

I DUE VOLONTARI DEL MOVIMENTO PER LA LOTTA CONTRO LA FAME NEL MONDO PROTAGONISTI DI UN SUGGERITO PROGETTO DI SVILUPPO

# Il dolce miele africano di Sara e Andrea

## Hanno portato nuove tecniche di apicoltura in Zambia e Tanzania

I volontari del Movimento per la lotta contro la fame nel mondo, sodalizio lodigiano che s'esalta d'ingegni, proposte e soluzioni innanzi alle difficoltà diffuse delle povertà nel sud del mondo, non cessano di stupire; noti per saper progettare e realizzare acquedotti per dissetare i villaggi più arsi, si rivelano attraverso altre e innovative iniziative finalizzate a migliorare le condizioni di comunità non ancora in grado di emanciparsi autonomamente.

La bresciana Sara Veneziani ha occhi azzurrissimi, una grinta formidabile, la capacità unica di svelare i propri sogni mantenendoli molto concreti, ed una maternità imminente (il pancione si pronuncia senza che si conosca se sia un bimbo od una femminuccia; penso che sarà bimba e Sara mi dice che verrà chiamata Stella: a breve sapremo); Sara ed il suo compagno Andrea sono apicoltori, e qualche anno fa sono giunti alla conclusione che sarebbe stato interessante esportare la propria esperienza in terra africana.

Certe mete, così particolari, non possono che spiegarsi seguendo la profondità delle proprie radici: Andrea ha imparato a fare l'apicoltore dal padre, che per hobby costruiva arnie cercando di ricavarne miele di buon gusto; sia Andrea che Sara hanno sempre lasciato che nei propri cuori, prima autonomamente, poi all'unisono, germogliassero sentimenti di partecipazione e di solidarietà verso i paesi poveri del sud del mondo.

Così cinque anni addietro sono partiti per lo Zambia, al fine di verificare le possibilità di condividere, con la gente del luogo, più moderni sistemi di apicoltura rispetto a quelli sino ad allora praticati in quel paese: «Abbiamo visto - racconta Sara, sempre con i suoi occhi azzurrissimi - in una zona al confine con l'Angola, in un campo profughi; lì non c'era neppure l'energia elettrica ed è stata per noi un'esperienza unica: vivere con gli africani insegna molto, soprattutto abitua ad un modo diverso di gestire il proprio tempo; questo, a partire dalle cose più elementari: per prendere un caffè occorre avviare i preparativi un paio d'ore prima, perché serve, come prima cosa, accendere il braciere. Non esiste il cibo pronto: ogni cosa va preparata. L'acqua va presa al pozzo ed occorre camminare a lungo per arrivarvi. Senza luce artificiale, si seguono i ritmi della natura: ci si alza all'alba e la giornata finisce necessariamente al tramonto».

Il campo profughi ha dimensioni notevoli: «Vi vivono almeno cinquantamila persone; relazionarsi con persone che vivono le condizioni di essere profughi non è semplice. Non è facile. Molta gente vive allo sbando, esibendo verso la propria condizione l'indifferenza più totale; si sono visti orrori, tragedie personali; c'è chi ha perso non solo la propria patria ma tutti gli affetti famigliari, e vive come se fosse già il fantasma di se stesso. Il campo in cui eravamo ospitati ha cominciato a popolarsi alla metà degli anni Settanta quando il paese dell'Angola fu teatro di guerriglia civile e molti profughi giunsero qui nello Zambia. Al campo vi sono diverse etnie. Andrea ed io, ad esempio, prendemmo i primi contatti con una profuga ruandese. Fu a lei che spiegammo il nostro progetto sull'apicoltura, e tramite lei prendemmo i contatti con le autorità del posto per avviare la nostra proposta».

UN METODO RAZIONALE  
Valutate le condizioni per poter avviare un proficuo progetto, Sa-



«Pensiamo che la nostra famiglia metterà radici in questo continente: per noi si tratta di una scelta di vita»



Nella foto in alto e qui sopra Sara Veneziani e, a sinistra, il compagno Andrea alle prese con le api; a centro pagina mentre mostrano orgogliosi il miele prodotto: il loro primo progetto si è sviluppato in un campo profughi dello Zambia

ra e Andrea hanno contattato alcune associazioni italiane per condividere insieme l'iniziativa: «Gli amici di Lodi, del Movimento per la lotta contro la fame nel mondo, sono stati i più convinti nel volerli sostenere. Conosciuti ed approfondito il nostro studio di fattibilità, hanno voluto sponsorizzare per un triennio questa iniziativa sull'apicoltura». Dalla sede di via Cavour, a Lodi, spiegano che a convincere della bontà del progetto è stato proprio lo spessore morale dei due protagonisti, Andrea e Sara.

Quando Sara Veneziani racconta dell'impegno suo e di Andrea è come sentire, nell'aria, il profumo dei fiori, il fumo del fuoco, il

calore delle fiamme, la trasparenza e la brillantezza dei più diversi colori del miele. Va detto che nello Zambia vi è una cultura tradizionale e arretrata dell'apicoltura; cioè si realizza l'alveare all'interno dei cavi degli alberi: occorre attendere che le api vi entrino e, prima della costruzione dei favi, cioè dell'insieme di cellette, passano sino a due anni; quando è il momento della raccolta del miele, gli apicoltori indigeni appiccicano il fuoco al tronco, causando la morte delle api; poi prendono i favi e li strizzano per far fuoriuscire il miele; sintetizza Sara Veneziani: «Così, si realizza un terribile miscuglio: miele, cera, fumo, larve, uo-

va, polline. Un disastro». Ai contadini dello Zambia hanno allora proposto l'apicoltura razionale: «Abbiamo cominciato ad illustrare i vantaggi di questo metodo per loro innovativo; attraverso lezioni teoriche sono stati approfonditi alcuni concetti per noi basilari: la conoscenza delle api, quella regina, e quelle operaie, il fuco, cioè il maschio che feconda la regina, perché solo sapendo le loro funzioni è possibile rispettarle. Quindi, rivolgendoci a falegnami, con i fondi devoluti dal Movimento abbiamo fatto realizzare le prime arnie; quindi sono stati comprati guanti e mascherine, che prima venivano ignorati perché la spesa era

ritenuta esosa, senza neppure considerare il vantaggio di non dover così più bruciare gli alveari».

La prima fase è stata sperimentale ed ha creato non poche apprensioni in Andrea e Sara: «Intanto, vi era un aspetto di conoscenza importante relativo alla botanica del luogo, cioè ai tempi di fioritura del polline: abbiamo dovuto studiare e capire anche questo fenomeno. Poi, noi non conosciamo le abitudini delle api africane: se, ad esempio, era meglio catturare lo sciamo nella foresta o se era opportuno attendere che fossero loro a posizionarsi all'interno dell'arnia da noi preparata. Poi in parte le abbiamo catturate e in parte abbiamo lasciato che giungessero loro spontaneamente: e in questo secondo caso si sono rivelate più produttive. Come si catturano? Ci si arrampica su un albero, muniti di secchio e spazzola, e vi si lascia scivolare dentro lo sciamo delle api, chiudendo la superficie con una zanzariera. Se hai catturato l'ape regina, il gioco è fatto, perché tutte le altre api la seguono. Semplice, no?».

Chiedo a Sara di fare un parallelo tra un'ape europea, anzi bresciana, proprio come lei, e un'altra africana: «L'ape bresciana è instancabile, grande faticatrice e lavoratrice; quella africa-

na è più pigra. Ovviamente quest'ultima risente molto del clima».

Dopo la fase di studio, la prima arnia fu piazzata all'interno del campo profughi: «Diede il primo miele dopo un anno: esattamente sei chili. Non male, come primo colpo», s'entusiasma Sara nel ricordare il primo evento.

Gradualmente molti ruandesi si sono avvicinati ai nuovi metodi di apicoltura razionale: uno di questi gruppi di neo apicoltori ha vinto il primo premio per la migliore qualità di miele dello Zambia. L'augurio è che adesso le nuove leve sappiano influenzare i colleghi e persuadere i più tradizionalisti ad abbandonare i vecchi sistemi.

### NELL'ISOLA DI ZANZIBAR

Esaurito il progetto, durato appunto un triennio, Sara ed Andrea hanno pensato ad una nuova meta: «Indubbiamente, andare via ci ha stretto il cuore, ma il nostro impegno era legato ad un preciso obiettivo. In ogni caso, non è stato facile vivere per tre anni in un campo profughi: forse, anche noi avevamo il bisogno

di staccare, di riprendere ritmi più normali».

La nuova meta è stata la Tanzania, precisamente l'isola di Zanzibar, dove Andrea e Sara sono giunti sul finire del 2009; racconta Sara: «È un luogo

molto bello, ma è pur sempre Africa: il mare è meraviglioso, ma le condizioni economiche e di crescita sono ancora molto fragili. Qui siamo stati accolti con molta partecipazione. I primi contatti li abbiamo avuti con il Dipartimento Forestale locale e, ovviamente, con l'Associazione Agricola, che sino al nostro arrivo si era avvalsa solo dell'apicoltura tradizionale». Nei contatti con la gente del luogo Andrea e Sara utilizzano l'inglese, ma ormai parlano diffusamente anche il kiswahili, cioè la lingua africana, imparata sul posto seguendo apposite lezioni: «Fra le tante persone con cui interagiamo - sorride Sara - Andrea ed io siamo rimasti molto colpiti da Mze Mwinyi, un apicoltore di 85 anni: ha conoscenze magari modeste dell'universo delle api, ma è il classico grande vecchio dei villaggi africani: una persona ascoltata e rispettata dal popolo».

Nell'isola di Zanzibar, il miele viene venduto al mercato locale ed è utilizzato anche come medicinale: il suo costo è bassissimo perché la qualità, con tutto quel sapore di fumo e cenere che provocano i metodi tradizionali, ne mina fortemente la qualità. Le nuove tecniche, al contrario, potrebbero aprire altre prospettive: «Il miele sinora ottenuto con la tecnica razionale è squisito: possiede un sapore molto intenso, merito del polline e dei fiori, che qui sono bellissimi. Credo che possa essere proposto al mercato del turismo e che, ovviamente, possa essere molto apprezzato». Dopo la nascita della bimba (o del bimbo), Sara ritornerà in Tanzania: «Con Andrea ne parliamo tanto, e penso che la nostra famiglia metterà definitive radici in Africa. La nostra permanenza lì non è legata soltanto al progetto sull'apicoltura, ma a qualcosa di più duraturo e profondo: è una scelta di vita».

Di Andrea, ne parla con entusiasmo e dilagante ammirazione: «Cosa mi ha conquistato di lui? Lo trovo un uomo fantastico... Mi piace il fatto che non si arrende davanti alle difficoltà; e, comunque, l'esperienza africana ha contribuito, se possibile, a migliorarlo: prima non aveva pazienza, viveva sempre osservando l'orologio, voleva fare tutto in fretta; adesso ha imparato ad attendere la maturazione dei tempi».

Quando stringo la mano a Sara, sento che la mia presa non s'alenta: la osservo a lungo negli occhi, provo ad immaginarla in Africa, so che avrà tante e tante altre storie da raccontare.

Eugenio Lombardo

Leggi gli articoli precedenti

www.ilcittadino.it