

PREFAZIONE

Ci sono tanti modi diversi di viaggiare. C'è chi viaggia tanto per muoversi e poter dire di essere stato da qualche parte ma senza cogliere nulla e imparare nulla. C'è chi viaggia per fuggire da qualcosa, da qualcuno o anche da se stesso. C'è chi viaggia per mettersi alla prova. C'è chi viaggia badando alla quantità di chilometri percorsi e chi invece predilige la qualità delle esperienze. C'è chi viaggia per piacere e chi per dovere. C'è chi viaggia per farsi bello agli occhi degli altri. C'è chi viaggia inseguendo un'illusione, o un sogno.

Luigi Maculotti, medico giornalista (o giornalista medico?), viaggia soprattutto per conoscere le persone e le cose. E per lasciarsi mettere in discussione. Come bussola ne usa una che oggi giorno è sempre più rara: lo stupore. Lo si capisce dalle sue descrizioni. Che si tratti di un uomo o di un sasso, di una ragazza o di un fiore, di un bambino o di un panorama, Maculotti ha la precisione dell'entomologo. Gli piace il dettaglio, cerca di andare oltre le apparenze e attraverso i particolari ricostruisce storie, situazioni, rapporti.

Secondo sant'Agostino "il mondo è un libro e chi non viaggia ne conosce solo una pagina". A volte, viaggiando, si scopre che le pagine si assomigliano tutte e che alcune sarebbe meglio non conoscerle affatto. I viaggiatori come Maculotti però non sono di questo avviso. Lui è di quelli che vogliono sempre arrivare alla curva successiva per scoprire che cosa c'è dietro, che non si accontentano mai, che non accettano le regole del viaggio confezionato e tutto compreso ma si mettono a indagare e a fare domande. Curiosità senza fine, motivata dall'amore per la vita e per le creature umane, che restano le più sorprendenti se solo si ha la voglia di guardare e ascoltare.

Se in Iraq il medico Maculotti raccontava il dolore di un Paese martoriato, in questo nuovo libro porta per mano il lettore alla scoperta di Capo Verde. La partenza è da sportivo

che vuole realizzare una bella impresa agonistica trasferendo un po' di spirito alpino sulle pendici di un esotico vulcano che non aveva mai sentito nominare. Ma presto si scopre che l'alpinista armato di giacca a vento e zaino rigorosamente rossi, nonché di corde e chiodi, è solo l'involucro esterno. Dentro, come in una matryoska, c'è l'osservatore culturale che si interessa agli usi e ai costumi della gente del posto, c'è lo scienziato che studia l'ambiente, c'è il poeta che si intenerisce per una sfumatura di colore e c'è, naturalmente, il medico, che porta ovunque, appena può, la sua solidarietà e il suo aiuto a chi ne ha bisogno.

Chi è nato in montagna conserva sempre dentro di sé, ovunque si trovi, le proprie vette, e Maculotti non sfugge alla regola. Di tanto in tanto ecco immancabile il paragone con la sua Valcamonica. È il segno di un'identità forte che però non viene usata per tranciare giudizi o per stabilire classifiche. Il senso dell'identità e dell'appartenenza, quando è vero, si apre al confronto e utilizza i valori come mappa interiore, non per alzare barriere o scavare fossati.

Capo Verde, se il tuo occhio è semplicemente quello del turista, in fondo non è altro che una manciata di isole vulcaniche spuntate nell'oceano, al largo dell'Africa occidentale. E ora che il turismo internazionale l'ha scoperto, l'arcipelago deve guardarsi dalla bulimia vacanziera degli occidentali che per soddisfare i loro impulsi si rivolgono a *tour operator* specializzati nell'impacchettarti senza pietà dentro una vacanza senza vie d'uscita.

Ma l'occhio di Maculotti è diverso, e così il medico giornalista (o giornalista medico?) ti porta a conoscere il tassista Paquito, la guida Carlos Ileno Barros Alves meglio conosciuto come Piccolo principe, i genovesi Anna e Roberto che hanno aperto il *bed and breakfast* "Tortuga", la dentista Elisa che lavora sull'isola di Fogo e ammira la bellezza delle dentature locali, e poi padre Federico che guida la Panda senza mettere mai la terza, e poi suor Teodora, e poi la moribonda Francisca che non ha i soldi per pagare il ricovero in ospedale, e poi l'anestesista russo Serghei, e poi le capre e gli asini, e poi Sergio della Valchiavenna che a Capo Verde ha fondato un laboratorio

analisi, e poi e poi e poi... Così il paradiso dei turisti diventa un arcipelago di storie, volti, amicizie, e tutto prende vita, e le domande si moltiplicano.

Succede fra l'altro che il signor medico giornalista (o giornalista medico?) a Capo Verde festeggia il suo sessantesimo compleanno nel giorno che è anche quello dell'onomastico, 4 ottobre, perché lui è stato battezzato Luigi Francesco, anche se poi i genitori, con senso pratico, all'anagrafe hanno fatto scrivere solo Luigi visto che il cognome è già lungo di suo. Un compleanno e onomastico così, da cifra tonda, meritano una festa. E infatti il buon Luigi Francesco festeggia. Facendo ciò che più gli piace: mescolandosi tra la folla e mettendo all'opera, come al solito, la curiosità.

Scopre così che dietro la facciata il paradiso turistico nasconde i suoi problemi. Come quello della sabbia sottratta alla costa per farne materiale da impiegare nella costruzione degli alberghi, o come la dipendenza sempre più marcata dalle importazioni, o come la mancanza d'acqua potabile.

Da vero camuno, ovvero misto di generosità e pragmatismo, il dottor Maculotti non si limita però a fare domande. Trova anche le risposte. Manca l'acqua? Semplice, basta chiamare l'amico costruttore di pompe. Le parole vanno bene, ma ci vogliono pure i fatti.

Secondo quel grande viaggiatore che è stato Bruce Chatwin, il viaggio non solo allarga la mente, ma le dà forma. Direi che per l'anima è lo stesso. E il signor dottor Luigi Francesco Maculotti, medico giornalista (o giornalista medico?), ne è la prova.

Aldo Maria Valli

INTRODUZIONE

La magia che respiri, appena arrivi in Africa, t'accompagna per l'intero soggiorno, senza lasciarti un attimo di tregua.

Sia durante l'arrampicata sul Pico Grande, che t'appassiona per il singolare paesaggio, roccioso, lunare, sotto un sole cocente, e ti ricorda l'Adamello, la montagna di casa.

Sia durante la traversata della foresta di eucalipti e delle piantagioni di caffè.

Sia durante la frequentazione della spiaggia, del Tortuga e dei locali tipici della città di San Filippo.

Ma anche e soprattutto nel contatto con i creoli, con cui puoi condividere la giovialità, la povertà dignitosa, la voglia di vivere e migliorare, le abitazioni ammobiliate di niente, le necessità scolastiche e sanitarie impellenti.

Nel toccare con mano le molte opere realizzate dalle organizzazioni umanitarie del primo mondo, misconosciute ai più. Nel rendersi conto, infine, della capacità dei turisti occidentali d'invadere le isole del vento con i pacchetti "tutto compreso" e di non lasciarsi minimamente sfiorare dalla magia stessa.

Magia che può trasformarsi in mal d'Africa, se sei recidivo nelle tue frequentazioni, se ti addentri nel continente nero, come era provvidenzialmente capitato a chi scrive, nel Benin nella primavera del 1990.

Luigi Maculotti

GIACCA A VENTO E ZAINO ROSSO CHERMISI PER IL PICO GRANDE

Giacca a vento rosso chermisi della *Bailo*.

Zaino rosso chermisi della *Bergbaus*.

Si parte. Non per un'arrampicata sulle Alpi, ma alla volta dell'Africa. Esattamente per la sommità del cratere del Pico Grande, il vulcano più elevato dell'isola di Fogo, che la domina dall'alto dei suoi 2.829 metri, nell'arcipelago di Capo Verde – Oceano Atlantico – a 500 chilometri dalla costa senegalese e a 3.500 da quella brasiliana.

L'ultima eruzione del Pico risale al 2 aprile 1995 ed è durata un mese.

È di moda per gli alpinisti europei salire cime asiatiche e americane. Li appassionano molto l'ambiente, l'altitudine, le difficoltà tecniche, l'impegno e la conquista.

In una parola li affascina il fascino stesso dell'impresa alpinistica.

Non così per le cime africane, fossero pure le notissime Kilimangiaro, alto 5.895 metri e scalato per la prima volta nel 1889, e Ruwenzori, alto 5.109 metri e scalato per la prima volta nel 1906 dal Duca degli Abruzzi.

Stavolta, però, l'attrazione è particolare, irresistibile, per chi scrive, almeno. Lo attrae la novità soprattutto. Anche le sensazioni, che possono derivare dalla mescolanza di montagna, altitudine, vulcano, clima tropicale e continente nero.

Qualora l'impresa riuscisse, la si potrebbe divulgare, in modo che altri alpinisti la possano inserire nel loro carnet.

Giacca a vento rosso chermisi della *Bailo*.

Zaino rosso chermisi della *Bergbaus*.

Biglietto di viaggio elettronico in tasca. In modo che non sorgano problemi di alcun genere nei vari aeroporti.

D'accordo, ora il biglietto è virtuale, "on line" si dice.

Basta dire il nome e il cognome allo sportello aeroportuale dell'accettazione. Alla Malpensa va bene, siamo ancora in Italia. Ma negli altri scali come sarà? (all'estero s'intende). Noi,

abituati ad avere qualcosa in mano da mostrare, anche solamente un pezzo di carta, preferiamo tenerci in tasca il biglietto elettronico stampato a casa, a scanso di equivoci.

Dalla Malpensa a Lisbona bastano due ore e mezzo di volo.

Da Lisbona a Sal quattro ore ci vogliono tutte. E siamo in pieno Capo Verde. Dall'isola di Sal, una delle cinque isole del vento, a quella di Santiago, dove ha sede la capitale dell'intero arcipelago, basta un'ora e mezzo di piacevole viaggio, in compagnia di un cuoco che inizia a illustrarmi la vita in questo pezzo di Africa. Ora gli aeroporti sono nazionali, domestici in lingua inglese.

Giusto una pista di atterraggio e di decollo per piccoli aerei delle linee capoverdiane, che sono siglate *Tacv*.

Infine, eccomi in poco più di mezz'ora all'aeroporto di San Filippo, la città dell'isola di Fogo.

È l'albergo Hotel Chaguatè di quattro stelle ad accogliere l'alpinista per due giorni, giusto il tempo per recuperare parzialmente il fuso orario, documentarsi delle condizioni meteorologiche e cercarsi una brava guida, sicura dal punto di vista alpinistico e dotta da quello storico-culturale.

Ma l'alpinista non si trova a suo agio, ovviamente, in un albergo di tipo occidentale, preferisce i ristoranti tipici come quello di Maria Amelia.

La mattina è dedicata alla corsa in spiaggia, il pomeriggio alla visita della città. I bianchi sono pochi a Fogo.

Ci si conosce tutti, soprattutto la sera da Maria Amelia.

S'incontrano tre italiani che condividono la stessa meta: la salita al vulcano. Sono Elisa, Stella e Mario, provenienti rispettivamente dalla Liguria e dal Piemonte. Ci si unisce nell'intento e si stila un programma per l'avvicinamento e l'arrampicata.

Alle cinque e mezzo di mattina tutti e quattro pronti. Zaini in spalla e scarponcini da trekking, attendiamo il tassista.

Eccolo, Paquito. Un metro e sessantacinque.

Trentacinquenne, creolo, smilzo da far invidia a tutti noi occidentali, ma non ai capoverdiani, che, nella stragrande maggioranza, non portano ettogrammi di troppo addosso.

L'obesità qui non è di casa. Occhi verdi che sprizzano furbi-

zia dappertutto, che ammaliano il cliente, in modo da accaparrarselo per tutto il soggiorno isolano. Sorriso aperto e sincero. Oltre a saper guidare bene la sua autovettura, sa anche quelle pochissime notizie che servono al turista per rendersi conto dell'ambiente in cui si trova.

Tassista e cicerone, dunque, il nostro Paquito. Oggi la salita al vulcano, domani il giro dell'isola, dopodomani la passeggiata nella foresta. E, così, Paquito tira a campare con la sua Toyota Corolla bianca. Berretto d'obbligo, anche alla guida. Jeans e mani in tasca, in attesa del cliente.

Accattivante. Battuta sempre pronta. Non gli sfugge niente, anche se si parla italiano. Oramai sono anni che lavora con gli italiani. Lui parla creolo e portoghese, benché non abbia studiato. Sistemiamo gli zaini nel bagagliaio, alla luce dei lampioni della città.

Si parte. Il buio consente l'ultimo pisolino in automobile a Stella, la più giovane del gruppo, che ieri sera ha fatto tardi con gli amici in una delle tante sale da ballo della città, nonostante le raccomandazioni del capo-spedizione.

Si esce dalla città ancora addormentata.

L'autoradio, volume basso per non destare Stella, trasmette alcune canzoni locali, come *Mal azul* di Cesarina Evora e *Capo verdean melancholy* di Bau, che ci ambientano molto bene ai loro sentimenti melanconici.

Alle prime luci dell'alba, ai lati della carreggiata, singoli contadini camminano con i loro attrezzi da lavoro in spalla per raggiungere il terreno da lavorare, anche di domenica. Gli alberi di acacia, irregolarmente distanziati tra loro, segnalano il limite della carreggiata a chi la percorre anche al chiaro di luna. Non di certo a Paquito, che la conosce talmente bene che potrebbe guidare a occhi chiusi. Ma due faraone selvatiche, che attraversano improvvisamente la strada, lo costringono a inchiodare le ruote per non ucciderle, con conseguente sobbalzo di tutti i passeggeri all'interno dell'abitacolo, compresa Stella, che finalmente si sveglia. Mentre le vediamo svolazzare entrambe sane e libere sul terreno sottostante, il nostro pilota si scusa per il sobbalzo e ci spiega che ha dovuto frenare di botto per evitare d'investirle. Le faraone, come altri

animali pregiati, sono specie protetta. Chi le uccide, pure accidentalmente, può comparire dinanzi a un giudice ed essere condannato anche con la detenzione.

Si percorre la strada in direzione di Mosteiros, l'antipode della città di partenza. Si supera Forno, dove, sulla destra, si vede l'indicazione per il rinomato santuario di Nostra Signora del Soccorso, Salto e Fonte Aleixo, per arrivare a Figueira Pavao, importante agglomerato di case, punto di deviazione e d'imbocco della salita verso il vulcano.

Si sale.

Un notevole dislivello a zigzag ci si presenta dinanzi. Una strada sempre più stretta ed erta, soprattutto nelle ripide svolte, è imboccata dalla Toyota, che rallenta la velocità e ci consente così di ammirare un paesaggio che diventa sempre più mozzafiato, a mano a mano si sale di quota e aumenta la luce del giorno. Mi chiedo chi abbia tracciato questa strada. Chi l'abbia progettata, con svolte così ripide eppure così risparmiatrici di terreno, senza pericolo per le autovetture, pur rare, che la percorrono. La vita montana denuncia già i suoi primi risvegli: le capre sono in attesa della prima mungitura, eccetto una che sta allattando i suoi due piccoli di pochi giorni, per poi avventurarsi alla ricerca di cibo. A 1500 metri di altitudine, le stupende immagini mattutine che la natura sciorina ci costringono a una sosta.

Appena scesi dall'automobile, la differenza di dieci gradi centigradi di temperatura rispetto al punto di partenza consiglia di estrarre la giacca a vento rossa, per indossarla sopra la maglietta a maniche corte, prima di ammirare e immortalare nell'obiettivo digitale eccezionali panorami tropicali. In un ambiente surreale, la grande sfera solare sta uscendo dal sottostante tappeto di nuvole e indugia a colorare le stesse e il cielo terso, con tutte le variazioni cromatiche, dal rosso all'indaco, dal rosa al giallo.

Si divertono, i raggi solari, a creare nuovi colori, incidendo con differenti angolazioni la varia densità delle nubi, per nulla statiche, ma in subbuglio continuo tra di loro, e le molecole dell'aria pura tropicale. E noi cinque a osservarli dal piano di sopra. E noi cinque a immaginare tutto quello che sta al piano

di sotto, tra l'altro a noi già noto: la parte bassa dell'isola, con le sue spiagge, le sue scogliere, e il grande oceano che la lambisce fragorosamente.

E noi cinque, spettatori liberi e nello stesso tempo immersi a capofitto nella natura incontaminata dell'Africa, a celebrare, più o meno consciamente, le lodi al Creatore.

Passato il dosso, si entra nella vastissima area magica del vulcano, nella conca lavica, nel tempio consacrato al dio Vulcano, di pelle creola. Un tempio unico al mondo. Al suo interno venticinque coni con altrettanti crateri, attualmente spenti: piccoli, medi o grandi. Il maggiore è il Pico Grande, uno degli scopi del mio viaggio dal Nord Italia, accuratamente e dettagliatamente programmato a casa mia, a Pontedilegno e a Milano, consultando il poco materiale disponibile.

Un tempio cui hanno consacrato la vita generazioni e generazioni di capoverdiani, che sono vissuti quassù da tempi immemorabili.

Un tempio cui continuano ancora a consacrare la loro vita milleottocento persone, tanti sono i suoi abitanti, paghi esclusivamente della sua divinità e incuranti di quanto potrebbe offrire loro una vita vissuta altrove.

Un pannello di legno rettangolare posto su un tronco, al ciglio della strada, ci dà il benvenuto: al suo interno la scritta *Bem – vindo ao parque natural do Fogo* e un disegno del Pico con un mazzo di fiori bianchi.

Paquito procede a passo d'uomo con la Toyota, per non sconquassare il fragile pavimento stradale, non ancora assestato e a tratti in corso di rifacimento, fatto di piccoli blocchi di pietre tagliati a regola di arte dagli artigiani locali e affogati nella sabbia. Nessuno fiata. Tutti ammirano.

Ammirano a bocca aperta un paesaggio stupendo. Surreale. Lunare. Indescrivibile. La mera descrizione risulterebbe inefficace nel suo intento, anche alle grandi penne. Solo la fotografia e la cinepresa possono riprendere e trasmettere un'idea vaga di che cosa si tratti, senza pretendere però di farlo in modo esaustivo. La roccia vulcanica dai vari colori – dal nero al rosso, dal grigio al marroncino al verdastro – la fa da padrona in questo angolo di paradiso: profondamente solcata

dalle precedenti eruzioni, infrantasi e sparpagliatasi al suo arrivo a fine corsa, di forma più varia, di dimensioni più varie, disegna corpi solidi, variamente e irregolarmente sfaccettati, poligonali, figure aperte a varie interpretazioni soggettive. Avvallamenti e picchi, dossi e fessure, luci e ombre completano il tempio.

Qui i grandi attori non farebbero fatica a recitare a soggetto in un immenso anfiteatro naturale deserto, nel quale domina indisturbato il silenzio, alla presenza di fantasmi intimidatori fatti di roccia.

Un silenzio trascinatoro e molto coinvolgente.

Si arriva all'unico alberghetto di Cha das Caldeiras, Pousada Pedra Bravo, per onorare alle ore 7 precise, l'appuntamento con la guida di montagna, che non può, ovviamente, chiamarsi guida alpina a queste latitudini. Un giovane poco più che ventenne, di carnagione caffelatte, capelli neri ricci rasta, maglietta e pantaloni lunghi, scarpe alte, ma senza suola vibram, zaino come quelli che usano i nostri figli per la scuola, ci viene incontro con un sorriso e una stretta di mano.

Mentre le donne prendono il caffè e vanno ai servizi igienici, Carlos – questo il nome della nostra guida – gioca a farsi dare l'età anagrafica, per vedere la nostra capacità di stabilire di primo acchito l'età delle persone.

Mario, dicendo ventiquattro, è quello che si avvicina di più al reale. La piccola comitiva si assesta gli scarponcini, gli zaini, i copricapo – chi il berretto, chi la bandana – e s'incammina dietro la guida per la grande impresa.

Siamo a 1600 metri e mi sento completamente a mio agio.

In gran forma.

Dopo le pene dell'inferno sofferte ad allenarmi la mattina in spiaggia, dove affondavo nella sabbia durante la corsa, dove facevo tanta fatica, una fatica immane, dove sudavo schiuma come un cavallo da corsa, tanto da dubitare di riuscire a salire le pareti del vulcano sino alla cima, eccomi a camminare lesto, a respirare a pieni polmoni l'aria fine di montagna, come se fossi sulle montagne di casa, quali Adamello, Presanella, Ortles, Cevedale.

Nessuna differenza. Prendo atto, con immenso piacere, che

oltre una certa quota il mio organismo sta veramente bene, indipendentemente se si trovi in Europa oppure in Africa, indipendentemente dai suoi sessant'anni, compiuti da pochi giorni.

Qualcuno chiede a Carlos il tempo necessario per arrivare in cima, già dopo i primi passi.

E lui, soprattutto osservando le donne, risponde quattro ore, non di meno. Nonostante l'espressione incredula dei clienti non fa affatto sconti, non cambia assolutamente idea, perché è certo di quel che dice. È esperto. Dall'età di dodici anni sale in vetta parecchie volte l'anno. Da quando è guida, due o tre volte la settimana. Certo, il suo record personale è di un'ora esatta, da casa sua alla vetta, e di 10 minuti primi il ritorno. Non per nulla il suo secondo nome è Piccolo principe, come d'altronde preferisce essere chiamato. Troppo lungo il suo nome intero: Carlos Ileno Barros Alves: i primi due sono di battesimo, il terzo è il cognome della madre e il quarto quello del padre.

Così le regole anagrafiche locali.

Mentre percorriamo la parte iniziale pianeggiante del sentiero, osserviamo varie specie di piantine, ma quella che mi meraviglia di più è la vite. Inferiori al metro di altezza, le piantine sono numerose. Disposte nel terreno, qua e là. Non ricalcano assolutamente la nostra disposizione a filari.

Non disegnano i nostri pergolati.

Danno grappoli di uva bianca, nera e rossa, spesso adagiati sul terreno fertile.

Danno ottimi vini. A 1600 metri di quota.

Il sentiero comincia a impennarsi. Altri cinque gruppi di persone lo percorrono, di cui tre davanti a noi.

Predomina la lingua tedesca sulle pendici del vulcano, stamani: d'Amburgo la maggior parte, di Monaco di Baviera l'altra. Arrancano i due bavaresi sotto di noi. Cappellino in testa, faticano a tirarsi dietro almeno venti chilogrammi di troppo, compresa la grossa pancia, cimitero di würstel e di *kartoffel*. Eppure, muniti di bastoncini telescopici, alla seconda sosta ci raggiungono, sudati fradici. La pelle chiara scotta, brucia sotto i raggi tropicali, in una giornata che più tersa non avrebbe

potuto essere, nonostante la spalmata di crema abbondante e altamente protettiva.

Quella scura si trova a proprio agio, gioca in casa.

Mentre il Piccolo principe mi mostra, nelle fessure delle prime rocce, un fiore del tutto particolare, di stelo molto corto e di sepalì carpellari verdi polilobati, che è chiamato “orecchio di topo”, il mio pensiero non può fare a meno di correre lungo il ben noto “Sentiero dei fiori”, che da Passo di Castellaccio raggiunge la Capanna di Cima Logoscuro, nelle Alpi Retiche, a 3.200 metri di altitudine. Mentre mi mostra appunto questo e altri esemplari tipici della flora montana africana, gli suggerisco di denominare “Sentiero dei fiori” pure questo: potrebbe essere anche un’occasione di gemellaggio tra Pontedilegno e Cha das Caldeiras.

Entrambe stazioni turistiche di eccellenza. Entrambe poste tra i 1200 e i 18000 metri di quota.

Entrambe con 1800 abitanti.

Una europea, l’altra africana. Una ricca, l’altra povera.

Il sentiero sale lungo il crinale della montagna, tra roccette e sabbia. La sabbia è a strettissimo contatto della roccia, esattamente com’è sull’Adamello, nell’ultimo tratto prima della vetta, per la via normale.

E, se lo scarponcino calpesta la sabbia anziché la roccia, si sente cric-croc, cric-croc, lo stesso rumore che si ascolta quando lo scarpone calpesta la neve in Adamello, lo stesso rumore che i nostri alpini sentivano quando camminavano sulla neve durante la Ritirata di Russia sulle rive del Don, come ben racconta nei suoi libri Mario Rigoni Stern.

«Attenzione, attenzione al sasso».

Un tedesco, che ci precede di un’ottantina di metri, ha smosso accidentalmente un sasso, che adesso sta rotolando precipitevolissimamente sopra le nostre teste, le quali, disegnando una serpentina verticale, cercano di evitarlo in tutti i modi, e fortunatamente ci riescono.

Pericolo scampato.

Si tira un gran sospiro di sollievo. Si fa una seconda sosta ed Elisa ci offre da bere, con un gesto di estrema cortesia.

«Non bevo. Non fumo».

«E basta?».

L'elenco delle negazioni continua.

Ossia, né Bacco, né tabacco, né Venere.

«Non sai che cosa ti sei perso finora e che cosa ti perdi, Luigi. Potresti perlomeno provare. Non puoi rinunciare di principio alle bellezze e alle sensazioni che ti può offrire la vita. Soprattutto alla terza, a Venere. Provacì.

Te lo consiglio. Poi, deciderai consapevolmente».

Nella vita, secondo la mia filosofia, contano di più i principi dei piaceri.

Accetto, invece, molto volentieri – anche Elisa con me – un pane dal piccolo principe. Piccolo, tondo, sottile come una piadina, marroncino, si mastica facilmente, lascia in bocca un sapore particolare, di spezie. Lo si fa e quindi lo si trova solamente a Cha. Infatti, sapendo che si tratta di un gusto sui generis e che piace agli italiani, Carlos ne aveva acquistato due sacchetti al supermercato la mattina stessa prima di partire, per offrircelo lungo la salita.

Mentre si fa lo spuntino, Carlos Ileno Barros Alves ci confessa la sua felicità di essere guida montana, di fare la guida del vulcano – così definisce la sua professione – di poter essere in questo splendido ambiente salutare, tutti i giorni della sua vita. A parte in questo periodo, nel quale sta seguendo un corso semestrale di guida turistica in città, cioè a San Filippo, lui abita a Cha e porta i clienti sul Pico Grande almeno due volte la settimana, vale a dire oltre un centinaio di volte l'anno.

Perciò, grazie a Carlos, cinquecento persone ogni anno, grossomodo, salgono sul vulcano.

«Il vulcano è il mio paradiso, il mio vero paradiso, la mia divinità».

Si legge negli occhi del piccolo principe tanta felicità.

Saltella, balla, mentre sale. È innamorato del dio Vulcano.

Difficile, se non impossibile, per lui, trovare una fidanzata e quindi una moglie, capace di sottrarlo all'influsso divino, anche solo per alcuni momenti.

«Quando non sono a Cha, soffro, mi lascio prendere dalla depressione e piango. Non posso star lontano da Cha».

La gente di montagna è uguale dappertutto.

A tutte le latitudini. In Trentino Alto Adige, come in Valle d'Aosta. In Tibet, come a Cha das Caldeiras. Si riconosce subito. Si svela senza pudore. Manifesta un attaccamento particolare alla sua terra, a tal punto da non riuscire più a staccarsi da essa. Soffre, lontano dalle sue vette.

«Stamani, non mi sono lavato. Non mi piace lavarmi.

Aborro l'acqua. La bevo soltanto. Io sono cresciuto senza acqua, quindi me ne sto alla larga».

Eppure il Piccolo principe abita in un'isola. La sua casa di Cha è a 40 chilometri dall'oceano, solo un'ora e mezzo di automobile. Tutti uguali questi montanari. Anche da noi è difficile trovare gente di montagna che ami il mare, che pratici nuoto e sport acquatici. Si lava giusto il necessario, per motivi igienici. Almeno si lava, però...

Sputa, ogni tanto, il Piccolo principe, ma molto meno degli altri africani che conosco.

Il vizio dello sputo è molto diffuso nel continente. Non so quale sia il motivo. Non di certo l'alta temperatura, che richiede abbondante introduzione di liquidi.

Un pezzo di roccia lavica rossa, lungo il sentiero, attrae la mia attenzione per la sua forma e il suo colore. Si tratta d'un parallelepipedo orizzontale, poroso ovviamente, della lunghezza di 23 centimetri, largo 12 e alto 15, irregolare, rosso acceso. Lo raccolgo. Lo volto e lo rivolto tra le mani, in modo da osservarlo in tutte le sue angolature.

Decisamente mi piace. Lo mostro a quanti stanno salendo con me, che lo apprezzano. Lo incarto e lo metto nello zaino, quando Stella mi avverte che, quella roccia, non passerà mai la dogana: per un sacchetto di sabbia nera un suo conoscente ha sborsato trecento euro. Per tale reperto i poliziotti doganieri sono capaci di chiedere mille euro, ammesso che sia possibile portarselo in Europa. Le dà man forte il Piccolo principe, che ci tiene a sottolineare il fatto che, da qualche tempo, la zona è protetta dallo Stato: guai ad asportare qualcosa e portarlo all'estero.

Sono costretto, quindi, a rinunciarvi, con grande dispiacere.

L'espressione della sofferenza sul mio volto è talmente ma-

nifesta da colpire la sensibilità della guida, che all'inizio della salita aveva adocchiato una "bomba" e se l'era messa furtivamente nello zaino. La estrae.

È roccia lavica compatta, che, non essendo riuscita a esplodere durante l'ultima eruzione del 1995, è rimasta tale. Ha la forma di ananas ed è pesante.

Donde il nome di bomba, benché non potrà mai esplodere.

Di difficile reperimento, è considerata un oggetto prezioso, ricercato anche dai vulcanologi. Me la regala all'istante.

Rimango meravigliato e senza parole per qualche secondo, prima di esprimerle i miei sentimenti di gratitudine.

Sto mettendola nello zaino al posto della lava rossa, ma Carlos si premura di rimetterla nel suo, per evitarmi la fatica di portarla sino in vetta e riportarla poi a valle. Me la consegnerà all'arrivo in albergo. La generosità delle guide di montagna è davvero proverbiale e si manifesta anche in questi gesti.

Qualcuno della nostra comitiva comincia a non star bene.

Bianco in volto. Sudato. È meglio sostare ancora per alcuni minuti. Non è mal di montagna. È solamente mancanza di acclimatazione: dagli zero metri del livello del mare ai 2.550 in cui ci troviamo percorsi in poche ore.

È solo mancanza di allenamento alla marcia in quota.

Nel frattempo siamo costretti a lasciarci superare dai due bavaresi obesi. Che rabbia. Una volta ristabilitisi e in attesa di prender ulteriore fiato, Carlos approfitta per raccontarci, a trecento metri dalla vetta, lo spettacolo dell'ultima eruzione, vissuto in prima persona da lui, adolescente. Uno spettacolo di luci fantasmagoriche, di materiali magmatici solidi, liquidi e gassosi incandescenti, espulsi a forza dal cratere del Pico, di rumori e fragori continui: preceduto da un boato che svegliò di soprassalto tutti gli abitanti del paese e seguito da fiumi rossi incandescenti che arrestarono la loro corsa a valle, a duecento metri circa dalla prima casa del centro abitato. Ora, un altro episodio simile, nel senso dell'improvvisazione, non potrebbe più succedere, perché anche il terreno che calpestiamo è sotto controllo da parte dei vulcanologi.

La sismologia è arrivata sin qui, controlla accuratamente e minuziosamente con le sue sofisticate apparecchiature ogni

movimento collegato al complesso dei fenomeni magmatici all'interno della crosta terrestre e sulla superficie, lungo i limiti di placca, in modo da poter prevedere in largo anticipo eventuali eruzioni e avvisare la popolazione che abita nelle vicinanze.

Gli ultimi metri sono sempre i più faticosi in montagna.

La stanchezza, la quota, la scarsità di ossigeno e i dardi del sole vicino all'Equatore ci mettono a dura prova. La forza di volontà e soprattutto il desiderio di arrivare alla meta hanno, però, il sopravvento.

Anche noi siamo finalmente ai bordi del grande cratere del Pico Grande, dove ha già preso posto una trentina di arrampicatori, più veloci di noi.

Posti mistici questi, in vetta. A me ricordano l'Oreb, il monte della teofania:

“... Il Sinai era tutto fumante, perché su di esso era sceso il Signore nel fuoco e il suo fumo saliva come il fumo di una fornace...” sta scritto nel libro dell'Esodo.

A Elisa ricordano quelli sacri al buddismo.

A Carlos, invece, non ricordano nulla, perché i posti mistici del suo dio Vulcano li sta vivendo in questo preciso momento, mentre dal fondo del cratere, che ha un diametro di mezzo chilometro, salgono fumi solforosi: l'odore acre dello zolfo irrita piacevolmente le nostre narici e, un poco meno, le congiuntive.

Sempre sul fondo vi si leggono i nomi degli innamorati. Li hanno scritti con frammenti di pietra: Paulo, Luria, Marma, Neuza, Rosy, Amadeus, Ana, Uri, Lena, Elisandru e altri ancora.

Mentre stiamo assaporando il piacere della conquista, una coccinella mi si posa sull'avambraccio e vi rimane, in attesa di essere fotografata, una decina di lucertole con viaggi di andata e ritorno s'industria a trasportare velocemente e furtivamente, negli anfratti, la mollica messa a disposizione dagli astanti, qualche raro corvo osserva la scena.

A dimostrazione della vitalità della vita, anche quassù.

Il panorama è straordinario da questo balcone privilegiato. Il nostro sguardo, con l'aiuto del cannocchiale, raggiunge

l'oceano, dopo essersi però attardato sui venticinque Pichi piqueni che popolano la zona vulcanica, con i loro vari colori, altezze, forme, sulla "Bordera", vale a dire sul bordo disegnato dalle vette dirimpettaie, sulla foresta di alberi di eucalipto, e sulle piantagioni di caffè che scendono verso l'oceano. Le nostre aspirazioni alpinistiche, per un istante, prendono di mira la Bordera. Paragonandola al Sentiero 4 luglio, ove ogni anno sulle Alpi Orobie si corre la maratona del cielo, la si potrebbe piacevolmente percorrere in meno di dieci ore, anche se il Piccolo principe è disposto a scommettere che noi non riusciremo mai a rimanere in questi limiti di tempo massimo.

Siamo tutti ai bordi del cratere. Chi in piedi, chi seduto.

Le guide raccomandano massima prudenza nei movimenti, perché è facile scivolare dentro il cratere stesso. Nessuno è assicurato: le guide africane non conoscono l'uso di chiodi, corde, cordini e moschettoni. Per avvalorare le esortazioni alla prudenza, raccontano di due incidenti gravi, occorsi alcuni anni fa.

Il primo ha fatto più scalpore, anche sulla stampa, perché riguardava il figlio ventenne di un ricco capoverdiano, emigrato negli Stati Uniti di America.

Questi, l'ultimo giorno di vacanza a San Filippo, agli inizi di novembre, ha voluto provare l'ebbrezza di salire sul vulcano, senza alcuna preparazione e dopo una serata di bagordi con gli amici. L'inesperienza, la superficialità e la stanchezza gli hanno giocato un brutto scherzo. Le scarpe da ginnastica che indossava non gli hanno consentito di reggersi in piedi dopo una banale scivolata.

Ha battuto violentemente la testa contro la roccia, è entrato in coma per trauma cranico ed è morto durante il trasporto in ospedale. Sepolto nel cimitero di San Lorenzo, il padre non ha potuto fare altro che dedicargli una lussuosa ed enorme villa, costruita subito dopo la sua morte, a pochi chilometri dalla città di San Filippo, lungo la strada che porta a Salinas: alcuni leoni ruggenti, in gesso, le fanno da guardiani.

Il secondo ha avuto per protagonista un americano di mezza età, molto ricco.

Stava camminando sul bordo del cratere, quando scivolò dentro, battendo la colonna lombare.

Fortunatamente aveva con sé il cellulare e, pur essendo paralizzato dal bacino in giù, riusciva a chiamare i soccorsi svizzeri. Nel frattempo, quattro guide di Cha, con grande difficoltà e fatica, riuscivano a portarlo fuori dal cratere e a stabilizzarlo su una barella, in modo che l'elicottero del soccorso riuscisse a prenderlo a bordo, senza che le pale dello stesso urtassero contro la roccia. La meraviglia delle guide divenne incontenibile: all'interno dell'elicottero era completamente allestita una sala operatoria, chirurghi e strumentisti compresi.

Il paziente fu operato immediatamente di decompressione del midollo spinale, con risultato eccellente.

Come ricompensa, il ricco americano ritornò in elicottero a prendere a bordo tutti i suoi salvatori capoverdiani, per un piacevole soggiorno nel suo castello nel Massachusetts.

Terminati questi racconti, l'altimetro dell'orologio segna 2780 metri. Chiedo conferma alla guida che annuisce. Sulle carta topografica, però, il Pico Grande è contrassegnato con 2829 metri. C'è una differenza di 49 metri esatti tra noi e la cima. Non è possibile arrivare sino qui e non raggiungere la cima. Perdiana! Il Piccolo principe mi avverte che qui, a 2780, è il punto dove arrivano tutti.

Salire è proibitivo, per la difficoltà alpinistica.

Senza alcuna esitazione, estraggo dallo zaino rosso chiodi, martello, moschettoni, due imbracature, sei cordini e una corda, e invito il Piccolo principe a seguirmi. Un vero e proprio "*Coup de théâtre*" o colpo di scena, che lascia tutti a bocca aperta e il Piccolo principe titubante.

Mi bastano poche parole, per convincerlo.

Devo aprire una nuova via, di appena cinquanta metri.

Facile, a prima vista. Gli appigli paiono sufficienti. Inizio l'attacco, mentre Carlos mi fa sicurezza. Senza difficoltà supero passaggi di secondo e terzo grado. L'unica cosa che mi preoccupa è la tenuta della roccia.

Prima di affidarle il mio peso, me ne guardo bene.

Dopo venti metri, il primo chiodo. Mi accerto che suoni bene, sotto i colpi del martello. Lo provo. Tiene. Metto il mo-

schettone e v'inserisco la corda. Vado avanti e trovo una piazzola, sufficiente per farci stare il mio compagno di cordata. Mi assicuro a uno spuntone e lo faccio salire.

Il Piccolo principe non è abituato, ma si muove bene.

Mi raggiunge. Gli spiego ogni cosa e riparto. Un passaggio di quarto grado, a dieci metri dalla cima, m'impone un altro chiodo di sicurezza, che pianto volentieri.

Infilo moschettone e corda. La vetta è a due passi. Ancora un paio di difficoltà di terzo grado e sono arrivati. Siamo in vetta entrambi, a festeggiare una nuova via sul Pico Grande.

La dedico alla memoria di mia figlia Lynn, che in lingua inglese significa laghetto di montagna.

Raggiungiamo i compagni. Mentre sorseggio una lattina di succo di mango, mi piace osservare i due tedeschi e la loro guida.

Sorgono spontanee alcune riflessioni dentro la mia mente.

Mi trastullo con esse e me ne guardo bene dal manifestarle. Obesi i due europei, magro da far paura l'africano.

Impacciati e goffi nei movimenti loro, disinvolto e spigliato lui. Vestiti di tutto punto da alpinisti, bastoncini compresi, loro, giacca da passeggio, maggiore della sua taglia di due numeri – un omaggio di qualche cliente – un paio di scarpe basse e senza calze, lui.

Termos e borraccia loro, bottiglietta d'acqua di plastica da mezzo litro, infilata nella tasca della giacca, lui.

Sudati fradici per il gran caldo loro, fresco come una rosa lui. Stanno preparandosi per la discesa e la mia mente fa un salto all'indietro d'oltre mezzo secolo fa in Europa, quando si parlava di razza eletta, c'era il mito della razza ariana.

Ebbene, in Africa, sul Pico Grande, oggi, la razza ariana non fa proprio una bellissima figura, apparentemente almeno non può vantare nessun primato. Anzi. Nessun dubbio.

Se si volesse fare ancora un discorso di razze, avrebbe la meglio la razza creola. Ossia il meticcio, il risultato di tutti gli incroci possibili e immaginabili. La mescolanza di razze per eccellenza. L'antitesi della purezza.

Noi pure scendiamo. Per ultimi. Ci divertiamo un mondo.

Dopo i primi trecento metri di attenzione sulle roccette, si abbandona il tracciato della salita e s'imbocca il grande cono

di sabbia lavica nera, che giunge sino alla base. E giù a rotta di collo, per una mezz'ora buona. Soprattutto quelli che facevano più fatica in salita, ora si lasciano andare al piacere di una discesa senza fatica, sino in fondo. Una sensazione piacevole di assenza di gravità, con le gambe che si affondano nella caratteristica sabbia dai grani grossi e rarefatti sino al ginocchio, invoglia ad accelerare la discesa, suscita goliardica ilarità, anche nei sessantenni. Ci si sente leggeri. Si scattano immagini fotografiche, paragonabili a quelle degli astronauti sulla luna.

I passi sono eterei e valgono doppio: con un minimo sforzo, si raddoppia la distanza di percorrenza.

Peccato non aver portato gli sci. Con un paio di sci corti e larghi, sarebbe stato un divertimento addirittura maggiore. Sarà per la prossima volta.

Non voglio privarmi di una sensazione talmente inebriante.

Si rientra in albergo per lavarsi e gustare una colazione veloce all'aperto, in un cortile lindo, che somiglia a quelli documentaristici delle alture tibetane.

La luce solare intensa e i fiori dai colori altrettanto intensi sono gli ingredienti migliori della nostra tavola: le patate al forno alla francese e il tonno rosso alla capoverdiana rimarranno a lungo nel palato e nella memoria di tutti.

Dal cortile si staglia imponente il vulcano, appena scalato. Se ne gode la bellezza a tutto tondo, immaginando anche la parte della montagna che sta dietro.

Qualcuno lancia la scommessa di risalire in vetta e Carlos l'accetta, senza pensarci due volte.

È disposto a ripartire immediatamente e battere il record personale di sessanta minuti primi per la salita e di dieci per la discesa.

Difficile che ce la faccia, dopo la recente escursione, ma lui dice di sentirsi particolarmente in forma in questo felice periodo della sua vita sportiva e n'è convinto. In palio un'attrezzatura completa alpinistica di roccia.

È rimasto entusiasta della nuova via Lynn: vorrebbe rifarla. Non ha i soldi per comprarsela. La vuole vincere a tutti i costi, in modo da portare in vetta non semplici turisti, ma veri e propri scalatori. La necessità aguzza l'ingegno.

E fa aumentare la forza e la potenza muscolari, si può aggiungere al classico motto.

Cronometro alla mano e binocolo Zeiss, l'albergatore del Pousada Pedra Bravo fa da starter. Noi da arbitri. Parte di corsa il giovane creolo e noi lo seguiamo con lo sguardo, molto scettici per il risultato. Dopo tre quarti d'ora, però, ci dobbiamo ricredere. Non ha avuto un attimo di cedimento o defaillance.

Più simile a un camoscio che a un maratoneta, non ha perso il ritmo, continua la sua corsa verso la vittoria e al 58° minuto del cronometro dello starter tocca il bordo del cratere. Alza le mani in segno di vittoria, perché lui stesso porta al polso il mio orologio Casio, dotato sia di altimetro che di cronometro.

Si gira su se stesso e giù come un forsennato.

Oramai è fatta. Arriva al punto di partenza in 8 primi e 45 secondi, tra applausi generali.

Nuovo record personale stabilito.

Nessuna coppa in premio. Nessun denaro in premio.

Un'attrezzatura completa alpinistica della *Singing rock* gli verrà spedita dall'Italia. Sarà il trofeo del nuovo record sul Pico Grande di Carlos Ileno Barros Alves, pardon del Piccolo principe.

CENNI STORICI

Tocco il suolo capoverdiano di notte, 31 gradi centigradi, clima caldo, ma ventilato. Aeroporto di Sal.

Tipico aeroporto africano. Scolorito, sbiadito rispetto agli occidentali. Non vedo nessun turista nell'isola turistica per eccellenza: i turisti di solito arrivano qui con un volo diretto da Milano Malpensa e non con un volo da Lisbona, come me. Noto la diversità della carnagione di chi mi sta attorno: predomina il color caffelatte. Attorno a me creoli, solo creoli, solo meticci, la popolazione di Capo Verde.

In attesa del prossimo aereo che mi porterà all'isola di Santiago, mi siedo accanto a una giovane creola, che lavora in Portogallo, e le chiedo d'introdurmi storicamente nel paese che andrò a visitare. Sa il portoghese, non ha sonno nonostante le due di notte, è loquace. Quindi, penso di aver incontrato la persona giusta, per avere le notizie che m'interessano.

Le offro anche un appiglio, una data per dare inizio al suo racconto: il periodo coloniale, attorno agli anni sessanta.

È come se avessi aperto un rubinetto. Non avrei potuto imbartermi meglio: la giovane praiese, di bella presenza, è ricercatrice alla Facoltà di Storia dell'Università di Lisbona.

Parte dal dittatore portoghese Salazar, che incentra la sua politica sullo Stato nuovo, in modo da offrire a tutta la popolazione delle colonie, tra cui i capoverdiani in prima linea, gli stimoli necessari per essere i nuovi cittadini portoghesi. Crea la polizia politica che vigili sulle colonie e nello stesso tempo le sproni allo sviluppo, all'integrazione.

Durante questo periodo di apertura ideologica di Salazar, siamo nel 1961, in Africa scoppia tuttavia il movimento dell'indipendenza, basato sulla lotta armata.

Nello stesso periodo i capoverdiani sono favoriti dai portoghesi, loro stessi si considerano mezzo portoghesi.

Nel 1965 si arriva al punto che alcuni portoghesi si fanno paladini di emigrazione a finalità politica: emigrano nelle

colonie, come l'Angola, ove possono avere gratuitamente i terreni. "Pitturiamo di bianco gli africani" dicono i coloni in Angola e San Tomé.

Inutile negarcelo: le colonie sono arretrate; prima non si era fatto nulla per il loro sviluppo. Lotta armata, cruenta, appoggiata dalla Russia, la promotrice dei popoli oppressi, ma anche da Fidel Castro.

I motivi della lotta sono più che sostenibili, mettono i portoghesi a mal partito e quindi li costringono all'angolo, sopraffatti da una condizione in cui non si vedono vie di uscita. Mossa dalle forze comuniste e socialiste del paese europeo, nell'aprile del 1974 matura anche la "Rivoluzione dei garofani", una rivoluzione militare vera e propria, con l'esercito che prende un quartiere di Lisbona e s'impadronisce della radio.

Contemporaneamente alla rivoluzione portoghese insorgono tutti i movimenti africani d'indipendenza, i quali non fanno altro che portare acqua ai militari europei. Con il risultato della concessione dell'indipendenza a Capo Verde nell'arco di soli sei mesi – senza spargere una goccia di sangue – da parte di Marcello Caetano, subentrato alla morte di Salazar.

Quindi, Capo Verde e Guinea – soltanto dal punto di vista amministrativo considerati come due stati fratelli, sotto la dominazione portoghese – sono proclamati indipendenti il 5 luglio del 1975. Indipendenza affrettata? Secondo alcuni sì, perché entrambi i paesi non sono per nulla pronti.

Si trovano tra le mani una cosa bellissima, ma priva di contenuto. Una scatola vuota, insomma.

Una volta proclamata l'indipendenza, succede anche che abitanti della Guinea arrivino a Capo Verde a parlarci dell'indipendenza, perché non tutti gli abitanti isolani ne sono a conoscenza, dal momento che la polizia imprigiona chi ascolta la radio indipendentista. Per i primi anni i due Stati, Guinea e Capo Verde, parlano lo stesso linguaggio, un linguaggio unico, hanno lo stesso presidente. Poi, nel 1981, viene a galla un certo malcontento latitante, esasperato anche da una diversità culturale da non sottovalutare: i capoverdiani si sentono e sono più occidentali rispetto ai guineani, decisamente più africani. Con un colpo di stato, sempre nel 1981, si rimanda in

Portogallo il Presidente e i due Stati si separano uno dall'altro definitivamente.

Con maggiori benefici per Capo Verde.

Separato dalla Guinea, Capo Verde è governato dal partito dell'indipendenza, ossia dai socialisti. Governo a partito unico, filo-marxista sino al 1991, vale a dire sino a quando la Russia non si trasforma.

I cambiamenti politici moscoviti provocano dissensi anche a Capo Verde nell'ambito del partito unico. Inizia così, proprio nel 1991, la vera democrazia con le elezioni.

Il Movimento Per la Democrazia – o MPD – ottiene la maggioranza e con ispirazione liberale impera sino al 2000.

Nuove elezioni, vinte stavolta dal Partito Africano per l'Indipendenza di Capo Verde – o PAICV – ossia il vecchio partito socialista, il partito dell'indipendenza, tuttora al governo.

Questo racconto da parte della ricercatrice storica mi è più che sufficiente per capire gli inizi della Repubblica di Capo Verde. Tuttavia, visto che l'interesse di entrambi riesce ad allontanare ancora per un paio di ore il sonno, le faccio fare un salto all'indietro nel tempo, quando sono state scoperte le dieci isole, di cui si compone appunto l'arcipelago.

Disabitate fino al 1460, le prime cinque sono scoperte dal genovese Antonio Noli e dal portoghese Diogo Gomes, al servizio della Corona portoghese, le restanti da Diogo Alonso due anni dopo.

Inizialmente, si assiste all'insediamento di europei liberi, con la valorizzazione dell'isola di Santiago e di Fogo, più adatte all'agricoltura. Successivamente, con l'espansione delle flotte commerciali, si commerciano anche gli schiavi neri, provenienti dalle vicine coste africane.

L'arcipelago intero diventa allora un importante emporio commerciale schiavista, per la sua localizzazione strategica privilegiata, verso le coste di Cuba e del Brasile.

Il commercio degli schiavi molto redditizio e il progresso agricolo raggiunto nell'isola di Fogo fanno dimenticare le iniziali difficoltà d'insediamento.

Le isole, dunque, sono in pieno sviluppo. Si commercia un prezioso colorante vegetale, denominato Urzela, che è espor-

tato pure in Portogallo per la colorazione delle stoffe. Nelle grandi saline di Sal si lavora il sale, donde il nome stesso dell'isola. Si pratica la pesca della balena con il personale locale. I contatti commerciali con le popolazioni dell'America del Nord favoriscono l'emigrazione.

Nel XVII e XVIII secolo, il grande sviluppo commerciale implica purtroppo anche fenomeni negativi, quali assalti e saccheggi da parte di pirati, come il famoso corsaro Francis Drake, al servizio della Corona inglese.

Nel XIX secolo invece, le eccellenti condizioni della baia di Mindelo, nell'isola di San Vicente, la trasformano in una delle più importanti basi del commercio transatlantico mondiale, tanto che le viene concessa la possibilità di fregiarsi di un marchio del tutto speciale, unico al mondo.

Nel 1950 ulteriore valorizzazione dell'isola di Sal, con la realizzazione dell'aeroporto internazionale. Prima, però, bisogna rimarcare il ruolo essenziale del piccolo aeroporto, quale tappa di passaggio per l'espansione coloniale e per il raggiungimento dell'Africa del Sud. I portoghesi, infatti, atterravano solo all'aeroporto di Sal e non in altri aeroporti africani. Si devono rammentare, al riguardo e per inciso, le famose trasvolate sull'Atlantico agli inizi degli anni trenta del ministro italiano dell'aeronautica, e governatore della Libia, Italo Balbo, con Benito Mussolini a bordo e con scalo d'obbligo nel piccolo aeroporto isolano.

CENNI GEOGRAFICI

Le isole di Capo Verde si chiamano così perché sono sempre verdi a causa della diffusione rigogliosa, sia spaziale che temporale, della vegetazione? Oppure perché stanno di fronte al Canale di Capo Verde, sito a ridosso delle coste del Senegal?

Anche padre Orfeo, in Africa da una vita come missionario cappuccino, non sa rispondere a questa domanda, pur essendosela posta lui stesso più volte. È un uomo istruito e colto, affetto dal mal d’Africa. Dapprima in Angola, da dove deve scappare se vuole tenersi cara la pelle: lui fa del bene a tutti, governativi e ribelli, a tal punto che entrambi lo puntano con il fucile.

Ora a Capo Verde, dov’è parroco benvenuto da tutti. Tanto meno mi sanno rispondere alcuni professori, che insegnano geografia al liceo. Quindi do per scontata la cosa più logica, ossia che il loro nome derivi dalla posizione geografica: di fronte al Canale di Capo Verde.

È un arcipelago di dieci isole e otto isolotti, disposti in forma di ellisse e raggruppati in due insiemi, a seconda della posizione dei venti alisei, predominanti nel Nord Est dell’Oceano Atlantico: il gruppo del vento – in testi italiani si legge sopravvento, quasi si trattasse d’isole non colpite dal vento, trovandosi loro in un piano superiore al soffiare dello stesso, cosa del tutto irrealista, ma io preferisco la dizione francese “*du vent*” o del vento, perché la ritengo più corretta, ossia isole dove soffia il vento – costituito dalle isole di Boa Vista, Sal, San Nicolao, Santa Luzia, San Vicente e Sant’Antao; il gruppo di sottovento – la dizione è corretta in tutte le lingue – costituito dalle isole di Brava, Fogo, Maio e Santiago. Sono tutte abitate, eccetto quella di Santa Luzia, per la mancanza di acqua dolce.

Pure alcuni isolotti risultano abitati.

Fa parte della Macaronesia, un nome collettivo moderno

che indica ben cinque arcipelaghi dell'Oceano Atlantico settentrionale, situati al largo delle coste africane: Azzorre, Capo Verde, Canarie, Madera e Isole Selvagge. Il nome Macaronesia deriva dal greco e significa Isole dei beati, dove appunto erano accolti dagli dei gli eroi e i mortali di natura straordinaria, come riporta Flavio Filostrato.

Situato nell'Oceano Atlantico, tra il 15° e il 17° parallelo di Latitudine Nord, pressappoco a metà strada tra il Tropic del Cancro e l'Equatore, e tra il 22° e il 25° di Longitudine Ovest, l'arcipelago rappresenta un vero e proprio crocevia di tre continenti: Africa, America ed Europa. Disposto a forma di un triangolo immaginario, con base orientata a Ovest, e coi lati di 240 chilometri, dista circa 500 chilometri dalle coste del Senegal.

Fa parte a pieno titolo dei paesi della zona del Sahel.

La superficie di tutto l'arcipelago misura quattromila Chilometri quadrati. Di origine vulcanica, il suolo è molto irregolare.

Di aspetto brullo e arido nelle isole piatte come Sal, Boa Vista e Maio, ove nessun rilievo supera i 100 metri di altitudine. Di aspetto più accogliente nelle altre – che si presentano più o meno montagnose a seconda dei casi – soprattutto dopo il periodo delle piogge, ossia da luglio a ottobre, quando la vegetazione è rigogliosa e colora di verde tutta la natura. Ovviamente, anche i relativi litorali sono differenti: pianeggianti, con enormi distese incantevoli di sabbia minuta, quelli delle prime, scoscesi e in apparenza inaccessibili quelli delle seconde.

Il clima è decisamente caldo, a metà strada tra il tropicale e l'equatoriale. Clima secco nelle isole del vento e in quelle piatte, nonché in alta quota, nelle isole montagnose anche sottovento.

Clima umido nella parte bassa delle isole sottovento: nelle ore centrali del giorno, a volte, gli operai non riescono a lavorare all'aperto, pur con il capo coperto. Se nelle isole del vento si sta sempre bene in qualsiasi mese dell'anno, in quelle sottovento si sta sempre bene dai mille metri in su, oppure a bassa quota, soltanto da novembre ad aprile, in corrispondenza dei

mesi invernali. La temperatura media si situa tra i 25-28° centigradi, con un'escursione termica che raramente supera i 10°, per l'influenza dell'oceano. Giusto segnalare che sulle vette, seppur raramente, la temperatura a volte può scendere sotto zero.

Le cime più note sono il Pico Grande di Fogo (2829 m), il Pico di Antonia a Santiago (1392 m), il Topo di Corona a Sant'Antao (1979 m) e il Pico di Monte Gordo a San Nicolao (1304 m).

Non ci sono quattro stagioni, come da noi, ma solo due: la stagione delle piogge, da luglio a ottobre, e la stagione della siccità, da dicembre a maggio.

Di conseguenza, giugno e novembre sono considerati mesi di transizione, non paragonabili tuttavia ai nostri mesi primaverili e autunnali. Da sapere, comunque, che neppure nella stagione delle piogge piove sempre e con regolarità.

Molto favorevole il clima quest'anno: abbondanti piogge significa abbondante vegetazione, abbondante raccolto, abbondante cibo per gli animali e di conseguenza per l'uomo. Ma si annoverano anni di siccità.

I venti caldi che soffiano dal Sahara sono molto temuti dai contadini. Non hanno un periodo prestabilito. Non hanno una durata precisa.

Portano un pulviscolo atmosferico, molto dannoso alle coltivazioni, capace di bruciare in un paio di giorni interi campi feraci di mais, già pronti per il raccolto.

Quando soffiano, per gli abitanti si prospetta un periodo lugubre, un periodo di fame e di morte.

Per i turisti amanti del della vela o dello sci nautico, invece, i venti vanno sempre bene, indipendentemente dal fatto che siano gli alisei o quelli che soffiano dal vicino deserto.

LETTO E PRIMA COLAZIONE AL TORTUGA

Banani, palme di cocco, manghi, papaie e goiabe. Sono gli alberi, lussureggianti in questa stagione autunnale di fine piogge, disposti tutt'intorno a una bella casetta, costruita su due piani, il secondo giusto accennato per non disturbare il paesaggio naturale, e appena pitturata di colori vivaci. Sono loro ad accogliere l'avventore o il visitatore, come nel mio caso. In riva all'Oceano Atlantico. In un'atmosfera idilliaca. Tipicamente e caldamente invitante. Tipicamente africana. Tipicamente e intensamente capoverdiana. Fanno di tutto, gli stupendi alberi tropicali, per farti sentire completamente a tuo agio.

Ci si arriva a piedi, scalzi, dalla spiaggia. Dal fragore delle onde alla tranquillità della villetta, in pochi istanti. Non fanno in tempo i piedi, infatti, ad asciugarsi, per i pochi metri di spiaggia nera lavica che si devono percorrere.

E puoi vedere le tue, le loro impronte sul pavimento dell'ingresso. Non fanno in tempo i cani da guardia ad annunciare il mio arrivo e si apre il portone.

«Siamo Anna e Roberto. Italiani».

E un sorriso, da cui trapela una gran gioia di vivere, inonda il viso dei proprietari del Tortuga – Letto e prima colazione o Bed and breakfast – una piccola pensione aperta da poco, da qualche settimana esattamente, per quegli occidentali che vogliono ritagliarsi e godersi appieno un lembo di paradiso a metà strada tra Tropico del Cancro ed Equatore.

«I laschi, qui, sono più rossi che da noi in Italia, sono più rigogliosi».

Non c'è che dire.

Anche a una persona inesperta di vegetazione, come me, il confronto risulta evidente. Qui, tutti i colori sono vivaci.

Non so se è la composizione dell'aria a farli risaltare. Non so se è la purezza dell'aria. Non so se è la maggior quantità di luce. Oppure se è la composizione chimica degli stessi.

Non so. Sta di fatto che, qui, il rosso è rosso, il giallo è giallo e il verde è verde. Colori intensi.

Non trovi mai un colore sbiadito, qui, a queste latitudini.

«Dopo un mese dalla potatura, la pianta di laschi ricresce».

Ci sediamo in terrazza a sorseggiare una menta servita con ghiaccio, ma una menta vera, di quelle che in Italia non si conoscono, perché non ne hai mai sorseggiate di così buone. Ci tengo a rilevare che per la prima volta in vita mia assaggio la menta vera. Finalmente la menta! Finalmente il sapore della menta genuina! Com'è buona la menta!

Davanti a me un albero di mango, maestoso.

«Abbiamo dovuto tagliarlo, perché affetto da una malattia parassitaria. E ora sta crescendo a vista d'occhio. Le barche variamente colorate, che lei ha notato allineate davanti alla nostra casa, sono dei pescatori. La sera le mettono in secca, dopo il loro duro lavoro.

L'indomani sono sicuri di riprenderle. I ladri da qui non passano. Noi dormiamo tuttora con la porta aperta. Nessun pericolo. Qui la sicurezza c'è. La si vive.

Ecco anche uno dei motivi per cui siamo venuti ad abitare qui, sulla spiaggia incontaminata di Fogo».

Mi sto beando del panorama che ho davanti, rappresentato dall'oceano sconfinato, tranquillo, placido, sereno, dal colore verdazzurro.

«Ora, l'oceano è calmo, sino a giugno. Ecco perché sono appena tornati i pescatori. S'agita invece, d'estate l'oceano, il grande oceano, l'immenso oceano.

La stessa acqua lambisce le coste del Brasile».

La nostra conversazione cambia argomento.

Perché due giovani italiani decidono di abbandonare il loro Belpaese, per trasferirsi in una delle dieci isole di Capo Verde, in un'isola che si trova oltretutto sotto vento?

«Abitavamo a Genova fino a sette anni fa: io geometra, mia moglie dipendente dell'Università, alla Facoltà di Lettere.

La monotonia della quotidianità ci stava proprio assalendo, entrambi. Allora, prima di essere colpiti dalla noia, dalla depressione, malattia ben brutta, come si sa, ci siamo dati da fare. Con l'aiuto dei nostri genitori, siamo riusciti ad aprire un

ristorante a Sal, l'isola del vento per antonomasia, il paradiso dei surfisti».

Sogno appagato, dunque.

«Un vero e proprio cambiamento di vita e soprattutto dei ritmi di vita, da Genova a Sal, che per noi ha funzionato bene, anzi benissimo, sino alla fine del 2006».

In Italia, i turisti che amano il vento e le spiagge bianche pensano a Sal, parlano di Sal, vanno a Sal.

Ne sono soddisfatti.

Un'isola arida, piatta, senza alberi, priva di vegetazione.

Secondo i miei ospiti, di positivo Sal ha solo il vento, che va bene per quindici giorni, poi devi cambiar aria, perché il clima ti fa diventare nervoso.

«La situazione però a Sal e anche nelle altre isole turistiche, come Boa Vista, sta peggiorando di giorno in giorno.

Sta europeizzando velocemente: droga, microcriminalità, delinquenza».

Durante la conversazione, mi sovviene il recente episodio di cronaca nera successo a Sal, nel quale furono ferite gravemente due giovani donne italiane: una purtroppo morì dissanguata, l'altra, fingendosi morta, riuscì a sopravvivere e a dare l'allarme, in modo da permettere di scoprire i colpevoli del delitto. Il movente?

Probabilmente droga e denaro.

Come siamo buffi noi europei postmoderni, rispetto ai nostri padri e agli africani. Ci vantiamo di possedere una civiltà millenaria, fondata sulle culture classiche, greca e romana, sulla scienza, sulla filosofia, sulle grandi religioni.

Emergiamo in ogni settore. Raggiungiamo vari primati nel mondo. Ci allarghiamo politicamente, accogliendo nella nostra comunità, l'Unione appunto, molti paesi dell'Est: siamo arrivati a ventisette stati membri e ora dobbiamo decidere se aprire o no le porte anche alla Turchia che continua a bussare. Primeggiamo in scienza e tecnologia. E poi esportiamo la zavorra, la feccia, vale a dire la droga, la criminalità e la delinquenza. Anziché limitarle al massimo e studiare i sistemi di eliminarle all'interno dei confini, noi le esportiamo nei paesi terzomondiali appunto.

Recettivi come sono.

I nostri padri colonizzarono l'Africa, portando ricchezza, democrazia e civiltà. Anche sfruttamento, purtroppo.

E gli africani recepirono, si ribellarono pure, ma crebbero, crebbero, utilizzando i nostri insegnamenti.

Ora, noi postmoderni, facciamo vedere loro come ci si droga e come si delinque. Bravi, dunque, gli europei.

Ma non tutti gli europei si comportano allo stesso modo, per fortuna.

«Siamo andati alla ricerca di una nuova isola che appagasse i nostri desideri, s'ispirasse al motivo del trasferimento dalla Liguria. Cercando, tra le varie occasioni, troviamo la soluzione ottimale: una casa sul mare, pardon sull'oceano. Da bravi figli di pescatori liguri, la trasformiamo in un ambiente nuovo, in una destinazione nuova qui a Capo Verde, in un piccolo Bed and breakfast, su misura per noi due».

E per quelli che, ovviamente, se ne vogliono servire.

Sono aperti da poco più di un mese e hanno già avuto ospiti francesi, sì, i primi sono stati proprio i francesi, italiani, svizzeri, spagnoli, americani e svedesi.

Con la collaborazione di un amico, sono riusciti a fare anche un sito internet. Vogliono farsi conoscere, insomma, senza però ingrandirsi, senza legarsi ad alcun Tour operator senno' addio all'esercizio a conduzione familiare, addio alla tranquillità e riservatezza che loro amano.

«Lo scopo del lavoro non è quello di far soldi, per noi, ma quello di conoscere persone provenienti da varie parti del mondo, che amano la natura, che ti arricchiscono della loro presenza, guadagnando quel tanto che basta per vivere bene. È più divertente un lavoro del genere, rispetto a quello che si fa nei villaggi turistici. Gli stessi ospiti sono completamente diversi.

Quelli che vengono da noi vogliono rendersi conto di dove sono, vogliono recarsi personalmente a S. Filippo, ossia nell'ambiente umano e naturale, per incontrare e conoscere la gente. Non come nei villaggi turistici, da dove la gente esce soltanto in taxi per vedere gli africani, come se questi fossero in uno zoo, essendo vivamente sconsigliata di uscire dagli organizzatori stessi».

Cerco di capire quale sia il turista che potrebbe scegliere il Tortuga dei genovesi. In un clima caldo umido, com'è in questi giorni, difficile trovare un occidentale che si adatti a questo ambiente selvaggio, del tutto privo di attrattive e divertimenti.

«Da noi la gente si ferma da un paio di notti, quella di passaggio, a due settimane addirittura, l'intero periodo delle ferie, quella amante del sole e della spiaggia, i pigri, gli sfaticati, come i due italiani incollati alla sabbia lavica l'intero giorno per quindici giorni. Solitamente la gente fa tre giorni qui, per visitare la città, e tre giorni a Cha das Caldeiras per salire sul vulcano.

Abbiamo ospitato per qualche giorno anche due geologi francesi, che hanno prelevato campioni di pietra lavica da portare nei loro laboratori. Gli stessi avevano in programma di andare in quota per prelevare altri campioni all'interno del cratere sommitale».

Soddisfatti i miei ospiti. Obiettivo raggiunto. Sono riusciti a finire i lavori di ristrutturazione, compreso il piano di sopra. Hanno installato dei pannelli solari, così da essere indipendenti in tutto, luce e acqua calda comprese.

Tornano in Liguria tre volte l'anno per far visita ai familiari, che spesso la ricambiano volentieri.

Qui, c'è caldo tutto l'anno. Con tutti i benefici del caldo.

Dopo qualche giorno di permanenza, scompaiono i dolori reumatici, tipici di noi che purtroppo viviamo in un clima continentale, freddo. Io stesso avevo un dolore all'anca, quando sono arrivato a Fogo, ora non lo avverto più, sto molto bene.

Il Bed and breakfast sorge ai limiti della spiaggia, ove noto un manufatto di pietra alto sei metri, a forma di "I" maiuscola, una specie di pilastro che affonda le sue basi nell'acqua medesima.

Lo definirei qualcosa di particolarmente bello, di artistico, flagellato dalle onde, in un ambiente africano in cui la bellezza solitamente è opera della natura e non certamente dell'uomo. Mi si spiega che si tratta di un residuo di un vecchio porto senza strutture, che serviva sei mesi l'anno, da novembre a

giugno, quando l'oceano era tranquillo. Ora non è più utilizzato come porto, nemmeno come porto di riserva, essendo stato costruito un nuovo porto a San Filippo.

Rimane solo come approdo dei pescatori, durante i mesi di oceano calmo, appunto.

«Noi speriamo che a Fogo non approdi il turismo di massa. Sviluppo sì, ma sviluppo che serva alla gente del posto, non ai grandi operatori turistici. Sviluppo sì, ma sviluppo che serva alle famiglie europee, a piccoli gruppi di amici che vogliono godersi gli indigeni, l'ambiente genuino, gli usi e i costumi capoverdiani, così come sono, non alterati o stravolti dagli invasori con gli euro o i dollari in tasca».

Dietro la casa, un'amaca invitante tra due palme di cocco.

Accanto, una serra ben tenuta, all'interno le cose genuine che non crescono in modo spontaneo a Capo Verde, ma che gli italiani ovviamente non vogliono lasciarsi mancare: il terreno e il clima sono fertilissimi.

Basilico, rucola, insalata di vario tipo, patate, maggiorana, salvia, carciofi, ginestra riesco a osservare nei numerosi filari. Gli italiani seminano e la terra produce. Acquistano le sementi in Liguria e se le portano con sé.

Una volta arrivati qui, si divertono a sperimentare e sinora la terra vulcanica, molto fertile, non li ha mai traditi: tanto semini, tanto raccogli, più volte l'anno.

I sapori sono autentici. Me ne forniscono prova dal vivo i miei ospiti. Roberto impugna un lungo bastone e fa cadere una noce di cocco. Un colpo di scure e il frutto è diviso esattamente in due semisfere speculari, su un vassoio che ne raccoglie il latte, un liquido lattiginoso, dal sapore di mandorle.

Anna mi assicura che i loro ospiti, se vogliono, possono prepararsi la colazione da loro stessi, raccogliendo con le loro mani le banane dal casco, molto saporite, nonostante siano più piccole e verdi di quelle che consumiamo in Italia.

È oramai sera. Gli ospiti del Tortuga, una coppia italiana con un figlio, una coppia spagnola e una francese, rientrano dopo una giornata trascorsa sull'isola. E la pensione è già piena: tre camere, ecco tutto. Avvicinandosi l'ora di cena, devo lasciare Anna e Roberto al loro lavoro di ristoratori e albergatori. È

già buio fuori: l'alba e il tramonto, a metà strada tra il Tropico e l'Equatore, durano sì e no mezz'ora, non di più. Anche la differenza del giorno e della notte, tra l'estate e l'inverno, ha un'ampiezza inferiore all'ora.

In pratica, il sole te lo puoi godere per 12 o 13 ore, a seconda se è inverno o estate.

ELISA, LA DENTISTA PREFERITA

Hanno molta fiducia in lei le giovani madri capoverdiane.

Le portano i figli, per le cure dentarie. Dopo un paio di giorni dal suo arrivo dall'Italia, il tamtam della foresta sta già producendo i suoi effetti. Le liste di prenotazione sono piene. Non c'è più uno spazio, per inserire il nome di un bambino. Ma lei riesce lo stesso a esaudire una richiesta arrivata l'ultimo minuto.

Semmai, è disposta a saltare la colazione delle ore 13.00.

È Elisa, la dentista preferita. Cinquantenne, ligure, molto dinamica e generosa. Longilinea, magra. Un volto sempre sorridente. Un portamento signorile.

Sempre vestita elegantemente e con gusto: persino il cinturino dell'orologio Swatch è in tinta con gli occhiali da vista e con il continente in cui siamo: richiama il mantello macchiato della giraffa. Maglietta bianca con la scritta rossa "Emergency for beauty" ieri. Maglietta bianca con impresse due parole, "A passion" in alto, "Medical" in basso: tra le due un cuore rosa, a indicare la sua grande passione per la medicina, oggi. Pantaloni bianchi attillati.

«Hanno molta fiducia del medico. Qualsiasi cosa io dica va bene. Tengono più all'estetica che alla funzionalità. Hanno denti più belli di quelli degli europei. Più belli nel senso della struttura».

Sono le prime parole spontanee della dentista italiana, che lavora nell'ambulatorio San Francesco dell'isola di Fogo.

Due poltrone moderne per la cura dei denti, in funzione contemporaneamente, in modo da curare più bambini possibili. Infatti, lei è dentista dei bambini. Ci tiene alla sua superspecialità. Non che non sappia curare i denti degli adulti, ma è venuta a portare anche nel continente nero le ultime novità del primo mondo, in tema di patologia dentale infantile.

Si sa che nei bambini i denti cambiano. Lo sanno anche le mamme indigene. Tutti i denti, eccetto il sesto, che non cam-

bia più. È subito permanente. Ovviamente le mamme creole non lo sanno, ma nemmeno le italiane lo sanno.

Compito del dentista, quindi, è anche quello di fare educazione dentaria a trecentosessanta gradi, compresa la fisiopatologia del sesto dente. Ed Elisa lo svolge volentieri, durante il suo prezioso lavoro, lasciando le mamme a bocca aperta, come i figli che sta curando.

È visibilmente soddisfatta, perché i bambini creoli non hanno i denti sporchi di residui alimentari appiccicati, come invece li hanno i nostri, molto probabilmente per la loro alimentazione, che è più sana. I denti si auto-puliscono, mangiando legumi, riso e mais. Loro, i bambini indigeni s'intende, non sanno di essere in una situazione felice per la salute dei propri denti.

Non sanno che tempi peggiori li attendono, se e quando la cattiva alimentazione occidentale invaderà anche la loro terra, con barrette tipo *Mars* e cioccolato.

Li vedo uscire dallo studio dentistico molto contenti, i bambini, in mano un tubetto di dentifricio, che chiamano *Colgate*: il nome della marca – una grande multinazionale che arriva dappertutto – ha preso il posto del nome comune dell'oggetto. Loro non sanno che cos'è il dentifricio, sanno invece che cos'è il *Colgate*, il dentifricio appunto.

«La differenza importante che appare immediatamente tra i due mondi, il nostro e il loro, è rappresentata proprio dai genitori. Qui sono tranquillissimi.

Si affidano completamente. Aiutano il dentista stesso. Sono figure di riferimento, adeguandosi. In Italia, invece, sono figure destabilizzanti, da lasciare in sala di attesa. Qui, ti aiutano. C'è chi tiene la lampada, chi l'aspiratore.

Non sono passivi. Si danno da fare».

È veramente un piacere ascoltare la dentista, mentre lavora con le mani in bocca. Racconta la sua esperienza, peraltro molto positiva, in modo particolarmente spontaneo e fluido, perché le esce dall'intimo, senza che si distraiga un attimo nell'eseguire le delicate manovre in quelle piccole bocche africane.

«Dal punto di vista paradentale, ossia per tutto quanto sta

attorno al dente, i creoli sono molto meglio degli italiani, almeno nella mia esperienza.

Oggi, per esempio, ho effettuato la pulizia dentale a un giovane di venticinque anni con molto tartaro e sono rimasta meravigliata di come fossero belle le gengive».

M'immagino per un attimo che cosa succederebbe se non ci fosse l'ambulatorio odontoiatrico italiano in questa parte del mondo. Me lo spiega immediatamente Misa, l'assistente alla poltrona. In pratica, nell'isola di quarantamila abitanti, i dentisti, nel senso specifico di medici che curano i denti, non esistono. Esistono degli estrattori di denti, non sempre laureati in medicina o in odontoiatria: il dente fa male, lo si estrae, così passa il dolore.

Più denti si estraggono, meglio è. Così si possono proporre alla gente le protesi, molto costose. Quindi, più denti estrai, più protesi metti, più guadagni. Insomma, anche in Africa, come da noi, i dentisti vogliono fare soldi. C'è persino una specie di fattucchiera che toglie i denti a 5 euro l'uno, dopo essere riuscita a procurarsi qualche pinza chissà come.

I ricchi di solito vanno a Praia, la capitale dello Stato, che si trova nell'isola di Santiago.

Per raggiungerla, occorre prendere l'aereo.

Ma, anche là, non sempre sono sottoposti all'intervento odontoiatrico giusto.

Ecco, in sintesi, i motivi per i quali agli adulti mancano i denti. Sono più coraggiosi gli africani. Hanno meno paura degli europei e americani messi assieme o meglio la sanno affrontare con più dignità.

La morte, per esempio, rappresenta una paura costante in occidente, soprattutto quell'artificiale, quella rappresentata cioè dai mezzi di comunicazione di massa. Agli africani, invece, la morte non fa paura, le novità non fanno paura. Esattamente il contrario di quanto avviene da noi.

«In Italia faccio più la psicologa che la dentista. Qua invece faccio solo il mio lavoro, cioè la dentista. A volte arriva in ambulatorio una mamma con tre o quattro bambini, uno o due suoi, gli altri della vicina di casa o anche dell'amica, impegnate in altre cose. Ebbene, la donna nei confronti dei piccoli si

comporta con tutti allo stesso modo, ossia li segue bene, senza differenza alcuna. Ad un osservatore esterno è impossibile capire quali sono i figli della donna e quali i figli della vicina di casa o dell'amica. Da noi, al contrario, quelle poche volte che una madre porta il figlio della vicina di casa oltre al suo dal dentista, capisci subito qual è il figlio, per la diversità del comportamento».

Continua la mia conversazione con la bella Elisa, che si trova a Capo Verde perché fa parte di un progetto, il "Millennium", sponsorizzato proprio da una ditta americana, la *Ultradent* – questo il suo nome – che finanzia la maggior parte dei materiali usati dai dentisti. Sono medici volontari europei, esattamente italiani e portoghesi, che offrono un periodo di lavoro ciascuno di almeno quindici giorni l'anno, in modo che l'ambulatorio sia aperto il più possibile. Sinora non sono ancora riusciti a essere presenti sempre, cioè 365 giorni l'anno, ma lo saranno presto, perché contano su nuove adesioni. Per la precisione gli ambulatori sono due, di cui il più nuovo è completamente funzionante e attrezzato con tutti gli strumenti del caso, tanto da essere paragonato a un ambulatorio italiano modello. Sul "riunito" c'è l'opportunità di eseguire radiografie per il singolo dente. Inoltre, la radiologia dell'ospedale, che si trova vicinissima, a meno di 50 metri, è attrezzata di ortopantomografo, un apparecchio che esegue radiografie panoramiche di ottima qualità, anche ai disabili. La settimana prossima, infatti, c'è in programma una bonifica dentaria di un bambino affetto da sindrome di Down in anestesia generale in sala operatoria.

«Non si fa ancora protesi».

Misa, un vulcano di simpatia creola, carnagione tendente più al nero che al bianco, 38 anni, mi fa capire, comunque, che non passerà molto tempo prima che qui verrà la gente per usufruire anche del servizio di protesi dentaria. Ama ballare Misa. Conosce tutti gli abitanti dell'isola. Si vanta di avere una madre abilissima a cucinare. Talmente brava, da essere richiesta come cuoca, ogni volta che il Presidente attuale della Repubblica di Capo Verde, Pedro Pires, arriva a Fogo, coi suoi ministri. Infatti, proprio oggi, il Presidente, in visita a San

Filippo, sarà a colazione dalla sorella, che abita a una decina di chilometri dalla città, lungo la strada che s'inerpica sulla montagna.

Sono orgogliosi gli abitanti di Fogo di avergli dato i natali.

Perché Misa, professionalmente preparata e culturalmente aperta, non si trasferisce all'estero? Che ci fa qui, in pieno Terzo mondo? Come si può accontentare di un ambiente così povero, così depresso?

Emigrare piace, ma non è il sogno di tutti. Misa, per di più, avrebbe anche la possibilità di trasferirsi negli Stati Uniti d'America o in Portogallo, dove ha già dei fratelli, ma preferisce la vita capoverdiana. L'estero non rappresenta un mito per lei. Ci va di tanto in tanto, ma poi ritorna sempre al suo paese. Ha il cosiddetto mal d'Africa.

La sala di attesa di chi si deve far curare i denti è situata all'aperto. Sotto una tettoia. Riparati dal sole cocente, gli astanti non hanno fretta. Anche se debbono aspettare tre ore, aspettano tre ore. Nessuno protesta. Come da noi, in Italia? Noi siamo molto più egocentrici. Nessuno bussava alla porta. Aspettano che la porta si apra e Misa faccia entrare il prossimo paziente. Sono molto educati.

Mi piacciono i bambini creoli. Aprono volentieri la bocca per farsi curare, sia chi ha i denti belli, sia chi ne ha pochi, perché nella loro bocca è già entrata una tenaglia maldestra.

Sorridono senza vergogna, anche se gli manca un incisivo.

Sono sempre vestiti al meglio. Treccine ordinate, appena fatte, le bambine. Grembiolini lindi, bambine e bambini.

Prima di salire sulla poltrona del dentista, tutti si tolgono le scarpine o i sandali da se stessi. Non c'è bisogno che li aiuti la mamma o Misa. Tutti ringraziano: Emerson, Wilson, Erik, Erika, Leila, Patricia, Rosana, José.

RACCONTI POPOLARI

1) La luna, nelle sue varie fasi, eccetto quella piena, ha sempre la forma di falce più o meno grossa, come da noi, ma è disposta più orizzontalmente a queste latitudini.

I capovediani, quindi, hanno pensato, molto bene, di non paragonarla a una falce, ma a una culla, essendo la parte convessa sempre disposta nella parte più declive. Cosicché risulta ovvio tale paragone.

La culla ha una funzione ben precisa, dappertutto, e quindi anche qui: quella di accogliere i neonati. Donde il motivo della grande fertilità. Nascono più bambini in Africa che in Europa non per le ragioni che ci spiegano i demografi, ma per la presenza della culla lunare, che non può essere lasciata vuota. Nascono più bambini non quando la luna è piena e illumina a giorno i villaggi africani, ma quando è in fase crescente o calante, vale a dire quando la culla lunare dà spazio alla complicità delle tenebre.

2) Nella creazione del mondo, il sesto giorno, Dio crea le bestie selvatiche secondo la loro specie e il bestiame secondo la propria specie e tutti i rettili del suolo secondo la loro specie. Fin qui il testo sacro della Genesi. A questo punto s'inserisce una leggenda capoverdiana, a proposito della denominazione degli animali. A ciascun animale Dio dà il suo proprio nome, che lo contraddistingua per tutto il resto della vita. Alla balena balena, alla mosca mosca, al canarino canarino, alla farfalla farfalla, all'ape ape, alla scimmia scimmia, alla gallina gallina, alla colomba colomba, al cavallo cavallo e così via, finché nomina ambarabaccicciccò, un quadrupede simile, ma di gran lunga inferiore al cavallo.

Ogni animale, una volta nominato, si allontana dal creatore per svolgere la propria vita, essere fecondo e moltiplicarsi secondo le disposizioni divine, e ritorna molte volte da Dio stesso, per ringraziarlo di avergli dato il nome che gli ha dato:

la balena, la mosca, il canarino, la farfalla, l'ape, la scimmia, l'ambarabaccicciccoccò, la gallina, la colomba e il cavallo. Soddisfatti del bel nome ricevuto, tutti ringraziano Dio. Tutti meno che l'ambarabaccicciccoccò, il quale ogni volta non ricorda il suo nome e ogni volta viene rinominato dal creatore. Dopo l'ennesima volta, Dio, resosi conto che in effetti il povero ambarabaccicciccoccò non riesce proprio a ricordare il suo nome o perché il nome che gli ha dato è troppo difficile, o perché l'ambarabaccicciccoccò non ha memoria, gli cambia nome e lo chiama asino, dicendogli: «Tu sei proprio un asino, perché dimentichi sempre come ti chiami». Donde il significato del nome asino.

Da allora in poi, comunque, l'asino non dimenticherà mai più il suo nome.

3) Un pescatore del 1800 è in preda alla disperazione, perché, dopo un'intera notte di lavoro, non ha ancora pescato nulla, e non sa proprio come fare a sfamare i figli, che a quell'ora si sarebbero svegliati con i crampi della fame. Mentre è intento a ritirare le reti, queste, a un certo punto, oppongono molta resistenza, tanto da fargli credere che finalmente avrebbe potuto portare a casa non uno, ma tanti pesci, per la sua costanza e le sue preghiere. A mano a mano che le ritira, però, avverte sì che il carico è pesante, ma contemporaneamente non percepisce alcun movimento all'interno delle reti. La sua sorpresa è enorme, quando si rende conto di aver pescato una statua della Madonna e tutto l'occorrente per costruire un altare e una chiesa, calici di oro e tovaglie ricamate compresi. Non riesce a rendersi conto da dove possano provenire tali reperti: da una nave affondata, da un refurtiva abbandonata da un vascello pirata che si era dovuto alleggerire del carico per sfuggire a un inseguimento indesiderato, da un semplice incidente nell'oceano, da che altro? Non gli può di certo passare per la mente l'eventualità di un miracolo della santa Vergine Maria. Dopo alcuni minuti di riflessione sul da farsi, decide di portare la statua della Madonna al parroco di San Filippo, essendo il luogo della pesca miracolosa a una quindicina di chilometri dalla città. Il giorno seguente, la statua spa-

risce, pur essendo stata posta in un armadio chiuso a chiave dal parroco, e la settimana successiva è ritrovata dallo stesso pescatore, sugli scogli a duecento metri circa dalla spiaggia.

A quel punto si decide, quindi, di costruire un santuario nell'entroterra, ma la statua non vi rimane per molto tempo.

Sparisce nuovamente ed è ritrovata sempre nello stesso punto, a duecento metri dalla spiaggia, tra un cespuglio. La costruzione del santuario, nel posto voluto dalla Madonna, è recente.

Dedicata a Nostra Signora del Soccorso, la piccolissima costruzione è gestita dai frati cappuccini con il contributo dei numerosi pellegrini devoti. Nulla a che vedere con i famosi santuari mariani europei, come Lourdes e Fatima.

Tuttavia, anch'io posso testimoniare la devozione africana popolare.

«Vivo in America del Nord, moglie e una figlia di sette anni. Siamo venuti in ferie a trovare la nonna, che abita a Mindelo e ogni anno vuole venire qui per una preghiera. Così siamo venuti tutti e quattro»

«Siete molto devoti alla Madonna».

«L'anno scorso, un membro della famiglia, ha avuto una malattia grave ed è guarito, proprio per grazia ricevuta.

Quello è il nostro ex voto».

«Ora avete un motivo in più per ringraziare Nostra Signora del Soccorso».

«Ogni giorno La ringraziamo. Una volta l'anno veniamo qui per un pomeriggio intero. Ci sembra il minimo da farsi».

4) La solidarietà è di casa a Capo Verde.

Anzi, è proverbiale, esaltata al massimo. Ogni avvenimento può essere occasione per svelarla, per metterla in evidenza.

L'uccisione del maiale, per esempio.

Ne partecipano anche i vicini di casa, che aiutano il proprietario sia nella macellazione che nella confezione dei salami. La sera si mangia in allegria, si fa festa. Tutte le ricorrenze della vita sono motivi di raduno, di festa.

Alla nascita di un bambino, la gente offre vestiti, scarpe,

cappellini, partecipa con quello che ha a disposizione. Alle nozze, il banchetto dura due giorni con centinaia d'invitati.

Alla morte, si fa festa per sette giorni.

Si va a far visita al morto, lo si seppellisce il giorno dopo la morte, poi si dà inizio ai banchetti e ai balli.

Si mangia tutto quello che porta la gente: mais, riso, uova, fagioli, frutta, eccetera. Si balla.

Il ballo è un modo per manifestare la propria solidarietà al defunto e alla sua famiglia, la propria partecipazione, il proprio affetto. Il ballo non è dissacrante. Anche i poveri vi partecipano. Se mancano di qualche capo di abbigliamento, non hanno nessuna difficoltà a chiederlo in prestito: scarpe, orologio, anello, vestiti. Alle feste ci si presenta in ordine e ben vestiti, con sfarzo.

SPIAGGE DA FIABA

Zhour, una giovane marocchina, ha un nome stupendo anche nella pronuncia, con la lettera zeta detta dolcemente alla francese. Che nella sua lingua significa qualcosa di prezioso, qualcosa di meraviglioso. Dopo un quarto d'ora di corsa in spiaggia, è già stanca, pur avendo meno della metà dei miei anni. Stiamo allenandoci entrambi di mattino presto, prima di affrontare la giornata di lavoro, pesante soprattutto per la temperatura elevata.

Avrebbe dovuto essere la mia allenatrice, perbacco.

Si fa fatica, anche perché i piedi affondano nella sabbia nera della battigia. Dopo un paio di mattine, ci si aggrega Mario, un piemontese attento alla linea più di quanto possa esserlo una donna: la vuole mantenere a tutti i costi, pur non volendo rinunciare alla bontà della tavola di Maria Amelia.

Dalla nostra abitazione alla spiaggia c'è una scalinata di recente costruzione: 136 scalini di cemento servono per scaldarci i muscoli gemelli, prima di iniziare la corsa.

La scendiamo saltellando, stando attenti a mantenerci in equilibrio, date la sua ripidezza e la totale mancanza di protezione.

Il fragore delle onde, oltre a cullarci durante le ore di sonno, ora ci accompagna molto da vicino, con le gocce di acqua sospese nella brezza mattutina, che lambiscono piacevolmente il nostro volto sudato. Possono raggiungere anche i sei metri le onde oceaniche, prima di afflosciarsi sulla sabbia e raggiungere i nostri piedi.

Nel tragitto quotidiano incontriamo qualche raro e solitario podista creolo, che persiste a correre con una cuffia di lana variopinta in testa, pur non essendo ancora sorto il sole all'orizzonte.

Nella sabbia si notano parecchi buchi – di tre, cinque centimetri di diametro l'uno – distanziati tra loro: attorno svolazzano moscerini, piccole zanzare e mosche.

Anzi, sembra che siano gli insetti stessi a uscire dai buchi.

Per alcune mattine non si vede altro intorno ai buchi e ci chiediamo da chi siano fatti e a che cosa servano, senza essere capaci di darci una risposta. Finché una mattina, giunti in spiaggia in ritardo per la solita corsetta, a poca distanza dagli stessi ci sono vari granchi di colore marroncino chiaro a riscaldarsi con i primi raggi solari.

Quando noi passiamo nelle vicinanze, loro entrano di corsa nelle tane.

Mi ricordano il comportamento delle marmotte sulle nostre Alpi, che appena avvertono la presenza dell'uomo fuggono a rintanarsi, dopo il fischio di avviso di quella di vedetta, ritta sulle zampe posteriori.

Tra il limite delle acque e le rocce laviche che scendono a precipizio, una cinquantina di metri di spiaggia: pulita la parte più vicina alle acque, lurida quella più vicina alla roccia. Bottiglie di plastica e di vetro, sandali, ciabatte, vetri rotti, sacchetti di plastica, pezzi di stoffa, scatole di latta e di cartone danno uno spettacolo che stona in un ambiente così bello e così naturale. Li gettano dalla rupe gli stessi africani o li abbandonano i pochi turisti europei?

Indipendentemente dagli autori di cotanta sporcizia, si dovrebbero organizzare anche in Africa giornate ecologiche per la pulizia degli ambienti, in particolare delle spiagge naturali, luoghi stupendi da conservare intatti il più possibile.

Non basta l'immondizia della spiaggia.

Salendo per la strada che porta in città, siamo testimoni di una vecchia due cavalli, abbandonata e arrugginita nella ribeira o canalone: la rottamazione non è ancora approdata qui.

È domenica e ci possiamo permettere di trascorrerla al porto di Fogo. Lo raggiungiamo, dopo dieci minuti di viaggio sul cassone di una Nissan, guidata da Sergio.

Qualche barca a riva, qualche pescatore all'opera, qualche container allineato e tantissima sporcizia ne consentono l'individuazione, senza bisogno di alcuna insegna. Sono le sue caratteristiche. Cui si aggiunge una serie di manufatti in cemento, a forma di sacchi affusolati, messi lì a delimitarne l'insenatura, a proteggerla dai cavalloni delle onde alte e furenti

dell'oceano che vi s'infrangono contro, dalle forze aggressive naturali che vogliono mostrare la loro potenza ai pochi visitatori europei. Nell'insenatura prevale la calma, espressa dalla sabbia vulcanica nera che fa da pendant con la pelle delle donne creole – di color cioccolato fondente – intente a pescare il necessario da porre in tavola per sfamare la famiglia, almeno oggi che è domenica.

La vita prosegue ancora, almeno per un poco, in questa parte povera del mondo: la maggior parte delle pescatrici denuncia uno stato di gravidanza avanzata, dal quinto mese in avanti dall'aspetto della pancia.

Noi, pochi turisti dalla pelle chiara, a godere la spiaggia assolata.

Una spiaggia da fiaba. In costume, si entra nell'oceano, ma bisogna fare attenzione a non andare troppo al largo, perché il rischio di essere travolti dalle onde è reale. Le acque sono talmente limpide che lasciano intravedere molti pesci, contenti di esistere, nutrirsi, divertirsi, vivere in un ambiente incontaminato. Tra il bagnasciuga e le rocce una fascia di cinquecento metri di spiaggia, troppo rovente per potervi camminare a piedi nudi, ma luogo ideale per lasciare libera l'immaginazione sull'enorme massa di acqua che mi sta di fronte. Massa di acqua dai confini immensi: dall'Africa, all'Europa, alle Americhe. Testimone di vita. Fonte di vita. Per tutti: uomini, animali e vegetali. Tutti al mondo hanno bisogno dell'acqua. Senza di essa, infatti, la vita non è possibile.

Come la scienza dimostra con la scoperta dei pianeti.

Sorella acqua, la chiama san Francesco.

Da una parte l'acqua, testimone di attualità, di vita.

Dall'altra le rocce, testimoni soprattutto del tempo passato, per le loro stratificazioni, di vario spessore e di vario colore: dal nero al marrone, all'ocra, al rossiccio; ma anche di un tempo presente che consente alla ghiaia delle forre rocciose di fare spazio ad alcuni arbusti sottili, che tentano di rubare il necessario nutrimento per mantenersi in vita, agli anfratti umidi di ospitare vegetazione più consistente.

Dopo mezzo chilometro, la spiaggia sparisce e le rocce laviche piombano a picco sull'oceano.

La brezza oceanica e il sole tropicale sono i principali responsabili dell'abbronzatura sia dei creoli che dei bianchi, senza distinzioni razziali.

La quantità di melanina fa il resto, con qualche distinzione tra i due. Quella sì, perché dipende proprio dalla quantità.

Torniamo in città, insieme con le creole che accettano volentieri di condividere con noi gli scossoni sulla Nissan, piuttosto che farsi cinque chilometri a piedi.

Nessun problema di nascita prematura per i piccoli che portano in grembo: sono abituati a fare autostop ancor prima di nascere. Soddisfatte del pesce fresco e del pranzo anticipato grazie al nostro passaggio, ci rallegrano durante il breve percorso con le loro battute esilaranti.

Caretta Caretta continua a popolare i miei sogni notturni capoverdiani. Me l'hanno descritta talmente bene e tante volte che la voglio vedere.

È una varietà di tartaruga marina che viene sulla spiaggia di notte a deporre le uova. Depone un centinaio di uova e le sotterra profondamente sotto la sabbia, in modo che si possano sviluppare in tranquillità e al riparo di eventuali male intenzionati. Arriva dall'oceano percorrendo un certo tracciato rettilineo sulla spiaggia. Depone le uova. Ritorna in oceano percorrendo un altro tracciato diverso dal primo, ma sempre rettilineo, in modo da disegnare un triangolo con base sull'oceano e con vertice nel punto di deposizione delle uova. Dopo un certo periodo, da 40 giorni a tre mesi, *Caretta Caretta* ritorna sul posto preciso per disseppellire le uova nel frattempo divenute tartarughine. I piccoli, appena nati, vanno in acqua, ma durante il loro tragitto incontrano talmente tanti ostacoli, tra cui l'uomo, che ne sopravvive solo il venti per cento. È una specie protetta.

Ci si dà un gran daffare per la loro protezione, ma ancora non abbastanza, stando agli scarsi risultati.

Per alcune mattine mi alzo presto e le faccio la posta.

Una mattina, prima dell'alba, percorro avanti e indietro la spiaggia, in modo da riuscire a scoprire l'oggetto dei miei sogni, *Caretta Caretta*, che anche stavolta mi ha appena battuto sul tempo. Infatti, trovo Elisa che sta cancellando le strisce

fatte sulla spiaggia da *Caretta Caretta*, appena passata, in modo da distogliere l'attenzione di alcuni pescatori che sono alla ricerca delle uova, per venderle a caro prezzo ai più rinomati ristoranti della città.

Non demordo. Continuo nella mia cocciutaggine.

Prima o poi riuscirò a soddisfare la mia curiosità.

Eccola, finalmente. Sta avanzando sulla spiaggia.

È una tartaruga comune, battezzata *Caretta Caretta* da Linneo nel 1758. Diffusa nell'Oceano Atlantico e nel Mar Mediterraneo, è una specie fortemente minacciata, al limite di estinzione. È perfettamente adattata alla vita acquatica grazie alla forma allungata del corpo ricoperto da un robusto guscio e alla presenza di zampe trasformate in pinne.

È lunga 120 centimetri e pesa grossomodo 120 chilogrammi.

La testa è grande, il rostro incurvato. Gli arti sono molto sviluppati e muniti di un'unghia. Ha un carapace di colore rosso marrone e un piastrone giallastro, a forma di cuore, spesso con larghe macchie arancione, dotato di due placche prefrontali e un becco corneo molto robusto. Lo scudo dorsale del carapace è dotato di cinque coppie di scudi costali. Lo scudo frontale singolo porta cinque placche.

Di *Caretta caretta*, come della maggior parte delle tartarughe marine, si conosce ancora molto poco. Come tutti i rettili, hanno sangue freddo, il che le porta a prediligere le acque temperate. Respirano aria, essendo dotate di polmoni, ma sono in grado di fare apnee lunghissime. Trascorrono la maggior parte della loro vita in mare profondo, tornando di tanto in tanto in superficie per respirare. In acqua possono raggiungere velocità anche superiori ai 35 chilometri orari, nuotando agilmente col caratteristico movimento sincrono degli arti anteriori. Sono animali onnivori: si nutrono di molluschi, crostacei, gasteropodi, echinodermi, pesci e meduse, ma nei loro stomaci è stato trovato di tutto: dalle buste di plastica, probabilmente scambiati per meduse, a tappi, bambole, portachiavi, bottoni, penne e posate e altri oggetti di plastica. Tracce di tartarughe marine comuni tornate in acqua dopo la deposizione delle uova.

In estate, nei mesi di giugno, luglio e agosto, maschi e femmine si danno convegno nelle zone di riproduzione, al largo delle spiagge dove le prime sono probabilmente nate. Hanno infatti una eccezionale capacità di ritrovare la spiaggia di origine, dopo migrazioni in cui percorrono anche migliaia di chilometri.

Alcuni studi hanno dimostrato che le piccole appena nate sono capaci d'immagazzinare le coordinate terrestri del nido, a causa del magnetismo, oltre ai feromoni e altre caratteristiche ambientali, che consentono un *imprintig* della zona natia. È essenziale che le piccole raggiungano il mare da sole, senza contatti umani, questo potrebbe causare la perdita della memoria del nido che consentirà loro di tornare sulla spiaggia dove sono nate 25 anni dopo per nidificare.

Gli accoppiamenti avvengono in acqua: le femmine si accoppiano con diversi maschi, collezionandone il seme per le successive nidiate della stagione; il maschio si porta sul dorso della femmina e si aggrappa saldamente alla sua corazza, utilizzando le unghie ad uncino degli arti anteriori, poi ripiega la coda e mette in contatto la sua cloaca con quella della femmina. La copula può durare diversi giorni.

Avvenuto l'accoppiamento la femmina attende per qualche giorno in acque calde e poco profonde il momento propizio per deporre le uova; in ciò è facilmente disturbata dalla presenza di persone, animali, rumori e luci. Giunte, con una certa fatica, sulla spiaggia vi depongono fino a 200 uova, grandi come palline da ping pong, disponendole in buche profonde, scavate con le zampe posteriori.

Quindi le ricoprono con cura, per garantire una temperatura di incubazione costante e per nascondere la loro presenza ai predatori. Completata l'operazione fanno ritorno al mare. È un rito che si può ripetere più volte nella stessa stagione, a intervalli di 10-20 giorni. Le uova hanno un'incubazione tra i 42 e i 65 giorni (si è registrato un periodo lungo di 90 giorni, a causa di una deposizione tardiva che è coincisa con il raffreddamento del suolo), e, grazie a meccanismi non ancora chiariti completamente, si schiudono quasi tutte simultaneamente. Con differenza sostanziali tra i vari substrati che costituiscono

la spiaggia dove è stata fatta la deposizione.

La temperatura e l'umidità del suolo, la granulometria della sabbia sono dei fattori determinanti per la riuscita della schiusa. I suoli molto umidi determinano spesso la perdita delle uova poiché molte malattie batteriche e fungine possono attaccare le uova, inoltre alcuni coleotteri possono raggiungere il nido e parassitarle. La temperatura del suolo determinerà il sesso dei nascituri, le uova che si trovano in superficie, s'avvantaggiano di una somma termica superiore a quelle che giacciono in profondità, pertanto le uova di superficie daranno esemplari di sesso femminile e quelle sottostanti, di sesso maschile. I piccoli per uscire dal guscio utilizzano una struttura particolare, il "dente da uovo", che verrà poi riassorbito in un paio di settimane. Usciti dal guscio, impiegano dai due ai sette giorni per scavare lo strato di sabbia che sormonta il nido e raggiungere la superficie e quindi, in genere col calare della sera, dirigersi verso il mare. In condizioni naturali corrono prontamente verso il mare, la luce delle stelle che si specchiano le attira. Ma oramai la fortissima antropizzazione determina una concentrazione di luci artificiali che spesso disorientano le piccole appena nate, facendole deviare dal cammino, determinando talora la perdita di tutta la nidiata. Bisogna costruire delle barriere per mascherare le luci parassite, in questo caso gli operatori che custodiscono i nidi dovranno accompagnare, illuminando con luci fioche bianche (luci a LED azzurre), il cammino delle piccole verso il mare.

Solo una piccola parte dei neonati riesce nell'impresa, cadendo spesso vittima dei predatori, tra cui l'uomo.

Di quelli che raggiungono il mare infine, solo una minima parte riesce a sopravvivere sino all'età adulta.

Giunte a mare nuotano ininterrottamente per oltre 24 ore per allontanarsi dalla costa e raggiungere la piattaforma continentale, ove le correnti concentrano una gran quantità di nutrienti. Questo è dovuto a un forte impulso che fa parte dell'istinto, pertanto la natura ha provveduto che una parte del tuorlo dell'uovo venga immagazzinato nelle pinne.

Le pinne con un carburante simile, composto da sostanze grasse e zuccheri consentiranno alle piccole di nuotare notte e

giorno senza interruzione, fino a che esaurite le energie avranno raggiunto le aree ricche di plancton di cui si cibano. Dove esattamente trascorrono i primi anni della loro vita è un mistero che i biologi non sono ancora riusciti a spiegare; soltanto dopo alcuni anni di vita, raggiunte dimensioni che le mettono al riparo dai predatori, fanno ritorno alle zone costiere. Alcune osservazioni, fatte in collaborazione con i pescatori della costa ionica calabrese, hanno consentito di censire diverse centinaia di esemplari quasi coetanei che soggiornano in un punto determinato, di fronte al faro di Capo Spartivento, dove s'incontrano delle correnti importanti in una zona di calma, al confine delle correnti le tartarughe passerebbero diversi anni prima di iniziare la grande migrazione verso altri mari. La specie è minacciata dall'inquinamento marino, dalla riduzione degli habitat di nidificazione e dagli incidenti causati dalle reti a strascico e dagli altri sistemi di pesca. Gli ambienti di riproduzione sono ormai limitatissimi per il disturbo umano dovuto al turismo balneare. Le nidificazioni al di fuori del contesto delle aree riproduttive è spesso ad opera di tartarughe primipare, o non perfettamente in salute che, vinte dalle correnti, sono costrette a nidificare in località lontane e diverse da quelle naturali.

Si assiste in questo caso alla perdita di quasi tutte le uova, per fattori diversi, come mancata fecondazione, uova non perfettamente formate e soprattutto per fattori ambientali legati al clima e ai suoli.

Osservo con attenzione la mia *Caretta Caretta*, mentre depone le uova, grandi come palline da pingpong, e le sotterra con molta cura sotto la sabbia.

Dopo il duro e lungo lavoro, la tartaruga riprende la sua strada verso l'oceano, non però lungo la stessa scia di arrivo. Mentre si allontana, ne cancello le tracce sulla sabbia, in modo da non offrire l'occasione di raccogliere le uova tra quarantacinque giorni a eventuali malintenzionati, e me ne torno estremamente soddisfatto al mio lavoro quotidiano.

FRANCISCA GONZALES

«Potrebbe venire in montagna – dottore – a visitare una signora, che sta molto male? È una delle mie parrocchiane, oramai costretta a letto. Respira a fatica. Non so se arriverà a domani, poveretta».

«Come no? Io sono qui per questo. Molto volentieri, anche per rendermi conto di come vivono gli indigeni, i veri indigeni del secondo millennio».

Salgo così in una Panda 4 x 4, con padre Federico e suor Teodora, che mi fa da infermiera. La terza marcia non la mette quasi mai il padre, sia per la sua età, settant'anni suonati, sia per la sua recente batosta: ischemia cerebrale acuta e intervento di angioplastica cardiaca, meno di sei mesi fa.

Si sale in seconda, lungo la strada che s'inerpica sulla montagna coltivata a terrazzamenti, stando preferibilmente al centro alla strada, a corsia unica, di 4 metri circa, e a fondo di acciottolato nero.

S'incontrano pochi mezzi, lungo il cammino, rappresentati perlopiù da fuoristrada, bastanti però a strizzarmi le arterie coronarie, per la guida a dir poco sui generis del padre: più d'una volta si ferma improvvisamente a salutare i contadini che camminano lungo la carreggiata o lavorano nei campi attigui, a mostrarmi qua o là le cose tipiche della natura verdeggiante, senza né freccia né luci lampeggianti. Siamo in Africa. Le acacie, dalle foglie piccole e dai rami sottili, importate almeno cinquant'anni fa dall'America, fanno da paracarri, nei tratti lasciati scoperti dai meravigliosi muri a secco, costruiti a regola d'arte.

Anche all'interno della campagna stessa spiccano i muretti, dritti, ben fatti dai contadini per delimitare il confine delle proprie coltivazioni.

I rari Baobab manifestano la loro imponenza, a custodia delle pochissime casupole di un piano, con il tetto piatto a terrazzo. Oleandri e tamarindi coprono invece la montagna scoscesa: buono il succo di tamarindo, offerto col cuore da un

contadino! Capre e pecore, magre come un chiodo, pascolano, rubando alla terra quei pochi fili d'erba rimasti, sufficienti per il sostentamento, non di certo per far carne.

Una vecchietta, particolarmente indigente – lo si vede dal misero vestito e dalla magrezza molto simile a quella delle capre – accetta volentieri il sacchetto di banane che padre Federico le porge dal finestrino.

«Benarrivato e mille grazie, padre».

Una stretta di mano e un ciao abituale – un vocabolo internazionale, che fa piacere sentirlo pronunciare anche qua – interrompono il breve, ma intenso rapporto tra i due.

Si sale lungo la serpentina. Nessuna segnaletica stradale.

Né verticale. Né orizzontale. Nessuna indicazione ai bivi o ai trivi. L'autista sa dove andare, non ha bisogno di segnaletica. Sono gli alberi, sono le case, sono i muri, sono i contadini i suoi punti di riferimento, la sua segnaletica.

La vecchietta successiva, invece, è salita appositamente fin quassù dalla città, per far visita ai suoi due cani.

«Da quando non ce la fa più a vivere da sola, è costretta ad abitare in città, nella casa di riposo delle suore, ma due volte la settimana non rinuncia a farsi portare da qualcuno in automobile ad aprire la sua catapecchia, vedere come stanno i suoi cani, se hanno a sufficienza da mangiare».

I vecchi, dappertutto, rimangono abbarbicati alla loro terra, attaccati pervicacemente alle loro cose, in Africa come in Europa.

Certi comportamenti sono assolutamente sovrapponibili e immutabili nel tempo, nei due mondi.

Finalmente arriviamo da Francisca Gonzales, sul cocuzzolo della montagna. La strada prosegue ancora, ma per poco.

Tre case di pietra a secco, l'una accanto all'altra, ai lati della strada. Con il tetto di paglia – un colabrodo quando piove, evento molto raro per fortuna – che serve solo da riparo dal sole. Sono tutte e tre sue le case. Tre monolocali nel senso più esatto del termine: strutture coniche per pastori, di quattro metri di diametro ciascuna. Nel primo ci sta il figlio – minus habens nel linguaggio dei latini, corto di cervello nel nostro – oggi assente per commissioni in città.

Nel secondo la cucina. Nel terzo lei, Francisca.

Niente luce. Niente gas. Niente acqua.

Sta vivendo gli ultimi giorni di vita. Con gran dignità.

Assistita – si fa per dire – da una vicina di casa. Distesa sul suo antico letto matrimoniale, sta aspettando sorella morte. Un copriletto ricamato e vivacemente colorato, che del bucatto ha soltanto un lontano ricordo, trova a stento la sua giusta posizione, spostato com'è qui e là, su e giù dalle mani della padrona, in preda ad attacchi violenti di asma.

Un nugolo di mosche le ronzano attorno, rubandole quel poco di aria che le potrebbe ancora giovare, nonostante che la vicina di casa si dia un gran d'affare con un ventaglio di stoffa per allontanarle. Accanto al letto, una carrozzella moderna occidentale giace abbandonata da qualche tempo, facendomi sorgere il dubbio che non sia mai stata utilizzata dalla vecchietta per la reale inutilità dell'attrezzo: i doni fuori luogo dell'occidente?

Respira a fatica la poveretta. Con quei sibili tipici di chi non ce la fa più a introdurre l'ossigeno necessario alla vita, alle attività delle proprie cellule. L'ausculto attentamente, con il fonendoscopio. I sibili dell'asma si sentono in modo amplificato all'apparecchio. Le provo la pressione arteriosa, con lo sfigmomanometro. Per ora regge, ma ancora per poco se non s'interviene con una terapia forzata.

Concludo che non basta proprio la terapia domiciliare per strapparla alla morte.

«Signora, per star meglio, è davvero necessario il ricovero in ospedale. Almeno per qualche giorno».

«Non posso permettermi il lusso di essere ricoverata.

Non ho abbastanza soldi per pagare il ticket imposto dal governo».

«Ma come? Non è al governo il Patcv? Il partito socialista, il partito di sinistra, il partito che aiuta i poveri?».

«Proprio così, caro dottore. Ma per noi poveri, il governo non sta facendo niente. Sa che il pane, la settimana scorsa, è aumentato del cinquanta per cento?».

C'impiega parecchio tempo la paziente per trasmettermi il suo pensiero. Tra una parola e l'altra deve respirare.

Le parole sono intervallate da una lunga pausa. E spesso non escono nemmeno intere dalla bocca.

Respira a fatica, ma in pratica non vuole andare in ospedale non per il ticket, ma per non lasciare il suo tugurio. Si tratta proprio di un tugurio. Ma è il suo tugurio. Meglio morire in casa, che in una corsia anonima di ospedale. Vale anche in Africa il principio. Anzi. Soprattutto in Africa, dove i valori rimangono tali, inalterati e inalterabili da secoli e secoli.

È vero che il governo ha aumentato il ticket di accesso all'ospedale pubblico anche per i poveri, ma di fronte a una miseria del genere vorrei vedere quale governo potrebbe impedire un ricovero indispensabile come questo, quale governo potrebbe far pagare qualche scudo portoghese.

In Italia il 118 lo codificherebbe col color rosso: immediato pericolo di vita.

E ci sarebbe sempre la disponibilità dell'ospedale italiano...

Il respiro, fattosi ancora più superficiale, non le consente affatto uno scambio gassoso efficace a livello degli alveoli polmonari.

Nel frattempo la pressione si è alzata, inspiegabilmente: 160 millimetri di mercurio la massima e 100 la minima.

Nonostante il caldo tropicale, constatato ipertensione. Alle temperature occidentali tale rilievo andrebbe aumentato di 30 millimetri di mercurio. Cerco, quindi, d'imbastire un ragionamento medico tra me e me, per decidere il da farsi.

Premesso che le temperature calde sono esse stesse un rimedio, sperimentato anche personalmente in Iraq, dove dovevo sospendere i farmaci anti-ipertensivi agli italiani in cura, per evitare un abbassamento troppo nocivo della pressione, decido per la somministrazione endovenosa subitanea di farmaci salvavita, come aminofillina, diuretici, betabloccanti e antibiotici.

Se la terapia è corretta, i risultati nella pratica medica si possono vedere in capo a meno di un'ora di tempo. Come in questo caso. Con gran sollievo. Con gran soddisfazione.

Mi commiato dalla paziente che respira meglio e che sorride con una stretta di mano, non prima però di aver compilato una ricetta per la prosecuzione delle cure e averla consegnata

alla suora, che provvederà all'acquisto in farmacia.

Nel secondo dei tre monolocali c'è la cucina. Non vedo né *Zoppas*, né *Bialetti*, né *Candy*. Un'unica marca, a me del tutto sconosciuta, firma l'arredamento: un paio di mobiletti di legno, appesi al muro; tra l'uno e l'altro, lo spazio per una piattataia con due ciotole, due bicchieri e due scodelle; un tavolo senza sedie, a completamento. Per sedersi sono così comodi i due gradini di sasso dell'ingresso, che due sedie sarebbero di troppo.

Nel primo, infine, c'è la stanza da letto del figlio.

Costituiscono il giaciglio sulla nuda terra alcuni cartoni spessi, messi uno sopra l'altro, in modo da attutire la durezza del terreno, e una coperta lisa e semitrasparente, che possa andare bene sia per il freddo sia per il caldo.

Fa bella mostra di sé una valigia occidentale di pochi soldi, sempre pronta per una prossima emigrazione in America.

Oggi, infatti, il figlio è in città, sia per fare la spesa settimanale che per trovare gli scudi portoghesi necessari all'acquisto del biglietto aereo per gli Stati Uniti.

Sogna sempre di raggiungere i suoi fratelli a Boston, tuttora meta di sopravvivenza e di tranquillità per i capoverdiani.

Riuscirà a coronare il suo sogno, solo alla morte della madre. Ma non vuole essere lui ad anticiparla. Il dispiacere d'essere abbandonata, lasciata sola sulla montagna di Fogo la farebbe crollare di botto.

Fuori dei tre monolocali, ci pensano galline, capre e cani a tener compagnia a Francisca Gonzales, in attesa che arrivi il figlio, corto di cervello, ma pur sempre figlio.

I NOSTRI AMICI ANIMALI

«Le capre sono furbe».

Anche se hanno fame – non se ne vede una grassa – non brucano ogni sorta di erba, come fanno le nostre, ma sanno selezionare quella a loro gradita, più saporita e gustosa.

«Ce ne sono varie razze. La migliore, importata di recente dalle Canarie, può fare anche un parto trigemino. Produce latte, ottimo per formaggio: il formaggio di questa razza, abbinato alla papaia, è una delle leccornie che si possono gustare ai ristoranti tipici, come il Tropical o il Maria Amelia».

Notizie queste, che io vengo a conoscere da un veterinario, con il quale condivido alcune ore di passeggiata in aperta campagna. Gusti questi, che sperimento io stesso nei ristoranti sunnominati. E altre notizie ancora che cerco di fissare nella memoria, per trasferirle poi sulla carta, una volta rientrato a casa. I pastori sono restii alle novità e devono ancora imparare che, prima dell'accoppiamento, la capra deve essere assai ben nutrita, per generare figli sani e robusti. Sono incaricati i veterinari di vigilare sulla salute degli animali, rilasciando il bollino di qualità.

«Le pecore invece sono poco numerose, perché esigono un'alimentazione particolare, più robusta, che qui non possono reperire».

Così pure le vacche. Piccole, rossicce o tappezzate, sono perlopiù da latte, non da burro. Esiste solo una razza da burro, che viene venduto semiliquido in bottiglia al mercato, a prezzo elevato. Si dice che sia buono, ma non ho il coraggio di assaggiarlo, tanto mi sembra differente dal nostro.

Anche i cavalli sono rari. Me ne passano accanto due al trotto, dal pelo rosso rosso, con in sella due cavallerizzi occidentali, in viaggio di piacere.

Muli o asini sono i tipici animali da trasporto.

Se ne incontrano spesso e in ogni dove. Piccoli, trasportano tutto quello che la gente mette loro in groppa: dal mais

alle agavi, dai tronchi d'albero ai sacchi di cemento, dal fieno ai bidoni. Trasportano gli stessi uomini. Meglio camminare a dorso di asino che percorrere decine e decine di chilometri.

Da una ventina di anni sono sostituiti dalle jeep o dai fuoristrada, per chi può permetterseli.

Anche i missionari non li usano più, per i loro trasferimenti.

Le galline non erano apprezzate dalle popolazioni povere, che non sapevano vedere in questo piccolo e in apparenza insignificante animale da cortile una possibile e importante fonte per il proprio sostentamento. Finché non è riuscito a mostrargliela, in pratica, un padre missionario, allevando quattrocento galline nella sua parrocchia e distribuendo gratuitamente le uova alla povera gente. Solo così questa è stata in grado di capire che una decina di galline in una famiglia può essere un cespite a basso costo e ad alta resa per la crescita dei figli. Ora, padre Ottavio sta facendo altrettanto con i conigli. Allevamenti di galline e conigli non stonano con la diffusione dell'evangelo. Anzi.

«Padre Ottavio è nostro. Adesso, non è più italiano.

Gli vogliamo tutti bene a Mosteiros. Ce lo teniamo caro. Non gli permettiamo di ritornare in Italia».

Sono testimone io stesso delle parole di una donna che carichiamo, con le sue fascine di legna, sulla Nissan nel nostro viaggio verso Mosteiros, immediatamente dopo aver adocchiato un piccolo babbuino, appollaiato su un albero, a prendersi il sole e la frescura contemporaneamente.

«Per essere sicuri di vedere i babbuini, bisogna andare nelle isole di Santiago e Brava. Sono sempre di razza piccola.

Mangiano granoturco e frutta, specialmente banane.

Sono ghiotti di banane».

Conferma il mio accompagnatore, che mi ragguaglia anche sui molti passerì che svolazzano tra un albero e l'altro, tra una siepe e l'altra. Non temono l'uomo i passerì.

Ce ne sono di varie razze, ma il più rappresentativo è quello chiamato "Passadigna", con il becco giallo e le ali azzurre: è raffigurato anche sulle banconote del Paese.

Scendiamo alla spiaggia di Salinas, punto di riferimento per

quelli che vogliono prendersi il gusto di qualche tuffo. Sulla riva saltellano alcuni uccelli migratori. Tranquilli.

Nessuno qui li spaventa. I trampolieri sono rari.

«I pescatori, qui a Salinas, hanno salvato recentemente un'aquila marina, proveniente addirittura dall'Inghilterra, come risultava dalla targhetta che portava addosso. Ma non è vissuta molto, nonostante le cure».

Continua il veterinario, che mi fa da cicerone anche riguardo ai pesci. Di varie dimensioni sono questi, come il pesce spada, che è descritto come il pesce più lungo, ma anche il più imponente.

La balena, per esempio, non è permanente in queste acque.

La si può vedere a febbraio e a marzo. Anche gli squali abitano le acque atlantiche.

Se uno è amante della pace, della tranquillità e della quiete, potrebbe salire su un battello per turisti. C'è un apposito battello, che fa la spola tra le isole di Fogo e di Brava, per i turisti che vogliono vedere e mangiare lo squalo.

Esistono, poi, due sarze, la sarza rossa e la sarza bianca.

Simili al tonno, ma più affusolate, danno un'ottima polpa, rossa o bianca per l'appunto. Inutile parlare di aragosta, bonita, dorata, forcadu di varietà bianca e di varietà scura, granchio e morena, che costituiscono ottimi piatti freschi in tutti i ristoranti tipici dell'arcipelago.

Provare per credere.

SERGHEI, L'ANESTESISTA PREFERITO

«Sono Serghei. Anestesista. Russo».

In tre vocaboli mi dice tutto di sé. Anzi, il terzo vocabolo avrebbe potuto pure evitarlo, nella presentazione.

Dal nome e dalla corporatura, non avrei potuto sbagliarmi sulla sua provenienza. Non avrebbe potuto che essere russo. Ma anche dalla mole, che supera il quintale. E dal colore bianco della pelle, che a tratti tende al sanguigno, quando il caldo riesce nella sua azione vaso-dilatante.

Eppure, dopo averlo conosciuto bene e a fondo, non si sarebbe potuto presentare meglio: Serghei. Anestesista.

Russo. Con precisione, essenzialità, riservatezza. Tutte qualità che i giorni successivi avrò modo di apprezzare nella personalità che mi sta davanti.

Una montagna di uomo mi stringe la mano. Mi ricorda quei vecchi russi del partito comunista, che apparivano nelle immagini televisive dei corrispondenti moscoviti, ai tempi in cui frequentavo il liceo classico.

Un sorriso lascia trasparire un'intelligenza non comune e una bontà di animo, coltivata nel tempo.

«Luigi. Chirurgo. Italiano».

Le presentazioni sono già terminate. Sei vocaboli in tutto.

Dalla Russia a Capo Verde.

Dall'Italia a Capo Verde.

Per un destino comune.

Per una provvidenza comune.

In campo sanitario.

Due medici noi, anestesista e chirurgo.

A servizio degli africani.

Due medici.

Un'unica e gran fede.

La medicina.

Che ci accomuna.

Che ci fa vibrare all'unisono.

In un piccolo tempio.
Che si chiama sala operatoria.
È lì che professiamo la nostra fede.
È lì che pratichiamo la nostra scienza.
È lì che pratichiamo la nostra arte.

È lì che ci giochiamo la vita.

La nostra vita per altre vite.

Giorno e notte.

Sempre, anche di festa.

Volontariamente.

Gratuitamente.

Serghei è il padrone dell'ospedale San Francesco.

Non nel senso etimologico del termine, ma nel senso della responsabilità. È il medico attorno al quale ruota tutto l'ospedale. Fa da direttore sanitario, da anestesista, da rianimatore, da medico di corsia. È qui da quattro anni, senza concedersi una pausa. Conosce usi e costumi africani. Cosa di non secondaria importanza per un medico.

Comincia puntuale alle ore otto di ogni mattino il suo lavoro, il nostro lavoro.

Col giro visita nella corsia chirurgica.

Di ogni paziente conosce vita, morte e miracoli Serghei.

Non gli sfugge nulla, nella raccolta dell'anamnesi o storia del paziente. Nemmeno il luogo di residenza.

Importantissimo in un arcipelago di dieci isole. Un conto se il paziente abita nell'isola dove ha sede l'ospedale.

Un conto se abita in un'isola raggiungibile solo due volte la settimana in barca. Nel primo caso, il paziente potrà essere dimesso proprio qualsivoglia giorno della settimana, con la prescrizione di controlli ambulatoriali più o meno frequenti, anche se non è ancora guarito al cento per cento.

Nel secondo caso, la dimissione dovrà tener conto dei giorni della presenza della barca e della distanza, pena il mancato controllo di eventuali complicanze.

Ha una propensione particolare alle lingue Serghei. Quando parla di medicina con i colleghi, usa la lingua italiana, imparata sul campo per i contatti quotidiani con i chirurghi italiani che si alternano mensilmente, e qualche vocabolo latino o inglese,

se si trova in difficoltà. Quando parla con la gente, usa il portoghese e capisce il creolo, lingua molto difficile. Anche sulle cartelle cliniche scrive in italiano o portoghese. Purtroppo non ha occasione di utilizzare la sua lingua preferita, il russo. A meno che gli scappi qualche rara imprecazione.

Quando il controllo di se stesso non ce la fa proprio ad affrontare le situazioni più difficili e imprevedibili, allora sovrasta la lingua russa.

Proviene dall'accademia medica militare di S. Pietroburgo, Serghei. E non si sbaglia ovviamente a dire di Stalingrado, come si chiamava allora la città, lui, sempre molto preciso anche nella terminologia. Gli brillano gli occhi.

Gli s'illumina il volto alla pronuncia del nome accademia, al pensiero dell'accademia, alla sua accademia.

Dalla quale ha avuto una formazione medica e militare.

Una selezione per entrarvi. Una selezione durante gli studi.

Ma quel timbro, piccolo e rotondo, recante la scritta "Serghei Chiorescu Petrus – medico", dove Petrus sta per il patronimico, è un autentico marchio di sigillo di una laurea in medicina di grande valore, conquistata con sacrificio e reale sudore. Lo mostra soltanto agli amici, con orgoglio.

«Capo degli anestesisti in Afghanistan prima, dopo nella Germania dell'Est».

Non dice niente di più del suo Curriculum Vitae.

Gli sfugge una sperimentazione, unica al mondo, durante la guerra, sull'ossigenazione dei tessuti traumatizzati agli arti inferiori, rilevata da un piccolissimo apparecchio, di nome ossimetro, in seguito alla quale si poté concludere che l'amputazione doveva essere fatta dal disopra del ginocchio nel 98 per cento dei casi, per avere dei buoni risultati.

Il rimanente due per cento era rappresentato dai traumi d'arma bianca e da quelli d'arma da fuoco a foro unico. Tra i suoi primati, a dimostrazione dell'intensità della sua casistica medica trattata, l'aver utilizzato in due mesi di tempo ben 640 litri di sangue, per salvare vite umane, vittime di guerra: usava sempre e solo lo stesso emogruppo del paziente, mai nessuna complicazione.

Primi al mondo, i russi, nell'utilizzo di sangue artificiale, dopo la sperimentazione in Afghanistan. Esso non fa danni,

perché è eliminato al cento per cento nell'organismo da parte dell'apparato renale. La scoperta è venduta poi al Giappone, dove è utile tuttora in ambito militare. Si chiama "Perftoran", ma non si pubblica nelle riviste scientifiche.

Quest'ultimo passaggio rimane per me un mistero.

Non mi capacito del fatto che una scoperta molto utile, come potrebbe essere quella del sangue artificiale, non sia diffusa dalle più prestigiose riviste mediche.

Segreto militare? Sperimentazione insufficiente? Prodotto non del tutto sicuro per chi lo assume?

Rimangono domande senza risposta nella mia mente.

«In Siberia io, capo anestesisti, avere urgente bisogno di cinque anestesisti. Telefonare a Mosca. Dopo due giorni, io avere cinque anestesisti a mia disposizione. Solo grande organizzazione, come in U.R.S.S., poteva fare ciò».

La Siberia rappresentava il suo luogo ideale. Non solo per il lavoro, ma anche per il clima. Cento chili di uomo stanno meglio a bassa temperatura. Qui di certo soffrono.

In corsia, in sala operatoria, in cortile Serghei suda sempre. Suda in continuazione. Il camice sempre bagnato. La fronte sempre madida. Un fazzoletto allevia ogni tanto le sue pene. Mangia e suda Serghei, per mantenersi in forza e in forma, ma anche per non contraddire il vecchio detto dei missionari italiani "Mangia, senno' l'Africa ti mangia".

Rimpiange, non so se a torto o a ragione, la grande Russia, Serghei. Sta di fatto che la sua impostazione medica, pur squadrata che sia, è molto utile anche qui in Africa. La sua puntualità in corsia e le sue grandi capacità professionali sono pressoché uniche.

A differenza del disinteresse manifestato dai giovani medici africani, scovo in lui grande interesse nella letteratura medica. In un primo tempo, quando gli regalo un manuale di medicina scritto in inglese.

«Come il vangelo, per me, questo libro. Regalo più bello non avere io. Grazie!».

In un secondo tempo, quando gli propongo di pubblicare i casi più interessanti dei pazienti che abbiamo seguito e guarito insieme.

«Io avere già ventotto pubblicazioni in russo. Nessuna in inglese. Nessuna in italiano. Ora due anche in italiano.

Molto contento. Quando pubblicate, mandamele.

Ecco indirizzo Internet».

Quasi si trattasse di un giovanissimo medico ancora in formazione. Ma quando la passione per qualcosa di grande, di bello, come potrebbe essere la medicina, uno la coltiva dentro di sé, non la può e non la deve soffocare, a qualsiasi età.

«I due grandi lavori scientifici, che appariranno sulla rivista Emergency oggi, saranno per noi, il più bel regalo di Natale 2007».

«Per me, soprattutto».

È naturale, quindi, che tutti i pazienti chiedano di Serghei.

Mi si presenta poi in ambulatorio la mamma di Ileno, un neonato di tre mesi in braccio. Il bimbo sanguina da un angioma al torace. Non esiste altra terapia che l'intervento chirurgico. Non esiste una medicina, vuoi sotto forma d'iniezione vuoi sotto forma di pastiglia o di fleboclisi, che sia in grado di fermare l'emorragia in quel corpicino di sì e no cinque chilogrammi di peso.

Necessità assoluta dell'operazione.

«Serghei, c'è da operare un bambino di tre mesi».

«Grande intervento, Luigi».

«Dal punto di vista chirurgico non è un grande intervento. Lo è però dal punto di vista anestesiologicalo. Te la senti di addormentarlo?».

«Grande intervento, appunto, per me anestesista.

Intervento più grande di tumore allo stomaco».

«Dobbiamo, però, uscire assolutamente tutti e tre vivi dalla sala operatoria: il bambino, tu anestesista e io chirurgo. Sennò non si entra nemmeno».

«Io studiare bene il caso, poi decidere. Gran decisione».

Passano due ore e ritorno all'attacco.

«Allora che hai deciso? Ti ricordo che qui non abbiamo la terapia intensiva».

«Deciso grande intervento. Senza mettere tubo in trachea. Addormentare solo con ketamina».

«A me non interessano le tue tecniche. A me interessa che le cose vadano bene».

«Non avere paura. Lasciami tempo per preparare».

«Ti lascio tutto il tempo che vuoi. Purché non ci caschi il morto».

«Io capace di fare grande intervento. Tu operare.

Io addormentare e svegliare bambino».

La fiducia in Serghei è tale che nessuno ha dei dubbi al riguardo. Né l'operatore. Né il secondo chirurgo.

Né la strumentista. Né tanto meno la mamma di Ileno, che da brava africana, di norma si fida di tutti i bianchi.

Dorme il bambino in sala operatoria, sotto il controllo di Serghei. Intervento ben riuscito, in un'ora di tempo circa.

Si sveglia il bambino in sala operatoria, sotto il controllo di Serghei.

Al giro visita della sera, il bambino è già attaccato al seno materno.

«Bravo, Serghei».

Avanti il prossimo!

SERGIO, DAI PIZZOCCHERI AL *CACHUPA*

Dalla Valchiavenna fino a Capo Verde, per fondare un laboratorio di analisi. Quel che si dice la passione!

Eppure, Sergio la passione per le provette di un laboratorio di analisi mediche ce l'ha nel sangue.

Da quando è diventato grande nell'ospedale di Lecco. Poi, giunto agli anni della pensione, al mettersi le pantofole in casa per leggere il giornale preferisce fare un salto in Africa. Ed è amore a prima vista o, meglio, è la continuazione della sua passione. Annaffiata dal cosiddetto mal d'Africa.

«Prelievi in vacutainer».

È la prima carta di presentazione che Sergio fa del suo laboratorio.

Tradotta, significa prelievi del sangue dall'avambraccio del paziente con la provetta sotto vuoto, attaccata all'ago che buca la pelle, senza che il sangue venga a contatto con l'aria o con l'ambiente circostante.

A significare la modernità di un laboratorio africano.

Aperto da quattro anni a San Filippo, ora già in fase di ampliamento, per la quantità di richieste da parte della popolazione.

«Due macchinette conta-globuli, che eseguono anche lo studio della formula leucocitaria in tre popolazioni».

È il linguaggio tecnico della seconda carta di presentazione. Non c'entrano assolutamente le popolazioni africane. Qui c'entrano invece le tre popolazioni di cellule presenti nel sangue da esaminare, ossia i neutrofili, i linfociti e i medi, che, poi, sono a loro volta rappresentati dagli eosinofili, monociti e basofili.

E siamo entrati nel settore dell'ematologia, che Sergio ama molto, perché anche ieri è riuscito a fare una diagnosi brillante in un soggetto cinquantenne, colpito da leucemia linfatica cronica.

Quegli oltre quattrocentomila globuli bianchi trovati nel

sangue lo hanno insospettito e la formula leucocitaria gli ha consentito di far diagnosi di leucemia.

«Ecco qui l'apparecchio automatico *Miraplus*, per tutti gli esami chimici ed enzimatici».

Ecco la terza carta, per mezzo della quale si possono sapere in giornata come funzionano reni e fegato del paziente, ma anche altri organi.

C'è pure il fotometro a fiamma, per determinare la quantità di sodio e potassio ed eventualmente anche di litio, nei soggetti in terapia per depressione psichica: sono pochi i depressi in Africa, ma quei pochi bastano e avanzano; impegnano parecchio per la gravità delle condizioni in cui si trovano.

«Noi possiamo fare anche lo studio sia degli antigeni dell'epatite B sia dei virus dell'epatite C e dell'Aids, nonché ricercare i relativi anticorpi».

«Complimenti! Siete più che all'avanguardia, considerato il livello della sanità pubblica capoverdiana».

«Non solo. Sul medesimo apparecchio determiniamo anche gli enzimi tiroidei e il cosiddetto Psa totale e libero, vale a dire l'antigene della prostata».

«Già, perché gozzi e tumori della prostata sono diffusi anche in Africa».

Quando parla del suo laboratorio, Sergio somiglia a un fiume in piena.

È difficile contenerlo. Infatti, continua nell'elenco degli esami possibili per la gravidanza, la sifilide, il reumatismo, la malaria, il bacillo della tubercolosi e le altre malattie infettive, l'anemia falciforme, la ricerca del sangue occulto nelle feci. Finché non lo reggo più e metto la parola fine.

Le due tecniche di laboratorio creole, cresciute alla scuola italiana, salutano il loro maestro e se ne vanno, avendo terminato il loro lavoro per oggi.

Mentre sto guadagnando anch'io la porta di uscita, noto appeso alla parete il certificato di qualità Iso 9000, secondo le norme internazionali.

«La mia ammirazione, Sergio!».

Accanto al laboratorio esistente, sta sorgendo un nuovo edificio. Sarà il nuovo laboratorio. In meno di un mese -dalle

fondamenta al tetto, alle pareti divisorie – tutta la costruzione, a un unico piano come tutti gli edifici africani, sta completandosi a vista d'occhio, con una decina di operai al lavoro e Sergio capomastro. Infatti, non è facile accontentare le esigenze del valchiavennasco.

Pretende molto il capomastro.

Hanno un bel daffare anche il geometra e l'architetto progettista a seguire le sue esigenze.

«Quattro locali più i servizi. È molto importante riuscire ad avere il punto prelievi separato dalla biochimica, a sua volta separata dalla batteriologia e dall'emoteca, per ovvi motivi di sterilizzazione. Il tutto con l'aria condizionata, sia per il buon funzionamento delle macchine, sia per il conforto dei lavoratori e dei pazienti».

Sono le quattro del pomeriggio e, uscendo dal laboratorio, si nota la differenza di temperatura. All'esterno siamo attorno a trentatré gradi centigradi. Dentro ventotto. Solo cinque gradi di differenza, ma se ne percepiscono almeno dieci, per l'elevatissimo tasso di umidità: siamo in riva all'oceano.

Sono le quattro del pomeriggio e la giornata di Sergio, sigaro in bocca e bottiglia di birra fresca in mano, non è ancora finita. Dopo l'esibizione culinaria di ieri con un superbo piatto di pizzoccheri alla Valchiavenna – alquanto diversi da quelli valtelinesi di Teglio, per la mancanza del grano saraceno e la scarsità del bitto affogato nel burro -oggi si concede alla cucina creola, propinando *Cachupa* per tutti, il piatto forte locale, il piatto dei poveri, ricco di proteine.

La preparazione, ovviamente, risale al giorno prima. In una grande pentola sono messi in ammollo fagioli e granoturco locale bianco, quanto bastano. In una seconda pentola carne salata, salsiccia, pancetta, pollo, quanto bastano.

Comincia la cottura. Con due foglie di alloro cuociono fagioli e granoturco della prima pentola.

Contemporaneamente e a parte si soffriggono i condimenti: cipolla tritata, pomodoro, cavolo, patata dolce, banana verde, carota, zucca e manioca, aglio e olio. Ai quali si aggiunge il contenuto della seconda pentola.

Una volta cotti fagioli e granoturco, nella stessa pentola si

versa il contenuto della seconda pentola e si continua la cottura. Prima di servire in tavola, si versano i condimenti.

«Buon appetito a tutti».

«Ottima la *Cachupa*. Complimenti, Sergio!».

BRUTO E I SUOI PAZIENTI

«Benvenuto tra noi, dottore».

Alto, robusto, tutto muscoli, “palestrato” come si dice oggi. La divisa bianca da infermiere gli fa risaltare il volto sorridente, di color cioccolato al latte, avvolto in un cenno di barba ben curata, che l’ovalizza quel tanto che basta per renderlo più attraente al gentil sesso.

Gli consente di lavorare nel pubblico e nel privato, per avere qualche agio in più rispetto ai suoi colleghi, in un paese dove è difficile accettare di vivere.

«Quando ero a Boston, sì che stavo bene economicamente. Tre, quattromila dollari il mese».

«Ottimo stipendio. Perché non è rimasto a vivere là?».

«A Boston, però, facevo lo scaricatore di porto.

Più scaricavo, più guadagnavo. Una vita che puoi fare solo da giovane e per poco tempo, poi non ce la fai più a sostenere quel ritmo. Non mi pesavano due sacchi di cemento da mezzo quintale l’uno in spalla. Capisce?».

«Capisco, eccome, vedendo il suo fisico. Dato che, però, Lei è infermiere, perché non ha fatto l’infermiere a Boston?»

Perché non ha svolto le pratiche di equiparazione del suo diploma? Un infermiere negli Stati Uniti ha un buono stipendio e riveste un ruolo sociale importante».

«L’avrei fatto volentieri, ma il diploma conseguito a Capo Verde non è valido in America del Nord, nemmeno con esami integrativi. Purtroppo, i nostri titoli di studio valgono solo in Africa».

«Già, dimenticavo che qui da voi in Africa il diploma d’infermiere è conseguito in ospedale, com’era da noi in Italia fino a una quindicina di anni fa, non esiste ancora la laurea triennale in Scienze Infermieristiche».

«I dollari guadagnati a Boston mi hanno consentito comunque, di costruirmi una bella casa in città, che tutti m’invidiano».

È Bruto, il rivale di Braccio di ferro dei fumetti, a darmi il benvenuto e ad accogliermi in ospedale. Lo identifico così, proprio per l'estrema somiglianza con quel personaggio.

Scopro in lui capacità professionali e valori umani non comuni. Come la bravura a prelevare il sangue ai bambini, che non versano una lacrima.

A differenza di certi infermieri italiani pur laureati, che bucano più volte i piccini prima di trovare la vena giusta, Bruto buca una sola volta con precisione, servendosi di un ago fine, impugnato da una gran mano, delicatissima, che sovrasta e riesce a nascondere totalmente, col suo volume, l'avambraccio del piccolo paziente, e il sangue è pronto per essere esaminato in laboratorio.

Come la bravura nell'eseguire le medicazioni in corsia, osservando rigorosamente tutte le norme per la sterilità delle manovre. Si può stare certi che sulla ferita chirurgica non ci va alcun germe, quando al carrello delle medicazioni c'è lui. Insomma, è un infermiere capace e affidabile.

E poi, cosa da non sottovalutare, è capace di trattare con la gente. In modo calmo, gentile, esaustivo. La sua sensibilità umana gli consente quel tocco di classe che fa da calamita a chi lo avvicina. Una volta lo sento spiegare il possibile decorso postoperatorio di una paziente operata di fegato meglio di un medico, curando la terminologia, in modo da non suscitare allarmismi inutili nei parenti che lo stanno ascoltando. Una volta lo sento parlare di storia americana.

Non lo vedo mai litigare. Non lo sento mai urlare.

Con nessuno. Un vero e proprio signore, quasi di altri tempi e di altri luoghi, che mi fa scordare di essere nel secondo millennio e in Africa.

Il suo mezzo di trasporto è una vecchia motocicletta *Guzzi*, nera, lucida, verniciata di recente.

«Casco nero, borchiato, alla tedesca.

Giubbotto antiproiettile.

Sono i miei indumenti inseparabili: non si sa mai chi puoi incontrare per strada. È meglio viaggiare con la massima sicurezza».

«Un nazista dal cuore buono, insomma».

Accetta di buon grado la battuta, lui che sa anche di storia. È raro, infatti, incontrare un africano che abbia letto la storia europea.

«Come fa a mantenersi sempre in forma?».

«Molto semplice. Cinquecento flessioni al giorno.

Duecentocinquanta al mattino e altrettante la sera».

«Perbacco. Tutte di seguito, senza una pausa?».

«Faccio tre minuti di pausa ogni cinquanta».

«Dove trova il tempo? Lavoro, famiglia, divertimento...».

«Mi bastano un'ora il mattino e un'ora la sera. Una decina di flessioni riesco a farle anche tenendo i piedi più in alto rispetto alla testa, appoggiandoli cioè su un gradino, una ventina di centimetri dal suolo.

Il lavoro e la famiglia m'impegnano molto. Il divertimento no, non so che cosa sia».

Ho di fronte a me un uomo veramente muscoloso. I due pettorali sotto la maglietta sono talmente rilevati che a prima vista è facile scambiarli per due mammelle.

«La mia colazione consiste in un albume di uovo frullato con mezza banana, tutte le mattine.

Il tuorlo e la mezza banana restante li do a mia moglie per fare dell'altro in cucina. Sono le proteine che servono ai muscoli. Meno grassi usi, meglio è, e meglio stai».

«Potrebbe fare pure il dietista, visto che s'intende anche di proteine e di grassi».

«Sono le conoscenze di base apprese al corso per infermieri.

Non sono capace di fare altro che l'infermiere. Non posso fare niente altro».

L'infermiere, però, lo fa bene.

Mi sto domandando, comunque, come faccia a farlo bene sia nel settore pubblico sia nel settore privato. La risposta mi viene sempre fornita da lui stesso. Mi ragguaglia sul fatto che lavora nell'ospedale statale per quaranta ore settimanali per uno stipendio di millecinquecento scudi portoghesi il mese, corrispondenti circa a centotrentacinque euro, poi, per il tempo restante, lavora nell'ospedale privato italiano, con una paga di due euro l'ora.

Gli basta, perciò, una settantina d'ore il mese, per incassare un altro stipendio: stessi soldi con metà lavoro. Poco furbi gli africani? Non si direbbe affatto. Lavorando attorno alle duecento ore il mese, porta a casa tremila scudi, poco meno di trecento euro. Con trecento euro mensili, in Africa non si vive male. Approfitto della grande disponibilità di Bruto per visitare l'ospedale pubblico e rendermi così conto del livello sanitario del paese.

La scritta Hospital 1951 all'ingresso dell'ospedale, ben disegnata in cemento dai portoghesi, in centro città, m'invoglia a entrare, ma rappresenta l'antitesi di quanto scopro all'interno.

Infatti, dentro non c'è un ospedale, almeno secondo il concetto di noi occidentali – un luogo di cura in cui uno entra malato, è sottoposto alle terapie necessarie ed esce guarito, almeno in oltre il 90 per cento dei casi. Dentro c'è un'infermeria, una medicheria, per non dire un lazzaretto.

Un ospedale a padiglioni, in cui vi lavorano sette medici.

Non sette medici per turno. No, no, sette medici in tutto.

Giorno e notte.

Da qui già si può capire che assistenza possano dare all'ammalato sette medici per trecentosessantacinque giorni e per trecentosessantacinque notti l'anno, compresi i giorni di assenza per ferie, per maternità e via dicendo.

Un ospedale, in cui non esiste la chirurgia. Che ospedale può esserci, senza un reparto di chirurgia generale?

Non esiste, non può esistere una struttura sanitaria che possa essere denominata ospedale, senza la chirurgia.

Ebbene, all'interno della scritta Hospital 1951 non c'è il reparto di chirurgia.

Non solo, non c'è nemmeno un chirurgo che faccia una sutura, piccola o grande che sia, una diagnosi di appendicite acuta o perforazione intestinale.

La sutura, la diagnosi di appendicite acuta o di perforazione intestinale le fa il medico. Giustamente. Come ai vecchi tempi del nostro medico condotto, che faceva di tutto e di più, anche con competenza, se era bravo.

Un ospedale, in cui lavorano cinque medici internisti, che si occupano, quando sono presenti – uno ovviamente ci deve

essere per forza – di una ventina di pazienti, disposti in altrettanti letti nel reparto di Medicina appunto.

Due stanzoni in tutto, una per gli uomini e l'altra per le donne.

Cui sono aggregati anche due letti di Malattie infettive.

Un ospedale in cui lavora un pediatra – si noti bene, uno solo – giorno e notte, tutto l'anno, che dovrebbe occuparsi del reparto di pediatria: una decina di letti, occupati da bambini con le malattie le più varie. Non voglio pensare che cosa faranno i bambini malati, quando il pediatra non sarà al lavoro. Subentrerà uno dei cinque medici internisti, quando saranno presenti almeno in due, a sostituirlo.

Un ospedale in cui lavora un ginecologo solo, donna per la precisione, che non sposta il problema. Sempre un solo ginecologo per tutto l'anno.

Durante la sua assenza, reparto chiuso ovviamente, perché l'internista non può fare il ginecologo. E se una donna deve partorire? Hanno sempre partorito le donne, anche a casa, anche nella foresta. Non facciamoci tanti scrupoli.

E se subentra una complicanza durante il parto? Pazienza.

Se la donna ha i soldi e può permettersi un ginecologo privato, bene.

Se può recarsi in anticipo nella capitale, Praia, dove c'è un ospedale vero e proprio, bene altrettanto.

Sennò qualche santo o meglio qualche santone provvederà.

Un ospedale in cui il Pronto soccorso consiste in una stanza, un lettino visita e un armadietto con qualche siringa e pochi farmaci. Il Laboratorio e la Radiologia sono presenti, ma senza medici.

I pazienti, infatti, mostrano le lastre, senza referti. Spetta al medico che visita il paziente interpretare le radiografie.

La cosa non è sbagliata, se il medico fosse in grado di leggere radiografie ed ecografie in modo corretto.

Un ospedale in cui le ricette, compilate dai medici, recano l'intestazione "Hospital Regional de Fogo".

Un ospedale, in pratica, in mano agli infermieri.

Un ospedale gestito dagli infermieri, spesso in turno da soli anche loro, per il costo del personale sanitario.

Con tutte le conseguenze del caso.

Un'ora mi basta e avanza per visitare con Bruto l'ospedale pubblico e rendermi conto di come vada la sanità pubblica.

È lo stesso accompagnatore a propormi di fare un salto anche all'ospedale di Mosteiros, una cittadina di dieci mila abitanti.

Qui, le cose sono decisamente peggio.

Siamo a un livello inferiore. Una croce rossa è il simbolo esterno della struttura. Siamo accolti da un polverone: i lavori in corso sollevano polvere da ogni parte.

Infatti, il giovane medico di guardia, uno dei due medici assunti in ospedale, anche lui laureato a Cuba, si scusa per la presentazione.

Ma nello stesso tempo è orgoglioso di mostrarci che qualcosa si sta facendo per abbellire la struttura.

L'unica cosa bella è la sala conferenze. Sembra di essere in una sala conferenze milanese attuale: moderna, poltrone di materiale plastico, ancora protette dal cellophane, aria condizionata. Che cosa si vuole di più in Africa? Quello che si dice un investimento fuori luogo! Appena dentro, una bambina di tre anni dolorante in un lettino per un ascesso dentale che le ha gonfiato una guancia e le procura una febbre da cavallo, curata con antibiotici in flebo da una settimana.

«Sta andando meglio» ci assicura il giovane collega, mentre io e la dentista c'interroghiamo con uno sguardo scettico, senza profferire parola per non interferire nel lavoro del giovane collega, orgoglioso del buon esito della sua terapia in corso.

Ci aggiunge, però, che se le cose non si risolveranno in capo a un paio di giorni, sarà costretto a inviare la bimba a un ospedale più attrezzato, quello che noi abbiamo appena visitato. Poveri noi!

Meglio, povera lei, la bimba con l'ascesso in bocca!

Più all'interno, un paio di donne con il pancione attendono, tranquille per essere in un luogo che chiamano ospedale, il giorno del lieto evento. Glielo auguriamo di cuore.

Tutto qui. Non vediamo altro all'ospedale di Mosteiros: un bambino, due partorienti, una giovane infermiera che ci offre il caffè, un buon caffè, e un giovane medico con il fonden-

doscopio al collo, che, contentissimo del suo stato sociale, attende un futuro migliore.

Lungo il tragitto vediamo qualche raro ambulatorio chiuso. È aperto solo per le vaccinazioni. Niente altro.

Se a tutto questo si aggiunge che non ci sono altri servizi di medicina pubblica – come quelli dei nostri dottori di medicina generale per citare un esempio – la situazione sanitaria è carente, meglio dire è agli albori, per lasciare spazio alla speranza di uno sviluppo.

Prosegue Bruto, il mio fedele e informatissimo cicerone, nel completarmi il quadro sanitario. Nella Repubblica di Capo Verde esistono solo due ospedali pubblici veri, uno a Praia, la capitale, e l'altro a Mindelo nell'isola di San Vicente, due ospedali per mezzo milione di persone. Nelle altre isole, comprese le isole turistiche come Sal e Boa Vista, tanto osannate dagli operatori turistici italiani, ci sono soltanto piccoli presidi sanitari che si chiamano impropriamente ospedali e che abbiamo già descritto. Anche a un ingegnere informatico italiano capita di cadere accidentalmente lungo una scala di albergo, battendo una spalla.

Al pronto soccorso dell'ospedale di Sal, dove è costretto a recarsi, prima gli fanno pagare la visita e la radiografia, ottanta euro se ben ricordo, poi gli fanno fare due ore di coda per la prima e un'ora per la seconda. Il medico guarda la lastra: sembra che la frattura non ci sia.

Lo dimette così, come è arrivato, senza nemmeno un bendaggio "tipo Desault", che servirebbe per bloccare l'articolazione che gli fa male.

Non c'è l'ortopedico, quindi è dimesso con il suo dolore.

«Vada in farmacia e acquisti quelle pastiglie che le ho prescritto, se il dolore diventasse insopportabile.

Sennò sopporti. Vedrà che prima o poi passerà».

Siamo in Africa e così si ragiona da africani. Non tutti in Africa, però, sono africani. L'ingegnere corre in farmacia.

Prende una, due, tre pastiglie, ma il dolore non passa.

Il giorno dopo, va alla ricerca di un ambulatorio privato. Sborsa altri cinquanta euro, il corrispettivo di quasi mezzo stipendio di un operaio.

Finalmente trova un ortopedico che gli fa il bendaggio.

La notte successiva dorme e può continuare il lavoro.

Durante l'attesa, l'ingegnere nota altri pazienti, pure loro in attesa. Chi con una siringa e una boccetta di antibiotico in mano, comprati in farmacia, per l'iniezione quotidiana da parte dell'infermiere: l'ospedale non vende farmaci.

Chi con bende e disinfettante per rifare la medicazione di una vecchia ferita. Chi con una ferita sanguinante al volto per la sutura. Tutti aspettano quel che c'è d'aspettare.

In silenzio. Nessuno protesta. Siamo in Africa.

La sanità pubblica, poi, ha altri problemi.

Come il fatto che i medici, spesso, non sono di qui. Infatti, i pochi capoverdiani che hanno la possibilità di diventare medici, laureandosi all'estero, non rientrano più, così il governo è costretto ad assumere medici stranieri, spesso cubani, con mentalità e costumi differenti. Come il fatto dell'insularità: le molte isole rendono i trasferimenti sanitari difficili, aleatori e costosi, soprattutto per i poveri, che rappresentano la maggioranza assoluta della popolazione.

Anche una semplice appendicite acuta può diventare un dramma: il battello non c'è tutti i giorni e il costo del biglietto per l'aereo, per molte famiglie è proibitivo.

Tuttavia, rispetto al continente nero, qui siamo ancora in una situazione sanitaria che potremmo comunque definire sotto controllo, pur con gravi carenze ospedaliere. Non esistono, infatti, le grandi epidemie africane, per vari motivi: primo perché le popolazioni son vaccinate, secondo perché non ci sono grandi concentrazioni di popolazione, terzo perché il clima è salubre. La stessa mortalità infantile, pur non essendo come quella occidentale, non supera il 4 per cento qui, mentre nel continente arriva al 15 per cento.

La speranza di vita si aggira attorno ai 68 anni di età: solo dieci anni in meno rispetto a quella italiana, che è tra le più elevate del mondo.

I casi di malnutrizione, inoltre, sono rari: durante la mia permanenza ho visto un solo bambino, nella foresta, con il tipico pancione da *Kwashiorkor*, malattia tropicale dovuta allo scarsissimo contenuto di proteine nella dieta. Da anni è stata

debellata la lebbra: pochi sono gli anziani che ne portano ancora le stigmate nelle mani e nei piedi.

Alle carenze della sanità pubblica sopperisce, almeno in parte, quella privata, gestita dalle Organizzazioni non governative occidentali, le cosiddette Ong, soprattutto di matrice religiosa.

Estremamente importante sottolinearne il valore in sé e per sé e soprattutto il valore della solidarietà che trasmettono, non solo nell'ambito sanitario, ma anche in quello sociale, laddove sono presenti.

Le Ong donano alla popolazione le risorse economiche che arrivano dall'opulenza occidentale, gratuitamente, senza secondi fini.

Donano le migliori risorse umane, rappresentate da molti volontari soprattutto giovani, per la promozione socio-culturale della gente, di tutta la gente, senza distinzioni.

Sempre con Bruto, busso alla porta della struttura privata, dove lui svolge il secondo lavoro, sempre da infermiere, alla porta dell'Ospedale San Francesco.

Per conoscere i suoi pazienti.

«Sono solo pazienti chirurgici i nostri. Un ospedale in cui c'è un solo reparto, quello di chirurgia appunto».

«Per me occidentale è difficile capire questa specificità».

«I frati cappuccini decidono di costruirlo nel 2002, in accordo col governo, dopo aver preso atto della necessità assoluta di un reparto di chirurgia generale, in un'isola di quarantamila abitanti, sprovvista di una specialità di base come questa. Le specialità mediche sono infatti assicurate dall'ospedale regionale».

Leggo allora sulla targa d'ingresso «...».

Mi rendo conto di prima persona che, se il reparto di degenza è unico, con venti letti, compresi due di terapia subintensiva, esiste tutto quanto serve da contorno e da supporto: sale operatorie, laboratorio analisi, radiologia, endoscopia, farmacia, poliambulatorio, mensa, lavanderia e direzione.

Mi rendo conto di prima persona del numero delle persone assistite giornalmente. Arrivano a piedi, in pick-up o in taxi, da sole o accompagnate: il trasporto qui costa poco.

Accedono alla segreteria e di seguito al poliambulatorio.

Accedono direttamente al reparto quelle con malattie chirurgiche urgenti o quelle mandate d'urgenza dal Pronto soccorso dell'ospedale pubblico.

Mi rendo conto in prima persona delle patologie che ci sono in reparto: gozzi, tumori alla tiroide, alla mammella, allo stomaco, all'intestino, al fegato e al pancreas, ernie, emorroidi e varici.

Racconto i casi più interessanti.

Racconto i casi che colpiscono di più la mia sensibilità e la mia curiosità.

Pazienti speciali

1) Isabel, una bambina di due anni, piange di un pianto inconsolabile, in braccio alla sua mamma.

Piange, concentrata nel suo dolore. Piange e con nulla si riesce a distoglierla da quel pianto angosciato. Dal reparto di pediatria è trasferita in quello di chirurgia. La relazione medica, che l'accompagna, descrive dolori diffusi da dodici giorni, orticaria, prurito, febbre a 38° centigradi, linfonodi ingrossati al collo, terapia antibiotica a largo spettro e sotto-dosata.

Certamente la causa del dolore e del pianto è da attribuire a una grave infezione, di cui bisogna indovinare l'origine, stabilire il punto di partenza. Poveretta. Provo sofferenza per lei. Una bambino piccolo sofferente fa molta più pena di un adulto sofferente. È sotto peso Isabel: mancano due etti ai quattro chilogrammi.

Pochi, troppo pochi per due anni di età. L'infezione data da molto, per averla ridotta così. La febbre ora raggiunge i 39° centigradi. Fa fatica a respirare la piccola. Al torace non si sente nulla di significativo, se non una bronchite, che non giustifica certo tutto il quadro. Nemmeno l'arrossamento alla gola lo giustifica. Ecco, finalmente trovata la causa: una tumefazione al collo. Potrebbe essere proprio questa a mettere sottosopra il corpicino, a provocargli lo sconquasso generale, di cui soffre. Lo conferma una sonda ecografica lineare, posta sulla tumefazione stessa: un'enorme cavità, piena zeppa di pus, si approfondisce nelle strutture vitali del collo. Lo conferma un grosso

ago, che ne drena qualche goccia. Bisogna operare subito la piccina, per svuotare per bene la cavità. Ci pensano l'anestesista, che l'addormenta, e il chirurgo, che fa una piccola incisione di tre centimetri, per rimuovere 200 ml di materiale purulento: due bicchieri di pus sono un'enormità per quasi quattro chilogrammi di bambina. Stafilococco aureo è il nome del bacillo che si sarebbe portata all'altro mondo Isabel, se non fossero intervenuti questi due medici a prenderla per i capelli e riconsegnarla guarita nelle braccia della madre.

2) Capelli lunghi, biondi e ricci, otto anni giusti, giace dolente al letto numero 7 della corsia chirurgica maschile.

Mi risulta una cosa molto strana il fatto che in Africa si ricoveri una bambina in una corsia maschile. Mi guardo attorno, eppure gli altri tre sono tutti e tre uomini.

Probabilmente la cosa è successa per mancanza di posti letto in quella femminile. Ci si arrangia. Siamo in Africa.

Invece, no. Eh, no. Quella che potrebbe sembrare a prima vista una bimba, per le linee morbide del volto e i lunghi capelli biondi a coda di cavallo, si chiama Marcos. È un bambino di terza elementare, che il giorno prima gioca alla ruota in città, cade e riporta un grosso trauma alla parte destra del torace e dell'addome, dove ci sono il polmone e il fegato.

Mi racconta la madre, una giovane creola prestante, che è diffuso da queste parti il cosiddetto gioco della ruota, perché è un gioco di movimento per i ragazzi e soprattutto perché non costa nulla.

Non lo si compra in nessun negozio. Una ruota di scarto di un'automobile o di un pick-up, due bastoni, un poco di olio per lubrificare e il gioco è fatto. Il ragazzo segue la ruota che corre per una strada piana o poco pendente, dandole la direzione che vuole con le punte di due bastoni inserite nel solco interno lubrificato della ruota stessa. Può correre da solo oppure gareggiare con gli amici. Chi arriva prima a una determinata meta vince. Così sta giocando Marcos, quando qualcosa va storto e lui cade sopra la ruota in movimento.

Meno male che il fatto succede una domenica pomeriggio, a due chilometri dall'ospedale.

Gli amici chiamano subito la mamma, che si precipita e lo ricovera. Il grave trauma provoca un grosso ematoma dei muscoli dell'addome, che si vede anche esternamente come un grande bernoccolo, e, quel che è peggio, una lacerazione profonda del fegato coinvolgente il VI e il VII segmento che sanguina. Fortunatamente la capsula che avvolge il fegato riesce a resistere alla rottura, contenere e bloccare il sanguinamento. Una strumentazione semplice come un ecografo, dal costo inferiore a centomila euro, è molto utile anche nei paesi del Terzo mondo, perché consente al medico di fare diagnosi difficili e seguire i pazienti durante il decorso della malattia.

Cosicché, nonostante l'itterizia, l'aumento degli enzimi del fegato e anche il collasso cardiocircolatorio conseguenti al trauma, il ragazzo riesce a evitare di essere portato in sala operatoria e a guarire in una decina di giorni, soltanto con riposo assoluto a letto e nutrizione parenterale totale, ossia digiuno e fleboclisi a go-go.

Al controllo ambulatoriale, Marcos ricompensa tutti gli operatori con un bellissimo sorriso, senza tuttavia lasciarsi convincere a tagliare i capelli, i suoi capelli lunghi, biondi e ricci. Il suo caso è talmente interessante dal punto di vista medico da meritare di essere pubblicato sul mensile italiano d'emergenza sanitaria "*Emergency oggi*", il mese di dicembre 2007.

3) Rogeiro, sessantadue anni ben portati, ma coraggio saltami addosso. Soffre da un paio di anni di una banale ernia inguinale, che gli dà sì fastidio, soprattutto la sera, ma che non si può dire gli causi dolori, semmai qualche dolorino ogni tanto. Per la verità egli potrebbe tirare avanti ancora per altri due anni, come gli assicura il suo medico, ma non vuole farsi operare solo perché gli manca quel pochino di coraggio che serve a prendere una decisione del genere. Manda avanti moglie e figlia sedicenne a sondare il terreno. La figlia si sottopone al trapano della dentista per due motivi ben specifici, primo per curarsi un paio di carie appena accennate, in modo che non possano essere proprio queste l'ostacolo a un fidanzamento che sta nascendo, secondo per accertarsi, insieme con la madre, dalla viva voce della dottoressa circa la fama del chirurgo

italiano attuale. Ottiene entrambi i risultati in un sol colpo: denti belli e chirurgo di buona fama.

Le due donne tornano a casa e convincono il padre e il marito a farsi operare.

Prima, però, Rogeiro vuole un'altra assicurazione da parte del chirurgo circa la tecnica dell'intervento. Ha saputo dal figlio, che lavora in America del Nord, che è appena stato operato di ernia inguinale al Massachusetts general hospital senza punti di sutura.

Così vorrebbe anche lui: essere operato senza punti esterni. Il chirurgo allora gli promette che userà la stessa tecnica americana. A quel punto, Rogeiro non ha più dubbi, si fa operare. E, sulla soglia dell'ospedale, dice soddisfatto: «*S. Francisco hospital is like Massachusetts general hospital*».

4) Figlio di Luisa, tre mesi di vita, sanguina da un grosso emangioma del torace, un tumore congenito formato da un groviglio di nuovi piccoli vasi. Questo bimbo non ha diritto di essere chiamato con il suo nome.

Nemmeno nei documenti ufficiali, quale può essere una cartella clinica di ospedale. Anche su questi, infatti, c'è scritto Figlio di Luisa. La mia meraviglia trova spiegazione dall'infermiera che ha accettato il bimbo all'atto del ricovero: finché uno non è battezzato, non ha un nome, non può avere un nome, quindi non ha diritto di essere chiamato né a voce né per iscritto, quindi si mette figlio di ... e il nome della madre ... ma non quello del padre, che può essere incerto. Insomma, anche in Africa, soprattutto in Africa, vale il famoso detto latino:

“*Mater certa semper est, pater numquam*”.

Meno male che la regola africana non vale negli altri continenti, senno' i non battezzati – la maggioranza assoluta degli individui – sarebbero tutti Figli di Giovanna, Natasha, Meredith, Annika. Comunque, il Figlio di Luisa sanguina e bisogna provvedere a fermare l'emorragia. È già la seconda volta che sanguina e la mamma è allarmata.

Un punto di sutura sul tumore non riuscirebbe a fermare definitivamente l'emorragia, perché la sutura agisce solo

su tessuto sano e non su tessuto tumorale. Quindi, bisogna operare, bisogna togliere tutto il tumore che misura cinque per tre centimetri, molto grande, fatte le debite proporzioni col torace molto piccolo del Figlio di Luisa. Una decisione molto importante e molto pesante quella di un intervento chirurgico, di circa un'ora di tempo, in un bambino di tre mesi in Africa, in un ospedale sì con la Terapia Subintensiva, ma senza un reparto di Rianimazione. Una decisione da soppesare bene, mettendo sui piatti della bilancia i rischi chirurgici e quelli anestesiolgici.

I secondi indubbiamente maggiori dei primi.

Dal punto di vista chirurgico, la massa tumorale può essere asportata completamente, in un bambino sano i punti di sutura tengono e la cicatrice si forma in una decina di giorni. Tutt'al più, se dovesse sanguinare, basta avere la disponibilità di sangue di uno dei genitori. Prove di compatibilità eseguite, sangue del padre disponibile.

Dal punto di vista anestesiolgico, le cose si possono complicare, perché l'intervento va eseguito in anestesia generale e il tubicino che collega la trachea al ventilatore può provocare edema, ossia gonfiore in laringe, tale da impedire al bambino di respirare dopo la sua estrazione, tale da dover eseguire una tracheotomia d'urgenza.

E chi potrebbe assicurare che non subentri una sofferenza celebrale, durante tali manovre? L'anestesista non se la sente di correre il rischio della tracheotomia, ed escogita un tipo di anestesia più sicuro, anestesia generale endovenosa con la ketamina, un farmaco che va molto bene in questi casi. Il bambino dorme, non sente dolore, ma respira spontaneamente con la maschera di ossigeno, senza dover dipendere da un tubo collegato a una macchina.

Detto fatto.

Anestesista, chirurgo e madre firmano il consenso all'atto chirurgico, pregando ognuno nel suo intimo il proprio Dio, perché tutto proceda per il meglio... magari lo stesso Dio, almeno per il chirurgo e la madre. Si esegue l'intervento in un'ora di tempo, si trasfonde una minima quantità di sangue, nessuna complicanza in sala operatoria, un'ora dopo il

bambino si sveglia, lo si porta in reparto e la sera stessa può già succhiare il latte dal seno materno. Nessuna complicanza postoperatoria, se non una febbriola domata dalla profilassi antibiotica.

Grande soddisfazione in ospedale e nel villaggio del bambino. Anche il Figlio di Luisa entra a buon diritto nella letteratura medica internazionale, con la pubblicazione sulla rivista “*Emergency oggi*” del mese di gennaio 2008.

5) Sta raccogliendo Jorra – materiale lavico per costruzioni – una quindicenne, nell’isola di Brava.

Riempitane già una cesta, se la carica sulla testa.

È Denice, già al lavoro la mattina presto, appartiene a un ceto sociale basso, poveretta. Mentre cammina verso casa con la cesta di venti kg in testa in perfetto equilibrio, vi ripone anche la bottiglia d’acqua che porta in mano, così da camminare più speditamente, a mani libere.

Dopo una decina di minuti di strada, un’automobile che le passa accanto la costringe improvvisamente a un brusco movimento. Le cade la bottiglia dalla cesta, ne calpesta un coccio con il piede destro. Dopo un’ora di cammino con il piede indolenzito, arriva a casa, si fa controllare il piede dalla madre. C’è una piccola ferita, che si rimarginerà, e con il tempo passerà anche il dolore. Niente di grave. Passa un mese, ma Denise cammina male e con dolore.

Va dal medico, che non nota nulla di particolare, se non una ferita infetta. Prende gli antibiotici e i disinfettanti prescritti. Si fa vedere da un altro medico e da un altro ancora.

Stessa diagnosi, stesso dolore, stessa febbre saltuaria.

Finché, dopo un anno dall’evento, arriva all’ambulatorio chirurgico, dov’è di turno l’infermiera Ruth, la quale richiede subito una radiografia del piede, sospettando che dentro ci sia rimasto qualche cosa, che non consente la guarigione della piccola ferita.

E la radiografia rivela la presenza di un frammento di vetro. Si tratta di un vetro smerigliato, perché di norma il vetro non è radio-paco, cioè non si vede ai raggi.

È sito profondamente, a ridosso del quinto metatarso.

Non è semplice, però, per il chirurgo, localizzarlo senza l'amplificatore di brillantezza.

Si deve andare in sala operatoria e mettere in funzione la macchina. Si va, si prepara tutto l'occorrente e, in anestesia locale, con una pinza di Kocher, si estrae il frammento di vetro.

Che piacere per Denice tornare a camminare speditamente dopo un anno, senza più quel corpo estraneo dentro che le procura dolore e infezione, e a raccogliere Jorra a piedi scalzi nell'isola di Brava!

Anche Markus ama passeggiare in spiaggia a piedi scalzi.

È un quarantenne di Lipsia che sta trascorrendo quindici giorni di ferie con la moglie, di qualche anno più vecchia di lui, quando all'improvviso avverte una stiletta al piede sinistro. Con il suo buon inglese è lei a presentarmelo in ambulatorio. Visitandolo, noto una piccola ferita. Pigio con un dito, in modo da localizzare il punto dolente. Ci riesco e, senza bisogno di radiografia, stabilisco la presenza di un piccolo corpo estraneo. Con uno strumento adatto e con un po' di fortuna lo piglio e lo estraggo. Due pazienti, Markus e Denice; uno europeo e l'altra africana; stesso problema: corpo estraneo in un piede; stessa soluzione: estrazione; uno subito, l'altra dopo un anno. Quanto contano la cultura e le opportunità in campo sanitario!

6) Ha appena cinque anni Ileno, ma è già un bambino giu-dizioso per la sua età. Abita nell'isola di Brava e da due giorni è ricoverato in ospedale. Non ho mai notato in vita mia un bambino così legato al padre. Infatti, quando la sera dopo l'orario di visita parenti in ospedale se ne va la madre, il bambino continua i suoi giochi come se non sia accaduto nulla, quando invece se ne va il padre smette di giocare e scoppia in un pianto inconsolabile per un buon quarto d'ora. Ileno è affetto da criptorchidimo bilaterale, vale a dire di testicoli ritenuti in addome, malattia da risolvere il prima possibile per evitare sia la sterilità sia, soprattutto, una possibile trasformazione tumorale. Non in tutti i casi, infatti, i testicoli scendono nello scroto prima della nascita. Allora bisogna intervenire

con un intervento chirurgico, per riportarli nella loro sede naturale. Cosa che ha già tentato di fare a destra l'urologo un anno prima, nell'ospedale della capitale, senza riuscirvi.

I genitori ci chiedono di provvedere, se ne siamo capaci, perché capiscono della delicatezza del caso.

Una volta premesso che non siamo specialisti del settore – il vero specialista è l'urologo o il chirurgo infantile – loro accettano l'alea del rischio che si deve correre in medicina.

Un atteggiamento che avevano anche gli occidentali fino a una trentina di anni fa, prima del sopravvento della moda americana di pretendere il risultato a tutti i costi, anche in un settore quale quello medico dove entrano in gioco molti fattori, oltre alla capacità del medico, e che ora hanno perso.

Constatazione che non vuole assolutamente giustificare e coprire i medici incapaci.

Perciò, i genitori di Ileno lo affidano al bisturi italiano che, non solo riesce a portare nella giusta sede il testicolo di sinistra, ma anche quello di destra, già un po' pasticciato dall'urologo cubano. Ottengono il risultato tanto agognato.

La loro contentezza trapela dai volti e dai gesti, riempie di giocattoli le mani del cinquenne, quasi a compensarne la mancanza di salute e ad augurargliene a iosa in futuro, prima del viaggio di ritorno in battello nella piccola isola di Brava. Il tantam della foresta farà il resto la settimana successiva, portandoci parecchi bambini per lo stesso problema.

7) Ildo crede di risolvere il suo problema di salute dentro la corsia chirurgica quando arriva in ospedale, perché non sa ancora che la sua malattia, purtroppo, non potrà essere risolta col bisturi.

Infatti, lo hanno illuso all'ospedale regionale, facendogli diagnosi di massa addominale, ossia di tumore solido da asportare con un intervento, e inviandolo in chirurgia.

Cinquantasei anni, magro come tutti i suoi conterranei che lavorano la terra, sinora non si è mai lamentato di nulla.

È sì calato di peso, ma è tutta colpa della diarrea che ogni tanto gli fa visita. Qualche affaticamento gratuito, qualche lineetta di febbre, qualche malessere generale e un cenno

d'inappetenza non lo hanno impensierito più di tanto, ma quando s'è visto la pancia gonfia ha iniziato a preoccuparsi. Non gli duole, ma perché dev'essere così gonfia e dura nella parte sinistra la sua pancia, che è sempre stata piatta? Eppure non beve, da dover pensare alla cirrosi. Un prelievo di sangue cambia completamente le ipotesi mediche.

I globuli bianchi, che risultano essere in numero di 424.000 elementi per millimetro cubo, con la serie linfatica alle stelle, depongono per una leucemia linfatica cronica.

Anche la massa addominale, che un'ecografia attribuisce a un'enorme milza dal diametro di 35 centimetri, il triplo della norma, rappresenta un valido corollario diagnostico.

Si consulta in *Skipe* uno specialista ematologo di Pavia, che conferma definitivamente la diagnosi.

E suggerisce la terapia. Messa da parte la chirurgia, che non serve a niente in casi come questi, è la polichemioterapia l'arma vincente.

Per Ildo comincia un vero e proprio calvario, da vivere fuori casa. A Capo Verde, infatti, non esistono validi centri per la cura delle leucemie. Bisogna pensare all'Europa.

Di solito ci si appoggia al vicino, si fa per dire, Portogallo.

Pratiche burocratiche velocissime e Ildo prende tre aerei per curarsi, a Lisbona.

8) Ha 39 anni Edgar, quando comincia ad ammalarsi, lo scorso anno. Dall'isola di Brava, dove abita, se ne va nella capitale a curarsi.

A Praia lo operano all'addome, senza toccare l'intestino, e in dieci giorni di tempo risolve il suo problema sanitario.

Ritorna nella sua isoletta e riprende il lavoro di tassista.

Il male recidiva presto, purtroppo. Visti i risultati poco brillanti della cura, il quarantenne non ritorna più a Praia, ma sceglie l'ospedale di San Francesco, sperando in mani più esperte e in terapie più moderne, all'avanguardia. Lui fa il tassista, perciò è informato, aggiornato.

Si sottopone a un intervento chirurgico di pulizia, molto delicato, con l'asportazione completa del tumore che è ritornato in più punti sulla parete dell'addome. Intervento delicato

e difficilissimo, quando si tratta di dover chiudere l'addome, dopo averlo demolito estesamente.

Un paio d'ore di lavoro meticoloso per avere un ottimo risultato. Un vero e proprio successo. L'esame istologico, di ritorno dall'Italia, conferma l'asportazione radicale del tumore purtroppo maligno e la necessità di un controllo nel tempo per precauzione. Ma quel tipo di tumore in futuro non dovrebbe più tornare a colpire Edgar, un uomo in forza, un metro e sessanta centimetri, in attesa del quinto figlio maschio. Glielo auguriamo di cuore, alla dimissione.

Deve mantenere una numerosa famiglia, almeno fino al conseguimento del diploma liceale da parte di tutti e cinque i figli, come l'80 per cento dei giovani capoverdiani.

9) Il ragazzo di dodici anni che ha battuto il capo ne ce la fa, nonostante il trasferimento tempestivo nel reparto giusto. L'avventura di Alvaro comincia su un pick-up, dove sta viaggiando in allegra compagnia.

Si urtano tra loro i compagni di scuola, e lui cade, battendo il capo sull'acciottolato lavico.

Una caduta da solo un metro e mezzo di altezza, ma batte la testa. Non perde i sensi, ma ha nausea.

Lo portano in ospedale.

Trauma cranico minore è la diagnosi medica, quindi il ragazzo potrebbe essere dimesso, ma il medico non ne è convinto, preferisce trattenerlo in osservazione, per la sonnolenza che sta insorgendo, mentre lo sta visitando.

Meno male. Il medico scrupoloso ci azzecca.

L'indomani la sonnolenza aumenta, nonostante i farmaci che, somministrati in vena, dovrebbero prevenire l'edema, il gonfiore del cervello. Dopo ventiquattro ore, il giovane va in coma, coma di primo grado stabilisce il medico, risvegliabile.

Analizzando il lento, ma progressivo peggioramento, in una giovane vita, il bravo medico non perde tempo e ordina un trasferimento aereo in neurochirurgia.

È venerdì pomeriggio, anche nell'ospedale della capitale il lavoro scema di moltissimo, ma il trasferimento si fa con l'accompagnamento del medico, in modo che questi sia sempre

pronto a mettere una cannula in trachea, pure in aereo, per assicurare la ventilazione meccanica.

Arriva soddisfatto il medico all'ospedale di Praia, contento di essere riuscito a portare il giovane ancora in buone condizioni, per essere operato al cervello dell'ematoma che gli si sta formando a seguito del trauma cranico.

E a riceverlo non ci sono che due infermieri. Il medico vuole parlare con un neurochirurgo per presentargli il caso, ma non è possibile: i neurochirurghi se ne sono già andati a casa per il fine settimana. Almeno una Tac, perdiana.

S'indigna il medico, ma non c'è nulla da fare. Il ragazzo, gli assicurano gli infermieri della capitale, non sta poi così male. Loro hanno l'ordine preciso di chiamare il medico solo se sono di fronte a un coma profondo. Questo è un coma di primo grado, quindi risvegliabile, quindi non può essere definito profondo. Riprende l'aereo di ritorno il medico scrupoloso, molto amareggiato per il ragazzo che ha lasciato in balia degli infermieri: non è riuscito a vederlo sul tavolo operatorio. Passa il sabato. Passa la domenica.

Arriva il lunedì e si fa la Tac: vasto ematoma subdurale. Si programma l'intervento per martedì. Troppo tardi.

Alvaro muore sul tavolo operatorio.

10) Pedro, settantadue anni, arriva da Mosteiros, per farsi visitare dal chirurgo. Un'ora di automobile e arriva al poliambulatorio. Si mette in coda. Al suo turno, non sa come esporre il problema. Lancia un'occhiata all'infermiera suora, che capisce di allontanarsi il tempo necessario. Dopo una breve storia e un'altrettanto breve visita, la diagnosi è fatta: tumore al pene. Pedro accetta la diagnosi, ma non la terapia. Lui pensa che basti una pomata, per far sparire tutta quella carne crescente e secernente. Alla proposta del medico di amputazione radicale lui oppone un netto rifiuto.

Non può accettare un disonore simile, così è vissuta tale malattia nel continente nero, di fronte alla moglie e ai figli.

Gli si propone allora un trasferimento a Praia, dove prima dell'intervento potrebbe almeno beneficiare di alcuni cicli di chemioradioterapia. A quel punto il settantaduenne si mette

a piangere, adducendo il fatto che lui non ha mai preso un aereo, non ha mai dormito fuori casa, non può vivere lontano dai suoi undici figli. Alla salute antepone la virilità e la vicinanza dei familiari. Il valore della vita passa in secondo ordine. Piange e non sa decidere. Piange e se ne ritorna a Nord dell'isola, nella sua Mosteiros, tra i suoi animali e la sua gente. Con loro vivrà gli ultimi mesi della sua vita.

Finché dolori e infezioni non avranno il sopravvento e non se lo porteranno nell'aldilà, pago tuttavia di non aver mai abbandonato la sua numerosa famiglia, la sua gente, i suoi animali, la sua isola.

SULLE ALI DELL'UOMO

“Sulle ali dell'uomo” io ci sono.

È un progetto sanitario, esportabile anche tra i popoli più poveri e più bisognosi. Etica e professionalità s'incontrano in Italia, sulle orme di san Francesco per opera di un suo seguace, e producono qualche cosa di buono per l'umanità, a distanza. Dall'Italia all'Africa. Basta un aereo di tanto in tanto, per trasferire progetto, uomini e mezzi. E si vola.

“Sulle ali dell'uomo”.

«Lo spirito di fratellanza universale è più forte delle distanze e permette all'uomo di buona volontà di superare le barriere fisiche dello spazio e del tempo».

È un progetto di promozione della salute, in una zona dell'Africa dove la povertà e l'indigenza non consentono il raggiungimento dei valori minimi accettabili, in equità, nel trattamento della malattia, con l'obiettivo di curare la riorganizzazione e riqualificazione delle strutture esistenti e di piazzarne altre specialistiche sul territorio nel breve periodo, vale a dire nel giro di pochi anni. E, nel lungo periodo, invece, di andare oltre, ottenendo, di quanto si fa, l'approvazione da parte di tutta la comunità scientifica internazionale e il patrocinio del mondo accademico, realizzando un'università locale, in modo che medici e infermieri del luogo non debbano più formarsi all'estero, da dove, poi, la maggior parte non rientra per curare i loro concittadini. Il primo a partire dovrebbe essere proprio il corso di laurea in Infermieristica. D'infermieri formati c'è un estremo bisogno in tutto l'arcipelago.

Le difficoltà sono tante per la realizzazione di una sanità non superflua, ma essenziale, come le distanze tra le nove isole abitate, che non son servite da infrastrutture notevoli, accessibili ai più, quali strade, porti, aeroporti, ospedali, ambulanze, eccetera.

Attualmente non si può che constatare un sistema sanitario avaro di risorse, per dirlo in termini eufemistici.

Gli strumenti potrebbero essere individuati in:

- attivazione di modelli operativi e organizzativi applicabili alle realtà locali
- collaborazione con il Ministero della sanità locale e realizzazione di attività didattiche tese a far crescere le professionalità e le competenze sanitarie degli stessi medici capoverdiani
- formazione di comitati etici con funzione di controllo delle attività sanitarie
- attivazione di un turnover di medici e personale sanitario qualificato
- attivazione di attività specialistica che interessi tutte le aree terapeutiche
- realizzazione di un'università locale patrocinata da università straniere.

Come si vede, le cose da fare non sono molte, sono moltissime e richiedono ingenti risorse umane e finanziarie, che solo un progetto ad ampio respiro, come "Sulle ali dell'uomo io ci sono" può permettersi.

Come e dove si trovano tutte le persone specializzate, da inserire in una simile avventura?

Nel volontariato.

Solo nel volontariato.

A un giornalista, che durante un'intervista a Madre Teresa di Calcutta dice che lui non farebbe mai quello che fa lei, nemmeno per tutto l'oro del mondo, la suora risponde che nemmeno lei lo farebbe.

Lei, infatti, lo fa solo ed esclusivamente per amore di Dio e dell'uomo. Qui sta la forza del volontariato.

Non necessariamente tutti i volontari sono credenti in Dio, ma nell'uomo sì.

Un volontariato legato a progetti e programmi ben definiti a favore degli altri, a condizione che ognuno dia il meglio di sé, il meglio della sua professione, il meglio della sua vita. Non, evidentemente, volontari senza una professione, che non sanno proprio cosa fare in patria e vanno all'avventura, all'estero, in paesi esotici.

Non volontari nullafacenti, sfaticati.

Volontari altamente specializzati e altamente motivati.

Un volontario che si accosta con umiltà, con atteggiamento di ascolto all'ambiente nel quale si deve inserire.

“Sulle ali dell'uomo” ci sono trecento medici specialisti italiani, sono medici della speranza, sono medici solidali, che periodicamente si recano a Capo Verde a prestare la loro opera gratuitamente e con grande competenza.

CHIESA DEL NAZARENO A ESPARGOS

Me la godo tutta dall'alto l'isola di Sal.

Da Sud a Nord, a volo radente.

Da Santa Maria, la parte moderna sede dei villaggi turistici occidentali, per non dire proprio italiani, firmati Stefina, a Espargos, la parte storica con case abbellite e alberghi, a due passi dall'aeroporto.

Arida, che più arida non si può in tutto l'arcipelago.

Lunare, come dicono le guide turistiche, costituita da pianure rocciose tendenti al castano, deserti di sabbia depositata dai venti che la frustano costantemente.

Piatta, con la sola eccezione del Monte Grande di metri 406.

Lunga trenta chilometri e larga dodici.

Tartarughe e pernilongo, uccelli della famiglia dei pellicani, costituiscono le due curiosità della costa orientale.

Roccia, sale e sabbia sono gli elementi che spiccano in quest'isola del vento.

Elemento, il vento, compagno costante, da quando si sbarca in aeroporto a quando si decolla.

Piacevole, in questo clima caldo tropicale.

Di varia intensità.

Accarezza il volto e avvolge l'intero corpo in un abbraccio infinito, ricco d'inebrianti sensazioni.

Di giorno. Di notte. Sempre.

Abitazione dapprima di greggi di capre, poi di fiamminghi, di schiavi che estraggono il sale dalle saline per i padroni che lo commercializzano, poi ancora di liberi che mandano il sale in Africa e in Brasile, ora di operatori turistici che dicono di voler portar benessere alla popolazione residente di diecimila abitanti, ma che altro non fanno che arricchirsi, in pochi, e quei pochi quasi tutti occidentali.

Ebbene, dall'aeroporto internazionale, dedicato all'eroe nazionale Amilcar Cabral, due chilometri di strada ci portano

a Espargos. Con noi, due olandesi, che non mettono alcun freno nel confessare che gli italiani all'estero fanno la figura degli analfabeti, perché non sanno sostenere un benché minimo fraseggio in lingua inglese, l'unica lingua ormai di dominio pubblico, perché loro parlano soltanto la lingua italiana, incomprendibile ai più. Mi diverto a passeggiare per le strade ricche di alberghi e negozi di tipo occidentale, supermercati compresi, ma anche di donne sedute sui marciapiedi che offrono a modico prezzo i coloratissimi prodotti delle loro coltivazioni, di rara squisitezza.

Bello il municipio con la piazza. Una musica melodiosa e di tonalità elevata calamita i miei passi verso il punto di provenienza della stessa, una chiesa dedicata al Nazareno.

Protestante sicuramente.

All'interno, a navata unica, un palcoscenico, nell'abside senza né altare né tabernacolo, ospita un complesso musicale. Fanno un chiasso indiavolato. Eppure celebrano l'adorazione e il ringraziamento a nostro Signore Gesù Cristo il Nazareno. Due conduttori col microfono in mano si alternano nell'incitare il pubblico, perlopiù giovanile, a cantare e nello scandire i loro sermoni. Tre ore di cerimonia non sono poche: nelle chiese cattoliche la gente si tedia se la santa messa supera i tre quarti d'ora.

Sono teatrali i capoverdiani, come gli africani in genere, anche in chiesa. Cantano, ballano, gesticolano, mimano.

Si muovono con ritmo e coinvolgono anche gli estranei.

Grandi e piccini. Giovani in jeans e mamme con piccoli in braccio che dormono beatamente, nonostante il rumore assordante. Sono contenti, allegri, battono le mani.

Da come danzano, da come ancheggiano, non sembrano partecipare a una cerimonia religiosa.

Che lo è a tutti gli effetti, dal contenuto dei due sermoni – centrati sul Nazareno, medico delle anime e dei corpi – dalle parole delle canzoni, che appaiono proiettate sul muro, in modo che tutti leggano e cantino con il celebrante.

I bambini più grandicelli non disdegnano di seguire la cerimonia, sgranocchiando popcorn.

Nei passaggi più ispirati, tutti sollevano entrambe le brac-

cia al cielo, ondeggiando, muovono i piedi con buon ritmo e scandiscono i ritornelli, a occhi chiusi. Le parole sono significative, conquistano: la preghiera riscalda il cuore, fa passare il dolore, scaccia il demonio, salva; la vittoria del popolo di Dio è certa ed è nostra. Alle domande del pastore e della liturgia rispondono tutti affermativamente con “Sì, Ok, Amen, Alleluia”. Senza formalismi.

La cerimonia finisce col canto “Nessun altro è più grande di te Signore” e nel ritornello compare spesso il vocabolo “aficionado”, molto denso di significato. Potremmo essere benissimo in una chiesa americana, ma il venticello caldo che entra dalle finestre mi riporta alla realtà africana.

Anche questo è mal d’Africa.

Appena fuori della chiesa, alle ore ventidue di sabato sera, nessuna traccia di turisti.

Non fanno per loro queste cerimonie che, se non sono espressioni di fede religiosa da condividere, son perlomeno espressioni di folclore da conoscere.

Non fanno per loro manifestazioni spirituali.

Semmai saranno le musiche delle discoteche a richiamare le loro orecchie, ormai sintonizzate proprio alla stessa musica assordante di quelle occidentali. Ove, se gli strumenti non superano gli ottantacinque decibel, il limite consentito dalla legge per non ledere l’apparato uditivo, i turisti non sono trattati. Lasciamo perdere.

Completamente differente di Espargos è Santa Maria, dove gli italiani sono la maggioranza, dove stanno arrivando ultimamente anche spagnoli e tedeschi, dove i villaggi turistici “tutto compreso” la fanno da padroni, omologando tutto, azzerando ogni distinzione, dalla piccola alla grande, dove non è possibile nemmeno distinguere se ci troviamo nell’Atlantico o nel Pacifico. Dove l’unica cosa che conta è la possibilità di soddisfare qualsiasi desiderio all’interno del villaggio stesso, senza peritarsi dell’ambiente e dell’umanità che ci ospita e ci circonda.

Sull’aereo di ritorno in Europa i colori della pelle stanno virando verso il bianco. L’Africa è oramai un ricordo, un ricordo struggente, impossibile da dimenticare.

PRELIBATEZZE DI FRUTTA

«Goiabada. È una marmellata».

«Non solo non l'ho mai mangiata, non la conosco proprio. Non sapevo nemmeno della sua esistenza. Mai sentito tale nome».

«È buonissima. Noi ci siamo abituati, ma gli stranieri che l'assaggiano per la prima volta ne vanno matti».

«Davvero ottima. Ha un gusto delicato, fine, molto dolce.

La preferisco, però, senza margarina. Pane, meglio se di cocco, e Goiabada. Una tazza di tè e la prima colazione è fatta».

«Chi bene incomincia è a metà dell'opera. Buon lavoro, dottore».

Il colloquio è tra la cameriera e me, la prima mattina di Africa, alle sette e mezzo, nella sala pranzo, mentre i ventilatori al soffitto cercano di togliere la cappa di caldo formatasi nella notte, senza riuscirci.

Anche stamani si prevede una giornata infuocata, con quella umidità di riva oceano, che non favorisce il respiro né tanto né poco.

Mi abituerò, ma è difficile secondo i veterani.

Il frutto si chiama Goiaba, proviene dal Brasile. Ora cresce anche qui, su alberelli di due, tre metri di altezza, della famiglia del fico.

Giallastro fuori, rosa non accentuato dentro, tondeggiante, delle dimensioni di un piccolo mandarino, ha semi dolci, ma non dolcissimi.

Le casalinghe ne fanno squisite marmellate, mescolando la polpa con una quantità di zucchero, nota solamente a loro: lasciano in eredità la ricetta soltanto alle figlie femmine.

«Queste piccole e verdi sono le banane migliori».

«Pensavo n'esistesse una qualità sola».

«Assolutamente no, n'esistono almeno tre. I banani migliori sono quelli più bassi».

«E c'è differenza anche tra quelli di un'isola e l'altra?».

«Quelli di Sant'Antao e Santiago sono i primi in classifica, perché crescono su terreni più irrigati. A Fogo ce n'è solo qualche esemplare».

«Scusi la mia ignoranza nel settore delle banane. Me la potrebbe colmare lei, con una spiegazione sintetica?».

«In parole semplici, le cose vanno così: ogni pianta produce un solo casco.

Ai piedi del tronco crescono, contemporaneamente al casco stesso, piccole piante.

Raccolto il casco maturo, l'agricoltore butta via la pianta madre, raccoglie le piante piccole e le semina nella terra, appositamente bagnata. Le pianticelle necessitano di sei mesi di tempo, per diventare adulte e produrre quindi il tanto desiderato casco».

Il tempo della prima colazione stamani mi è servito per assaporare due splendidi frutti, la goiaba e la banana, e conoscerne la storia. Contemporaneamente mi ha destato la curiosità di conoscere gli altri frutti dell'isola. Ma per far questo e ampliare le mie conoscenze botaniche, vado al mercato comunale, dove potrò sbizzarrirmi, chiedendo ai venditori.

«Datteri, i buonissimi datteri. Provengono da San Vicente, signore».

«Posso assaggiarne uno?».

«Perbacco, eccolo a lei».

«Mi ha detto che provengono da San Vicente. Perché?».

«Tutti sanno che i datteri migliori sono proprio quelli coltivati nell'isola di San Vicente, dove il clima, le spiagge orizzontali, le acque salmastre costituiscono i tre migliori ingredienti per la crescita rigogliosa delle palme da dattero».

«È ben maturo, molto squisito, molto più dolce della mela della Val di Non, se mi è consentito il paragone».

«Non conosco a fondo la mela italiana, ma il dattero che lei sta assaggiando è certamente più dolce di quello che si coltiva a Sant'Antao o a Fogo, dove peraltro gli esemplari sono rari per le condizioni climatiche e territoriali ostili».

Mi diletto a passeggiare al mercato, stracolmo di frutta e di gente che vende e compra. Tra un cesto e l'altro ci lascio gli occhi, il cuore e il gusto. Il profumo che proviene dai cesti

cangia da un passo all'altro e inebria l'occidentale non avvezzo a tali sensazioni olfattive.

Nel punto centrale della sala mercato poi, tutti i profumi si mescolano, in varia percentuale, a seconda della distanza delle fonti di provenienza, e piacevolmente risalgono ai centri olfattivi, producendo un aroma del tutto particolare, piacevolissimo, indimenticabile.

M'imbatto nella papaia.

«Quando si raccoglie la papaia?».

«Non ha una sua stagione. Fruttifica tutto l'anno l'albero della papaia, con frutti più o meno grossi, più o meno saporiti. È diffuso in tutto l'arcipelago».

«Ieri sera, nel ristorante di Maria Amelia, come dolce ho mangiato pezzi canditi di papaia guarniti con un formaggio locale. Una squisitezza».

«È uno dei tanti modi di mangiare la papaia. Nella parte più elevata dell'albero, che si presenta molto sottile e alto, si forma un bel cespuglio. Sulla corona del cespuglio stesso matura un frutto ogni tanto. Ci s'accorge della maturazione, perché diventa giallo all'esterno. È il momento giusto per coglierlo».

«E per mangiarlo, anche immediatamente, senza particolari preparazioni».

Altro frutto, veramente delizioso, è il mango.

A me personalmente è il frutto che piace più di ogni altro. Lo preferisco in senso assoluto.

Se mi chiedessero di inserirlo in una classifica, lo metterei al disopra di tutti. In una votazione gli darei la lode, a occhi chiusi. Se mi fosse concesso il paragone, sessanta e lode all'esame di maturità classica, centodieci e lode all'esame di laurea in fisica pura.

«Albero alto, con molti rami e molte foglie, paragonabile all'abete, quello del mango. Ce ne sono di tre differenti qualità».

«Io ne conosco una sola, quella in commercio».

«Eh, no. La informo subito io. Il manghino dà frutti piccoli, paragonabili alle uova di gallina. Si bucano all'estremità con un punteruolo, si schiacciano con le dita e si succhia un liquido denso, ottimo. Il mango medio si taglia a fette con un coltello, facendo attenzione alla parte interna, dura come un

osso. L'osso, così lo chiama la gente, una volta essiccato, è seminato per dar origine a un'altra pianta.

Infine, c'è quello innestato, ossia prodotto dall'uomo, dalla nuova agricoltura. Ha un picciolo lungo e un frutto molto grosso».

«Io conosco solo quest'ultimo».

«Nel continente nero il mango è diffusissimo».

«È buonissimo, soprattutto se hai la fortuna di mangiarlo appena colto dall'albero».

Continuo il mio giro tra le ceste del mercato e noto un frutto giallo, delle dimensioni di una pera, che non conosco assolutamente.

«È il *cajou*. Giallo all'esterno, rosso all'interno, non c'è in tutte le isole. La parte edule è grossa come una prugna.

All'estremità opposta a quella del picciolo c'è una castagna dura. Dove c'è molta produzione, la castagna diventa un frutto a parte, utilizzato per gli antipasti».

«Oltre che a Capo Verde, dove si può trovare?».

«Nel Mozambico ne trova a quintali. Utilizzo industriale per la castagna, utilizzo limitato per la parte grossa come una pera, il frutto principale, che contiene anche un liquido asprigno. Si coglie due mesi l'anno, a maggio e a giugno, a mezza costa e serve per marmellate».

Il banco del cocco non può passare inosservato.

Clima marittimo e spiaggia. Come la papaia. Fa il grappolo in alto la noce e cambia colore quando è pronta da cogliere.

Un colpo di bastone, lungo a sufficienza per arrivare al grappolo, ed eccoti la noce in mano.

«Ha una veste di verde da tagliare, si fa un buco e si raccoglie il contenuto in un recipiente, la cosiddetta acqua di cocco, da bere così com'è oppure da preparare un punch. Con un'accetta, si apre il guscio, il rivestimento solido, in due metà se si è bravi, asimmetricamente se lo si è meno. Si riducono le due metà in successivi pezzi, da mangiare o per infarinare i dolci».

«Il sapore del cocco è del tutto particolare, dolciastro, molto tipico. Noto a tutti, essendo un frutto molto diffuso anche in occidente».

Il frutto del tamarindo, albero molto diffuso nell'arcipelago, è acidulo, dissetante e lassativo. Paragonabile a un fagiolo di dieci centimetri, quando lo si apre si vede una decina di granuli di colore marrone scuro, come fossero chicchi di caffè tostato.

Non si trova certamente zucchero di barbabietola da acquistare al mercato. Solo zucchero di canna.

«Le assicuro che questo zucchero proviene da Sant'Antao e da Santiago. Di solito lo importiamo, perché la quantità di canna che si coltiva nell'arcipelago è esigua e, più che per lo zucchero, serve per l'acquavite. Infatti, gli abitanti bevono molta acquavite. Non so se si consumi più birra o più acquavite, il fine settimana. Dalla canna si può ottenere sia un ottimo punch, più dolce e più piacevole della vostra grappa, sia un liquore bianco. Le dirò di più. Una bevanda del tutto particolare si ottiene mescolando l'acquavite della canna con l'acqua di cocco. Ecco il motivo per il quale di solito lo zucchero che vede nei negozi proviene da Cuba».

«Stasera al "Tropical", mi riprometto di ordinare la bevanda mista di canna e cocco. Le saprò riferire».

«Diversamente da quanto è molto apprezzato nei mercati europei di frutta esotica per la sua raffinatezza, pastosità e dolcezza, qui da noi l'avocado non è tenuto per nulla in considerazione. Anzi. Lo si dà ai maiali».

«Pensavo che gli africani superassero gli europei in quanto a genuinità, nel buon gusto».

Mi devo proprio ricredere, dopo questa notizia inaspettata.

La conoscenza degli usi e costumi di una popolazione consente una migliore valutazione della stessa».

«Conosce l'*azèdigna*?».

«Per nulla».

«È un frutto che cresce in abbondanza, su arbusti».

Ha il sapore dell'aceto, da correggere con molto zucchero, di canna naturalmente. È uno degli ingredienti più usati nella confezione dei dolci».

«Non mi ha parlato però della frutta europea. Non cresce a queste latitudini tropicali?».

«Certo che sì. Si possono trovare pere, pesche, mele, arance,

limoni, melograni e uve in certe zone molto fertili, come quelle ai piedi dei vulcani. Persino mele cotogne».

«Di fatto, l'altro ieri a Mosteiros mi sono imbattuto in una pianta di arance e una di mandarini. Mentre ho visto un unico ulivo in tutta Capo Verde, quello vicino alla chiesa di Fogo: l'ha piantato un missionario italiano ed è attecchito».

Per concludere, l'ultimo venditore mi racconta la storiella del giovanotto che aveva due fidanzate. Lui diceva di preferire quella cui dava un frutto divisibile in spicchi, come l'arancia. Alla fine ne preferiva sette, tanti erano gli spicchi di quel frutto. A dimostrazione che, pur in un paese cattolico come la repubblica capoverdiana, la poligamia è praticata – non ufficialmente – e consentita, facendo leva anche su storielle, che si tramandano di generazione in generazione.

NELLA FORESTA: TRA GLI ALBERI DI EUCALIPTO E LE GRANDI PIANTAGIONI DI CAFFÈ

Eccoci, di nuovo, nel grande cratere vulcanico di Cha das Caldeiras. A milleseicento metri di quota, in Africa. Per i tempi stretti che si hanno quando si fa turismo esotico, non avrei mai pensato di rivedere, di lì a pochi giorni, il magnifico panorama mozzafiato. Grande opportunità, che non mi lascio sfuggire, naturalmente. Stessi compagni di viaggio: Elisa, Mario, Stella e Carlos. Stavolta, però, la zona del cratere è solo di passaggio, perché la meta è un'altra, la piccola foresta che si estende a Nord dell'isola di Fogo, dalla base del Pico Grande fino all'oceano, con le sue varietà di vegetazione, dominata dall'eucalipto e dalle piantagioni di caffè.

Non si può, comunque, attraversare a occhi chiusi una zona così splendida. Certo, la seconda volta l'impatto è meno intenso. Non riesce a suscitare la meraviglia iniziale.

Consente, però, di approfondire i particolari di tanta bellezza. Come la strada di pietra lavica in rifacimento, i volti degli operai al lavoro sono cotti dal sole – uomini e donne indifferentemente, anche se i primi predominano nettamente.

Appena entrato in paese, sulla sinistra sono attratto dalla maestosità della montagna che fa da dirimpettaia a quella del vulcano sulla destra. Cento metri in meno del vulcano: 2740 contro i 2839. Non ha un nome proprio, se non quello generico di Bordera, ossia del bordo che disegna in alto la fila di creste, di cui è composta.

La osservo. La scruto.

Con quella mentalità da alpinista, da arrampicatore, che non riesco a togliermi di dosso, nemmeno nel continente nero. È molto diversa, ma con un poco di fantasia mi si permetta di paragonarla alle nostre Dolomiti, a quelle del Brenta. Levigata, erta, esposta, assolata, più chiara rispetto a quella vulcanica.

Percorsa da lunghe crepe sia verticali che orizzontali.

Le prime dovute sicuramente a sommovimenti tellurici.

Attragente a tal punto che non riesco a non interpellare Carlos, la nostra guida ufficiale.

«Non l'ha mai scalata?».

«No, purtroppo, io non sono capace di scalare.

Mi piacerebbe molto, però».

«Nessuno mai arrampica su queste pareti esposte?».

«Nessuno. I turisti mi chiedono solo di salire il vulcano.

Anche i tedeschi, gli inglesi e gli italiani.

Si figurino se si arrampicano i capoverdiani, i sudafricani!».

«Posso lanciarle una proposta?».

«Faccia, pure».

«È una montagna talmente affascinante e così pura, che appena ritorno in Italia la propongo per l'anno prossimo ad alcuni amici scalatori, come l'amico Dado, la miglior guida alpina attuale di Pontedilegno, Andrea, Speedy e altri ancora. Loro potrebbero sicuramente fare da capicordata e aprire alcune prime vie in assoluto. D'accordo?».

«Certo. Io, nel frattempo, faccio acquistare l'attrezzatura all'Associazione guide della montagna di Cha, di cui sono presidente, e mi esercito, con gli otto soci».

«Affare fatto».

Ci stringiamo le mani, a suggello di un semplice patto internazionale, meglio intercontinentale. La stretta di mano vale ancora in alta quota, tra uomini di montagna, tra uomini di nazionalità diversa, di continente diverso, di lingua diversa, di colore diverso, di cultura diversa, di religione diversa, di età diversa. Non serve un contratto in carta da bollo, redatto da un notaio.

Per me è una gran soddisfazione poterlo constatare. Ancora più che per Carlos. In tempi in cui nel mondo non si riesce ad accordarsi in nulla e per nulla, come in Afghanistan, Iraq, Israele, Palestina, Etiopia, Eritrea, Somalia, Sudan, Congo. In tempi in cui anche nel parlamento italiano non si fa altro che litigare. I grandi politologi, i grandi strateghi, i grandi capi delle nazioni potrebbero prendere esempio da due montanari. Con gran vantaggio dell'umanità.

Proseguiamo nel nostro itinerario verso la foresta.

Prima, però, entriamo nel piccolo supermercato.

Paragonarlo alle nostre bottegucce di alta montagna di cent'anni fa è essere troppo generosi.

Un budello di venticinque metri quadrati, alcuni miseri scaffali, bottiglie di acqua minerale, latte, birra e vino locale, poco cibo e tutto in scatola, quaderni e matite, pane piccolo a forma di focaccia in sacchetti di plastica. Ecco tutto. Il conto a matita su un quinto di foglio strappato da un vecchio quaderno a quadretti, un cassetto per le banconote e un barattolo per la moneta completano l'arredamento del supermercato.

Un gran sorriso di una giovane donna – costretta anche a tenere a bada una bambina di cinque anni e un bimbo biondo di tre senza mutandine, che vivono divertendosi tra negozio e strada – ci rimane nel cuore, a testimonianza dell'indigenza, della bontà, della serenità con cui sa affrontare la vita la gente di montagna, di questa montagna africana. Prima, però, siamo attratti dall'ufficio turistico: uno sportello, in questo momento chiuso, in una capanna rotonda, dal tetto di paglia, di tre metri di raggio.

Dall'ufficio per la valorizzazione dei prodotti locali: vino pregiato, frutta, vari tipi di frutta.

Nessuno che vende, nessuno che compra.

Prima, però, siamo attratti da Casa Mariza.

“Sempre aperto, full time” – non si bada di certo alla purezza della lingua, un misto di portoghese e di inglese può essere molto efficace – dice la scritta all'ingresso di un Bad and breakfast, a trenta euro la camera doppia e a trentotto la tripla. Una giovane donna, Mariza appunto, di rara bellezza alla porta, con un sorriso stupendo, attira molto di più della scritta. Entriamo. Tre camere linde, decorose, arredamento essenziale. Bagno alla turca. Doccia per ora non fruibile, essendo esaurito il serbatoio dell'acqua fino al prossimo passaggio del camion che la porta dalla città. Compriamo alcuni sacchetti di pepe rosso e uva nera, che si coltivano a pochi passi, per donarli ai familiari.

Per strada, un asinello alto poco più di un metro, con un enorme carico di fieno sulla schiena, e un contadino, ancora più carico di lui, ci testimoniano l'estrema durezza della vita.

Poi, i bambini delle scuole elementari che se ne stanno andando a casa, alla spicciolata, per il pranzo.

Nessuno ha cartella o zaino. Qualcuno un quaderno e una matita in mano. Li riconosciamo, almeno un paio, perché sono gli stessi che ci hanno venduto le cassette di lava con il tetto di paglia, compreso quello ancora imbronciato perché non gli tornavano i conti di centesimi di euro, qualche giorno prima, quando siamo scesi dal Pico Grande.

Verso la fine del paese, l'ultima casa a sinistra, di colori sgargianti, è sede della scuola materna.

Mancano dieci minuti a mezzogiorno, giusto il tempo per entrare liberamente a curiosare da parte nostra.

Porte aperte, nessun bidello.

Due maestre stanno terminando la lezione. Avvisi per casa o istruzioni per il giorno dopo a una trentina di bambini.

Vispi, contenti, vivaci, irrequieti. Pelle di vari colori – dal cioccolato scuro al cioccolato chiaro, dal biondo al bianco sporco – in ogni caso omogeneamente bruciata dal sole, in tutti quei bellissimi volti. Ascoltano apparentemente con attenzione, ma con un occhio alla porta da imboccare, appena l'orologio segna le dodici esatte. Usciamo con loro. Nessuno li attende alla porta. Sono trenta bambini dai due ai cinque anni. Eppure nessuna mamma li attende alla porta. Non sono orfani, ma nessun genitore li attende alla porta. La nostra meraviglia va proprio oltre ogni possibile immaginazione. Riteniamo di trovarci nell'unico paese al mondo – primo mondo, secondo mondo o terzo che sia – denominato Cha das Caldeiras, nel quale i bambini della scuola materna se ne vanno a casa da soli. Siamo testimoni che, dopo una fotografia con noi turisti, ogni bambino imbecca la strada di casa. La strada è unica, per la verità, e scevra di pericoli: le automobili che vi transitano sono rarissime. Ma le case, che si specchiano sulla strada o che danno sui viottoli interni, sono molte e ogni bimbo, pure quello di due anni, non sbaglia di certo, sa precisamente dov'è la sua e vi entra. Lì sì che il bambino è accolto a braccia aperte dai genitori o dalla mamma soltanto, se il babbo è al lavoro.

Questo racconto è uno dei tanti episodi che confermano la mia convinzione che la montagna fa maturare prima la gente

rispetto alla città, alla pianura. Non la montagna in sé e per sé rispetto alla città o alla pianura in sé e per sé.

Ma la montagna in quanto ambiente molto difficile. Isolato. Inospitale. Disagevole. Scomodo. Povero. Perciò, i bambini che crescono in tale ambiente sono costretti ad aguzzare l'ingegno precocemente, se vogliono sopravvivere, se vogliono emergere, se vogliono competere con chi ha avuto di più, come quelli appunto cresciuti in ambienti migliori, popolati, ospitali, agiati, comodi, ricchi, che si trovano generalmente in città o in pianura.

Un conto è diventare autonomi presto, anche solamente a percorrere la strada di scuola elementare o a vestirsi, o a cucinare, un conto è essere accompagnati dalla mamma sino alla porta dell'università o della fabbrica.

Donde un carattere molto intraprendente, volitivo, tenace contrasterà facilmente con quello di persone demotivate, flaccide e apatiche.

Anche Carlos, durante il cammino verso la foresta – mentre osserviamo casupole di pastori, capre, vegetazione, la più varia per la fertilità della terra vulcanica, pur essendo in quota – assevera le mie idee in proposito. Mi racconta delle sue difficoltà a far emergere la vocazione di guida di montagna, in una famiglia allargata di 27 fratelli da parte di padre e di 8 da parte di madre, in un ambiente senza acqua, senza luce, senza riscaldamento – anche in Africa a 1600 metri la notte d'inverno la temperatura può scendere sotto gli zero gradi – senza scuole secondarie – per frequentare il liceo bisogna percorrere ottanta chilometri il giorno – senza soldi.

Mi racconta della sua tenacia nel seguire i piccoli consigli pratici del padre analfabeta a imparare il mestiere di guida, fin dall'età di otto anni. Da uomo di montagna a uomo di montagna, mi partecipa la sua grandissima soddisfazione, a risultato conseguito.

La strada mulattiera si avvicina di molto alla roccia che mi sono ripromesso di scalare il prossimo anno. Me la studio per bene, dall'eventuale punto di attacco all'uscita sul filo della cresta, questa roccia compatta. Con il cannocchiale percorro, passo dopo passo, le rare fenditure verticali, che possono

ospitare la mano e il piede di destra o di sinistra, a seconda delle opportunità del momento.

E vi lascio il cuore e la fantasia.

Lungo il tragitto, osserviamo la natura, la vegetazione, a destra e sinistra.

Sulla destra, un arbusto con bacche grigiastre.

«Si chiama Carbera, ce n'è veramente a iosa. Le sue bacche, opportunamente trattate, servirono come carburante al primo aereo alzatosi in volo, qui a Capo Verde».

Così ci informa la nostra guida.

La notizia ha dell'incredibile.

La teniamo per vera, non avendo elementi per smentirla.

Altro arbusto è la Lingua di vacca, una delle cinque specie vegetali endemiche dell'isola, che cresce solo nella zona dove ci troviamo noi in questo momento, cioè ai piedi dei picchi vulcanici e al disopra dei 1.300 metri di quota.

Chissà se oggi avremo la fortuna di vedere le altre quattro?

«Questo è il famoso pepe rosa, che avete assaggiato e acquistato a Casa Mariza».

Un albero grande e dalle piccole foglie verdi, che ci serve da sfondo per una fotografia di gruppo, fa bella mostra dei suoi frutti rosa e minuscoli, di pepe rosa appunto.

Meno alto, con foglie larghe e striate di rosso, è l'albero di ricino. Tristemente evocativo di purghe nel regime fascista, il ricino è utile e serve per molte cose, soprattutto di tipo cosmetico, oltre che a regolarizzare l'intestino in modo del tutto naturale, con dosi opportune.

Sul ciglio della strada, cresce un arbusto filiforme.

Alto pressappoco un metro e mezzo, produce un liquido lattescente, ottenuto schiacciando tra le dita i piccoli frutti.

«Attenzione a non ustionarvi, con queste manovre.

Il liquido non deve assolutamente toccare le mucose.

Perciò, pulitevi le mani per bene, prima di portarle alla bocca o prima di sfregarvi gli occhi.

Ne basterebbe una goccia, per provocare una vera e propria ustione, distruttiva e di lunga guarigione.

Infatti, anticamente si usava per estrarre denti cariati dolenti: alcune gocce messe sul dente ne bruciavano le terminazio-

ni nervose, in modo da togliere ogni sensibilità e consentire un'estrazione facile e indolore. Qualche abitante della foresta lo usa tuttora con ottimi risultati». Da un maestoso oleandro, una ragazza creola, che incrociamo casualmente, stacca tre fiori rossi e li porge alla nostra guida, quale segno di affetto, essendo una sua antica ammiratrice. Non ricambiata, però, come deduciamo dal successivo comportamento. Una sbarra e un cartello ci indicano l'inizio del parco forestale. Dalla guardiola esce una giovane, in mano un blocchetto di biglietti. Ne stacca uno a testa e ce lo porge, dietro il corrispettivo versamento della quota d'ingresso. Eucalipti di varia grandezza e bellezza s'innalzano, imponenti e maestosi, verso il cielo terso. Rappresentano i re della foresta. Se i leoni si possono definire i re animali della foresta, loro, gli eucalipti a buon diritto ne sono i re vegetali.

Si tratta di piante mirtacee, utili per risanare i luoghi di malaria, che prosciugano il terreno con le loro emanazioni balsamiche: intense, piacevoli, inebrianti anche alle nostre narici. Molte le foglie verdi caduche vicino agli alberi, che emanano un profumo del tutto particolare.

Di eucalipto appunto. Le foglie secche, ridotte in polvere, sono medicinali sull'apparato respiratorio.

Le euforbie – dal greco buona nutrizione, ma anche dal medico della Numidia Euforbo – producono numerosi fiori semplicissimi in una inflorescenza complessa, come l'erba cipressina e la catapuzia, e contengono un lattice molto caustico, che spicca dalla corteccia incisa e traforata. Ce ne dà un saggio la nostra guida esperta anche in botanica.

Elisa, invece, sa tutto sulla mimosa, la pianta assurta a simbolo della festa della donna in occidente: pianta annua delle leguminose, con fiori rossi o violetti o gialli, le cui foglie si ripiegano al minimo tocco, sensitiva.

E pure sulla felce. La felce maschia ha il rizoma grosso, densamente ricoperto di squame brune, foglie alterne o quasi opposte, lanceolate, può raggiungere il metro e mezzo di altezza, contiene tannini, sostanze amare, sostanze grasse, olio essenziale e zuccheri.

Gli indigeni usano l'estratto della radice e delle foglie, come

vermifugo contro la tenia, oppure come impiastro per il trattamento delle vene infiammate. La felce femmina ha rizoma strisciante, molto ramoso e foglie solitarie alte sino a due metri.

Le agavi, meravigliose piante, come dice l'origine greca del vocabolo stesso, dominano per presenza ed estensione il sottobosco forestale. Piante grasse, a foglie lunghe, verdi, spinose ai margini, dure, importanti per le fibre tessili che forniscono. Qui, oltre che per fare cesti e stuoie, si usano anche per coprire i tetti delle case, data la loro robustezza.

Se alla vista non ci può essere dubbio sulla loro essenza fogliacea, al tatto somigliano molto di più a vere e proprie lamine di legno.

Passiamo in seguito in una specie di galleria, formatasi per la depressione del terreno durante la stagione delle piogge e per le agavi ai lati, le cui foglie si congiungono in centro, al disopra delle nostre teste.

Subito dopo, la guida coglie da un cespuglietto poche bacche blu, dolci con sapore di ginepro: soltanto io mi espongo al rischio di assaporarle; nessuna reazione avversa da parte del mio intestino, oramai vaccinato ai prodotti esotici da alcune settimane.

Sono presenti anche le acacie nelle loro molteplici varietà e le jacaranda.

Legna tagliata, accatastata a muretti, ci indica che siamo nei pressi di un'abitazione.

Infatti girato l'angolo, c'imbattiamo nella casa della guardia del parco. Sulla soglia, un bambino di circa otto anni, completamente nudo: è l'unico bambino grandicello in vestito adamitico, che ci capita d'incontrare.

Ha il pancione tipico della sindrome di *Kwashiorkor*, detta anche sindrome del secondo figlio, per la malnutrizione causata dalla sospensione dell'allattamento al seno per l'arrivo di un fratellino, anche se noi non ne vediamo traccia. Pure la madre e il padre, infatti, escono soli, senza nessun altro al seguito, dalla porta di casa, al nostro passaggio. Un sorriso e un saluto, prima di oltrepassare la sbarra di confine del parco forestale.

Entriamo ora nella seconda zona – incustodita – della nostra passeggiata, chiamata parco di monte Velha, dedicato alle piantagioni, che si estende per tre ore di cammino sotto un sole cocente, da mezza montagna circa, sin giù all’oceano.

Bello questo modo di calcolare l’estensione e le distanze – in ore di cammino appunto – laddove è impossibile usare il metro e i suoi multipli! Lungo la discesa incontriamo due tedeschi vestiti di tutto punto – zaino in spalla, scarponi e bastoncini – come se fossero sulle nostre Alpi.

Non si smentiscono mai loro, i tedeschi.

Sempre disciplinati questi tedeschi, rispetto a noi italiani.

Nemmeno la temperatura tropicale li distoglie dai loro schemi mentali.

Vanno nella stessa direzione, ma molto più lentamente, più prudentemente. Li superiamo con le nostre scarpette della *Puma*.

Cominciano a comparire le prime coltivazioni a banani, limoni, aranci, goiabe, manghi, papaie, per citare le più vistose. Ci facciamo una cultura approfondita di botanica tropicale, in un solo pomeriggio, beneficiando delle conoscenze della nostra guida. Siamo costretti a osservare il divieto assoluto di coglierne i frutti degli alberi lontani dal ciglio del sentiero scosceso, ma per fortuna alcuni rami di limoni e goiabe sporgono sopra le nostre teste e ci offrono l’opportunità d’un assaggio in loco, che ovviamente non disdegniamo affatto. Peccato che le goiabe, mangiate senza le dovute precauzioni igieniche, produrranno effetti talmente indesiderati sull’intestino di alcuni di noi, da costringerli addirittura a digiuno assoluto per alcuni giorni e a terapia reidratante mediante fleboclisi!

Il piatto forte, comunque, è rappresentato dalle piantagioni di caffè, molto estese e pregiate per la qualità e la quantità dei chicchi.

Arbusto sempreverde, a pochi centimetri da terra, ha foglie ovate bislunghe, fiori bianchi odorosi e il frutto è una bacca scarlatta ovale con due chicchi. Talmente estese e pregiate, da esigere un guardiano. Ne incontriamo uno.

Un giovanotto alto, poco più che ventenne, di pelle cioccolato fondente, vestito di nero, dal viso triste, desta la curiosità di Carlos.

«Perché, alla tua età, vesti di nero?».

«Porto il lutto per mio nonno».

«Ci spiace. Condoglianze».

«È morto cinque giorni fa, poveretto. Abitava nel capanno di legno con il tetto di agavi, che vedete qui accanto.

Da alcuni mesi si era messo a letto e non è più uscito.

Ha voluto morire nel suo letto di stuoie, senza vedere un medico. Noi abbiamo insistito, per portarlo a casa nostra in paese, ma non c'è stato nulla da fare. Lo abbiamo assistito qui, per quel che potevamo».

«Da qui al paese, che dista suppergiù un'ora e mezzo di sentiero, come avete fatto?».

«Dopo due giorni di veglia funebre qui nel capanno, in spalla lo abbiamo portato nella chiesa cattolica di Pai Antonio, lo abbiamo messo nella bara e fatto il funerale».

«Per quanto tempo, porterai il lutto?».

«Almeno per tre anni. Io ero il nipote più affezionato di tutti gli altri sedici. Quindi, mi spetta il diritto di portare il vestito nero più a lungo degli altri. Loro lo smetteranno dopo un anno. Io almeno dopo tre».

«Condoglianze, ancora».

Prima dell'addio, Elisa fa in tempo a ricever dal giovanotto in lutto un piccolo ramoscello di caffè: lo strappa dalla sua piantagione di caffè il giovanotto. Glielo sceglie perfetto, dopo averne vagliati almeno dieci. Non un mazzo di fiori, il tipico omaggio occidentale a una donna, ma un ramo di caffè, un omaggio fatto col cuore da un giovanotto nero a una donna bianca.

Miglior omaggio Elisa confessa di non aver mai ricevuto!

Procediamo nella nostra discesa, molto scoscesa, verso l'oceano, accaldati, sudati, stanchi, con i piedi dolenti.

A questo punto un pizzico d'invidia nei confronti delle calzature dei tedeschi ci sorge nell'animo.

Ma non possiamo fare altro che continuare a soffrire il mal di piedi, recitando il "mea culpa" per la nostra imprudenza.

Arrivati alla piazzetta di Pai Antonio, il primo gruppo di case che incontriamo, il tempo per toglierci il sudore di dosso, cambiarci maglietta e pantaloncini, ecco il nostro tassista Paquito con la sua Toyota Corolla per il rientro in albergo.

CASE DEL SOLE

Poche case vacanza, di progetto europeo, ma di materiale edilizio africano. Raggruppate attorno a una piscina.

Adagate sul Cutelo d'Azucar, un straordinario promontorio roccioso a picco sull'oceano.

A due passi dalla spiaggia dell'isola di Fogo: per accedervi basta salire una bella scalinata. Di fronte all'isola di Brava. Nuovissime. Questa settimana gli operai africani finiscono di arredarle, in attesa dell'entrata dei primi benefattori.

Già, sono state costruite proprio con i soldi di benefattori italiani, che possono essere ospitati una quindicina di giorni l'anno, per toccare con mano il frutto dei loro investimenti a scopo umanitario.

Gli altri trecentocinquanta giorni dell'anno le casette potranno accogliere turisti con un taglio particolare.

Il progetto, chiamato "Case del sole", fa capo all'Amses o Associazione missionaria di solidarietà e sviluppo di Fossano. Iniziato cinque anni fa con l'idea di padre Ottavio di creare un luogo di vacanza, riposo, villeggiatura per i benefattori delle missioni francescane, ha raccolto buone donazioni di alcune migliaia di euro a famiglia.

È progredito a rilento, secondo il costume africano, con qualche intoppo qua e là, ma alla fine si è concluso.

Ed eccone i frutti in mattoni e servizi.

Sedici bilocali, otto monolocali, attrezzati proprio di tutto, affacciati all'oceano, con una scala di discesa in spiaggia, una piscina per bambini e adulti, una zona giochi per bambini con sabbia nera, un bar per la prima colazione panoramica sull'oceano. Case costruite vicino all'ospedale, ma nello stesso tempo da esso separate, in modo che le due strutture – case e ospedale – traggano benefici a vicenda, senza recarsi disturbo alcuno. Infatti, gli accessi ospedalieri giornalieri dei pazienti non turbano assolutamente la tipica tranquillità africana nella quale si tuffano di proposito i turisti e allo stesso tempo i servizi erogabili dall'ospedale

possono essere di estrema utilità al vacanziero che abbia bisogno per la sua salute; i turisti possono accedere alla mensa dell'ospedale; gli affitti delle case servono anche per il sostentamento del nosocomio. In questo modo, l'Africa non sarà solamente meta di giovani turisti sani, ma anche di adulti con qualche acciaccio: l'ospedale ne può diventare una garanzia di rilevanza.

Esattamente l'opposto dei villaggi turistici "All inclusive" vogliono essere le "Case del sole".

A cominciare dal personale di servizio, rigorosamente locale: uno addetto all'accoglienza, uno alla piscina, due alle pulizie interne, un barista e un giardiniere. Sei persone indigene, a servizio di una ventina di clienti italiani. Per continuare in turisti europei, costretti a uscire dal piccolo villaggio di millecinquecento metri quadrati per conoscere l'isola, la città e gli indigeni stessi, acquistare nei negozi, frequentare i ristoranti locali.

Per finire con l'integrazione degli usi e costumi.

Con l'integrazione delle culture, a reciproco vantaggio.

Proprio da queste case sorgerà un turismo di nuovissima concezione. Un turismo umano, con il taglio dell'ospitalità, della solidarietà, del rispetto delle persone.

Quale stravolgimento del turismo edonistico, che si pratica nei recinti delle rinomate isole del vento, come Sal e Boa Vista, che altro non sono che pezzi d'Africa acquistati, gestiti e sfruttati dai grandi operatori turistici! A inaugurarlo, c'è Giulia, trentunenne emiliana, di carnagione chiara, un metro e sessanta di altezza, paffutella, entusiasta della vita, innamorata dell'Africa o meglio colpita dal virus del mal d'Africa. Fa parte del progetto.

Tanti anni fa, un tragico avvenimento le cambia la vita.

Studentessa liceale, le muore tra le braccia un'amica in lista di attesa per trapianto cuore polmoni. Lei non si rassegnava. Vuole fare qualcosa per gli altri. Immediatamente.

«Finisco gli studi, per imposizione dei genitori, che non capiscono il mio assillo interiore».

«Meglio che abbia finito gli studi. Hanno fatto bene i suoi genitori. Da adolescente, che cosa avrebbe dato agli altri?».

«È vero, ma la morte dell'amica non mi lascia in pace. Mi laureo in giurisprudenza. Non demordo».

Lavoro in uno studio legale, senza soddisfazione.

In un negozio di abbigliamento sportivo, poi...».

«Poi, che cosa è successo, per lasciare Carpi e approdare in Africa?».

«Accendo casualmente Rai3. Un documentario parla del progetto di padre Ottavio a Capo Verde. Mi attivo subito».

«Ha difficoltà nell'inserirsi in una struttura confessionale?».

«Penso d'averne, infatti, non essendo cattolica praticante. Invece, l'Amses non fa discriminazioni».

«Soddisfatta?».

«Molto. Eccomi, qua al lavoro».

Giulia sorveglia gli operai, sempre sotto un sole cocente. La sua pelle bionda si sta abbrunando come quella dei creoli, con i quali ha buoni rapporti di lavoro e umani. Parla molto bene lo spagnolo. Capisce la loro lingua.

Misura i pavimenti, le pareti, i vialetti. Guida il pick-up.

Risponde al telefono per le ultime ordinazioni. La vedo più come capomastro che come laureata in legge. Si destreggia benissimo sia in ufficio al computer sia sul cantiere con la matita e il block notes in mano.

«Il fine settimana, quando il cantiere è chiuso, che cosa fa?».

«Il sabato mattina faccio il conteggio delle ore, pago gli stipendi e altre cose del genere».

«La domenica non rimarrà di certo chiusa in casa?».

«No, assolutamente. A parte qualche invito a cena il sabato sera e qualche festiccio in città tra giovani, cui non posso mancare, perché li vedo come occasioni d'inserimento sociale, solitamente faccio visita alle famiglie povere, con bambini in età scolare, disseminate lungo l'isola».

«Mi racconti».

«Durante la settimana, quando posso, mi reco negli asili infantili, per rendermi davvero conto delle situazioni reali di povertà. Gli edifici sono poveri, disadorni. Oltre alle quattro mura delle pareti, c'è ben poco. Più che le maestre sono le mamme che insegnano. Infatti, le mamme con più esperienza si danno disponibili a insegnare al posto delle maestre, che sono molto rare e peraltro poco preparate.

Ogni volta sono colpita dalla felicità di quei bambini, ai quali

distribuisco quello che riesco a raccogliere lungo la settimana: vestiti, giocattoli, matite e quaderni.

La domenica completo l'opera nelle famiglie».

«Insomma, lavora anche di domenica».

«Non si può proprio parlare di lavoro. Gradirei togliermi la soddisfazione che le mamme italiane visitassero gli asili e le scuole. Qualche cosa in loro cambierebbe di certo, specie nel modo di educare i figli».

«Torniamo alle "Case del sole". Lei come suggerirebbe la giornata tipo ai turisti?».

«Prima colazione con goiabada, pane di cocco che si compera al forno qui vicino, una tazza di tè o caffelatte».

«Poi, mentre il sole è ancora sopportabile?».

«Guai a perdere la visita al mercato del pesce, al mercato della frutta e della verdura, in centro città».

«Colazione alla mensa dell'ospedale con *cachupa* e torta di miele».

«Il pomeriggio un riposino?».

«Per gli anziani sì, ma per i giovani ci sono molte cose da vedere. Facendo il giro dell'isola in taxi, non vanno certo tralasciati il bagno nella splendida e rinomata località di Salinas, con spiagge nere, rocciose e acque cristalline, la visita alle piantagioni di banane e di caffè di Ribeira Filipe, il baobab di circa duecento anni di età».

«La sera si cena ancora in ospedale?».

«Direi proprio di no. O al Seafood per il pesce squisitissimo o al Caleron per la carne arrosto. In entrambi i ristoranti ci sono dolci locali deliziosi».

«Per visitare le isole non basta una giornata».

«È ovvio che no. Direi che serve almeno una settimana».

Una mattinata per la Cidade Velha e il Fortino di Santiago, un pomeriggio per l'isola delle tartarughe, dove si pranza con capretto castrato, mezza giornata per la nuova vigna Maria Chavez di Fogo, un giorno per gli isolotti degli uccelli marini rari a Nord di Brava, due giorni per salire sul Pico Grande o sul Pico pequeno con pranzo al ristorante Pedra Bravo».

Lascio Giulia al suo lavoro, mentre nel sentiero che corre tra le "Case del sole" e la spiaggia una decina di capre, accom-

pagnate dalla loro vecchia padrona, sta rientrando in stalla. Tipici miasmi africani colpiscono il mio olfatto, facendomi ricordare con precisione il suolo dove poggio i piedi, qualora la bella Giulia e le belle case mi avessero distratto per qualche ora.

VIGNA A MARIA CHAVEZ

Centotrentamila barbatelle a dimora nella zona detta di Maria Chavez sono sostanzialmente la nuova sfida alla miseria africana. A lanciarla è l'Amses – Associazione missionaria solidarietà e sviluppo di Fossano.

A beneficiarne molti contadini dell'isola di Fogo che vi lavoreranno e tutti quanti gli isolani che si rivolgeranno all'Ospedale San Francesco per curarsi: parte dei proventi serviranno per finanziare il nosocomio stesso. Venticinque ettari di terreno sono già pronti per una grande vigna, che sorgerà a dieci chilometri dalla città di San Filippo.

Fatti concreti, non parole per lo sviluppo di Capo Verde.

Fatti concreti a favore degli africani. Non paradisi africani artificiali per turisti europei. Ma cittadini europei impegnati ad accendere e tenere viva una fiaccola di speranza nel buio pesto dell'inferno africano.

È Giulio il mio interlocutore. Piemontese, trentenne, barba incolta, è lui a dirigere da alcuni mesi i lavori di costruzione della nuova vigna. Ogni mattina, dopo la prima colazione con goiabada e pane di cocco, che condividiamo alle sette e mezzo, in motocicletta si reca sul suo luogo di lavoro.

«Ieri mattina una lite furibonda stava degenerando. Un contadino, forcone in mano, rivendicava a sé una piccola parte del terreno della vigna. Ho cercato di farlo ragionare e si è calmato. Spero che stamani le acque siano chete. Sennò bisognerà ricorrere a un avvocato».

«I venticinque ettari di terreno son stati donati in comodato dal Ministero dell'Agricoltura all'Associazione Italiana sunnominata o sbaglio?».

«Lei non sbaglia affatto. Noi italiani siamo molto precisi in ciò. Si figuri se una Onlus, com'è l'Amses, si mette in moto prima di avere le carte in regola. Ma a Capo Verde le cose non sono sempre precise. Soprattutto all'ufficio del catasto. Soprattutto se il terreno è di proprietà del Comune.

Interviene spesso qualche cittadino a eccepire sui confini della sua proprietà e a volte succede che abbia ragione».

«A che punto sono i lavori?».

«I muretti di recinzione sono in corso di ultimazione. Poi si faranno i vari filari in cemento. Sto già predisponendo gli impianti d'irrigazione, che sono la cosa più importante.

Le tubature sono già arrivate in un container dall'Italia.

Verranno posate dal Ministero dell'agricoltura locale.

Il terreno molto fertile lo fornisce la natura. Noi dobbiamo assicurarli l'acqua».

«Siamo attornati dall'oceano e non c'è acqua?».

«Il problema dell'acqua qui non è grosso, ma enorme.

L'acqua deriva solo dai pozzi di raccolta, posizionati ogni dieci chilometri circa. La gente raccoglie l'acqua e poi la porta a piedi o a dorso di asino. Riempie di acqua le camere d'aria vuote dei camion, lasciandole però un poco sgonfie, in modo che queste possano adagiarsi benissimo sul dorso dell'asino. Oppure riempie bidoni di almeno venticinque litri ciascuno e se li mette sulla testa, portandoli per chilometri e chilometri, in perfetto equilibrio. Speriamo che sull'esempio del nostro impianto d'irrigazione si possa portare l'acqua corrente anche nei villaggi».

«Mi può spiegare perché il terreno è così fertile?».

«Davvero assai semplice: tutta l'isola è vulcanica e i terreni vulcanici sono i più fertili in assoluto. Osservi il terreno alla base del Pico Grande: produce di tutto – frutta e verdura di varia tipologia e in abbondanza – pur non essendo irrigato. Se noi allo stesso terreno diamo l'acqua, la cosa è fatta».

«La barbatella è la talea di vite con radici pronte a essere messe a dimora. Donde arrivano queste centotrentamila barbatelle?».

«Arrivano in cella frigorifera dall'Italia le piantine di vite già alte, da mettere nei vari filari. Ogni pianta è innestata secondo le varietà scelte dai nostri volenterosi tecnici delle ditte *Evoluzione ambiente* di Oderzo, *Euroconsult* di Roma e *Azienda Conterno Fantino* di Monforte».

«Che tipo di vino si produrrà?».

«Sarà un vino eccezionale, irrigato con il metodo “goccia a

goccia”. Bianco, rosso e nero, come quello che si coltiva a Chadas Caldeiras, ai piedi del vulcano, in terreno fertilissimo, mai sfruttato a pieno, secondo il giudizio degli agronomi italiani, che hanno fatto ricerche in loco e in laboratorio».

«Mi pare di capire che agli africani non volete dare il pesce ma insegnar loro a pescare».

«Proprio così. Lo scopo è quello di creare lavoro per i locali e mostrare loro come si può produrre altro che miglio, manioca e fagioli».

«Per l’uva d’accordo. E per il vino?».

«In un’altra zona, si costruiranno cantine per la lavorazione del vino, appunto, mentre la costruzione di magazzini e cisterne è già prevista nella zona della vigna».

Fatti concreti, non parole, per lo sviluppo di Capo Verde!

LUOGHI E APPUNTAMENTI

Il carnevale è la principale festa capoverdiana.

Lo si festeggia in tutte le isole, ma il più tradizionale e il più partecipato è quello di Mindelo, seguito da quello di San Nicolau. Somigliano molto, entrambi, a quello brasiliano.

I punti salienti sono rappresentati dai balli e dal corteo delle maschere.

Seguono le feste patronali locali.

Solitamente di carattere religioso, hanno tre momenti partecipativi, costituiti dalla santa messa, dalla processione in onore del santo festeggiato, dai successivi balli folcloristici.

L'ingrediente principale delle feste è la musica.

I capoverdiani, come gli africani in genere, ce l'hanno nel sangue. Basta entrare in un ristorante tipico, pur piccolo che sia, per unire il piacere della tavola a quello della musica. Una chitarra, una fisarmonica e un cantante li trovi dappertutto. *Morna, coladeira, funaná* e mazurca sono le musicchette ballabili. L'espressione musicale capoverdiana è molto ricca, perché alla sua radice africana vi si possono unire quella europea e/o quella americana, a seconda dei casi. Non sono generalmente professionisti, gli artisti che intrattengono i clienti, nei numerosi ristoranti locali. Anzi.

Come Emerson, che di giorno fa il chirurgo e la sera del venerdì e del sabato suona la chitarra al "Tropical". Come Maria Amelia, che tra una portata e l'altra nel suo ristorante s'improvvisa chitarrista e cantante contemporaneamente.

Come José, che si divide tra il negozio di articoli elettronici di giorno e il Seafood la sera, dove suona la fisarmonica.

Come Paulino, che passa dagli apparecchi radiologici ospedalieri a quelli musicali, senza pensarci due volte. Così si possono ascoltare musiche di Lura, Mayra Andrade Tcheka, Paulino Vieira, Titina, Frank Mimita, Jacqueline, Leonel de Almeida, Marino Silva, Celina Pereira, Morgadinho, Luis Morais.

Ma anche musiche internazionali, quali *Everything I Own* di

Boy Gorge, *Hey Hey* di Eric Clapton, *Doo Wop* di Lauryn Hill, *The Tide Is High* di Blondie, *Metti in circolo il tuo amore* di Ligabue.

Gli sport acquatici sono praticabili in tutte le isole, nelle acque tiepide e azzurrissime dell'oceano, ma Sal è di certo la capitale di windsurf, bodyboard. Equitazione e ciclismo dappertutto. Tennis e golf a San Vicente.

L'isola di Boa Vista, la più vicina al continente nero e la terza per estensione, è punto di attrazione per la linea ininterrotta di cinquantacinque chilometri di spiaggia con dune di sabbia bianca, abbellite da oasi di palme e lagune, il mare limpido di color turchese, la possibilità d'immergersi negli scogli alla ricerca di coralli e di rottami di una quarantina di navi affondate dalle intemperie, la bassa densità della popolazione, la carne di capretto castrato, la *botchada* o bozzo di agnello, la culla della musica capoverdiana, il gran numero di tartarughe. È detta, infatti, l'isola delle tartarughe, per essere la quarta sede al mondo con il maggior numero di tartarughe. Vi nasce la *Morna*, un vero e proprio lamento musicale dall'inglese "to mourn", un tipo di musica che riproduce la melanconia degli schiavi che sospirano la patria lontana e il suono dei remi dei pescatori. Patrona dell'isola è Santa Isabel: la si celebra il 4 luglio con processione, benedizione dell'oceano, case adornate di palme e coperte colorate, balli e gare sportive. In località Santa Barbara c'è la Croce delle anime, quale segno di affrancamento degli schiavi.

Da visitare le saline di Sal, site all'interno di un anello montagnoso, per le varie tonalità di colore, dall'azzurro, al rosa, al verde, a seconda dell'epoca di maturazione del sale stesso, poi il cratere di un vulcano estinto chiamato Pedra de Lume, con pareti porose che consentono la filtrazione dell'acqua oceanica: vi si accede per mezzo di una galleria costruita nel 1804 da Manuel Antonio Martins. Inoltre, non si può perdere la visita alla stupenda piscina naturale incrostata di lava nera di Buracona, alla caratteristica piscina sotterranea a Nord di Palmeira, alle grotte di Santa Maria e di Tchuklasa.

Classificata proprio come patrimonio pubblico, considerata importante riserva naturale, Santa Lucia è l'unica isola disabi-

tata. Merita la visita di una giornata, per osservare la natura selvaggia con dune e coste a picco sull'oceano, rarissimi uccelli marini come la Calandra dell'isolotto Raso, il guano bianco dell'isolotto Branco.

Sant'Antao è l'isola più verde del gruppo, con contrasti paesaggistici molto evidenti.

A Nord bellissimi paesaggi campestri verdeggianti con pini e cedri, valli imponenti, forre montagnose, dirupi rocciosi: consigliati trekking o ciclismo. A Sud zona desertica. È la seconda isola per grandezza, dopo Santiago. Produce il miglior *grogue* artigianale o grappa nazionale di canna da zucchero introdotta dagli schiavi provenienti dall'Africa: a Paul sono ancora funzionanti alcune *tapiche* o macchine per la macinazione della canna da zucchero. La parola *grogue* deriva dall'inglese *grog*, che significa bibita e che era usata dai marinai britannici.

Pesca, agricoltura ed estrazione del fango vulcanico per la fabbricazione del cemento sono le principali attività economiche, mentre il turismo è ancora agli albori. La festa patronale di San Giovanni Battista, che si celebra il 23 e il 24 giugno, prevede una processione di 21 chilometri con la statua del santo che da Ribeira Grande è portata a spalla a Porto Nuovo e viceversa, con l'accompagnamento di *tamboreiros* o tamburi, *coladeiras* e *rameiros*. Da assaggiare assolutamente la torta di mele, fatta di miele, farina bianca, burro, lievito, limone, uova da Maria de Lourdes. Da visitare il Farol de Boi, il più antico faro dell'arcipelago sul canale di San Vicente, la statua di Sant'Antonio vicino alla cittadina Vila das Pombas, il paesino calmo e accogliente di Ponta do Sol, le spiagge di Aranha e Motche, il Tarrafal di Monte Trigo e la valle di Paul per la loro bellezza naturale.

Molti sentieri che offrono la possibilità di camminare liberamente sulle montagne, piccole baie e grotte, ma anche grandi baie come quella di San Giorgio, la maggiore di Capo Verde, pesca di gran portata, sette picchi vulcanici di oltre cinquecento metri d'altezza, zone feraci, verdeggianti, ruscelli d'acqua tiepida tutto l'anno, coltivazioni di canna da zucchero, banane, mais e fagioli sono le cose salienti dell'isola di San Nicolau.

Da visitare Ribeira Brava, cittadina molto attraente con case di tipica architettura coloniale, colorate e rannicchiate in giardini fioriti, il forte di San Giorgio, costruito per difendersi dai pirati, la strada di 26 chilometri che collega Ribeira Brava a Tarrafal lungo una serie di gole scavate nella montagna, il verde di Faja, il monte Gordo per la sua impareggiabile veduta, le spiagge ricche di iodio per la cura dei reumatismi, come Baixo Rocha. Da ammirare l'albero di Dragoerio, oramai in via di estinzione, per il suo aspetto fantasmagorico: cresce sulla costa Nord-est dell'isola, tra i 500 e i 900 metri, può vivere addirittura per mille anni.

Da ascoltare nelle chiese As Divinas, canzoni a una o a tre voci in latino arcaico, senza accompagnamento musicale, intercalate da recite corali.

Musiche dal vivo e animazione culturale per le vie e i bar di Mindelo, festival musicale di Baia das Gatas, che si celebra il fine settimana di luna piena di agosto con gruppi musicali di tutto l'arcipelago ed esteri, sono gli appuntamenti da non perdere, quando si visita la piccola isola di San Vicente.

La caratterizzano il maestoso Monte Verde, la scarsissima vegetazione, le baie di acqua limpida e la presenza di uccelli migratori. Da visitare la città bella e pittoresca di Mindelo dall'architettura coloniale inglese con tetti inclinati e vetrate bombate, dalle case molto vistose per il color pastello, la sua baia con il Monte Cara che reca sulla roccia un viso umano scolpito da un'erosione, il forte di El Rei, la torre di Belém, il centro nazionale dell'artigianato e il mercato municipale. La spiaggia di San Pedro è considerata il miglior posto al mondo per fare windsurf di velocità e bodyboard.

La festa più importante è il carnevale, adattamento creolo di quello brasiliano: cortei organizzati, cortei spontanei, *batucadas* per tutta la città di Mindelo; la festa più tipica il capodanno ove i bambini fanno il giro delle abitazioni suonando il "*recor-da?*", un classico tamburello brasiliano, e raccogliendo soldi. Il piatto tipico è costituito da brodo di pesce, patate dolci, banane verdi e manioca oppure pesce marinato e more fritte.

L'abbondante presenza di specie vegetali, come dragoerio, ibisco, buganville e jasmine, fa di Brava l'isola dei fiori.

È detta anche “l'isola che non c'è” da parte degli abitanti di Fogo, i quali spesso non la vedono, perché nascosta dalla nebbia.

Da visitare Faja d'Agua, una delle più belle baie di Capo Verde, la casa di Eugenio Tavares, illustre compositore e poeta morto nel 1930 che ha scritto la *morna* in creolo, l'Escola moderna, centro di produzione e lavorazione di ricami e pizzi. Da presenziare alla festa del patrono San Giovanni Battista, che si celebra il 24 giugno dopo aver macinato mais per tre giorni e acceso i fuochi davanti alle case la vigilia, in ringraziamento dei doni ricevuti durante l'anno.

Un cavallerizzo, accompagnato da tamburi e *coladeiras*, porta in processione la bandiera del santo e la colloca sull'altare a Vila Nova Sintra.

Ancora incontaminata dal turismo, la piccola isola di Maio ospita la maggior estensione boschiva di Capo Verde con i suoi 3500 ettari, offre piatti tipici: tonno, aragosta e frutti di mare, ma anche carne di capra con *cachupa*, stufato di capretto con polenta, fagiolata. Da visitare il centro di tessitura di Calheta, la ceramica di Morro, Vila do Maio per la sua architettura mista di stile portoghese e inglese.

La festa della Santa croce si celebra il 3 maggio, dopo un mese di preparazione con la raccolta di doni passando casa per casa, con preghiere, litanie, processione e balli.

SESSANTESIMO COMPLEANNO

«Che cosa fa, domani, dottore?».

«Se Lei si prende una giornata di vacanza, ovviamente la devo prendere anch'io».

«Non necessariamente».

«Come faccio, infatti, a operare, senza la mia strumentista preferita?».

«Nell'urgenza, caro dottore, non si può scegliere, si deve operare con chi è di turno. Non Le pare?».

«Sì, se, però, si può scegliere...».

«Beh, andiamo al sodo. Le posso fare una proposta?».

«Purché non sia né una proposta di matrimonio né una proposta libertina».

«Le pare? Sono una suora cappuccina io... Domani è san Francesco. Per noi è gran festa. Può partecipare anche Lei. Un anestesista e un chirurgo rimangono in ospedale. Noi, telefono cellulare in tasca, siamo a un'ora di automobile. In caso di necessità, torniamo in ospedale in fretta e furia».

«Anche per me domani è gran festa.

Sessantesimo compleanno. Sessantesimo onomastico.

Infatti, sono nato sessant'anni fa, il 4 ottobre, e battezzato il giorno dopo, di domenica, col nome di Luigi Francesco, registrato all'anagrafe solo Luigi per motivi pratici di brevità, avendo un cognome lungo, di nove lettere. Saggi, anche in ciò, i miei genitori».

Così il dialogo tra la caposala di sala operatoria e me, la vigilia di san Francesco, dopo una seduta chirurgica a dir poco estenuante.

Colazione con goiabada e pane di cocco, una immancabile bottiglia di acqua nello zainetto per la gran calura, si sale sul pick up guidato da suor Teodora. Due suore accanto a me, che mi fanno da cicerone.

Dopo cinque minuti di viaggio – siamo ancora in città – l'autista si ferma e fa salire due persone attempate: l'uomo, un vero

e proprio marcantonio che incute paura anche se oltrepassa gli ottant'anni, siede accanto all'autista; la donna ci fa compagnia su una delle due panchine, all'aria aperta. Saprà più tardi che i due ottantenni sono i genitori di suor Teodora.

Mentre il pick up sale rapidamente, lungo i tornanti, ho il tempo d'apprezzare le ottime capacità di guida dell'autista. Mi sorge spontaneo dentro di me, quindi, mettere sul piatto della bilancia le due professionalità di questa suora creola, poco più che quarantenne: sa fare meglio la strumentista o l'autista? Senza esternarlo ad alcuno, il mio giudizio propende verso le ottime capacità di pilota.

A suo favore il cipiglio di come sa affrontare le curve, la velocità di andatura, la prudenza costante, la sicurezza.

Insomma, con lei al volante si viaggia bene. Seduti sulle panchine di legno, nonostante qualche scossone inevitabile, si apprezza il paesaggio, si respira a pieni polmoni la purezza dell'aria, più equatoriale che tropicale. Si vedono contadini che traggono la loro sussistenza dal duro lavoro dei campi.

S'incontrano scolari e studenti, tutti obbligatoriamente in divisa, qualcuno scalzo ma sempre in divisa, diretti alle loro scuole. Di acacia, tamarindo, baobab, *gravilia*, *purgebeira*, *figbeira* sono gli alberi che incuriosiscono il nostro sguardo.

Un autostoppista sulla cinquantina, violino sotto braccio, è accolto affettuosamente sul cassone.

Gli risparmiamo almeno tre chilometri di strada. Anche lui, evidentemente, fa parte degli invitati alla festa.

Oggi è san Francesco per tutti gli isolani.

Chi può partecipa, con devozione. Lungo la strada giovani donne ben vestite in cammino verso il punto di ritrovo, con ombrellini variopinti per ripararsi dal sole.

Una giovane donna creola, occhi verdi, capelli chiari, elegantemente vestita, attrae la mia attenzione.

La segue una bimba talmente bionda da fare invidia ai bambini nordici.

Più viaggiamo, più gente vediamo ai lati della strada.

Siamo arrivati al punto di ritrovo. Un assembramento di persone davanti a una specie di autorimessa, che ospita una statua in gesso del santo, su un baldacchino riccamente ad-

dobbato. Fiori. Oggetti vari, non di valore, ma appariscenti. Colori, tanti colori. Un padre cappuccino mi dà il benvenuto come chirurgo dell'ospedale, prima delle ultime prove di canto del coretto. Un giovane mi passa accanto, le mani inanellate di oro. In occidente potrebbe sembrare dell'altra sponda. No, in Africa le mani inanellate non denunciano deviazioni. I copricapo delle donne sono costituiti da semplicissimi fazzoletti o da ampie bandane allacciate in fronte, alla creola. Mi piace questo modo – tipicamente ed esclusivamente creolo – di allacciare le bandane. Dopo essersi coperta completamente il capo e avere fatto passare dietro la nuca le due bandelle, la donna se le annoda con cura sopra la bandana stessa sulla fronte, con il nodo ben in vista. Sono le donne più tradizionaliste a farlo. Con orgoglio. Come Maria Amelia, la proprietaria di uno dei ristoranti più popolari in città.

Tradizione e modernità si mescolano volentieri. Ragazzine con i pantaloni a vita bassa e decolleté spinti, ma non volgari, rappresentano la faccia della modernità.

I componenti del coro indossano una piccola stola rossa, come fossero le nostre confraternite del SS. Sacramento. Anche il violinista cui abbiamo dato un passaggio in Nissan ne fa parte.

Inizia la processione con la statua di san Francesco.

Una folla di gente festante. Lungo il tragitto, ai lati della carreggiata una madre si ferma per i bisogni corporali della piccola che porta in braccio. Si arriva presto alla chiesa.

All'ingresso si legge la data d'inizio e fine lavori, scritta in latino: IV.X.MCMLXXIX, festa di San Francesco, e VIII. X.MCMLXXX.

Si tratta di una piccola chiesa africana, che non riesce a contenere tutta la gente. Ci pensa un altoparlante a portare all'esterno le parole del celebrante. Fa caldo, molto caldo.

Gli organizzatori hanno provveduto ad approntare un self-service di bevande: due secchi d'acqua pulita con accanto due bicchieri “*stainless steel*”, nuovi di zecca, con tanto di etichetta “made in India”. Tutti bevono dalla stessa fonte, tutti riempiono il bicchiere, entrando con le mani nel secchio, bevono e riposizionano il bicchiere capovolto sul parapetto della chiesa,

pronto all'uso per il successivo assetato. Intravedo miriadi di germi che passano da una bocca all'altra, festanti come i loro ospiti. In sacrestia fagioli, papaie, mele, zucchine, cetrioli, formaggio di capra, fiori giacciono alla rinfusa in piccoli cesti: saranno portati all'altare al momento dell'offertorio.

La santa messa è finita. Andate in pace. Sul sagrato si dà vita a un piccolo mercato di leccornie africane e un solo lecca lecca, unico si noti bene, passa da una bocca all'altra di un gruppo di bambini, in modo che almeno tre leccate a testa riescano a far loro percepire il sapore dolciastro, rendendoli partecipi a tutti gli effetti della festa.

Scambio alcune parole tra la gente. Mi trattengo un po' di più con un insegnante liceale, che si dimostra interessato a uno scambio culturale e soprattutto mi pare informatissimo sulla realtà del paese.

«Tutto bene, a Capo Verde?».

«Tutto bene, un corno. Tutti gli stranieri la pensano così, perché ci stanno una settimana, massimo due, chiusi nei loro villaggi turistici, a godersi le loro pur meritate vacanze. Non tutto è turismo. Non tutto è vacanza. Che cosa aspettano a mettere il naso fuori, ad entrare in contatto con la realtà delle dieci isole? Almeno Lei che lavora nell'isola di Fogo non dovrebbe esprimersi così. È mai possibile che Lei non si renda conto di come viviamo noi?».

«Vi vedo felici e contenti».

«Apparentemente siamo felici e contenti. È vero, ma solo all'apparenza. Se, però, Lei indaga e chiede alla gente del posto, ai passanti, scoprirà che non è tutto oro quello che luccica. Anzi».

«Mi faccia qualche esempio, così posso documentare la reale situazione dell'arcipelago».

«A Paia, per esempio, la capitale dell'arcipelago capoverdiano, stanno costruendo case e alberghi alla grande.

Centomila abitanti non sono pochi in una città isolana. Uno dei giornali settimanali, dal titolo *Asemana*, stamani, 12 ottobre, annuncia proprio in prima pagina che Capo Verde è cresciuto del 10,3 per cento».

«E questa non è una bella notizia per Lei, per un abitante capoverdiano?».

«*Asemana* non dice, però, che oramai non c'è più sabbia a Capo Verde. Solo quarant'anni fa la spiaggia di Mosterios, cittadina di diecimila abitanti della zona Nord di Fogo, arrivava a livello della città stessa.

Oggi tra la città e l'oceano c'è un salto almeno di 500 metri: le onde s'infrangono contro gli scogli, contro le nude rocce, senza il minimo residuo di sabbia.

Quelle rare spiagge, nere per l'origine lavica, esistenti tuttora nelle varie isole sono sorvegliate da guardie giurate, per evitare di farne le ultime cave. Ora, da dove prendono la sabbia i costruttori per edificare a Praia, per esempio? La importano dall'estero, dalla Mauritania per la precisione».

«Vedo, comunque, in questi giorni dopo le piogge, gli agricoltori lavorare sodo, nei loro bei campi verdeggianti».

«Siamo in un periodo molto favorevole. Quest'anno è piovuto a sufficienza. Di solito piove da luglio a settembre per pochi giorni. Gli ultimi due giorni di settembre è sceso il diluvio universale, come non si vedeva da anni. Sono rare le piogge ottobrine, come quest'anno. Lei, però, non sa che potrebbe arrivare da un momento all'altro *Lestrada*, un vento caldo africano, capace di annullare tutto nell'arco di due giorni di tempo. Anni fa ho visto con i miei occhi sparire le piantagioni di miglio alto un metro, dopo il passaggio di *Lestrada*.

Si tratta di un vento caldo proveniente dall'Est, che brucia tutto, che t'impedisce persino di respirare. Quando arriva, ci si deve chiudere in casa per il tempo necessario, ti senti soffocare anche se vai in motocicletta a 60 chilometri l'ora, una sensazione orribile».

«Che cosa c'entra tutto questo che mi sta raccontando con il fatto che a Capo Verde le cose non vanno bene?».

«Mi spiego immediatamente. Lei, girando per l'isola di Fogo, avrà notato la campagna coltivata. Bene!

Ma non tutte le isole sono coltivate. L'isola di Santa Lucia, per esempio, non solo non è coltivata, ma non è nemmeno abitata. I prodotti delle coltivazioni agricole servono giusto, giusto per l'uso familiare. Nulla di più. Servono, sì e no, per il 20 per cento del fabbisogno totale. E l'altro 80 per cento bisogna importarlo. Lei capisce che, se uno Stato deve importare

l'80 per cento dei prodotti, le cose non possono andar bene».

«Ecco il motivo della sua scontentezza. Si direbbe che Lei è uno dei prossimi candidati alle elezioni politiche».

«Mi ritengo un cittadino preoccupato del futuro di questo Paese. Un Paese di 500 mila persone che è costretto a dipendere completamente dall'estero, almeno nell'80 per cento del suo fabbisogno. Sono l'America e l'Europa, sono nazioni come Portogallo, Francia e Italia, i nostri fornitori. Sono i nostri emigranti – recentemente hanno raggiunto il numero di 700 mila – a mantenerci. Guai, se non avessimo loro!».

«Il governo in carica che fa? Si dà da fare o fa orecchie da mercante?».

«Tutti i politici fanno i politici. Agiscono da politici. A qualsiasi latitudine. Badano alle apparenze, non ai bisogni reali della gente».

«Sia più concreto nei suoi discorsi».

«Concretissimo. Un anno fa il ministro dei trasporti era pronto ad asfaltare e allargare la circumvulcaniana, ossia la strada attuale che circonda nella sua interezza l'isola di Fogo, correndo a poche centinaia di metri dalla costa. Al costo di 70 milioni di dollari. Diceva di averne già in tasca 40 milioni; gli altri sarebbero arrivati a mano a mano; non si sa da dove, ma molto probabilmente da un ricco signore americano, che in questo modo avrebbe messo in mostra di fronte ai politici la sua generosa donazione».

«La state ancora aspettando la circumvulcaniana, visto che di asfalto non si vede nemmeno l'ombra?».

«Meno male. L'attuale strada che corre a mezza costa è più che sufficiente per l'isola. Larga dai 3 ai 5 metri. Fondo di acciottolato lavico, bene tenuto. Traffico limitato. In poco più di due ore, alla velocità di 50, 60 chilometri orari circa, si fa il periplo in motocicletta o in automobile. Sono altre le priorità dell'isola, come l'acqua e la sanità».

«Altro esempio?».

«Il nostro sindaco aveva già pronto un progetto firmato dall'ingegnere dei lavori pubblici per la costruzione di uno stadio di 7000 posti in una zona povera della città di San Filippo. Avrebbe fatto certamente notizia sui giornali. Ma anche

questa seconda opera non venne realizzata, perché era stata progettata su un terreno cedevole. Meno male.

Anche dello stadio la popolazione non ha assolutamente bisogno. Ai capoverdiani basta una bottiglia di birra per far festa! Occorre dare e mostrare loro altri valori».

«I politici sono sempre gli stessi, a tutte le latitudini, in tutti i tempi.

Del motto latino “Panem et circenses” di Giovenale – nel quale si poneva in risalto che il popolo romano, una volta riserva di forti soldati e spina dorsale del potere di Roma, ai tempi del poeta fosse divenuto talmente smidollato da desiderare solo pane e spettacoli del circo – chi governa, frequentissimamente, tiene conto soltanto della prima parte ossia propone al popolo esclusivamente gli spettacoli, dimenticandosi di dare il pane agli affamati. Si tratta di un metodo di governo improntato alla più facile demagogia e tendente a mantenere i sudditi ignoranti o non pensanti, accontentandoli con facili divertimenti.

Mi stava accennando all’acqua e alla sanità».

«Se a Capo Verde ci fosse l’acqua, non avremmo più bisogno né dell’Unione europea né degli Stati Uniti di America. Basterebbe che i nostri politici investissero in impianti di acqua potabile».

«Ci penso io. Al rientro a Milano, contatto immediatamente Silvano Pedrollo, un personaggio internazionale, definito il re dell’acqua. Questi, sposato, padre di due figli e tre volte nonno, ha due anni di età più di me ed è veronese.

Diplomatosi in elettrotecnica, impara il mestiere nella piccola officina paterna, ripara motori elettrici e produce elettropompe. Nel 1974 io mi laureo in Medicina e chirurgia a Milano, lui fonda la *Pedrollo spa* a San Bonifacio, per la costruzione di pompe idrauliche, capaci di cavare l’acqua anche dal deserto.

Oggi, ha ben cinquecento dipendenti e un fatturato di centottomilioni di euro, esporta in centosessanta paesi, produce duemilioni di pompe idrauliche l’anno. Dopo aver fatto sgorgare l’acqua dal deserto di Dubai, dove non c’era nulla e l’oro blu costava più del petrolio, Pedrollo ripete il miracolo in India, in Africa e in America Latina. Nel 1985 inventa una

nuova pompa idraulica che estrae mille litri di acqua al minuto al prezzo di due pizze, ne manda cento esemplari in Bangladesh: sei mesi dopo i giornali di Dacca escono con la notizia di tre raccolti di riso anziché due».

«A Capo Verde, la maggior parte della popolazione è cattolica e sa che una delle sette opere di misericordia corporali è quella di dar da bere agli assetati. Chi riuscirà a estrarre l'acqua dalla nostra terra sarà benedetto non solo da tutti i capoverdiani, ma da Dio stesso».

«Questi si chiamerà proprio Silvano Pedrollo. Infatti, persona capace di risolvere autentici drammi collettivi, il veronese ritiene che la solidarietà non è una virtù innata, ma un impegno cristiano da coltivare giorno per giorno».

«È necessario trovare una soluzione analoga anche per la sanità, che è ancora agli albori. Qui, come nella maggior parte dell'Africa».

«La cosa si presenta molto più ardua. Non bastano certo le pompe, come per l'acqua. Non bastano gli strumenti. Non bastano le macchine della salute: strumenti di radiologia, strumenti di endoscopia, strumenti di laboratorio.

Servono gli strumenti. Servono gli ospedali. Servono medici e infermieri europei e americani che operino e insegnino.

Ma non bastano. Occorre molto di più. Occorrono medici e infermieri disposti a vivere nell'arcipelago.

Occorrono medici e infermieri capoverdiani».

«È necessario partire dalle fondamenta, "ab imis" direbbero i latini. Fondare la facoltà di Medicina e chirurgia, con il corso di laurea in Medicina e chirurgia e il corso di laurea in Infermieristica. Non basta Silvano Pedrollo. Non basta il dottor Albert Schweitzer».

«Occorre una grande Onlus internazionale, che si prenda a cuore il problema, profonda energie e risorse di ogni tipo, per una grande e nobile missione, qual è appunto la sanità dell'arcipelago».

«Occorre qualcuno che, colpito dal mal d'Africa, sappia diffondere velocemente e largamente la malattia, senza somministrare antidoti efficaci».

«Occorre un vero e proprio miracolo».

RINGRAZIAMENTI

Un particolare ringraziamento a padre Federico Cerrone, profondo conoscitore di Capo Verde, per le notizie fornitemi.

Indice

MAL D'AFRICA A CAPO VERDE

11	PREFAZIONE
15	INTRODUZIONE
17	GIACCA A VENTO E ZAINO ROSSO CHERMISI PER IL PICO GRANDE
35	CENNI STORICI
39	CENNI GEOGRAFICI
43	LETTO E PRIMA COLAZIONE AL TORTUGA
51	ELISA, LA DENTISTA PREFERITA
57	RACCONTI POPOLARI
61	SPIAGGE DA FIABA
69	FRANCISCA GONZALES
75	I NOSTRI AMICI ANIMALI
79	SERGHEI, L'ANESTESITA PREFERITO
85	SERGIO, DAI PIZZOCCHERI AL <i>CACHUPA</i>
89	BRUTO E I SUOI PAZIENTI
111	SULLE ALI DELL'UOMO
115	CHIESA DEL NAZARENO A ESPARGOS
119	PRELIBATEZZE DI FRUTTA
125	NELLA FORESTA: TRA GLI ALBERI DI EUCALIPTO E LE GRANDI PIANTAGIONI DI CAFFÈ
135	CASE DEL SOLE
141	VIGNA A MARIA CHAVEZ
145	LUOGHI E APPUNTAMENTI
151	SESSANTESIMO COMPLEANNO
159	RINGRAZIAMENTI