

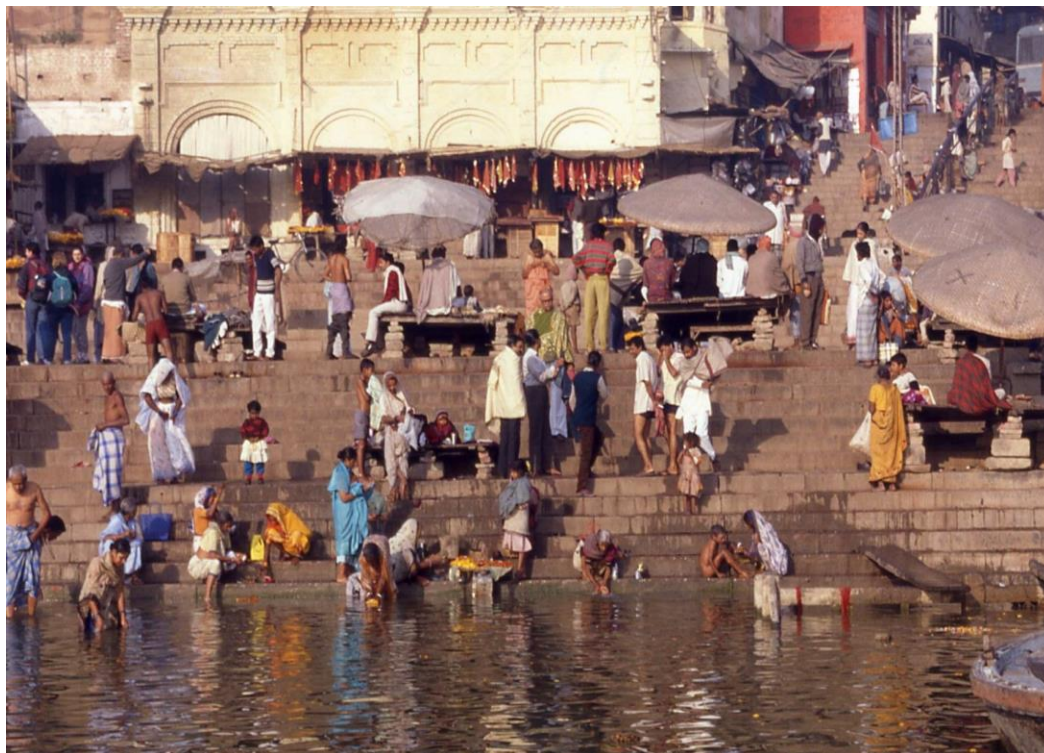
Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica registrata al
Tribunale di Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa (n.188/06 RVG)
del 24 marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



Camminando, viaggiando, assaggiando di Massimo Palazzo

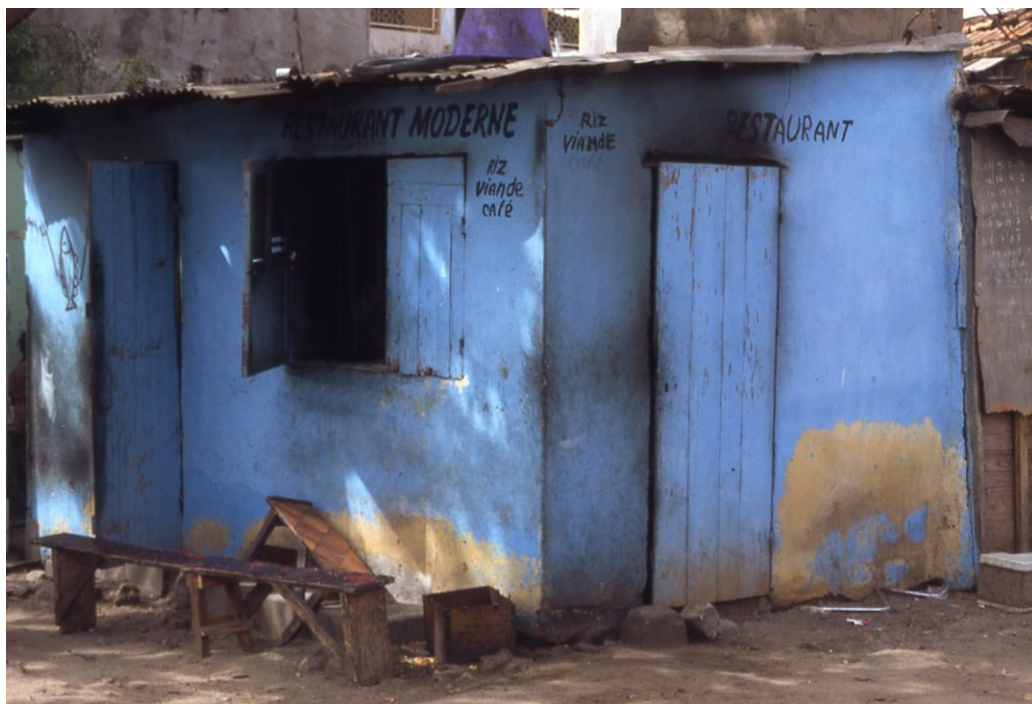


Mi ero alzato presto quella mattina a Benares in India, volevo assistere alle abluzioni nel Gange, dopo aver girato i *ghat* (le scalinate che permettono l'ingresso nel Gange) in lungo e in largo, cominciai ad avere fame, senza allontanarmi molto dal fiume e dal punto dove avvengono le cremazioni mi

trovai davanti ad un locale. Era un piccolo ristorante, ebbi una piccola esitazione poi decisi di entrare, i proprietari mi accolsero con stupore, motivai il fatto perché forse non erano mai entrati turisti, guardando compresi perché. C'erano alcuni tavoli, domandai se potevo mangiare e fare qualche fotografia.

Mi cucinarono una frittata al formaggio che guarnirono con foglie di insalata. Buona, prezzo basso le condizioni della cucina le fotografai dopo aver pranzato ma, se lo racconto è perché sono sopravvissuto. Non cambiò molto lo scenario in Africa nel Mali, quando arrivai di fronte ad una baracca in legno dipinta di azzurro con alcune specialità scritte direttamente sulle pareti del Restaurant Moderne. Il proprietario si presentò con un abbigliamento che non aveva mai visto deterivo in tutta la sua esistenza. Mi domandò se volevo mangiare, non so cos'altro





avrebbe potuto propormi, chiesi cosa offriva la cucina e lui, sorpreso dalla domanda guardando la scritta sulla parete come fosse passato di lì per caso, mi elencò riso e carne senza entrare nello specifico sul come sarebbero stati cucinati e dimenticandosi il caffè. Scartai la carne e chiesi del riso, girò le spalle e tornò verso il due stelle Michelin. Ritornò dopo una ventina di minuti, cominciai a preoccuparmi. Mangiai senza sentire la necessità di visitare l'interno, quello visibile esternamente era più che sufficiente. Chiesi il conto pagai e lo vidi finalmente sorridente, mi chiese da dove venivo, Italia risposi, lui si illuminò e rispose bellissimo paese Itaglia chiedendomi felice anche la città. Varese, mi rispose con un'espressione di chi la conosceva molto bene fui tentato di fargli alcune domande.

A Mopti sempre nel Mali, punto di partenza sul fiume Niger per raggiungere Timbuctu con una barca che trasportava merci. Dopo aver preso accordi con il capitano, chiesi informazioni ai locali per cenare, mi indicarono e mi accompagnarono al Ristorante Il Capitano. Piatto principale pesce capitano pescato giornalmente nel fiume dove, dagli animali alle persone alle imbarcazioni moto camion macchine tutto viene lavato e scaricato. Nel menù non c'era altro, non avendo scelta vada per il pesce capitano con delle patate cucinate alla capitano. Ho cenato bene, guardando il fiume con le imbarcazioni, la pulizia e la presenza del cameriere era tutto un programma, ho preferito usare le mie posate non era il caso di rischiare. Il giorno dopo partimmo, l'imbarcazione specifica per questa navigazione si chiama Pinasse, trasporta poche persone e molte sacchi di riso e farina donati dal governo americano. La sera seguente il capitano mi invitò a cenare con sua moglie e altri ospiti. La preparazione della cena è già di per se stato un programma, ci accostammo a riva si fecero portare a bordo taniche di acqua che era gialla, prepararono il fuoco, ci misero sopra il classico pentolone nero sempre presente nelle vignette con l'uomo bianco all'interno. Le dimensioni mi lasciarono tranquillo, al posto di metterci il sottoscritto prepararono miglio con verdure e carne. Bella atmosfera, serata fantastica, lampade a petrolio capitano che senza ombra di dubbio non andava molto d'accordo con acqua e sapone ma per l'evento con giacca blu d'ordinanza.





Dopo una settimana di navigazione arrivai nei pressi di Timbuctu, ero finalmente vicino ad una meta che sognavo da tempo. Allo sbarco tutti i sacchi di farina e riso vennero caricati su un camion che mi diede un passaggio, non prima di aver scaricato il tutto nella bella casa di un ricco commerciante. Pochi chilometri e mi trovai al villaggio, piccolo senza strade asfaltate, una moschea tutte le abitazioni in argilla cruda il deserto come panorama. Trovai

alloggio presso un'abitazione di tuareg, una stanza con un giaciglio era tutto quello che c'era come arredamento. Lasciai lo zaino e visitai il villaggio trovai un ristorante chiuso intitolato a Thierry Sabine l'ideatore della Parigi Dakar ma non incontrai nessuno. L'atmosfera era incredibile, sabbia deserto cammelli nessuna presenza umana nessun veicolo a motore. Rientrai nel mio alloggio e conobbi il capo e tutti gli altri componenti. Erano più famiglie, mi invitarono a bere il tè un rito per loro un super piacere poterlo gustare e osservare come lo preparano. Lo cuociono a lungo nelle loro teiere annerite, quando è pronto lo versano dall'alto, sollevando e abbassando la mano per renderlo più saporito e creare la schiumetta nei classici bicchierini di vetro. Per tradizione e educazione bisogna berne tre, il primo bicchiere è aspro come la vita, il secondo dolce come l'amore, il terzo soave come la morte. Così iniziò il mio soggiorno e continuò ancora meglio poiché, a causa di una tempesta di sabbia mi fermai più giorni. La sera cenavamo tutti insieme attorno al fuoco sui tappeti. Prima le donne preparavano il fuoco per fare il pane, con le braci scaldavano la sabbia, quando era calda circondavano l'impasto e lo ricoprivano con altra sabbia, ci appoggiavano sopra altre braci e in 20/30 minuti era pronto ed era una delizia. Le cene sono state molto conviviali, oltre al pane c'era carne, polenta di miglio con latte, formaggi, datteri, fichi arachidi. I tuareg sono una tribù interessante con dei particolari strani, al contrario di altri qui sono gli uomini ad essere velati le donne sono a volto scoperto. Secondo loro il volto lo coprirebbero per proteggersi dal sole dalla sabbia ma soprattutto dagli spiriti maligni. E così si capisce perché sono chiamati gli uomini blu, perché le tinture naturali usate per i loro turbanti rilasciano il colore sulla pelle. Sono ripartito contento di aver passato dei giorni con tutti loro, triste perché sarei rimasto più a lungo. Qualche anno dopo, in Marocco in moto nella parte sud, arrivai di fronte ad un grosso cartello che indicava la distanza di 52 giorni di cammello per arrivare a Timbuctu, la tentazione fu forte. In Senegal, quando mi trovai di fronte al Restaurant Chic

pensai che non potevo perdere l'occasione di pranzare in questo locale che mi ricordava quello precedente nel Mali, vedendo le pentole e come le stava lavando decisi che la fame questa volta poteva aspettare e andai altrove.

Mi spostò in Indonesia, mi fermo in una località di mare trovo una sistemazione per la notte di fianco ad un piccolo ristorante vicino alla spiaggia. Chiedo cosa posso mangiare,



ho imparato un po' la loro lingua perché la comunicazione in questo paese era molto complicata, mi riferisco agli anni 80. Per fortuna l'indonesiano è una delle lingue più facili del pianeta non esiste né passato né futuro, in pratica gli avverbi servono per far capire il tempo. Ha un altro vantaggio, si legge come si scrive e l'alfabeto è come il nostro. Per dire qualcosa al plurale si deve ripetere la parola due volte, non faccio grandi discorsi, per quel poco che ho imparato e posso dire mi è utile e mi capiscono. Nei trasferimenti in pullman o in aeroporto studio nuove parole sulla guida, leggo i cartelli, magari avessi avuto Google. Al ristorante, il cameriere nell'elencarmi il menù, che conosco a memoria, oltre all'immane riso mi dice che ha solo pollo. Rimango stupito che non ci sia pesce, mi risponde che da qualche giorno non hanno voglia di pescare hanno ancora qualche gallina quando saranno finite anche quelle, se ritornerà la voglia di pescare bene altrimenti chiuderanno.

Bella filosofia, chiedo cosa avete di contorno? Insalata signore, o mio Dio vista la pulizia non mi sembra il caso, *kentang rebus* patate bollite ne avete? Poche, i vada per le patate allora non ho avuto bisogno di allenamenti particolari per imparare a chiederle in indonesiano poiché le ho trovate ovunque, sono cotte e mi evitano contorni strani poco puliti. Attesa infinita ma risultato discreto, la valutazione è consona al posto tuttavia, il prezzo delle birre non era incluso tutto offerto perché vennero a sedersi per farmi compagnia, imparai nuove parole nella loro lingua e loro si divertirono per la mia pronuncia. Thailandia. Arrivo su un'isola poco conosciuta e con nessun servizio per i viaggi organizzati. Scendo dall'imbarcazione scambio alcune parole con un pescatore del posto che poco dopo mi chiede se sono venuto a visitare i tre atolli in mezzo al mare. Rispondo di no sulla mia guida non sono menzionate, sono incuriosito, il pescatore si offre di accompagnarmi il mattino seguente e mi dà appuntamento al molo. Lo trovo puntuale che mi aspetta, nessuna trattativa per il prezzo era simpatico, siamo partiti ed arrivati dopo poco più di trenta minuti di fronte a tre atolli piccoli separati da una lingua di sabbia usufruibile solo con bassa marea, frequentato da barche di passaggio e qualche turista curioso come me. Ottima scoperta sono super contento, c'è anche un piccolissimo ristorante cosa potrei pretendere di più, sono fortunato decido di fermarmi a riposarmi qualche giorno, fino ad allora avevo fatto solo movimento ed ero stanco. Ritorno le mattine seguenti con il mio taxista è un paradiso, la cuoca del mini ristorante mi dice che vuole stupirmi con un piatto di spaghetti al pesce, la assecondo chiedendole solo di non esagerare con aglio e cipolla. Oltre a voler soddisfare il mio palato, la signora voleva mettersi alla prova e fare del suo meglio di fronte al primo italiano conosciuto in vita sua. Tavola preparata perfettamente, unico cliente, promozione a pieni voti, spaghetti con pesce fresco e pomodorini cucinati con giusta cottura. Abbiamo brindato insieme era soddisfatta. Riparto da questo paradiso per ritornare sulla terra ferma, le coincidenze mi costringono ad aspettare il giorno seguente in una località turistica, per cena entro in un ristorante parlo con il personale ma appare il proprietario che viene a salutarmi. È italiano, da parecchi anni residente in Thailandia ha voglia di parlare si siede con me nel frattempo ordino e come contorno scelgo il purè che adoro e che mi mancava. Non ne avevo mai mangiato uno così buono faccio il bis, anche il resto ottimo complimenti.

Siria. Viaggio in moto, sono in trasferimento per visitare Maalula, paesino particolare dove gli abitanti parlano ancora l'aramaico, è quasi sera sto' cercando una sistemazione hotel non ce ne sono, chiedo informazioni con difficoltà poiché parlano solo la lingua locale. Trovo dei ragazzi giovani che mi accompagnano nei pressi di una piccola costruzione. Mi mettono a disposizione una camera ma la sorpresa avverrà poco dopo quando verrà a farmi visita un signore francese. Era stato avvisato dell'arrivo di uno straniero, non ne passano molti da queste parti, è contento ed io super felice di accettare il suo invito a cena. Sarò ripagato da una serata splendida, all'aperto sotto un cielo stellato, ha cucinato ottimi maccheroni gratinati al forno, assaggi di prodotti locali, vino, persona super simpatica e cordiale.

Isola Caraibica, è sera, mi fermo in spiaggia e ordino la cena da una coppia che prepara un unico piatto, pesce fresco con verdure e riso da bere birre e Coca Cola. C'è sempre tanta gente, dopo l'ordinazione bisogna portare pazienza preparano tutto al momento in una piccola cucina, c'è qualche tavolino e sedia sotto le palme ma il lavoro vista la loro bravura aumenta sempre e non c'è posto per tutti. Ordino e aspetto, non ha importanza quanto, il paesaggio rilassa c'è anche una bella musica di sottofondo, comprendo che dovrò sicuramente mangiare in piedi speriamo di avere almeno un vassoio. Di fianco a me una ragazza americana, un capolavoro della natura da far perdere la connessione terrena, simpatica semplice. Parliamo durante l'attesa lei ha alcuni numeri di prenotazione prima del mio, ad un certo punto la chiamano lei chiede due forchette e condividiamo dallo stesso piatto. Sono ritornato altre sere nello stesso posto ma l'americanella sfortunatamente non l'ho più rivista.

Nepal. Arrivo a Katmandu, decido di restare qualche giorno, devo trovare gli appoggi per un trekking, visitare alcuni templi e la città. Erano anni che desideravo visitare questo paese e Katmandu che, anche se molto caotica e inquinata offre molto, un libro letto tanti anni prima aveva accentuato questa mia curiosità. Decido di cenare in un locale tipico, dai miei appunti il punto d'incontro di viaggiatori solitari, escursionisti sulle vette, faccio fatica a trovarlo ma ne sarò ripagato. Molto accogliente, pulito, proprietari simpatici, incontri piacevoli e grande interesse per le differenti esperienze, ti senti immerso in un film d'avventura.

Finalmente posso provare un loro piatto tipico i *momo*, dei ravioloni fatti in casa con diversi ripieni. Sono molto buoni faccio il bis, il proprietario un ometto piccolo piccolo con gli occhi completamente chiusi si ferma ad ogni tavolo, è curioso sorridente simpatico una voce comica, si capisce che il locale è il suo mondo, la sua vita, i clienti la sua famiglia. Le tavolate aggregano, lui è contento di poter passare il suo tempo con tutti questi stranieri che pianificano, cercano, visitano. È un pozzo di informazioni anche se faccio fatica a capirlo perché parla molto veloce a volte non capisco se in inglese o nepalese.

Qualche giorno dopo aver cenato da lui, mi trovavo fuori Katmandu, stavo visitando un tempio e sento una persona che mi tira la maglietta e mi chiama per nome. Sono rimasto stupito, chi poteva conoscermi e aveva avuto la mia stessa idea, quale coincidenza ci aveva portato qui, quando mi sono girato ho scoperto che era lui super sorridente che mi salutava, mi chiedeva come stavo, se ci saremmo rivisti la sera.

Turchia parte asiatica. In moto con un amico visitiamo il paese ma l'obbiettivo principale è arrivare in cima alla montagna degli Dei nella Turchia sud orientale. L'ho scoperta su una guida della Lonely Planet inglese, il nome è Nemrut Dagı sede del famoso tempio dedicato ad Antioco primo. Sono affascinato voglio vederla. Arrivati in zona dopo molti chilometri dobbiamo chiedere informazioni per trovare la direzione. Mostro la foto e riusciamo ad avere le indicazioni. Ci addentriamo in una vallata e cominciamo a salire per una strada bianca polverosa in condizioni disastrose. L'ultima casa prima della vetta la troveremo dopo poco più di 40 chilometri, chiediamo al proprietario se possiamo fermarci per poter visitare il sito il giorno seguente all'alba, si prodiga per l'ospitalità mettendoci a disposizione il portico poco dopo la moglie comincerà a cucinare e ceneremo tutti insieme. È un pastore, ha parecchie capre, pecore, asini lei lo aiuta, bada alla casa e ai figli. Comuniciamo a gesti ma c'è una bella atmosfera piatti piattini contenitori tante cose nuove a chilometri zero che assaggiamo con curiosità e piacere. Niente male come cena. Sono contenti vedono poche persone questa destinazione è poco conosciuta, dopo una decina d'anni cominceranno a promuoverla, le foto delle sculture appariranno sulle copertine delle guide più famose le riviste del settore cominceranno a parlarne diventando un luogo tra i più suggestivi del paese. La mattina partiamo che è ancora buio per la cima dagli Dei, dopo poco più di 10 chilometri la raggiungiamo.



È l'alba, l'ora migliore per vedere le sculture disseminate ovunque fotografabili con una luce stupenda e un panorama mozzafiato. Molto interessante la storia di questo posto. Ritorniamo contenti a riprendere i bagagli la signora aveva preparato caffè turco e pane appena sfornato. Che posto stupendo, che famiglia meravigliosa, ci saremmo fermati volentieri purtroppo non avevamo ancora tanti giorni di vacanze la strada per il ritorno sarà lunga.

L'avventura continua.....