

Missionari d'Africa

Padri Bianchi

CHI SIAMO | COSA FACCIAMO | DOVE SIAMO | PUBBLICAZIONI | SITI AMICI | I NOSTRI MORTI

Pentole d'Africa

Virtù e curiosità di un oggetto povero ma vitale

di Iolanda Pensa

Intorno ad ogni pentola c'è una famiglia e una storia da raccontare... Storie di mercanti e di massaie, di artigiani e di profughi... ma anche di aerei trasformati in padelle. Leggere per credere.

Siamo a Dakar, in Senegal. La signora Germaine Gueye deve comprare un paio di pentoloni nuovi e qualche attrezzo da cucina: mi chiede di accompagnarla. In pochi minuti siamo fuori dalla città, davanti ad una piccola casetta di legno sulla quale sono appese casseruole, padelle, scolapasta, cucchiari e forchettoni. Sotto la guida del proprietario dell'azienda, visitiamo il laboratorio e magazzino.

La signora Gueye indica con la mano i prodotti che le interessano: tocca, esamina e seleziona più di trenta oggetti. Un po' perplessa la seguo, immaginando che abbia cambiato idea e che abbia deciso di rinnovare completamente il contenuto della sua cucina. Finita l'escursione ci sediamo.

I conti di madame Gueye

Sono in mezzo: la signora Gueye ed il venditore discutono animatamente in dialetto wolof ed il venditore sta annotando alcuni prezzi usando i numeri arabi (che hanno una grafica ben diversa dalla nostra). La signora Gueye è piuttosto perplessa, non si fida di quei numeri lì ed in pochi minuti mi ritrovo con carta e penna in mano, investita dal ruolo di contabile. "Scrivi!" - annuncia solenne - "due padelle piccole 3.000 franchi, quattro pentole...". Ora le persone perplesse sono tre: la signora Gueye sa leggere i numeri ma non le parole, il venditore ha qualche problema a decifrare la mia grafia ed io non so fare a mente tutte le moltiplicazioni e le addizioni che mi chiedono. Con l'approvazione generale giro il foglio e ricomincio: disegno i diversi prodotti, indico il numero di esemplari richiesti, il loro prezzo ed il prezzo totale... Soddisfatta annoto la somma. Ricominciano le contrattazioni. Per mezz'ora sottraggo, multiplico, divido, aggiungo e ubbidisco. Altre contrattazioni e raggiungiamo finalmente il verdetto: la signora Gueye comprerà due pentoloni, come previsto. Mi accorgo di essere stata coinvolta in uno dei più classici tranelli del commercio: si comincia con un ordine enorme per abbassare il prezzo (più compri, più puoi chiedere sconto) e poi, una volta stabilito il totale, si acquista solo il numero di oggetti realmente necessari.

La signora Gueye cammina soddisfatta verso casa. Ha comprato due pentoloni con coperchio ed una specie di scolapasta, che si può posizionare sopra le casseruole per cuocere i cibi al vapore o far sgocciolare il pesce fritto; ora il tutto andrà lavato e raschiato con cura, ed il tempo e l'uso liscierà le superfici. Ci cucinerà il tié-bou-dienne (l'immane e quotidiano riso con pesce senegalese), il pollo yassa (marinato al limone), un super nutriente cous-cous con crema d'arachidi o qualche ricetta messicana che le ha suggerito la sorella emigrata in Francia.

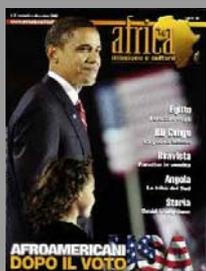
L'aereo trasformato in pentole

Le pentole in alluminio fabbricate artigianalmente sono le più diffuse in Africa e hanno le stesse forme di quelle marmitte che le nostre nonne usano ancora. Oggi in Italia si comprano sempre di più dei contenitori in acciaio o delle padelle antiaderenti ricoperte di teflon, ma il processo di produzione è complesso ed il prezzo è molto alto. Una pentola in alluminio è altrettanto valida: è leggera, resistente (più di una in terra cotta), può essere riparata e permette di cucinare tutte le ricette locali. Le piccole fonderie dell'Africa occidentale risalgono agli anni Sessanta e Settanta e sono debitorici degli insegnanti degli emigrati e dell'opera degli artigiani del Mali, famosi per la loro abilità tecnica. Come racconta Sandrine Dole - designer francese e specialista nello studio negli utensili da cucina africani - la produzione di pentole in alluminio si è sviluppata contemporaneamente alla reperibilità della materia prima. Gli scarti delle industrie e la pattumiera metallica (come le lattine e i pezzi delle automobili) hanno permesso la nascita delle fonderie e, quando qualche anno fa un Boeing della Cameroun Airline si è schiantato a Douala, in Camerun, il suo grande corpo si è trasformato in pentole!

Ecco come nascono...

La tecnica della colata nella sabbia è il processo di fabbricazione più diffuso. Prima di tutto l'alluminio viene sciolto ad una temperatura di 660 gradi centigradi: in pratica basta un contenitore di acciaio o di ghisa, un focolare e molta aria (con un soffiato o un ventilatore la temperatura aumenta rapidamente). Una volta sciolto il metallo lo si versa in una forma creata nella

AFRICA
SETTEMBRE-OTTOBRE 2008



[Clicca qui per vedere le altre copertine e poi cliccale per vederne il sommario](#)

Rivista dei PADRI BIANCHI

Periodico bimestrale.
Spedizione in abbonamento postale

Contributo minimo: 25 €
da indirizzare a:

Missionari d'Africa
Padri Bianchi,
V.le Merisio, 17 - C.P. 61
24047 Treviglio-BG
CCP 67865782

Contattaci:

per informazioni
provincia@padribianchi.it
animazione missionaria
animazione@padribianchi.it

redazione:
africa@padribianchi.it
Tel: 0363 44 726

P.I.S.A.I.

Mostre fotografiche
AFRICA
[clicca qui per informazioni](#)

Scambi-links

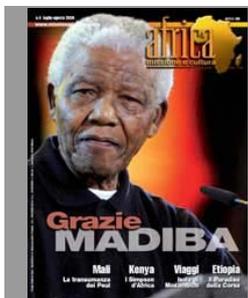
[CASA EDITRICE POLARIS S.r.l.](#)
Libri per viaggiare

Webmaster
paolo.c@mafroma.org

SETTEMBRE-OTTOBRE 2008

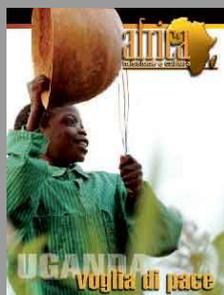


LUGLIO-AGOSTO 2008



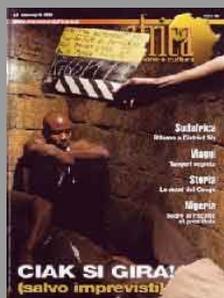
[TOP](#)

MAGGIO-GIUGNO 2008



[TOP](#)

MARZO-APRILE 2008



[TOP](#)

GENNAIO-FEBBRAIO 2008



[TOP](#)

NOVEMBRE-DICEMBRE 2007



[TOP](#)

SETTEMBRE-OTTOBRE 2007

sabbia o nella terra argillosa. I prodotti possono essere creati liberamente, ma di solito si usa uno stampo. Per esempio, si prende una pentola, la si riempie di sabbia bagnata e la si svuota rovesciandola sul pavimento (come quando si fa un castello sulla spiaggia); si prende di nuovo la pentola e la si mette in una cassetta di legno: con la terra bagnata si riempiono bene tutti gli spazi liberi, e poi si toglie nuovamente la pentola. La forma è pronta, basta rovesciare la cassetta sopra il nostro primo cilindro – quando la terra sarà secca e dura – ed avremo lo stampo completo; l'alluminio sciolto verrà fatto colare dall'alto, in un buco creato semplicemente con un cucchiaino. Una volta che il metallo è diventato freddo e la terra intorno è stata ben battuta con un bastone, la pentola verrà liberata dallo stampo e limata.

Il business delle pentole

In Africa sono soprattutto le donne a cucinare con le pentole. Gli uomini preparano il tè o arrostiscono la carne sulla griglia o sulle pietre. Il pane può essere cotto anche sotto la sabbia rovente, ma per tutto il resto, e soprattutto per scaldare e bollire l'acqua, serve un contenitore da mettere sul fuoco. Possedere una pentola permette di cucinare per tutta la famiglia e permette anche di avviare un business. La maggior parte delle attività economiche africane sono informali: nascono liberamente dall'iniziativa dei singoli, sono poco strutturate e richiedono piccoli investimenti. Con una pentola una donna può trasformarsi in una ristoratrice. A casa prepara delle pietanze e poi nel suo "ristorante di strada" propone ai passanti degli spuntini o dei pasti completi. Si può anche cucinare direttamente sul posto di vendita: le piccole aziende più organizzate espongono i loro prodotti su un tavolo ed offrono sgabelli ai clienti; il servizio take away consiste nell'imballare il tutto in carta di giornale o foglie. La grande urbanizzazione dell'Africa è alla base dell'alimentazione di strada: ha creato un nuovo mercato e l'esigenza di ristoranti poco costosi per i lavoratori e soprattutto per gli uomini che sono partiti dai villaggi senza la famiglia (e quindi senza le mogli capaci di cucinare). In città gli ingredienti sono più numerosi e l'offerta dei ristoranti è varia; qualcuno possiede un frigorifero e chi non ce l'ha può usare o affittare uno spazio nell'elettrodomestico del vicino di casa o arrendersi a comprare quotidianamente le sue scorte di cibo.

Il futuro ? Una pentola sulla testa

Le pentole sono un bene prezioso e l'unico e vero oggetto nel quale tutte le famiglie del mondo cercano di investire o hanno investito. Per capire che cosa significa possiamo soltanto provare a fare una prova con la fantasia. Immaginiamo che ci dicano che dobbiamo lasciare la nostra casa per sempre; ci dicono che dobbiamo partire subito e metterci a camminare. Non sappiamo dove stiamo andando, non sappiamo cosa ci succederà e non sappiamo se qualcuno potrà darci il suo aiuto. Se abbiamo senso pratico, prenderemo una coperta, un materasso e forse penseremo a come riusciremo a bere e a mangiare. Dove scaldaremo l'acqua? Dovremo sterilizzarla? Dovremo procurarci del cibo? Forse gli aiuti umanitari ci manderanno del riso o dei cereali? Come potremo cucinarli? Ora sediamoci nel nostro comodo salotto e guardiamo un po' di televisione. Al telegiornale sfilano le immagini dei profughi: uomini, donne, bambini in marcia che scappano e che hanno lasciato, fuggendo, la loro casa. Cosa hanno con loro? Una pentola. Non è poi un'idea così strana, se il campo di concentramento di Auschwitz ha una stanza piena di marmitte trasportate dalle vittime dell'olocausto: fa venire i brividi, perché non c'è oggetto che ricordi di più la sopravvivenza e la famiglia, non solo in Africa.

L'arte in cucina

Quando il design incontra le pentole

Ci si può accomodare sul pentolone di Saliou Traoré del Burkina Faso (trasformato in poltroncina) o sedersi su uno scolapasta di Pape Youssou Ndiaye del Senegal (a forma di sgabello): i designer dell'Africa portano le casseruole in salotto ed altre idee in cucina. Cheick Diallo del Mali e Mohamed Yahyaoui dell'Algeria hanno disegnato servizi di posate combinando il gusto tradizionale con le tecniche più moderne, mentre il senegalese Baltazar Faye si occupa dell'arredo della sala da pranzo con stile minimalista e legni africani. La francese Sandrine Dole si è spinta oltre, inventando addirittura un prototipo di ristorante di strada, innovativo e riccamente equipaggiato con fornelli per realizzare più ricette alla volta, piani d'appoggio, contenitori per l'acqua ed un sistema di cisterna e scarico. "Spesso le aziende artigianali imitano i prodotti occidentali anche se avrebbero le potenzialità per creare nuove linee e assecondare le necessità locali" – racconta Sandrine Dole, che ha lavorato in cooperazione con associazioni camerunesi e con le donne di Douala – "Ho cercato di costruire qualcosa di nuovo insieme a chi conosce le risorse e le esigenze: il design si arricchisce nel confronto e nello scambio". Così come l'arte e le ricette che finiranno in pentola!