

c.c.p. n. 53701173

[www.inmissioneconnoi.org](http://www.inmissioneconnoi.org)

Gionata, Stefano e Zenebech Cenerini  
via don Luigi Sturzo 37, 40135 Bologna BO  
cell. 349-34.19.575

[stefano.cenerini@fastwebnet.it](mailto:stefano.cenerini@fastwebnet.it)

marzo-giugno 2009

Cari amici,

come seconda parte del mio diario di viaggio, svoltosi in Etiopia, ritengo molto utile lasciare spazio al libro **Silverio Farneti, Il povero porta bene**, EMI 1995, pp. 78-80.

Con brevi ed incisive frasi dipinge splendidamente la cultura locale, in particolare relativamente agli alimenti base presenti nel paese.

“Engera e dabbo: pane da signori

Immaginate una lenticchia piccolissima, non più grande della capocchia di uno spillo: questo è il tef. È un seme piccolo, ma esigente e impertinente. Quando viene seminato, esige la terra libera da ogni erbaccia, il terreno livellato, e vuole essere seminato quando una leggera pioggia cade sul terreno. È molto impaziente, e non gli piace starsene molto tempo al buio; di fatto, dopo cinque soli giorni, comincia a buttare fuori la testa e a crescere. Se fosse seminato con il terreno non bagnato, migliaia di formiche uscirebbero a depredare quei piccolissimi semi: una volta spuntato, le formiche non gli fanno più nulla. Non cresce molto: in genere, trenta centimetri. Forma un grappolo lungo e sottile di altrettanti piccolissimi semi. A tempo opportuno, verso il mese di dicembre, viene falciato e mietuto come il grano.

L'engera è un pane molto prelibato, ha un sapore leggermente acido: non c'è un paragone tra i cibi europei per indicarne l'esatto sapore. L'engera non viene mai mangiata da sola: è sempre accompagnata o dallo *zighini* (intingolo di carne, spezie, peperoni e burro), oppure dal *wot* (intingolo di ceci e piselli macinati).

L'engera serve da piatto, da tovagliolo e da pane: non saprei che cosa potreste pretendere di più. In Italia alla fine del pranzo si deve sparecchiare e lavare i piatti. Qui, alla fine del pranzo, tutto è finito nello stomaco e non c'è altro da fare. Come vedete, oltre al gusto, nel tef c'è anche una praticità sorprendente.

Dabbo. Siamo sempre nel campo del pane; infatti la parola, letteralmente, vuol dire pane. È fatto di farina integrale, ossia grano macinato integralmente, con crusca e cruschetto insieme: è di colore molto scuro. Fermentato e cotto nel *mitad* diventa molto grosso al centro e sottile attorno: acquista la forma di una cupola, dal diametro di circa trenta-quaranta centimetri.

Il dabbo, più che un pane lo potremmo considerare una torta. Infatti viene cucinato per le grandi occasioni: matrimoni, circoncisioni e altre feste o circostanze particolari. Nei matrimoni ha la stessa funzione della nostra torta nuziale. Il pranzo è riservato a un numero ristretto di parenti e amici, ma il dabbo viene

offerto a tutti i partecipanti al matrimonio; magari un pezzettino, ma tutti lo devono assaggiare. Viene generalmente regalato agli sposi dagli amici. È considerato di buon auspicio che tutto il villaggio ne assaggi.

Inset: per la fame è come un salvadanaio

In Kambatta-Hadya, c'è una pianta chiamata inset. A prima vista sembra una pianta di banane, tanto gli rassomiglia. È una pianta molto preziosa. È come il salvadanaio, a cui si ricorre negli anni di carestia. Quando tutte le altre provviste sono finite, c'è sempre l'inset: è la sicurezza di arrivare, bene o male, al raccolto successivo. Vicino a ogni casa è tutto un verde di inset, come se servisse a proteggerla e a darle sicurezza.

La coltivazione dell'inset è distribuita in modo un po' strano, ma preciso, tra uomini e donne. È compito dell'uomo trapiantare i polloni che spuntano, curarli, concimarli, e poi, a maturazione, tagliarne le piante.

Una pianta può anche raggiungere la circonferenza di due metri. La pianta ha un tronco che assomiglia ad un grossissimo fiasco. Il tronco è la parte commestibile. Viene tagliuzzato in tanti piccoli pezzetti e messo a fermentare per circa un mese in una buca in terra, rivestita delle foglie della pianta. La parte più vicina alla radice e più interna è la migliore, chiamata *mucciò*. Poi viene la parte media del tronco, chiamata *bullà*; infine la parte più alta e più esterna, chiamata *kocciò*.

Dopo la fermentazione, viene tolto dalla buca e impastato. Se ne ricavano tante focacce, piccole e grandi, che vengono cucinate nel *mitad*, una grande piastra di terracotta.

L'inset è prezioso, oltre che come cibo, anche per altri usi. La *cancià* è una fibra che si ricava dalla parte centrale della foglia e serve per farne corde, sacchi, ecc. Le foglie stesse servono come tappeti per i pavimenti e cibo per gli animali.

Non ci sono piatti sufficienti in casa? Niente paura: un pezzo di foglia di inset va benissimo. Arriva un ospite inaspettato? Non c'è materasso? Il problema è subito risolto: sette o otto foglie di inset fanno subito un materasso. Si è colti dalla pioggia e si è dimenticato l'impermeabile? Pronta la soluzione: le grandi foglie dell'inset possono riparare dalla pioggia. E tutto senza tanta spesa. Una volta finita la pioggia, una volta finito di mangiare, una volta spedito l'ospite, si buttano via le foglie”.

Fine.

Saluti a tutti.

Stefano