

# AFRICUS ERITREA



N.01

*Periodico Culturale dell'Associazione Onlus Italia Eritrea*

Marzo 2019



(Foto Lusci)



PERIODICO CULTURALE DELL'ASSOCIAZIONE  
ITALIA ERITREA ONLUS  
Trimestrale - Reg. Trib. di Roma 87/2005 del 9/03/2005  
Via Dei Gracchi, 278 - 00192 Roma Tel. 0039 366 52 47 448 - Fax 06 32 43 823  
www.assiter.org - e.mail: iteronlus@yahoo.it

**Direttore responsabile:** Lidia Corbezzolo  
**Redazione:** Lidia Corbezzolo, Pier Luigi Manocchio, Franco Piredda

**In collaborazione:**



**Ambasciata dello Stato  
di Eritrea**



eritreajeritrea.com



Istituto di Cultura Eritrea



## SOMMARIO

	pag.
Editoriale: .....	3
<i>Lidia Corbezzolo</i>	
Adulis il successo della Cucina Eritrea a Milano .....	4
<i>Marilena Dolce</i>	
In Eritrea la vittoria contro la malaria è una realtà .....	8
<i>Marilena Dolce</i>	
Al chiaro di luna videoclip di Jovanotti girato ad Asmara .....	11
<i>Marilena Dolce</i>	
Il mondo deve conoscere la verità sull'Eritrea .....	14
<i>Asmait Futsumbrhan</i>	

**Archivio fotografico:** Ambrogio e Antioco Lusci  
**Progetto grafico e Stampa:** Arti Grafiche San Marcello  
S.r.l.  
Viale Regina Margherita, 176 - 00198 Roma  
**Abbonamento annuale euro 10,00**  
**Ass.Iter Onlus c/c postale n. 84275023**  
**Finito di stampare:** Marzo 2019  
**In copertina:** Grande e piccolo uomo (foto Lusci)  
**Copertina di fondo:** 5xmille Ass.Iter Onlus  
**Hanno collaborato a questo numero:** Lidia Corbezzolo,  
Marilena Dolce, Asmait Futsumbrhan



**AFRICUS ERITREA**

# EDITORIALE:

*di Lidia Corbezzolo*

**C**arissime Amiche e Carissimi Amici di Africus Eritrea

Un altro anno ci aspetta con la lettura di articoli entusiasmanti e con progetti importanti da realizzare.

In questo numero si parlerà della vittoria contro la malaria ottenuta in Eritrea, successo strepitoso del Ministero della salute dell'Eritrea; del successo della cucina eritrea a Milano, cucina gustosa, piccante e profumata, del bellissimo videoclip "Al Chiaro di Luna" di Jovanotti.

Articoli della giornalista Marilena Dolce, così attenta alle problematiche ma anche alle bellezze, e alle risorse dell'Eritrea.

Ed anche un articolo molto interessante del giornalista Asmait Futsumbrhan sull'Eritrea, che purtroppo continuamente viene sommersa da notizie non veritiere.

Per quello che riguarda i progetti, stiamo lavorando al progetto PISTE DI PACE a favore degli atleti eritrei e al Centro Nazionale di Medicina dello Sport fondato da Ass.Iter Onlus; al progetto Prevenzione e cura del Carcinoma del collo dell'Utero P.T.C.C. che

ha ottenuto un contributo dalla Fondazione Terzo Pilastro-Roma. Il progetto PISTE DI PACE vede l'impegno del Prof. Marco Brunori ed il suo Team di medici giovani, pieni di entusiasmo, allegria e competenza: il dott. Roberto Pierro, il dott. Daniel Piamonti, la dott.ssa Ilaria Menichini, il dott. Giulio Onelli, il dott. Luigi Panza, il dott. Gianluca Paciucci, Il dott. Davide Ortolan, la dott.ssa Giulia Prezioso, il dott. Flavio Mirabelli, il dott. Matteo Morviducci, il dott. Jacopo Messina.

Mentre per il progetto P.T.C.C. per la formazione dei tecnici di laboratorio è impegnata la Facoltà di Anatomia Patologica dell'Università "La Sapienza di Roma" direttore prof. Felice Giangaspero, e per la ginecologia dai medici di Padova prof.ssa Daria Minucci, ginecologa e patologa, e il dott. Michele Cosentino, ginecologo, per la diffusione del Pap Test tra le donne eritree, e tutto un gruppo di medici e tecnici eritrei.

Progetto molto impegnativo ma di grandissimo impatto sociale.



*Dott. Ghermai Tesfasellase, Dott. Ghebreab Mahari, Ministro della Salute Amina Nurhussien, Lidia Corbezzolo, Prof.ssa Daria Minucci.*

# ADULIS, IL SUCCESSO DELLA CUCINA ERITREA A MILANO

*di Marilena Dolce*

**A**dulis, ristorante di cucina eritrea a Milano, dopo la puntata di Capodanno di Alessandro Borghese, 4 Ristoranti, è in vetta alle preferenze dei milanesi e non solo.

Tesfalem Araya è uno dei tre proprietari del ristorante Adulis di Milano. Reduce dall'esperienza televisiva 4 Ristoranti, programma di Alessandro Borghese, ci racconta la storia del locale.

Adulis si trova a Porta Venezia, zona della città dove, da sempre, vivono e lavorano molti eritrei ed etiopici.

Perché aprire un ristorante eritreo a Milano?

Il locale in verità già esisteva. Era un ristorante di cucina brasiliana.

Lo conosceva Berehe Tewolde, che poi ne sarebbe diventato socio con me e Isayas Tewoldi, che ci ha rappresentati nella trasmissione 4 Ristoranti.

Abbiamo cominciato verso la fine degli anni Novanta. Alle persone piaceva trovare due cucine diverse in uno stesso locale.

Il nostro primo problema naturalmente è stato quello di avere una brava cuoca.

Siamo stati fortunati perché ne abbiamo trovato una bravissima, la nostra carta vincente.

Si chiamava, perché purtroppo è mancata qualche tempo fa, Zehay Zemicael.

Arrivata a Milano da Asmara, Zehay trova subito lavoro come cuoca. Lei che aveva imparato a cucinare in Etiopia, lavorando per i ras, a Milano cucina per le grandi famiglie borghesi.

Le chiediamo di lasciare tutto per unirsi a noi e lei accetta, condividendo il nostro sogno. Ancora oggi cuciniamo con le sue ricette.

Man mano però che il ristorante si fa conoscere, delle due cucine, piace sempre di più quella eritrea. Così finisce il primo periodo eritreo-brasiliano.

È quello il momento in cui scegliete il nome Adulis?

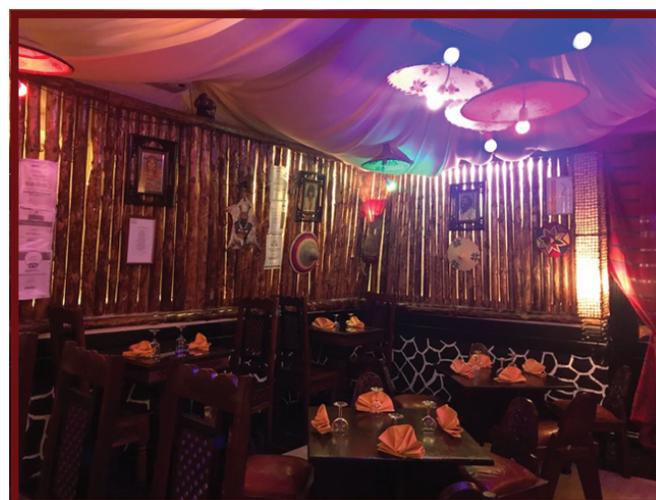
No. Il ristorante si è chiamato così fin dall'inizio. Per un motivo semplice. La cucina è parte della cultura, rispecchia le tradizioni. Il nostro cibo racconta la storia e la vita del paese.

Nei nostri piatti ci sono le nostre radici. E Adulis, l'antico porto sul Mar Rosso, rappresenta quelle radici. Ecco il perché del nome. Adulis nasconde una storia affascinante che, proprio in questi anni, sta riemergendo. Ad Adulis, infatti, gli scavi degli archeologi eritrei ed italiani stanno riportando alla luce il nostro passato.

Chi sono i clienti di Adulis?



*Milano, ristorante eritreo Adulis, ne racconta la storia Tesfalem Araya*



*Adulis, ristorante eritreo a Milano in Via Melzo*

Innanzitutto va detto che negli anni Settanta, molte donne eritree sono state costrette a lasciare il paese (ndr, le donne eritree fuggono dalla dittatura di Menghistu Heilè Mariam e dall'estero sostengono la lotta armata per l'indipendenza). Molte di loro trovano lavoro come domestiche nelle case italiane dove spesso cucinano.

Questo il motivo per cui i clienti più affezionati hanno imparato a mangiare a casa, da piccoli, i nostri piatti tipici. Poi ci sono clienti italiani che hanno conosciuto l'Eritrea grazie ai racconti dei nonni. Molti dei quali hanno vissuto in Eritrea anche quando il colonialismo italiano era finito.

La cucina eritrea era presente durante Expo 2015. È stato un aiuto per raggiungere una clientela più internazionale?

Sì, è così. Durante Expo nello stand cucinavamo noi e lo staff del ristorante Africa di Roma. All'inizio è stata fiacca. Lo stand eritreo era tra quelli dei "paesi aridi", confinato un po' ai bordi dell'area. Le persone non arrivavano fin lì.

Le cose sono cambiate dopo la nostra festa per l'indipendenza. Molta gente ha partecipato, così ci hanno conosciuti. Inoltre, per sostenere gli stand più lontani dal decumano, Expo ha inventato il passaporto. E le persone, per collezionare timbri sul passaporto virtuale, giravano di più. In quei giorni il cibo eritreo è diventato popolare come la pizza napoletana. Tutti, anche americani e cinesi, mangiavano lo zighinì.

Anche gli italiani? Zighinì anziché pizza?

Gli italiani erano incuriositi. Pochi conoscevano i nostri piatti. Non sapevano che l'injera si mangia con le mani. Chiedevano il motivo. Noi diciamo sempre che injera e zighinì si mangiano con le mani perché per assaporare il cibo si devono usare i cinque sensi. Il tatto non può essere escluso.

Per la nostra tradizione si mangia con le mani ma uomini e donne lo fanno in modo diverso. Di solito le donne usano solo tre dita. Gli uomini usano invece tutte le dita della mano, mai però il palmo.

Per un italiano che prova la cucina eritrea, due sono le principali novità. Mangiare con le

mani e gustare sapori piccanti. Chi è alle prime armi, però, è bene che non esageri col piccante. In genere cuciniamo più piccanti i piatti a base di agnello perché li ordinano gli eritrei. Invece il manzo, che piace agli europei, è meno piccante. Dove comprate la carne di manzo?

Il manzo arriva dalla Germania, buono e perfettamente pulito.

Lo zighinì, uno dei nostri piatti tipici, si prepara in anticipo perché deve cuocere a lungo. È una specie di spezzatino. Prima si soffrigge la cipolla, poi si aggiunge la carne a pezzettini che deve stufare per ore. Nel nostro ristorante lo cuciniamo e lo conserviamo due giorni, dopo averlo messo nell'abbattitore.

Il gusto piccante nei piatti da quali spezie è dato?

Dal berberè, una miscela composta da tredici spezie. Il nostro berberè arriva dall'Etiopia. La bontà dello zighinì dipende proprio dalla miscela di queste spezie.

Alcune sono molto care. Quindi c'è chi, per risparmiare, fa il berberè usandone meno. O mettendo il sale al posto delle spezie. Per noi è importante avere un ottimo berberè. Per questo lo facciamo fare in Etiopia. Conosciamo chi lo fa e ci fidiamo.

Una volta lo compravo in Eritrea. Dall'Etiopia arrivava solo il peperoncino mentre le altre piante crescevano in Eritrea.

Per fare lo shirò, una specie di purè, invece, i ceci li compriamo in Eritrea perché sono i migliori.

Mentre il teff, la farina per fare l'injera, dove la comprate?

Fuori da Eritrea ed Etiopia non c'è il teff.

Un tempo anche nel nostro paese non tutti facevano l'injera, il nostro pane tipico, con il teff.

Negli anni Settanta in Italia lo zighinì si mangiava con il pane. Non si era ancora riusciti a creare la farina giusta per fare l'injera senza teff. Portarlo dall'Eritrea sarebbe stato troppo costoso.

Poi le donne eritree, di tentativo in tentativo, sono riuscite a creare una miscela simile al teff. È a base di farina 00, grano duro, mais bianco e sorgo. Diversa dal teff ma perfetta per l'injera. Quindi l'injera che mangiamo in Italia è fatta con questa miscela?

Sì, finora non è stato possibile importare il teff. Nel frattempo, però, il teff è diventato famoso, soprattutto in America. È una farina senza glutine che possono mangiare i celiaci e i diabetici. Inoltre ha alte doti nutrizionali.

Per accompagnare i piatti cosa si beve?

Il mies che è una preparazione casalinga a base di miele. Per diventare alcolica deve fermentare per 40 giorni, insieme ad altri profumi e foglie di piante simili al mirto. Un tempo era la bevanda dei ricchi.

Si beveva a Capodanno usando bottiglie di vetro dalla forma particolare. Erano delle specie di ampole prodotte da una ditta italiana di Asmara. Anche la swa è una bevanda alcolica. Una birra fatta in casa grazie alla fermentazione di un cereale simile all'orzo. Però è laboriosa da produrre, ci vogliono 40 giorni per farla e si conserva solo per un giorno, massimo due. Inoltre non a tutti piace. Così noi ora proponiamo "Asmara", birra eritrea, oppure vino sudafricano.

Però se ce lo chiedono in anticipo prepariamo queste bevande. Anche se, quando ci sono le feste, le persone le portano da casa. È tradizione che a prepararle siano amici o famigliari.

Il legame tra Eritrea ed Italia passa anche per la cucina?

Sì. Come il riconoscimento Unesco per gli edifici ha premiato il lavoro di italiani ed eritrei, così è per la cucina. L'architettura ha usato i nostri materiali, i colori tipici della nostra terra. Mentre i piatti hanno ricevuto l'influenza italiana, anche grazie a prodotti importati.

Prendiamo il nostro piatto principale, lo zighini. In quello più antico non si metteva il pomodoro. L'aggiunta del pomodoro tuttavia l'ha reso più buono. E i pomodori sono arrivati con gli italia-



*Eritrea, festa dell'indipendenza, durante Expo 2015*

ni.

Lo zighini è il piatto nazionale?

Sì. È una preparazione dell'altopiano, una ricetta a base di carne. Noi eritrei però cuciniamo molto anche con le verdure e i legumi. La carne, infatti, non era cibo per tutti i giorni. Solo pochi, durante le feste, mangiavano carne. Con cereali e legumi si fanno piatti semplici, buoni e nutrienti. Le famiglie sono cresciute cucinando con ricette a base di ceci e lenticchie.

Anche nel bassopiano c'è una cucina tradizionale, mentre a Massawa sono bravi a cucinare i dolci. I nostri dolci sono fatti con le ricette rashaida, etnia che vive sulla costa.

Durante la trasmissione 4 Ristoranti avete presentato la cucina delle feste, è la stessa anche per i matrimoni?

Per la verità noi durante le feste facciamo buffet, non serviamo ai tavoli.

Prepariamo 11 piatti eritrei e la lasagna...

Festa per noi vuol dire mangiare bene e quanto si vuole, bevendo mies oppure swa.

Le bevande, come dicevo prima, sono preparate dalle donne. Nel caso dei matrimoni sono un loro regalo agli sposi.

Il Capodanno, come l'avete visto in 4 Ristoranti, è stato tradizionale per il cibo, ma non per il modo.

In questi 18 anni abbiamo sempre festeggiato Capodanno con i nostri clienti abituali, per ringraziarli, preparando un ricchissimo buffet. Anche il prezzo è più basso del solito. Normalmente da noi si spendono massimo 30 euro. E a Capodanno si festeggia pagando la metà.

Prima accennavi ai dolci di Massawa, ma sulla costa si mangia anche il pesce che invece sull'altopiano piace poco...

Il problema del pesce è simile a quello della carne di maiale. Mia nonna che una volta aveva saputo che avevo mangiato salame, mi portò in chiesa.

Ora non è più così. I giovani adesso mangiano prosciutto e salame. Ma la religione ortodossa, al contrario di quella cattolica e protestante era severa, proibiva il maiale e anche certi pesci.

Questo è il motivo per cui sull'altopiano si mangiano solo i pesci con il sangue, come la cernia. Non si mangiano invece quelli senza, come i frutti di mare e i molluschi. Anche sulla costa un tempo, a causa dell'influenza ottomana, non si cucinava il pesce.

Però un passo avanti l'abbiamo fatto. Abbiamo messo i gamberi nello zighinì. E la gente comincia ad apprezzarli.

Un italiano mi raccontava che lui si faceva pescare ricci, ostriche, aragoste, tutti pesci che gli eritrei non mangiano.

Pensare che l'Eritrea potrebbe vivere di solo pesce... Invece nel nostro mare i pesci muoiono di vecchiaia.

Scherzi a parte, va anche detto che proprio per combattere questa diffidenza sono state fatte molte campagne informative. Le persone ora conoscono le importanti qualità nutrizionali del pesce e le ricette per cucinarlo.

Come mai durante le feste vengono indossati abiti bianchi e gli uomini portano un bastone?



Un tempo il bastone serviva per la difesa. In ogni zona si costruivano con un legno diverso. I nostri però non sono i bastoni di una volta. Sono fatti con il cuoio.

Gli abiti sono bianchi perché è il colore naturale, senza tintura, del cotone. Gli abiti femminili però hanno ricami colorati sui bordi.

Dopo il successo della partecipazione di Adulis a 4 Ristoranti avete avuto più clienti?

Sì, come dopo Expo. Entrambe occasioni positive per il nostro lavoro. Noi siamo sempre cresciuti con il passaparola dei nostri clienti. Offriamo qualità, un prezzo buono, il miglior servizio. Expo sicuramente ci ha fatto conoscere ma 4 Ristoranti e Borghese sono stati una bomba.

Ora le persone arrivano da fuori Milano, per provare il ristorante. Vengono perché siamo sembrati simpatici in televisione.

Noi in trasmissione non abbiamo fatto polemiche. Abbiamo pensato che la gente che guardava da casa avrebbe capito e giudicato. Infatti così è stato.

Il nostro stile è piaciuto.

Abbiamo abitualmente 80 coperti, che al momento non bastano. Però siamo contro i due turni.

Vogliamo che i nostri clienti non abbiano fretta. Che passino la serata con noi. Non devono essere costretti ad andare a bere da un'altra parte perché serve il tavolo. La loro cena non ha limiti di tempo. Non è un cinema o una mensa aziendale.

Il sabato abbiamo sempre lavorato bene. Ma dopo la trasmissione dobbiamo dire no a tantissime persone. Siamo sempre completi, anche durante la settimana.

Così quando non possiamo accettare prenotazioni, indichiamo ai clienti altri ristoranti di cucina eritrea buoni come il nostro. Per esempio Warsa, che è nella stessa via.

Noi pensiamo che fare una buona cucina eritrea porti lavoro a tutti, non solo al nostro ristorante.

# IN ERITREA LA VITTORIA CONTRO LA MALARIA È UNA REALTÀ

di Marilena Dolce



Eritrea, Bisha Mine Medical Centre: grafico con l'andamento della malaria, in verde i punti più bassi, 2015

La malaria è la più importante parassitosi, la seconda malattia al mondo, dopo la tubercolosi. È un'infezione provocata da quattro diverse specie di parassiti, il più pericoloso dei quali è il *Plasmodium Falciparum*.

Il 40% della popolazione mondiale vive in zone in cui la malaria è endemica.

Nel 2007 l'Organizzazione Mondiale della Sanità, Oms, ha deciso che il 25 aprile di ogni anno si celebri il #MalariaWorldDay. Un'occasione per ricordare che l'impegno nella lotta contro la malattia non è ancora terminato.

Mentre Europa e Stati Uniti alla fine del XIX secolo vincono la loro battaglia, non è ancora così per molti altri Paesi. In Asia e Africa, nonostante i progressi degli ultimi vent'anni, ogni due minuti un bambino muore di malaria. I più colpiti hanno meno di 5 anni e vivono in

Africa sub Sahariana.

Nel 2017, dati World Malaria Report, si sono registrati 216 milioni di casi in 91 Paesi, 5 milioni di più dell'anno precedente. Un problema, dunque, tutt'altro che risolto.

MalaFA Study for Africa 2018 nel rapporto di quest'anno scrive che per l'Africa quella contro la malaria è una lotta molto costosa. Servono circa 12 miliardi di dollari l'anno per ricerca e prevenzione. Inoltre i paesi che registrano ancora molti casi devono fronteggiare anche un rallentamento della crescita economica per l'impatto che la malattia e le cure hanno sulla vita lavorativa delle persone.

L'ultimo Rapporto Mondiale ha evidenziato come, dopo anni di successi, nel 2017, i progressi anti malaria si siano fermati.

Uno stallo causato da molti motivi. È necessario un intervento maggiore, sia sul fronte della



prevenzione, incentivando l'uso di zanzariere e insetticidi, sia su quello di diagnosi, cura, divulgazione, per un "mondo senza malaria", obiettivo 2030. Per ottenere ciò è necessaria una capillare diffusione di zanzariere impregnate, soprattutto per proteggere i letti dei soggetti più deboli, donne incinte e bambini sotto i 5 anni. Lo scopo è di non avere più nuovi casi, ridurre la mortalità, prevenirne, dove debellata, il ritorno e, infine, eliminare la malaria dove ancora esiste.

Secondo il report Oms 2015, dal 2000 la malaria ha subito una riduzione del 60%. Questo vuol dire che più di sei milioni di vite sono state salvate. Un buon risultato ottenuto con insetticidi, test diagnostici e medicinali anti malaria. Tuttavia in molti paesi il rischio è ancora alto.

Nel mondo 3 miliardi e 200 milioni di persone, quasi la metà della popolazione mondiale, può ancora contrarre la malattia. E almeno tre quarti dei decessi sono di bambini sotto i cinque anni.

Per combattere la malaria l'Eritrea, nel 2000, ha partecipato alla conferenza di Abuja adottando le linee guida del "Roll Back Malaria" deciso in quella sede.

I risultati sono stati molto positivi. Nel quinquennio 2000-2005 l'Eritrea ha raggiunto i principali obiettivi del "Roll Back Malaria", ottenendo una riduzione dell'80% della malaria.

Un dato superiore al 60% richiesto dagli obiettivi di Abuja.

Per questo motivo in Eritrea la malaria non è più tra le principali cause di morte. Un traguardo importante confermato anche dal raggiungimento, nel 2015, del sesto obiettivo del Millennio (MDG's), contro HIV/Aids e malaria.

La lotta dell'Eritrea contro la malaria è iniziata nel 1991, subito dopo l'indipendenza. Nel

1999 però l'emergenza era ancora alta. La malattia causava il 31.5% dei ricoveri per gli adulti e il 20% circa per i bambini sotto i 5 anni.

Per far fronte a ciò il Ministero della Sanità approvò un piano quinquennale, in linea con Abuja, per ridurre dell'80% la mortalità. Il piano predispose un maggior numero di operatori sanitari, che diventano 1.200 in un primo tempo e 13.109 negli anni successivi. La distribuzione di zanzariere trattate con insetticida, ITN, (874.000) e la disinfestazione di 76.209 abitazioni.

Nel 2004 l'81% delle famiglie eritree ha almeno una zanzariera, il 73% una zanzariera trattata con insetticida e il 58% di bambini sotto i 5 anni dorme al riparo di una di esse.

Aumentano i casi di malaria ospedalizzati, passando dal complessivo 50% del 1999 al 78% del 2004. La mortalità si riduce, passando dall'84% al 40%, rendendo evidente la correlazione tra la diminuzione di nuovi casi e l'uso di zanzariere e insetticidi.

Il piano stabilisce che la distribuzione delle zanzariere sia gratuita, soprattutto per raggiungere gli abitanti delle zone ad alto rischio che ne devono avere almeno due per famiglia. In breve tempo la copertura con zanzariere trattate raggiunge l'80% nelle zone critiche del paese.

In Eritrea l'arma vincente contro la malaria è proprio la zanzariera trattata con insetticidi (ITN). Fin dall'inizio grazie ad esse si salvano moltissimi bambini.

Nel 2004, secondo statistiche interne, il 23.7% di famiglie ha acquistato una zanzariera trattata.

Per il momento gli studi dimostrano che il trattamento delle zanzariere con insetticidi (ddt e malatione) è il più efficace e non provoca resistenza.

Dal 2000 ad oggi il tasso di mortalità e soprattutto i nuovi casi di malaria sono progressivamente diminuiti, specularmente all'aumento nella distribuzione di zanzariere.

La zanzara della malaria non raggiunge l'altopiano eritreo, dove si trova la capitale Asmara, colpendo invece il bassopiano dove vive il 67% della popolazione, l'Anseba, il Debub, il Gash Barka e la regione del Mar Rosso settentrionale.

Qui il lavoro continua, come dimostrato dall'ultima riunione nella zona di Tserona, che ha raggiunto una diminuzione del 76% di casi di malaria.

Oggi anche nel Gash Barka, regione un tempo violentemente colpita dalla malaria, si sono ottenuti buoni risultati, limitando l'utilizzo di zanzariere trattate e la disinfestazione delle case ai mesi della

stagione delle piogge.

L'infezione, infatti, ha sempre avuto un andamento stagionale, aumentando quando le larve di zanzara si riproducono maggiormente, cioè da ottobre a dicembre.

Nel 2011 uno studio pubblicato sul *Malaria Journal*, prendendo atto della drastica diminuzione della malaria in alcuni paesi africani, tra cui l'Eritrea, si chiedeva quali fossero i reali motivi. Secondo tale studio più delle zanzariere avrebbe potuto aver inciso il cambiamento climatico.

“Molti ricercatori pensano che la malaria sia diminuita in paesi come l'Eritrea, il Ruanda, il Kenya, lo Zambia”, spiega il professor Dan Meyrowitsch, del Dipartimento di ricerca sui servizi sanitari presso l'Università di Copenhagen in Danimarca, “per l'efficacia dei programmi di controllo, in particolar modo l'uso di zanzariere”.

“Tuttavia”, prosegue il professore, “non può essere tutto qui. Per oltre 10 anni noi abbiamo rilevato e contato il numero di zanzare presenti in alcuni villaggi in Zambia. Quelle finite nelle nostre trappole sono passate da 5.300 nel 2004 ad appena 14 nel 2009. Ed erano villaggi senza zanzariere”.

Secondo il professor Meyrowitsch questa drastica riduzione di zanzare portatrici della malaria, avvenuta nella seconda metà degli anni '90, potrebbe essere connessa alla diminuzione delle precipitazioni o ad altri cambiamenti climatici globali.

In Eritrea però le precipitazioni sono aumentate dal 1992 al 1997 per poi diminuire negli anni successivi, fino al 2004, mentre l'ultima epidemia di malaria risale al 1998.

Nel periodo in cui si è svolto lo studio sulla malaria le precipitazioni annuali erano ritornate stabili, intorno ai 300-400mm. Quindi, secondo i ricercatori eritrei, non è il cambiamento climatico ad aver decimato le zanzare ma l'utilizzo di insetticidi e zanzariere.

Secondo loro il parallelo tra calo delle precipitazioni e riduzione della mortalità per malaria, in Eritrea non è significativo.

Tuttavia l'ipotesi del *Malaria Journal* è che, se anche il volume delle precipitazioni è rimasto stabile, “la pioggia, caduta abbondante al di fuori della tradizionale stagione, potrebbe aver modificato il ciclo naturale dello sviluppo delle zanzare”.

Un altro timore per l'efficacia della lotta contro le zanzare portatrici della malattia è che, con il massiccio utilizzo, possa verificarsi una resistenza agli

insetticidi.

Per ora in Eritrea ciò non è accaduto. Secondo i ricercatori eritrei l'efficacia del ddt è indubbia e, spiegano, per il momento, non ci sono alternative di pari livello.

Questi insetticidi sono utilizzati anche per evitare il proliferare di larve di anofele negli invasi di acqua dolce. L'eliminazione dell'habitat della zanzara è un'altra misura preventiva assolutamente necessaria per sconfiggere la malattia.

Nonostante la comunità scientifica internazionale sia divisa sui rischi dell'utilizzo di insetticidi a base di ddt, la sua forza contro le zanzare portatrici di malaria, sia per evitarne la riproduzione, sia per impregnare gli interni e le zanzariere, sembra non avere rivali.

Del resto nel 2006 l'Oms ha dichiarato che il ddt, se usato correttamente, non comporta rischi per la salute umana ed è efficace contro le zanzare.

Oggi in Eritrea esistono 350 presidi sanitari e circa 10 mila medici. Un miglioramento che ha fatto spostare la speranza di vita da 40 a 60 anni.

È in questo positivo contesto che si colloca la riduzione del 90% della malaria, come dichiarato dal Ministero della Sanità. Una bella vittoria.



*Eritrea, uno dei tanti cartelloni lungo le strade, per spiegare l'importanza dell'uso di zanzariere*

# AL CHIARO DI LUNA, VIDEOCLIP DI JOVANOTTI GIRATO AD ASMARA

*di Marilena Dolce*



**G**irato in Eritrea ad Asmara, *Al Chiaro di Luna* è il nuovo video di Jovanotti. Per un'Africa fuori dagli stereotipi, che piace ai giovani eritrei.

*Al Chiaro di Luna*, il video di Jovanotti appena uscito è girato ad Asmara. Dedicato all'omonimo singolo è una delle canzoni più ascoltate in rete e tra le più cantate nei sessantasette concerti live del 2018.

Per questo motivo nei giorni scorsi Asmara è stata in fermento. L'arrivo di Jovanotti e della sua troupe per girare *Al Chiaro di Luna*, ha incuriosito la città. La consegna, chiesta dalla produzione, era il silenzio. Niente della storia doveva trapelare. Molti però hanno postato in rete selfie, immagini, sorrisi di Jovanotti per le

strade della capitale. Sorpresi che non fosse un artista inavvicinabile. Anzi che chiedesse di incontrare le persone di un paese che avrebbe visitato anche "zaino in spalla".

Quello di Jovanotti in Eritrea è un viaggio che interrompe una lunga assenza italiana. Prima di lui, a diciassette anni, c'era andato Renato Carosone.

Siamo nel 1937, forse lo stesso periodo in cui va in Eritrea il nonno di Jovanotti, un altro Lorenzo. Questo è uno dei motivi per cui il cantante ha scelto di girare il suo nuovo video proprio lì. Per conoscere i luoghi menzionati dal nonno che di professione ha fatto il camionista. Insomma Asmara è un po' la madeleine di Jovanotti. Una città che racchiude immagini e ricordi d'infanzia cui è arrivato il momento

di dare forma.

“Dell’Eritrea avevo solo sentito o letto qualche racconto dell’Africa Orientale, dei tempi in cui fu colonia” dice il cantante, che poi aggiunge, “per me è solo viaggiando fuori dai circuiti del turismo che si può conoscere qualcosa davvero di un luogo”.

E per capire in breve tempo un paese, attraverso la sua capitale, Jovanotti ad Asmara ha parlato con la gente, camminato per le strade, è entrato nei negozi. Si è seduto nei bar.

E tra lui e la città è stato subito amore.

In molti gli hanno dato una mano per conoscere Asmara. Così, mentre cercava i luoghi per ambientare la storia, altre storie nascevano. Un racconto nel racconto. Un dietro le quinte del viaggio ufficiale, senza sceneggiatura né copione. A riprendere il backstage Yonas Tesfamichael, giovane videomaker un po’ italiano, un po’ eritreo. Arrivato bambino a Milano. Ora ad Asmara con la famiglia, moglie e figlia piccola. La sua è una scelta che colpisce. Come, dall’Eritrea i giovani emigrano e lui rientra, si sono chiesti in molti.

In realtà non è l’unico. Anche Yordanos Mehari qualche anno fa è rientrata per un certo periodo in Eritrea, per lavorare per l’UNFA, United Nations Population Fund.

Non sono casi isolati. Solo non fanno cronaca.

“Da eritrea-italiana è stato duro sentire per anni una rappresentazione così sleale e diversa del paese che, chi conosce personalmente, ama”, dice Yordanos che aggiunge, “per questo mi ha fatto piacere che Jovanotti abbia scelto Asmara, per girare il video della sua canzone. La considero una scelta significativa, profonda. Una scelta che arriva a tutti quelli che conoscono le bellezze della capitale, la semplicità della sua gente”.

E per il futuro, cosa ti aspetti? Le chiedo.

“Spero” risponde Yordanos “di vedere molti più scambi positivi tra i nostri due paesi, Italia ed Eritrea, così legati tra loro”.

I giovani eritrei in questi anni sono emigrati dal loro paese per due ragioni tra loro connesse. La prima l’instabilità politica dovuta al trascinarsi della situazione né guerra né pace con l’Etiopia. La seconda una profonda crisi economica che ha bloccato lo sviluppo del paese. Generando nei più giovani frustrazioni che toglievano spazio

all’avvenire.

Ma dallo scorso 9 luglio la situazione è cambiata. Il nuovo premier etiopico Abiy Ahmed ha firmato ad Asmara un accordo di pace che cancella la precedente condizione di precarietà e tensione. Le frontiere sono smilitarizzate. I voli tra i due paesi ripristinati, così come le linee telefoniche e i commerci.

Il futuro non è più plumbeo. Finalmente si può sorridere.

E il video clip Chiaro di Luna è stato un’occasione per questi sorrisi.

Per l’Eritrea è iniziato un periodo bello. La speranza della rinascita.

Qualche anno fa sarebbe stato inopportuno, per la situazione politica e sociale, ambientare in Eritrea un videoclip. Nel paese dal 2002, dopo l’ultimo conflitto con l’Etiopia (1998-2000), la tensione per il mancato rispetto degli Accordi di Algeri da parte etiopica era forte.

Con i confini presidiati da entrambi gli eserciti sarebbe stato fuori luogo dare spazio a un videoclip d’amore.

Negli stessi giorni in cui Jovanotti girava ad Asmara, le Nazioni Unite hanno revocato le sanzioni all’Eritrea, un cappio al collo dell’economia che, per un soffio, non ha compiuto dieci anni.

Poche ore prima della partenza il cantante, forse per sottolineare il legame Eritrea-Italia, ha festeggiato il suo essere ad Asmara cantando per gli allievi della Scuola Italiana, la più grande all’estero. Il video amatoriale della sua esibizione, approdato in rete, è stato subito un successo di condivisioni.

Immagini nei bar, al mercato, scorribande in motocicletta sono arrivate in rete prima ancora dell’uscita ufficiale del video. Forse una strategia promozionale. Certamente il segno che Asmara era contenta di ospitare Jovanotti. Ora che il videoclip è ufficialmente in rete i luoghi eritrei sfilano in esso con discrezione, aggiungendo storia alla musica.

Scorrono le immagini del centro di Asmara, lo storico dancing Mocambo, il Cinema Impero, la stazione di servizio Fiat Tagliero, emblema futurista della città.

E poi le insegne in italiano che ricordano il passato, la farmacia Centrale, Gianni e Gina parruc-

chieri in Harnet Avenue.

Quello di Jovanotti “è un video geniale” dice Ariam Tekle, giovane sociologa e filmmaker, autrice di “Appuntamento ai Marinai”, storie di seconde generazioni di eritrei in Italia.

“Mette al centro due giovani eritrei innamorati che rappresentano l’essenza dell’Eritrea: giovane e innamorata. Innamorata della propria storia, del proprio popolo, della propria libertà”. “Il video clip trasmette un messaggio positivo”, continua, “uscendo dall’immaginario comune, distorto, del paese africano distrutto da povertà, fame, oppressione”.

Asmara, com’è stato detto molte volte, è una città che assomiglia a tante provincie italiane.

Una città costruita con materiali, progetti, colori adatti all’ambiente, senza stonature. Per questo è un originale, non una copia rifatta malamente.

“La scelta del video di mostrare edifici di architettura d’epoca fascista” dice Ariam “non è una scelta nostalgica. Asmara è così. Niente è enfattizzato, non c’è nessun messaggio subliminale. Questa è la forza del video, una forza che mi ha emozionata”.

Le parole di Chiaro di Luna raccontano con semplicità “un amore straordinario”. Ma se tra Asmara e Chiaro di Luna non ci fosse stato afflato, il video sarebbe surreale, anacronistico, melenso. Invece non è così. Il ciglio resta asciutto. Raggiunge il cuore grazie alla canzone ma anche per i luoghi in cui è ambientata.

Lorenzo, scrive il suo staff, sentiva che Asmara era il luogo giusto per raccontare Chiaro di Luna. “Per questa canzone non c’era nessuna alternativa che mi convincesse allo stesso modo”, dice Jovanotti.

Nella storia Lorenzo interpreta un musicista che di giorno lavora e la sera suona nel bar del Cinema Roma.

Una vita semplice che incontra quella di una coppia normale di giovani eritrei.

Lui è il meccanico che gli ripara la motocicletta. Un ragazzo innamorato che sul muro dell’officina ha appeso “un calendario” dove “ogni mese una foto futura” parla della fidanzata.

Mentre la ragazza che ricambia l’amore, grande e travolgente, è parrucchiera nello storico negozio del centro città.

Garbo e passione, in un tempo sospeso. Non quello della città, ma quello dell’amore, che “non sa dove vanno a finire le ore”.

Il video si chiude con i due giovani che, ancora una volta, nel buio romantico delle sere asmarine, si trovano ad ascoltare la musica dell’amico. Usciti dal cinema i ragazzi si abbracciano forte, lasciando presagire una separazione. Porteranno però nel cuore “l’esperienza più mistica e terrena”, ballare abbracciati “Al Chiaro di Luna”.

Al Chiaro di Luna, una canzone d’amore, anche se grazie ad essa Jovanotti ha cercato di “raccontare un’Africa senza stereotipi”.

“Le notizie” dice il cantante “riportano che moltissimi ragazzi che arrivano in Italia attraverso il Mediterraneo sono eritrei”. Però “i ragazzi non scappano se trovano opportunità di lavoro, sono orgogliosi di starci o tornarci” in Eritrea. “Asmara”, aggiunge “è un bellissimo posto che mi ha toccato il cuore.

Certo il video di Jovanotti, rivolgendosi ai ragazzi e mostrando un’immagine semplice dell’Eritrea, della sua capitale Asmara, fa un’operazione contro quelle che lui stesso definisce “generalizzazioni che fanno sempre male”. E che, purtroppo, sono dure a morire.

Che il video piaccia ai giovani, ma non solo, è fuor di dubbio.

Quello che va aggiunto è che Chiaro di Luna non è Contessa. Ma se si vuol negare che anche ad Asmara la quotidianità esista, il videoclip di Jovanotti la rappresenta, senza diventare un manifesto.

Se ne facciano una ragione quelli per cui l’Africa può essere compresa solo attraverso lenti missionarie o neocolonialiste. L’Africa, quando si mostra, parla da sé. Anche al Chiaro di Luna

# "IL MONDO DEVE CONOSCERE LA VERITÀ SULL'ERITREA"

*di Asmait Futsumbrhan*



Oggi D & R ci riporta un vecchio amico dell'Eritrea, il dr. Hans-Ulrich Stauffer, avvocato e professore presso l'Università di Basilea. Il dr. Stauffer ha avuto il suo primo contatto con l'Eritrea all'inizio degli anni '70 durante la lotta armata per l'indipendenza. Conosceva e visitava il Fronte per avere una buona idea di come la gente dell'Eritrea lavorasse e lottasse per ottenere la propria indipendenza. Il dr. Stauffer ha pubblicato diversi articoli, su diversi media, sull'Eritrea e la sua gente con lo scopo di descrivere la loro vera immagine al mondo. Negli anni ha sempre mantenuto contatti con l'Eritrea e con la sua gente, e ha pubblicato un libro in lingua tedesca l'anno scorso, che è andato esaurito.

Oggi D & R parla con il dr. Hans-Ulrich durante il suo breve soggiorno in Eritrea.

• Ben tornato. Iniziamo con il suo primo contatto con l'Eritrea?

Proprio alla fine dei miei anni di scuola superiore,

ho iniziato ad essere influenzato dall'idea di realizzare opere di solidarietà. Alla fine degli anni 60, molti paesi africani furono liberati dal colonialismo. Nel 1972, sono entrato in contatto con l'Eritrea tramite l'ufficio dell'ELF a Damasco. Ricordo che l'Etiopia stava attraversando una terribile carestia in quel momento. L'imperatore Haile Sellasie non aveva mai provato a riconoscere la situazione della gente, il che era ingiusto.

Era un argomento scottante e gli fu stata data un'ampia copertura dai media. È stato allora che ho iniziato a chiedermi cosa stava succedendo nel paese. Come risultato, ho prodotto per la prima volta un opuscolo che diffondeva informazioni sul paese e mi sono impegnato da allora. Nel 1976, ero un co-fondatore di un bollettino che è stato pubblicato quattro volte l'anno; abbiamo coperto articoli sull'Eritrea e le cose che si sono svolte in quel momento. In un certo modo le nostre informazioni

hanno aiutato molti altri a ottenere la vera immagine dell'Eritrea o dell'Etiopia-Eritrea in quel momento.

- Ha visitato il Fronte durante la guerra. Cosa ricorda?

Era il 1987 quando ho visitato il fronte Nakfa. Ero andato per vedere cosa stava passando la gente per ottenere la propria indipendenza. Dopo la mia visita ho pubblicato 15 articoli in tedesco sui giornali svizzeri che parlavano della verità sulla gente dell'Eritrea e delle loro lotte. Il mondo doveva sapere. Non era uno scontro tra oriente e occidente. L'Eritrea era isolata e lottava contro ogni previsione. L'unico aiuto è stato attraverso la diaspora, quindi scrivere quegli articoli è stato utile in un certo senso.

Sono tornato anche alla fine della guerra e nel 1993 sono stato qui durante il referendum. Tuttavia per molti anni dopo l'indipendenza non sono tornato. È stato solo nel 2014 che ho fatto un'altra visita. Dopo il 2000, improvvisamente molti giovani emigrarono dall'Eritrea in Svizzera e molti si chiesero cosa stesse accadendo in Eritrea.

La circostanza aveva sollevato molte domande e rappresentato un grosso problema. I vecchi amici hanno iniziato a chiedermi se sapevo qualcosa delle attuali situazioni in Eritrea. Non ero in grado di rispondere perché non ero stato qui per così tanto tempo. Questo è il motivo per cui volevo vedere di persona ciò che stava realmente accadendo invece di leggere in rete. Credo che sia meglio vedere le cose di persona una volta piuttosto che leggere 10.000 articoli.

- È così che le è venuto in mente il suo libro sull'Eritrea?

Esattamente! Sono venuto e ho visto come il paese si trovava in una situazione di guerra senza guerra. Ho scritto il libro in lingua tedesca e sono stato molto contestato in Svizzera. Il libro include informazioni sullo sfondo dell'Eritrea e sulle lotte coloniali che ha attraversato. Parla anche degli splendidi edifici storici dei tempi italiani e di quanto siano stati preservati. Ho anche provato a descrivere la vita quotidiana della comunità. Nel complesso, il libro tenta di

fornire le giuste informazioni sul paese.

Ho anche tre opuscoli che contengono articoli di fonti attendibili come il giornale ufficiale inglese del paese, Eritrea Profile e altri media su Internet riguardanti gli attuali sforzi di pacificazione in Eritrea ed Etiopia e in generale nel Corno d'Africa. A mio avviso, è affascinante vedere le cose cambiano così facilmente. Ciò che i governi dell'Eritrea e dell'Etiopia stanno cercando di ottenere è esemplare e potrebbe essere un vantaggio per tutti i paesi della regione.

Credo che ogni regione abbia qualcosa da cui trarre beneficio e penso che sia giunto il momento che la regione goda di un periodo di prosperità. Ho compilato molti articoli riguardanti la situazione al fine di diffondere le informazioni al mondo. Il mondo ha bisogno di sapere la verità sull'Eritrea.

- Ha un messaggio che vuol trasmettere, dottor Stauffer?

Le cose richiedono molto tempo per ottenere soluzioni. La mia speranza è che l'Eritrea stia facendo il meglio che può e le persone responsabili dovranno aspettare che tutto funzioni. Penso che le persone dovrebbero usare questa opportunità per un futuro migliore.

Sto anche scrivendo una seconda edizione che includerà i nuovi eventi in Eritrea.



**5xMille  
ad Assiter Onlus  
C.F.96104530587**



*Caro Amico Commercialista  
vuoi invitare la tua clientela a destinare  
il 5 x mille ad Assiter onlus  
che fa tanto del bene? Grazie di cuore*

**Il Direttivo Assiter Onlus**

**Assiter onlus**  
via Dei Gracchi 278 - 00192-Roma  
cell. 366 52 47 448