

AFRICUS ERITREA



N.3

Periodico Culturale dell'Associazione Onlus Italia Eritrea

Settembre 2021



(Archivio 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>	
Cucina Eritrea	4
<i>Daniel Wedi Korbaria</i>	
Eritrea la verde sola di fronte Massawa	12
<i>Marilena Dolce</i>	
Comunità etiopica in Italia, lettera aperta sulla situazione nel Tigray	13
<i>Marilena Dolce</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: Settembre 2021
In copertina: Uomini del bassopiano eritreo (foto Lusci)
Copertina di fondo: 5xmille Ass.Iter Onlus
Hanno collaborato a questo numero: Lidia Corbezzolo, Marilena Dolce, Daniel Wedi Korbaria



AFRICUS ERITREA

EDITORIALE:

di Lidia Corbezzolo

Care Amiche e Cari Amici dell'Eritrea
In questo numero di Africus Eritrea un articolo del caro amico Daniel Sillas (autore tra l'altro del bellissimo libro "Mother Eritrea") Cucina Eritrea, una esposizione di tutti i piatti della deliziosa cucina eritrea.

Invece Marilena Dolce nel suo articolo ci parla dell'Isola Verde, incantevole nei suoi tramonti, con conchiglie bellissime e sabbia finissima, purtroppo tutte le installazioni turistiche come scrive Marilena sono andate distrutte dai bombardamenti prima della liberazione dell'Eritrea (1991).

In questo numero di Africus Eritrea accogliamo anche una lettera aperta della Comunità Etiopica in Italia, sempre a cura di Marilena Dolce sulla situazione nel Tigray.

E' compito anche dell'Associazione Italia Eritrea essere vicina all'Eritrea in questo momento drammatico della guerra creata dal Tigray, nella speranza che finalmente ci sia una giusta e vera informazione da parte della stampa internazionale sulle vere motivazioni che hanno spinto l'Eritrea e l'Etiopia ad allearsi contro il Tigray.

Il nostro augurio è che la guerra finisca presto e che si possa parlare di pace duratura che permetta un cammino verso la democrazia sia per l'Eritrea che per l'Etiopia.

Dedichiamo la copertina di questo numero di Africus Eritrea ad una foto di Antioco Lusci che ritrae due uomini e un'asinello. Vi abbraccio



I bambini eritrei sempre nel nostro cuore

CUCINA ERITREA

di Daniel Wedi Korbaria

Chi non conosce o non ha mai assaggiato lo Zighini almeno una volta nella vita?

Oggi in Italia il piatto eritreo di carne piccante è diventato così famoso quanto la pizza o il kebab e ciò è soprattutto dovuto all'innata generosità e ospitalità degli eritrei della diaspora che nei decenni scorsi hanno sempre offerto il loro cibo ad amici, conoscenti, colleghi e vicini di casa. Senza saperlo questi eritrei hanno fatto gli ambasciatori del loro Paese poiché assieme al cibo hanno fatto conoscere al mondo la propria cultura, le proprie tradizioni e la propria storia. Ma perché lo zighini conquistasse il mondo ci son voluti i ristoranti eritrei sorti vicino alle principali stazioni ferroviarie delle grandi città italiane ed europee sin dai primi anni settanta. Allora molti eritrei arrivavano in Italia, Europa ed America per sfuggire alle bombe etiopiche. In quei drammatici anni di guerra la diaspora si è organizzata per finanziare i suoi fratelli rimasti a combattere per la Liberazione dell'Eritrea e, oltre all'autofinanziamento, ha iniziato a cucinare e a vendere zighini agli occidentali.

Ovviamente fu un successo poiché lo zighini piaceva proprio a tutti!

In quegli anni, uno dopo l'altro, sono nati i ristoranti eritrei che fungevano da contenitori culturali dove gli occidentali hanno appreso anche la storia della lotta armata eritrea e l'orgoglio di un popolo intero che lottava per la sua autodeterminazione. Per gli esuli eritrei che arrivavano dall'Eritrea via Sudan quei locali diventarono invece centri di aggregazione ed una medicina contro la nostalgia di casa.

Culturalmente in Eritrea l'ospite è sacro e chiunque si rechi in visita ad una famiglia potrà assistere, appena varcata la soglia, al frenetico fermento dei preparativi per allestire un pranzo in suo onore. Quando la famiglia è molto povera arriva persino a chiedere un

prestito ai vicini o al bottegaio di fiducia per fare un po' di spesa. E se non riesce a permettersi qualche etto di carne per lo zighini in alternativa preparerà il più economico Scirò, la crema di ceci. E poiché in Eritrea è d'uso mangiare con le mani, perché si dice che il contatto delle dita con la bocca renda il boccone ancora più buono, ai più piccoli della famiglia toccherà prendere una brocca d'acqua, una saponetta ed una bacinella perché l'ospite possa lavarsele. Quando i bambini sono due il primo tiene la bacinella e l'altro versa l'acqua. Da sempre i più piccoli si contendono questo ruolo perché in cambio del loro servizio ricevono tante benedizioni.

L'ospite viene messo a suo agio dal sorriso benevolo della padrona di casa che nel servirlo nuovamente ripeterà: "Su mangia, che non hai ancora mangiato niente!" mentre gli allungherà ancora altro cibo. Il suo invito gentile ma allo stesso tempo perentorio non ammetterà repliche anche se, educatamente, l'ospite farà notare di essere sazio o di aver già mangiato prima o altri complimenti del genere.

Un'altra tradizione eritrea è quella di invitare a pranzo chi si trovi nelle vicinanze di chi si prepara a mangiare dicendo: "Nekedem belu! Favorite!" Si risponde: "Qdwi! Buon pro vi faccia!" La famiglia ribatterà: "Tehawesuna, unitevi a noi". E dopo questi piacevoli convenevoli molto spesso si finisce per mangiare tutti assieme.

Nella famiglia eritrea si mangia appunto tutti assieme dallo stesso Sciahani, un grande piatto metallico dipinto che viene poggiato sul portavivande di paglia intrecciata che si chiama Moseb. L'etimologia di questa parola significa letteralmente "con altre persone".

Seduto in cerchio, ogni commensale allunga la mano nel proprio spicchio, dal bordo verso il centro dello sciahani. Ma prima di iniziare, al più anziano toccherà benedire il cibo consegnando ad ogni commensale un boccone scondito. Solo dopo questo primo boccone ognuno potrà staccare un pezzetto e attingere dal condimento collocato al

centro del piatto.

Durante il pasto si può assistere a veri gesti d'amore, di amicizia, di cura e di premura. Inaspettatamente può sopraggiungere un boccone ben condito che qualcuno ti porta davanti alla bocca in segno d'affetto. A compiere il gesto può essere una mamma o un papà, una moglie o un marito, un amico o un'amica. Ad ogni modo è un boccone che non si può rifiutare per non risultare maleducati. E di solito questi bocconi affettuosi sono tre come la Trinità. Il gesto gentile del dono di un ricco boccone a cui, altruisticamente, si è rinunciato mi commuove ogni volta lasciandomi una sensazione indescrivibile e difficile da dimenticare, la percezione dell'espressione più alta dell'amore.

L'Indipendenza ha dato l'opportunità alle nove etnie eritree di conoscere tutte le diversità culinarie.

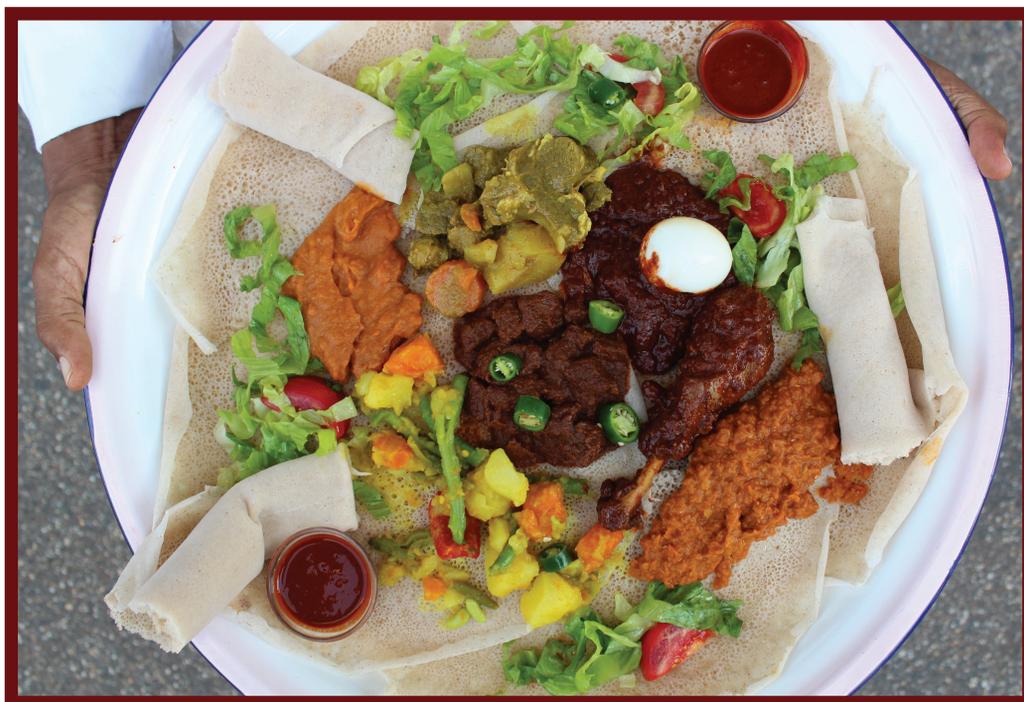
Con la nascita della nuova Eritrea e con le scelte politiche d'inclusione è stato ridotto al minimo il divario che c'era tra la città e i villaggi più sperduti, nuovi mercati hanno offerto ancora più ingredienti e lo zighinì ha prevalso sugli altri diventando il piatto nazionale poiché tutte le etnie hanno imparato a cucinarlo e a consumarlo.

Oggi che le strade asfaltate sono arrivate fin dentro i villaggi, oggi che l'acqua potabile raggiunge

anche le comunità più isolate e che la corrente elettrica è entrata nella quotidianità della maggior parte degli eritrei, è cambiato e migliorato sia il modo di preparare il cibo che la vita sociale delle donne. La donna Tigrè, per esempio, che prima aspettava nella capanna il ritorno del marito dai pascoli e che doveva macinare a mano il Bultug, il miglio perlato, o fare chilometri per trovare l'acqua oggi riesce anche a studiare perché ha più tempo per sé stessa. E oltre al Ga'at, la polenta, ha imparato anche a cucinare zighini e scirò.

Ma, nonostante la fama dello zighinì, il piatto più comunemente consumato dalle nove etnie dell'Eritrea rimane sempre il ga'at che si può considerare il cibo nazionale per eccellenza in quanto viene cucinato e consumato da quasi tutte le etnie dell'Eritrea.

I pastori Tigrè, Bilen o Hidarib per esempio fanno bollire l'acqua e preparano il ga'at con la farina di bultug mentre quelli dell'Altipiano adoperano l'orzo o le farine bianche e usano latte di mucca o di capra per condirla. I Saho lo chiamano Dagha, i Kunama lo chiamano Dagona, i Nara Wuelmo. Per i Bilen è un piatto prelibato e lo servono agli ospiti più cari o agli sposi durante i festeggiamenti nuziali che durano un mese. Nell'Altipiano invece viene



preparato ed offerto alle neo mamme affinché le aumenti la montata lattea. E la sua preparazione si fa più piccante.

Il ga'at viene modellato creando una sorta di montagna con tanto di cratere centrale dove viene versato il burro mischiato al Berberè, la polvere speziata di peperoncino. Ai piedi della montagna si adagia il Righo, lo yogurt. Il boccone di polenta si immerge nel burro piccante e si addolcisce bagnandolo nello yogurt. Una vera prelibatezza.

Tra i cristiani il ga'at viene consumato la mattina dell'11 settembre, festa di Kuddus Yohannes (San Giovanni Battista), a Natale e a Pasqua, per segnare la fine dello Tsom, la quaresima. Infatti, in Eritrea, il calendario copto ortodosso prevede nell'arco di un anno diversi mesi di quaresima in cui si mangiano solo verdure e legumi. Invece, il piatto per eccellenza dei giorni di festa è il Dulot, un ragù fatto con le interiora di pecora, ben speziato e burroso. Una vera delizia che le famiglie eritree condividono con i propri vicini che per la festa non si sono potuti permettere l'ovino.

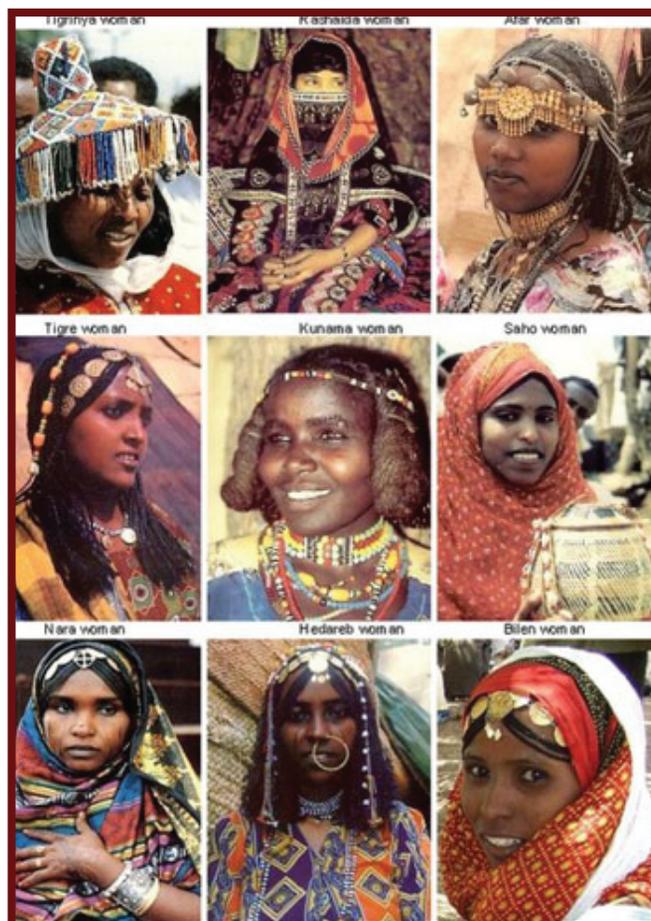
Il cibo eritreo potrebbe essere sostanzialmente suddiviso in due gruppi: il pane ed il suo condimento.

In passato, nei villaggi dell'Eritrea, quando i pastori erano costretti a lunghi viaggi in cerca di pascoli, si portavano appresso la farina e al tramonto accendevano il fuoco e impastavano. Avvolgevano l'impasto intorno ad una pietra rotonda incandescente e finivano di cuocerlo vicino alla brace. E quel pane chiamato Burkuta che prendeva il colore della luna e che sarebbe servito per alcuni giorni, veniva mangiato assieme al latte appena munto. Da qui il detto "Eza Burkuta emni alata, questa burkuta nasconde una pietra" per dire "questa faccenda nasconde qualcosa".

Lo stesso tipo di pane gli Afar lo chiamano Sandur e lo cuociono seppellendolo direttamente dentro la brace.

Durante gli anni della lotta di Liberazione anche i Tegadelti, i combattenti, cuocivano il burkuta perché era un pasto veloce e pratico, infatti dopo averlo fatto a pezzetti lo condividevano con berberè diluito in acqua. E a gruppi, cristiani e musulmani, maschi e femmine, mangiavano insieme dallo stesso sciahani.

Oltre al burkuta in Eritrea vengono sfornati altri tipi di pane.





Quello quotidiano e comunemente consumato è il Kiccia, una focaccia sottile con o senza lievito che viene cotto da entrambi i lati. Nelle città viene servito a colazione accompagnato dallo Sciahi, il tè, ben zuccherato, mentre nei villaggi viene spezzettato e condito con il berberè e l'Agibò, la ricotta, o il Tesmi, il burro stagionato eritreo, trasformandosi in un delizioso piatto conosciuto come Kiccia Fitfit, pane spezzettato appunto. Il Kiccia Ater, prodotto con la farina di ceci, è invece la versione delle grandi occasioni, sottile, croccante e gustosissimo.

Il Gogò invece è una focaccia d'orzo più consistente e di lunga conservazione, essendo più duro e croccante si mastica lentamente mentre l'Hischio è più simile al kiccia, i contadini se lo portano appresso quando vanno a lavorare nei campi. È una sorta di piadina fatta con due cereali tipici come il Teff e il Dagusha, il miglio. L'hischio viene spezzettato e impastato con il berberè e l'Entatiè, la farina di lino tostato, e appallottolato per diventare un cibo gustoso e nutriente.

Poi c'è l'Himbascia che si può considerare il pandolce eritreo, ben lievitato e speziato col

cumino nero, è decorato da righe che lo dividono in otto fette uguali ed è leggermente dolce, proprio per le grandi occasioni. Un altro pane degno delle grandi occasioni come i matrimoni è l'Hanza, una focaccia morbida di farina di mais ben lievitata che si ottiene incollando due focacce calde con in mezzo una spruzzata di berbere e di Chew-Abaike, il sale macinato assieme al fieno Greco.

Ma il pane eritreo per antonomasia è il Taità erroneamente chiamato Ingera. Il significato di ingera è cibo ed è traducibile anche in "il pane quotidiano" così come cristianamente inteso nella preghiera.

Il re del Mogogò, il forno di terracotta, è il Taità spugnoso e dal sapore leggermente acidulo ma gradevole, dall'aroma inconfondibile che racconta di una lunga fermentazione che lo tempesta di numerosi occhi, centinaia di piccoli crateri, ideali per inglobare qualsiasi condimento.

Il modo più veloce di mangiare il taità ancora caldo è quello di condirlo con sale, berberè e tesmi, il burro, che poi piegato in quattro diventa Kategna, un antipasto davvero squisito.

Il sistema eritreo per sfornare tutti questi pani si chiama Uton, un forno in argilla a tre fuochi.

Il primo è il Mogogò, una piastra d'argilla rovente con un cono di alluminio per coperchio dove le



donne cuociono oltre al taità anche hiscio, himbascià e gogò mentre il kiccia lo si stende sul Moqlo, una piastra in ferro della stessa dimensione del mogogò.

Il classico mogogò del passato, che con il suo fumo intossicava le donne che rischiavano persino la cecità, è stato oggi sostituito con il moderno Adhanet, che letteralmente significa “salvatrice”. Questo non solo porta il fumo in alto tramite una canna fumaria ma ha anche la possibilità di essere chiuso in modo da consumare meno legname e soprattutto di poter bruciare di tutto, compreso il letame seccato al sole.

Il terzo fuoco, il più piccolo dell’Uton, serve per cucinare il condimento ossia lo Tsebhi.

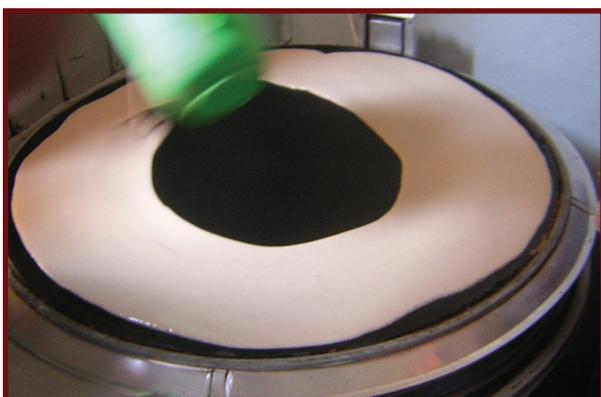
Il più antico di questi condimenti è il Wuchi Berberè fatto solo con acqua, berberè e sale, lo stesso frugale condimento che gli stessi Tegadelti usavano al fronte durante la guerra. Con il soffritto di cipolla e l’aggiunta della carne il wuchi berberè evolverà diventando zighini.

Nei menu dei ristoranti eritrei se ne possono

trovare diversi tipi: Zighini Derho, di pollo, Zighini Beghie, di pecora, Zighini Tiel, di capra, Zighini Bierai, di manzo e Zighini Asà, di pesce.

La ricetta dello zighini parte dunque da una base di soffritto di cipolla e berberè a cui si aggiunge la carne e un po’ di pomodoro, il tutto dovrà cuocere per circa due ore a fuoco lento.

Poi vi sono altri piatti vegani: Tsebhi Entatie il cui principale ingrediente è la polvere di lino tostato; Tsebhi Hamli è invece a base di verdure di campo mentre il più famoso dei piatti vegetariani rimane l’Aliccia, un misto di verdure stufate composto principalmente da patate, carote e fagiolini, speziato con il curry. Tsebhi Hilbet invece è fatto con una crema di fave montata a mano e accompagnata da una salsa piccante che si chiama Silsi, una contaminazione del colonialismo italiano dove al soffritto di berberè fu aggiunto il pomodoro ed è diventato silsi, una salsa appunto. Con



l'aggiunta ulteriore di uova quest'ultimo è diventato Silsi Enqakoho.

Poi ci sono gli Tsebhì Scirò, varie creme ottenute dalla farina delle leguminose quali ceci, piselli, fave e Sebbere la cicerchia. Tra tutte la più amata è quella ottenuta con la farina di ceci tostati, comunemente conosciuta come Scirò.

La polvere di scirò prende una colorazione arancione dovuta al miscuglio di numerosi ingredienti: berberè, aglio, cipolla, zenzero più altre sei spezie. Per preparare un ottimo scirò bisogna aggiungere al soffritto di cipolla un po' di pomodoro e poi l'acqua bollente dove si versa la polvere arancione per cuocerla finché non si trasformerà in una bella crema. Lo scirò è il piatto più consumato durante l'anno dalle famiglie eritree, dopo il ga'at e l'Ades, o Tintimò, fatto con le lenticchie.

Come si è visto nella cucina eritrea c'è un prodotto essenziale: il berberè che dà allo tsebhì quel profumo e quel gusto inconfondibile. La finissima polvere rosso ruggine è il risultato finale della sapiente miscela di peperoncino rosso, scalogno e aglio secchi macinati assieme ad una quindicina di spezie quali: cardamomo, cumino, cannella, zenzero, curcuma, pepe nero, pepe lungo, coriandolo, chiodi di garofano, ruta, basilico, fieno greco, ecc. La sua preparazione richiede alle donne eritree molto impegno e molta pazienza perché tutti i peperoncini sono prima lavati accuratamente e lasciati asciugare al sole mentre circa sette spezie vengono tostate e mescolate allo scalogno e all'aglio già pestati col mortaio. Solo quando tutto il composto è pronto viene portato al mulino del berberè.

Ovviamente non c'è mai un berberè uguale ad un altro, cambia da casa a casa e da donna a donna in base al dosaggio delle spezie. Ogni eritreo è pronto a giurare che non ci sia miglior berberè di quello della propria madre. Quando si ha una buona riserva di berberè allora si possono preparare Dilik e Awaze due composti creati con l'aggiunta di diversi ingredienti, il primo si consuma cuocendolo come alternativa al berberè in polvere mentre il secondo viene usato come condimento a

crudo specialmente sugli arrostiti di carne poiché viene preparato con l'aggiunta di senape, liquore di anice ed altre spezie.

Per accompagnare i piatti di zighini, scirò, ades o aliccia le donne eritree preparano, soprattutto nelle celebrazioni religiose o nelle grandi occasioni, una bevanda alcolica conosciuta ai più come Suwa, la birra artigianale che delizia i palati e rallegra lo spirito degli uomini.

Il suwa viene fatto principalmente dall'orzo, dal grano, dal Mashela, il sorgo, ma il migliore resta quello fatto con la farina di miglio. La sua preparazione richiede diversi giorni: nel moqlo caldo viene cucinata la focaccia color marrone scuro denominata Hincro che viene spezzettata e tenuta a mollo in acqua per giorni dove si aggiungono le foglie di Gesho che funge da luppolo e la fa fermentare. Dopo qualche giorno si strizza tutto e il liquido marrone che se ne ricava viene messo dentro un contenitore di terracotta chiamato Ito. La bevanda fresca di spremitura si chiama Gu'ush Suwa, Duqa Suwa se è densa, Tsirai Suwa quando viene filtrata e se si aggiunge il miele diventa Suwa Birzi. Lo scarto della spremitura si chiama Hatelà e di solito viene dato ai bovini. A questo proposito c'è un proverbio che dice: "Se chi fa del bene venisse ripagato altrettanto bene anche il bue avrebbe bevuto Duqa Suwa!" Perché il bue che ha arato la terra che ha prodotto la dagusha viene ripagato invece solo con gli scarti.

Ma il suwa non è soltanto la bevanda delle festività o delle occasioni speciali ma viene preparata e venduta nei Nda-Suwa, piccoli locali dove le donne la producono quotidianamente per rivenderla a prezzi modici. Ad Adi Quala, città commerciale a sud di Asmara nota per il suwa, la servono in una brocca chiamata Hitmo, che significa sigillato, in una quantità che basta per cinque persone e che si beve versandola nei tipici bicchieri conici di metallo.

Ma oltre al suwa in Eritrea viene preparato artigianalmente, soprattutto durante i matrimoni, il Mies, l'idromele, una bevanda molto alcolica.

Un benevolo e gratuito consiglio al turista che per la prima volta si trova a degustarla sarebbe quello di non farsi ingannare dal suo sapore dolce e speziato perché già il secondo birillo, il

particolare bicchiere tondeggiante, lo manderà sicuramente ko.

Così da sobrio potrà gustarsi per esempio il Tihlo, le polpettine di Tihni, la farina d'orzo, che immergerà nel Tsebhi Quanta, la salsa piccante con carne essiccata, un piatto tipico dell'Eritrea del sud. La città di Senafe, infatti, è conosciuta come la capitale del tihlo.

Ma se il turista si dovesse trovare sulle coste del Mar Rosso dovrebbe assaggiare la cucina Afar dove il pesce viene cotto in un particolare forno dancalo simile al forno Tandoori. Oppure salendo dal mare verso l'Altipiano dovrebbe fare la sosta per pranzo a Ghinda, città a metà strada tra Massaua e Asmara, famosa per il suo capretto cotto in tutti i modi e in tutte le salse, in umido o arrosto.

Così come Adi Qualà è per eccellenza il posto

del suwa, la città di Senafè è famosa per il tihlo, Ghinda per il capretto, la città di Keren invece è il posto del Bassopiano in cui si mangia a colazione il miglior Ful di tutta l'Eritrea. Il ful è un piatto a base di fave cotte (fagioli in alternativa), con cipolla e pomodori crudi, peperoncino verde tritato e burro sfuso che si consuma facendo la scarpetta con il Bani, il pane bianco. Altrimenti si può ordinare sempre a colazione il Silsi Fatta, pane spezzettato e condito con un sugo al pomodoro, berberè e yogurt che si accompagna a sorsi bollenti di Sciahi Kemem o Sciahi Lemin (tè alle spezie o al limone). Bisognerà soffiare parecchio ma ne varrà la pena.

Buon appetito!



ERITREA, LA VERDE ISOLA DI FRONTE A MASSAWA

di Marilena Dolce

Chiamata dagli italiani Isola Verde, Scheikh Said è una piccola isola eritrea.

Sono circa 12 ettari a poco più di un chilometro da Massawa, città sulla costa eritrea del Mar Rosso.

L'Isola Verde è protetta, per molti tratti, dalla barriera corallina. Anche se vicina al porto, l'acqua è limpida e pulita. La visibilità del fondo, però, è ridotta per la sabbia e il plancton.

I nomi con cui è conosciuta l'Isola Verde ne rappresentano la geografia e la storia.

Verde è la presenza sulla sabbia di piante che vivono con la sola acqua marina. Verde è il bosco di mangrovie.

Un tempo il legno di queste piante era usato per costruire i sambuchi, barche tipiche dei pescatori. Oggi, però, le mangrovie, elementi fondamentali per l'ecosistema, sono protette, ed è proibito tagliarle.

Su di loro nidificano molti uccelli, alcuni ormai rarissimi. Si può avere la fortuna di vedere un martin pescatore dal collare bianco o i pellicani rossicci. Ci sono sempre, golosi dei granchi che affollano l'isola, gruppi di Droma.

Scheikh Said è invece il nome che fa parte della storia dell'isola. Una storia di cui sappiamo poco.

La struttura più antica presente sull'isola è

una moschea, dedicata a Said, probabilmente del periodo turco, tra la metà del XVI e la metà del XIX secolo. È una costruzione fatta di blocchi di calcare corallino, forse quello delle Dahlak.

Si narra che Said, probabilmente un predicatore proveniente dallo Yemen, sia morto sull'isola. La moschea infatti è costruita sulla sua tomba. Ancora oggi essa è meta di pellegrinaggio e la nicchia, posta in direzione della Mecca, è luogo di offerte votive. L'Isola Verde è sempre stata l'approdo ventilato, sia per gli abitanti di Massawa, sia per chi arrivava dalla capitale.

Perché visitare l'Isola Verde lo spiegava già, nel 1922, la Guida del Touring Club che consigliava un'escursione con partenza dalla Posta Centrale e arrivo al pontile di legno, di fronte alla Moschea. Attrattive? Sabbia finissima, conchiglie bellissime e uno spettacolare tramonto.

Un tempo sull'isola esistevano anche tettoie sotto le quali si preparavano i Trochus, molluschi dalla preziosa conchiglia usata per i preziosi bottoni in madreperla. Simboli di una bellezza ormai inesistente.

Come purtroppo inesistenti sono oggi le installazioni turistiche sull'isola, travolte dalla furia dei bombardamenti etiopici, prima della liberazione dell'Eritrea (1991).

Rimangono però alcuni tucul, un buon riparo dal sole se si decide, seguendo il consiglio della vecchia Guida Touring, di fare un pic-nic, senza perdersi poi lo spettacolare tramonto...



Isola Verde, di fronte alla città costiera di Massawa, sul Mar Rosso



Isola Verde, la Moschea di Scheikh Said

COMUNITÀ ETIOPICA IN ITALIA, LETTERA APERTA SULLA SITUAZIONE NEL TIGRAY

di Marilena Dolce



Roma, manifestazione della comunità etiopica in Italia

Oggi una rappresentanza della nostra Comunità in Italia è scesa in piazza pacificamente a Roma, davanti al Palazzo Montecitorio, per sensibilizzare la società italiana e le sue Istituzioni sulla necessità di inquadrare correttamente la delicata e complessa fase storica che sta attraversando l'Etiopia ed in particolare la grave crisi in corso nel Tigray.

La crisi è stata innescata il 4 novembre 2020 su iniziativa del Fronte Popolare di Liberazione del Tigray (TPLF) che, con le sue milizie e con l'ausilio di fiancheggiatori in seno alle forze armate federali, ha attaccato a tradimento le basi dell'esercito federale stanziate in quella Regione, con lo scopo di impossessarsi degli armamenti e neutralizzare le reazioni.

Conseguentemente il Governo centrale è stato obbligato a rispondere intraprendendo con fermezza una imponente operazione militare per ristabilire l'ordine e la legalità.

Il TPLF è stato un partito egemone promotore dell'attuale assetto federale sorto nel 1994 con la creazione di stati regione delimitati su basi etniche, che riteniamo essere una delle principali cause che tendono a destabilizzare il paese. Ha governato con il pugno di ferro per ben 27 anni accentrando a suo favore tutte le leve economiche e finanziarie della nazione. Ha condotto il paese ad un conflitto con la vicina Eritrea causando oltre 70.000 vittime.

Ha mantenuto il potere grazie ad una democrazia di facciata con risultati elettorali palesemente improbabili. Le contestazioni agli esiti elettorali sono state soffocate nel sangue come ad esempio nel 2005, ad Addis Abeba, dove una protesta studentesca venne sedata con l'esecuzione in piazza di decine di partecipanti. Anche altre contestazioni hanno avuto analoghi

epiloghi come nel 2016 a Bishoftu quando le brutali azioni della polizia causarono oltre 500 vittime. Questa forza ha avuto l'abilità di riuscire a distogliere l'attenzione degli osservatori da questi avvenimenti grazie ad un raffinato apparato di propaganda, ramificato anche all'estero, in grado di canalizzare l'informazione nella direzione più conveniente, apparato che risulta tuttora attivo. Nel 2018 in seguito ad una ondata di sommosse popolari scoppiate in ogni angolo del paese, ha dovuto cedere il passo ad altre forze emergenti pronte ad avviare un nuovo corso che ha riscosso un ampio consenso tra la popolazione.

Le riforme promosse dalla rinnovata classe dirigente sono state contrastate dal TPLF fin dall'origine, anche i rapporti con l'amministrazione federale sono stati costantemente conflittuali. Il TPLF ritiratosi nel Tigray non riconosceva l'autorità delle Istituzioni centrali nei suoi confini, arrivando al punto di fermare all'aeroporto di Macallè e rispedire ad Addis Abeba le forze della polizia federale inviate per l'esecuzione di mandati di arresto, spiccati dall'autorità giudiziaria a carico di suoi esponenti accusati di gravi crimini. La stessa sorte è toccata persino al nuovo Comandante della Divisione Settentrionale dell'Esercito Federale al quale è stato impedito di prendere possesso del suo incarico. L'appello formulato

da una delegazione del Comitato per la Pace, composto da illustre personalità civili e religiosi della nazione, recatasi nella regione per riappacificare e riannodare i rapporti con il Governo centrale, non è stato accolto. In ultimo il TPLF violando le determinazioni del Parlamento Federale ha deciso di dare corso alle elezioni nella regione del Tigray che, in seguito al diffondersi della pandemia del Covid-19 erano state rimandate in tutta la nazione.

Questo stato conflittuale ha rappresentato il preludio al premeditato attacco sferrato contro l'esercito nazionale il 4 novembre 2020. La responsabilità delle gravi conseguenze causate dal conflitto armato sono da ricondurre alla scellerata condotta del TPLF che ha costretto la popolazione del Tigray a subire terribili sofferenze e imperdonabili perdite di vite umane. L'intera nazione piange per le vittime civili del Tigray e per il personale militare caduto per assolvere al proprio dovere. Non trascurabili anche i danni sociali e materiali causati da questa crisi i cui riflessi sulla situazione economica e finanziaria del paese non saranno di breve durata. Gli organi di stampa mondiali hanno trattato e continuano a trattare diffusamente questa crisi focalizzando doverosamente la loro attenzione sugli aspetti legati alle gravi conseguenze umanitarie. Abbiamo comunque notato da parte di alcune testate, anche importanti, una narrativa enfatica tendente a privilegiare una parte colpevolizzando l'intera nazione etiopica su fatti e circostanze gravi accaduti nel territorio di combattimento, ponendo di riflesso minor risalto a fatti e circostanze riconducibili alla parte vicina al TPLF.

Noi non vogliamo negare l'evidenza, qualsiasi guerra non riserva nulla di positivo, siamo addolorati e costernati per le violenze subite dalla nostra gente del Tigray. Siamo convinti, come riferito anche ufficialmente dalle autorità del nostro paese che nessuno è al di sopra della legge e chiunque, di qualsiasi ordine e grado, abbia commesso questi crimini verrà perseguito, portato in giudizio e condannato. Allo stesso modo pretendiamo giustizia anche per le vittime innocenti di Maikadra dove oltre 750 persone inermi, scelte in base all'etnia di appartenenza, sono state atrocemente uccise sotto i colpi delle

milizie e dei fiancheggiatori del TPLF che, dopo aver commesso questo efferato crimine, sono fuggiti in Sudan trovando riparo e occultandosi in mezzo agli altri sfollati. I fatti di Maikadra non hanno avuto lo stesso risalto che hanno avuto le altre gravi vicende occorse nel resto del Tigray. Maikadra è passata silenziosamente in secondo piano, quasi sotterrata da una valanga di notizie seppur gravi ma imputabili alla parte avversa al TPLF, segno che la sofisticata macchina della propaganda citata precedentemente è ancora attiva e sembra ottenere ampia cassa di risonanza da parte dei media, anche tra i più autorevoli. Confidiamo che la trappola tesa dall'apparato di propaganda non abbia influenzato anche le autorità e le Istituzioni Internazionali. Abbiamo notato che alcuni stati potenti ed anche importanti istituzioni sovranazionali tendono a mettere pressione sulla nostra nazione fino a quasi a metterne in discussione la sua sovranità.

Questo è inaccettabile per un paese come l'Etiopia tra i fondatori delle Nazioni Unite e membro dell'antica Società delle Nazioni. Confidiamo che l'Italia sappia trovare le giuste leve aiutandoci a correggere la minaccia che sembra aleggiare sul nostro paese. Ci corre l'obbligo di segnalare che, in questo scenario che apparentemente sembra essere circoscritto nell'ambito etiopico, esistono delle forze esterne, molto interessate alla destabilizzazione del nostro paese nell'ottica di impedirne lo sviluppo pacifico e conseguentemente impedirne anche l'utilizzo delle proprie risorse naturali.

I fattori esterni che minano la nostra unità ed integrità nazionale ci preoccupano ma nello stesso tempo siamo altrettanto convinti che, come in passato, sapremo superare le nostre divisioni interne mantenendo l'unità e l'integrità del nostro paese. La nostra nazione ha sempre rispettato le leggi internazionali, noi siamo fermamente convinti che le controversie anche le più complesse e laceranti vadano risolte pacificamente e siamo certi che questa visione sia condivisa anche dalla nazione italiana. L'Italia e l'Etiopia vantano una lunga storia in comune e negli ultimi 150 anni nonostante vi siano state due guerre cruente, non sono mai venute meno l'amicizia e la concreta convergenza di interessi strategici ed economici.

Nel 1941, alla fine dell'ultimo conflitto italo-etiopeo, migliaia di italiani hanno trovato

rifugio, casa e lavoro in Etiopia contribuendo con le loro migliori energie, insieme agli etiopici, alla modernizzazione del paese fino alla metà degli anni '70, quando le sorti della nostra nazione cambiarono rotta con la destituzione dell'Imperatore Haile Sellasie.

Al riguardo ci permettiamo di aprire una parentesi riportando una breve nota sul lavoro italiano in Etiopia negli anni '50 tratta da un'opera dello scrittore Angelo del Boca: "...La comunità italiana è più che prospera negli anni '50. La sua attività, anzi, ha fatto un salto di qualità da quando sono apparsi sulla scena i primi industriali e grandi imprenditori edili ed agricoli. Per avvertire la vitalità di questa comunità, che ha raggiunto le 7.000 unità...basta andare un giorno di domenica al Circolo Juventus, costruito nel 1959 su una delle colline che dominano Addis Abeba...sembra di essere in una qualsiasi cittadina di provincia italiana, ma fuori il numero delle macchine dice che il benessere medio della comunità è superiore a quello degli abitanti di Torino e Milano. Il circolo, ad esempio, è costato 80 milioni ed il suo presidente Elio Olivares ci tiene a precisare che la somma è stata interamente sborsata dai soci senza alcun contributo del governo italiano ..."

Molti esponenti di questa comunità hanno contribuito anche alla ricostruzione dell'Italia nel primo dopoguerra, ne sono testimonianza le numerose onorificenze ad essi conferite dalla Presidenza della Repubblica Italiana. Le relazioni tra i due paesi non si sono interrotte neanche dopo la caduta del Negus a cui è subentrato il regime del Derg, che ha dettato il passaggio dell'Etiopia nella sfera internazionale opposta a quella occidentale a cui appartiene l'Italia. A tal proposito possiamo citare ad esempio quando, durante la forte carestia che a metà degli anni '80 imperversava nel nostro paese, il Governo italiano intervenne con un significativo sostegno dando inizio all'imponente progetto del Tana Beles che fu smantellato proprio per volontà del regime del TPLF subentrato a quello precedente del Derg. I rapporti sono continuati anche con l'attuale ordinamento federale, ne è testimonianza l'affidamento nel 2011, senza competizione, ad una impresa italiana della costruzione della Grande Diga del Rinascimento d'Etiopia, la più importante infrastruttura dell'Etiopia moderna e come recitavano gli organi di

stampa: uno dei maggiori contratti mai siglati dall'industria italiana all'estero.

Anche l'Italia è la casa di molti etiopici che in essa hanno trovato accoglienza e lavoro e per migliaia di altri nostri connazionali, costretti a lasciare il loro paese a causa delle discriminazioni e repressioni attuate dal regime guidato dal TPLF, è stata un approdo e rifugio sicuro.

Ci auguriamo che in futuro anch'essi, come accadde agli italiani d'Etiopia degli anni 1941/1975, possano ricevere dal governo della loro terra di origine onorificenze per aver contribuito dall'Italia alla ricostruzione di un'Etiopia riappacificata e democratica come specularmente successe nel dopoguerra con la nascita della Repubblica Italiana.

Vogliamo citare come esempio la compianta Agitu Gudeta che con il suo impegno in terra Trentina era incamminata su questa strada, la sua prematura morte ha lasciato costernati entrambi i paesi. Con questo spirito di sincera amicizia e di concreta convergenza degli interessi dei nostri stati che formuliamo un accorato appello alle istituzioni Italiane affinché sostengano con determinazione, in tutte le sedi opportune, nazionali ed internazionali, il rispetto della sovranità del nostro Paese, della sua unità ed integrità. Siamo convinti, così come pensiamo lo siano i nostri amici italiani, che la stabilità politica, sociale ed economica dell'Etiopia sia un fattore fondamentale di sicurezza con uno spettro di influenza su una vasta area che va ben oltre gli stati del Corno d'Africa.

La Nazione Etiopica ha una storia millenaria ed una lunghissima tradizione di stato sovrano, crediamo pertanto fermamente che la società etiopica sappia trovare al suo interno tutte le risorse necessarie per curare le ferite e le lacerazioni maturate in questi anni difficili, riappacificando il suo popolo, ed avviarsi finalmente verso una vera democrazia.



**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