

Gli anacardi di Tchamba

Un modo di lottare contro l'esodo in Nigeria



Sono chiamati "Punti focali". Sono gli agenti della ditta "Cajou Espoir" di Tchamba presenti nei vari villaggi, da uno a tre, secondo l'importanza del villaggio. Sono in contatto diretto con



gli agricoltori che coltivano l'anacardo con aiuti e consigli per curare e ottimizzare la piantagione, offrendo anche un prefinanziamento. Sono loro che, in febbraio, all'inizio della campagna, raccolgono le noci e li inviano all'officina. Il contadino riceve 650 F. al kg., un euro.

La campagna inizia a febbraio e termina a giugno. Da qualche anno sono anch'io coinvolto



personalmente... si fa per dire... In due modi. I ragazzi mi portano le noci, poi mi hanno insegnato come adattare una casseruola, praticando diversi buchi, per farli cuocere. Sono rosolati come le nostre caldarroste. Nella foto le noci con la casseruola che viene posta sopra tre pietre con sotto delle braci. Alla missione utilizzo un fornello di terracotta con la carbonella e una griglia. La scorza si brucia, la noce si spezza, la mandorla si abbrustolisce ed è



pronta per il consumo.

Ma poi c'è anche la vecchia Pauline Bamélè che ha un grosso albero accanto al suo cortile. Quando i frutti sono maturi, me ne porta una bacinella. I ragazzi tolgono la noce e ne succhiano la polpa. Io spremono i frutti, ne estraggo il succo, poi, con aggiunta di



zucchero, lo faccio bollire e ne esce uno sciroppo dal gusto molto raffinato.

Questo è il mio modo, un po' rudimentale e paesano, di essere coinvolto. Seguiamo invece la lavorazione del prodotto direttamente all'officina.

Entriamo nello stabilimento e seguiamo la lavorazione.

Iniziamo la visita dal magazzino di stoccaggio, un ampio padiglione

sulla sinistra del complesso. E' qui che vengono deposte le mandorle raccolte dagli agenti. Sono in sacchi di juta, perché la noce ha bisogno di una aereazione costante, e continua a seccare durante tutto l'anno.



Seguiamo le varie fasi del lavoro. La prima è la "calibratura" della noce. E' un lavoro automatico eseguito da apposite macchine che sfornano le noci secondo la loro dimensione.

Poi viene la "cottura" al vapore. Di solito è di 35 minuti, ma può variare secondo lo stato della noce.



Le noci sono poi stese al suolo e lasciate raffreddare per 24 o 48 ore.

Terza fase. Alla noce viene tolta la scorza. Il lavoro può essere eseguito manualmente o in modo automatico. Si apre la noce per estrarre la mandorla dal guscio.



La mandorla viene poi fatta "seccare" nei forni. Tre momenti: 8 ore di cottura a 80° gradi; raffreddamento e umidificazione per 4 ore; poi ultima fase di cottura: 3 ore a 75°.

In seguito, alla mandorla viene tolta la pellicola nella quale è avvolta. Lavoro manuale o automatico. Il



trattamento manuale è preferibile perché ci sono meno perdite e ne esce un prodotto più accurato e pulito.

Le mandorle sono poi controllate ad una ad una: si verifica la qualità e sono divise in categorie. Prima qualità: mandorle intere, bianche e perfette; seconda: mandorle intere con qualche imperfezione; terza:



mandorle spuntate, quarta: mandorle a metà, quinta: mandorle spezzate.

Alla fine il prodotto è inviato al Centro di spedizione per un ultimo controllo e la definizione dei gradi.



Un esempio di grado: ww320 (w: white; w: whole). In un sacchetto di 454 grammi si trovano 320 mandorle interamente bianche. La prima qualità ha questo

grado: ww210.

Il prodotto è deposto in scatoloni e spediti nei container, soprattutto negli Stati Uniti ed in Olanda, punto di riferimento per l'Europa.

Il responsabile dell'unità di produzione è Djeri Alassani Richard, ingegnere agronomo. Sono con lui nel suo ufficio nella periferia di Tchamba. Frequento il gruppo da una decina d'anni, da quando avevano una dozzina di operai. Ora ne hanno 600. Ciò significa 600 persone che ricevono un salario, che non vanno più in Nigeria, e che possono occuparsi delle loro famiglie, procurandosi ciò che è necessario per vivere, mandare a scuola i figli, curarli. Né a Sokodé, - il nostro capoluogo - né nei dintorni, ci sono altre industrie, all'infuori di questa.



Ora si sono spostati a qualche km nella campagna con un nuovo complesso. Lo scorso anno hanno trattato 2500 tonnellate di prodotto. Quest'anno avrebbero voluto arrivare a 3 mila tonnellate, ma non ci sono riusciti, è mancata la materia prima. Come già altre volte Richard mi lancia un invito: "Se riesci a trovare e a mandarmi 200 giovani, uomini e donne, li prendo subito, anche domani". Ne avevo parlato diverse volte in chiesa, e con il capo villaggio. La domanda è forte, e non possono soddisfare tutti. Stanno aprendo una nuova antenna nel sud, a Blitta, ad un centinaio di km dal sito attuale.

Una nota terapeutica.

Gli anacardi contengono vitamina A, C, vitamine del gruppo B, sono ricchi di proteine, lipidi e carboidrati, sono un'ottima fonte di Vitamina K, che contribuisce alla regolare coagulazione del sangue e al mantenimento di ossa sane, oltre ad essere una buona fonte di minerali quali calcio, fosforo, rame, ferro, zinco e di fibre che facilitano la motilità intestinale. In 100 gr. di prodotto ci sono 580 calorie. Per approfondimenti si veda in internet la voce: "anacardo".