

Manioca, Gari, Tapioca Risorse di Kolowaré



“Sai, se hai un bel campo di manioca - *banci* in kotokoli - hai risolto i tuoi problemi, puoi vivere tranquillamente. E se poi hai anche un campo di mais, sei a posto”. Nelle foto coltivazione domestica della manioca, e essiccazione al campo della manioca dolce.



Sto conversando con Aliasim Malasirou, nella sua dimora in fondo al villaggio, dietro al mercato. Accanto alla sua abitazione l'ONG “Ardenne” sta costruendo un magazzino per prodotti derivati dalla manioca, una delle colture più diffuse a Kolowaré. Praticamente ogni famiglia ha un campo. Le sue radici sono ricche di carboidrati, mentre le foglie contengono fino al 25% di proteine, ferro, calcio, e vitamine A e C. Altre parti della pianta, e gli scarti della lavorazione, possono essere utilizzati come mangime per animali. Secondo le qualità la pianta ha un'altezza fra i 3 e 5 metri. Le radici si presentano in mazzetti di tuberi di una lunghezza fra i 30 e 50 cm e un diametro di 5 o 10 cm. Ogni tubero pesa tra i 2 e 5 kg.



Vi sono due tipi di manioca, la dolce e amara. Nella due è presente una tossina velenosa, l'acido cianidrico. Nella varietà dolce la tossina si trova unicamente nella buccia, mentre nella varietà amara è presente in maggiore quantità e si localizza nella polpa. La tossina deve essere eliminata. Quella dolce viene sbucciata, poi arrostita o bollita. Può essere utilizzata anche cruda. Si consuma la polpa bianca e



compatta dal sapore gradevole e leggermente dolce.

A Kolowaré la manioca è soprattutto consumata sotto forma di gari, di tapioca, e, in modo minore, di farina per polenta. Il gari di Kolowaré è conosciuto ovunque per la sua qualità e sapore.

Con Malasirou seguiamo la lavorazione del tubero. La pianta ha un ciclo annuale, e i tuberi sono di diversa dimensione. Una volta sterrati sono sbucciati e ripuliti. A volte sono bambini che si divertono a pulirli e a lavarli, come nella foto sopra a sinistra.



Questo primo momento può essere fatto anche sul campo. Il contadino, dopo aver ripulito il tubero, lo taglia a metà e lo mette ad essicare. Sarà in seguito macinato e ridotto in farina per la polenta.

La manioca fresca serve invece per fabbricare il gari e la tapioca. Malasirou mostra una macina-frantoio dove i tuberi freschi, una volta eliminata la scorza, sono macinati e ridotti in pasta. In mancanza della macina elettrica, i tuberi sono pestati nel mortaio.

Dove ci sono corsi d'acqua il tubero ripulito può essere messo per 72 ore nell'acqua corrente. In questo modo il 75% delle tossine se ne va.



Malasirou mi conduce poi nel retro dell'abitazione dove avviene la lavorazione del tubero macinato che si vede deposto su di un telo azzurro accanto a tante bacinelle.



Nella varietà amara la tossina è presente nella polpa in grande quantità. Questo tipo di manioca richiede una lavorazione complessa per privarla della sostanza tossica.

Salifou Amana e Alassani Salifa iniziano la prima parte del processo lavando più volte la polpa macinata, e cambiando spesso l'acqua. La polpa è posta poi in un sacchetto e spremuta vigorosamente per eliminare parte del succo contenente la tossina.



Nello foto Amana che sprema il sacchetto.

La pasta è successivamente raccolta in sacchi e nuovamente spremuta, torchiata, per eliminare tutti i succhi contenenti la tossina. Nello foto accanto il torchio e nello sfondo il magazzino in costruzione. Alla fine è fatta essiccare, e setacciata.

Con Aldasirou rientriamo nel cortile e vediamo Souleiman Hérétou che sta setacciando la manioca essicata. Le scorie serviranno per fare sapone o come mangime per animali. A destra

in fondo al cortile un forno rettangolare. Se ne vedono in tutte le abitazioni. E' formato da un supporto in muratura, alto una cinquantina di cm, e ricoperto di una lamiera. Sotto dei tronchi di legno alimentano il fuoco. E' qui che viene preparato il gari, una specie di semola. Vediamo Agoro Bintou al lavoro. La semola viene posta sulla lamiera e continuamente rimescolata per cuocerla e dorarla. Alla fine il gari è



pronto. E il gari di Kolowaré è famoso in tutta la regione.

Aldasirou mi invita a tornare nel cortile per seguire la



lavorazione della tapioca. La pasta di manioca viene posta diverse volte in grandi bacinelle, lavata più volte, producendo così un liquido lattiginoso che serve alla preparazione della tapioca. Il liquido viene agitato, rimescolato e setacciato attraverso un telo. Si lascia riposare tre o quattro ore, poi si getta il liquido chiarificato e sul fondo si deposita l'amido contenuto nella polpa. Amido



bianchissimo. Lo si vede nell'ultima foto a sinistra. Sotto forma di fiocchi e di grossi granuli, diventerà poi tapioca. L'amido viene setacciato, fatto essiccare per due o tre ore, poi arrostito nello stesso

forno. Qui accanto Sarata e Ladidi che cuociono la tapioca. Il gari e la tapioca hanno un colore differente: più scuro il gari, bianchissima la tapioca. La tapioca, detta anche farina di manioca, contiene principalmente amido (circa il 96%) come la fecola di patate o la maizena (amido di mais).

