

## Olio di palma e olio palmista



Ricevo una telefonata da padre Patient, l'economista del vescovato. E' con una delegazione della cooperativa « Las beguinias » di Sokodé. Un gruppo di donne che lavora nella trasformazione delle noci di palma. Vorrebbero passare a trovarmi e chiedono quando possono venire. « Anche domani », rispondo.

Il giorno dopo alle 8 vedo una delegazione : due anziane signore, un uomo sui quarant'anni, il segretario, e una giovane donna, Ima Chevalier, la coordinatrice del

gruppo, che fa la navette fra Sokodé e la Francia. Presentano le loro attività. Il nucleo centrale lavora a Sokodé nel quartiere Kpangalam-Zaire. Qui operano una cinquantina di persone, ma hanno antenne in vari villaggi dove si approvvigionano di noci di

palma e di altri prodotti, come manioca, igname e banane da cuocere. Il loro lavoro

coinvolge circa 300 persone. Ima vorrebbe portarmi subito a vedere il centro. « Vieni, così vedrai le nostre attività, poi ti riporto a Kolowaré ». Assicuro che andrò a trovarle, ma in un altro momento. Ci mettiamo d'accordo sul punto di incontro : « Strada di Bassar, all'altezza del collegio Abraham », mi dice.



Qualche giorno dopo sono all'appuntamento. Con un tocco al telefono avverto Ima che passa a prendermi. Lasciamo l'asfalto ed entriamo in una strada sterrata. Siamo alla periferia di Sokodé e

passiamo in mezzo ad abitazioni precarie. La mia macchina ha qualche sussulto sulle buche della pista, ma il tragitto non è lungo e arriviamo a Kpangalam-Zaire.

Sedute sotto gli alberi le donne sono al lavoro, suddivise in diversi gruppetti, secondo le attività. Sono tutte addette alla



trasformazione delle noci di palma. Questo albero è coltivato ovunque per i suoi frutti e i suoi grani ricchi di olio alimentare e industriale. Il frutto è una drupa carnosa, di forma ovoidale. La polpa è di un colore giallo-arancio da cui si estrae l'olio di palma. Il nocciolo è costituito da un guscio e una mandorla chiamata palmista, da cui si estrae l'olio palmista.

Seguiamo ora le donne nelle varie fasi del loro lavoro.

Il primo momento è la trasformazione delle noci in olio di palma. Le noci

vengono bollite, poi sciacquate e messe in un mortatio dove sono schiacciate con dei grossi pestelli di legno. Si ottiene una pasta rossiccia cui si aggiunge acqua calda o fredda. Si rimestola il prodotto per estrarne le noci e togliere le scorie della polpa che serviranno come combustibile.





Si setaccia poi la pasta così ottenuta e la si fa bollire a più di 100°. Poco alla volta l'olio rosso sale alla superficie. Viene raccolto con grossi mestoli e rimesso in una pentola per un'ultima bollitura per far evaporare tutta l'acqua che si trova ancora nell'olio. Il primo prodotto è così pronto all'uso. Anche a Kolowaré, in tutte le famiglie, si utilizza questo metodo per estrarre l'olio per usi domestici. Mi diceva Pauline Bamélé : « noi di solito estraiamo

solo l'olio di palma, sono rare le donne che fanno anche l'olio palmista ».

Qui invece l'estrazione dell'olio palmista è una delle principali attività. L'olio di palma si estrae dalla polpa del frutto. L'olio palmista dal nocciolo. Si raccolgono i noccioli, si frantumano, si mescolano con una poltiglia preparata con l'argilla di un termitario, per facilitare la separazione delle mandorle interne dal guscio. Le mandorle si fanno seccare, poi ripulite da tutte le scorie, alla fine sono abbrustolite in una marmitta e lasciate raffreddare.



Una volta raffreddate sono tritate in un mulino. Si ottiene così una pasta nera che viene versata in una marmitta e fatta bollire rimastando continuamente. Dopo una decina di minuti l'olio comincia a salire alla superficie. Si lascia bollire a fuoco dolce per terminare la cottura. Una quindicina di minuti dopo l'olio è

pronto. Si raccoglie e si mette in botti per farlo raffreddare, poi viene versato in bidoni di 25 litri.



I gusci e gli scarti delle noci di palma possono essere aggiunti al cemento nella bio-costruzione, o



anche utilizzati come combustibile in sostituzione della legna da ardere. Si abbatte così qualche albero in meno.

Dopo aver recuperato l'olio, rimane una pasta marrone che serve come fertilizzante e anche come combustibile domestico.



## Kolowaré, 19 luglio 2015

