

Kolowaré, agosto 2012 - Fotogrammi



“E’ da un po’ che sei tornato, non sei ancora venuto a vedere il nuovo centro islamico in costruzione, proprio dietro a casa mia”. E’ Affo Larey, il collaboratore per la lingua tem che parla. Lavoriamo insieme da anni per la lingua, le traduzioni.

Così mi decido e scendo al villaggio. Passo davanti alla vecchia chiesa con pozzo annesso. Ovunque ci

sono colture, soprattutto di mais.

Prendo la stradetta che costeggia la nuova abitazione del vecchio Georges, il cieco che ogni mattina, alle 5,15, è in chiesa. Sposato con Geneviève. Hanno 9 figli, tutti vivi.

Mi fermo a salutare la moglie. E’ attorno al focolare. Sta preparando il sale alternativo, per coloro che hanno la pressione alta. Utilizza tre tipi di arbusti: nervature di foglie di palma, scorza e rametti di papaya, gusci di noci di cocco. Una volta bruciati e consumati dal fuoco, ne raccoglie la cenere, la pone in una bacinella, versa sopra dell’acqua che fa filtrare attraverso la cenere. Il prodotto viene poi fatto bollire fin quando rimangono dei blocchetti di una mistura bianca in



fondo alla pentola. Vende i sachettini a 25 frs l’uno. Nella foto allegata i vari momenti della preparazione con il prodotto finito.

E’ il momento delle colture. Accanto ad ogni abitazione ogni pezzetto di terra sta germinando: fagiolini, mais, soia, patate dolci, miglio, sesamo. I solchi di mais di Pauline Bamélé sono particolarmente curati: non c’è un filo d’erba.

Poco dopo il Dispensario entro a salutare Safura. Sta preparando la manioca, una delle colture più diffuse di Kolowaré, che rende bene. Lavoro lungo e laborioso per ridurla in *gari* (specie di couscous) o in tapioca. La smercerà al mercato.



del *gari*. Nella foto accanto il Vedo Aizetou che mi fa un gemelli. Mi chiede di farle una Arrivo nel grande piazza del di bambini mi viene incontro



Kolowaré è un posto rinomato per la qualità *gari* e la tapioca.

cenno. Ha appena messo al mondo due foto. Eccola.

villaggio, davanti alla moschea. Uno stuolo con sacchetti di concime. Me lo mostrano, e



vogliono essere fotografati. Avevo chiesto ai bambini di trovarmi del concime per l’orto, e c’è la fila continua alla missione con il prodotto: di vacca, gallina, capra, pecora. Offro loro qualche bic, caramelle, palloncini.

Dico loro di venire alla missione al mio rientro.

Larey mi accompagna a visitare il Centro. Non ancora terminato, ma a buon punto. C’è una moschea, una scuola, un ufficio, un magazzino, un pozzo. Con i fondi dell’Arabia Saudita. Mi racconta dei problemi che hanno avuto per il terreno, dato che Kolowaré non ha terreni propri. Tutto appartiene al villaggio di Kparatao. Nella foto le aule scolastiche



Al termine mi fa visitare la moschea rimessa a nuovo, un dono di amici, mi dice. La vedete nella foto accanto.

Al rientro i bambini mi accompagnano sachettini. Silvana, la volontaria di accoglie e li coccola. Eccoli che vi loro vi saluto anch’io augurando ogni



con i loro Novara, li salutano. E con bene.

P. Silvano Galli
B.P. 36 – Sokodé

T. 00.228.24451012 – 00.228.90977530 – www.split.it/noprofit/koloware