



# Il Senegal in mezzo a noi

Alla scoperta di un mondo sotto casa

# il Chicco di Senape

---

Periodico d'informazione  
dell'associazione:  
**Cooperazione Nord – Sud**  
Reg. Trib. di Pisa n° 5/94 del 22/2/94

**Direttore responsabile**  
Luca Doni

**Redazione**  
Mario Bartelletti, Sofia Di Vincenzo,  
Aurora Perego, Luigi Piccioni

**Collaboratori**  
Letizia Chiti, Giorgio Macauda,  
Marta Migheli, Lisa Scarpellini

**Art director – Progetto grafico**  
Mirko Balducci

**Illustrazione di copertina**  
Ilaria Bochicchio

**Font utilizzate**  
Neuton – Brian Zick  
Kreon – Julia Petretta  
PT Sans – ParaType  
Charis SIL – SIL International

Tutte le font utilizzate sono rilasciate  
sotto licenza libera.

---

**Sede**  
p.zza delle Vettovaglie 18  
56021 Pisa  
tel. e fax 050.598946  
[www.ilchiccodisenape.altervista.org](http://www.ilchiccodisenape.altervista.org)

**Stampa**  
Cooperativa Il Torchio s.r.l.  
via Renato Fucini, 45 – Pisa

**Licenza**  
Tutto il materiale  
scritto è rilasciato  
sotto la licenza  
*Creative Common*  
*Attribuzione-Non*  
*commerciale-Condividi*  
*allo stesso modo 3.0*

---

**Realizzato**  
con il contributo  
finanziario di:  
**Università**  
**di Pisa**

---

**Carta**  
Stampato  
interamente su  
carta riciclata.

---

**Info**  
Per informazioni,  
commenti, critiche  
e complimenti:  
**redazione@**  
**ilchiccodisenape.**  
**org**

## In questo numero

---

**Editoriale** pg. 3 \ **Il Senegal in breve** pg. 4 \ **Chicconsiglia** pg. 20

**Il Senegal a Pisa**  
La parola alla  
Comunità Senegalese

pg. **7**

**Il Senegal  
nella rete**

pg. **12**

**A spasso per il Senegal**  
Commercio Equo e Turismo  
Responsabile

pg. **9**

**Il Senegal a tavola**  
Tra ricette  
e tradizione

pg. **16**

# Editoriale

---

a cura di  
la Redazione

**P**er decenni o anche per secoli l'Africa è stato per noi europei un luogo anzitutto mitologico. Per tutto l'Ottocento e per buona parte del Novecento la nostra visione si è nutrita di un immaginario "esotico", cui si è sostituita nel dopoguerra delle lotte anti-colonialiste una mitologia del cambiamento, della speranza che ha suscitato grandi entusiasmi.

L'esaurimento di quelle speranze e le sue conseguenze in termini di conflitti armati e di fughe collettive, di esodi che si sono rivolti in parte cospicua verso la stessa Europa, ha fatto in modo che alle vecchie mitologie si sostituisse quella dell'abbandono. Un abbandono materiale e culturale in cui tutto diventa problema e dramma e non genera più curiosità e riconoscimento delle diversità.

Nell'onda xenofoba e razzista che sta sommergendo l'Europa, oltretutto, avanza rapida anche l'ostilità quando non il rifiuto

puro e semplice, radicale, nutrito persino di violenza.

Queste nuove visioni, questi sentimenti – l'abbandono, il pregiudizio negativo – sono inoltre spesso funzionali – e quindi preparatori, più che consequenziali – al saccheggio, nel senso che creano le condizioni ideali per la nascita della miriade di guerre e guerriglie che costituiscono il terreno dello scambio privilegiato nel continente: armi contro risorse.

Per un'associazione come la nostra – consacrata alla cooperazione solidale e alla considerazione delle differenze come ricchezze – è importante rompere tutte queste mitologie, positive o negative che siano, e posare sull'Africa uno sguardo al tempo stesso curioso e realistico, attento alle sue diverse dimensioni. Uno sguardo all'Africa che sta al di là del Mediterraneo come a quella che, ormai da molto tempo, sta qui tra noi: nelle nostre vite, nella nostra cultura, nella nostra socialità.

Questa voglia di guardare diversamente l'Africa ci ha spinto a scandagliarne quel pezzo che da sempre ci è particolarmente vicino: il Senegal, da cui provengono centinaia di persone che da decenni formano una delle comunità straniere più attive e coese della nostra città e della nostra provincia.

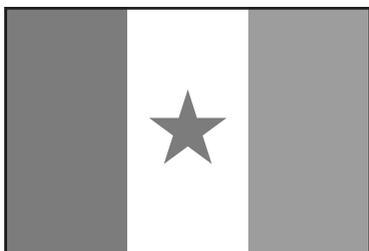
Abbiamo quindi cercato di restituire pochi ma significativi pezzi sia della realtà socio-economica del Senegal, sia della "nostra" comunità senegalese, in un primo tentativo di restituire all'Africa e ai suoi abitanti il diritto a non essere visti sempre e soltanto come un problema, o come il paradigma dei mali peggiori che affliggono il pianeta; e anche di aiutare qualcuno a incamminarsi verso la conoscenza di un mondo, il Senegal appunto, che ormai da anni si è trapiantato in mezzo a noi.

# Il Senegal in breve

Senegal? Sì, certo che lo so, è in Africa... Beh, ora di preciso... Comunque credo siano musulmani, e poi Youssou N'Dour è senegalese, no?

Son bravi ragazzi, certo sono un po' tantini...

Se, come per la stragrande maggioranza di noi, questo è il vostro livello di conoscenza del paese, allora una breve occhiata a questa pagina iniziale potrebbe esservi utile. Altrimenti, dopo esservi presi tutti i nostri complimenti, proseguite alla scoperta dei prossimi articoli!



<b>Popolazione</b> (2016)	16,6 milioni
<b>Età media</b> (2015)	18 anni
<b>Alfabetizzazione</b> (2015)	Uomini 70% Donne 46,6%
<b>Speranza di vita alla nascita</b> (2015)	62 anni
<b>Indice di Sviluppo Umano nel 2014</b>	163° (su 187 paesi censiti)



Un sarto presso St Louis, Senegal  
Lucas Takerkart

## Geografia

Il Senegal si trova nell'Africa occidentale, nonostante non sia molto esteso, presenta comunque zone geografiche nettamente distinguibili: la zona nord-orientale, il cui confine con il Sahel è segnato dal fiume Senegal, è a rischio di desertificazione, mentre a sud si estende la foresta tropicale i cui enormi baobab sono considerati gli alberi nazionali. Le differenze più sostanziali si riscontrano però fra la zona costiera, al centro della quale si trova la capitale Dakar, più densamente abitata, e quella interna, semiarida e a tratti quasi spopolata.



## Storia

– Parte degli imperi sudanesi del Ghana e del Mali, tra l'XI e il XII secolo il territorio senegalese vede la nascita dell'Impero Wolof, che raggiungerà il suo massimo splendore durante il XIV secolo.

– Esplorata dai portoghesi durante tutto il '400, la costa senegalese diviene ben presto una base fondamentale per il commercio di schiavi, avorio e oro. Per circa due secoli inglesi, francesi e olandesi si contenderanno il dominio sulla regione.

– Alla fine avranno la meglio i francesi, che nel corso del XV secolo consolideranno il dominio sulla regione. La colonizzazione francese in Africa andrà avanti a lungo, fino alla creazione, nel 1895, della cosiddetta "Africa Occidentale Francese".

– Nel 1914 verrà eletto il primo delegato senegalese all'Assemblea Nazionale a Parigi. Dopo la guerra molti senegalesi si recheranno in Francia a studiare.

– Il Senegal approderà all'indipendenza nel 1960, insieme al Sudan Francese, all'interno della Federazione del Mali, che però si scioglierà dopo solo due mesi. Nello stesso anno il Senegal verrà ammesso nell'ONU, con Léopold Senghor primo Presidente della Repubblica del Senegal.

## Lingua, religione, culture

In Senegal convivono pacificamente diverse culture: i Wolof (oltre il 40% della popolazione totale), i Serer (circa il 15%), i Toucouleur (10%), i Mandingo, i Diola ed i Fulbe (gli unici ad essere nomadi o seminomadi). Il wolof è la lingua più diffusa ed è conosciuta in quasi tutto il paese, sebbene vi siano altre 5 lingue nazionali. La lingua ufficiale è il francese. Il 94% dei senegalesi professa la religione islamica, il resto è cristiano o animista.

## Economia

<b>Valuta</b>	Franco CFA
<b>PIL pro capite (2012)</b>	2005 \$/anno
<b>Popolazione sotto la soglia di povertà (2011)</b>	46,7% (57,1% nelle zone rurali)
<b>Speranza di vita alla nascita (2015)</b>	62 anni

Come molti Paesi del Sud del mondo, anche il Senegal esporta materie prime ed importa prodotti finiti, soprattutto da e verso la Francia.

Export: pesce, arachidi, prodotti petroliferi, fosfati, cotone (poco più di 2 miliardi di dollari nel 2015)

Import: cibo e bevande, vestiti, prodotti chimici e farmaceutici, carta, elettrodomestici, mobili, macchinari, veicoli, benzina (5,4 miliardi nel 2017).

## Emigrazione e lavoro

I più recenti dati sulla disoccupazione risalgono al 2007, anno in cui circa il 48% della popolazione senegalese era disoccupata. Il restante 52% era impiegato per i 3/4 nell'agricoltura e per 1/4 nell'industria o nei servizi. Con un tasso di disoccupazione tanto alto, non stupisce quindi che ogni 1000 abitanti circa 1,5 persone siano emigrate all'estero (saldo migratorio del 2017). Le cosiddette "rimesse", ovvero i soldi mandati in patria da coloro che vivono all'estero, costituiscono circa l'11% del PIL del Paese. massiccia e deregolamentata di pescherecci stranieri, molti dei quali provengono dall'Europa (per maggiori informazioni in merito, leggete il nostro articolo!). Il turismo è tuttavia in crescita.

# Il Senegal a Pisa

La parola alla Comunità Senegalese

a cura di

**Ibrahima Diang**

Vicepresidente della  
Comunità Senegalese  
della Provincia di Pisa

**P**isa è sempre stata una città ospitale che ha dato lavoro e accoglienza a migranti di diverse nazionalità, ma quella senegalese in particolare si è organizzata in una vera e propria comunità. Probabilmente è la più numerosa in città e in tutta la provincia. Come comunità senegalese ci siamo organizzati in un'associazione che rappresenta un punto di riferimento per tutti i senegalesi dell'area pisana. Oltre a celebrare le nostre tradizioni con feste e incontri, cerchiamo di accogliere e integrare i nuovi arrivati in città aiutandoli con la lingua, con le regole da seguire, con le richieste di documenti e permessi, con l'alloggio – cercando di non lasciare nessuno per strada – e con il lavoro per quanto è possibile. Negli incontri periodici

che facciamo si organizzano feste a base di cibo e musica senegalesi per non dimenticare le nostre tradizioni, feste spesso aperte a tutti per dare vita a occasioni di integrazione e convivenza. Una delle ricorrenze più importanti è la festa religiosa del *Grand Magal* che ha radunato, anche quest'anno, centinaia di senegalesi dall'alba al tramonto nelle strutture del CUS Pisa. La nostra comunità svolge anche un importante ruolo di segnalazione e allontanamento di quelli che possono essere soggetti negativi all'interno della comunità stessa.

Il Senegal sta conoscendo, negli ultimi anni, un periodo di sviluppo sia grazie al contributo dei tantissimi espatriati all'estero – che con i loro risparmi riescono a garantire un sostegno alla famiglia – sia

grazie al crescente arrivo di investitori cinesi. Questo ha portato a un cambio del tipo di immigrazione proveniente da questo paese. Se quindici o venti anni fa si partiva per fame e per poter mantenere la famiglia da lontano, ora c'è più una spinta provocata dall'ambizione personale di avere una vita più agiata. Non si tratta quindi solo di necessità, o almeno non in tutti i casi. Chi decide di partire porta con sé non solo le proprie speranze, ma principalmente quelle di una piccola comunità di persone che resta, la propria famiglia: famiglia che non è quel piccolo nucleo di tre o quattro persone a cui siamo abituati qui, ma coinvolge spesso decine di membri legati da vincoli di parentela più o meno stretti. Quando si riesce ad arrivare si sente tutta la responsabilità verso chi ha dato tutto quello che aveva per permettersi una speranza che è più una scommessa. Sapendo che se dovesse andare male non si può tornare indietro. Così si fa di tutto per non deludere le attese, a volte anche ai margini della legalità. Se invece le persone avessero l'opportunità di chiedere un visto per lavoro e di viaggiare legalmente ad un prezzo normale, tutto questo non succedrebbe: non trovando lavoro e non riuscendo a mantenere la famiglia si potrebbe sempre tornare indietro e ricominciare nel proprio paese. Non si sarebbe perso tutto, ma solo un'opportunità. Purtroppo, anche in Italia e a Pisa in particolare, non ci sono più le possibilità di un tempo, trovare subito un lavoro e una casa non è facile come poteva esserlo quindici anni fa. Quindi per i nuovi arrivati di questi ultimi anni la sopravvivenza è forse più dura. In una città come Pisa poi, in cui è molto rilevante il business degli immobili e degli affitti, per la presenza di un gran numero di studenti fuori sede, è cresciuta nel tempo la diffidenza verso le varie comunità di immigrati. Fenomeno che purtroppo prende piede

un po' in tutta Italia. Il nuovo decreto sicurezza che ritira i documenti a chi perde il lavoro, magari perché fallisce un'azienda, non fa altro che creare nuovi clandestini. Questa gente, che non può più neanche cercare un lavoro regolare, finisce per alimentare il lavoro nero e il lavoro criminale come lo spaccio di sostanze stupefacenti. In più, non potendo nemmeno avere un contratto di locazione, vengono ospitati a casa di amici o parenti regolari: si vengono così a creare situazioni di convivenze abitative ai limiti della decenza proprio a causa di provvedimenti che certe cose vorrebbero evitarle, continuando ad alimentare malcontento in un brutto circolo vizioso. Bisognerebbe che tutti comprendessimo che nessuno di noi ha scelto il colore della propria pelle o il posto nel mondo in cui nascere. Dovremmo avere tutti gli stessi diritti, indipendentemente dalla sorte che ci ha voluti bianchi, neri, poveri o ricchi, perché sono solo i diritti universali che possono garantire una convivenza multi-culturale e un'integrazione autentica.

# A spasso per il Senegal

## Commercio Equo e Turismo Responsabile

a cura di  
**la Redazione**

**P**er quanto possa sembrare strano, fino a pochi anni fa le principali organizzazioni di commercio equo e solidale in Italia non disponevano di progetti che coinvolgessero il Senegal. Per fortuna negli ultimi tempi qualcosa si è mosso: Fairtrade ha avviato una campagna di certificazione del mango senegalese, Libero Mondo ha sperimentato un progetto con gli anacardi. Ma soprattutto ci piace presentarvi qui il progetto che Ctm Altromercato ha intrapreso a partire da uno dei simboli dell'Africa: il baobab.

Inoltre, da qualche anno alcune piccole associazioni hanno dato il via a una serie di iniziative che, all'interno di percorsi di Turismo Responsabile, coinvolgono realtà del Comes senegalese. Tra queste, troviamo il Campo Internazionale su Cooperazione e

Commercio Equo del Senegal, un'iniziativa promossa da Karibuny, organizzazione del Fair Trade italiano, e dall'associazione Jahkarlo in collaborazione con Yap Italia.

Durante il campo i partecipanti vengono per prima cosa formati sui principi del commercio equo e sui meccanismi dell'economia globale; poi si passa all'azione, sia collaborando con gli artigiani e con le beneficiarie del progetto Takky Bey, che operano in ambito agricolo alla periferia di Dakar; sia visitando i progetti di artigianato locale e gli orti comunitari gestiti da un coordinamento di donne del villaggio di Dagga Dialaw, nella periferia di Dakar.

E così abbiamo introdotto un altro importante capitolo, quello del Turismo Responsabile: il Senegal è ormai un attore affermato – e ricco di problemi – nel

settore del turismo internazionale, che si è sviluppato soprattutto in ambito balneare. Naturalmente però il paese offre a viaggiatori e viaggiatrici attenti molto di più delle – seppur bellissime – spiagge bianche della costa atlantica. Le offerte di viaggio in Senegal all'interno della galassia TR sono ormai numerose e variegata, e basta dare un'occhiata sul web per rendersene conto di persona. Noi vi segnaliamo quindi qualche esperienza che riteniamo interessante, sperando che vi facciano drizzare le antenne e venir voglia di partire alla scoperta (responsabile e solidale) di un paese che ha molto da dare!



Frutti dell'albero di baobab  
Leocadio Sebastian

## L'albero magico

In molti paesi africani l'albero del baobab (dal nome arabo "*būhibāb*", "frutto dai molteplici semi"), viene chiamato "Albero magico", "della vita" e "farmacista", per le sue notevoli e molteplici proprietà nutrizionali e cosmetiche. Nulla si butta del baobab, ogni sua parte è preziosa!

Ctm Altromercato è uno degli attori che collaborano per la sostenibilità di alcuni gruppi di coltivatori e trasformatori che dal baobab ricavano la principale attività economica e fonte di reddito, in particolare nella produzione della polvere di baobab come integratore alimentare e del suo succo per la realizzazione di cosmetici.

La Federation Filiere Baobab du Sine Saloum (FFBSS) è stata creata con il supporto dell'Ong tedesca Peracod ed opera nell'area rurale di Kaolack, nella parte centrale del Senegal, a circa tre ore dalla capitale. Raggruppa molte donne organizzate in modo democratico: comprende cinque Gruppi di Interesse Economico (GIE), costituiti a livello di comunità rurali, che a loro volta riuniscono alcuni gruppi di villaggio coinvolti dalla filiera del baobab, una produzione che richiede una notevole manodopera in ogni sua fase.

Baobab Fruit Company Senegal (BFCS) nasce in Senegal a fine anni '90 grazie all'intuizione dell'ingegnere alimentare Mauro Ottaviani, che diventa pioniere nella trasformazione del frutto riuscendo a sfruttarne ogni parte.

Dal 1999 acquista il prezioso baobab biologico da villaggi delle zone rurali del

Sud-Est del Senegal, caratterizzati da un alto livello di povertà. BFCS segue tutta la filiera produttiva, dalla raccolta alla trasformazione del frutto del baobab a uso cosmetico ed alimentare, coinvolgendo oltre 500 contadini organizzati in oltre 80 gruppi e 200 addetti alla trasformazione, di cui oltre il 70% è costituito da donne.

### **Campements villageois**

Il Senegal offre, ormai da molti anni, un'esperienza di TR affascinante e pionieristica: si tratta dei *campements villageois*, nati nelle aree rurali della regione meridionale, la Casamance, ma ormai diffusi anche in altre zone del Senegal.

I *campements*, situati all'interno appunto di villaggi rurali, consistono in alcune case destinate ai viaggiatori, costruite con sistemi tradizionali (tetti di paglia e arredo spartano con oggetti di artigianato locale) e di ambienti comuni dove si svolgono varie attività con gli abitanti del villaggio, con cui si condivide la vita durante il soggiorno. L'elemento di maggior spicco dell'esperienza dei *campements villageois* è che la loro gestione è comunitaria e quindi anche i proventi sono condivisi da tutto il villaggio, cosa che – non c'è bisogno di dirlo – ce li fa preferire agli analoghi *campements* a gestione privata.

### **Associazione Karibuny**

L'associazione Karibuny organizza un viaggio di turismo responsabile alla scoperta di alcuni produttori e prodotti di commercio equo: Ganna Gadjaga e gli

artigiani del legno che realizzano strumenti musicali, in particolare percussioni, e splendide statue; i ragazzi di Enda, che producono artigianato e arredamento in materiale riciclato, in particolare le famosissime sedie in tappi; Sourdart, che crea meravigliose terracotte; St. Blaise Statues, una cooperativa che da 20 anni produce statue, presepi e articoli religiosi in gesso, tutti dipinti a mano. Durante le varie tappe ai visitatori viene chiesto di "sporcarsi le mani", ovvero di partecipare a laboratori di creazione artigianale durante i quali scoprono quanto sia complicato creare artigianato di qualità! Non più "turisti", ma "produttori", i viaggiatori sono quindi spinti a mettersi alla prova e a confrontarsi con la realtà socio-economica dei progetti che visitano e delle persone che ogni giorno, con fatica e lavoro, cercano di migliorare la realtà in cui vivono.

Per avere informazioni su altri viaggi organizzati alla scoperta di luoghi, culture, stili di vita e tradizioni si può fare riferimento a:

[viaggiemiraggi.org](http://viaggiemiraggi.org)  
[volontariperlosviluppo.it](http://volontariperlosviluppo.it)  
[civto.org](http://civto.org)  
[incontrasenegal.com](http://incontrasenegal.com)

# Il Senegal

## nella rete

«**M**entre gli europei individuano il pesce coi loro radar» – racconta un pescatore senegalese intervistato nel documentario *Cry Sea* – «i senegalesi pescano di notte, perché la luce della luna si riflette sulle scaglie dei pesci».

Racconta anche di come gli uomini di mare si affidino alla superstizione: i leader spirituali dei villaggi compiono riti propiziatori con polvere e radici, i pescatori locali indossano al collo amuleti per ipnotizzare i banchi di pesci, mentre sulle barche vengono dipinte scritte che invocano la protezione di Allah. Ma le imbarcazioni dei piccoli pescatori senegalesi non sono adatte a battute di pesca che tendono ormai a spingersi sempre

a cura di

**Chiara Macchi**

Assegnista di ricerca presso  
la Scuola Superiore Sant'Anna,  
Istituto Dirpolis – Pisa

più lontano dalla costa; gli incidenti sono frequenti, e il costo del carburante diviene insostenibile a fronte di catture sempre più scarse.

Le cause della profonda crisi attraversata dal settore della pesca in Senegal sono da ricercare nell'invasiva presenza di pescherecci industriali, in gran parte stranieri, che da anni stanno sottoponendo le risorse ittiche dell'Africa occidentale a una pressione ormai insostenibile.

In Senegal, a partire dagli anni '70, la pesca è diventata il principale settore dell'economia: i prodotti della pesca marina costituiscono una delle principali voci dell'export del paese e oltre 600 mila persone – il 17% della popolazione attiva – sono impiegate nel settore.



Barca da pesca tradizionale a Bargny  
Peter A. Harrison

La pesca può essere definita come un'attività "multifunzionale", in quanto fonte non solo di valuta estera, ma anche di sviluppo e di sicurezza alimentare per la popolazione. Infatti, anche a causa del trend declinante della produzione agricola e dell'allevamento, il consumo di pesce è venuto a costituire il principale apporto proteico dell'alimentazione senegalese, soprattutto grazie alle specie poco pregiate catturate dai pescatori artigianali e vendute a basso prezzo sui piccoli mercati locali. La pesca marina artigianale, il 66% del cui prodotto viene consumato localmente, impiega manodopera senegalese – prevalentemente giovani fra i 18 e i 35 anni di età – e conferisce un ruolo importante alle donne dei villaggi costieri, che rappresentano la maggior parte della forza-lavoro impiegata nel settore della trasformazione artigianale. Eppure la pesca sta rapidamente perdendo la sua capacità di contribuire all'impiego locale e alla sicurezza alimentare del paese, principalmente a causa di due fattori: il depauperamento delle

risorse ittiche senegalesi – il più grave di tutta l'Africa occidentale, secondo la Banca Mondiale – e il crescente dirottamento delle sue risorse verso il settore dell'export. Entrambi questi fattori sono collegati alla scelta del governo senegalese di incentivare, sin dagli anni '80, le produzioni da export e di consentire lo sfruttamento delle risorse ittiche locali alle flotte industriali di paesi stranieri, *in primis* quelli europei.

L'accordo concluso col Senegal nel 1979 è stato il primo di una lunga serie di protocolli stipulati tra l'Unione Europea e i paesi dell'Africa occidentale. Gli Stati europei, incapaci di soddisfare la crescente domanda interna di pesce a causa del declino delle risorse ittiche europee, ottenevano l'accesso alle acque senegalesi in cambio di un compenso erogato al governo locale e del pagamento di licenze per ogni peschereccio autorizzato a pescare nelle acque del paese.

Molti Stati costieri africani hanno visto nella vendita di diritti di pesca a paesi

stranieri un mezzo per promuovere la crescita economica, ma hanno presto dovuto fare i conti con la presenza di grandi pescherecci industriali che, nonostante le limitazioni previste dagli accordi di pesca, hanno iniziato a competere con i pescatori artigianali locali per risorse sempre più scarse. Fra questi pescherecci, i più numerosi sono quelli dedicati alla pesca a strascico, pratica che altera gravemente l'habitat marino e le cui drammatiche conseguenze, di fatto permanenti, hanno già da tempo colpito i mari europei.

Dal canto loro i pescatori artigianali, attirati dai rapidi guadagni connessi al settore dell'export, hanno messo sempre più le proprie risorse al servizio della pro-

duzione industriale, iniziando a sfruttare specie marine più pregiate, adatte ai mercati internazionali, che prima non erano mai state fra i loro obiettivi – ad esempio il dentice, il capitone, il tonno. I prodotti vengono venduti ai pescherecci stranieri, i quali riescono così a beneficiare di risorse catturate in zone che sarebbero loro precluse, aggirando gli accordi di pesca. Questo non implica solo un ipersfruttamento di risorse già compromesse, ma sottrae anche lavoro alle donne senegalesi, in quanto il settore industriale si avvale degli avanzati sistemi di trasformazione situati sui pescherecci stranieri o nei paesi d'importazione, lasciando le lavoratrici locali a corto di materia prima.

Il calo dell'offerta di specie ittiche a basso



Una giovane madre vende pesce presso Yoff  
Sandro Bozzolo

prezzo per il consumo locale si riflette negativamente anche sui piccoli mercati dei villaggi, dove ad esempio il prezzo del pesce brasato (*kethiakh*), parte integrante della dieta senegalese, è cresciuto del 230% fra il 1993 e il 2002. Il problema è stato aggravato, in particolare, dall'accordo firmato nel 1997, che ha permesso alle flotte comunitarie di andare a colpire specie (quelle pelagiche che vivono vicino alla costa) di grande importanza per l'alimentazione locale. Barracuda e carpe rosse ormai non si trovano più, e i pescatori artigianali cominciano a catturare specie che prima venivano ignorate, come i *kobo*, ora necessarie al consumo dei senegalesi. Nel frattempo, oggi l'insicurezza alimentare in Senegal colpisce circa il 17% della popolazione.

Di fronte alla crescente scarsità di pesce, alcuni pescatori artigianali ricorrono a pratiche di pesca illegali e dannose come la dinamite, il cianuro o l'uso di reti non selettive. Altri si mettono al servizio di imprese coreane che, tramite enormi navi raccogliatrici, imbarcano i migliori pescatori dei villaggi costieri e li trasportano, insieme alle loro piroghe, nelle acque di altri paesi africani, per battute di pesca che possono durare svariati mesi. Le condizioni di lavoro sono al limite della schiavitù, ma per molti pescatori senegalesi questo è l'unico modo di sfuggire all'inattività forzata.

Nel 2006 il governo senegalese ha deciso di non rinnovare l'accordo con l'Unione Europea; tuttavia, l'assenza di un protocollo di pesca con l'UE non implica automaticamente la ripresa di una gestione sostenibile delle risorse marine, il cui sfruttamento potrebbe divenire addirittura più sregolato: l'assenza di un accordo a livello istituzionale, infatti, lascia campo libero all'iniziativa privata delle imprese alientriche comunitarie, che possono ricorrere a

trattative indipendenti col governo e con le imprese locali, acquisendo diritti di pesca il cui impiego sarà difficilmente monitorabile.

Nel frattempo l'alternativa, per un grande numero di giovani, è emigrare. Studi di IOM, dell'OCSE e di ActionAid hanno ricollegato l'aumento dei flussi migratori al tracollo del settore ittico in Senegal e in Africa occidentale. Nei villaggi costieri i pescatori fanno uso delle proprie imbarcazioni per traghettare verso le Canarie i senegalesi diretti in Europa, attività ormai più redditizia delle battute di pesca. Il ricorso a tale rotta migratoria, dopo un declino di svariati anni dovuto alle politiche di contrasto poste in essere da Spagna e Senegal, ha conosciuto un nuovo picco negli anni 2014-2017.

Recenti ricerche sulle migrazioni via mare dal Senegal hanno evidenziato il ruolo centrale che le comunità costiere di pescatori rivestono nell'organizzare tali viaggi, e la preponderanza di pescatori a bordo delle imbarcazioni che lasciano le coste del paese. La migrazione ha fatto tradizionalmente parte della cultura delle comunità di pescatori, quale rito di passaggio in grado di innalzare il prestigio sociale. Tuttavia, quella che un tempo era una migrazione stagionale intrisa di simbolismi sociali e religiosi sta diventando oggi una scelta obbligata e spesso definitiva, frutto della frustrazione causata da anni di politiche inadeguate e della sfiducia nel futuro.

# Il Senegal a tavola

Tra ricette e tradizione

a cura di  
**la Redazione**

**L**a cucina senegalese, formata da una molteplicità di colori, sapori e odori, nati dall'unione di prodotti sia locali che importati, retaggio del passato coloniale, ha come elementi fondamentali ed immancabili il riso, la cipolla e... la mancanza di fretta, poiché la lunga preparazione diventa quasi un rito che si rinnova ogni giorno.

Il pasto principale è sicuramente il pranzo, in cui si servono ricchi piatti unici a base di carne o pesce, verdure, spezie e tanti aromi. La cena, invece, è considerata più "leggera": infatti solitamente si servono insalate, pollo fritto e legumi.

I pasti nella cultura senegalese sono momenti importanti di condivisione: rafforzano la coesione sociale e la solida-

rietà. Gli ospiti sono sempre i benvenuti e il calcolo delle porzioni è abbondante, per accogliere anche un visitatore dell'ultimo momento. Si mangia tutti insieme seduti in terra sopra una stuoia, disposti in cerchio intorno ad un tavolino basso. Le pietanze vengono servite in larghi vassoi e si aspetta sempre che tutti siano seduti per cominciare a mangiare. La tradizione vuole che la mano sinistra non tocchi mai il cibo, quindi si usa solo la destra. Ma non preoccupatevi: per i *toubab*, il nome in Wolof con il quale le persone di origine europea vengono chiamate, appare sempre un cucchiaino! Ogni commensale mangia nella sua parte di vassoio senza allungarsi per prendere il cibo dal centro del piatto, sarà il/la responsabile di casa a spezzettare le parti di cibo intere e a passarle agli



Preparazione del couscous di miglio a Fadiouth  
Apostrophekola-real

altri, assicurandosi che ognuno abbia la sua parte e che l'eventuale ospite abbia i pezzi migliori.

Durante il pasto non è usuale bere, ma al termine vengono servite bevande fresche e molto zuccherate a base di karkadè, zenzero, tamarindo e succo di baobab. In un momento successivo spetta al più giovane preparare l'*ataya* (tè alla menta) per tutti i commensali. Questo tè dalla lunga preparazione viene servito tre volte, come dice anche un proverbio Wolof: «Il primo tè amaro come la morte, il secondo dolce come l'amicizia, il terzo zuccherino come l'amore».

L'*ataya* viene servito sempre caldo in bicchierini di vetro che solitamente sono in numero ridotto rispetto ai commensali, perché il momento del tè rappresenta un rito carico di socialità e condivisione che scandisce lo scorrere della giornata.

## I fondamentali: riso e spezie

Il riso generalmente è chiamato *riz brisé*, cioè con chicchi frantumati: retaggio del passato coloniale in cui il cereale migliore veniva riservato agli europei e quello di scarto venduto agli autoctoni; è ancora utilizzato sia per il suo prezzo contenuto, sia perché cuoce più rapidamente e si amalgama molto bene con le salse.

Il *nokoss* è invece la miscela di aromi e spezie pestate, che viene utilizzata come base di ogni piatto, i cui ingredienti possono variare a seconda della ricetta e della fantasia di chi cucina.

Di seguito troverete come prepararlo insieme ad altre due ricette, la *Yassa* e il *Mafe*, per portare un po' di Senegal in tavola. Buon appetito!

## Nokoss

- 3-4 spicchi d'aglio sbucciati
- 1-2 peperoncini rossi del tipo che preferite
- una ventina di chicchi di pepe nero
- 1-2 dadi da brodo.

Pestare il tutto finché non diventa una pasta morbida.

## Yassa



Tempo di preparazione: max 2-3 ore  
Porzione: 3 persone

### Ingredienti:

- Nokoss
- 1 pollo tagliato a pezzi
- 1-2 cucchiaini di senape
- 3 carote medie

- 2 grosse cipolle
- Aceto bianco
- Limone
- Olio
- Sale e pepe

La regione di provenienza di questo piatto è la Casamance, nel Senegal meridionale. Lo Yassa si serve con riso cotto al vapore, che può essere sostituito da couscous, arricchito con un paio di manciate di uvetta.

### Preparazione:

Per prima cosa lavate i pezzi di pollo e asciugateli con cura, metteteli in una ciotola e aggiungete i cucchiaini di senape, il sale ed un tappino di aceto bianco o succo di limone, mescolate bene con le mani e lasciate a marinare mentre preparate il nokoss.

In un tegame scaldate 4 cucchiaini d'olio, aggiungete il pollo facendolo rosolare a fuoco vivace per circa 3 minuti per ogni lato. Poi abbassate la fiamma, aggiungete il nokoss e un bicchiere abbondante d'acqua, lasciando cuocere lentamente. Tagliate le carote a dadini e le cipolle a fette; di queste, circa un terzo andrà ulteriormente sminuzzato, mentre le restanti le metterete in una ciotola con un po' di succo di limone, pepe e sale. Aggiungete al pollo le carote e le cipolle sminuzzate, versate acqua fino a coprire la carne e le verdure e infine mettete un coperchio sulla pentola, lasciando però un'uscita per il vapore. Fate cuocere a fuoco basso. Dopo mezz'ora circa aggiungete le cipolle rimaste e continuate la cottura per 30 minuti. Quando il liquido si sarà addensato, spengete il fuoco, mettete il riso cotto al vapore in un vassoio e sopra il pollo con la sua salsa.

## Mafe



Tempo di preparazione: 2 ore circa  
Porzione: 4 persone

### Ingredienti:

- Nokoss
- 1/2 chilo di bocconcini di vitello
- 10 *gombo*
- 1 manioca
- 2 grosse carote
- 1 cipolla
- 2 patate dolci
- 3 cucchiai abbondanti di burro di arachidi
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1 peperoncino *kani* (piccante) intero
- Olio
- Sale e pepe

Il Mafe è un piatto molto saporito che deriva dal Mali, ma oggi fa parte della tradizione culinaria senegalese. L'ingrediente caratteristico è una verdura chiamata *gombo*, molto saporita, facilmente reperibile nei negozi di alimenti etnici. La versione che vi proponiamo è con carne di vitello (si usano spesso anche montone o pecora), ma è possibile trovarne altre varianti con pesce o, molto raramente, vegetariane. Il piatto è accompagnato da riso o couscous rigorosamente cotti al vapore.

### Preparazione:

In una casseruola fate rosolare i bocconcini in poco olio a fiamma vivace, girando il tutto con un mestolo.

Diluite il concentrato di pomodoro in un po' d'acqua, versatelo sulla carne e fate evaporare il liquido in eccesso, poi aggiungete il *nokoss* e un bicchiere d'acqua.

Tagliate la cipolla a fette sottili e aggiungetela alla carne insieme ai 3 cucchiai di burro di arachidi. Cuocete tutto a fuoco basso fin quando i vari ingredienti della salsa si saranno amalgamati; dopodiché aggiungete le verdure tagliate a pezzi abbastanza grossi (lasciate qualche *gombo* intero), coprite il tutto con acqua, aggiungete sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco lento, girando frequentemente.

La salsa, ormai cremosa, si serve in un vassoio sopra il riso al vapore, mentre il peperoncino si mette di lato e non va tagliato, in modo che i commensali che vogliono un gusto più piccante possano schiacciarlo leggermente sopra la loro porzione di riso.

È importante fare attenzione e controllare la cottura delle verdure per toglierle dal fuoco man mano che sono pronte.

# Il padre della patria

a cura di  
**la Redazione**

**A**lzi la mano chi conosce Léopold Sédar Senghor. Il nome non vi dice nulla? Provate allora a fermare per strada un qualsiasi senegalese, e chiedetelo a lui. Probabilmente farà un sorriso, e vi dirà che sa chi è. Il motivo è semplice: Léopold Senghor (1906-2001) fu uno dei principali fautori dell'indipendenza del Senegal e il suo primo presidente, dal 1960 sino al 1980, quando cedette spontaneamente il potere (cosa che sappiamo accadere assai di rado nei paesi africani).

I ragazzini senegalesi ne studiano ancora le poesie a scuola, sia quelle che parlano d'amore, sia quelle che raccontano di tradizione, d'Africa o di orgoglio e rivendicazioni delle popolazioni nere. E la cultura, per questo politico ed intellet-

tuale, primo esponente africano ad essere eletto membro dell'Académie Française, fu sempre il volano per lo sviluppo economico ma soprattutto sociale del suo popolo.

Continuamente alla ricerca del confronto con l'Occidente, ma sempre ben cosciente delle peculiarità africane, Senghor fece del panafricanismo e della *négritude* il perno su cui incentrare il nuovo Senegal.

Per quanto possibile, il suo pensiero si può riassumere in queste parole:

«[...] Ecco dunque i valori fondamentali della negritudine: un raro dono di emozione, una ontologia esistenziale e unitaria, che fa capo al surrealismo mistico, a un'arte impegnata e funzionale, collettiva e attuale, il cui stile si caratterizza attraverso l'immagine analogica e il parallelismo asimmetrico.

La mia conclusione è questa. La vera cultura è mettere radici e sradicarsi. Mettere radici nel più profondo della terra natia. Nella sua eredità spirituale. Ma è anche sradicarsi e cioè aprirsi alla pioggia e al sole, ai fecondi rapporti delle civiltà straniere [...]»<sup>1</sup>

Non sempre i suoi testi sono facili da reperire; se volete un assaggio della sua poetica date uno sguardo alle pagine seguenti, in cui abbiamo raccolto i versi trovati su internet o nei libri diffusi da venditori ambulanti – manco a dirlo – senegalesi.

<sup>1</sup> L.S. Senghor, *Poesie dell'Africa*, Pontedera, Giovane Africa Edizioni, 2011, p. 63.



Léopold Sédar Senghor nel 1975  
Roger Pic

Inno nazionale Senegalese

### **Pincez tous vos Koras, frappez les Balafons o "Le Lion rouge"**

**Testo:** Léopold Sédar Senghor

**Musica:** Herbert Pepper

**Anno:** 1960

Pizzicate tutti le vostre *kora*, battete i vostri *balafon*:

Il leone rosso ha ruggito! Il domatore della savana

D'un balzo s'è slanciato, dissipando le tenebre:

Sole sulle nostre paure, sole sulla nostra speranza!

### *Refrain*

In piedi, fratelli, ecco l'Africa riunita!  
Fibre del mio cuore verde, spalla contro spalla  
Miei più che fratelli. O Senegalesi,  
alzatevi!

Uniamo il mare e le sorgenti, uniamo  
la steppa e la foresta. Ti saluto, Africa  
madre!

Senegal, tu figlio della spuma del leone,  
Tu sorto dalla notte al galoppo dei cavalli,  
Rendici, oh! rendici l'onore dei nostri  
antenati!  
Splendidi come l'ebano e forti come il

muscolo

Diciamo diritti – la spada non ha una sbavatura!

*Refrain*

Senegal, facciamo nostro il tuo grande disegno:

Riunire i pulcini al riparo dai nibbi  
Per farne, dall'est ad ovest, dal nord al sud,  
Ritti, uno stesso popolo, un popolo senza divisioni,  
Ma un popolo volto verso tutti i venti del mondo.

*Refrain*

Senegal, come te, come tutti i nostri eroi,  
Saremo duri, senza odio e con le braccia aperte,

La spada, la metteremo nella pace del fodero,  
Perché il nostro lavoro sarà la nostra arma e la parola.  
Il Bantu è un fratello, come l'Arabo e il Bianco.

*Refrain*

Ma se il nemico incendia le nostre frontiere  
Stiamo tutti eretti con le armi in pugno:  
Un popolo nella sua fede sfidando tutte le sventure;  
I giovani e i vecchi, gli uomini e le donne.  
La morte, sì! Noi diciamo la morte, ma non il disonore.

**E muoiono di fame**

Vedevo nel sogno paesi  
fino ai quattro angoli  
dell'orizzonte  
sottomessi alla riga,  
alla squadra, al compasso;  
falciate le foreste,  
distrette le colline,  
nei ceppi valli e fiumi.  
Per quanto è grande la terra vedevo paesi  
sotto una griglia di ferro  
tracciata  
da mille rotaie.  
E poi vedevo i popoli del sud  
formicaio in silenzio al lavoro.  
È santo il lavoro  
ma non va più col gesto  
ritmato dai tam-tam  
e dalle stagioni che tornano.  
gente del sud nei cantieri, nei porti,  
nelle miniere,  
nelle officine,  
segregati la sera  
nei borghi miserabili.  
Accumulano  
montagne d'oro rosso,  
montagne d'oro nero:  
e muoiono di fame!

### **Au bout de la lunette (*In fondo al mio cannocchiale*)**

In fondo al mio cannocchiale, i pescatori con la rete  
i pescatori che cantano insieme, si muovono ritmati  
paralleli e asimmetrici, i pescatori sulla spiaggia  
nel mare prodigioso, dove fioriscono tutti i pesci.

In fondo la mio cannocchiale, ci sono pescatori paralleli e nudi  
i loro muscoli tesi sono ritmati: e sono belli come statue di basalto  
e le donne laudanti e le donne vibranti come le curve delle colline  
i loro seni profumati più delle gole di Tyamassass.

Ah! essere noi due soli, e tu qui nella limpida nudità dei pretempi  
al gioco dei nostri muscoli nella gioia, nelle gambe nel petto  
acceso di pure passioni, fuoco di boscaglia nella notte del Sine,  
nella trasparente bellezza dei corpi d'ambra di bronzo cupo, dei cuori di muschio.

### **L'ouragan (*L'uragano*)**

L'uragano tutto svelle intorno a me  
l'uragano svelle in me foglie e parole futili.

Turbini di passione sibilano in silenzio  
ma pace è sul tornado arido, sulla fuga della stagione delle piogge!  
Tu Vento ardente, Vento puro, vento della bella stagione, brucia ogni fiore,  
ogni pensiero vano  
quando la sabbia ricade sulle dune del cuore.

Ancella, ferma il tuo gesto di statua e voi, fanciulli,  
fermate i vostri giochi e le vostre risa d'avorio.

A te consumi la voce insieme col corpo, secchi il profumo della tua carne  
la fiamma che illumina la mia notte, come una colonna e come una palma.

Infiamma le mie labbra di sangue, Spirito, soffia sulle corde della mia kora  
che si levi il mio canto, puro come l'oro di Galam.

Ah! essere noi due soli, e tu qui nella limpida  
nudità dei pretempi  
al gioco dei nostri muscoli nella gioia, nelle  
gambe nel petto  
acceso di pure passioni, fuoco di boscaglia  
nella notte del Sine,  
nella trasparente bellezza dei corpi d'ambra  
di bronzo cupo, dei cuori di muschio.

Léopold Sédar Senghor

In fondo al mio cannocchiale

il C H I C C O d i S E N A P E

Bottega di equo e solidale  
p.zza delle Vettovaglie, 18 - Pisa

Numero realizzato con il contributo finanziario dell'Università di Pisa