

# L'Africa nel cuore

## Il viaggio in Kenya del febbraio 2004

Un proverbio africano dice che “Nessun sentiero porta a un albero senza frutti” , e anche questa volta il sentiero ci ha portato a un albero carico di frutti. Nel mese di febbraio siamo stati nell'accaldata e rossa terra del Kenya in visita a due produttori “storici” di Equo Mercato: la Meru Herbs, da cui importiamo carcadè, camomilla, marmellate e peperoncino, e il Bega Kwa Bega, il gruppo di artigiani della baraccopoli di Korogocho, dove per anni ha lavorato padre Alex Zanotelli.

Dopo una puntata all'ufficio di Nairobi per un incontro molto tecnico su spedizioni, imballaggi, etichette per nuovi prodotti, siamo pronti per il viaggio verso il campo, vero “cuore” operativo del progetto.

A 400 km dalla rumorosissima trafficata e multietnica Nairobi, attraversando piantagioni e villaggi su una pista rossa, molto disconnessa a causa delle piogge, arriviamo alla Meru Herbs.

La struttura negli anni si è ampliata. Ora ci sono due diverse costruzioni, una per la lavorazione delle marmellate, che da due gusti sono arrivate a cinque, e l'altra per la preparazione, confezionamento e stoccaggio degli infusi e delle tisane. Tra le due fabbriche, sotto il caldo sole keniano, sono distesi gli essiccatoi pieni di coloratissimo karkadè rosso e peperoncino.

Visitiamo le due fabbriche, poi ci aspetta una riunione con tutti i rappresentanti della Meru: Andrea Botta il coordinatore del progetto, i responsabili dei vari settori produttivi, le contabili e i membri del consiglio direttivo.

La riunione è lunga e intensa, ogni rappresentante prende la parola e esprime la propria gratitudine per il lavoro svolto insieme fino a questo momento, si parla molto del peperoncino (vedi articolo successivo) e scopriamo che il peperoncino rosso è l'ultimo raccolto annuale della pianta. Finché i contadini lo raccolgono verde la pianta continua a produrne, ma se lo lasciano maturare la produzione si ferma, ed ecco perché il peperoncino rosso disponibile può essere inferiore rispetto alla quantità richiesta.

Un nuovo problema è la richiesta di Camomilla, aumentata vertiginosamente negli ultimi mesi anche sul mercato locale, e la poca disponibilità dei contadini a produrla.

Il quadro della situazione non è ancora molto chiaro; nei registri della Meru risulta un arresto improvviso nella consegna della camomilla da parte dei contadini nell'ultimo periodo: da mille chili la quantità è scesa a duecento e le cause sono ancora da scoprire. Non si sa se siano più legate a un problema meteorologico, con conseguenti difficoltà di produzione, oppure la presenza di intermediari locali che passano dai singoli contadini e comprano direttamente il prodotto a un prezzo leggermente superiore a quello fin qui praticato dalla Meru Herbs.

Vedremo come si svilupperà la faccenda e i nostri referenti ci terranno informati.

Sono stati pensati nuovi possibili prodotti da mettere in catalogo: una miscela di carcadè e citronella (80% e 20%) in filtri, già in arrivo nel prossimo container di giugno; origano e erbe per il barbecue; papaia disidratata; macadamia, anacardi e arachidi. Le idee sono tante, così come la voglia di crescere e la gente impegnata nel progetto: speriamo in un proficuo futuro insieme ai contadini e ai collaboratori della Meru Herbs.

Durante il viaggio di ritorno da Meru ormai alle porte di Nairobi ci fermiamo al Kivuli Center un centro di accoglienza per bambini di strada, alle porte di una delle baraccopoli che circondano la città, fondato da padre Kizito Sesana, missionario comboniano in Africa dal 1977, prima in Zambia poi in Kenya.

Il centro di Kivuli accoglie i bambini offrendo attività specifiche di istruzione primaria e corsi di avviamento al lavoro. All'interno del centro sono attivi alcuni work-shop gestiti da ragazzi cresciuti nella casa di accoglienza.

Ci sono quattro laboratori: falegnameria, meccanica, batik e palloni da calcio cui si aggiungono due workshop gestiti da rifugiati Ruandesi; gli uomini sono bravissimi intagliatori del legno e le donne gestiscono un atelier di sartoria.

Conosciamo Valerio un obiettore di coscienza della Caritas Italiana e insieme a lui Gerald responsabile dei vari laboratori e Ann contabile.

Il centro ha già avuto contatti con altre realtà di commercio equo italiane Libero Mondo e Commercio Alternativo ma senza riuscire a stabilire una continuità di lavoro.

Guardiamo insieme i prodotti e vediamo che c'è molta strada da fare per arrivare a manufatti di buona qualità. Non promettiamo nulla di certo ma portiamo con noi alcuni campioni, soprattutto in legno, per confrontarli poi con gli altri soci della cooperativa sul da farsi.

Arriviamo alla parrocchia di Kariobanghi e ad accoglierci c'è Gino Filippini un volontario che da anni vive e lavora con la gente di Koroghocho; ci fa conoscere Sister Rita che si occupa della scuola femminile della parrocchia.

Rita, una donna molto grande e di poche parole, ci presenta la realtà in cui lavora. Le donne frequentano un corso di taglio e cucito e i prodotti realizzati servono per autofinanziare la scuola, ma purtroppo non hanno un mercato locale sufficiente ad assorbire la produzione, così vorrebbero inserirsi nel canale del commercio equo e solidale e già collaborano con il gruppo Bega Kwa Bega, di Koroghocho, anche se sono una realtà indipendente.

I prodotti confezionati sono molto semplici, tovaglie in batik, magliette stampate, vesti per sacerdoti e alcune ciabatte infradito decorate con perline; cerchiamo di dare qualche suggerimento a suor Rita per migliorare e adeguare i prodotti a un possibile mercato italiano. Ci manderanno qualche campione nel prossimo container e poi si vedrà.

Ora siamo pronti per scendere a Koroghocho insieme a Gino, che sarà il nostro compagno di viaggio in questi due giorni con la gente della baraccopoli e della discarica.

Torniamo in questo slum dopo dieci anni. A detta di Fabio non è cambiato molto, la baraccopoli si presenta sempre allo stesso modo, mentre è cambiata la locazione del gruppo del Bega Kwa Bega non più vicino alla baracca, un tempo di padre Alex e ora di Padre Daniele; ora i cosiddetti laboratori sono stati spostati oltre il fiume che attraversa la baraccopoli vicino a una scuola della parrocchia.

La struttura è in muratura, e ogni singolo sottogruppo di lavoro del Bega Kwa Bega ha un suo spazio indipendente per lavorare e stoccare i prodotti.

I sottogruppi sono sei: le donne che confezionano magliette e prodotti tie and dye, quelle delle collane, da cui è nato un nuovo gruppo che realizza bambole e animali in stoffa, quelle che fanno borse per la spesa nella tradizionale stoffa kikoyo, e le donne dei cesti e delle borse in sisal. A questi si aggiungono due gruppi di uomini che lavorano il papiro e il legno e producono batik.

Durante la riunione con le donne emerge la loro gratitudine per essere tornati a trovarli e la voglia di entrambi, noi e loro, di riprendere i contatti e il lavoro. Spieghiamo che, anche se negli anni passati i nostri ordini sono diminuiti, non ci siamo dimenticati di Koroghocho, dei suoi gruppi di artigiani e dei suoi problemi ma spesso abbiamo dovuto constatare che il loro lavoro e il loro modo di relazionarsi con noi non era soddisfacente. La discussione serve a chiarire i problemi aperti, e le donne ribadiscono la difficoltà di lavorare in una baraccopoli dove la morte per aids colpisce quotidianamente, tanto che negli stessi gruppi è difficile garantire la continuità dei responsabili, perché da un anno all'altro non ci sono più.

Fissiamo insieme alcuni punti importanti per riprendere il lavoro insieme e insistiamo molto sul rispetto dei tempi e la qualità della merce, condizioni indispensabili per garantirsi un mercato in Italia.

Le donne ci ricordano anche il problema dell'alcolismo a Koroghocho; purtroppo alcuni membri dei gruppi dei batik e del papiro vi sono coinvolti e quindi non possono garantire l'arrivo e la qualità della merce di questi due gruppi.

Dopo la partenza di padre Alex il fatturato del Bega Kwa Bega ha subito una flessione, passando da circa 60.000 € nel 2002 a 38.300 nel 2003. A tutt'oggi il gruppo ha una settantina di acquirenti suddivisi tra Italia, Germania e Giappone e in questi anni alcuni gruppi hanno inviato qui dei designer per studiare nuovi prodotti, e soprattutto per migliorarne la qualità.

D'ora in poi a Koroghocho non ci saranno più volontari italiani impegnati in attività di supporto e supervisione al progetto ma saranno i membri eletti dai sottogruppi a gestire ordini, spedizioni e sviluppare nuovi prodotti. È una sfida avvincente anche se difficile e crediamo che possa far fare un salto di qualità all'intero gruppo.

Lasciamo il Bega Kwa Bega con la speranza che riesca a sopravvivere nella difficile realtà della baraccopoli e anche a migliorare le proprie attività, e intanto aspettiamo con ansia la merce che abbiamo ordinato per il prossimo mese di giugno.

Al termine del nostro viaggio incontriamo l'ultimo gruppo di artigiani. Ci raggiunge a Nairobi Jim, coordinatore del gruppo Smolart di Kisii, a seicento chilometri da Nairobi, da cui importiamo prodotti in pietra saponaria.

E' la prima volta che ci incontriamo e Jim si presenta con sei scatoloni di campioni nuovi visto che non siamo riusciti ad andare noi a Kisii. Ci racconta del suo gruppo formato da sessanta uomini e centoquaranta donne, sparsi nelle zone rurali intorno a Kisii. Lavorano nelle loro case in base agli ordini ripartiti tra i vari artigiani da Smolart, poi i responsabili organizzativi del progetto passano a ritirare i prodotti.

Il 75% del prezzo pagato dagli importatori va agli artigiani, mentre il restante 25% rimane a Smolart, per il mantenimento e lo sviluppo della struttura.

Smolart esporta per il 90% del suo fatturato e, oltre che con noi, ha contatti con Libero Mondo, Commercio Alternativo e Import equo.

Il nostro viaggio finisce qui: breve, ma intenso e ricco di incontri. E i frutti che ha portato sono tanti... molti dei quali, se ben coltivati, sono vicini alla maturazione.

**Laura**