

HO FATTO DELLA PERMACULTURA IN NEPAL

La mia esperienza di volontariato a Okhaldhunga, una località rurale tra colline e montagne nel Nepal orientale

Sono sudato e stanco, ma anche incredibilmente eccitato. Sono appena sceso da un fuoristrada decorato con varie grafiche colorate su cui ho percorso circa 200 chilometri tra tornanti di montagna, ponti su fiumi nella giungla e strade che definire sconnesse sarebbe riduttivo. Insieme a due ragazzi, un giapponese e un'altra italiana, ho appena speso quasi dieci ore su questo mezzo alternando freddo, caldo, scomodità e pause sulla strada con cibo buono ma decisamente troppo piccante per me (mi sarei abituato presto ma solo parzialmente a questo piccolo inconveniente della piccantezza). Adesso ci troviamo di fronte ad un bell'edificio circondato da un cortile attentamente curato al quale si accede da un grande cancello di metallo. Tutto attorno una piccolissima comunità di campagna, costituita da alcune abitazioni più o meno fatiscenti collegate tra loro da poche strade sterrate. Siamo finalmente arrivati al NaraTika Community Learning Center, dove alloggeremo per un paio di settimane. Ci troviamo in uno dei vari piccoli agglomerati contadini presenti nel distretto di Okhaldhunga, una zona rurale di bassa montagna a est di Kathmandu, in Nepal.

Ma perché sono qua? Come ci sono finito? E soprattutto, cosa ho fatto durante i giorni spesi in questo posto lontano da tutto? Partiamo dall'inizio.

Come tutto ha avuto inizio

Qualche mese fa, nel pieno del mio semestre universitario, stavo pensando a come sfruttare una delle ultime estati da studente a mia disposizione facendo qualcosa di diverso dalla classica vacanza in Puglia. Volevo partire, andare lontano, fare qualcosa di costruttivo per me e, possibilmente, per gli altri immergendomi in un'altra realtà, con un'altra cultura da cui avrei potuto portare a casa di più rispetto alle solite

serate estive in discoteca. Era da un paio d'anni che mettevo i soldi da parte per un viaggio del genere. Ho così pensato di fare un giro sul sito di Lunaria, con cui avevo già partecipato, negli anni del liceo, ad iniziative di volontariato e scambio culturale nel Nord Europa. Scrollando il sito, la mia attenzione è caduta su un progetto in Nepal incentrato sulla permacultura, un modello di agricoltura sostenibile basato su un approccio che prende spunto da modelli naturali per portare particolari benefici soprattutto in aree agricole con varie criticità e limitato accesso alla tecnologia. Il work camp è organizzato da Volunteer Initiative Nepal (VIN), associazione nata nel 2005 con sede a Kathmandu, partner di Lunaria. VIN organizza e promuove diverse iniziative in varie regioni del paese (la periferia collinare di Kathmandu e i distretti di Okhaldhunga e Nuwakot) con lo scopo di migliorare la salute e la posizione socioeconomica delle comunità più marginalizzate, con un'attenzione particolare a donne e bambini. In questo caso, il progetto (Permaculture – Sustainable Food Production) punta a introdurre un modello di agricoltura più efficace e replicabile nella comunità abitante l'area circostante la città di Okhaldhunga, una zona dal clima subtropicale la cui popolazione è messa a dura prova dagli effetti del cambiamento climatico, che porta eventi piovosi sempre più estremi durante la stagione dei monsoni e siccità sempre più dure e prolungate durante la stagione secca. Leggendo tutte le informazioni ho realizzato subito che questa era l'esperienza che stavo cercando: sono agronomo e sto attualmente studiando in un master incentrato sulla produzione di cibo e sul sistema agroalimentare in generale. Non solo avrei potuto imparare nozioni utili alla mia formazione professionale, ma forse avrei anche potuto dare un contributo aggiuntivo alla causa grazie alle mie competenze pregresse.

L'inizio dell'avventura

Convinto della mia scelta, mi sono messo al lavoro per tutti i preparativi necessari e pochi mesi dopo, come se nulla fosse, eccomi atterrare a Kathmandu pieno di curiosità e voglia di scoprire. Ad aspettarmi all'aeroporto c'è Nabaraj, ragazzo estremamente gentile e disponibile di cui sarei poi diventato amico. Lui e sua moglie gestiscono l'ostello nel quartier generale di VIN, dove tutti i volontari vengono accolti per qualche giorno prima di recarsi nella località dove svolgeranno le loro attività: si occupano dell'accoglienza, della preparazione delle camere e dei pasti, tre al giorno solitamente a base di *daal* (zuppa di lenticchie), *baht* (riso) e varie verdure fresche e cotte. Tutto sempre delizioso. Nabaraj mi fa salire in macchina e sono subito confuso: appena entrato, mi trovo il volante davanti alla faccia e i pedali tra i piedi; realizzo che in Nepal si guida sulla sinistra, non lo sapevo. Comunque, ci facciamo una risata, ci scambiamo di posto e ripartiamo verso l'ostello, io che guardo tutto fuori dal finestrino con gli occhi di un bambino in un parco divertimenti. L'ostello è un piccolo edificio verniciato di blu e bianco nel quartiere di Khusibu, zona ricca di vita in piena Kathmandu. Tramite un cancello, che di giorno rimane sempre aperto, si accede ad un piccolo cortile piastrellato in rosso mattone, decorato con aiuole curate e le classiche bandierine colorate buddhiste, un elemento estremamente ricorrente in Nepal. Ad accogliere chiunque entri nella struttura, l'insegna di VIN.



L'ostello e quartier generale di VIN, nel cuore di Kathmandu

Al pian terreno ci sono la cucina e un ambiente che viene adibito, a seconda dell'occasione, a sala da pranzo o per riunioni, lezioni e sessioni di orientamento per i volontari. Ci sono anche un bagno, la stanza dove dorme Nabaraj con la sua famiglia e delle docce, in una zona un po' nascosta del cortile dietro l'edificio, che non ho mai usato. Al primo piano ci sono le camere per i volontari, con letti a castello, e un altro bagno, mentre al secondo piano sono allocati gli uffici dell'associazione. Tutto attorno si sente costantemente il brusio di vita del quartiere: persone che chiacchierano, veicoli, attrezzi da lavoro, animali, gente che fa sport in qualche campo improvvisato e bambini che ballano e provano coreografie nel cortile della scuola vicina. Lo adoro. Appena entrato in camera mi scelgo il letto e mi sdraio, cercando di recuperare qualche ora di sonno persa durante il viaggio notturno. Al mio risveglio faccio la conoscenza di Yutaro e Koki, due ragazzi giapponesi con cui condividerò la maggior parte del tempo durante la permanenza di circa tre giorni a Kathmandu, capitale e simbolo del paese, che ne racchiude il ricco patrimonio storico e culturale.

Kathmandu, il Nepal in una città

Il Nepal è un paese povero e poco sviluppato la cui società è storicamente suddivisa in caste (nonostante in tempi moderni, e specialmente nelle città, questa categorizzazione stia perdendo importanza) e ogni aspetto della vita, del cibo, dell'abbigliamento e persino delle occupazioni professionali è culturalmente classificato. In tale contesto, la conoscenza della propria cultura e il sentimento di appartenenza sono aspetti fondamentali della vita della popolazione, che rispetta quotidianamente codici di comportamento, abbigliamento, lingua, rituali, norme di comportamento e sistemi di credenze. Il Nepal ospita all'interno del suo territorio una enorme quantità di culture, lingue e tradizioni differenti. La religione principale è l'induismo, praticato da circa l'80% della popolazione, seguito dal buddismo (circa il 10%). Queste religioni sono poi interpretate e praticate con modalità differenti a seconda di diversi fattori, tra cui la regione e l'etnia di appartenenza, spesso correlate. Parlando delle etnie, se ne contano

oltre 120, di cui alcune tra le più note e numerose sono Chhetri (la più numerosa, circa il 16% della popolazione), Brahmin (collina), Magar e Tharu. Il Nepal ha anche una lunga storia politica: racchiuso tra due potenze come India e Cina da cui ha subito importanti influenze economiche e politiche, è stato una monarchia per gran parte della sua storia fino a diventare nel 2008 una repubblica federale democratica, a seguito della rivoluzione maoista, durata circa 10 anni.

Questa grande miscela di storia e cultura è percepibile ad ogni angolo della capitale. Anche per il viaggiatore meno sensibile è facile rendersi conto di respirare non solo smog (l'aria in città a volte è veramente pesante) ma anche un sorprendente insieme di usi e costumi che convivono tra loro in apparente armonia. Kathmandu è, per me e per i miei due nuovi amici, la perfetta introduzione al Nepal, un tuffo in qualcosa di totalmente diverso da ciò a cui eravamo abituati, un impatto brusco ma, personalmente, piacevole e stimolante. Durante questi giorni giriamo per la città perlopiù a piedi o con InDrive (la versione nepalese di Uber), con l'eccezione di un tragitto per cui sperimentiamo la particolare esperienza dei mezzi pubblici: alcuni sono come dei furgoncini con un addetto affacciato alla porta d'ingresso, spesso mancante, che urla presumibilmente le fermate e le tariffe. Ovviamente, per l'occasione veniamo aiutati da Nabaraj, che spiega al signore dove vogliamo andare, ci prende 20 rupie a testa (circa 0,15 euro) da consegnargli e ci spinge sull'affollatissimo furgoncino, dove veniamo fatti sedere praticamente in braccio a delle ragazze che non fanno una piega.



Fedeli intenti a svolgere pratiche religiose di fronte a una rappresentazione del dio Shiva

A Kathmandu visitiamo i principali templi buddisti, dall'atmosfera sempre mistica e suggestiva: Swayambhunath, il "tempio delle scimmie", costruito in cima a una collina ricoperta di una fitta vegetazione nel cuore della città, e popolato da centinaia di scimmie che vivono a strettissimo contatto con turisti e locali; Boudha Stupa, circondato da uno spiazzo rotondo dove hanno sede negozi di artigianato e piccoli ristoranti con terrazze panoramiche sulla cupola del tempio. Camminiamo per Thamel, quartiere turistico per eccellenza, curato, pieno di negozi e ristoranti, nonché principale polo della vita notturna della città, e ci aggiriamo per piazza Durbar, sede di importanti edifici governativi e luoghi di culto induisti, nel centro di un'intricata rete di vicoli caotici e affollati dove ci si imbatte spesso in persone intente a bruciare incensi e aromi vari davanti a rappresentazioni di Shiva e altre divinità induiste. Impariamo velocemente (per necessità) ad attraversare la strada lanciandoci in mezzo ai veicoli, parliamo e interagiamo con il maggior numero di persone possibili, e proviamo il cibo nepalese: tra gli altri piatti, *sadheko*, *thukpa* e il mio preferito, i *momo*, dei ravioli ripieni ispirati alla cucina tibetana.



Swayambhunath, il "tempio delle scimmie"

Le interazioni umane sono decisamente l'esperienza più rappresentativa di Kathmandu. Dalla contrattazione sui prezzi con negozianti e commercianti di strada al gioco che ho cominciato a fare con Yutar: chiedere all'interlocutore di turno, dopo averci parlato per pochi secondi, di indovinare la mia nazionalità

per vedere se so nascondere l'accento italiano (lo indovinano tutti al primo tentativo). Ogni dialogo, ogni acquisto, rappresentano l'occasione per fare qualcosa di nuovo. Un giorno, aggirandoci per i vicoli del centro, mentre gli altri comprano degli infusi in una bottega mi accorgo della presenza di un monastero buddhista in una piccola piazza lì di fianco. Immerso nel caos della città, l'edificio perde un po' quel fascino mistico che ci si aspetterebbe da un posto del genere, ma suscita comunque curiosità, quindi mi avvicino e chiedo timidamente se posso entrare a dare un'occhiata. All'interno si respira un'aria tranquilla, come se ci fosse una specie di barriera tra qui e l'esterno, pochi metri più in là. C'è un bancone, vicino a una specie di altare, pieno di offerte di ogni tipo. Ciò che mi sorprende di più è però vedere un giovane monaco fare il "siuuu", la famosissima esultanza di Cristiano Ronaldo. Essendo io stesso un enorme fan del calciatore, mi viene naturale imitarlo, e questa cosa crea un ponte che mi permette di scambiare due parole con i giovani monaci presenti nel monastero, cosa che ero un po' timido a fare fino a pochi istanti prima. Gli chiedo cosa fanno, come vivono, riesco a scambiarmi qualche momento davvero interessante rendendo così vicini due mondi, il mio e il loro, che pensavo distanti anni luce. Il più grande (vicino a me nella foto) si gasa quando scopre che vengo da Milano: segue l'Inter e adora Lautaro Martinez. Gli dico che sono anche io tifoso, e ci scambiamo il numero in modo che gli possa mandare i video dell'ultima festa scudetto.



L'ingresso del monastero e la foto che ho fatto con i giovani monaci al suo interno

L'impatto con la campagna

I giorni nella capitale sono talmente intensi che volano via in men che non si dica e così una mattina, all'alba, lasciamo la caotica città e raggiungiamo finalmente Nishankhe, il minuscolo villaggio nella località di Okhaldhunga dove svolgeremo la nostra attività di volontariato. Il trio di Kathmandu si è separato e il viaggio in fuoristrada è stato faticoso, ma almeno ho avuto l'occasione di godermi dei panorami assurdi e anche il tempo di studiare qualche espressione utile in nepalese, appuntata il giorno prima durante l'*orientation day*. Il contrasto con la metropoli è impressionante: qui regnano pace e tranquillità, i rumori più distinguibili sono prodotti da poche persone che chiacchierano in lontananza e qualche animale da allevamento, polli e bufali su tutti. L'aria è più limpida e fresca, davanti a noi un paesaggio fatto di colline rigogliose, dietro le quali si eleva l'Himalaya, in questo periodo purtroppo, quasi perennemente coperta e nascosta dalle nuvole. Veniamo introdotti alla struttura e presentati agli altri pochi volontari presenti: qualche francese e Utsav, un ragazzo di Kathmandu sui 18 anni con cui avrei instaurato nei giorni seguenti la migliore amicizia di tutta la mia esperienza in Nepal. Dopo le presentazioni di rito e la spiegazione delle regole del centro, possiamo finalmente farci accompagnare dai volontari francesi in un posto che avrebbe rappresentato la nostra tappa fissa per birra e spuntino dopo lavoro: un piccolo baretto gestito da una coppia che fornisce bibite e qualche pietanza, come *momo* al vapore e fritti, patatine fritte, noodles e *pokhoda*, polpettine fritte fatte di verdure speziate. La giornata è stata lunga, è ora di farsi una doccia e andare a dormire, l'indomani sarà il nostro primo giorno di lavoro.



La vista dalla terrazza più alta del NaraTika learning center, l'edificio più grande dell'intera comunità

Il lavoro nei campi è duro, almeno per uno come me che, sebbene abbastanza sportivo, resta comunque un ragazzo di città. Sul campo gli strumenti sono rudimentali e la meccanizzazione è inesistente. Il tragitto che porta al sito è composto da strade sterrate e sentieri che attraversano foresta e piccoli appezzamenti coltivati; dura circa un'ora all'andata e una mezz'ora in più al ritorno per via del ripido dislivello di circa 400 metri. Questo se si conosce la strada. E Utsav, che avrebbe dovuto guidarci, non la conosce poi così bene, così che i primi giorni, sia per l'andata che per il ritorno, dobbiamo arrangiarci tra GPS, punti di riferimento e fantomatiche scorciatoie. Avremmo trovato e imparato il tragitto migliore solo dopo qualche giorno di avventurosi (e faticosi, e divertenti) tentativi. In ogni caso, ciò che conta è che si arriva al campo già sudati fradici e solo allora inizia la vera fatica. Il primo giorno è per me il più distruttivo dal punto di vista fisico. Più zappo la terra sotto il sole, più ho la sensazione che la mia capacità polmonare non tenga il passo col movimento delle mie braccia. Più volte ho la sensazione che l'abbondantissima colazione a base di riso, lenticchie e verdure varie consumata poche ore prima sia sul punto di risalire. Il clima è caldo e abbastanza umido, tira poco vento. Quando è il momento di fermarsi un'oretta per il pranzo, mi rendo conto inoltre di aver già finito i due litri d'acqua che mi ero portato dietro, e il resto del gruppo non è messo tanto meglio. Una provvidenziale coppia di anziani che abitano proprio di fianco al campo si offre di offrircene un po' della loro, che tengono in una tanica dall'aspetto non troppo rassicurante. In Nepal è fortemente consigliato fare molta attenzione all'acqua se non si vuole passare giorni interi in bagno ma fortunatamente Anna, l'altra volontaria italiana, ha con sé una borraccia filtrante; quindi, possiamo bere e sopravvivere fino alle 3.30, ora a cui, più o meno, ci si avvia verso il campo base. Il ritorno non è tanto più piacevole: ci perdiamo più volte e finiamo di nuovo l'acqua; entro in quello che Utsav mi dice essere un bar (a me sembra più una casa abitata, nascosta nella vegetazione e con dentro montagne di roba accumulata) e,

rivolgendomi al ragazzo che mi guardava stranito, dico solo: *"pani, pani!!"*, *"acqua"* in nepalese. Ho la sensazione che il ragazzo provi quasi pena per me (verso in uno stato veramente pietoso), infatti mi passa al volo un'enorme bottiglia di Sprite riempita d'acqua, senza neanche farmela pagare. Filtriamo anche questa e possiamo finalmente arrivare a casa. Doccia, birra ghiacciata al *"posto dei momo"* (così l'avremmo chiamato per le settimane successive), cena buona e abbondante cucinata da Didi e si va a letto. Sono distrutto, mi fa male il corpo e ho orecchie e collo bruciati. Prendo un Oki preventivo e vado a letto presto. Avrei dormito quasi undici ore, un evento più unico che raro per me. La mia prima giornata potrebbe sembrare un incubo da come la descrivo, ma non è così. Qualche inconveniente c'è stato, dettato soprattutto dalla poca abitudine a certe attività e dall'inesperienza, ma ciò che ha accompagnato per tutta la giornata me e gli altri volontari è stato sempre il buon umore. Nonostante la fatica, il caldo e la sete, il sentimento di positività e stupore verso tutto ciò che stavamo vivendo ha sempre prevalso, così come sarebbe stato quasi sempre fino alla fine del programma di volontariato.



Il percorso che va dagli alloggi al campo in cui lavoriamo, tra strade sterrate e sentieri immersi nella natura rigogliosa



A sinistra i signori che ci hanno salvato offrendoci l'acqua. A destra noi, stanchi e sudati, cercando di riprendere aria seduti a una pensilina di ritorno dal campo.

Il giorno successivo mi sveglio inaspettatamente fresco e riposato. La grande sorpresa di giornata è l'Himalaya libera dalle nuvole, che appare all'orizzonte dietro le colline verdeggianti, riuscendo a essere affascinante e imponente nonostante la distanza. Salgo sulla terrazza all'ultimo piano dell'edificio e faccio un po' di stretching, circondato dal silenzio delle colline e con l'Everest di fronte a me. È con questo spettacolo che comincia il mio secondo giorno di volontariato, ma soprattutto il processo di adattamento che avrebbe caratterizzato la mia intera esperienza nepalese, forse l'aspetto che mi porto dietro con più orgoglio (e affetto). Comincio a portarmi quattro litri d'acqua nello zaino invece di due, a mettere la crema solare in faccia e indosso un berretto con sotto, tipo velo, la maglietta sporca del giorno prima per coprimi la testa dal sole. Questo sarebbe stato ogni giorno il mio stile nei campi: pantaloni sporchi e maglietta sudata come turbante (il tutto steso sulla terrazza durante la notte a prendere aria). Ogni giorno imparo meglio a orientarmi tra la strada e le scorciatoie, sento meno la fatica e arrivo anche ad apprezzarla, a convivere quasi piacevolmente con la sensazione dei vestiti intrisi di sudore sulla pelle. Le vesciche sulle mani dei primi giorni diventano subito calli. Tutto questo perché ogni giorno, insieme a Utsav e gli altri volontari, non solo lavoriamo, ma chiacchieriamo, ascoltiamo musica, balliamo e ci divertiamo. Sono proprio questo spirito positivo, questa voglia di imparare e mettersi alla prova e la connessione instaurata con gli altri volontari che mi portano, nel giro di pochissimi giorni, a un'evoluzione

sorprendente della mia persona e della mia tenuta fisica. Sono contento di essere qua e sono contento di fare quello che sto facendo, questo è quello che conta. Quasi ogni giorno, dopo lavoro, mi alleno con Utsav nella stanzetta adibita nel centro dove alloggiamo, inimmaginabile per me dopo la prima giornata.

Il nostro lavoro nel campo

Il lavoro consiste nello scavare un letto di semina dove in futuro saranno piantati vari ortaggi per la comunità circostante. Il risultato atteso è un fosso a sezione rettangolare, lungo circa dieci metri, largo uno e profondo più o meno 70 centimetri. Ogni giorno siamo in media quattro o cinque volontari a lavorare al letto di semina, e l'attrezzatura a disposizione consiste in zappe e badili. Il lavoro è reso più complicato dal clima: siamo nel periodo dei monsoni e quasi ogni notte piove, rendendo la terra da scavare molto più pesante e compatta, soprattutto nelle prime ore di lavoro. Tutto ciò fa sì che la maggior parte del tempo durante le due settimane di volontariato sia dedicata all'attività di scavatura del fosso. Una volta conclusa questa fase, bisogna preparare il letto di semina vero e proprio, riempiendo lo spazio scavato con vari strati composti da diversi materiali con caratteristiche differenti e funzioni complementari. I materiali utilizzati sono grossi rami, rami più piccoli compresi di foglie verdi e secche, letame, compost prodotto sul sito grazie a materiali organici di scarto, e il suolo rimosso in precedenza per scavare il fosso.





Diverse fasi della preparazione di un letto di semina

Lo scopo è quello di alternare e combinare sostanze naturali concimanti e ammendanti ottenendo un suolo di semina resiliente e autoregolato che possa permettere la coltivazione per diversi anni a venire. Le sostanze ammendanti sono per definizione materiali più recalcitranti, ossia dalla decomposizione più lenta. Questi materiali migliorano la struttura e qualità generale del suolo nel medio-lungo termine, aumentando la microporosità del suolo e rilasciando nutrienti biodisponibili per le coltivazioni in modo lento e graduale. Le sostanze definite concimanti si decompongono più rapidamente, rendendo molecole inorganiche disponibili all'assorbimento da parte delle radici in tempi più brevi. Nel nostro caso i materiali ad azione prevalentemente ammendante sono i grossi rami, fortemente lignificati e dalla decomposizione prolungata nel tempo, mentre il letame e il compost, disposti tra gli strati via via più superficiali, hanno azione prevalentemente concimante. Rami più verdi e foglie, più tendenti alla duplice valenza, sono disposti anch'essi alternati a strati del suolo precedentemente scavato. Quest'ultimo deve essere ben sminuzzato (presentare il minor numero di zolle possibile) per favorire la creazione di struttura (un suolo ben strutturato, al contrario di un suolo troppo compattato, ha molte microporosità, che sono fondamentali perché costituiscono gli spazi dove l'acqua e l'ossigeno disponibili alle radici delle piante vengono trattenuti). Il particolare tipo di compost utilizzato, il vermicompost, è prodotto di fianco al sito di lavoro, in delle

apposite vasche al coperto: si tratta di un compost ottenuto grazie alla digestione, da parte di lombrichi, di sostanza organica di scarto che diventa così un'ottima fonte sostenibile di nutrienti come azoto, fosforo e potassio per le piante.



Spuntino serale tutti insieme al 'Posto dei momo'

L'ambiente in cui siamo immersi

L'attività di lavoro giornaliera è il motivo per cui siamo qua e rappresenta il nostro contributo alla nobile causa perpetrata da VIN. Ciò che però rende ricca l'esperienza è certamente la cornice in cui si svolge l'attività, che fornisce ogni giorno esperienze e stimoli nuovi per tutti i sensi. Dalle piccole cose, come quando una signora anziana che abita vicino ai campi ci porta una merenda a base di yogurt liquido fatto in casa e pannocchie arrostiti, alle avventure un po' più sostanziose, come quando ci perdiamo nella foresta cercando le famose scorciatoie e ci ritroviamo quasi ad arrampicarci sulle colline aggrappandoci ad arbusti ed erbe alte cantando canzoni di Celine Dion. Vedere i locali inerpicarsi sugli alberi per tagliare rami (quelli da mettere nel letto di semina) a colpi di machete, assistere alla macellazione di un bufalo da parte di una famiglia sul sentiero che porta ai campi, prendere parte a un *Pasni*, l'evento che celebra la prima volta che un bambino di pochi mesi mangia il riso, indossare gli abiti tradizionali locali, sono tutte piccole esperienze che capitano quasi inaspettatamente ogni giorno e rendono il mio soggiorno ad Okhaldhunga una continua, imprevedibile sorpresa.



A sinistra io, Didi e Sunita (un'altra volontaria locale) vestiti con abiti tradizionali. A destra, la macellazione di un bufalo sul sentiero verso il campo

La sottile preoccupazione provata quando siamo nei campi e comincia a fare qualche goccia di pioggia è una sensazione a cui ora, mentre scrivo, penso con una certa nostalgia, così come il sollievo di quando siamo sulla via del ritorno, stanchi e sudati, e riceviamo un inaspettato passaggio sul retro del pick-up da parte di un signore che durante il fine settimana precedente ci aveva portato a Pattale (altra avventura incredibile, ma questa è un'altra storia).

Ogni giorno colazione, pranzo e cena sono preparati da Didi, una giovane donna dolcissima che al NaraTika si occupa di varie mansioni tra cui, appunto, la cucina. Per il pranzo bisogna consegnarle al mattino la lunch box che riempirà fino all'orlo di noodles, stufati o zuppe, spesso accompagnate dal famoso *roti*, mentre gli altri due pasti si effettuano al tavolo della cucina servendosi autonomamente da contenitori contenenti un'abbondantissima quantità di varie pietanze. Il cibo di Didi non è molto vario, ma sempre estremamente saporito: oltre alla base di riso bianco e zuppa di lenticchie, presente sempre e comunque, ci sono spesso verdure e patate cucinate in modi diversi, spesso saltate con vari aromi (le mie preferite) o fritte. L'unica verdura fresca è sempre una specie di enorme cetriolo, tagliato a medaglioni. Non sono un grande amante dei cetrioli, ma lo mangio perché so che fa bene. Ogni tanto tra i contorni del riso e lenticchie c'è anche il pollo, su cui si potrebbe

aprire una questione. Il sapore è sempre eccezionale, ricco e speziato, ma il problema, almeno per me e gli altri volontari non nepalesi, è il modo in cui viene tagliato: nel piatto ci troviamo sempre pezzi in cui ci sono più ossa sminuzzate che carne, praticamente impossibili da pulire. Ogni volta guardiamo con stupore Utsav e gli altri locali che lo mangiano senza problemi. La cena, in particolare, è un piacevole momento di condivisione, durante il quale si chiacchiera anche con volontari locali che svolgono mansioni diverse e quindi non passano il resto della giornata con noi. È durante la cena e nei momenti successivi, in cui ci si rilassa sui divani del salotto, che si condividono racconti sulla giornata appena passata e sulle proprie vite, si socializza, si scherza e ci si conosce, si mostrano foto e video agli altri. Anche gli argomenti più frivoli, i dettagli apparentemente più insignificanti rappresentano, durante questi momenti, un'interessante occasione per imparare qualcosa sulla natura umana vista attraverso i filtri di altre culture e diversi modelli di vita, che è sempre l'aspetto più bello e interessante di quando si viaggia. Imparo che in Nepal, alcune persone credono che fischiare in casa attiri gli spiriti e va quindi evitato: io fischietto sempre, specialmente quando sono sovrappensiero e di buon umore, e per tutta la durata della mia permanenza al NaraTika, vengo puntualmente ripreso da Sunita, una volontaria locale. Ogni volta chiedo scusa ma il giorno dopo siamo da capo, non riesco proprio a pensarci: sono consapevole del rispetto dovuto alle credenze altrui, specie nel caso in cui queste vanno a toccare un aspetto così poco impattante nella mia vita, ma la mia lontananza dall'idea degli spiriti, e soprattutto dalla convinzione che essi siano attratti dal mio fischiettare mi rende difficile prestare attenzione alla questione. Questo caso fa parte di una serie di questioni che forniscono interessanti spunti di riflessione sul fatto che persone con gli stessi valori, sentimenti e passioni possono avere fedi, abitudini e usanze strane, addirittura assurde agli occhi di chi ha una formazione culturale diversa. Ciò che ho realizzato sempre più a fondo durante ogni viaggio che ho fatto, e di nuovo durante la mia incredibile esperienza in Nepal, è che molte volte

è ciò che appare immediatamente all'esterno, la scatola, a sorprendere e colpire, creando a volte gli shock culturali e le conseguenti difficoltà di condivisione, spesso causa di separazione e divisione tra le persone. Questa scatola esterna è però soltanto un mezzo tramite il quale valori e sentimenti magari molto simili vengono espressi e, approfondendone e comprendendone il contenuto, ci si rende conto che persone all'apparenza molto diverse e quasi incompatibili possono in realtà avere molto in comune. Ragionare su questo aspetto permette, secondo me, di capire le persone in modo più profondo e reale, determinando chi ci piace e chi no più in base al contenuto che al contenitore, lasciando gradualmente da parte convinzioni e pregiudizi che pure fanno parte da sempre del nostro modo naturale di interfacciarsi col diverso. Durante le serate passate insieme agli altri volontari, queste distanze culturali si accorciano grazie a momenti di condivisione, in cui il gioco, la spontaneità e il non prendersi troppo sul serio svolgono un ruolo fondamentale. La lingua è uno dei mezzi più efficaci per avvicinarsi agli altri. Imparare parole ed espressioni nella lingua di chi ci circonda per poi usarle nelle conversazioni, o anche semplicemente pronunciarle in momenti casuali senza un particolare scopo, prendersi in giro a vicenda per la pronuncia o per la difficoltà e stranezza di alcuni suoni, il tutto mantenendo sempre un clima allegro e disteso: tutte azioni che creano piccoli ponti tra le persone, connessioni che hanno un impatto nell'instaurazione di rapporti di complicità ed empatia.



Pausa pranzo sulla strada del ritorno verso Kathmandu

Durante una cena mi viene chiesto da Sunita se ho già un nome nepalese. Stupito e un po' stranito dalla domanda rispondo di no, al che

parte una rapidissima discussione culminata con la proposta di Utsav: il mio nome nepalese sarà *Mundre*. *Mundre* significa orecchino, esattamente quello ad anello che porto io ed esattamente su un solo orecchio, come lo porto io. È anche un nickname che viene dato comunemente a chi porta l'orecchino in quel modo ma, viste le circostanze, assume una valenza speciale per me. Lo adoro e mi ci affeziono, sento subito che in qualche modo rappresenta benissimo il legame tra me e tutto quello che mi circonda, l'esperienza che sto facendo, le persone che sto conoscendo. Divento *Mundre*. *Mundre* è la versione nepalese di Filippo, la versione di me che è lì, vivendo il momento al 100%. C'è una tradizione per i volontari di Okhaldhunga, quella di fare un tatuaggio in ricordo dell'esperienza una volta rientrati a Kathmandu alla fine del volontariato, prima di tornare a casa. Io non rientro immediatamente, mi sarei preso una settimana abbondante per girare il paese in solitaria, rientrando precisamente a ridosso della ripresa dei corsi in università. Questo però cambia poco, perché non importa ciò che avrei fatto dopo, sarebbe stato comunque racchiuso nel mio tatuaggio, che rappresenta non solo una parola, ma un concetto molto più profondo. Quindi sì, ora ho il mio nome nepalese sul polpaccio, impresso lì per sempre a ricordare un'esperienza indimenticabile.

Filippo Zaffaroni