

LA RIVISTA

ACQUA & SAPONE

SETTEMBRE 2018

COPIA
OMAGGIO

Cucina stellata

*Bottura: i 'piatti poveri'
dello chef migliore al mondo*

Incendi

*Come ridurre del
90% i roghi in Italia*

Reportage

*Seychelles: l'Eden
dell'Oceano Indiano*

Evangelina Lilly

*La naufraga di Lost
'salvata' dal marito...*

Ritorno a scuola

*Dal '68 ad oggi cosa è
cambiato per gli studenti?*

Kevin
Bacon
Io, giovane
leggenda...



L'EDEN DELL'OCEANO INDIANO





NELL'OCEANO INDIANO

Le Seychelles sono un arcipelago di 115 isole nell'oceano Indiano, al largo dell'Africa orientale. Mahé, punto di partenza per tutte le altre isole, ospita la capitale Victoria



Colori e musica africana per la più importante manifestazione culturale dell'arcipelago delle Seychelles



■ Testi e foto di **Massimiliano Rella**

Ogni anno, a fine ottobre, nella lussureggiante Mahé, la più grande e popolosa isola delle Seychelles, i colori sgargianti del mondo creolo si fondono con i ritmi del Sega dance, una contagiosa musica dalle sonorità africane e malgascse, accompagnata da canti, percussioni, tamburi e note di strumenti a corda. Il Festival Kreòl (22-31/10) è la più importante manifestazione culturale di questo favoloso arcipelago, composto da 115 isole disseminate nell'Oceano Indiano nel raggio di centinaia di km, tra il Madagascar (a sud), le coste di Kenya e Somalia (a ovest) e le Maldive (a est).

► Il Festival comincia con giochi all'aperto, banchetti d'artigianato, prodotti tipici e cibo da strada, sfilate coloratissime, danze improvvisate, serate teatrali e addirittura matrimoni tradizionali, in vari luoghi dell'isola. Un "carnevale" che è una miscela esplosiva di suoni, sorrisi, profumi e sapori e che coinvolge altri popoli dell'Oceano Indiano (Mauritius, Reunión, ecc). I momenti clou corrispondono però alla spettacolare parata d'apertura, con gruppi di creoli in costume che ballano ai ritmi Sega - di sera nello stadio di Victoria, la capitale delle Seychelles - e alla festa di chiusura nelle strade della cittadina fino all'alba.

UN EDEN NELL'OCEANO INDIANO

Le Seychelles sono un paradiso e una risorsa naturale unica con oltre 2.500 specie di corallo, 320 specie di conchiglie, boschetti galleggianti di takamata, mangrovie, batatran e altra vegetazione tropicale, dall'albero del pane alle piante di vaniglia e cannella fino alla frutta, buonissima e sempre presente nella cucina creola: mango, cocco, papaya, giaca o jackfruit, frutti



LE TARTARUGHE GIGANTI

Tartarughe giganti vicino la spiaggia di Anse Lazio, sull'isola di Praslin





IL PERIODO MIGLIORE

Clima caldo e tropicale, il periodo migliore va da ottobre ad aprile, con l'aria più secca e fresca e temperature tra 25° e 30° C.

In aereo si vola con Emirates www.emirates.com ed Ethiad Airways www.etihad.com

Seychelles Tourism Board via Pindaro 28n, Roma tel. 06.5090135
www.seychelles.travel

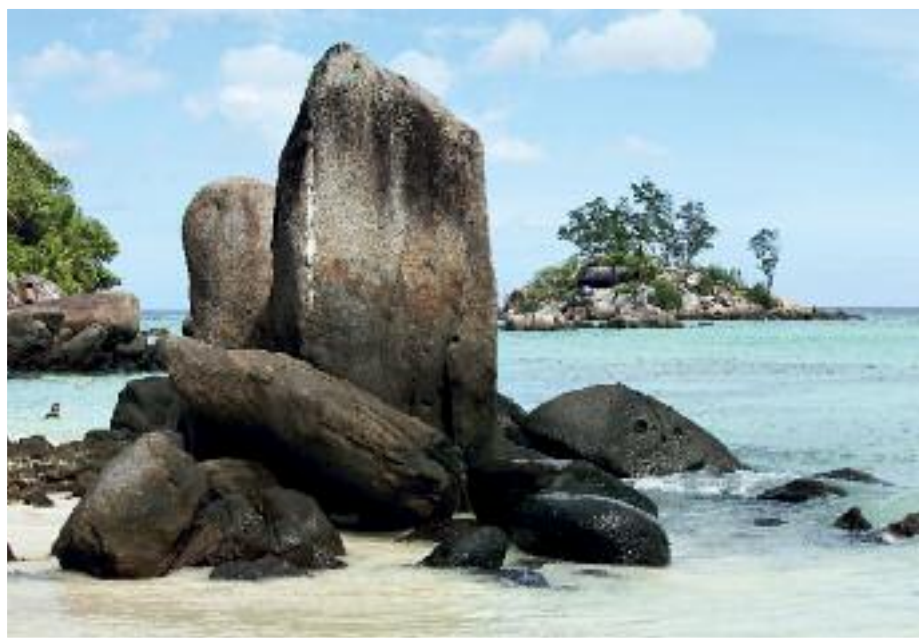


“Capita di sorpassare in
bicicletta una tartaruga
lenta, lentissima che
“guida” sulla stessa strada”

della passione, *showershop* (a pasta bianca con semi neri, dalle proprietà anti-cancro), *jamalac* (sorta di fiore rosa, croccante, delicato e fresco); ma anche “pompelmi” verdi abnormi e di buccia spessa e il *bigarade*, un piccolo dolce agrume ottimo per una spremuta rinfrescante. Fa caldo e ogni tanto è consigliata.

E che dire del curioso *Coco de Mer*, una “noce” che ha la forma di un pube femminile a grandezza naturale? A guardarla verrebbe da fantasticare che la vita, la natura, la genesi dell’uomo cominciarono proprio qui nella Vallée de Mai, in questo sito Unesco dell’isola di Praslin ...

Dal mondo vegetale a quello animale non cambia musica. Troviamo tartarughe ultracentenarie ad Aldabra e sull’isolotto di La Digue, uno “scoglio” fantastico dove si pedala sotto le



Spiaggia di Anse Royale, sull’isola di Mahè



“Anche i pipistrelli
“condiscono”
la cucina locale”

▶ palme davanti a spiagge da cartolina poiché in gran parte dell'isola sono bandite le auto. Capita, così, di sorpassare in bicicletta una tartaruga che a passo lento, lentissimo, “guida” sulla stessa strada non asfaltata che gira intorno a La Digue.

Poi ci sono i pesci, tantissimi, multicolore, anche un po' “strani”. Per vederli consigliamo una maschera da sub o un giro tra i banchi del colorato Victoria Market – esperienza di shopping imperdibile, fu costruito nel 1840 – pieni di pesci-pappagallo, jobfish (*Aprion vire-scens*), anche questi presenza costante della cucina creola.

Tra i volatili, invece, non mancano i pappagalini neri dell'isola di Praslin e i pipistrelli giganti che svolazzano all'imbrunire sulle nostre teste. Fanno un po' impressione, ma non sono minacciosi. Lo siamo molto più noi umani, visto che anche i pipistrelli “condiscono” la cucina locale. Non abbiamo avuto il



RHUM E KALOU

Rhum di qualità. È prodotto da Takamaka, distilleria con ristorante dei fratelli Richard (nella foto a sinistra) e Bernard D'Offay: 25mila casse l'anno da 6 e 12 bottiglie da 1 lt., utilizzando canna da zucchero biologica. La distilleria è anche un'attrazione turistica, al centro di un'area protetta dalla Seychelles Heritage Foundation come sito di interesse culturale e ambientale, non lontano dalla spiaggia di Anse Royale. Un tempo era una piantagione di banane, tabacco e cotone, poi cadde in abbandono con la fine della schiavitù e soltanto pochi anni fa è stata recuperata. Degustazioni su appuntamento (www.takamakarum.com). Il Kalou è invece linfa fermentata di palma da cocco, una bevanda tipica delle Seychelles prodotta in casa in modo artigianale, ma venduta solo in qualche negozietto di vicinato. Il raccogliitore s'arrampica sul fusto della palma fino al cuore della pianta, individua un ramo giovane, lo lega stretto con lo spago per favorire la fuoriuscita della linfa, poi taglia l'estremità del ramo e lo infila in una bottiglia, lasciata appesa tutta la notte per la raccolta del succo. Due-tre giorni di fermentazione ed è pronta. Di basso grado alcolico.



DA ESAIDA

Insalata di Blue Marlin affumicato con mango, cipolla rossa preparata da Esaida, la cuoca del ristorante creolo Grann Kaz, nel resort Hilton Labriz, isola di Silhouette

BAMBINI IN FESTA

Bambini al Festival Kreol ad Anse Royal, isola di Mahé



coraggio d'assaggiarli, ma sembra che siano buoni...

Nell'arcipelago ci attendono inoltre parchi marini nazionali (Aride, Cousine, Curieuse, Port Launay, Baie Ternay, Ile Coco, Aldabra) e terrestri (Morne Seychelles e Praslin National Park con la riserva dei Coco de Mer) e non mancano le novità. Tra queste, a Mahé, il giardino tropicale La Misère Exotics Garden Center mostra la flora e la fauna dell'arcipelago, lungo sinuosi sentieri tra 300 varietà di piante, circa 50mila fiori, camaleonti e tartarughe giganti di Aldabra. Mentre l'Eden Aquarium, dentro un centro commerciale, esibisce 33 vasche di specie rare di pesci, coralli, anemoni, stelle marine, lumache e cavallucci, murene e polpi. Una caratteristica dell'acquario è che riproduce i particolari ambienti marini: di Recif Island, di Fregate Island, di Bird Island.

...E GLI ITALIANI SCAPPARONO IN PARADISO

"Quando scopri le Seychelles rischi di non tornare più a casa!". Scherza – neanche tanto – Renato Longobardi, casertano di 75 anni, da

Festival Kreol, danza al passo della "Sega Music" (musica "rotta", tipica creola) in costumi locali. Stadio di Victoria, isola di Mahè



“Sono solo 90mila gli abitanti e concentrati soprattutto a Mahè”



▶ oltre 20 sull'isola di Mahè, dove produce liquori e distillati. E non è l'unico che ha lasciato il Belpaese per volare in Paradiso. Abbiamo conosciuto le sorelle Alice e Luigina Vivaldelli, trentine di Riva del Garda, che in un chiosco sulla spiaggia di Beau Vallon vendono panini italiani. Per gli ingredienti s'approvvigionano da Mamma Mia, società dei fratelli bergamaschi Chionni, di Carlo Perolari e del cremonese Annibale Grasselli Barni, un sodalizio di manager d'albergo che sta facendo circolare prodotti tricolore in un arcipelago dove i vincoli economici e geografici impediscono sia le vacanze low cost che il mordi e fuggi del fine settimana.

Abbiamo conosciuto anche il siciliano Giuseppe Randisi, 47 anni, del bar-ristorante La Dolce Vita – ottimo l'espresso! - e il romano Dario Stefani, 37 anni, manager di un hotel a 5 stelle sull'isolotto di Silhouette. Insomma, se ogni tanto ci vien voglia di fuggire per ricominciare, il turismo delle Seychelles sembra offrirci una sponda.

MELTING POT IN SALSA CREOLA

I seychellesi, invece, sono il risultato di un

curioso melange tra africani, inglesi, francesi, cinesi, indiani e malgasci; appena 90mila abitanti per il 90% concentrati a Mahè. Sono tante le isole disabitate, alcune abitate solo da uccelli, altre riservate a resort esclusivi, come Silhouette.

Fino all'XI secolo le Seychelles erano un Eden senza peccato originale. Poi furono "visitare" dai primi navigatori arabi e qualche secolo dopo dai portoghesi di Vasco De Gama, ma nessuno contaminò le isole fino al 1609, quando sbucò una nave inglese all'orizzonte. In seguito arrivarono i francesi e partì qualche

cannonata. La storia narra anche della brutta pagina della schiavitù e di coloni indiani e cinesi approdati molto tempo dopo in cerca di fortuna; e naturalmente di commerci di spezie, cotone, tabacco, vaniglia. La leggenda aggiunge i pirati, il cui tesoro sembra sia nascosto a Bel Ombre, isola di Mahè, dove qualche credulone potrebbe aggirarsi di notte armato di pala, piccone e carriola...

Quest'eredità multiethnica oltre che in cucina ha lasciato tracce nella cultura e in architettura. Nel centro di Victoria il Tempio Indù dedicato al dio della sicurezza e della prosperità (Arul Mihu Navasakthi Vinayagar) è tappezzato di sculture policrome, metà uomini-metà animali, e figura tra le principali attrazioni dell'arcipelago. Invece la Venn's Town, detta anche Mission Lodge, dopo l'abolizione della schiavitù divenne da centro agricolo una scuola missionaria per l'educazione dei bambini liberi. Oggi i suoi resti abbandonati riposano tra alte piante tropicali mentre la "terrazza" ci regala una tra le più belle vedute di Mahè, dalla cima del monte Sans Soucis, sulla costa occidentale.

Il Paradiso non può attendere! ■



Istantanee dal Festival di ottobre. A destra Frutti di giaca (*artocarpus heterophyllus*) nella tenuta con ristorante creolo Jardin du Roi, ad Anse Royale, isola di Mahè