

**È** la prima volta che Vita in Campagna pubblica un servizio che descrive l'operato di un italiano all'estero nel campo turistico-ambientale. Ma poiché Vita in Campagna è presente, sia pure con un numero limitato di abbonati, in 43 Paesi del mondo, contiamo di pubblicare in futuro altre iniziative di questo tipo con particolare riferimento all'agricoltura.

Ci troviamo nel nord dell'Etiopia e più precisamente nei pressi della cittadina di Hawzien (Tigrai), un punto centrale della storica rotta – tra Axum, Adua e Macallè – dove è nata la civiltà etiopica dai mitici tempi della regina di Saba (800 a.C.) alla nascita del regno di Axum (300 a.C.) fino all'avvento del cristianesimo (400 d.C.). Qui è stato creato dal nulla dall'ing. Silvio Rizzotti (nella foto qui sotto) il Gheralta Lodge oggetto del presente articolo: un villaggio di piccole case adibite a residenza turistica molto particolare per il fatto di essere situato fra le montagne del Tigrai (nord dell'Etiopia) in una zona isolata, finora mai raggiunta dai normali circuiti turistici.

Il Gheralta Lodge, situato su un terreno roccioso, si estende su una superficie di dieci ettari con quattro Ficus wanza secolari ed una splendida vista sulle montagne del Gheralta dove si trovano numerose chiese rupestri (datate dal VII al XIX secolo dopo Cristo). Alcune sono famose per l'architettura, gli antichi dipinti ed i manoscritti copti (cioè relativi ai cristiani d'Egitto che rimasero fedeli al cristianesimo dopo la conquista araba) in esse contenute, altre per i magnifici panorami.

All'ing. Silvio Rizzotti



# Turismo in Etiopia tra natura, arte e storia

*L'Etiopia, che è considerata il più antico Stato africano, è legata nel nostro pensiero a dolorosi ricordi di guerra e ad altre tragiche immagini di carestie, fame, siccità. In questo articolo vi offriamo un aspetto diverso di questo affascinante Paese in cui è possibile vivere e lavorare in armonia con l'ambiente e la natura*



Scorcio delle montagne del Gheralta (Etiopia) dove si trovano numerose chiese rupestri (vedi foto nel riquadro) sorte tra il VII e XIX secolo dopo Cristo. L'Etiopia, che si estende su una superficie di 1.221.900 chilometri quadrati (contro i 301.336 dell'Italia), conta una popolazione di 74.777.981 abitanti (in Italia siamo 58.413.000)

ti abbiamo posto alcune domande al fine di comprendere il perché di questa iniziativa italiana in Etiopia.

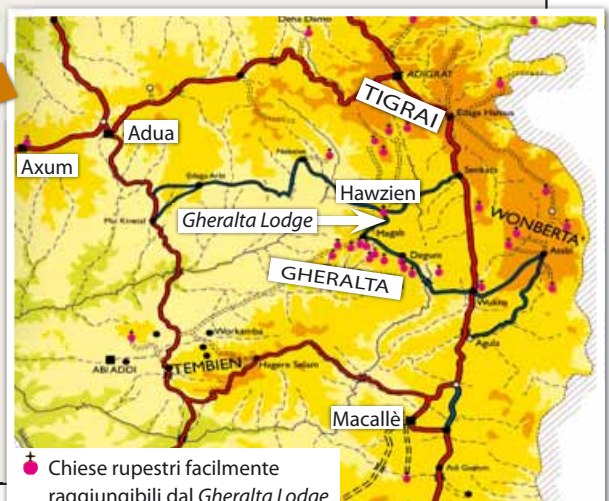
**Perché un lodge (un villaggio adibito a residenza turistica) in Etiopia e proprio sulle sconosciute montagne del Gheralta?**

La prima motivazione è personale: sono nato in Etiopia nel 1940 e vi sono vissuto i primi diciassette anni della mia vita. Dopo quaranta anni di lavoro in Italia e in Europa nel mondo delle ferrovie, ho deciso di ritornare alle origini per fare, nell'ultima parte della vita, qualche cosa di utile nel Paese che ha generosamente ospitato la mia famiglia in anni difficili.

Dopo aver preso in considerazione una decina di località in tutta l'Etiopia, mi sono fermato davanti alle montagne del Gheralta, nell'area delle chiese rupestri.



## Ecco dove si trova il Gheralta Lodge, il nuovo villaggio sorto in Etiopia (Africa)





Nelle foto le **abitazioni turistiche** del Gheralta Lodge realizzate in armonia con le tecniche secolari dei contadini del luogo – muri in pietra, soffitti in legno, tetti ricoperti con terra o paglia – e disposte in modo da armonizzarsi con l'ambiente naturale circostante. La cucina è basata in gran parte su prodotti locali, provenienti anche dall'orto (vedi freccia) del villaggio

### Ha avuto difficoltà con le autorità locali per realizzare tutto ciò?

Le autorità federali etiopi che operano nel settore dell'investimento estero sono molto efficienti. Ho ottenuto il permesso di investimento in un solo giorno, e così pure la carta d'identità e l'autorizzazione ad operare in valuta estera (per trasferire in Etiopia, senza particolari aggravii, i capitali necessari all'investimento e riportare eventualmente in Italia i redditi che ne deriveranno): direi un record mondiale di tempestività.

Una collaborazione validissima c'è stata anche a livello di Enti locali: il contratto di «land lease» cioè di affitto del terreno per settanta anni (in Etiopia non esiste la proprietà privata della terra ma solo quella degli immobili che vi vengono costruiti) è stato fatto in pochi mesi, il permesso di costruzione in una settimana.

Il progetto è stato elaborato da amici veronesi: l'architetto Giuseppe Tommasi, con la collaborazione di Alberto Ballestriero per l'inquadramento paesaggistico e di Gianandrea Cazzola per l'illuminazione. Il veneziano Guido de Luigi ha insegnato ai muratori tigrini come si fanno gli intonaci «antichi», con la sabbia del fiume che passa qui vicino e la calce naturale; la fotografa Paola Viesi ha realizzato gli arredi interni con materiali ed artigiani locali e curato la comunicazione visiva. Mia moglie, che ringrazio per avermi seguito pur non avendo le mie stesse ragioni per venire nell'Africa interna, è stata una preziosa presenza critica durante lo sviluppo del progetto e la sua realizzazione.

Per la costruzione mi sono rivolto ad una impresa italiana (la Elmi Olindo) registrata in Etiopia che ha completato i lavori in un solo anno (2007), malgrado la posizione remota e mille difficoltà logistiche.

### A che tipo di turisti pensate?

Il nostro progetto guarda alle esigenze del turismo culturale e religioso dei nostri Paesi, della vasta comunità internazionale di Addis Abeba (sede dell'Unione africana) e di quella parte dei nuovi ceti medi etiopi che, pur in un momento di rapida modernizzazione, è interessata alla conoscenza e alla salva-



Dettaglio di un *Ficus wanza*, secolare, presente nel Gheralta Lodge

*Tradizione e modernità nell'agricoltura etiopica felicemente accomunate nello spirito del villaggio italiano: l'asinello eccellente aiuto del contadino etiope e la pompa meccanica che fa risalire in superficie la preziosa acqua di sorgente trovata alla profondità di 60 metri*



guardia delle proprie tradizioni.

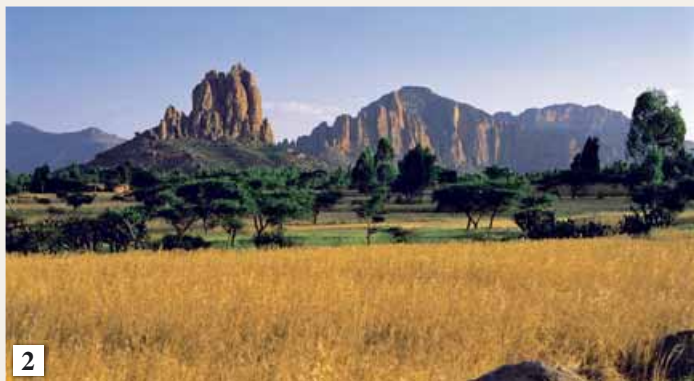
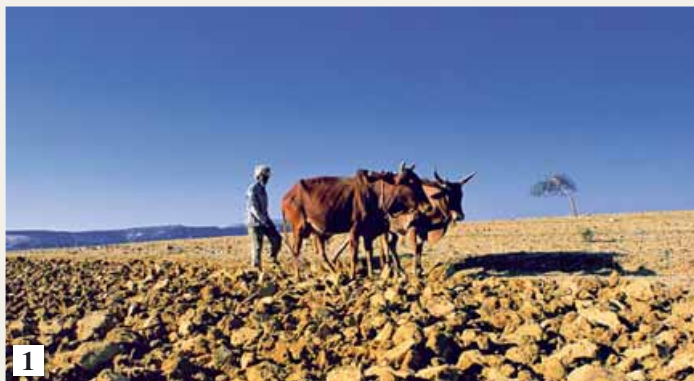
A questi visitatori offriamo edifici tradizionali, molto adatti al clima locale, ma anche moderne attrezzature: può far sorridere ma abbiamo dedicato molto tempo alla scelta dei materassi e degli apparecchi sanitari, disponiamo di una piccola lavanderia industriale e di adeguati supporti per la pulizia e la manutenzione. Conosciamo bene il territorio e le antiche chiese: offriamo consulenza, trasporto e guide competenti a chi desidera visitarle.

### Che tipo di cucina servite?

Aderisco da tempo all'associazione internazionale «Slow Food» <sup>(1)</sup> che, com'è noto, difende i prodotti dell'agricoltura tradizionale e valorizza il cibo delle comunità locali: certo non è facile passare dalla teoria alla pratica, ma cerchiamo di seguire quei principi. Non abbiamo cuochi famosi né menu con grande scelta ma, tra le prime cose, abbiamo impiantato un orto ed un piccolo frutteto; offriamo ai nostri clienti un menu del giorno basato su alcuni semplici piatti italiani ed etiopici ed un buffet di insalate e di vegetali del nostro orto.

Per colazione il miele, del progetto di

# Agricoltura tradizionale in Etiopia nelle foto di Paola Viesi



1-L'aratura dei campi avviene con aratri in legno. 2-Campo d'orzo in novembre e sullo sfondo le montagne del Gheralta. Nelle poche terre lavorate, l'orzo è un cereale molto coltivato, tra l'altro per fare la birra locale. 3-La mietitura dell'orzo viene fatta a mano con un falchetto. 4-Dopo la trebbiatura effettuata con il calpestio degli animali, si procede alla separazione dei semi al vento. I semi vengono poi stivati in otri di terracotta. 5-L'insacchettamento della paglia che viene poi conservata sui tetti delle case, fuori dalla portata degli animali. 6-Una tipica casa della zona del Tigrai con il magazzino sul tetto per la paglia ed altri prodotti agricoli. 7-Donne al mercato mentre setacciano il «teff», un cereale simile al miglio con cui si fa la tipica focaccia etiopica chiamata «angera». 8-Nella stagione secca gli animali vengono alimentati con foglie di fichi d'India che i bambini hanno il compito di privare delle spine

«Slow food» in Tigrai, e le marmellate fatte da noi, con prodotti locali, come il trungo, un frutto di aspetto simile al cedro, molto diffuso nel nord dell'Etiopia.

### Un bilancio di questa attività?

Tenendo conto che siamo una struttura piccola – 12 stanze, 20 letti – che abbiamo iniziato nella bassa stagione ed operiamo in una località molto isolata, il bilancio del primo anno di attività è stato sorprendente, molto superiore alle previsioni. Più di 3.00 presenze, di cui circa 1.500 privati ed altrettante di clienti portati dalle agenzie di viaggio europee ed americane, che ringrazio per la fiducia, in particolare quelle italiane, che qui contano molto. Nell'alta stagione, che va da dicembre a febbraio, siamo stati completi quasi tutti i giorni. Non sono numeri eccezionali per chi ragiona con i criteri del turismo dei paesi occidentali, ma per una piccola struttura sperduta sulle montagne africane si tratta di un ottimo avvio.

### Come vede e come sogna il Gheralta Lodge tra cinque anni?

Data l'età, i sogni sono prudenti: anzitutto continuare con un livello inappuntabile di pulizia e di manutenzione, migliorare la cucina, insegnare l'inglese e l'italiano ai nostri collaboratori, tutti giovani del posto. E poi qualche progetto di sviluppo: il ripristino della vegetazione naturale nel nostro sito, una conoscenza ancora più approfondita del territorio (stiamo schedando 40 chiese), l'offerta di escursioni a piedi ben studiate (magari con una notte passata in tenda fra le rocce del Gheralta, le montagne poste davanti al villaggio), la costruzione di altri bungalow.

### Può darci alcune informazioni utili per il soggiorno presso il Gheralta Lodge?

Vi invito a visitare il nostro sito Internet [www.gheraltalodgetigr.ai.com](http://www.gheraltalodgetigr.ai.com) dove sono spiegate ed illustrate le particolarità del villaggio.

Chi vuole prenotare un soggiorno può farlo tramite e-mail ([info@gheraltalodgetigr.ai.com](mailto:info@gheraltalodgetigr.ai.com)) o telefonando al nostro ufficio di Addis Abeba 00251 11 5545489 (in inglese, nelle ore di ufficio: qui siamo un'ora avanti).

I prezzi per il soggiorno sono i seguenti: in alta stagione (che va da dicembre a febbraio) il costo è di euro 15-24 a persona/notte per bed&breakfast a seconda delle stanze e 4 euro a persona per i pasti. Nella bassa stagione i prezzi delle stanze sono ridotti del 30% circa. Inoltre, vengono organizzati, su richiesta, servizi di collegamento con gli aeroporti di Macallè (due ore) ed Axum (tre ore) a prezzi di costo,

## Ai lettori che risiedono all'estero chiediamo di raccontare l'agricoltura del Paese in cui vivono

Tempo fa abbiamo inviato a tutti gli abbonati di *Vita in Campagna* residenti all'estero un questionario con il quale chiedevamo, tra l'altro, quali fossero i settori della coltivazione e degli allevamenti dei Paesi che li ospitano nei quali poteva tornare utile il nostro mensile. Molto interessanti sono state le risposte degli abbonati che ci sono pervenute da diversi Paesi: Argentina, Brasile, Canada, Danimarca, Ecuador, Francia, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Kenya, Lussemburgo, Madagascar, Malta, Olanda, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Turchia e Ungheria.

Gli abbonati ci hanno indicato come il lavoro di informazione di *Vita in Campagna*, pur nella diversità del clima dei vari Continenti dove vivono, viene utilizzato o semplicemente letto, semplificando o da chi possiede un piccolo pezzo di terra da coltivare a chi lavora in una organizzazione agricola con scopi umanitari o ancora da chi vuole tenere un legame stretto con il mondo agricolo italiano.

Leggendo i questionari ci è poi venuta un'idea, quella di riservare uno spazio su *Vita in Campagna* ai nostri lettori che vivono all'estero e che hanno voglia di raccontare, tramite brevi testi e fotografie, l'agricoltura e la vita in

campagna dei Paesi dove ora vivono.

**In sostanza cosa vi chiediamo amici che vivete all'estero?** Vi chiediamo di raccontare agli abbonati che risiedono in Italia le diverse modalità del vivere in campagna (le tradizioni e le consuetudini degli agricoltori locali) e le colture o gli allevamenti che più si discostano da quelli tipici italiani. Non dimenticatevi di descrivere, se

esiste, un'agricoltura amatoriale e come si sia integrata nel contesto dell'agricoltura professionale.

Gli articoli degli abbonati residenti all'estero che arriveranno in redazione saranno valutati e poi pubblicati su *Vita in Campagna* e sul nostro sito Internet.

**I testi** (non preoccupatevi se non sono scritti in un italiano perfetto, vi aiuteremo

noi a renderlo tale) e **le fotografie** (queste ultime indispensabili per far comprendere meglio quanto scritto) **devono essere inviati al seguente indirizzo postale:** Vita in Campagna - redazione estero - Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona (Italia). **Oppure possono essere inviati tramite e-mail** al seguente indirizzo: [estero@vitaincampagna.it](mailto:estero@vitaincampagna.it) (se utilizzate quest'ultimo mezzo fate in modo che le foto abbiano il seguente formato: cm 9x9; 300 dpi). □



Nella foto, inviata da un abbonato residente in Ecuador, la coltivazione di «frèoles» (fagioli) sulle Ande (1.400 metri sul livello del mare)

rispettivamente 35 e 55 euro a viaggio, da ripartire fra le persone trasportate.

Il periodo migliore per soggiornare in Etiopia va da ottobre a marzo (clima secco, caldo di giorno, 28-30° C, e freddo di notte, 10-15° C).

L'attrezzatura consigliata è quella che si usa in Italia in montagna in estate. Alcune chiese sono raggiungibili con sentieri esposti con medie difficoltà alpinistiche (in Italia sarebbero delle «ferrate»). Meglio portarsi un cordino, visto che qui

ci sono solo le orme centenarie dei monaci. Vi è da dire che in un settimana si visitano tutte le chiese più interessanti.

Lo scalo aereo più vicino è Macallè (2 ore di auto).

A cura della Redazione

(1) «Slow Food», attraverso progetti, eventi e manifestazioni è impegnata nella difesa della biodiversità e dei diritti dei popoli alla «sovranità» alimentari.