

# L'ultimo caffè selvatico

**Viaggiatori d'Occidente** Frutto spontaneo e straordinario della foresta etiopica, il caffè di Harena è reputato uno dei cinque migliori di tutta l'Africa

**Alessandro Gandolfi, foto e testo**

Sembra una favola: in Etiopia c'è un favoloso caffè che cresce spontaneo a quasi duemila metri d'altezza. È unico al mondo, la sua qualità è straordinaria e lo raccolgono donne laboriose vestite di giallo, di verde e di blu, camminando per ore nel cuore della foresta di Harena.

**Le piantagioni si trovano a un'altezza di quasi 2000 metri e si raggiungono su una strada impervia**

Questa piccola comunità di cinquemila anime è rimasta isolata per secoli, continuando a vivere in capanne di paglia e a trasportare il caffè selvatico a dorso d'asino, in grossi sacchi di iuta. Ma trent'anni or sono le cose sono cambiate: l'esercito socialista di Mengistu costruì una strada che, superato un forte dislivello, arrivava fino alla foresta di Harena. Ed è proprio seguendo questa via che oggi il prezioso caffè arabica arriva ai mercati della capitale. Un prodotto di alta qualità che inizia a essere apprezzato: l'anno scorso una speciale commissione lo ha premiato

come uno dei cinque migliori caffè di tutta l'Africa.

Il caffè è nato in Etiopia. Qui la sua preparazione accurata resta un rituale simbolico, una cerimonia praticata ogni giorno e ispirata all'ospitalità. Lo è nei ristoranti alla moda di Addis Abeba come nei remoti villaggi del Tigrè, dell'Afar o dell'Oromia, regione meridionale verso la quale ci spostiamo a bordo di un 4x4. Mi accompagna l'italiana Flaminia Battistelli: «Quella di Harena è una foresta primaria meravigliosa – spiega la ragazza – e ospita le ultime piante di caffè selvatico al mondo: il risultato della raccolta è un caffè che non hai mai assaggiato prima».

Flaminia lavora per la Cooperazione Italiana, l'organo del Ministero degli esteri che sta portando avanti un progetto di sostegno ai piccoli raccoglitori e produttori di caffè di Harena.

Il problema è arrivarci, ad Harena! Questa remota foresta si trova cinquecento chilometri a sud della capitale, al centro dell'Etiopia meridionale, e il percorso è massacrante: si guida per due giornate intere e lungo il primo tratto ci si lascia alle spalle laghi popolati da pellicani, sicomori secolari (il loro legno nell'antico Egitto veniva usato per costruire sarcofagi) e villaggi dal fascino unico, come Shashemene. Qui dal 1948 vive una folta comunità di rastafa-

riani arrivati direttamente dalla Giamaica, e proprio qui ogni settimana arriva il caffè di Harena per essere venduto agli intermediari.

Da Shashemene la strada vira bruscamente verso est. Dopo pochi chilometri, l'asfalto lascia il posto alla terra battuta e ai campi di *teff*, il cereale con il quale si cucina l'*enjera*, una crêpe spugnosa che è alla base di tutta la cucina etiopica. Il giorno successivo si sale fino a quattromila metri, entrando in una dimensione inconsueta: vegetazione bassa, vento freddo, steppa a perdita d'occhio, un uomo che cavalca solitario ver-

so il nulla. Sembra la Mongolia ma si chiama Sonetti Plateau, il maggiore altopiano etiopico, sul quale corre la strada asfaltata più alta dell'Africa.

Scendendo di nuovo, la steppa si trasforma in foresta tropicale e si entra così nel vasto Bale National Park, dove si trova la foresta di Harena: «Mi sembra di avere fatto un salto indietro di duecento anni» commenta Flaminia quando ai lati della strada iniziano ad apparire le prime case in terra e fango, con gli asini che trasportano lenti i sacchi di caffè. È questa da sempre la loro unica fonte di reddito.

Le allegre donne del villaggio si infilano nella foresta intonando canzoni della tradizione. Passano ore a raccogliere la drupa, il rosso frutto del caffè che sembra una ciliegia, gettandolo velocemente nella lunga cesta in vimini con un gesto che i loro antenati hanno ripetuto per anni, sempre uguale. Poi era consuetudine metterlo a essiccare a terra, sopra grandi teli colorati che vediamo ancora qua e là fra le colline vicine. Il progetto, con la consulenza dell'Iao (l'Istituto Agronomico per l'Oltremare), mira proprio a cambiare questa abitudine secolare: «A contatto con il terreno – spiega Tiberio Chiari dell'Iao – il chicco di caffè ne assorbe in parte l'odore. Per questo sono state introdotte reti che impediscono il contatto con il suolo, aumentandone così la qualità».

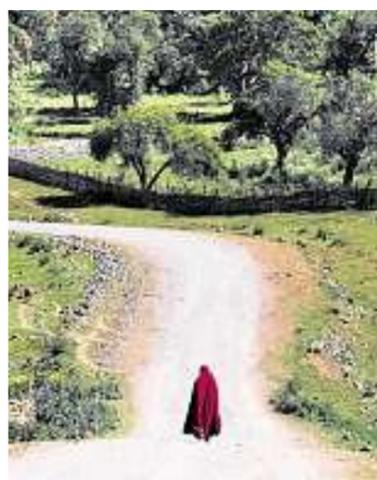
Te ne accorgi quando una donna arriva con due tazze fumanti di caffè appena tostato: il sapore è unico, intenso, mai sentito prima. Ma non è questo l'unico pregio del caffè di Harena. «A causa dei cambiamenti climatici – continua Tiberio – nei prossimi quarant'anni le coltivazioni di caffè potrebbero sparire dall'Africa Orientale. Una catastrofe! La soluzione, pensiamo, potrebbe arrivare proprio dalla biodiversità genetica dell'Harena». Più buono, dunque, ma anche molto più resistente...



Harena: le donne vanno a raccogliere il caffè nella foresta.



Harena: i sacchi di caffè sono portati fuori dalla foresta con gli asini.



Mena, Harena: una donna cammina lungo una strada del villaggio.



Addis Abeba: lavoratori alla Oromia Coffee Farmers Cooperative Union (OCFCU).