



domenica  
18 marzo 2012  
**TERRE  
OSPITALI**

# Palm wine Nigeria

## L'OSPITALITÀ IN NIGERIA

Descrivere l'ospitalità in Nigeria è un compito arduo perché i **160 milioni di abitanti** del paese appartengono a circa **250 gruppi etnici** che hanno abitudini e tradizioni diverse riservate agli ospiti. Per esigenze di tempo e spazio si descrive solo una delle tradizioni di ospitalità in Nigeria: quella della tribù Igbo nel Sud-est della Nigeria. E' bene tuttavia precisare che tutti i gesti di ospitalità nei diversi gruppi etnici di Nigeria sono ispirati dagli stessi atteggiamenti / convinzioni di base anche se manifestano diversità tra loro:

- offrire ospitalità ad un ospite è un dovere sacro
- l'ospite è un re

Ciò comporta che si debba fare tutto quanto possibile per far sentire a casa l'ospite.

Tra gli Igbo della Nigeria, **Oji-igbo (la noce di cola)** e **Mmanyà Ngwọ (vino di palma)** sono offerti nelle famiglie al/i visitatore/i come segno di buona volontà.

In alternativa possono essere offerti **Akụ-ĩnu** (la cola amara / Garcinia cola) o **Afufa/Añara** (l'uovo del giardino africano / solanum melongena / macropcarpon).

## OJI-IGBO (NOCE DI COLA)

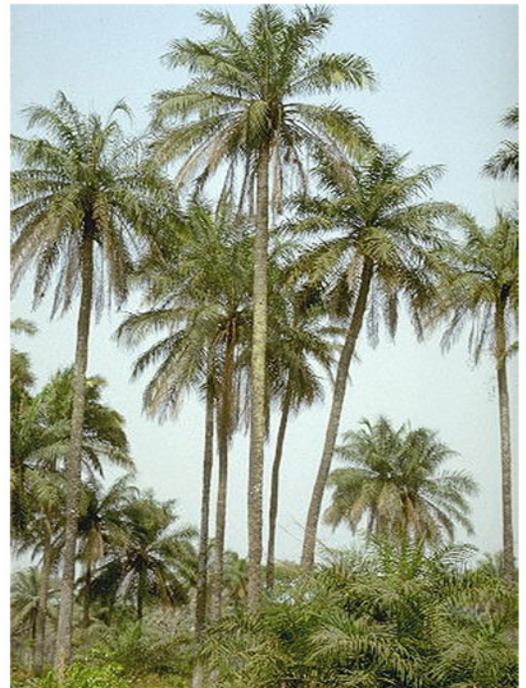
Oji-igbo è il frutto di un particolare albero sempreverde che cresce nelle foreste pluviali (acuminate cola). Piantagioni di Cola sono presenti, oltre che nel luogo di origine, anche nel sud America - specialmente in Brasile - nelle Indie occidentali, in Jamaica ed in altre regioni a clima tropicale umido. I frutti, oblungi e coriacei, contengono da 5 a 10 semi ciascuno. Tali semi, chiamati impropriamente **noci di cola**, hanno un sapore particolarmente amaro ed astringente, dovuto all'abbondante presenza di vari alcaloidi e tannini.

## MMANYA NGWỌ (VINO DI PALMA)

Per produrre il vino di palma (Mmanyà Ngwọ) lo **spillatore/estrattore del vino** estrae la linfa dalla pianta di palma e la raccoglie in contenitori di lagenaria<sup>1</sup>. La linfa è normalmente estratta da due tipi di palma: l'albero dell'olio di palma africana/Elaeis guineense o l'albero della palma Raphia. Di solito la **spillatura del vino di palma** comporta tagliare il fiore della palma e fissare un contenitore di lagenaria<sup>2</sup> al moncone del fiore al fine di raccogliere la linfa. Il processo dell'estrazione della linfa è menzionato nel romanzo «Il crollo» dello scrittore nigeriano Chinua Achebe. Svolge, inoltre, un ruolo centrale nella trama del romanzo di un altro scrittore nigeriano, Amos Tutuola: «The Palm Wine Drinkard».

Normalmente, prima dell'inizio del processo di fermentazione, il liquido bianco che si raccoglie è molto dolce e analcolico. Immediatamente dopo la raccolta la linfa comincia a fermentare a causa di lieviti naturali presenti nell'aria (spesso stimolato dal lievito residuo nel contenitore di raccolta). Nel giro di due ore di fermentazione si ottiene un **vino aromatico** che contiene fino a 4% di alcol e che è leggermente dolce.

Il vino di palma può essere anche distillato per produrre una bevanda forte, una sorta di grappa o whisky conosciuto come **Kai-Kai** tra gli Igbo, ma comunemente chiamato **Ogogoro** in Nigeria. Questa bevanda più forte non è l'abituale bevanda di ospitalità nella tribù Igbo anche se, a volte, può essere offerta ai soli visitatori adulti. Kai-Kai è molto utile nella produzione di farmaci tradizionali per la cura delle malattie tropicali comuni.



<sup>1</sup>Pianta tropicale delle cucurbitacee i cui frutti a forma di bottiglia, svuotati e seccati, sono usati come recipienti.

<sup>2</sup> Oggigiorno c'è chi adopera contenitori di plastica per la raccolta.

#### FUNZIONE SOCIALE DEL VINO DI PALMA E DELLA NOCE DI COLA

Bere il **vino di palma** insieme è un segno di amicizia e fiducia. Due persone che si considerano nemici non offrono né accettano il vino di palma. Nel **matrimonio tradizionale** della tribù Igbo, bere vino di palma dallo stesso bicchiere da parte dell'uomo e della donna sigilla il legame matrimoniale. Il matrimonio tradizionale avviene normalmente nella casa familiare della donna e alla presenza dei membri delle due famiglie e dei loro amici. Nel momento culminante di questa cerimonia il padre della futura sposa le porge un bicchiere colmo di vino di palma fresca. La ragazza si avvicina al futuro marito, beve dalla coppa e gliela offre. Con questo gesto la donna esprime il consenso alla proposta di sposare l'uomo e la disponibilità ad amarlo e prendersi cura di lui e dei loro figli. L'uomo prende la coppa dalla donna e beve il vino di palma residuo. In questo modo egli esprime la sua disponibilità a condividere la sua vita con la futura sposa, ad avere fiducia in lei, proteggerla e prendersi cura di lei e dei loro figli.

Anche la **noce di cola**, considerata il frutto sacro dagli dei, gioca un ruolo fondamentale nella vita sociale della tribù Igbo. Una leggenda racconta che i padri fondatori della tribù Igbo si recarono alla casa degli dei dove venne loro chiesto di scegliere un frutto fra tutti quelli del frutteto degli dei. I padri fondatori scelsero la noce di cola. Grazie a questa origine divina, la noce di cola è considerata la regina di tutti i frutti in terra Igbo. E' usata nei sacrifici per comunicare con gli dei e anche per dimostrare buona volontà verso gli ospiti, per sigillare un'accordo/convenzione o cementare il vincolo tra persone e gruppi.

#### BENEFICI PER IL CORPO

La **linfa di palma** contiene molte sostanze nutrienti tra cui l'acido nicotinico e la vitamina C. Protegge la vista e viene utilizzata nel trattamento della malaria. In alcune zone dell'India il vino di palma viene fatto evaporare per produrre lo zucchero non raffinato chiamato jaggery che viene usato nei farmaci Ayurveda.

La noce di cola contiene alcuni alcaloidi come la caffeina, kolatine, teobromina e betaina che aiutano a tenere sveglie le persone e a placare la fame e la sete.

#### AFRICAN GARDEN EGG (UOVO DEL GIARDINO AFRICANO)

La melanzana africana (African garden egg) è conosciuta in botanica come *Solanum melongena* della famiglia delle Solanaceae ed è chiamato Igba tra gli Yoruba del sud-ovest Nigeria.

La polpa color crema ha un piacevole gusto amaro (dovuto alla presenza di piccole quantità di alcaloidi nicotinoidi) e consistenza spugnosa. E' un frutto stagionale che raggiunge la maturazione tra agosto e ottobre quando giunge abbondante sul mercato. Viene consumato crudo o stufato associato allo **yam** bollito. Entrambi veramente gustosi!

Questo assai diffuso frutto africano è noto tra i ricercatori non solo per le sue proprietà nutrizionali ma anche per i suoi effetti benefici sulla salute.

Diversi studi condotti in Africa hanno rivelato come il garden egg aiuti chi ha problemi di cuore e renda più efficace una dieta per la riduzione del peso. Inoltre gli studiosi sono giunti alla conclusione che il garden egg funziona nella riduzione del colesterolo nel sangue, come rimedio naturale anti-ulcera e può avere benefici sui pazienti di glaucoma.

*Don Wilfred Eke*