

GIOIA! *reportage*



# Le MANI in pasta

A Haiti il 70 per cento delle famiglie vive con meno di un dollaro al giorno. **La Fondazione Francesca Rava ha creato una città, Francisville,** dove si cerca di sconfiggere la miseria dando un tetto agli orfani e insegnando mestieri: tra i più ambiti, quello di sfornare pagnotte. Siamo andati a vedere come nasce il pane più buono del mondo

*testo e foto di Diana Bagnoli - a cura di Paola Marone*

**Il signor Zefirè ha due bambini, un maschio e una femmina, e vive nel quartiere di Tangeri, su una stretta strada sterrata in cui non passano le auto.** Scendiamo dal 4x4 che ci ha accompagnato il più vicino possibile, attraversiamo il polverone a cui ormai siamo abituati e da cui emergono occhi curiosi e piedi scalzi. Un gruppo disordinato di bimbi ci viene incontro veloce, vivace. Alcuni sono

svestiti, tutti sono allegri. A casa di Zefirè sotto lo stesso tetto dormono in 16: Zefirè, sua moglie, i loro due bambini più una dozzina tra parenti indefiniti e figli che ormai sono diventati figli di tutti. Una famiglia allargata che ogni notte tira fuori coperte e materassi per rivestire la sala da pranzo e trasformarla in stanza da letto. Non ci sono acqua corrente, elettricità e bagno. È normale a Haiti, dove il 70 per cen-



### All'opera

Nella pagina di sinistra, una bimba di Cité Soleil, il più grande slum di Port-au-Prince, riceve in dono un pacco di pasta distribuito dalla Fondazione Rava/Nph. Qui accanto, ragazze della scuola della Fondazione, in divisa. Sotto, i sarti che confezionano uniformi per scuole e ospedali Nph.



## GIOIA!reportage



**«Un lavoro decente fa la differenza: vuol dire sfamare le 15 persone che vivono sotto il tuo tetto, mandare a scuola i bambini, avere accesso a cure mediche»**

to della popolazione guadagna meno di un dollaro al giorno e ogni ora due bambini muoiono per malnutrizione. A Haiti la povertà è sordida e spietata, ma queste quattro mura sono state graziate da un dono speciale: il pane. Zefirè ha una passione che gli salva la vita da otto anni, cioè da quando è stato assunto come panettiere a Francisville, città dei mestieri creata e sostenuta dalla **Fondazione Francesca Rava - Nph Italia Onlus**. Ogni giorno versa nella macchina dell'impasto, nelle giuste dosi, farina, acqua e lievito e la magia si ripete: le pale girano, gli ingredienti si mescolano e in poco tempo l'impasto è pronto per essere infornato e trasformato in pagnotte calde e croccanti. Grazie a questa macchina, spedita a Haiti da Milano dalla Fondazione, qui si producono 500 kg di pane al giorno.

**Il pane poi inizia il suo viaggio.** Ogni giorno puntuale, alle 12, arriva un fattorino in motocicletta che con un'abilità mista a incoscienza collaudata da generazioni si carica sulla testa una cesta di svariati chili di pane morbido, baguette e pagnotte multiformi per distribuire quel bene prezioso e da queste parti per nulla scontato. Passando dalle venditrici di strada di Port au Prince, dagli ospedali St. Damien e St. Luc, dagli slum di Cité Soleil, il pane partito da Francisville termina il suo percorso sulle montagne di Kenscoff, alle spalle della città, dove contribuisce largamente a saziare l'appetito dei 500 bambini orfani o abbandonati che crescono nella casa **Nph** come una grande famiglia.

### Il viaggio del pane

Nella foto sopra, uno dei panettieri di Francisville. Sotto, un commerciante distribuisce il pane con la sua motocicletta. Qui a sinistra, un sartor: quest'anno, con macchinari per lo più italiani, sono state prodotte 12.400 uniformi per scuole e ospedali.

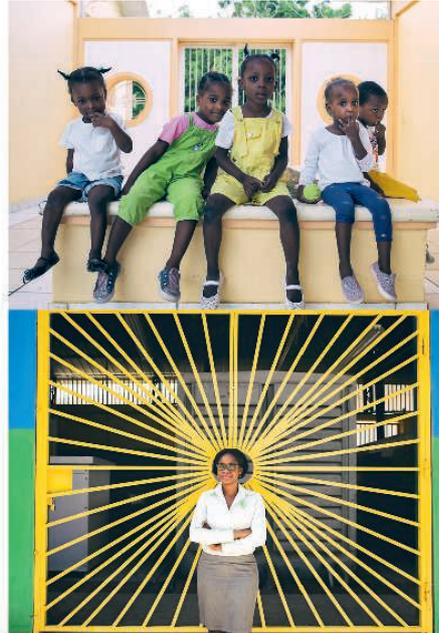
### La panetteria non è un caso a sé.

Perché nell'afosa periferia di Tabarre, sempre a Francisville, ci sono anche un'officina meccanica, una sartoria, allevamenti di polli e pesci, un piccolo stabilimento per la produzione di pasta, macchinari per la produzione d'ossigeno medicale, pannelli solari per la produzione di energia, una lavanderia, una carpenteria, un centro stampa per cartelle cliniche e quaderni, un laboratorio di burro d'arachidi. Un intero quartiere di officine attrezzate in cui lavorano e imparano il mestiere una settantina di giovani, molti dei quali formati in Italia: rarità produttiva in un Paese dove la grande piaga è la mancanza di lavoro. A Haiti avere un lavoro decente vuol dire poter sfamare le 15 persone che vivono sotto il tuo stesso tetto, istruire i bambini e permettersi cure mediche che noi consideriamo ovvie e banali ma qui fanno la differenza tra la vita e la morte. I macchinari di Francisville arrivano da azien-



## GIOIA! reportage

«Tra le attività dei volontari italiani: intrattenere i bambini, costruire case mattone su mattone, fare panini di würstel e ketchup da distribuire negli slum»



### Senza famiglia

Sopra, Betty, da quattro anni direttrice della Baby House, l'orfanotrofo della Nph a Francisville. In alto, alcune bambine ospitate dalla struttura.

### La città dei mestieri

A Francisville, città dei mestieri creata dalla **Fondazione Francesca Rava - Nph Italia onlus**, sono tante le attività produttive (nella foto sopra, un allevamento di pollame; sotto, venditrici di pane nelle strade della poverissima Port-au-Prince). A Haiti Nph è presente da oltre 30 anni sotto la guida di padre Richard Frechette; oltre a Francisville la **Fondazione Francesca Rava** sostiene inoltre sull'isola tre ospedali, due case con 500 bambini, un programma di lotta del cancro al seno, due centri per bambini disabili, più di 30 scuole di strada. Per info e aiuti: [nph-italia.org](http://nph-italia.org)



de italiane vicine alla Fondazione: quelle dell'officina meccanica, quelle della sartoria, quelle per l'impasto di Zefirè; le cuoche hanno studiato a una scuola alberghiera di Milano per sei mesi e ora cucinano per i dipendenti di Nph.

Due anni fa i sarti Michelle e André hanno trascorso in Italia, a Rimini, in un'azienda tessile che ha a capo Andrea Bucalossi, tre settimane per imparare taglio e cucito e ora producono senza sosta divise per le scuole di Nph e della affiliata fondazione St. Luc in cui lavorano molti ragazzi cresciuti nella casa Nph sull'isola. Aiutare, comunque, non è impresa facile. Più o meno una volta al mese, se sono arrivate donazioni sufficienti dall'estero, se non sono in corso razzie o rivolte (l'ultima a luglio, per protestare contro l'ennesimo aumento del carburante: tre morti, decine di feriti) si può organizzare per i più poveri una donazione extra di pane o pasta prodotta a Francisville.

Chi arriva dall'Italia come volontario e per i campus solidali della Fondazione alloggia a Villa Francesca, l'hotel, non certo di lusso ma pulito, costruito per ospitarli. Età compresa tra i 16 e i 70 anni, i volontari han tutti una gran voglia di darsi da fare. Nonostante i 35 gradi i ritmi sono scanditi da una fitta tabella di marcia: tra le attività, intrattenere bambini orfani e disabili, piantare alberi, costruire case mattone su mattone, preparare panini di würstel e ketchup da distribuire negli slum.

«Non è una cosa edificante, dar da mangiare ai poveri», ammonisce padre Rick, figura leggendaria di prete appassionato e medico in prima linea che ad Haiti da 35 anni guida ogni attività umanitaria della **Fondazione Francesca Rava - Nph Italia Onlus** ad Haiti. «È umiliante che un gruppo di esseri umani debba distribuire un bene primario ad altri esseri umani». Ed è così. Però lascia un grande senso di consapevolezza, apre gli occhi. Bocche voraci, gente che grida e si sbraccia: una lunga fila di uomini, donne e bambini aspetta impaziente sotto il sole di mezzogiorno. I poveri di Cité Soleil sono 300.000, l'organizzazione è tutt'altro che semplice. Oggi, il donatore è Obicà: con i ricavi su bufale e fiordilatte venduti durante il periodo natalizio nei suoi ristoranti, ha permesso alla Fondazione di produrre e distribuire 3000 pacchi di pasta da quattro chili. Domani chissà. Qui, nelle baracche, molte famiglie non hanno la certezza di mangiare tutti i giorni. Ma la speranza sì, ed è già qualcosa. □