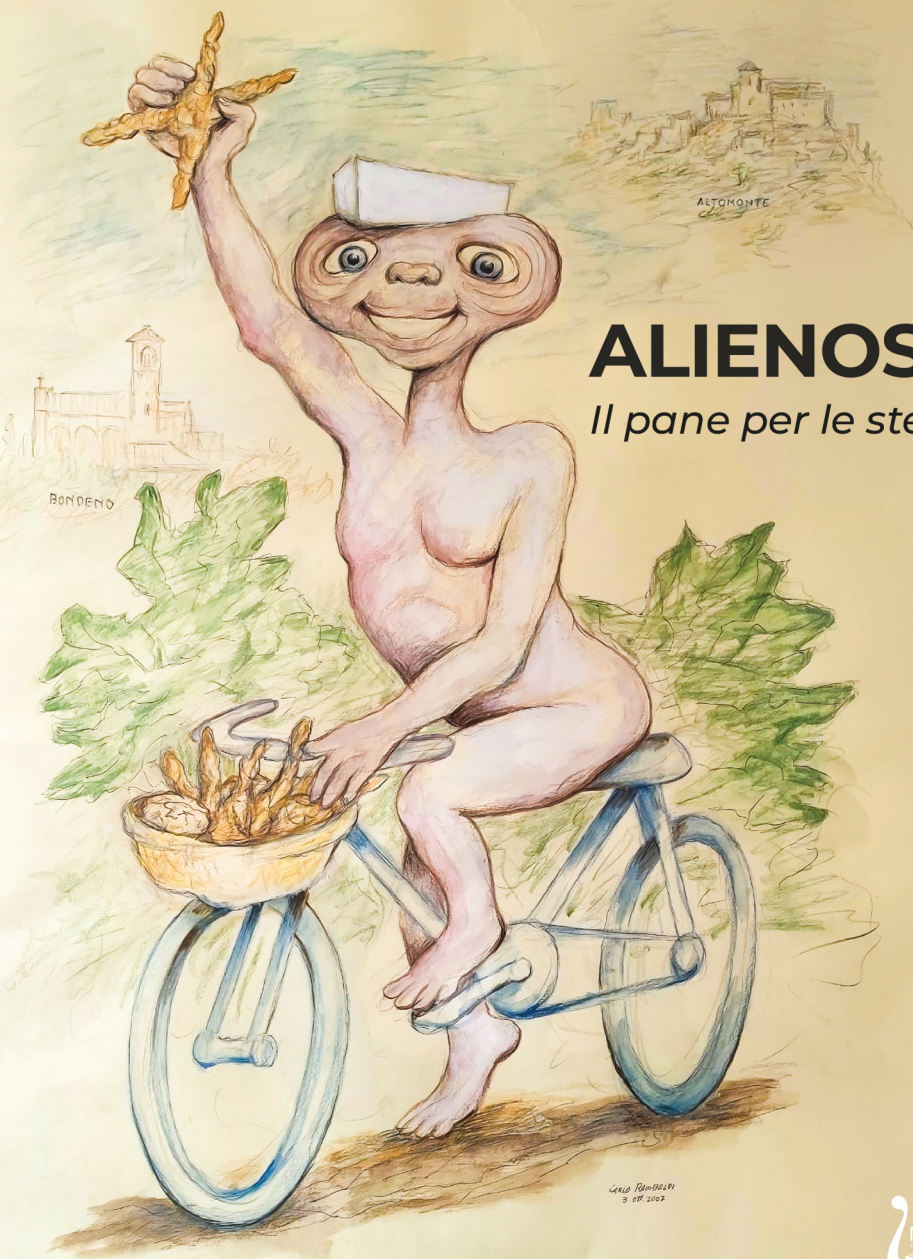


FERNANDO CLEMENTE



ALIENOS

Il pane per le stelle

FERNANDO CLEMENTE

ALIENOS

Il pane per le stelle

Introduzione di

Carla Cocco

Presidente di «Africa Sarda»



Copyright © MMXXV
«NeP edizioni Srls» di Roma (RM)
www.nepedizioni.com
info@nepedizioni.com
Via dei Monti Tiburtini 590
00157 Roma (RM)
P. iva 13248681002
Codice fiscale 13248681002
Numero REA 1432587
ISBN 978-88-5500-422-0

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.

I edizione: luglio 2025

INDICE

Introduzione	5
Prefazione	17
Capitolo zero	21
Scelta di pane, scelta di vita!	23
La Sardegna, mia seconda patria	29
La Sardegna 2.0	37
Capitolo primo	41
Capitolo secondo	45
Capitolo terzo	51
Capitolo quarto	55
Capitolo quinto	61
Capitolo sesto	71
Capitolo settimo	75
Capitolo ottavo	83
Capitolo nono	89
Capitolo decimo	93
Capitolo undicesimo	99
Capitolo dodicesimo	103
Capitolo tredicesimo	109
Capitolo quattordicesimo	115
Capitolo quindicesimo	121
Capitolo sedicesimo	129
Capitolo diciassettesimo	135
Capitolo diciottesimo	145
Capitolo diciannovesimo	149
Capitolo ventesimo	155

Capitolo ventunesimo	159
Capitolo ventiduesimo	169
Capitolo ventitreesimo	175
Capitolo ventiquattresimo	185
Capitolo venticinquesimo	195
Capitolo ventiseiesimo	199
Capitolo ventisettesimo	205
Capitolo ventottesimo	209

Introduzione

Il mio amore per il continente africano ha radici profonde. Sarà perché la Sardegna è più vicina all'Africa che all'Italia, sarà perché il popolo sardo è un po' come quello africano: orgoglioso, vivo, tenace, generoso e forte; un popolo che, seppur nella difficoltà, mantiene intatto il suo sorriso. Classe 1978, sono figlia di un ex minatore e di una casalinga. Nasco a Carbonia, nel Sud Ovest della Sardegna, nelle mie vene scorre anche sangue greco, ereditato dalla mia nonna materna originaria dell'isola di Samos. Sono una cantante... con un passato da assistente sociale.

L'idea de «La mia più sensata follia» (così amo definire Africa Sarda Studio), nasce nel 2015, quando per la prima volta approdo a Lusaka (Zambia). Nulla lasciava presagire quello che poi sarebbe accaduto due anni più tardi, nulla aveva a che fare con scenari di «*miseria e nobiltà*» (per voler citare Eduardo Scarpetta) in cui la miseria, vista sempre in maniera negativa, come mancanza, indigenza, povertà, incredibilmente inizia ad assumere un significato diverso, ricco, «nobile». E la *nobiltà*, intesa come ricchezza, prosperità, benessere, si rivela invece capace di sentimenti e inclinazioni umane, caritatevoli, di... ben-essere.

È il 2015. Sono una cantante (nel mio piccolo) affermata in Italia, a Roma, dove vivo da ormai 18 anni. Arrivo a Lusaka per rappresentare musicalmente l'Italia in occasione della «XV settimana della lingua italiana nel mondo». Sono ospite dell'Ambasciata Italiana a Lusaka in Zambia.

È l'Ambasciatore allora in carico Filippo Scammacca (che una certa assonanza con Felice Sciosciammocca del succitato capolavoro, secondo me ce l'ha!) che dopo i concerti alla presenza delle più alte, rispettabili e autorevoli personalità del luogo, mi propone una visita al ghetto di Bauleni. E qui tutto cambia.

Bauleni è un compound, uno slum, una «favela» (per dir-la come i brasiliani), o più semplicemente un grande quartiere alla periferia della città di Lusaka, come potrebbe essere Scampia per Napoli o Sant'Elia per Cagliari, o ancora Quarto Oggiaro per gli amici milanesi. Certo non occorre andare in Africa per toccare con mano le difficoltà, le paure, i pericoli con i quali gli abitanti di questi luoghi sono abituati a «dialogare», a «contrattare», spesso in completa solitudine perché visti come la «feccia» di una ben più *nobile* società che li ha sapientemente creati. Ma a me è successo.

Bauleni conta circa 80.000 abitanti... forse. Non è dato sapere stima esatta. Bauleni è nata come «insediamento informale», e quindi fuori dalla responsabilità e dall'interesse dell'amministrazione della città. Dall'altra vi è una strumentalizzazione di dati poco certi da parte di non si sa chi per trarne vantaggio (pratica comune è aumentare le cifre inerenti la popolazione del ghetto stesso, il numero di abitanti e altri dati sensibili per ottenere fondi).

All'interno del ghetto opera una piccola organizzazione non governativa e no-profit zambiana, pienamente inserita nel compound, *In & Out of the ghetto*, ovvero dentro e fuori dal ghetto.

«Dentro: perché abbiamo deciso di vivere dentro il compound, luogo in cui la vita della gente si svolge. Perché vo-

gliamo vivere a stretto contatto con la gente, per capire i problemi e condividere le gioie in modo, non migliore, ma semplicemente diverso. Perché vogliamo essere parte del quotidiano della gente.

Fuori: perché vogliamo creare delle vie che portino fuori dal ghetto, non tanto come luogo fisico, ma come schiavitù mentale, come impedimento che blocca il cammino di crescita umana, miglioramento e liberazione di un singolo e di un'intera comunità¹.

Responsabile dell'associazione è un italiano, Diego Cassinelli, che insieme alla Presidente Bertha Tembo, hanno fondato l'organizzazione circa 10 anni fa. Il nome di Diego è sulla bocca di tutti i bimbi, per loro o sei un *Muzungu* o sei «un» *Diego*, l'unico bianco del ghetto, un ghetto stracolmo di gente, con le strade inondate da giovani ragazzi e bambini, soprattutto, che si aprono come le acque al passaggio di Mosè al suono del clacson della «*Old Lady*» di Diego, un pick up malridotto ma ancora funzionante. Il profumo del «pane» fritto pervade le strade del compound, una golosità ipercalorica e per niente *healty*² alla quale nessuno sa rinunciare! Il mais è in assoluto l'alimento più consumato in Zambia e il cibo preparato con le sue farine è un simbolo di questo Paese. Perfino la birra è a base di mais! *L'nshima*, purè di mais bianco, viene mangiato comunemente sia a pranzo, sia a cena, preparato nelle case, nei ristoranti, dai venditori ambulanti. Per tradizione, la preparazione dell'*nshima* è un

¹ Cit. Diego Cassinelli, responsabile della ONG «In & Out of the ghetto».

² Sano.

lungo processo che parte dell'essiccazione del mais, passa poi per la macinatura dei chicchi e finisce con la loro cottura. Esso fa parte di quasi tutti i pasti consumati nello Zambia. Ma il pane fresco, azzimo, alla brace, il *civraxu*, il *carasau*, il *guttiau* è parte fondamentale della vita di tutti noi, in tutto il mondo. E il *vitumburwa* («pane» al quale mi riferivo sopra) è il primo cibo che mi viene offerto dai ragazzi del ghetto. Il pane, simbolo di amore e convivialità che anche stavolta si erge a protagonista. Pane...? Ho sempre pensato che le *vitumburwa* fossero dei golosissimi «cazzotti» di pane fritto! E così voglio ricordare le mie amate e pericolosissime... frittelle! Poco distante dallo *Steve Biko Social Center*, una sorta di centro sociale fondato dalla In&Out dove poi nascerà Africa Sarda Studio, c'è un piccolo chiosco che vende chili e chili di vitumbuwa! Dopo aver fatto scorta di «cazzotti», ogni giorno mi reco al *Biko* dove si svolgono tutte le principali attività dell'associazione: i bambini più vulnerabili della comunità possono frequentare la scuola materna *Biko Kids Club*; i ragazzi e le ragazze possono frequentare le ripetizioni pomeridiane (*Tuition club*). E poi corsi d'inglese per le donne, spostandoci più dentro al compound la *TINSHANGE MBEW*, un progetto di agricoltura urbana dedicato alle donne della comunità. E ancora *Ghetto Angels*, un gruppo di aiuto ai più vulnerabili della comunità, che ha come obiettivo quello di seguire, assistere e risolvere problematiche di individui o gruppi. LA BOTTEGA, un progetto puramente di sostenibilità, ovvero un ristorante ITAMBIANO (mezzo italiano e mezzo zambiano), caffetteria, pasticceria e pizzeria, aperto in una zona residenziale con lo scopo di

generare fondi per sostenere l'associazione, fare formazione professionale ai giovani della comunità di Bauleni, generare posti di lavoro per i residenti di Bauleni. Ma ahimè, ha subito le pesanti conseguenze della Pandemia e attualmente non è più in attività. E poi c'è la *Panjila Guest House*, che due anni più tardi sarà inaspettatamente la mia dimora per qualche tempo: un ostello pensato per volontari, turisti e tirocinanti universitari, che vogliono fare un'esperienza «senza filtri» a stretto contatto con la vita della gente e con le attività del centro. C'è tanto, c'è incredibilmente tanto. Ma la musica? Paradossale eh?! Quanti luoghi comuni abbiamo sentito «... hanno la musica nel sangue!» primo fra tutti! La musica non c'è. O meglio, non c'è un luogo preciso dove dividerla, dove crearla, dove impararla, aldilà delle chiese.

Mi confronto con Diego al riguardo. Il Sig. *Mwanza* Cassinelli è un personaggio che sembra uscito da un romanzo: ex pasticcere milanese, ex volontario per anni in varie parti dell'Africa s'innamora e decide di fermarsi a Bauleni, per la vita. È stato come conoscere un fratello che non sapevi di avere, il mio *frari*³ mai incontrato. La giornata al ghetto è stata una delle più importanti della mia esistenza e dentro di me sapevo che non sarebbe stata l'unica, sapevo che sarebbe stato soltanto un «arrivederci».

Tornata in Italia la mia vita prosegue in maniera apparentemente normale: le mie serate, i miei concerti, le mie lezioni di musica, i miei amici, il mio compagno, la mia famiglia. Tutto procede. Sembra. Tutto esplode due anni dopo: «*Io non sceglierò la strada più facile, non sceglierò la strada più*

3 Fratello in sardo.

comoda, come chi continua inesorabilmente e sadicamente a masticare pezzi della mia carne e del mio corpo e a sputarne con gusto e soddisfazione le ossa, dopo averle rosicchiate e ripulite per bene. Sì...le ossa...perché giusto quelle mi sono rimaste. Non credo in Dio, non più. Credo in me, prego ogni giorno lo specchio sul mio viso affinché mi aiuti a non arrendermi, affinché mi aiuti a ritrovare la forza di ritrovarmi. Prego la mia ombra affinché mi aiuti a trovare un senso e una giustificazione a tutto questo male, a tutto questo dolore, l'imploro di aiutarmi ad accettarlo. Supplico la mia luce affinché mi aiuti a guardare oltre. E lei lo fa. Lei. La mia luce. Io. Mi aiuto. Ancora una volta. Ce la faccio. Da sola. Ancora una volta. Sono in piedi e sono più lucida e determinata che mai⁴...».

Questo era il mio stato d'animo prima di Bauleni... non male eh?! Incontri, persone e scelte sbagliate, errori irreparabili. Così credevo. Ma ritorna Bauleni. Io torno a Bauleni. È il Natale del 2017: «*Non sto attraversando un bel periodo. Posso venire a passare il Natale da voi?*». Non c'è stato bisogno di dire nient'altro, nessuna domanda, nessuna «intromissione». Ero già sull'aereo ed ero già in Panjila insieme alla mia famiglia «itambiana».

Prendo tutto quello che posso da quest'esperienza, dagli abitanti della comunità. Prendo e provo a dare: seduta per terra nei cortili del ghetto, la mia chitarra in braccio, accontento i bambini che mi chiedono di ascoltare una canzone della mia terra. Accenno una maldestra versione di «*No potho reposare*», mi commuovo, li vedo attenti, emozionati.

⁴ cit. «Chi fa da se, fa per te!»... il mio primo libro autobiografico ancora in fase embrionale.

Ascoltano. Con il cuore. «*Write! Please write! Write a lyric for us!*». Il loro inglese è possibilmente peggio del mio, per questo riesco a capire tutto senza bisogno di un dizionario *chynyanja*⁵ - italiano! Prendiamo un foglio, tra fango e polvere scrivo in stampatello la pronuncia delle parole del brano. La cantano con me. Piango. Ovvio! È qui che cambia tutto, è qui che nasce l'idea di Africa Sarda Studio: uno studio di registrazione/scuola di musica nel cuore del ghetto, per i ragazzi, che permetta loro di esercitarsi e comporre la propria musica, allontanandosi sempre più da una realtà fatta di tossicodipendenza, alcolismo e prostituzione. Faccio partire una campagna di raccolta fondi online, un *crowdfunding* per dirla in termini moderni. Raccolgo circa 6.000 euro che vengono investiti nella costruzione dello studio che oggi porta il nome di «Africa Sarda Studio». Registro con mezzi di fortuna le voci dei ragazzi del ghetto che canteranno in sardo e io in vari idiomi africani. Voci che saranno protagoniste del disco «AFRICA SARDA & IS AMIGUS», che è stato regalato a quanti hanno voluto dare il proprio contributo alla causa. Torno in Italia e ci «costruisco» sopra la musica, grazie all'aiuto di tantissimi amici musicisti, artisti⁶ che hanno messo a disposizione la loro professionalità per il progetto. La prima ad essere «immortalata» è stata proprio «No potho reposare», il cui video è diventato simbolo di Africa Sarda.

⁵ Cynianja è la lingua locale, la lingua parlata a Bauleni. L'idioma «riconosciuto» è l'inglese, essendo Lusaka un ex colonia inglese.

⁶ Indaco; Valeria Villeggia; Mario Pio Mancini; Aidan Zammit; Andrea De Luca; Stefano Indino; Paolo Batistini; Alessandro Golini; Giancarlo Capo; Rizio Bixio; Max Rosati; Christianne Neves; Fernanda Porto; Ana Eliza Colomar; Andrea Saponaro; Bruno Garau.

Africa Sarda oggi è una realtà pienamente inserita e riconosciuta a Bauleni e non vi so descrivere l'emozione nel vedere un pezzo di Sardegna nel cuore dell'Africa. Si trova all'interno dello Steve Biko Social Center e si propone di fornire ai bambini e ragazzi del compound la strumentazione e le competenze necessarie per potersi esercitare e perfezionare nelle varie discipline musicali. La finalità profonda alla base di questa iniziativa risiede nell'offrire ai ragazzi del ghetto un'alternativa di creatività, animo artistico e, perché' no, anche talvolta un'opportunità di guadagno. Educare i ragazzi attraverso la musica li rende anche protagonisti attivi dello sviluppo della comunità in cui vivono sottraendoli al loro inevitabile destino. Una raccolta di strumenti musicali usati in Italia ha permesso inoltre ai ragazzi di avere un pianoforte elettrico, chitarra e computer. Tanti altri strumenti (trombe, chitarre, tastiere) sono stati raccolti e portati da me personalmente a Bauleni nei successivi viaggi. A dirla tutta attualmente la parte maggiore delle attività di Africa Sarda Studio riguarda la registrazione di brani inediti, scritti, suonati e arrangiati dai ragazzi. È incredibile la loro creatività, la loro voglia di fare, di sperimentare, nonostante tutte le difficoltà del caso. Jaco è ormai il nostro fonico/producer, un ragazzo di un'umiltà disarmante che ha imparato da solo l'uso dei software musicali e si occupa di tutte le produzioni che passano per lo studio. Ad una velocità a dir poco inusuale, con i ragazzi del ghetto, ultimamente ha «sfornato» una decina di brani inediti in 2 settimane, completi di arrangiamenti, registrazioni e in alcuni casi videoclip, come l'ultimo brano registrato per celebrare il Natale «Merry Christmas – Chiwelekete».

Africa Sarda oggi è un'associazione che si occupa di vari aspetti della vita quotidiana nella comunità di Bauleni. Ed è così che arrivo al mio incontro fortunato con Fernando Clemente. Sono sempre stata convinta che tutto fosse già stato scritto (tranne questo libro!) e la comparsa di Fernando ne è stata l'ennesima conferma. È il 2020, in piena pandemia La Bottega sta crollando a picco. Diego mi comunica che abbiamo bisogno di un forno per fare le pizze, così da poter insegnare ai ragazzi un nuovo mestiere e poter rilanciare il ristorante attraverso un servizio da asporto. Mi metto subito all'opera e posto sulla pagina del social network per eccellenza la richiesta di aiuto «A.A.A. FORNO PER PIZZE CERCASI!». Il mio trascorso da assistente sociale ha messo sul mio cammino di vita una persona rara, di quelle che una volta che le incontri, le ricordi per sempre. Ma Luisa l'avevo persa, da 15 anni circa. Lavoravamo insieme ai Servizi Sociali di un Comune in provincia di Roma, fino a quando non ho deciso di licenziarmi e dedicarmi solo ed esclusivamente alla musica. Luisa era una persona che portavo nel cuore, per tanti motivi. Luisa, la moglie di Fernando Clemente. Tante cose erano cambiate nelle nostre vite, ma quando rispose all'annuncio comunicandomi che lei forse poteva aiutarci, fu come non averla mai lasciata. Nulla era cambiato. Ci raccontammo gli ultimi 15 anni come due «vecchie» amiche (chi ha detto vecchie???) che si rincontrano per caso per i vicoli di una città affollata di persone sconosciute. E arrivammo al dunque: Fernando, uomo fortunato! E fortunata *Lulù*. Fernando, il *dottore del Pane*, autore, scrittore, figlio e nipote di fornai e Responsabile Commerciale di Sancassia-

no Spa, Azienda Leader nella produzione di Impastatrici per panifici. Da sempre legato alla Sardegna, dove ha vissuto e lavorato per tantissimi anni, ex dj, speaker radiofonico e dunque assolutamente competente in campo musicale, dedicato al volontariato in varie parti dell'Africa, autore del libro (allora ancora in fase di completamento) «*Carta da musica. Briciole di pane sul pentagramma*⁷»... non possono essere solo delle incredibili coincidenze! Fernando muove in pochissimo tempo una macchina *infernale*! Che realizzerà un'altra sensata follia per la nostra Bauleni: mette insieme tante anime belle, impasta e sforna una mega pagnotta di solidarietà che porterà a Bauleni un forno professionale per le pizze tramite la Real Forni di Verona e un'impastatrice a braccia tuffanti della Bernardi di Cuneo. Fa sì che anche le spese per il trasporto dei macchinari fino a Bauleni (nota dolente di tutta la pratica) vengano coperte dalla macchina di solidarietà (perdonerete la cacofonia) che ha mosso il nostro *Dottor Pane* Fernando Clemente. Quando conosco Fernando sono tornata a vivere in Sardegna, dopo 23 anni, nella mia terra, quella che mi ha visto crescere e diventare adulta, fino ai 18 anni. Incontrare Fernando e rincontrare Luisa è stato come scoprire la parte buona di me, l'olio fatto in casa, quello verde verde, che pizzica la lingua, quello che butti sopra il pane caldo appena abbrustolito, con una generosa spolverata di sale. Olio e sale, tanto mancava a questa fetta di pane che provava a bastarsi. Ed è incredibile come tutto sia legato da un ingrediente comune: la Sardegna. Da me tanto odiata per la sua proverbiale chiusura, per la a tratti

⁷ NeP Edizioni. Prefazione del M° Piergiorgio Giorilli.

esasperata rettitudine di noi sardi. Ma altrettanto amata... probabilmente per gli stessi motivi, quelli che, se conosci un sardo, te ne fanno «marchiare» nel cuore il ricordo, come «sa pintadera» con il pane, come Fernando Clemente con Africa Sarda, un Alienòs forse ci salverà...

