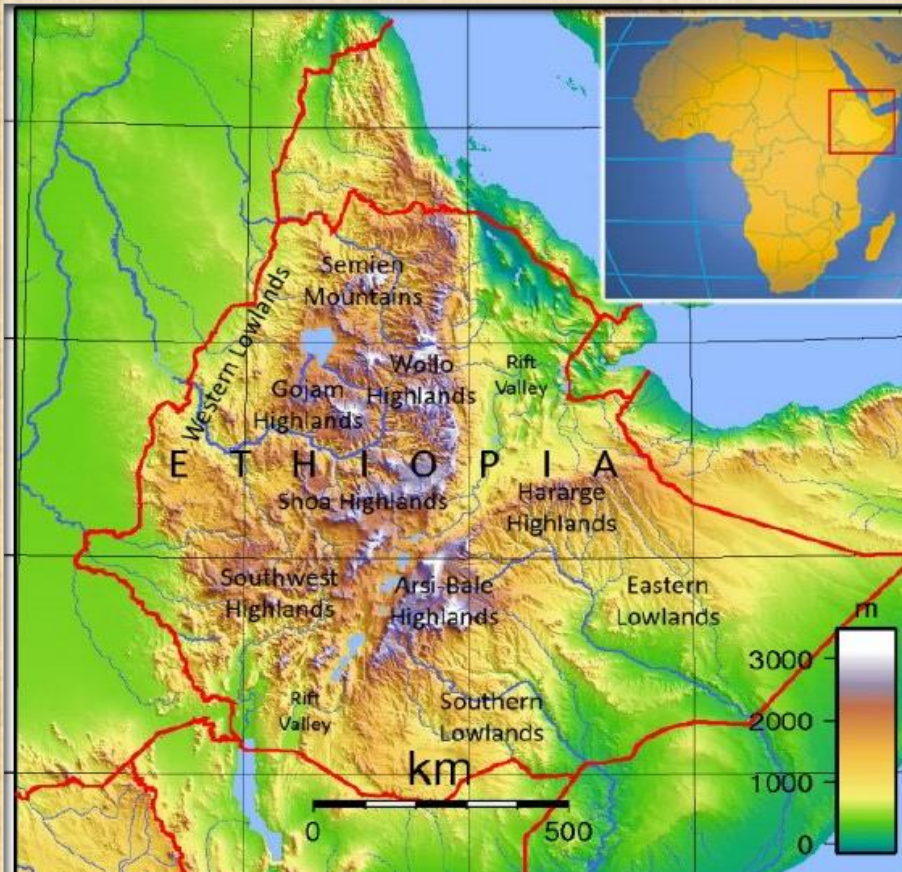




# ETIOPIA, DAL MENO AL PIÙ

# TERRITORIO



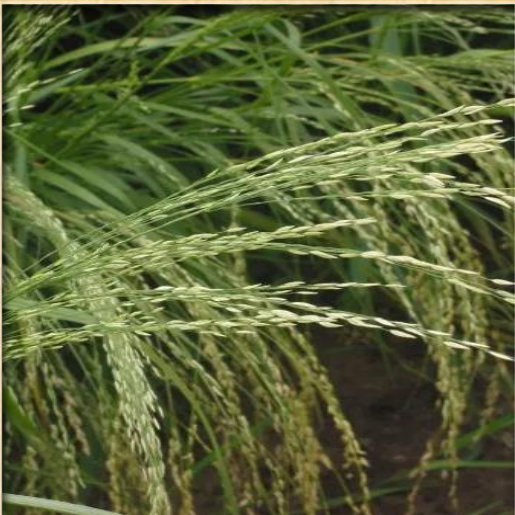
La gran parte del terreno etiope si trova nell'area del cosiddetto Corno d'Africa, all'esterno del continente africano. La struttura del terreno é caratterizzata dall'acrocoro etiopico, un altopiano che é delimitato in maniera netta da pendii degradati che declinano su vaste pianure. L'acrocoro ha un'altitudine elevata, ed é la zona montuosa piú vasta di tutta l'Africa. Comprende diverse cime che superano i 4000 metri sul livello del mare (Ras Dashen: 4620m; Guna: 4231m; Guge: 4200m; Choke: 4100m).

# ARTE

Il settentrione dell'Etiopia, in particolare il nord ovest, è una delle regioni più ricche del paese, per quanto riguarda cultura, storia, architettura e bellezze naturali. L'antica città di **Gondar** è caratterizzata da una quantità enorme di castelli e fortezze. Tra le bellezze naturali, spiccano la regione del **Lago Tana** e le cime **montagne Semien**, e per finire le sorprendenti **cascate del Nilo Blu**.

Ancora molto diffusa è la pratica del **tatuaggio**, impresso sulle gengive. Molto diffusi sono monili, croci, anelli al collo, alle dita e alle caviglie. I cristiani portano un cordoncino nero (matáb) con croci per difendersi dal malocchio.





## L'INJERA

L'injera é il piatto base e tradizionale della cucina etiopica e viene preparata con la farina di teff, un cereale originario degli altipiani etiopici. É un pane rotondo schiacciato, dalla consistenza spugnosa e dal sapore un po' acido, dovuto alla sua lenta fermentazione, che ben sí si serve con i sapori forti.

Il teff, comunemente coltivato in Etiopia, contiene alcuni batteri fermentativi che, facendo riposare l'impasto per diverse ore, danno il via al processo di lievitazione. L'injera originale viene lasciata riposare per tre giorni e per poi essere cotta coperta su piastre di pietra molto calde, per pochi minuti.

La particolarità é che la stessa injera funge sia da piatto commestibile, che si consuma man mano che il pasto progredisce, e sia da posata per mangiare altri cibi presenti sulla piadina stessa, assorbendo i loro succhi sopra essa e favoriti dalla sua porosità.



## LA CERIMONIA DEL CAFFÉ



La cerimonia del caffè in Etiopia é una delle tradizioni piú abituata dall'intera popolazione ed é la piú riconosciuta. Il caffè viene offerto per gruppi di persone, durante le feste, oppure come una pausa nella vita quotidiana. La cerimonia del caffè puó anche includere la combustione di vari aromi come incenso e gomma arabica, e spesso viene servito con popcorn.



**La preparazione:** prima di tutto si provvede la torrefazione dei chicchi di caffè sui carboni ardenti in un braciere. Una volta che i chicchi vengono tostati ogni partecipante ha la possibilità di annusare il fumo aromatico che si diffonde nella stanza. Segue poi la macinazione dei chicchi, tradizionalmente in un mortaio di legno/ferro con un pestello dello stesso materiale. Il caffè macinato viene poi messo in un' anfora speciale in ceramica per la bollitura. Lo jebena é generalmente costituita di ceramica ed ha un corpo sferico, un collo alto, becco sottile e manico. Quando il caffè bolle, se ne versa un po' in una tazza per raffreddarlo, e poi viene rimesso nella caffettiera.



# TEJ



Il **tej** é un idromele o vino al miele prodotto in Etiopia. Esso viene aromatizzato con foglie di **ghesho**, una pianta con un gusto molto amaro.

Il tej viene normalmente prodotto artigianalmente nelle case, ma in tutta l'Etiopia si può trovare nei bar chiamati **tej betoch** (case del tej).

La bottiglia tradizionale che contiene il tej ha una forma arrotondata simile a quella di fiasco ed é chiamata "**birille**". Il tej ha un sapore ingannevolmente dolce che maschera il suo elevato contenuto alcolico, che varia notevolmente in base alla durata della fermentazione.

Il **Berz** é la versione piú dolce e meno alcolica di tej, ed invecchiato per un tempo piú breve.

# MUSICA

La musica rappresenta una delle maggiori forme espressive artistiche diffuse tra i popoli. Gli strumenti piú usati sono i tamburi, di varie misure e fogge, come il **Negarit**, il **Kebero** e l'**Atamo**.

Oltre a questi ci sono strumenti musicali originali propri dell'Etiopia come il **Kerar**: la lira a sei corde. La **Beghena**, il piú diffuso strumento a corda etiopico che assomiglia alla lira dei greci e dei romani.

Lo strumento piú usato é anche il **Masenko**, la cui sola corda é ricavata dalla criniera di cavallo, ed é l'unico strumento etiopico suonato con un arco.

Tra gli strumenti a fiato troviamo il **Washint** e l'**Embilta**, ricavati da canne da bambú. Si nota anche il **Mekelet**, lungo quasi un metro simile ad una tromba.





## ERTA ALE

Erta Ale é una catena di vulcani posta nel tirangolo di Afar in Etiopia. La catena é composta da molti vulcani: I principali sono il Gada Ale, alto 287 metri, l'Alu-Dala Filla alto 613 metri, il Borale Ale alto 668 metri, l'Erta Ale, il Hayli Gubbi alto 521 metri e l' Ale Bagu alto 1031 metri.

Il vulcano é il piú attivo della catena vulcanica, alto 613 metri ed é posto nella parte centrale della catena stessa. Le eruzioni sono continue e una spirale di fumo esce da un lago lavico all' interno del cratere.