

Dopo i convenevoli di rito, a gambe incrociate e seduti sul "divano", viene acceso il bruciatore della bombola del gas per scaldare l'acqua per il tè. Offrire il tè agli ospiti è un'usanza ancestrale, e anche se Andrea e io lo abbiamo visto fare centinaia di volte in varie parti del mondo è sempre un rituale emozionante. In Marocco lo zucchero meno costoso usato dalla maggioranza delle famiglie è completamente differente da quello che noi siamo abituati a usare, non è raffinato, ha una forma conica ed è grezzo e duro come un sasso, viene rotto con un martello, fatto a piccoli pezzi e messo in abbondanza assieme al the e alle foglie di menta fresca a bollire con l'acqua. Successivamente, con un gioco di travasi fra un bicchiere e l'altro, rimettendo nuovamente il tutto dentro la teiera e poi ancora nei bicchieri facendo scendere il liquido dall'alto come una cascata e ripetendo questa operazione almeno un paio di volte, il the è pronto. Il the in Marocco (come in tutti i paesi arabi) viene servito sempre bollente e dolcissimo, e Andrea, che soffre di diabete, entra sempre in crisi quando gli viene offerta una tazza, ma non può assolutamente rifiutare, sarebbe uno sgarbo insostenibile. Sempre aiutati da Jalila ci scambiamo con Fatima alcune confidenze. Lei, molto timidamente, mi chiede se ho da regalarle un rossetto per la figlia più grande, mi fa capire che è in età da marito e che deve farsi "bella" per cercarlo! Nel frattempo Habiba, 18 anni, è tornata a casa dal lavoro, da quella che loro chiamano

"cooperatife". Non è altro che una stanza nella via principale di Amtoudi, dove un gruppo di ragazze si riuniscono e mentre conversano delle chiacchiere di paese, creano con le loro mani, cestini in paglia colorati. La loro fabbricazione consiste nell'intrecciare un'anima interna che è formata dal fusto di piante palustri che nascono vicino alla "source" (la sorgente), mentre l'esterno viene rivestito da fili di raffia ricavati sfilacciando i sacchi usati per il trasporto di farina e granaglie, un lavoro di un artigianato incredibile. Da quello che ho potuto capire, a eccezione di pochi pezzi venduti sul posto ai turisti di passaggio, il grosso della lavorazione viene acquistato in blocco da un "furbo" faccendiere che con pochi *dhiram* (moneta Marocchina) rileva tutta la produzione locale, rivendendola ai commercianti di Agadir. Infine in ultimo entra in casa anche Khadija, la figlia più piccola, 11 anni, di ritorno dalle lezioni del suo ultimo anno scolastico. Scattiamo qualche foto, ma Fatima pur consenziente, da convinta musulmana, si copre il volto con il velo. Ringraziamo tutta la famiglia per la generosa ospitalità e preghiamo Jalila di riaccomagnarci al piccolo campeggio dove le regalerò le poche cose che mi sono rimaste, qualche golf, pantaloni, quaderni e penne.

Non mi era rimasto molto, perché essendo sulla strada di ritorno verso l'Italia, tutto quello che avevo portato all'andata, era già stato distribuito ai tanti bambini incontrati strada facendo, in particolare alla "Crèche



La suggestiva vista dell'Agadir dal basso