

LO SCALOGNO DOGON

Lo scalogno essiccato proviene dai paesi del Dogon, della regione di Mopti, considerata una delle zone più povere del Mali. La produzione di scalogno (Jaba in lingua locale) costituisce il 95% della produzione orticola e rappresenta la principale fonte di reddito della comunità.

L'inizio della coltivazione dello scalogno si fa risalire ad almeno 100/150 anni fa, alcuni dicono di non saper datare l'inizio dell'attività poiché risale ai tempi lontani dei loro antenati.

L'importanza dello scalogno risiede nel suo uso non solo alimentare (condimento delle salse) ma sociale. Lo scalogno veniva infatti utilizzato come moneta di scambio per pagare le imposte. Oltre che per pagare le imposte, lo scalogno cominciò ad essere usato come vera e propria moneta di scambio anche in altre occasioni, come l'acquisto del bestiame e per avvenimenti sociali, come matrimoni, battesimi e funerali.

Il luogo esatto di provenienza dello scalogno non è certo, in ogni caso per tutti si tratta di origine Dogon. Questo sembra confermato dal fatto che lo scalogno e le cipolle coltivate nel resto del Mali hanno caratteristiche organolettiche molto differenti.

La prima diga nei Paesi Dogon venne costruita dal famoso antropologo Marcel Griaule nel villaggio Sangha. Venne costruita come regalo per la popolazione che, tramite le parole dell'hogon Ogotemmelli, aveva permesso al primo bianco di conoscere i segreti della cosmogonia Dogon. In seguito, grazie all'intervento della cooperazione tedesca, vennero costruite molte altre piccole dighe. Nei dintorni di questi bacini d'acqua si sviluppò la coltivazione orticola, che fin dal principio si orientò alla produzione dello scalogno.

L'importanza crescente dello scalogno nella vita socio-economica del paese Dogon ha portato la popolazione ad includere la sua presenza nei riti propiziatori e magici. Inoltre i guaritori, profondi conoscitori delle proprietà di ogni pianta, utilizzano le cipolle in molti dei loro preparati medicamentosi.

I PRODUTTORI: FAC/GEST, Associazione per la formazione e l'appoggio ai produttori di EST (scalogno essiccato in fette), è nata per coordinare l'attività di numerose associazioni di villaggio della zona dell'altopiano Dogon in Mali. Attualmente coinvolge 49 villaggi fornendo formazione, supporto alla produzione e servizi per la commercializzazione. La FAC/GEST ha fondato P.D.Co. una ONG che si occupa di progetti di promozione della sicurezza alimentare, alfabetizzazione, promozione femminile.

RICETTA DELLA ZUPPA DI SCALOGNI

Ingredienti: cipolle essiccate in fette (100 gr.), burro (40 gr.), 1 cucchiaio di farina, 1 lt. e 1 quarto di brodo, sale, 1 spicchio d'aglio, pane affettato tostato o raffermo.

Preparazione: Fate rinvenire in acqua le cipolle essiccate.

Mettete il burro in una pentola alta, aggiungete le cipolle "rinvenute" e sgocciolate più lo spicchio d'aglio e lasciate imbiondire sul fuoco.

Aggiungete, mescolando, la farina ed il sale.

Versate il brodo e fate cuocere per 40 minuti e, se il caso, aggiustate di sale.

Tagliate il pane a fette e tostato e disponetene 2 fette in ogni piatto.

Versate la zuppa, dalla quale avete tolto l'aglio .
