



La Polinesia Francese è composta da cinque arcipelaghi nel Sud Pacifico per un totale di 118 isole.

A PESCA DI GRANCHI SUL “MOTU”

di RAFFAELLA MAROZZINI

Durante il soggiorno a Fakarava l'equipaggio di *Obiwan* viene coinvolto da un novello Robinson nella cattura di grandi crostacei particolarmente ghiotti di noci di cocco

Siamo a Fakarava, Isole Tuamotu della Polinesia francese con due barche italiane, la nostra, *Obiwan* (Etap 39 S), e *Y2K* degli amici Alessandra e Max.

Siamo alla boa a Pakokota, il piccolo yacht club sulla costa Est dell'atollo, dove approfittiamo delle doti meccaniche di Mateau, il gestore, per fare un po' di manutenzione ai motori mentre aspettiamo l'arrivo di Tita e Roberto, due amici milanesi che saranno ospiti a bordo di *Y2K*.

Dopo qualche giorno trascorso nella spettacolare pass a Sud di Fakarava, ci spostiamo all'ancoraggio di fronte al villaggio di Rotoava, a Nord: vogliamo fare un po' di cambusa prima di andare ancora 10 miglia a Nord, nell'atollo di Toau.

La navigazione è piacevole e tranquilla con 15 nodi di Aliseo

in poppa, per l'ora di pranzo siamo alla pass di Toau, giusto in tempo per passare con la stanca di marea. Ancora tre miglia verso Sud e diamo fondo all'ancora in una baia azzurro scintillante, protetta da un *motu* (rilievo sabbioso) con una lunga spiaggia bianca bordata di palme.



I grandi granchi del cocco sono una pietanza tipica delle isole Tuamotu.

Siamo le uniche due barche e questo, che abbiamo già visitato insieme lo scorso anno, è uno dei nostri ancoraggi preferiti. Mentre noi cincischiamo un po', l'equipaggio di *Y2K* scende a terra e quando rientra è entusiasta: hanno conosciuto Voilice, il ragazzo che abita da solo sul *motu* di fronte alla rada. Voilice raccoglie il cocco per preparare la *copra* (polpa del frutto essiccata) e ci ha invitato ad andare con lui a “pescare” i granchi del cocco.

Noi naturalmente non ce lo facciamo dire due volte, così verso le quattro del pomeriggio partiamo con i due tender verso un piccolo *motu* deserto 2,5 miglia a Sud Est. Voilice è armato di un macete e di un sacco con dentro delle noci di cocco fresche tagliate a metà. Arrivati a destinazione ci inoltriamo nella piccola giungla all'interno dell'isolotto, in fila in-



Un buon tender solido ed equipaggiato con un motore potente è fondamentale per i velisti che vogliono navigare ed esplorare le isole dell'oceano Pacifico.

diana seguiamo la nostra guida che ogni tanto si ferma e incastra le mezz' noci di cocco nelle radici aeree di alcune piante.

Dopo cinque o sei fermate abbiamo piazzato tutte le esche, non ci resta che tornare in barca e attendere. Sono circa le ore 17,30, Voilice ci dà appuntamento per le 19,30, verrà in barca e da lì partiremo. Ci stiamo rilassando, quando, passata neanche mezz'ora, sentiamo il rumore del motore della barchetta di Voilice, «È già ora di andare?», chiediamo stupiti. In realtà era semplicemente stufo di stare solo e quindi è venuto in anticipo per fare due chiacchiere.

Ne approfittiamo per organizzare un aperitivo con gli amici di Y2K. Malgrado le difficoltà linguistiche, Voilice parla solo polinesiano e francese con un forte accento locale mentre il nostro di francese sembra quello di Totò, in qualche modo comunichiamo.

Cerchiamo di capire di più della vita di quest'uomo. Voilice ha diverse "case" su vari *motu* di questo atollo e passa tre mesi in ogni casa per raccogliere le noci di cocco a rotazione. Tutti gli altri abitanti dell'atollo, sette in tutto, sono in qualche modo suoi paren-

ti, ci racconta. Poi ci parla della figlia, ormai grande, che studia a Papeete e vive con i nonni.

Presi dalla curiosità, con discrezione, cerchiamo di capire se ha una moglie o compagna. Ci dice che vuole andare a Maupiti, 370 miglia a Est, per trovare una *vahinè* (donna in polinesiano). Voilice sorride, a Fakarava sono finite, racconta, come se parlasse della scorta di patate! «Mio nonno, – continua –, mi ha insegnato che non va bene trovarsi una moglie all'interno della famiglia, non fa bene all'intelligenza». Da quello che ci racconta, in questi atolli piccoli e poco abitati, capita ancora che si sposino tra fratelli.

A un certo punto si interrompe, con un gran sorriso ci guarda uno per uno e ci ringrazia per essere suoi amici. Tra una chiacchiera e l'altra si fa l'ora di partire per andare a vedere cosa abbiamo "pescato". È buio e quindi partiamo armati di torce ma Voilice ci chiede di spegnerle per orientarsi meglio.

La "pesca" dei granchi. Con una magnifica luna piena ci guida attraverso la laguna, evitando le numerose teste di corallo, fino al *motu*. Nel tragitto ci spiega

che suo nonno gli ha insegnato, fin da bambino, come navigare di notte e sostiene di saper evitare le teste di corallo anche quando non c'è la luna a illuminare le spiagge bianche.

Arrivati a destinazione è ora di accendere le torce e inoltrarci nella giungla. Voilice raccomanda di puntare la luce solo verso il basso, se si punta in alto, gli uccelli, che in questo periodo hanno i piccoli nel nido, si sentono minacciati e attaccano con becchi lunghi e appuntiti.

Sempre in fila indiana lo seguiamo in mezzo a rami caduti, arbusti, erbe urticanti e foglie taglienti. Arrivati alla prima esca lo spettacolo che si presenta è incredibile: decine di granchi di tutte le misure si affannano a tagliare pezzi di noce di cocco con le robuste chele e a portarsi grossi pezzi alla bocca. Si arrampicano su per le radici e i tronchi degli alberi.

Sono incredibili! La maggior parte blu con sfumature viola, alcuni sono rossi. Voilice li prende per schiena e ce li mostra. Ci spiega come si riconoscono i maschi dalle femmine, sta molto attento a catturare solo quelli grandi e principalmente maschi, alcune femmine le prende per rilasciarle sul suo *motu*, sperando che rinfoltiscano la popolazione.

Voilice, che cammina tranquillamente a piedi nudi sui coralli taglienti e in mezzo alla giungla, ne prende due per volta, uno in ogni mano. Uno lo incastra sotto al piede mentre lega le chele e le zampe dell'altro con un elastico, poi li mette in un sacco di juta. Una volta messo dentro un granchio bisogna chiudere con una cimetta la porzione del sacco già occupata, se li mettesse tutti assieme si ferirebbero l'uno con l'altro. Le loro chele sono micidiali, spezzano le noci di cocco come fossero di burro. Conti-



L'atollo di Fakarava nelle Polinesia Francese si estende su una superficie di circa 60 chilometri per 12 ed è composto da numerosi motu, piccole isole di sabbia.

nuiamo la caccia controllando tutte le esche, ogni volta è una gara a indicare il granchio più grande o quello più colorato, mentre Voilice li cattura gli altri scappano infilandosi tra i nostri piedi con inquietanti rumori di foglie mosse.

Abbiamo preso otto granchi, sufficienti per una cena per sette, e quindi, sempre illuminati dalla luna piena torniamo verso le barche. Ormai è tardi e rimandiamo la cena alla sera dopo, Voilice vuole farci vedere come cucina e pulisce i granchi. Quindi il giorno dopo, alle quattro del pomeriggio scendiamo a terra per la lezione di cucina. Lasciati i tender sulla spiaggia, ci inoltriamo per qualche metro sotto le palme ed eccoci a "casa" di Voilice.

Spaghetti e pane di cocco. Accanto a una capanna di legno con le pareti di foglie di palma intrecciate c'è una tettoia con il tetto di lamiera: è la cucina. Malgrado il pavimento di sabbia e le pareti mancanti, tutto è ordinato e pulito. La cucina di acciaio brilla, i granchi bollono in un pentolone e, in piedi dietro il tavolo, il nostro uomo sta preparando l'impasto

per il pane al cocco. Ha messo in un recipiente il latte e l'acqua di cocco, un po' di sale e poi aggiunge la farina fino a ottenere un impasto morbido da cui ricava delle piccole palline che cuoce in acqua bollente.

I granchi sono cotti, Voilice, li tira fuori dalla pentola e mette le chele da una parte e i dorsi dall'altra. Armato di martello rompe il guscio delle chele in modo che sia più facile mangiarle. Per il corpo l'operazione è più difficile: con pazienza e gesti esperti



Le pietanze di Fakarava sono accompagnate con del pane al cocco.

estrae tutto l'intestino, un piccolo tubicino di circa 20 centimetri. Nel frattempo anche il pane è cotto, le noci di cocco fresche da bere sono già nel frigo di Y2K dove ci trasferiremo per la cena, sul motu saremmo mangiati vivi dalle zanzare.

Per ricambiare la gentilezza di Voilice che ha cucinato per noi, prepariamo una abbondante porzione di spaghetti con le ultime melanzane rimaste a bordo. La pasta finisce presto, le chele dei granchi sono buonissime, simili all'aragosta ma più saporite, le pance invece sono decisamente più dure, facciamo fatica ad assaggiarle, giusto per non offendere il nostro ospite. I panini al cocco fanno un po' di gnocco, forse Voilice ha avuto un po' di fretta nel cuocerli, comunque buoni, proveremo a rifarli in barca. Come dessert, cocco a volontà!

Ma gli spaghetti non ci sembrano abbastanza per l'amicizia e l'ospitalità che ci ha dimostrato quest'uomo, così ci viene in mente il vecchio trapano a batteria che abbiamo conservato in fondo a un gavone dopo averne acquistato uno nuovo. Visto che era ancora perfettamente funzionante l'avevamo tenuto da parte per regalarlo e questa ci sembra l'occasione più adatta.

Voilice ci guarda stupito, «È per me», chiede? Ci ringrazia ripetutamente e poi dice: «anche io ho un cadeau per voi». Va nella sua capanna e ritorna con una conchiglia bellissima, una ciprea tigre grande e lucente. Mentre me la mette in mano sento il profumo dell'olio di cocco con cui l'ha cosparsa per mantenerla lucida e brillante. Un ricordo di un atollo magico, di una esperienza unica e so che in futuro, quando la guarderò penserò a Voilice, alla sua amicizia e sincerità tipica dei polinesiani.

RAFFAELLA MAROZZINI