

Diario di viaggio

Quante cose ho portato via con me da questo viaggio, quanti ricordi ho scolpito indelebilmente nella mia mente e quante emozioni resteranno per sempre nel mio cuore. Le persone, i ritmi, i profumi, i colori, i sapori, il cacao... Là, in Dominicana ho lasciato una parte del mio cuore. L'avevo già lasciata nel mio primo viaggio una decina di anni fa e poi, volta dopo volta ne lascio sempre un altro pezzo. Ora sono al mio sesto viaggio... ho paura che se continuo così, prima o poi resterà tutto là. E a quel punto non mi rimarrà che andare a raggiungerlo...
Davide Ferrero

IN AEREO

L'appuntamento è per la tarda mattina all'aeroporto di Malpensa. Siamo in 12 più me (non scrivo 13 per scaramanzia; sapete che quel numero non è presente nelle poltrone degli aerei, nei piani dei palazzi americani ecc, vero?)

Dopo le presentazioni di tutto il gruppo procediamo al check in e... ci si imbarca.

Si parte con un Boeing 767 della compagnia Blu Panorama.

Compagnia nota per la modernità degli aerei, la professionalità e cortesia del personale e l'attenzione al cliente. Tutto confermato. Sia il personale di terra che l'equipaggio di bordo merita un giudizio davvero ottimo.

Il tragitto procede benissimo e ciascuno decide come trascorrere le 10 ore di volo: sentendo musica, guardando i film, leggendo un libro, giocando a carte, chiacchierando con il vicino, dormendo un po. Ma alla sesta ora di volo... sorpresa!

Gli assistenti di volo annunciano che da lì a pochi minuti inizierà una degustazione guidata di cioccolato.

Grazie alla collaborazione che abbiamo stretto con la compagnia aerea Blu Panorama, alla ditta di cioccolato Icam ed all'Ufficio del Turismo Dominicano, abbiamo realizzato la più alta degustazione di cioccolato mai fatta! Oltre 200 persone a 11.000 metri hanno potuto degustare cioccolato Vanini prodotto con cacao Dominicano e Peruviano. 20 minuti trascorsi in modo diverso dal solito e molto apprezzato dai passeggeri.

Tanto che, alcuni giorni dopo, in Dominicana sono stato fermato da diversi dei passeggeri che hanno partecipato alla degustazione a bordo: molti chiedevano informazioni sul cioccolato, altri sul nostro viaggio ed altri ancora solo per un saluto ed un apprezzamento per l'attività svolta.

DOMINICUS BEACH

All'arrivo un pulmino riservato ci porta al villaggio Viva Dominicus Beach di Bayahibe dove ci vengono assegnate le stanze e...inizia il nostro fantastico soggiorno.

Il primo giorno è dedicato all'"ambientamento" con il fuso orario ed il clima.

Al mattino verso le 5.00 una camminata in spiaggia a godersi la brezza del mar dei caraibi e l'impagabile alba che in un attimo accende i colori delle palme e del mare.

Spiaggia deserta.

Incontro il primo dominicano, Giuseppe, solo sulla spiaggia accanto ad alcuni negozietti ancora chiusi. Parliamo un po'.

Prende un cocco fresco, lo apre con il macete e me lo offre.

Non male come prima colazione, non male davvero.

Qui la gente è davvero così... semplicemente meravigliosa.

Dopo poco incontro un altro personaggio destinato a farsi ricordare: Socrate.

Un pittore di quadri dominicani.

Lo metto subito in crisi chiedendogli il perché non ho mai visto un quadro con la raccolta del cacao.

Lui mi offre la raccolta del riso, del tabacco, del caffè, il mercato e mille segni tahino ma... io voglio il cacao.

Dato che qui in Dominicana i problemi non esistono... si offre di farmelo!

Ok, mi fido.

Lo pago anticipato e gli do tempo 6 giorni.

Non vi tengo sulle spine... il giorno prima di partire vado da lui e... vedo esattamente il quadro che IO avevo in mente. Bellissimo. Sono stato davvero contento. Ha riprodotto esattamente quello che avevo in testa io.

Grazie Socrate!

Torno al Villaggio, tutto è ancora in silenzio ed in un prato vedo un movimento dietro un cespuglio.

Mi fermo.

Esce un iguana enorme: sarà lungo oltre un metro.

Mi guarda con tranquillità e scende verso un laghetto.

Si ferma e controlla i miei movimenti.

Decido di avvicinarmi... se me lo permette.

Arrivo a pochi centimetri da lui. Mi muovo lentamente. E' come se mi lasciasse fare. Non lo vedo disturbato. Dopo un attimo ne arriva un altro, anche più grande.

Sto lì un po' con loro e scatto alcune foto.

Poi me ne vado e li lascio a godersi il sole che sorge.

SAONA

Il pomeriggio ci organizziamo con il nostro gruppo e andiamo a fare un'escursione sull'isola Saona.

Meravigliosa isola di pescatori della zona sud est.

Se già la spiaggia del villaggio era meravigliosa... qui siamo in paradiso.

Sembra di vivere in una cartolina.

Le palme in riva al mare, l'acqua cristallina e piena di pesci, la sabbia bianchissima e fresca, i coralli... cosa desiderare di più.

PISCINE NATURALI

Bagno, relax e... via alla volta delle piscine naturali passando per la foresta di mangrovie (alberi che crescono nell'acqua). Piscina naturale è il nome che è stato dato all'area di mare che pare una vera e propria piscina vista la profondità dell'acqua. La Particolarità? È che si è in mezzo al mare!

Ad almeno 500 metri dalla riva, l'acqua arriva alle ginocchia.

Si scende dalla barca e... si cammina letteralmente in mezzo al mar dei caraibi tra stelle marine giganti e pesciolini incuriositi che vengono a trovarci.

Torniamo al Viva Dominicus e Ferruccio ed io decidiamo di prenderci una barca a vela e farci un giro.

Mi sembra naturale che il vento inizi a soffiare quando noi siamo al largo, no?

E così ecco il mio battesimo: una bella scuffiata. In gergo marinaresco vuol dire... ribaltare la barca. Ottimo! Come prima giornata non è davvero male!

E grazie anche a Ferruccio perché senza di lui non avrei mai provato il brivido di ribaltarmi in mare aperto. Sino ad ora da solo ci ero riuscito solo con la canoa ma mai con la barca a vela, che spettacolo!!!

Non si può non terminare la giornata con un bel **merengue** ed un bicchiere di "Presidente", la tipica birra locale.

Si dice che non si può dire di esser stato in dominicana se non si ha fatto almeno 4 cose:

- un bagno nelle acque cristalline
- ballato un merengue
- bevuto un Ron (Brugal o Barcelo)
- bevuto la Cerveza (birra) Presidente

E così la sera siamo riusciti ad esaudire già tutte e quattro le richieste.

BAYAHIBE

Il giorno seguente è stato all'insegna della scoperta: scoperta di nuovi luoghi, persone e colori. Con un taxi siamo arrivati al vicino villaggio di Bayahibe. Non è una meta turistica e proprio per questo trovo questo paesino splendido perché genuino.

Di europei nemmeno l'ombra, solo bimbi che giocano e grandi che si spostano con auto e moto. Facciamo un giro nel paese, incontriamo Daniel un bimbo di 8 anni che ci accompagna a vedere la sua casa, poi Paco, un capitano di battelli in pensione che vuole vendere la propria casa per spostarsi a nord. Ci offre un birra a casa sua dove sta seduto comodo su uno sdraio assalito dai nipotini che giocano con lui in mezzo ad un merengue a volume altissimo. Passeggiando troviamo una grande pozza di acqua dolce che i bimbi locali usano come piscina naturale.

Facciamo una sosta in un locale sulla spiaggia per una "presidente" e poi rientriamo al villaggio perché è la grande sera: c'è la grande degustazione guidata di cioccolato!

DEGUSTAZIONE

La degustazione di cioccolato più grande del mondo!

L'organizzazione del Villaggio è impeccabile.

Giacomo (il vicepresidente), Massimo (il direttore), Willy (il capo animatore) e tutto lo staff hanno fatto sì che tutto fosse perfetto: il palco allestito con le poltrone per tutti i 12 ospiti, maxyschermo, proiettore ma soprattutto 800 piatti con i cioccolatini per le persone partecipanti.

Sono le 20:40, la serata inizia alle 21.00.

Nel grande teatro del Viva Dominicus iniziano ad arrivare i giornalisti della carta stampata e delle TV. Più giornalisti che pubblico. I ragazzi dello staff hanno già pronti oltre 300 piattini completi di cioccolato ma in sala c'è solo un centinaio di persone. Inizio a preoccuparmi...

Per poco però perché come per magia... alle 21.00 in punto la gente inizia ad arrivare da tutte le parti. Abbiamo 4 punti di entrata ciascuno presidiato da 5 ragazzi dello staff del Viva. Un fiume di gente che si riversa nel teatro per il cioccolato, per la nostra degustazione! Fantastico.

In Italia solitamente tengo le degustazione per un pubblico di 40-50 persone. Vedere un teatro così enorme che si riempie è davvero incredibile!

Iniziamo con il benvenuto alle 21.10 dato da me e da Massimo, il direttore del Villaggio. I nostri 12 salgono sul palco, si presentano e prendono posto. Poi presento i tre "personaggi" di Rizek Corporation (il maggior produttore di cacao dello Stato): Yissel, Carol e Marcello. Buio. Un fascio di luce illumina il maxyschermo e iniziamo con la degustazione guidata: prima la presentazione del ciclo produttivo del cacao e poi l'analisi sensoriale. Degustiamo prima un ottimo blend dominicana di Vanini per poi valutare due cru Icam: Los Vasquez e Los Palmaritos. Mentre parlo al microfono e guido la degustazione penso a quanto è strepitoso quel momento: quel cioccolatino è stato prodotto in Italia con cacao Dominicano ed ora torna a casa per essere degustato. E... ed io ho avuto il piacere di portarlo fino a lì e l'onore di presentarlo a tutto il pubblico. La gente apprezza davvero e fa domande, tante. Il pubblico è eterogeneo: italiani, spagnoli, francesi, tedeschi, inglesi e giapponesi. Così mi aiuta nella traduzione il capo dell'animazione: Willy. Un personaggio davvero da conoscere. Professionale e simpaticissimo allo stesso tempo. La serata si conclude. Il cioccolato ha vinto e con lui anche Chococlub ed il Viva Dominicus che ha creduto da subito in quest'iniziativa.

SANTO DOMINGO

Il giorno dopo la sveglia è all'alba perché si parte presto alla volta della Capitale Santo Domingo. Prima una puntata alla "grotta dei tre ochos", una caverna al cui interno ci sono tre laghetti con un'acqua talmente trasparente e blu che, scendendo, sembra quasi che siano occhi che ti osservano... Poi un bel tour della città moderna con i suoi palazzoni ipermoderni e le ville da favola per poi andare nel fascino della storia: la città coloniale. Qui visitiamo la cattedrale e la casa di Colombo: centinaia di anni di storia sotto i nostri occhi. È impagabile poter camminare nelle stanze e vedere oggetti, mobili e quadri che sono stati parte della vita di Diego e Cristoforo Colombo. A pochi passi dalla casa di Colombo... il nostro Hotel, il famoso Nicolas De Ovando. Collocato in una delle zone più antiche della città ed affacciato sul "malecon" (lungomare) della Capitale.

IN GIRO...

Il tempo di posare le valige e, con un gruppetto di desiderosi di "scoprire"... ci addentriamo nelle strade dense di colori e profumi. Strade ricche di emozioni. Case coloratissime. Musica che arriva da ogni dove. Si respira Vita e Serenità. Le vie centrali sono molto trafficate ma nulla da paragonare alla frenesia degli ingorghi milanesi. Nel caos tutto sembra "composto" e meravigliosamente "al suo posto". Una porticina di legno verde aperta fa intravedere un ragazzo impegnato a lavorare ad una sorta di fresa che non fa rumore. Mi avvicino, guardo meglio e scopro che sta lucidando un pezzo di ambra. Un piccolo laboratorio di ambra!

Che spettacolo!

Francesco ci fa un sorriso e con un cenno ci chiede di entrare.

Tre ragazzi lavorano in un piccolo laboratorio ambra grezza e larimar, la tipica pietra Dominicana che si trova solo sull'isola.

Ci fanno vedere i pezzi grezzi e con la consueta gentilezza tipica dominicana ci spiegano il processo di lavoro. Non possiamo resistere, ovvio... ognuno di noi si sceglie il suo pezzo che ci lavorano all'istante. Sfaccettatura, pulizia, lucidatura e foratura.

Usciamo felici con il nostro acquisto personalizzato e ci rimettiamo in una stradina ricca di colori.

Il sole inizia a scendere, accentua le ombre e carica di colori caldi la frutta sui banchi del mercato.

Mille profumi ci colpiscono e catturano.

Ci fermiamo a chiacchierare un po' con i commercianti ed io compro un po' di mamajuana, una tipica bevanda dominicana composta di rum e miele in infusione con foglie, rami e radici.

Camminando ci imbattiamo in un laboratorio di un pittore.

Solo la porta di ingresso. Nessuna finestra.

Dentro è buio e gli occhi ci impiegano un attimo ad abituarsi alla differenza con la luce forte e radente dell'esterno.

In un attimo centinaia di quadri coloratissimi si presentano davanti a noi.

La signora Maria ce li spiega e ce li vuole fare vedere tutti.

Uno più bello dell'altro.

Iniziano le trattative e ne compriamo un po'.

Camminiamo poi fino al mercato modelo per poi tornare in Hotel, domani è una giornata piena di attività.

Comunque la sera non resistiamo... una puntata in un locale in centro ad assaggiare ancora una volta un buon cuba libre con Ron dominicano.

LA ESMERALDA

La mattina presto partiamo con destinazione cacao.

Siamo diretti alla Finca (Piantagione) Esmeralda, certamente una delle più belle ed attrezzate dell'isola.

E' la piantagione che rappresenta il progetto "El Sendero del Cacao" ed in effetti un grande pannello di legno con la scritta "El Sendero del Cacao" sovrasta l'ingresso.

Per prima cosa un benvenuto.

Ovvio.

Ma questa volta non a base di rum, birra o sigaro... cioccolata calda!

Si cioccolata calda all'equatore. Sembrerà strano ma è un ottimo metodo per dissetarsi.

Con cannella, con peperoncino e con menta.

E poi... finalmente la piantagione.

Ci addentriamo e immediatamente gli alberi ci accolgono con il fresco e l'ombra.

I frutti colorati e grandi si presentano dalla base del tronco sino alla sommità dei rami.

Emozionante vedere le cabossidi "frutto del cacao" attaccate all'albero.

Ognuna di colore diverso, dal giallo al rosso, dall'arancione al violaceo.

Insieme a Pedro iniziamo il processo produttivo e anche noi ci cimentiamo nella raccolta con il macete o il bastone con l'uncino. L'albero del cacao è molto delicato e quindi occorre fare attenzione a non scalfirne la corteccia.

Stacco un frutto e con il macete lo apro.

E' molto resistente ed occorre fare molta forza ad aprirlo.

E... come per incanto ecco le fave bianchissime che escono dal frutto.
Non resisto e ne assaggio subito una: dolcissima con una leggera acidità. Un sapore indescrivibile a parole. Emozionante direi.
Estraggo le fave e le sgrano separandole dall'anima centrale che le teneva unite.
Iniziamo la fermentazione.
Apro una cassa di fermentazione attiva da 5 giorni: una sensazione acetica fortissima mi travolge. Per effetto dei lieviti si sviluppa acido acetico ed un forte calore: si può arrivare anche a 50°C. La polpa zuccherina viene in parte assorbita e le fave sono pronte dopo circa una settimana a passare alla fase successiva.
L'essiccazione.
Su grandi cassoni coperti da tetti poggianti su rotaie si mettono le fave.
Il sole fa il suo lavoro eliminando la maggior parte di umidità: passiamo dal 70% al 7%.
Di tanto in tanto vengono smosse con pale e rastrelli in modo che ci sia una certa uniformità di essiccazione al sole.
Prima di andare... un'altra emozione: a ciascuno viene data una piantina di cacao di circa 4 mesi.
Ognuno, a turno, scava un buco e la pianta.
Abbiamo appena contribuito a far crescere di 13 unità la piantagione.
Tra circa cinque anni inizierà a far frutto e... diventerà il nostro cacao, il nostro cioccolato!

LOS CAHOBAS

La sera ci fermiamo all'hotel Los Cahobas di San Francisco de Macoris, una sorta di "cattedrale nel deserto". Costruito alcuni anni fa per la squadra nazionale di baseball americano ed ora che la squadra non si allena più qui... è diventato un hotel per turisti.
Piscina, campi da tennis, basket e... casinò!
Un tuffo rinfrescante in piscina e poi una cena a base di cacao.
I nostri amici ci hanno organizzato una cena con un complesso che suona musica dal vivo.
Ovviamente "bisogna" ballare, non ci si può esimere.
Io in Italia non ballo mai però qui... sembra tutto magico.
La musica ti chiama.
Ma... non è merengue, né bachata né salsa. Cos'è? Chiedo a Yissel.
E' una musica locale molto tipica che in Europa non è ancora arrivata; si chiama "perico ripiao", è una sorta di merengue super accelerato.
Ci cimentiamo ma è massacrante!
Bellissima ma massacrante!
A metà della cena una sorpresa: Yissel, Carol e Marcello, a nome di Rizek Corportion chiamano tutti sul palco per attribuire il certificato di proprietà della pianta di cacao piantata il pomeriggio. Io mi accodo e, in rappresentanza di Chococlub ed a nome di Neyda Garcia dell'Ufficio del Turismo Dominicano consegno a tutti un attestato di partecipazione al viaggio El Sendero del Cacao.
Anche a Javier, un giornalista dominicano che ci ha accompagnato tutto il tempo e che ci ha descritto ed insegnato un mare di cose permettendoci di non perdere di vista nulla.
Tra un piatto, un ballo ed una cerveza... la serata finisce ma è solo mezzanotte!
Non possiamo finire così, la musica ci ha carica di una tale energia che non è possibile dormire e allora con Sergio e Paolo decidiamo di fare un puntatine al Casinò.
Entriamo però con un fine nobile: "sbancare il casinò per poter racimolare un gruzzolo da portare ai bimbi che troveremo il giorno dopo".
Utopistico?
Niente affatto.

Con un pizzico di fortuna e un po di strategia riusciamo ad accumulare 2.000 peso e siamo felici. Alle 3.00 ci sebra l'ora di ritirarci perché dopo 4 ore c'è la partenza per le altre piantagioni.

RIZEK

Anche questo giorno è molto pieno di attività.

Iniziamo con un incontro molto importante: don Ector Rizek in persona ci riceve nel suo ufficio. Un incontro molto cordiale. Scambiamo quattro chiacchiere bevendo un caffè, il suo caffè. Suo non nel senso che ce lo offre ma nel senso che è anche proprietario delle piantagioni del caffè che beviamo! Lui è molto curioso e ci chiede cosa ne pensiamo del cioccolato e del cacao, il suo cacao. E' una persona molto piacevole e incredibilmente semplice. E' il proprietario di circa il 50% di tutto il cacao dello Stato!

Usciamo dall'ufficio e saliamo su "El Animal".

EL ANIMAL

El Animal?

Cos'è?

Un cavallo? Un mulo?

Niente di tutto ciò: è un camion americano trasporto truppe della Guerra del Golfo. Grande, possente, con 10 ruote motrici e senza servosterzo.

Serve una grande forza per domarlo e poterlo guidare: per questo lo hanno chiamato così.

Si sveglia con un rombo e una nuvola di fumo nero esce dal tubo di scappamento.

Si parte.

Nelle strade di San Francisco si fa notare, non è solito girare in città. Sarà per il rombo del motore, sarà per quanto è grande ma tutti si voltano a guardare cosa stà passando.

La strada asfaltata finisce.

Nessun problema: guadiamo un fiume e ci buttiamo nella foresta fino ad arrivare ad una piantagione collinare.

Siamo arrivati a "Ramonal".

I coltivatori ci accolgono con un sorriso e ci fanno visitare la finca.

Non resisto e faccio un giro con Paco, un simpatico mulo che mi porta a visitare la finca da un'angolazione diversa.

Dopo una breve sosta ci rimettiamo in viaggio alla volta di "Los Palmaritos", la piantagione che ha prodotto il cacao con il quale è stato realizzato da Icam il cioccolato che abbiamo degustato due giorni prima.

E' sempre particolare poter "scoprire l'origine" delle cose.

Gli essiccatoi pieni di fave ci accolgono in un panorama meraviglioso.

Un veloce pranzo a base di frutta e via.

Prima però incontriamo alcuni bimbi dei coltivatori. L'occasione che attendevamo per poter dilapidare il patrimonio vinto al Casino la sera prima.

Il miglior modo per "investire" denaro.

50 peso a testa, circa 1 euro, basta per leggere la soddisfazione e la grande gioia nei loro occhi.

In un attimo i nostri 2.000 peso sono trasformati in sorrisi.

Ripartiamo pieni di emozioni e soddisfazione regalateci dai panorami, dalle persone e dai bimbi.

Rientrati alla "base" cambiamo mezzo per tornare a Bayahibe. Salutiamo El Animal e saliamo su un mezzo più veloce che da lì a poco ci regalerà un altro simpatico momento inaspettato.

Sorpresa

5 ore ci separano dal nostro hotel.

Ore 16.00

Sull'autostrada Duarte (l'autostrada) un sole cocente scalda in modo incredibile.

Meno male che abbiamo il condizionatore...

Il tempo di pensarci e... il motore si ferma. Il nostro pulmino è fuso.

Fossimo in Italia saremmo stati tutti stressati, agitati, nervosi. Il primo pensiero sarebbe stato al ritardo ad avvisare, a come risolvere la situazione in modo rapido.

Ormai però è da 5 giorni che siamo in Dominicana e la magia "del Pais" è entrata in noi.

Qui la parola chiave è "traquilo" oppure "no problema, no te preocupe".

C'è un albero per ripararci dal sole e c'è il sole se ci si vuole abbronzare. Cosa si vuole di più. La radio non funziona e quindi non c'è musica ma ormai il merengue è in noi.

E allora...

Allora Gigi inizia a ballare al bordo dell'autostrada.

Credo che Gigi non abbiamo mai ballato in tutta la sua vita: lo fa qui.

Sotto il sole cocente dei caraibi, nel bel mezzo di un'autostrada caldissima e semideserta.

Proviamo a spingere e ad aggiustare il motore ma... nulla di fatto.

Nessun problema.

Aspettiamo gli aiuti.

In Italia la cosa migliore che ci potesse succedere è che le altre auto passando ci suonassero o ci guardassero con un sorriso beffardo. Qui invece, tutti coloro che passano si fermano a cercare di dare una mano ma il problema è serio e dobbiamo attendere un pulmino sostitutivo.

Un oretta e arriva.

Finisce l'avventura.

Un paio di orette e siamo nuovamente al Viva Dominicus di Bayahibe.

EL CHAVON

Penultimo giorno.

Metà lo trascorriamo in barca e metà a relax... quasi tutti.

La mattina partiamo con una barca e risaliamo il fiume "El Chavon" dove sono stati girati i film "Rambo", "King Kong" e "Apocalypse Now".

La vegetazione lussureggiante ed impenetrabile disegna il perimetro del fiume.

Un panorama che sembra creato con un effetto speciale al computer e invece no: è reale.

E' proprio lì, davanti ai nostri occhi.

Ora si capisce perché Francis Ford Coppola, Luc Besson e Sylvester Stallone hanno deciso di girare i loro film qui.

Una natura così sembra che possa esistere solo nella fantasia o in un libro fotografico di National Geographic.

Passiamo poi davanti a Casa de Campo, la zona più lussuosa dello stato dove i Vip hanno le loro mega ville affacciate sul mare dei Caraibi: Madonna, Spielberg, e molti altri.

Pochi minuti di barca e... altre case ma un po' diverse.

E' un piccolo villaggio di pescatori.

Non è una sosta turistica. Nessuno tenta di vendere braccialetti e collanine.

Tre bimbe allegre sedute su un tronco d'albero in riva ci danno il benvenuto e poi un mare di bimbi ci accompagnano a visitare il paesino.

Incontro un mio omonimo, "David", un bimbo di 11 anni che mi presenta i suoi amici e mi dice che lui balla meglio di me. Scatta la sfida: vince lui.

C'è una bimba sulla porta di una casetta.

Mi avvicino.

Mi guarda con aria interrogativa.

Studia la mia macchina fotografica ed io le chiedo "puede secar una foto"? avrà 5 anni, non di più.

Mi risponde una voce di adulto.

Nella penombra della casetta spunta sua mamma che mi dice "claro que si" e mi offre un caffè che intanto stà preparando per gli altri componenti della famiglia.

Mi spiace, devo andare.

Sarei stato tutto il giorno a chiacchierare con loro ed a fotografare la piccola Maria ma... devo andare. Gli altri mi aspettano alla barca.

Tutti i bimbi del villaggio mi "scortano" fino alla spiaggia.

Parto.

SPIAGGIA

Pochi minuti con il nostro comandante Pepe e la lancia si ferma in mezzo al mare. Siamo arrivati su un buon punto sulla barriera corallina per fare immersione.

Maschera, pinne e... un mondo colorato da mille pesci di forme e dimensioni si apre sotto di noi.

Anche da li non vorrei più andarmene.

Un oretta di nuotata e ci si merita un po di relax su una spiaggia deserta no?

Pepe ci accompagna così su un'incantevole insenatura per rilassarci un po e poi si fa ritorno all'hotel.

Una mattinata che rimarrà scolpita nella memoria e nel cuore, di tutti.

NEGOZI

Il pomeriggio trascorre tranquillo al villaggio.

Chi prende il sole.

Chi nuota nelle acque cristalline.

Chi sorseggia un mojto mentre gioca a carte.

Io... me ne vado a fare una passeggiata: zaino, macchina fotografica e telecamera.

Camminando trovo alcuni negozietti sulla spiaggia: vendono quadri e souvenirs. Da lontano però il mio sguardo è attirato da un quadro messo in verticale in riva al mare.

Mi avvicino e scopro che dietro c'è una persona che si ripara dal sole: lo usa da ombrellone. Si chiama Dorian, ha 20 anni e sta leggendo il giornale.

Parliamo un po' e mi dice che studia e gli piace leggere ed essere informato sempre e di tutto. Lavora di giorno ad un negozietto sulla spiaggia e studia di sera per poter andare avanti con gli studi.

Non mi chiede di comprare nulla.

Anzi... mi regala una cosa preziosa: un po del suo tempo.

Regalo che ancora adesso a pensarci porto con me.

Continuo e passo dopo passo mi allontano sempre più.

Trovo un pittore nella foresta che con sua moglie lavora a preparare quadri per i negozietti.

Trovo Giovanni che mi regala la sua collanina.

Trovo il rumore del mare.

Trovo un iguana che mi studia da lontano ed un granchio bianco che scappa al mio avvicinarsi.

Trovo il paradiso in un panorama che lascia senza fiato tanto che mi sembra limitante "fare una foto" perché non rende; decido di chiudere gli occhi e registrare quell'immagine nella mente e non nella card della mia digitale.

Mi sono allontanato oltre un'ora di cammino, è ora di tornare.

Il giorno dopo si riparte.

Poco prima della partenza ritrovo un giornalista conosciuto il giorno della degustazione guidata in teatro: Francesco. Accompagnato da sua moglie Flavia, anche lei giornalista mi portano il giornale Bayahibe News fresco di stampa. Ci siamo anche noi! C'è l'articolo dedicato alla degustazione. Che bello!

Una parte di Chococlub resta in dominicana, scritto in un giornale.

Dopo poche ore lasciamo la Repubblica Dominicana per tornare in Italia.

Tutti un po più ricchi per le emozioni ed i ricordi che abbiamo vissuto e che porteremo sempre con noi.

Si fa un gran parlare del "mal d'Africa" ma vi garantisco che esiste anche "il mal di Dominicana". Se la si vive appieno ci si "ammala", non c'è scampo.

Parola mia.

Davide Ferrero