

## **All'ombra del baobab. Rifugiati, emergenza e considerazioni sul dono alla periferia di Roma**

Donatella Schmidt e Giovanna Palutan

### **Under the shadow of baobab. Refugees, Emergency, and Considerations on the Gift on the outskirts of Rome**

#### **Abstract**

Displaced people, fleeing conflicts and coming to Europe from the Balkan or from the Central Mediterranean routes in search of some sort of asylum, often face the impossibility to match the country of their dreams with the country of their permanence. This is partly due to the still in force Dublin III Treaty, which places severe limits on their movements. As a result of such a policy, many European capital cities are forced to house emergency camps – illegal, provisional and intra-territorial – which become at the same time the recipients of constant police clearance intervention and of bottom-up reception models. In the present essay, the authors lay their eyes on one of these camps located on the outskirts of Rome, following its vicissitudes during almost three years, and focusing specifically on the hospitality model, set forth by a group of volunteers, called Baobab Experience. A major question leads the research: what is the sense of food – which is collected, cooked, and distributed by volunteers – for who donates and for whom receives the donation? Ethnographic material – drawn from observation, participation, interviews and *photoeliciting* – prompts the authors to look at the Gift system, studied by Marcel Mauss and by other scholars, as a possible interpretative key.

**Keywords:** refugees, emergency camps, food, gift, Rome

### **Presenze d'eccezione, una storia contemporanea**

*«Quando i volontari vanno a Como o a La Chapelle a Parigi non possono neanche camminare da quanto sono ringraziati e salutati» (Sonia)*

Siamo nel 2018:<sup>1</sup> appena sette anni dopo le primavere arabe e l'emergenza che ne è seguita; appena tre anni dopo il grande esodo dalla Siria attraverso i Balcani e dall'oneroso accordo della UE con la Turchia per fermarlo; appena tre anni dopo i grandi flussi dei transitanti dal Corno d'Africa diretti nei paesi del nord; e ad appena un anno dall'accordo con la Libia, o con parte di questa, per frenare gli sbarchi ininterrotti dal Mediterraneo centrale sulle coste italiane. Una storia migratoria che si

---

<sup>1</sup> Il presente saggio è stato pensato e scritto a quattro mani. Tuttavia, Donatella Schmidt ha curato di più i paragrafi 1,3,5,6,9 e Giovanna Palutan i paragrafi 2,4,7,8.

sta svolgendo rapidamente, che non permette grandi respiri di riflessione, che, nei vari territori dove fa sentire la sua presenza, a un'azione fa seguire una contro-azione senza una sintonia d'intenti con altri territori, tutti comunque in costante difficoltà nell'accordare le pratiche con i principi della casa comune.

Tuttavia, se c'è qualcosa che unisce questi territori e molte delle loro capitali sono le presenze di persone accampate in bivacchi, tende, sistemazioni provvisorie; se c'è un punto su cui lo sguardo, prima o poi, è costretto a fermarsi sono i luoghi segnati da un'eccedenza di presenze. Sono luoghi «specchio di un'eccezione e di un'esclusione» secondo Queirolo Palmas ma «non extra-territoriali, proprio perché non stanno fuori dal recinto della città ufficiale» (2017:209). E non solo rimangono dentro il perimetro delle città, ma continuamente si riproducono nello stesso punto o altrove pur essendo continuamente sgomberati ossia, come suggerisce l'etimo della parola, «allontanati i calcinacci» e ripuliti gli spazi.

A Parigi, per esempio, in seguito allo smantellamento nel 2016 della Jungle di Calais e tramontato per molti il sogno della traversata verso la Gran Bretagna, una serie di persone sono defluite sulla capitale creando degli accampamenti in Avenue de Flandres e sui *boulevards* attorno a Porte de la Chapelle (Babels 2017); solo minimamente sono stati assorbiti da la *Bulle*, un centro di prima accoglienza e di accesso umanitario, voluto dal sindaco e gestito da Emmaus solidarietà, rappresentato da una tensio-struttura dalla caratteristica forma (Camilli 2017) che poteva ospitare fino 400 persone.

A Berlino già a partire dal 2013, un gruppo di richiedenti asilo hanno occupato Oranienplatz, una piazza del quartiere multiculturale di Kreuzberg, allestendo un presidio permanente, una decina di tende per protestare contro l'obbligo di residenza e rivendicare il proprio diritto a muoversi liberamente sul territorio europeo e a scegliere il paese in cui vivere<sup>2</sup>. Sulla scia delle proteste ad Amburgo messe in atto dal gruppo *Lampedusa in Hamburg*, si è andato costituendo anche a Berlino un gruppo simile, denominato *Lampedusa in Berlin*. Tra le persone che si sono fatte più sentire c'erano coloro che avevano ottenuto un permesso di protezione umanitaria in Italia durante l'Emergenza Nord Africa tra il 2011 e il 2012 (Langa 2015)<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Sulle modalità di protesta vedi il saggio di Fazila Bhimji "Visibilities and the Politics of Space: Refugee Activism" (2016) che analizza l'occupazione di vari luoghi della città e la loro trasformazione in spazi sociopolitici. La protesta era portata avanti da due distinti gruppi: *Refugee Strike Berlin* e *Lampedusa in Berlin*.

<sup>3</sup> «We are Refugees coming from Italy with international protection, but no rights! We survived the NATO bombings and the civil war in Libya, to be homeless in Italy. Thousands of us are now in Germany in the same conditions: no housing, no access to social help, no access to the job market. We demand for a political solution. We are here and we won't go back. If we had found possible conditions in Italy, we would stay there. There was no perspective anymore. The Italian government closed the programs of reception – the so called Emergency North Africa – throwing the people basically on the street. 500 EUR were given to each refugee with the suggestion to go away. Where?

A Budapest nel settembre 2015 migliaia di rifugiati in fuga dai territori occupati dallo Stato Islamico in Iraq e in Siria (ISIS), dopo avere attraversato la Turchia, essersi imbarcati per le isole greche Lesbos, Chios, Kos e Samos, aver passato i confini di Macedonia e Serbia, si sono accampati alla stazione Keleti della capitale ungherese, trovando i viaggi internazionali sospesi, ma mostrando comunque determinazione di poter prendere un treno o di continuare a piedi il loro viaggio verso Austria e Germania.

Ad Atene, nel 2016 migliaia di migranti provenienti dagli scenari di guerra medio-orientali e afgani si sono sistemati nell'aeroporto internazionale abbandonato di Hellinikon, a due passi dal porto del Pireo, o nella tendopoli del vecchio campo olimpico di baseball. Bloccati perché quella stessa Vienna, che solo pochi mesi prima aveva accolto festosa i rifugiati provenienti da Budapest, aveva praticamente chiuso le frontiere.

Se varie capitali europee sono accomunate dal fenomeno contemporaneo dei rifugiati, persone in fuga, ma braccate da qualche parte del loro percorso, Roma non fa eccezione. Rifugiati provenienti dalla rotta del cosiddetto Mediterraneo Centrale, inizialmente transitanti diretti verso familiari e amici in centro o in nord Europa, sono costretti a divenire, loro malgrado, stanziali quando l'applicazione di Dublino III si è fatta più severa e nessun confine europeo può essere più valicato con leggerezza<sup>4</sup>. E certo Roma non è sola: in Italia, altri spazi diventano accampamenti di transito temporanei, dove però il temporaneo si allunga nel tempo, si dilata. È il caso di Milano, interessata dai flussi di persone provenienti da Eritrea, Etiopia, Sud Sudan; è il caso di Ventimiglia, con flussi di persone dirette in Francia e nei paesi nordici; è il caso del Brennero, nella sua duplicità di luogo di transito per e da Austria e Germania.

Tutti questi accampamenti hanno come comune denominatore il fatto di essere presenze visibili nella metropoli o nella città proprio perché intra-territoriali, ossia situati entro il perimetro dell'abitare. E, in quanto presenze d'eccezione, suscitano una reazione che può essere di empatia, di attrito, di solidarietà, di contrasto, difficilmente di indifferenza. Innanzitutto del vicinato – famiglie, anziani, esercenti di negozi – che vedono la loro routine quotidiana e il loro modo di vivere il rione modificarsi: pensiamo a un bivacco in una strada, in un piazzale, in una viuzza secondaria ma di collegamento o a inevitabili questioni di igiene causate dal fatto

---

To Northern Europe». [...] (Descrizione presa dalla pagina facebook Lampedusa in Berlin, febbraio 2014).

La storia dei rifugiati in Oranienplatz è stata raccontata nel documentario *Lampedusa in Berlin* di Mauro Mondello. Per quanto riguarda il movimento dei richiedenti asilo fra Torino e Berlino vedi Borri 2017.

<sup>4</sup> Viene in mente il film documentario «Io sto con la sposa» (2014) in cui cinque profughi siriani e palestinesi, dopo essere sbarcati a Lampedusa, per raggiungere la Svezia inscenano un corteo nuziale passando i vari confini con la convinzione che «nessuno oserà fermare un corteo nuziale».

stesso di esserci. Il loro modo di viverla questa presenza d'eccezione non è di poco rilievo perché le loro azioni, in un senso o nell'altro, trovano ascolto sui media, rimbalzano sulle istituzioni, inevitabilmente si ripercuotono in qualche forma sulla situazione degli accampati. Ci sono poi le reazioni di sostegno messe in atto da una pletera di esperienze associative della società civile laica e confessionale e dai volontari per caso che a queste fanno riferimento. È spesso tramite loro che si verifica un passaggio di informazioni così cruciale per persone che si trovano in un momento tanto delicato della loro vita e avvengono quegli «scambi sociali, simbolici, politici che la città mette a disposizione» (Queirolo Palmas 2017:209). Infine ci sono le reazioni delle forze dell'ordine - che si manifestano in controlli, spostamenti forzati e sgomberi - il braccio esecutivo di una politica poco incline a rinunciare al ruolo di prima sovrana degli spazi pubblici.

Il nostro sguardo si è posato su uno di questi spaccati contemporanei composti da presenze d'eccezione, accampato nella periferia di Roma: i cosiddetti transitanti dal Corno d'Africa. Qual è la discriminante che ha fatto sì che il nostro sguardo si posasse su di loro e non su altri? Intanto l'esclusione, infatti i migranti eritrei e somali diretti verso altri paesi europei erano inizialmente chiamati «gli invisibili» come a dire che formalmente non esistevano: arrivavano spossati, si fermavano qualche giorno a ristorarsi, ripartivano, il tutto – si sperava – nel modo più discreto possibile. Ma, nel 2015, sono arrivati in tanti: migliaia solo nel centro d'accoglienza che diverrà il campo di nostro interesse che, per quanto formalmente invisibili, materialmente avevano delle necessità. La società civile ha risposto, al fine di assicurare beni di prima necessità (cibo e alloggio) e servizi (assistenza medica e legale): è stata un'esclusione dunque che ha generato una reazione dal basso.

La rete di aiuti da subito si è orientata ad andare al di là della contingenza e a costituirsi invece in un modello di accoglienza. Il presente saggio intende documentare in chiave etnografica le modalità con cui si è declinata questa progettualità nella realtà nota come Baobab, situata in via Cupa prima e a piazzale Maslax poi, entrambi nelle adiacenze della stazione Tiburtina.

Nell'elaborato che segue, la presentazione dei dati ripercorre lo svolgersi degli eventi da noi vissuto. Da un tema d'attualità, quale l'occupazione di suolo pubblico, è maturata la decisione di dedicare la nostra riflessione su un'emergenza contestuale – rappresentata dai transitanti dal Corno d'Africa – dettata da una situazione storico-politica specifica. La presenza attiva alla distribuzione dei pasti in via Cupa e la frequentazione del presidio in piazzale Maslax sono avvenute in un periodo dilatato nel tempo – che grossomodo inizia nell'estate 2016 – fattore che ha permesso di seguire diacronicamente le modalità relative all'accoglienza dei migranti da parte del gruppo di volontari raccolti sotto il nome di Baobab.

Quanto appreso in una prima fase del lavoro di ricerca ha fatto emergere l'esigenza di approfondire il modello di accoglienza chiedendoci se poteva essere meglio compreso attraverso il sistema dono studiato da Marcel Mauss e, in seguito,

da vari altri autori. A questo fine abbiamo effettuato una serie di interviste in profondità, avvalendoci anche della tecnica del *photoeliciting*, proponendo la nostra interpretazione. Ci teniamo a precisare che il tema del dono è scaturito dall'interazione con la realtà del Baobab e non viceversa, vale a dire è stato il soggetto stesso d'indagine a suggerire il tema su cui riflettere. Noi l'abbiamo assecondato.

### **Baobab experience. Via Cupa**

ore 8.30.

«Davanti ai cancelli illucchettati del Baobab, diversi uomini distesi o addormentati sopra delle reti o su materassi stesi a terra; poco oltre una lunga fila silenziosa di persone, in maggioranza giovani uomini africani, procede lentamente verso un gazebo dove viene distribuita la colazione. Sotto il gazebo tre persone distribuiscono ai ragazzi in fila del latte a lunga conservazione e barrette di cereali. È Sonia a coordinare i volontari nel turno di quella mattina. Ci chiede di procurare altro latte. Prendiamo allora nuovi cartoni da un armadio in cui sono stipati in gran disordine vari tipi di provviste: marmellate, biscotti, succhi di frutta in piccole confezioni, panini del Mulino Bianco, bottiglie di olio, scatolette di tonno, bottiglie di acqua. Poche cose. Tutte non deperibili e utilizzabili a freddo perché non c'è né frigorifero, né cucina» (note di campo, 26 luglio 2016).



1. Pranzo presso il Centro Baobab

ore 14.30

«Una via stretta. Da un lato un alto muro di mattoni con dei murales che ne spezzano la monotonia, con appoggiati materassi, sedie con sopra vestiti e coperte colorate; dall'altro gazebo dove siedono alcuni, conversando piano all'ombra. Non c'è molto spazio tra il muro e le tende, un metro e mezzo, forse qualcosa in più. Si è appena conclusa la distribuzione del pasto, la via è affollata, ci sono molti ragazzi che sostano in piedi, ma anche qualche donna con il figlio sulle spalle. Butto l'occhio oltre il cancello aperto: c'è un cortiletto pieno di sedie che si apre su un grande vano coperto dove sono stese decine di materassi. È l'interno di quello che fino poco tempo fa era un ristorante. Un enorme cartello alla fine della viuzza, proprio di fronte al cimitero del Verano, porta ancora la scritta "centro Baobab". Dovunque c'è un muro, una sedia, un filo, ci sono vestiti stesi al sole» (note di campo, 17 settembre 2016).



2. *Via Cupa: tende*

Ore 18.

«Viola, ferma davanti al gazebo sorride dando il benvenuto. In via Cupa nel giro di quattro giorni la gente è triplicata. La strada è affollata e il panorama umano è molto variegato: oltre agli uomini, ci sono anche parecchie donne, ragazze e bambini, uno piccolo di sei, sette anni. Le donne sono state sistemate nelle due tende vicino al gazebo dei pasti. Per la cena si aspetta Andrea, che è andato a ritrarla alla mensa della Croce Rossa. Viola dice che spesso anche il locale We Food manda gli avanzi della giornata, soprattutto carne. Il cibo ricevuto dalla Croce Rossa è in monoporzioni sigillate: vaschette d'insalata (lattuga verde e radicchio rosso), di polpette, di pasta al sugo e funghi, di fagioli in umido e di patate al forno. Andrea porta anche un sacco

pieno di pane, pizza, rustici e panzerotti donato da un forno. I volontari fanno una cernita scartando dal mucchio la pizza che contiene maiale. La mettono su un piatto a parte avvisando a voce alta: “Pork inside!”. Oltre al cibo mandato dalla Croce Rossa c’è una teglia con del coniglio e un contenitore di plastica con dell’insalata mista con pomodori, mais, lattuga preparate a casa da due volontarie. Il cibo non è sufficiente per tutti e va integrato con le scorte conservate nell’armadio. Se ne occupa Cinzia: l’insalata e la pasta vengono messe in due grandi contenitori e all’insalata si aggiungono tonno e fagioli, lenticchie e ceci; alla pasta si aggiungono olive nere, il coniglio - che viene prima disossato - le patate, le polpette, i fagioli in umido. Si consuma tutto lo scatolame. Finalmente inizia la distribuzione del cibo dai due contenitori: uno con insalata, tonno, formaggio e legumi; l’altro con pasta al sugo, coniglio, polpette, fagioli, funghi, olive nere. La pasta si è raffreddata perché è stata integrata con altro cibo, ma non c’è nessuna possibilità di riscaldarla. Cinzia distribuisce l’insalata, io la pasta. Non è possibile avere l’uno e l’altro, né è possibile per chi riceve il piatto scegliere cosa preferisce. Dall’altra parte del tavolo, sulla strada, si posizionano tre ragazzi ospiti: due ricevono da noi il piatto riempito, aggiungono una fetta di pane e la forchetta, quindi passano il piatto così preparato al terzo ragazzo che lo consegna alla persona in fila. Ci sono moltissime persone e le porzioni vanno dosate. Cinzia mi dice: “Allarga un po’ la pasta sul piatto, in modo che sembri di più» (note di campo, 5 settembre 2016).



3. *Via Cupa: relax*

Via Cupa è una traversa lunga e stretta non lontana dalla stazione Tiburtina, situata in un'area manifatturiera ormai desueta tra i rioni Bologna e San Lorenzo che termina proprio di fronte allo storico Cimitero del Verano nella transitata via Tiburtina. È parte di un'area urbana depressa con edifici dismessi, alcuni dei quali trasformati in garage e locali notturni. Alla fine di via Cupa dalla parte del cimitero, in uno dei capannoni aveva trovato posto un ristorante eritreo, con annesso centro d'accoglienza, fondato nel 1994 da un gruppo di rifugiati. Il Centro Baobab, così si chiamava, era conosciuto per la sua cucina e per essere un'associazione culturale di riferimento per le collettività del Corno d'Africa presenti a Roma. Nel 2015, avviene il grande esodo di eritrei, etiopi e cittadini del neonato Sud Sudan che sperano di raggiungere i paesi del nord d'Europa, la Svezia in particolare, quasi sempre per ricongiungersi con parenti e amici. Sostano, si rifocillano, ripartono <sup>5</sup>. Il Centro Baobab di Roma diviene parte integrante di quella particolare mappa di viaggio, costruita su esperienza e passaparola, di chi ha deciso di intraprendere il lungo cammino. Una tappa d'obbligo come in un pellegrinaggio. Tanto più perché il Comune capitolino aveva fatto sgomberare gli insediamenti spontanei situati in vari luoghi della periferia, tra i quali ponte Mammolo. Pertanto convergono tutti lì e dormitori improvvisati vengono allestiti nello spazio del ristorante e nel cortile antistante.

Le autorità cittadine che, loro malgrado, vedono gli invisibili, lasciano scorrere quel fiume di persone in un tacito patto: nessun interesse a trattenerle, nessun obbligo a offrire un servizio. Così in quell'estate passano in 35.000. Sono giovani uomini, ma anche molte giovani donne, a volte incinte, sono minori soli, sono famiglie oromo, una minoranza perseguitata in Etiopia. Tre pasti al giorno con una media di tre giorni ciascuno fanno quasi 350.000 pasti, un'enormità anche per la grande cucina, le cuoche, gli aiuti-cuoche, i distributori di pasti, i donatori di cibo, i volontari di ogni tipo. E tutto il resto: medici, avvocati di strada, incaricati dei vestiti. Una rete imponente di solidarietà dal basso che si andava intessendo, che

---

<sup>5</sup> Sulle dinamiche e le motivazioni decisionali della migrazione eritrea in transito attraverso l'Italia vedi, per esempio, l'articolo di Milena Belloni "Refugees as Gamblers: Eritreans Seeking to Migrate through Italy" (2016). La Belloni rileva come gli eritrei si sentano *unsettled* ossia non stabili e di come questa percezione, sia fisica che mentale, impedisca loro di apprendere la lingua e di cercare lavoro. La percezione deriva dal fatto di non considerare il loro viaggio compiuto secondo le loro aspirazioni e quelle delle loro famiglie rimaste a casa. In Eritrea, come del resto in altri paesi, il raggiungimento dell'età adulta coincide con l'abilità di provvedere agli anziani e ai minori, condizione frustrata da un servizio militare obbligatorio, prolungato e poco pagato. Se il paese di immigrazione presenta condizioni economiche tali da allungare i tempi delle rimesse a casa o da non permetterle affatto, l'esperienza migratoria si considera fallita. Sul tema molto interessante risulta il lavoro di Belachew e Bloom, *Understanding Migrant Decisions. From Sub-Saharan Africa to the Mediterranean Region* (2016). Per approfondimenti vedi anche il testo *Chi, cosa. Rifugiati Transnazionalismo e Frontiere* curato da Costantini, Massa e Yazdani (2016), il testo di Luca Ciabbari (2015) e l'articolo di Elena Fontanari (2016).



dall'improvvisazione passava all'organizzazione, che gestiva un'emergenza così, quasi trattenendo il respiro. La gente del Baobab aveva chiesto l'aiuto delle associazioni, delle istituzioni, dei privati cittadini. C'era bisogno di tutto e tanto di tutto: alimenti, frutta e verdura, prodotti per l'igiene personale, ma anche vestiti, scarpe e volontari. Incredibilmente, data la situazione di emergenza, ogni domenica le cuoche preparavano l'*injera*, il caratteristico pane spugnoso della cucina eritrea fatto con lievito madre e servito con salse e verdure. Così almeno un poco le persone sentivano il sapore di casa <sup>6</sup>.

Nel dicembre di quell'anno, il Centro Baobab veniva chiuso dalla municipalità di Roma. Motivi di igiene, diceva la motivazione, anche se ovviamente c'era dell'altro. Tuttavia, con la primavera –siamo nel 2016- i migranti dall'Eritrea e dal Sud Sudan arrivavano ugualmente nella piccola via, al centro d'accoglienza di un tempo. Forse il passaparola, una volta preso l'avvio, si era dotato di vita propria, forse i migranti non sapevano dove altro andare, da qualche parte dovevano sostare dopo un viaggio iniziato ben prima delle coste libiche. Ma l'esperienza di quel luogo sensibile dove trovare supporto viene raccolta da un gruppo di volontari: da allora in poi si sarebbe chiamata *Baobab Experience*. Ci sarebbe stato un gazebo per informare chi arrivava. E via Cupa riprende vita: la cucina era chiusa? Si sarebbe bussato alla porta dei forni di pane, chiedendo l'invenduto, di mense e di ristoranti chiedendo l'avanzato. Il centro d'accoglienza era chiuso? Si sarebbero stese tende per strada o materassi nella lounge dell'ex-ristorante. Volevano venire gli artisti a dipingere il muro? erano i benvenuti. Gli ospiti volevano ricordare il recente viaggio per mare con un disegno? Il cancello nero si prestava benissimo.

Nel frattempo lo scenario europeo era cambiato: vari paesi avevano introdotto controlli all'interno dell'area Schengen. Come conseguenza le frontiere settentrionali dell'Italia erano chiuse e non era più possibile il passaggio verso Francia o Austria. Tutti noi ricordiamo le immagini dei bivacchi di migranti sulle scogliere di Ventimiglia, con la polizia francese che bloccava ogni loro tentativo di passaggio. Così i transitanti, che non volevano rimanere in Italia e che nemmeno volevano fermarsi in Francia, ma che per di là dovevano passare per proseguire verso nord, vedevano infrangersi sulle scogliere il loro progetto: erano infatti rimandati negli insediamenti spontanei di Como o di Roma, in condizioni precarie e quasi completamente affidati alla solidarietà sociale. Da transitanti a tempo determinato venivano trasformati in stanziali a tempo dilatato.

Per far fronte a questo tempo dilatato che comunque andava riempito, i volontari del Baobab improvvisavano corsi d'italiano, organizzavano partite di calcio, proponevano visite guidate nella capitale, accompagnavano al mare. E il modello

---

<sup>6</sup> Eppure anche in un contesto di tale emergenza c'è stato chi ha donato un pianoforte, che è diventato un punto importante di aggregazione per gli ospiti del Baobab.

d'accoglienza, che ormai aveva preso forma, era esemplificato dallo slogan «*welcome with dignity*».

Questa esperienza di solidarietà veniva definita dai media come un modello di coesistenza pacifica costruito dal basso. Nonostante le difficoltà, una bella storia.



4. Pranzo in Via Cupa

### **Baobab experience. Piazzale Maslax**

In ottobre 2016 il Comune di Roma smantellava via Cupa: alcuni migranti riuscivano a trovare alloggio presso le strutture della Croce Rossa, ma la maggioranza veniva dispersa nei parcheggi abbandonati dell'area circostante. Non appena piccoli assembramenti di persone si raccoglievano attorno a dei volontari che distribuivano cibo e vestiti, arrivava la polizia a disperderli o a chiedere i documenti. Lo Stato, che era stato il grande assente durante tutte le vicende del Baobab, si era deciso a intervenire su pressione dell'Europa: l'Italia non rispettava il trattato di Dublino III ancora in vigore, che richiedeva di identificare tutti. Così una dispersione dopo l'altra – quante ce ne saranno state? Una ventina ci dicono i volontari – questo gioco pesante di “guardie e ladri”, durato circa due settimane, lasciava tutti – volontari e migranti – esausti al punto da accordarsi con le associazioni di andare a consumare la cena sotto il ponte, il luogo dove queste ogni sera portavano il cibo ai senzatetto. Era una soluzione momentanea perché rifugiati e senzatetto erano realtà diverse e nessuno voleva che si creassero tensioni e una guerra tra poveri. Infatti, pian piano il gruppetto

di migranti si spostava in piazzale Spadolini, alla fermata dell'autobus e in seguito, sempre pian piano si accampava in un luogo appartato non troppo lontano dalla stazione Tiburtina, piazzale Maslax.

«Un piazzale semicircolare vuoto, il cui accesso è precluso da degli spartitraffico di cemento messi alla buona, alla cui sinistra si diparte un viale. Così appare piazzale Maslax, il presidio. In fondo al viale, alberato e fiancheggiato da recinzioni verdi, c'è l'accampamento dei migranti, tende di vari colori e dimensioni vicine una all'altra per non perdersi nello spazio appiattito dell'asfalto. Le tende sul lato destro corrono lungo una costruzione di mattoni, che dalla forma pare un deposito treni, vuota e desolata: è quanto rimane dell'hotel Africa» (note di campo).

ore 12.30

«Bella giornata, il cielo è luminoso e l'aria è tiepida. È ora di pranzo e Gabriele sta trasportando due pesanti contenitori IKEA, pieni quasi fino all'orlo di pasta condita al pomodoro, lungo il viale alberato che collega piazzale Maslax al campo dove sono le tende. Oggi gli ospiti non mangiano seduti per terra bensì attorno a sei lunghi tavoli costruiti dai volontari con materiale di recupero. Sono già seduti occupando quasi tutti i posti. Un po' in disparte, tre ragazzi in un inglese stentato parlano con un volontario: sono appena arrivati al campo e chiedono ospitalità. Due volontarie si sono posizionate dietro al tavolo centrale dove sono appoggiati i contenitori con la pasta e iniziano a riempire i piatti di plastica. Ci sono anche tre sacchi di carta, pieni di pane ancora morbido, donato dal forno. Un volontario tuffa la mano nei sacchi, afferra il pane, ne fa delle fette, le appoggia sopra i piatti pieni di pasta e li distribuisce ad alcuni ospiti del campo che a loro volta si incaricano di portarli agli altri seduti in attesa. Con fluidità si mette in moto una piccola catena di montaggio, veloce ed efficiente, e in breve tutti hanno mangiato: sono una trentina di giovani africani che fanno il bis, fino a quando il cibo nei contenitori non è terminato. Durante il pranzo si sente musica provenire dai cellulari, chiacchiere, rumore lontano delle macchine di passaggio sulla strada che corre accanto al presidio occupato» (note di campo, giovedì 31 ottobre 2017).

Ore 19.30

«Alle sette e mezza di sera, piazzale Maslax è già affollato. Gli ospiti del presidio, giovani in maggioranza africani in attesa della cena chiacchierano in piedi, raccolti a gruppetti; i volontari stanno montando un tavolino da campeggio per appoggiare i contenitori IKEA con la pasta, preparano i piatti di plastica con le posate, iniziano a predisporre la fila; ci sono poche altre persone in disparte, che visibilmente non sono ospiti dal presidio – sono più anziane, sono isolate – in attesa anche loro di un piatto caldo. Nell'aria della sera appaiono le nuvolette di vapore del respiro di questa piccola comunità, accumulata dalla condivisione del cibo, ma anche dalla

condivisione del freddo – siamo tutti imbacuccati in giacconi, sciarpe e cappelli e dalla scomodità – non ci sono sedie o sedili di qualche genere e la luce bianca dei lampioni non arriva al centro del piazzale che rimane in penombra. Viene portato un pentolone fumante di zuppa di verdure e riso mandato da don Luca e inizia la distribuzione della cena. Non è semplice: la pentola è molto alta e capiente, il contenuto è bollente, i piatti di plastica poco solidi, il tavolino da campeggio stretto ed esile, e poi non c'è abbastanza luce e si vede poco. Un ragazzo si mette accanto al tavolo e illumina la pentola con la pila del suo cellulare, tenendolo alto come se fosse un faro. I volontari passano il piatto ai giovani in fila, che consumano il cibo velocemente, in piedi o appoggiati alle strutture di cemento messe dalla polizia per evitare che si entri al viale con le macchine. Dopo la zuppa viene servita la pasta cucinata da Patrizia, una delle volontarie: spaghetti conditi con un sugo molto ricco di piselli e tonno. Tutti ricevono il bis e avanza anche cibo per il pranzo del giorno dopo. Nel giro di un'ora la cena è conclusa. Qualcuno degli ospiti resta a chiacchierare, gli altri si avviano in fondo alle tende del campo» (note di campo, sabato 2 novembre 2017).

Ore 18.00

La luce del tardo pomeriggio sta cedendo il posto alla penombra. Le tende appaiono ancora più appiattite sull'asfalto di quello che era un grande parcheggio. Sono molte - ne conto oltre un'ottantina- c'è vita attorno ad alcune: attorno a dei fuochi accesi qua e là siedono gruppetti di uomini a scaldarsi, a conversare. Fa già freddo. A sinistra il lungo tendone bianco –una donazione recente- funge da mensa e da ritrovo. È al buio. Poi, all'avvicinarsi dell'ora di cena, le luci vengono accese e si riempie di giovani uomini e alcune poche donne fino a divenire affollato. Ci sono sei tavoloni, tre da un lato e tre dall'altro, e un altro tavolo accanto all'entrata disposto frontalmente. In fondo, un gruppetto è accanto alle prese per la ricarica dei cellulari. Arrivano alcuni volontari con qualche piatto e poi il pentolone di minestra, i contenitori di pasta, il sacco di pane, le banane. Ci sono anche tre quattro ragazze americane, un paio si dispongono al tavolo a caricare i piatti mentre il signore che le accompagna, americano anche lui, scatta delle foto. C'è anche Barbara che stasera ha portato il pentolone di minestra. Si forma velocemente la fila dei ragazzi, sono tanti, un'ottantina, forse un centinaio; il piatto di minestra passa nelle mani di un paio di volontari che aggiungono il pane e poi in quelle di un ragazzo che vi poggia una banana. Infine arriva nelle mani dell'ospite in attesa. Se qualcuno tenta di infilarsi, saltando la fila, è gentilmente inviato al fondo da una ragazza giovane, Myrian, molto attenta che tutto si svolga in modo ordinato. Sedute in disparte mangiano tre donne eritree, due giovani e un'anziana. Sono oggetto di attenzioni, ma solo da parte dei connazionali perché la comunicazione è solo in tigrino. Appena finito di mangiare, molti dei ragazzi si rimettono in fila, questa volta li aspetta un piatto di pasta. Pochi si siedono, la maggioranza consuma in piedi, in fretta. A un certo punto Roberto, il

giovane responsabile dell'associazione, si pone al centro del salone e richiama l'attenzione di tutti: è un invito il suo a stare tranquilli, a non causare risse o problemi per non dare alcun motivo agli aderenti di Forza Nuova che possono incombere sul campo, minacciosi. Non tutti sono come noi, sottolinea Roberto, c'è gente cattiva là fuori, razzista. L'invito è tradotto rapidamente in inglese e poi in arabo da un ragazzo giovane e ben piantato, Mahmud» (note di campo 21 febbraio 2018).

Le successive visite a piazzale Maslax nel corso del 2018 hanno visto il numero di tende crescere in modo significativo a causa di una serie di sgomberi decisi dal Comune in altre aree della città che, come conseguenza, hanno fatto riversare persone di tipologie e provenienze diverse al presidio. A fine settembre il numero si attestava sulle 300 presenze. Questo confluire da provenienze diverse ha avuto come conseguenza diretta lo stupro ai danni di una giovane, fatto di cronaca a cui è stato dato ampio spazio dai media. In ottobre, sono stati rimossi dalle ruspe gli spartitraffico di cemento che impedivano a qualunque mezzo di entrare nel piazzale; il fatto veniva letto come un preludio a un futuro sgombero. E infatti, all'alba del 13 novembre, i blindati della polizia sono entrati nel piazzale procedendo allo sgombero. I richiedenti asilo e le persone in possesso di documenti in regola sono state allontanate, mentre gli altri sono stati trasferiti alla Questura. Uno dei primi commenti sui social è stato quello del ministro dell'interno Salvini: «In corso lo sgombero di Baobab a Roma. Zone franche senza stato e legalità non sono più tollerate. L'avevamo promesso, lo stiamo facendo». Da segnalare la replica del presidente della Regione Lazio, Zingaretti, che chiedeva «la stessa fermezza nel liberare l'immobile occupato illegalmente a Roma e da anni da Casa Pound». Fra gli attivisti del Baobab riportiamo il laconico commento di Andrea Costa: «Si tratta del ventiduesimo sgombero in tre anni, il primo è stato il 6 dicembre del 2015. Di sicuro da stasera 100 persone staranno in strada. Sono quasi 80.000 i migranti in transito a Roma che abbiamo accolto al presidio umanitario. Noi continueremo a fare il nostro dovere per accoglierli».

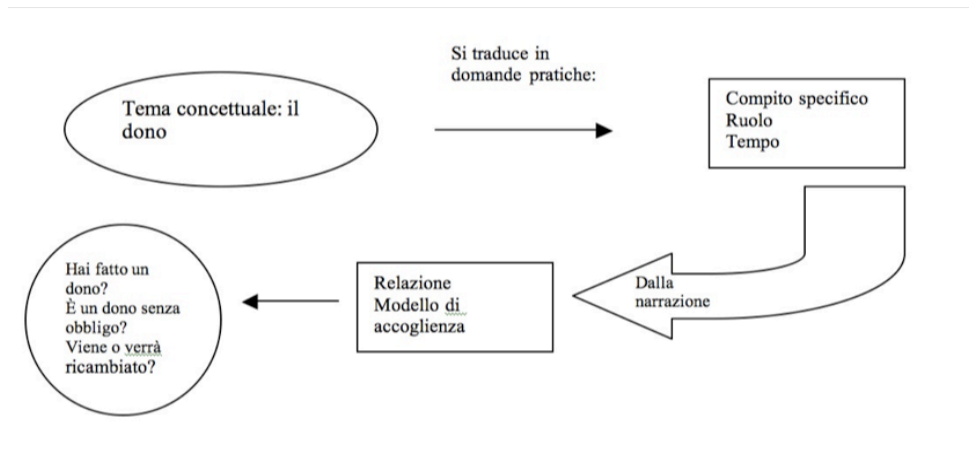
### **Note metodologiche**

Dalla comparazione delle due situazioni del Baobab, prese in esame in questo elaborato, appare che il modello di accoglienza viene replicato nei due diversi contesti – via Cupa e piazzale Maslax – apportando innovazioni o modifiche a seconda della contingenza. La distribuzione di cibo occupa indubbiamente la posizione centrale, ma è accompagnata da tutta una serie di beni e servizi che gli ospiti – transitanti prima e stanziali poi – ricevono: vestiti e oggetti di igiene personale, assistenza legale e medica, proposte per il tempo libero e lavorativo. Rispetto a questo modello d'accoglienza ci siamo poste quattro ordini di domande, fra

loro concettualmente concatenate, che abbiamo sintetizzato nel modo seguente: 1. Il fatto del ricevere beni e servizi come viene percepito dagli ospiti del presidio? Agli ospiti pesa il ricevere o lo ritengono una cosa scontata? E se è scontata, da cosa deriva questa percezione che i volontari abbiano degli obblighi verso di loro? 2. I volontari, che cucinano il cibo e procurano altri servizi, sono visti dagli ospiti come persone a cui si può sempre chiedere e sono dunque confinati fondamentalmente nella dimensione del dare? o il dare è l'incipit di una possibile relazione? E se lo è, ci sono esempi concreti che suggeriscono che ci può essere qualcos'altro oltre a una relazione asimmetrica? 3. Gli ospiti del presidio sentono o non sentono l'obbligo di ricambiare nei confronti dei volontari che cucinano e dedicano loro del tempo? C'è stato un esempio concreto o una situazione in cui più di uno abbia detto: quando potrò, ti inviterò, cucinerò per te, ti insegnerò? Se dovesse capitare che altri hanno bisogno, loro farebbero quello che voi fate per loro? Lo hanno mai esplicitato? 4. Per il volontario, il cibo è il simbolo per eccellenza del dare? I volontari, secondo la loro percezione, fanno un dono? È un dono senza obbligo di essere ricambiato?

Per tentare di dare una risposta ad almeno alcune di queste domande, in questa fase della nostra ricerca abbiamo deciso di puntare la nostra attenzione principalmente sui volontari, identificando coloro che avevano seguito le vicende del Baobab nel corso degli ultimi tre anni e chiedendo loro una o più interviste in profondità. Se il tema concettuale del discorso che ci premeva approfondire era il dono, dal punto di vista metodologico si poneva il problema della sua declinazione pratica, ossia di come porre il quesito in modo da far maturare progressivamente la risposta. La scelta è ricaduta sui compiti svolti dal singolo volontario o dalla singola volontaria. Pertanto, le domande scaturite sono state del tipo: Qual è il tuo compito al Baobab? Quanto tempo ci dedichi? Come ti poni all'interno del sistema organizzativo? Da queste sollecitazioni puntuali sono risultati due temi collegati e corollari fra loro: la relazione - sempre affiorata in tutte le interviste - e il modello d'accoglienza, che vede la relazione come centrale nel concreto della prassi. Oltre questi due temi, noi ne abbiamo identificato un terzo, la variabile tempo.

Riassumendo, il procedimento metodologico-concettuale da noi seguito può essere sintetizzato nello schema seguente:



Le domande iniziali dell'intervista sono state adattate al ruolo specifico della persona con cui si interagiva in modo che, partendo dalla concretezza dell'esperienza di ciascuno, si avviasse meglio una riflessione su quell'esperienza. La successione dei temi trattati pertanto non risulta identica.

### **Il sistema dono. Alcuni capisaldi per una riflessione**

*«Quello che adesso sembra perfettamente plausibile è che il dono, lungi dall'essere morto o moribondo, è invece vivo e vegeto» (Godbout e Caillé 2000, p. 12).*

Prima di introdurre quanto emerso dalle interviste, riteniamo utile soffermarci su alcuni aspetti fondanti il pensiero di Mauss e l'argomentazione che ne è derivata. La nostra disanima sarà necessariamente concisa sia perché molti dei punti sono risaputi e pertanto un semplice riferimento sarà sufficiente sia perché il nostro accento cadrà solo su alcuni di questi punti.

Il sistema dono, composto dal triplice obbligo di dare ricevere e ritornare, è ben noto nella letteratura dedicata classica (Bourdieu 1992; Carr 1998; Godbaut, J.T 1998; Godbout e Caillé 2000; Douglas 2002; Adloff e Mao 2006) e meno nota (Bassi 2000; Kuokkanen 2004; Hyde 2005; Kowalski 2011). L'interazione che ne consegue porta a uno dei risultati possibili all'azione del dare: rifiuto, incapacità di ricambiare o contro dono. La prima caratteristica del sistema dono è l'ambiguità intrinseca di cui è portatore: da un lato infatti il dono deve essere liberamente dato, dall'altro crea un

legame-obbligo importante e difficile da recidere sia che sia motivato da generosità che da calcolo. La seconda ambiguità è che il sistema dono da un lato mira a precludere la superiorità del donante in quanto la finalità primigenia è promuovere una mutualità tra le parti, ma d'altro canto l'atto primo del donare dimostra che chi lo fa si colloca su un gradino più alto rispetto al donatario, fatto che si acuisce se quest'ultimo ha difficoltà a ricambiare. Lo stesso Mauss, infatti, ha più volte rilevato che accettare senza ritornare o senza dare di più in cambio è divenire cliente o servitore, porsi più in basso. Una terza caratteristica è la modalità attraverso cui il dono viene fatto, ossia lo stile utilizzato nell'interazione tra le parti. Opportunamente Bourdieu suggerisce la necessità di osservare delle formalità tanto più necessarie in quanto messe in atto per negare o perlomeno stemperare la potenziale violenza del contenuto dell'azione del dare (Bourdieu 1992) o per evitare, secondo Carr, di infantilizzare i recettori o di relegarli nel ruolo di malati (Carr et al., 1998). Una relazione basata sul dono contiene una dose di indeterminatezza e di rischio perché il rendere le cose troppo esplicite la avvicinerebbe a un contratto; invece, come sostengono Adloff e Mao, deve presentare «un'incertezza strutturale in modo che possa generarsi la fiducia» tra le due parti (Adloff e Mao 2006:107). Infatti, è proprio la non certezza del tempo in cui verrà effettuato il dono e la non certezza della sua appropriatezza nella situazione data ad alimentare la fiducia, condizione senza la quale il sistema crolla. Quinto: la caratteristica fondante del dono è costituita non tanto, o perlomeno non solo, da quanto viene ritornato, ma dalla relazione che viene aperta e che spinge al reciprocare. Certamente si dona all'interno del circuito della famiglia, ma dove il dono esprime tutta la sua potenzialità e la sua forza creatrice di nuovi orizzonti è al di fuori di questo circuito. L'aveva intuito Malinowski nei suoi *Argonauti* (1922), l'ha analizzato comparativamente Mauss nel suo *Essai sur le Don*. L'hanno sottolineato Godbout e Caillé affermando che è attraverso il dono che gli individui si sentono parte di un'entità più ampia e corale (2000:20). Al cuore di questo sistema sta il tempo. Il tempo donato è tempo che sarà messo a frutto, il tempo risparmiato o eliminato passerà invece sull'altra sponda e costituirà il cuore di un altro tipo di relazione, quella mercantilistica. Le due relazioni dunque hanno una natura non migliore o peggiore di per sé, ma diversa. Inoltre, mentre lo scambio di tipo mercantile mira a non avere un debito -in quanto al termine della transazione entrambe le parti risultano proprietarie del bene scambiato e senza obblighi l'una nei confronti dell'altra – il dono induce all'indebitamento in quanto la restituzione del dono protratta nel tempo crea un debito, mantenendo così attiva la relazione di reciprocità instaurata tra le parti. Infine, perché la relazione si avvii e si alimenti non può esserci gratuità nel dono (Douglas 2002) nel senso che non voler ricevere nulla in cambio da parte del donatore equivale di fatto a un rifiuto o a un non interesse da parte sua a iniziare un legame. Davvero allora «una relazione a senso unico, disinteressata e senza motivo, non sarebbe affatto una relazione» (Godbout e Caillé 2000).



## **La centralità del cibo**

*«Per me il momento del pranzo è importante. È un momento in cui guardi negli occhi, condividi. È un nutrimento, non solo per lo stomaco» (Viola).*

Le linee teoriche suggerite intendono essere degli strumenti di lettura per meglio interpretare il contenuto delle interviste da noi effettuate. Siamo consapevoli che il contenuto di ciascuna di queste è ricco di spunti, ampio da un punto di vista tematico e denso da un punto di vista diacronico in quanto ciascun intervistato ha apportato il suo particolare stile di lavoro all'interno del Baobab e la sua particolare modalità di comunicarlo. Le interviste si presterebbero dunque a più di una direzione interpretativa. Tuttavia, come anticipato, il contesto ci ha sollecitato a orientare la nostra riflessione su possibili declinazioni contemporanee del sistema dono. Avendo questa finalità esplorativa come linea guida, le domande che hanno avviato le interviste sono state concrete e dirette a capire il ruolo occupato dai volontari intervistati all'interno del Baobab. Successivamente, siamo passate al tema di nostro interesse. Le interviste in profondità (condotte in alcuni casi con la tecnica del *photoeliciting*) sono state rivolte a una decina di persone diverse. Nel presente elaborato saranno ovviamente utilizzate solo in parte.

Francesca ci viene introdotta nel corso di un'intervista a Gabriele, attuale coordinatore dei pasti, a piazzale Maslax durante il momento della cena. Cuoca storica del Baobab, ci mettiamo d'accordo per sentirci di persona o al telefono. In realtà entrambe le interviste avvengono via telefono: Roma è una grande città e non sempre gli orari coincidono. Nonostante il limite posto da un apparecchio tecnologico, durante tutte le interviste è percepibile il grande affetto di Francesca per quello che fa e per la cura che pone quando cucina.

Qual è il tuo ruolo al Baobab?

«Il mio coinvolgimento è principalmente a cena. Sono assestati attorno al centinaio. Sono abituati a muoversi, ad andare, venire. Ecco perché è difficile fare dei punti precisi del quadro. [...] magari ci sono stati degli inviti da parte di associazioni ed è per questo che non ci sono».

Che quantità cucinate?

«Sui 10-11 kg per pranzo e 11-12 kg per cena. È un periodo con molto freddo, hanno una gran fame, mangiano. Se avanza, si rimanda ad altro pasto, non si spreca nulla. Ci siamo attestati sulla pasta perché i ragazzi la gradiscono moltissimo. Non è una pasta semplice. C'è tonno, ci sono legumi. Insomma è un pasto completo. [...] a volte ho portato wurstel di pollo e tacchino ed è piaciuto moltissimo. [...] ma la pasta piace. Io

non la faccio con sapore di tonno ma ci metto tanto tanto tonno. Deve essere un pasto che risponde alle esigenze di un'alimentazione completa».

Come vi organizzate per i pasti?

«Alcuni preparano e poi chiedono che venga portato al presidio. La maggioranza dei volontari gravita attorno alla Tiburtina ma c'è gente come me, che sto sulla Cassia, che non è vicinissima».

Che altri approvvigionamenti hanno al presidio?

«Una volta alla settimana ci sono i ragazzi del Tiburtino, che hanno una cucina e loro ci fanno avere un pasto completo e variato: lasagne, cannelloni, pollo. Quindi una volta alla settimana abbiamo questo [...]. Poi c'è il centro sociale Casetta Rossa che quasi costantemente mandano un pasto completo alla settimana, 11 kg. Poi abbiamo appoggi come don Claudio che dà forniture di frutta, che è fondamentale. È a capo della gestione di derrate di frutta: raccoglie l'avanzo di buona qualità e lo distribuisce alle varie realtà. Abbiamo queste forniture che sono importanti e che danno una mano per mantenere un'alimentazione equilibrata».

I ragazzi, come percepiscono questo cibo preparato dai volontari?

«Non è facile capire come lo percepiscono i ragazzi. Quelli più grandi sono, non dico depressi che mi pare troppo, ma stanchi. Alcuni hanno anche degli scatti. Mai violenti, ma è una situazione di stallo piuttosto grave. È una situazione che sta andando avanti troppo a lungo. Per quanto si siano fatti dei miracoli e davvero si sono fatti, non possono stare lì in modo così prolungato. Certo, quando c'è un rifiuto, la chiusura [da parte delle istituzioni] è meglio che stare per strada. Ma non si muove niente: noi stiamo abbellendo quel poco che c'è».

Tu lo percepisci un dono da parte tua il dare tempo e preparare cibo?

«Io sento che è giusto fare questa cosa. Lo sento molto a livello umano».

E i ragazzi come lo sentono?

«Il fatto di preparare il cibo va visto insieme in tutta l'accoglienza: cibo, vestiti, partite di calcetto, appoggio legale, le visite turistiche, le tende. È tutto un mondo, a 360 gradi. Magari il cibo ha una proporzione del 45 % però è tutto un pacchetto. Fa tutto parte dell'accoglienza».



5. *Piazzale Maslax*

Come sono verso di voi?

«Io vedo che ricambiano con affetto, con un legame stretto con i volontari che sono più presenti nel piazzale [...] Si stabiliscono dei rapporti molto stretti, di vicinanza. Ci sono storie che si intrecciano. È la dimostrazione che quello che viene dato con un senso di umanità viene restituito con questa loro vicinanza. Ci sono alcuni molto affettuosi, ti vengono incontro. C'è chi è più ritroso e chi è più espansivo. Però questo scambio c'è e viene percepito. E poi tutti sono allineati sull'atmosfera della pacatezza. I volontari portano un clima di distensione. Una tranquillità, una serenità. Questo è possibile perché i numeri sono molto ristretti. In via Cupa la corsa era trovare gli oggetti minimi per chi arrivava e per chi partiva e molti di loro erano transitanti [...] era tutt'altra cosa, trovare le derrate alimentari, l'assistenza medica eccetera. I numeri erano talmente alti, c'era talmente tanto da fare, c'era molta frenesia. L'esigenza era arrivare a fare le cose necessarie. Il rapporto già c'era, ma adesso forse questo modo di essere vicini è più facile. L'obiettivo si sta cominciando a raggiungere. È più fattibile raggiungerlo in questa situazione. Adesso loro sono di meno, la situazione è più di stallo, ma la relazione è sicuramente maggiore».

I ragazzi sentono di dover ricambiare? Hanno mai espresso il desiderio di farlo per esempio dicendo: quando potrò ti inviterò, ricambierò?

«C'è un ristorante etnico, Gustamondo, il titolare si chiama Pasquale. Ogni mese mettono alla partecipazione un tipo di cena. [...] a scopo di devolvere il ricavato a progetti mirati per quell'etnia che cucina. Tre ragazzi hanno fatto una cena il cui

ricavato è andato al Baobab. Si sono prestati per cucinare quei piatti [...]. È un modo di fare volontariato dei ragazzi che stanno lì. È una maniera molto sana. Bella, bella. Il fatto di devolvere qualcosa in una maniera allegra, divertente. Uno scambio. Io faccio questa cena e ho un ritorno».

Chi fruisce di questa cena?

«Mangia chiunque voglia. Invece di andare a mangiare in qualche altro posto, per esempio una pizza, vai qui. C'è tutto un mondo che fa girare in modo positivo. In genere si mangia sui 20 euro. La gente poi risponde».

Francesca ci stimola a sentire Sonia che lei definisce «il top del top per l'accoglienza».

*«Una risposta a una richiesta di aiuto così di massa, così al di fuori del circuito religioso, così ampia, così costante, così continua. [...] è di una forza incalcolabile, di una energia incredibile»*

Con Sonia l'incontro avviene durante il pranzo a piazzale Maslax. Sui quarantacinque anni, coda di cavallo, occhiali da sole, un piglio sportivo, è volontaria al Baobab sin dai primissimi tempi.

Qual è il tuo coinvolgimento attuale al presidio?

«Oggi, la mia disponibilità va dal lunedì al venerdì per coprire le emergenze all'ora di pranzo: i ragazzi a pranzo sono circa 40- 50; durante il giorno si muovono per Roma alla ricerca di qualche lavoretto o nelle scuole di italiano. La sera il numero si attesta su 80-100 persone [...]. In via Cupa coordinavo completamente da sola. Era stressante [...] c'era sempre questa ansia di non sapere se c'era cibo per tutti [...] poi è subentrato Gabriele. [...] Adesso mi occupo più di inserimento lavorativo, ma il cucinare rimane al centro di un legame d'amore universale».

Perché hai scelto di assumerti quest'impegno?

«Io era almeno da un anno che sentivo racconti di sbarchi e morti e non avevo mai fatto volontariato. Non riuscivo bene a capire come essere utile. Poi sono successe un paio di cose: ho conosciuto una persona che aveva grossi problemi di depressione e il vedere che una persona così fragile svolgeva una grossa attività nel sociale mi ha scosso. [...] Allora, nella mia mente di ricercatrice, ho seguito dei corsi per volontari al centro Astalli, poi ecco in quel momento c'è stata l'emergenza di ponte Mammolo e in seguito di via Cupa. [...] C'era una cucina [in via Cupa] che era un centro affettivo di chi si trovava lì. Se sei disposto a dividere il cibo con qualcuno, a prepararlo per qualcun altro, è l'atto più semplice nei confronti di questa realtà. È un amore verso il prossimo che mi ha investito come esperienza nei confronti di chi

arrivava in condizioni allucinanti [...]. Persone che non si conoscevano, che riuscivano a creare una cosa così: romani, stranieri, giovani. Una risposta a una richiesta di aiuto così di massa, così al di fuori del circuito religioso, così ampia, così costante, così continua. [...] è di una forza incalcolabile, di una energia incredibile».



6. Piazzale Maslax: sotto il tendone

È un dono quello che fai?

«Io penso che sia un dono che sto ricevendo. Certo, si fanno post generali di ringraziamento in facebook. [...] È molto umano quel tipo di ritorno, ma per me Sonia questa realtà che è entrata nella mia vita è un dono. [...] Mi sembra che una parte del proprio tempo, qualcosina, tutti dovrebbero dedicarlo all'altro. [...] Mi sembra che sia un dovere».

Da dove nasce questo senso del dovere, cos'è? La vita ti ha dato tanto e vuoi ricambiare?

«Mi sono sempre sentita tanto fortunata: una famiglia, tanti fratelli, non ci sono state grandi malattie, ho fatto per vent'anni il lavoro che volevo fare [...], sono innamorata di mio marito, non mi è successo qualcosa di terribile. In una città come Roma, che è aggressiva e faticosa, l'abitudine a questa circolarità la migliorerebbe tanto».

Questo ricevere cibo, tempo, servizi. Hai avuto la percezione di come loro lo riceversero?

«Alcuni ragazzi hanno difficoltà a credere che nessuno di noi è stipendiato. [...] Questa consapevolezza poi arriva. Quindi alla lunga, con la relazione, diventa evidente. La riconoscenza, l'affetto, quello che rimane loro lo toccano con mano. Quando i volontari vanno a Como o a La Chapelle a Parigi non possono neanche camminare da quanto sono ringraziati e salutati. C'è la percezione di essere trattati in modo diverso. [...] In linea di massima chi arriva di noi è un po' all'ultima spiaggia. Quello che offriamo noi è una tenda, un pranzo, la cena e amicizia, ma a livello di benessere, di bagni, di una doccia, di un letto, di una camera al coperto non c'è. No, non c'è pudore nel domandare, non c'è astio se si risponde no, [...] è molto difficile che vengano a chiederti soldi, anche perché non gliene diamo. [...] Se nella distribuzione dei pasti qualcuno riceve una porzione più grossa c'è sì una reazione da parte degli altri. Vengono invece portati avanti donne e malati».

I ragazzi sentono il bisogno di ricambiare?

«Nel raccogliere il curriculum ho visto che ci sono alcuni dei ragazzi che hanno fatto i volontari o i mediatori [...] c'è Mahmud, un ragazzo giovane, di una famiglia palestinese che era dovuta fuggire in Libia e poi in Europa. Dopo i fatti di Charles Hebdo è stata – in base a Dublino – rimandata in Italia e sono venuti al Baobab. Mahmud ha fatto un corso di mediatore linguistico e immediatamente dopo si è messo a disposizione. È molto generoso. Sì, direi di sì, esistono questi ragazzi».

Com'è stata la relazione tra i volontari e i ragazzi nelle tre situazioni: centro Baobab, via Cupa e adesso al presidio?

«La situazione al centro Baobab era proprio diversa, con una grossa cucina, delle stanze e accanto, in un altro stabile, un dormitorio. Siamo partiti con 300 persone e siamo arrivati fino a 800: loro avevano la loro vita, il loro quotidiano nel dormitorio, mentre durante il pasto interagivano con noi. L'anno dopo, nel 2016, in via Cupa abbiamo avuto quaranta persone fisse ed è nato il desiderio di organizzare delle escursioni per la città, la gita a Villa d'Este ed è chiaro che la relazione c'è stata. Quindi il rapporto è diventato molto più personale ed è cambiata molto la composizione dei ragazzi che si appoggiavano a noi. [...] Quando interagisci gentilmente, chiedendo, le persone rispondono [...] ci stavano moltissimi livelli di risposta: semplice conoscenza, amicizia, innamoramento. Adesso, al presidio, non dico che tutti conosciamo tutti però una grande percentuale di ragazzi è identificabile ed è chiamata per nome».

## **Tanti volontari, un solo modello d'accoglienza**

*«Diciamo che in tutte le circostanze siamo comunque sempre riusciti a dare qualcosa [...] Non siamo né il Governo, né il Comune, né la Caritas, né la Croce Rossa. Siamo un gruppo di persone che si sono associate e hanno deciso di aiutare» (Myriam)*

ore 14.00

«Arrivo al presidio nel primo pomeriggio. Le persone hanno finito di pranzare e si sono sparpagliate nella grande area di cemento: due gruppetti di ragazzi giocano a calcio; altri riposano seduti davanti alle tende. Nell'aria aleggia, intenso, odore di fumo e di fuoco acceso; sulle reti metalliche che circondano tutto il perimetro del campo stanno appese trapunte colorate; davanti a me un bidone arrugginito pieno di ceneri e due, tre sedie tutto intorno: ne vedo altri disseminati in vari punti del campo; dietro e davanti a me, le tende, tenute ferme con mattoni; alla mia sinistra i due grandi gazebo da poco ricevuti in dono dove si pranza e si cena. Il campo è molto ampio e porta ancora nitide le tracce della sua funzione originaria di parcheggio: strisce bianche a spina di pesce, una piccola aiuola verde al centro. Mi avvicino a un gruppetto di volontari e chiedo dove posso trovare Myriam: "è nel capanno!", e mi indicano una piccola struttura di legno dietro di me. Il capanno, minuscolo, è pieno di scaffali ricolmi di oggetti: coperte, succhi di frutta, flaconi di saponi e detersivi, borse ancora da aprire e riordinare. Dentro trovo Rosaria, intenta a svuotare una borsa di plastica contenente creme idratanti, saponi, campioncini di deodoranti, e una ragazza giovane, imbacuccata in un piumino nero. È Myriam. Acconsente a dedicarmi del tempo. Non riusciamo ad allontanarci subito dal capanno perché si avvicinano ragazzi ospiti del campo: salutano e abbracciano Rosaria e lei ricambia i saluti chiamando ciascuno per nome e chiedendo a ciascuno notizie sulla loro salute e su vari fatti personali; altri chiedono a Myriam zucchero, abiti di ricambio, sapone. Myriam suggerisce di metterci al sole: sono le tre del pomeriggio, la giornata è bella, ma l'aria è fredda. Così ci sediamo su due sedie mezze rotte esattamente in centro al campo, in una piccola pozza di luce. Intorno a noi c'è vita: oltre ai ragazzi che giocano a calcio, altri si lavano o si pettinano i capelli appena lavati, altri stendono coperte e vestiti al sole, altri sostano seduti, insieme o in solitaria, davanti alle tende. Un cagnolino, domestico, trotterella attorno. Myriam è giovane, non avrà più di venticinque anni, gli occhi scuri attenti ed espressivi, una cadenza musicale nella voce, dovuta alla pronuncia francese del suo italiano e ai frequenti sorrisi che animano il suo racconto (Giovanna, note di campo, 21 gennaio 2018).

Molti volontari hanno detto: dovete parlare con Myriam. Per cominciare, com'è iniziato tutto?

«In Francia ho studiato l'immigrazione ed ero interessata a vedere come funzionava in Italia: dopo aver avvicinato la teoria, volevo avere un contatto con la realtà [...].

Una volta concluso il lavoro come assistente di lingua straniera nelle scuole superiori di Roma, mi sono detta: “ora non hai più scuse, non hai niente da fare, devi assolutamente andare”. Era d’estate, il Baobab era già in strada, in via Cupa [...]. La prima volta ho portato un po’ di mele e un po’ di tonno e ho detto: “va be’, vado”. Era qualcosa che io volevo veramente fare, era qualcosa che avevo in mente da tanto tempo, era una cosa che mi interessava anche se all’inizio non era facile, anche con i volontari, ma mi sono detta: “sforzati un po’, vai oltre la timidezza”... e quindi sono andata tutti i giorni e sono rimasta».

All’inizio cosa facevi?

«Mah, un po’ di tutto...all’inizio non sai come funziona, non sai cosa fare...avevano aperto un armadio che era pieno di roba e mi hanno detto: sistema. Era pieno di scatole che cadevano da tutte le parti e mi sono chiesta: “ma da dove comincio con questo caos?” [al ricordo sorride]. All’inizio quindi devi capire un po’ come funzionano le cose, facevi un po’ di lezioni di italiano con uno che voleva imparare, giochi a pallone, distribuisci le cose, aiuti un po’ per il pranzo e per la cena. All’epoca cucinavo anche o meglio facevo uova perché io non so cucinare. Quindi facevo cento uova e poi le portavo sull’autobus perché io non ho mai guidato e mi ricordo sull’autobus questo odore di uova che si spargeva e tutti mi guardavano straniti [Myriam ride al ricordo delle facce stralunate dei passeggeri]. E quindi ho cominciato così, piano piano, poi conosci l’ambiente, conosci meglio i ragazzi, capisci le dinamiche, come si fa a pranzo, come è meglio fare per gestire la fila».

Mentre parliamo passa un ospite del presidio che si avvicina e saluta Myriam: lei lo saluta per nome: ciao Ahimsa, come va?

Come funzionava con i pasti in Via Cupa?

«È sempre stato con i volontari che cucinavano a casa. È sempre stato così tranne quando c’era la cucina. Ma quando la cucina è sparita, l’elettricità è sparita, tutto è sparito, l’unica possibilità era quella di cucinare in casa [...]. La gente cucina a casa e porta sul posto. Lo abbiamo fatto anche in condizioni estreme. Quando eravamo in via Cupa, c’era questo gazebo con i tavoli e ci mettevamo lì, poi quando hanno chiuso via Cupa la polizia era un po’ ovunque e quindi anche uno che aveva la pasta in macchina, girava il quartiere perché erano vari gruppi che si erano disseminati. È durato due settimane, alla fine non ce la facevamo più e a volte andavamo con i nostri ragazzi sotto il ponte a mangiare la cena [...] dove ci sono associazioni che vengono tutte le sere a dare cibo per i senzatetto. Poi ci siamo spostati allo Spadolini... Diciamo che in tutte le circostanze siamo comunque sempre riusciti a dare qualcosa. Prima c’era qualcuno che faceva le colazioni, Rosaria, che ha fatto un lavoro enorme, enorme, enorme: si alzava alle cinque del mattino per fare il latte caldo per la



colazione [sorridente con tenerezza parlando di questa fatica di Rosaria]. Era d'inverno ed era una cosa importante. A dicembre qua, a Spadolini, l'inverno scorso si gelava».

Mentre parliamo si avvicina un ragazzo che porge a Myriam un piatto caldo coperto con un altro piatto di plastica. Myriam lo ringrazia: *abarekà*.

I ragazzi si sono cucinati il pranzo da soli?

«Sì, si sono cucinati! diversamente da piazzale Spadolini o da via Cupa in cui non era possibile, questo posto è più grande, loro accendono il fuoco e si cucinano. Noi abbiamo tante donazioni, ad esempio dal Banco Alimentare, abbiamo scatolette, riso, pasta, e li distribuiamo ai ragazzi che cucinano».

Quante tende saranno che cucinano?

«Sono gruppi. Loro [i ragazzi che hanno portato il piatto] sono gambiani [stanno, semivisibili, dentro una struttura di reti coperte con dei teli di plastica verdi, sul lato destro del campo, vicino all'ex hotel Africa], poi ci sono i sudanesi e, in fondo, il gruppo degli arabi».

Succede spesso che ti portano il loro pranzo?

«Sì, sì, spesso! Vogliono sempre condividere. Per loro è molto importante. Spesso fanno un piatto unico e ci chiamano venite, venite a mangiare».

E voi andate?

«Sì, noi andiamo. Adesso per esempio ha visto che sono occupata e me l'ha portato».

Posso spiare cosa ti hanno preparato?

Myriam alza il piatto e mostra, sorridendo: «è riso con pollo e cipolla. In Gambia mangiano tantissimo riso».

È un po' speziato, piccante?

«Sì, è un po' piccante sicuramente. Purtroppo noi con le forze che abbiamo, dobbiamo fare 12 chili, 15 chili, siamo saliti a venti chili d'estate quando erano 160 persone: per forza fai pasta, anche la carne costa tanto, non è che puoi...anche le cuoche non è che possono spendere molto...quindi purtroppo mangiano spesso la stessa cosa. Ora cerchiamo un po' di diversificare, ci sono varie associazioni che portano, però è vero che più di tanto non possiamo fare. Quindi, a loro piace ogni tanto farsi anche il loro cibo».

Quella struttura se la sono fatta loro? [indicando la struttura con reti metalliche]

«Sì, per il vento e dietro c'è il fuoco».

Mangiano là, tutti i giorni?

«Sì, loro quasi tutti i giorni. Poi non vuol dire che non vengano a mangiare lì al gazebo».

Si avvicina a noi un uomo alto, forse sulla cinquantina con una giacca di pelle scura. Si presenta in inglese, poi parla con Myriam in francese, poi vuole parlare con me in italiano. Myriam gli chiede con gentilezza di lasciarle continuare la conversazione, allora poco convinto si allontana. Riprendo il nostro discorso, parlandole del nostro modo di vedere il cibo non solo come nutrimento del corpo, ma anche come strumento che serve a attivare i ricordi, a condividere dei momenti, a comunicare. Le chiedo se è d'accordo, vedendo il modo in cui i ragazzi usano il cibo cucinato da loro al presidio.

«Beh, sì. Per loro che si cucinano la cosa è fondamentale. Loro [indica i gambiani] si cucinano il riso con il pollo, i sudanesi si cucinano una cosa che si chiama *asida*, una specie di impasto con cipolla, pomodoro, eccetera...li vedi proprio diversi, come se dicessero: questo è mangiare! Poi si ritrovano tra di loro e anche il fatto di mangiare tutti nello stesso piatto, è un costume loro, è una cosa che condividono. Poi anche noi cerchiamo di farlo, di usare alcune spezie, chiediamo alle cuoche di mettere più piccante. Sì, aggiustiamo. E quando, per esempio, vediamo che le cose non piacciono, chiediamo di non portarle più o di portare cose che si avvicinano al loro gusto».

E il fatto che loro ricevono, oltre al cibo anche abiti, servizi, secondo la tua esperienza, come la vivono questa cosa? Come scontata? Oppure con disagio? O con riconoscenza?

«La riconoscenza, questo sicuro. La cosa che non è scontata è capire chi siamo, cosa facciamo. Qualcuno che arriva qui, vede questo campo, non capisce subito che siamo dei volontari [...] Quindi noi vogliamo condividere con loro chi siamo. Spiegare come funziona».

Ci tieni a far capire come funziona?

«Sì. Certo. Per esempio anche con i vestiti, noi diciamo che sono donazioni. Non è che io vado al supermercato! Quindi se ti serve qualcosa, tu me lo dici, aspetto che arrivi e te lo metto da parte. Ma deve arrivare. Noi, vari volontari a casa, in magazzino o in macchina abbiamo cose. Abbiamo dei giorni fissi in cui distribuiamo le cose, ma con le domande specifiche facciamo dei post e chiediamo. Noi vogliamo che sia una cosa condivisa. Non vogliamo essere noi in alto e loro in basso. Cerchiamo di fare tutti assieme. Noi vi aiutiamo, voi ci aiutate.

Per esempio in che cosa tu vedi che loro vi danno un aiuto?

«Per esempio ci sono molti ragazzi che ci aiutano a pranzo e a cena, a fare le distribuzioni, a fare la fila, ad andare a prendere il cibo che arriva, a pulire. Ci sono sempre un paio di ragazzi che si mettono al nostro fianco e ci aiutano, per esempio a mettere gli abiti in ordine o cose così. Ci teniamo molto».

È mai capitato che loro ti dicessero: quando potrò ti inviterò...

«Sì sì, sempre! Lo dicono molto spesso che nel futuro, quando avranno soldi, torneranno qui [...] alcuni mi dicono che vogliono sistemare la loro vita e poi tornare a fare volontariato. È quello che spiego: siamo un gruppo di persone che hanno deciso di aiutare altre persone nel bisogno. Lo ripetevo anche questa mattina a uno che è arrivato ieri e mi diceva: “non capisco bene come funziona”. Noi siamo un gruppo di cittadini, quindi non siamo né il Governo, né il Comune, né la Caritas, né la Croce Rossa. Siamo un gruppo di persone che si sono associate e hanno deciso di aiutare».

### **Dono, legame, dovere. La luce oltre la siepe**

*«Questo non è un dono, questo proprio è un dovere. Ogni essere umano deve aiutare l'altro. Ognuno può aiutare nel modo che può, ma tutti abbiamo il dovere di aiutare gli altri» (Mahmud).*

L'incontro con Mahmud, il giovane palestinese più volte nominato dagli altri volontari, avviene alla stazione Tiburtina.

Come sei venuto a conoscenza del Baobab?

«Ho fatto volontariato con la Caritas, con la Croce Rossa e, tramite la Caritas e la Croce Rossa, ho conosciuto Baobab. Poi sono tornato come volontario».

E adesso cosa fai al presidio?

«Mediatore culturale. Sono volontario come mediatore culturale. E aiuto i ragazzi. Anche perché io parlo cinque lingue perfettamente: l'arabo, l'inglese, l'italiano, il tedesco e lo svedese. Ci sono moltissimi che parlano l'arabo e chi non parla l'arabo parla l'inglese. Ci sono anche ragazzi che sono dublinati dalla Svezia o dalla Germania che possono parlare un po' di queste lingue».

Al Baobab ci sono ragazzi che vengono da questi paesi?

«Ci sono, pochissimi adesso ma...non è che si fermano, vanno e arrivano, arrivano e vanno. Dublino è ancora attivo e gli altri Stati europei stanno mandando indietro tante persone».

Tu fai anche l'interprete? Ho visto che lavori a fianco degli avvocati...

«Sì faccio l'interprete con gli avvocati. Ci sono un po' di cose che ho iniziato a capire con gli avvocati e ci sono casi che posso prendere da solo e risolverli da solo».

Cerchi anche di accompagnarli un po'?

«Sì, sì quando sono libero ovviamente accompagno i ragazzi alla questura, quando c'è bisogno».

Allora io ti farei già subito una domanda personale. Immagino che tu dedichi parecchio tempo a questa attività, anche molte energie, la tua conoscenza, il tuo sapere... perché hai deciso di farlo? Perché fare volontariato?

«Ovviamente non sono volontario al cento per cento. Sono pagato da un'associazione che mi paga per lavorare un'ora o al massimo due ore quando ci sono gli avvocati, quando ci sono i medici. Io faccio altre ore così come volontario perché anch'io ho avuto un'esperienza molto lunga e anch'io ho sofferto nella mia vita. Ci sono tante cose che succedono, ci sono tante cose brutte che ho passato e per questo aiuto la gente perché capisco bene quello che sentono».

Ho capito. Quindi ti sembra giusto farlo?

«Certo perché anch'io quando ho passato un'esperienza molto lunga e molto brutta ho avuto persone che erano accanto a me e mi hanno aiutato per diventare così, per poter aiutare la gente. Allora io credo che se aiutiamo la gente creiamo altre buone persone che aiutano la gente che viene dopo».

Questo tempo che tu dedichi, questo impegno che hai, tu lo senti come un dono che fai, o no?

«Questo non è un dono, questo proprio è un dovere. Ogni essere umano deve aiutare l'altro. Allora io li sto aiutando così, purtroppo non è tantissimo, ognuno può aiutare nel modo che può, ma tutti abbiamo il dovere di aiutare gli altri».

Quindi è più un dovere che tu senti.

«Sì, è un dovere».

I ragazzi che vivono questo periodo lì al Baobab, che ricevono il tuo aiuto o che ricevono il cibo preparato dalle signore, secondo te come sentono questo? Con disagio? Come una cosa scontata oppure con riconoscenza? Come vivono il ricevere in questo momento della loro vita?

«Allora, ci sono tante persone, diciamo la maggior parte, che sentono che...come si dice...che questa è una grazia l'aver persone che li aiutano, perché se non trovano i volontari che li aiutano forse non troveranno niente, né cibo né niente, perché purtroppo quello che non è regolare qua non può avere niente: né accoglienza, né soldi, niente. E anche per chi è regolare è difficile ottenere un'accoglienza o prendere

un po' di soldi. Molte persone [...] sono molto... come si dice... grate di questa cosa, ma ci sono purtroppo anche altre persone che pensano che questa cosa noi la facciamo per business o per altro. Diciamo che sono pochissime e piano piano, passo dopo passo, capiscono anche loro che siamo volontari e che li aiutiamo e basta».

Quindi con il tempo, stando lì riescono a capire?

«Esatto ci sono persone che pensano che siamo pagati dallo Stato o stiamo facendo business o altre cose, ma passo passo lo capiscono. Una persona che è già passata dal suo paese, ha passato il deserto, ha passato la Libia che è un posto molto pericoloso, molto cattivo, e poi passa sul mare e tutti quelli che ha visto nel suo viaggio sono brutti, sono cattivi e chiedono solo soldi, soldi, non le è facile credere che ci sono volontari che vogliono aiutare e basta».

Ha senso questa cosa che dici

«Sì e sono ancora sotto shock, in Africa ci sono cose molto diverse da qua. Chi arriva dall'Africa avrà una cosa che si chiama shock culturale».

Puoi farmi qualche esempio per farmi capire?

«Per esempio in Libia non vedi donne per la strada senza l'*hijab* e poi vieni qua e trovi ragazze che vengono per aiutarti e non capisci che succede, non capisci che intenzioni hanno. C'è bisogno di tanto tempo per capire questa cosa. Purtroppo ci sono tante persone che sono cresciute con una cultura... la cultura ha distrutto un sacco di gente».

Quindi un modo di vedere la realtà che è diverso?

«Sì, esatto, e poi c'è quello che viene da uno Stato dove c'è sempre il militare che trova qualcuno per strada e che può sparargli subito e non capisce che qui anche se ci sono soldati, anche se fanno cose brutte, però non lo rapiscono per la strada. Comunque per la strada avrà paura di vedere un poliziotto o qualcuno che è un ufficiale»

Quindi c'è una sensazione di paura?

«Sì, ma solo all'inizio».

Quindi tu dici che c'è un senso di sfiducia, di diffidenza, nel senso che non si sa se si può avere fiducia nelle persone?

«Esatto e questo, per carità, non è un problema solo dei migranti ma anche tra amici. Per fare fiducia fra una persona e un'altra la cosa più importante è sorriderle, darle tranquillità, farla sentire tranquilla... farli sentire che veramente noi vogliamo aiutarli, parlare con loro, fare anche amicizia. E passo dopo passo questa cosa li cambia e ci danno la fiducia e, anche se una persona aveva problemi e non era molto

bravo, diventerà brava anche questa persona. Quando avrà fiducia, quando si sentirà un po' sicura. Perché secondo me la paura crea il crimine, crea tante brutte cose. Ma per eliminare queste cose la persona deve sentire la sicurezza e per sentire la sicurezza deve sentire che sta nel suo paese, deve sentire che sta in famiglia, con gli amici, che tutti gli vogliono bene. E così si avrà la fiducia con gli altri e può anche smettere le cose brutte che fa».

Quindi ci vuole anche del tempo per riuscire a fare questo?

«Sì. E poi io non credo che ci sia una persona cattiva. Ci sono persone che hanno passato delle cose, delle sfide e allora sentire la paura crea questa cosa, fa uscire la parte cattiva dalla persona, ma tutto può essere cambiato. Nella mia vita sì, le ho viste le persone brutte, ma qua nel presidio no, tra le persone che conosciamo non ho visto persone cattive. La maggior parte sono carini, sono bravi, specialmente quando capiscono che vogliamo aiutarli e basta. Diventiamo anche amici. Ci difendono anche e se qualcuno si sente male, gli vengono accanto e provano a tranquillizzarlo».

Adesso loro sono in una situazione in cui non hanno quasi niente, sono in una situazione in cui possono forse solo ricevere, ma ti è capitato mai che qualcuno di loro ti dicesse: quando potrò ricambierò il tuo aiuto, quando starò meglio vorrò aiutarvi?

«Sì, c'abbiamo un sacco di ospiti che sono diventati volontari, veramente un sacco. Ci sono tantissime persone che vengono dagli altri campi, che hanno case e tornano sempre ad aiutarci. Personalmente quando sono arrivato a Roma ho dormito al Baobab una notte sola, diciamo che ero un ospite da questo punto vista e sono tornato come volontario; anche i volontari del Baobab mi aiutano sempre se ho bisogno di una cosa. Le prime persone che trovo sono loro. E allora se c'è una cosa da fare è anche il dovere di aiutare gli altri» [...]

Quindi si crea una specie di cerchio...

«Sì, abbiamo tanti ospiti che sono diventati come fratelli per noi, più di fratelli per noi, fratelli e sorelle, dopo che sono stati ospiti e sono tornati come volontari e ci aiutano sempre. C'è un ragazzo che si chiama Edi, non so se lo hai incontrato o no. Questo è un esempio. Adesso ha avuto una casa, ha avuto una residenza, ma ogni giorno torna ad aiutarci» [...]

Che consiglio daresti a una persona come me, per esempio, che volesse fare la volontaria?

«Fare amicizia con loro, comportarsi come fra fratelli e sorelle ma non solo con loro ma con tutta la gente del mondo. Però non puoi farli entrare subito nella tua vita personale. Quando avrai fiducia».

E sugli errori da non fare? Che cosa non va fatto?

«Fargli sentire paura. La paura crea tutto il cattivo. Se qualcuno ha paura di essere derubato, inizia lui a rubare; se qualcuno ha paura di essere ucciso, inizia a uccidere lui per essere al sicuro. Se tutti si sentono tranquilli, saranno tranquilli. Le altre cose non sono importanti. Anche se avranno un po' di cibo, un po' di tutto, ma la sicurezza, la tranquillità sono le cose più importanti. Se avranno la tranquillità, la sicurezza, la fiducia, possono vivere con tutto».

### **Considerazioni a margine delle interviste**

L'esperienza del Baobab è inserita in un circuito articolato in cui l'approvvigionamento del cibo, che sarà in seguito cucinato, si avvale di fonti diverse: le raccolte nei supermercati, il banco alimentare, il forno che dà le eccedenze di pane, la pizzeria che fornisce tranci di vario tipo. Ci sono poi delle realtà associative o religiose che contribuiscono a tener vivo questo circuito: don Luca che manda un pasto completo a settimana; il centro sociale Casetta Rossa che si impegna per il pranzo del mercoledì; don Claudio che raccoglie l'avanzo di frutta di buona qualità e lo distribuisce. L'esperienza del Baobab a sua volta non è svincolata da un contesto più ampio di sensibilità sulle emergenze della Capitale: don Luca, per esempio, «della Casa della Misericordia sulla Casilina ha una mensa sua che dà da mangiare a 500 persone al giorno» (Gabriele), l'elemosiniere del papa porta periodicamente e personalmente delle forniture alimentari, don Claudio distribuisce la frutta a varie realtà, padre Alberto fino poco tempo fa recuperava «500, 600 pasti a settimana da varie mense che cucinavano in più» (Gabriele). L'abilità dei volontari del Baobab è stata quella di inserirsi in questo circuito del non spreco dove l'invenduto, l'avanzato anziché ridursi a rifiuto è invece rimesso in circolazione e diventa sia cibo sia relazione costruita attorno a esso. Il circuito è dunque trasformato dai volontari in modello d'accoglienza che è pensato il più possibile su base paritaria: «Cerchiamo di fare tutti assieme. Noi vi aiutiamo, voi ci aiutate» (Myriam). Dei vari don Luca e dei vari fornai, che sono parte integrante di questo circuito, per il momento non ci occupiamo. Intendiamo invece fare delle considerazioni a margine delle interviste effettuate qui sopra presentate, consapevoli che queste sono più ricche di spunti di quanti noi ci limiteremo a rilevare. Alla domanda uno, sulla percezione degli ospiti su quanto ricevuto in termini di cibo e di servizi, il sentimento di riconoscenza sembra prevalere su quelli di diffidenza, confusione, incredulità. Il bisogno è tanto, la situazione di fragilità tale che «non c'è pudore nel domandare, non c'è astio se si risponde no» e «la riconoscenza, l'affetto, quello che rimane loro [i volontari] lo toccano con mano» (Sonia). Alla domanda se gli ospiti sentano il desiderio o l'obbligo di ricambiare a quanti abbiano loro dedicato tempo e risorse, risulta che quanto contratto nei confronti dei volontari non è così scontato, ma

dipende dalla capacità individuale di inserire il singolo volontario in una relazione di prossimità in cui il ritorno sia possibile. In quest'ottica vanno visti gli inviti a condividere il cibo della tradizione cucinato al fuoco accanto alle tende o il proposito di invitare i volontari ad assaggiare un piatto appreso in una futura possibile attività di pizzaiolo. Per quanto riguarda il desiderio di mettersi, a loro volta, al servizio di quanti possano trovarsi in difficoltà la risposta appare in genere affermativa «C'è un ristorante etnico [...] tre ragazzi hanno fatto una cena il cui ricavato è andato al Baobab» (Francesca) e «abbiamo tanti ospiti che sono diventati come fratelli per noi e che, dopo essere stati ospiti, sono tornati come volontari e ci aiutano sempre» (Mahmud). In questi casi il cerchio di reciprocità si chiude. Tuttavia, dal momento che i ragazzi del campo vanno e vengono, è possibile che il cerchio venga riaperto in altri luoghi con altre persone. Infatti, i campi d'emergenza delle capitali europee sono in qualche modo legati da un filo rosso che li unisce in un movimento di contrazione, dispersione, chiusura, riapertura. È il respiro dell'eccedenza di presenze, ma presenze tuttavia. Alla domanda se i volontari sono visti unicamente nella dimensione del dare o se invece esista una forma di relazione possibile, la risposta introduce delle variabili che dipendono, oltretutto dalla capacità relazionale di ciascun ospite «c'è chi è più ritroso e chi è più espansivo» (Francesca) o di ciascun volontario, anche dalla quantità del tempo speso al campo o al presidio da parte dei singoli volontari e dal loro ruolo. Le cuoche, per esempio, pur avendo dedicato un tempo rilevante nel preparare la minestra o la pasta per tanta gente, nel portare personalmente i pentoloni al campo e infine nel riportarli a casa pronti per l'uso, non necessariamente si fermano per un periodo utile da permettere alla relazione di crescere. Viene però rilevato che mentre in via Cupa era tutta una corsa per «trovare gli oggetti minimi per chi arrivava e per chi partiva» essendo molti ospiti transitanti e i numeri molto alti, a piazzale Maslax «la situazione è più di stallo, ma la relazione è sicuramente maggiore» (Francesca). Infine, alla domanda se, secondo la loro percezione i volontari fanno un dono, la risposta prevalente è che dare tempo, energie, competenze all'altro è un obbligo: «una parte del proprio tempo, qualcosina, tutti dovrebbero dedicarlo all'altro» (Sonia); «Questo non è un dono, questo proprio è un dovere. Ogni essere umano deve aiutare l'altro» (Mahmud). L'obbligo di donare, pur prendendo l'avvio da un'emergenza dettata dal caso contingente, idealmente si allarga oltre quel caso chiamando in causa una comune umanità.

Per interpretare quanto risulta dalle interviste, ci viene in aiuto Jacques T. Godbout che afferma che il dono non riguarda soltanto momenti isolati della nostra esistenza, ma è al cuore della sua totalità e che nulla può realmente funzionare se non ne è alimentato (Godbout 1993). In un modello d'accoglienza composito e formato da tante componenti, come quello del Baobab, non è difficile rendersi conto di quanto questa visione possa avvicinarsi a un'interpretazione convincente delle dinamiche messe in atto. Nelle considerazioni che hanno dato avvio alle domande, che hanno animato la nostra ricerca, siamo indubbiamente partite da Mauss guardando al dono



come a uno strumento indispensabile nella creazione dei rapporti e considerando la situazione di squilibrio che si viene a formare come una premessa perché il legame rimanga vitale. Tuttavia il donare reciproco, che costituisce il cardine attorno a cui ruota il sistema dono maussiano, non include tutte le dinamiche che vengono dipanandosi nell'esempio del Baobab da noi analizzato. Per meglio comprenderle dobbiamo guardare alla reciprocità di forma circolare che prevede che una persona possa donare a qualcuno da cui direttamente non riceverà qualcosa in cambio, potendo ricevere invece da un'altra fonte. In questo modo, secondo Hyde (2005), la parte costrittiva che accompagna il dono si allenterà a beneficio di un circolo in costante movimento. La funzione di questa forma di reciprocità sta nel riconoscimento – più o meno consapevole - di essere parte di una rete di relazioni più ampia della situazione contingente, il cui disegno non è ancora scritto o prevedibile, ma di cui tuttavia facciamo parte. La reciprocità così intesa si accoppia con il concetto di responsabilità del nostro agire verso il prossimo, ma anche verso le altre forme di vita (Deloria 1999; Kuokkanen 2002; 2004).

### **Riferimenti bibliografici**

Adloff, Frank Mau, Steffen

- "Giving social ties, reciprocity in modern society". *European Journal of Sociology*, 47, 2006, pp. 93-123.

Babels (collectif)

- *De Lesbos à Calais: comment l'Europe fabrique des camps*. Paris:Le passager clandestin, 2017

Bassi, Andrea

- *Dono e fiducia. Le forme della solidarietà nelle società complesse*. Roma: Edizioni lavoro, 2000

Belloni, Milena

- "Refugees as Gamblers: Eritreans Seeking to Migrate through Italy" *Journal of Immigrant & Refugee Studies*, vol.14 no.1, 2016, pp.104-119.

Bhimji, Fazila

- "Visibilities and the Politics of Space: Refugee Activism" *Journal of Immigrant & Refugee Studies*, vol.14 no. 4, 2016, pp-432-450.

Borri, Giulia

“Humanitarian protraction status. The production of (im)mobile subjects between Turin and Berlin” *Etnografia e ricerca qualitativa* 1, 2017, pp.55-73

Bourdieu, Pierre

- *The logic of practice*. Cambridge: Polity Press, 1992

Camilli, Eleonora

- “A Porte de la Chapelle si infrange l’accoglienza di Parigi”. <https://openmigration.org/analisi/a-porte-de-la-chapelle-si-infrange-laccoglienza-di-parigi>

Ciabbari, Luca

- “Introduzione” in Luca Ciabbari (ed), *I rifugiati e l’Europa. Tra crisi internazionali e corridoi d’accesso*, Milano: Libreria Cortina, 2015.

Costantini, Osvaldo Massa, Aurora Yazdani, Jvan (ed.)

- *Chi, cosa. Rifugiati Transnazionalismo e Frontiere*, Roma: Mincione Edizioni, 2016

Deloria Vine Jr.

- *Spirit & Reason. The Vine Deloria’ Jr.’ Reader*. Barbara Deloria’ Kristen Foehner and Sam Scinta (ed) Golden CO: Fulcrum Publication, 1999

Douglas, Mary

- “No free gifts. Forward” in Marcel Mauss, *The Gift: The form and reason for exchange in archaic societies*. Abingdon: Routledge, 2002, pp. vii-ix

Eurostat

Asylum statistics, 2016 <http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained>

Fassin, Didier

- “Humanitarianism as a Politics of Life”, *Public Culture*, 19, 3, 2007 pp. 499-520.

- “Ethics of Survival: A Democratic Approach to the Politics of Life”, *Humanity: An International Journal of Human Rights, Humanitarianism, and Development*, 1, 1, 2010 pp. 81-95.

Fontanari, Elena

- “Soggettività en transit. (Im) mobilità dei rifugiati in Europa tra sistemi di controllo e pratiche quotidiane di attraversamento dei confini”, *Mondi migranti*, 1, 2016 pp. 39-60

Gebrewold, Belachew, Bloom, Tendayi

- *Understanding Migrant Decisions. From Sub-Saharan Africa to the Mediterranean Region*, Abingdon: Routledge, 2016

Godbaut, Jacques T

- *Lo spirito del dono*, Torino: Bollati Boringhieri, 1993

Godbaut, Jacques T., Caillé, Alain

- *The world of the Gift*. London: McGill-Queen's University Press, 2000

Hyde, Lewis

- *Il dono. Immaginazione e vita erotica della proprietà*. Torino: Bollati Boringhieri, 2005 [1983]

Kowalski, Robert

- The Gift – Marcel Mauss and international aid, *Journal of Comparative Social Welfare* 2011, pp.189-203

Kuokkanen, Rauna

- "Il dono come concezione del mondo nel pensiero indigeno", <http://www.gift-economy.com/articlesAndEssays/ildonocome.html>

- "The Gift as a Worldview in Indigenous Thought" in Genevieve Vaughan (ed.) *The Gift, Il Dono: A Feminist Analysis*, Rome: Meltemi Press, 2004, pp.81-95.

Langa, Napoli

- "About the Refugee Movement in Kreuzberg/Berlin", *Journal für kritische Migrations und Grenzregimeforschung*, 1 (2), 2015 pp.1-10.

Marchetti, Chiara, Manocchi, Michele (ed)

"Rifugiati in transito attraverso l'Europa", *Mondi Migranti*, 1, 2016 pp.21-119

Mauss, Marcel

- *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, *L'Année sociologique*, 1923-1924

Queirolo Palmas, Luca

- "Nuit debout. Transiti, connessioni e contestazioni negli accampamenti urbani dei rifugiati a Parigi", *Mondi Migranti*, 2, 2017 pp. 207-227

