



# Estifanos

Adriano Marzi  
ADDIS ABEBA

## il Lutero del Tigrai

**Q**uando incrociamo il sorriso invitante di Wendemu e Asgede, il sole è già alto e bollente. Fradici di sudore e con le gambe dure, da ore stiamo affrontando l'aspra discesa che porta alla remota valle in cui si nasconde il villaggio di Gunda Gunde, nel Tigrai etiope. I due giovani sono agronomi dell'Università di Macallè, inviati per l'ennesima volta tra queste gole spigolose con il compito di raccogliere campioni di suolo, acqua e piante che poi dovranno esaminare in laboratorio. Da scienziati cercano di venire a capo di un mistero: la straordinaria qualità delle arance prodotte in questo angolo remoto del Nord-Est, a pochi chilometri dal confine con l'Eritrea (cfr box). Una zona ribattezzata «piccolo Tibet» dallo stu-

**Il villaggio di Gunda Gunde ospitò i seguaci di un monaco che invocava una riforma della Chiesa copta. Secoli dopo, la memoria di quel movimento è custodita in un monastero. Ma la comunità è diventata famosa anche per le arance che coltiva e che possiedono proprietà uniche**

dioso Paul Henze, in omaggio alla bellezza e al mistero di queste montagne fiabesche, baluardo dell'altopiano etiope che poco più a oriente precipita nella grande depressione della Dancalia.

La spedizione cui abbiamo la fortuna di unirci è partita da Geblen, ultimo villaggio della regione raggiungibile in macchina. I 1200 metri di dislivello

che ci separano dalla meta finale possono essere percorsi soltanto a piedi. Un cammino che una persona ben allenata può affrontare in cinque ore, ma che può rivelarsi in-

terminabile per chi non ha dimestichezza con la montagna. Quando finalmente raggiungiamo i 300 abitanti di Gunda Gunde, il sole è già tramontato. Ad attenderci troviamo una

**Settant'anni prima che il protestantesimo vedesse la luce in Europa, il monaco etiope Estifanos diede vita a un movimento di riforma radicale del cristianesimo**

Abba Lemlem di fronte al piccolo monastero degli stefaniti.

generosità sconfinata. Un pentolone ripieno d'acqua, spezie e farina di ceci (ingredienti base del tradizionale *shiro*) viene messo subito a bollire su un fuoco di legna, mentre un ragazzo sistema alcune stuoie lungo la veranda di casa. La volta delle stelle è talmente bella da rendere sopportabile anche la dura pietra su cui abbandoniamo il corpo esausto.

### LA «RIFORMA» COPTA

Per convincere l'amico Paolo ad affrontare questa missione in un luogo così remoto non è bastata la promessa di una spremuta eccezionale. Siamo qui per visitare un antico monastero che nel XV secolo fece da culla al movimento religioso degli stefaniti e che ancora oggi custodisce preziose antichità. Estifanos, fondatore del movimento, trascorse la giovinezza tra queste montagne lavorando come pastore. A 19 anni venne ordinato diacono

ma, deluso dal malcostume diffuso tra gli altri monaci ortodossi, decise di fondare un proprio ordine religioso. Così, settant'anni prima che il protestantesimo vedesse la luce in Europa, diede vita a un movimento di riforma radicale del cristianesimo.

Estifanos e i suoi seguaci predicavano una vita di austerità e condivisione, in completa indipendenza dal mondo esteriore. Praticavano anche grande tolleranza non solo nei confronti dei cristiani ortodossi, ma anche dei musulmani. Proprio come i riformati europei, non vedevano con favore la venerazione esasperata per la Madonna. La sua interpretazione delle Sacre scritture costò a Estifanos la persecuzione. Ma neppure la prigione e le torture lo convinsero a inginocchiarsi di fronte all'imperatore etiope perché diceva: «La prostrazione è un gesto dovuto soltanto a Dio». Il monaco morì in una prigione nel 1447. Il

suo corpo venne poi bruciato in pubblico. I monasteri degli stefaniti vennero prima distrutti e poi incendiati dal clero ortodosso, mentre i discepoli che rimasero fedeli agli insegnamenti di Estifanos vennero incarcerati e uccisi. La persecuzione del movimento continuò per tutto il XVI secolo, fino a quando il movimento venne riassorbito nella Chiesa ortodossa. Le idee di Estifanos però non scomparvero e ancora oggi

gli stefaniti hanno un posto di rilievo nella storia religiosa etiope. Gunda Gunde è diventato così un luogo mitico, custode della memoria del movimento. All'interno del monastero sono conservati 219 manoscritti (Vangeli, storie bibliche e vite dei santi stefaniti) oltre a ricche miniature e dipinti, che risalgono a prima del XVI secolo. Li ha fotografati Ewa Balicka dell'Università di Uppsala (Svezia), inviata qui dieci anni fa dall'Hill Museum and Manuscript Library. Antonio Mordini, nella sua spedizione del 1953, aveva contato 800 documenti.

### IL SEGRETO DEL MONASTERO

A differenza delle altre basiliche del Tigrà, scavate nella roccia sui picchi delle montagne, la chiesa di Maryam Gunda Gunde si trova in fondo a una serie di gole. Per raggiungerla occorre seguire fino al termine della sua corsa il letto in secca del torrente che durante la stagione delle piogge alimenta le arance e le altre coltivazioni locali. Prima d'incamminarsi è però necessario il nullaosta degli abitanti del villaggio. A sorpresa, le stesse persone che ci hanno sfamato e ospi-

**L'interpretazione che Estifanos diede delle Sacre scritture gli costò la persecuzione. Ma neppure la prigione e le torture lo convinsero a rinnegare le sue idee**

## AGRICOLTURA

### Le arance studiate all'università

**A**ll'Università di Macallè, città principale della regione del Tigrà etiope, gli esperimenti per trapiantare le straordinarie **arance di Gunda Gunde** continuano a rivelarsi un fallimento. «Sono anni che lavoriamo per estendere la produzione di questa qualità - racconta Asgede, uno dei ricercatori che cura il progetto - ma **in nessun'altra zona d'Etiopia le arance crescono così grandi, dolci e succose**. Continuiamo a studiare il fenomeno, ma ancora non siamo venuti a capo di questo mistero».

Come tutti gli altri prodotti di Gunda Gunde (banane, papaie, pomodori) destinati al mercato di Adigrat (la città più vicina), le arance devono risalire la valle a dorso d'asino fino a Geblen. Da lì proseguono su piccoli camioncini stracarichi, che avanzano traballanti tra le buche e la polvere delle strade sterrate locali. Il succo di queste arance è il **frutto di un sistema di coltivazione unico** in un ambiente estremo: il terreno arabile viene conservato con cura ed è strappato alle aspre montagne circostanti; **l'acqua è razionata** grazie a un sistema di canalizzazione basato su piccole cascate; i **campi** per le coltivazioni sono tutti **terrazzati** grazie a muretti a secco e recintati con barriere di cactus che li proteggono dal pascolo. I **contadini** sono costretti a razionare il cibo con cura perché sia sufficiente anche nelle ultime settimane prima del nuovo raccolto e, per poter raggiungere scuole e ospedali pubblici, devono affrontare ore di cammino. La loro è una vita fatta di **tanto sacrificio, non troppo dissimile a quella dei santi stefaniti** così come è raccontata nei manoscritti custoditi nel monastero di Gunda Gunde.

A sinistra, la strada sterrata che porta a Gunda Gunde. In basso, la piccola comunità di religiosi del villaggio.



dopo averci interrogato ci danno l'assenso alla visita.

L'emozione e la stanchezza, unite al delizioso *tej* (un liquore di miele tipico dell'altopiano etiope) che ci viene servito senza pausa in piccole otri di vetro non appena raggiungiamo il monastero, ci spingono in una sorta di trance mistica. Non possiamo far altro che rimanere sospesi di fronte allo scorrere degli eventi.

Alcuni monaci ci fanno accomodare all'ombra di una tettoia di legni intrecciati. Ad accompagnare il *tej*, ci porgono una cesta di paglia piena di *besso*, un impasto di farina d'orzo e spezie. Seduto al nostro fianco c'è un vecchio monaco sdentato, che non smette di ridere davanti ai miei tentativi maldestri di mangiare il *besso* con le mani. Paolo intanto studia i gesti di un altro monaco, che sta tostando parte del caffè portato con noi come omaggio ai monaci.

**Estifanos morì in prigione nel 1447. I monasteri degli stefaniti vennero incendiati dal clero e i discepoli furono incarcerati e uccisi**

Di colpo abba Lemlem c'invita ad alzarci: un capretto è stato sacrificato per festeggiare il suo ritorno (o il nostro arrivo?) e il resto della

comunità dei monaci ci attende per dare inizio al pasto. La testa dell'animale è conficcata per le corna tra le pietre di una parete. Dal collo esce sangue fresco. Il *tej*, come il sangue del capretto, continua a scorrere. Il monaco che taglia la carne bollita non smette di offrirci i bocconi migliori. Con lo sguardo cerchiamo gli occhi di abba Lem-

lem, come fossero l'unica bussola rimasta a disposizione. Lui però ci guarda solo quando non lo facciamo noi.

Prima di addormentarci abbiamo un ultimo pensiero, quasi un peccato di presunzione: il segreto delle arance di Gunda Gunde forse è in questa miscela unica fatta di una religiosità antica, ospitalità, isolamento e natura incontaminata. ■

tato il giorno precedente, ora non sembrano disposte ad accordarci il permesso di proseguire. Mentre siamo delusi dall'idea di avere fat-

**Gunda Gunde è diventato così un luogo custode della memoria del movimento. All'interno del monastero sono conservati manoscritti, miniature e dipinti del XVI secolo**

to tanta strada senza poter nemmeno vedere il profilo della basilica, s'avvicina un uomo avvolto in un mantello. Tra il copricapo piatto e la fitta barba bianca spuntano due occhi

brillanti e affilati: sono quelli di abba Lemlem, leader della congregazione che oggi vive nel monastero di Gunda Gunde. Occhi che

