

marocco

campo di lavoro

tiouadou, anti atlas

QUANDO

dal 25 agosto al 7 settembre 2012

COSTO PER PERSONA

600 euro

MAPPA DELL'ITINERARIO E PRINCIPALI DISTANZE



Marrakech - Tafraout 390 km
Tafraout - Tiouadou 47 km

TOTALE 874 km

PROGRAMMA

1° GIORNO - 25 agosto 2012 (sabato)

Partenza dall'Italia ed arrivo a Marrakech. Ad accogliervi all'aeroporto ci sarà un accompagnatore locale. Dopo la cena in piazza Djemaa el Fna vi trasferirete alla stazione degli autobus per partire per Tafraout.

NOTA: è essenziale che il vostro volo di arrivo sia previsto entro le h 21:00, altrimenti è necessario arrivare un giorno prima.

2° GIORNO - 26 agosto (domenica)

Arriverete a Tafraout al mattino, e qui incontrerete un accompagnatore di Tiouadou che vi porterà a destinazione. Potrete prendere la colazione sulla terrazza soleggiata dell'Hotel Tanger e quindi proseguire in minibus fino a Tiouadou. Accoglienza da parte della famiglia di Mohamed Sahnoun, e sistemazione a casa di Mohamed stesso ed in eventuali altre famiglie del villaggio. Nel pomeriggio comincerete a prendere confidenza con il villaggio ed i suoi abitanti, e verso sera inizieranno le attività del campo di lavoro. Cena e pernottamento in *famiglia*.

dal 3° al 7° GIORNO - dal 27 (lunedì) al 31 agosto (venerdì)

Giornate dedicate alle attività del campo di lavoro.

8° e 9° GIORNO - 1 (sabato) e 2 settembre (domenica)

Giornate di fine settimana, dedicate a ritemperarsi dalle attività della prima metà del campo. Sarà proposta un'escursione fuori Tiouadou (vedi oltre). La sera del 2 settembre si rientrerà a Tiouadou.

dal 10° al 12° GIORNO - dal 3 (lunedì) al 5 settembre (mercoledì)

Giornate dedicate alle attività del campo di lavoro.

13° GIORNO - 6 settembre giovedì

Di buon mattino partirete in minibus per Tafraout, con il vostro accompagnatore di Tiouadou, e da qui, dopo la consueta colazione all'Hotel Tanger, in autobus per Marrakech dove giungerete in tarda serata; ad accogliervi ci sarà l'accompagnatore locale di Marrakech. Cena in piazza e pernottamento in *riad*.

14° GIORNO - 7 settembre venerdì

Trasferimento all'aeroporto per il rientro in Italia.

Pernottamenti

A Marrakech i volontari saranno ospitati in riad, la tipica casa marocchina trasformata in hotel. Le camere sono doppie e triple, tutte con bagno e doccia privati. A Tiouadou saranno ospiti di Mohamed Sahnoun, di altre famiglie del villaggio oppure in locali (della scuola o dell'associazione) opportunamente attrezzati: la sistemazione sarà su divani o materassini.

Pasti

Alle bancarelle di piazza Djemaa el Fna a Marrakech, in piccoli restaurantini lungo la strada, a casa di Mohamed Sahnoun a Tiouadou, in altre famiglie.

Doccia e toilette

Normalmente nelle case marocchine la doccia non è presente, ma si trovano sempre lavandini e toilette alla turca. Durante il periodo di permanenza a Tiouadou, sarà inoltre possibile accedere all'*hammam tradizionale* (ove i marocchini si recano almeno una volta alla settimana) in luogo della doccia. All'*hammam* uomini e donne hanno orari differenziati.

Trasporti interni

Con mezzi pubblici (autobus, minibus) e taxi privati.

Accompagnatori

Un accompagnatore di Marrakech che parla italiano sarà con i volontari dall'arrivo all'aeroporto il 25 agosto fino a quando prenderanno l'autobus per Tafraout. Da Tafraout saranno con un accompagnatore di Tiouadou, che al ritorno li accompagnerà fino a Tafraout il 6 settembre. Arrivati a Marrakech, saranno accolti dall'accompagnatore di Marrakech che sarà con loro fino alla partenza dall'aeroporto di Marrakech il 7 settembre.

Quota di partecipazione al cantiere

Il costo è di **600 euro**.

Che cosa è incluso:

- biglietto aereo internazionale Italia - Marocco a/r
- tutti i pernottamenti, i pasti e le bevande (escluse le bevande alcoliche), ad eccezione dei giorni liberi dell'1 e 2 settembre
- tariffe dei trasporti pubblici Marrakech - Tiouadou a/r
- accompagnatori locali (compenso e rimborso spese)
- rimborso spese (volo aereo, pernottamenti, pasti, trasporti, assicurazione) per l'accompagnatore COPE
- assicurazione
- quota di partecipazione al progetto del Complesso Socio-Educativo di Tiouadou

Che cosa è escluso:

- pranzo, cena e pernottamento dell'1 settembre, colazione e pranzo del 2 settembre
- eventuali spese personali
- mance
- tutto quanto non espressamente indicato

Il costo totale è suddiviso tra quota da versare prima della partenza e quota da portare in viaggio, che includono rispettivamente:

- | | | |
|------------------|----|--|
| quota da versare | -> | biglietto aereo internazionale Italia - Marocco a/r
assicurazione
rimborso spese biglietto aereo internazionale e assicurazione per l'accompagnatore COPE
quota di partecipazione al progetto del Complesso Socio-Educativo di Tiouadou |
| quota da portare | -> | pernottamenti e pasti in Marocco
tariffe trasporti interni in Marocco
accompagnatori locali
rimborso spese per l'accompagnatore COPE in Marocco |

PROGETTO DI COSTRUZIONE DI UN COMPLESSO SOCIO-EDUCATIVO A TIOUADOU



Il progetto, avviato dalla **Association Tiouadou pour le Développement** (Associazione Tiouadou per lo Sviluppo), prevede la realizzazione di un Complesso Socio - Educativo al villaggio, uno spazio pubblico con offerta di servizi culturali e ricreativi, gestito da un comitato di villaggio e fruibile da parte di tutti gli abitanti del villaggio e dei villaggi circostanti.

Inizialmente pensato come integrazione al progetto di gemellaggio tra la scuola primaria e la *Scuola di Musica IlClassico Musica e Arte* di Milano, in seguito, anche grazie all'incontro con CO.P.E., è divenuto un progetto autonomo.

SCHEDA SINTETICA DEL PROGETTO

Promotore	Association Tiouadou pour le développement
Tipo di progetto	Costruzione di un complesso socio-educativo
Localizzazione	villaggio Tiouadou - comune rurale Afella Ighir - provincia Tiznit
Superficie totale	1200mt ²
Superficie costruita	200mt ²
Costo stimato di realizzazione	500.000,00 MAD

ATTORI

Association Tiouadou pour le Développement

associazione marocchina che propone il progetto
presidente: Ali Ben Lahbib

CO.P.E.

associazione italiana che organizza il campo di lavoro
presidente: Michele Giongrandi

Djemme - Slow Travel

portale di informazione sul turismo responsabile
contatto: Monica Lobetti-Bodoni

FINANZIATORI

L'Association Tiouadou pour le Developpement garantisce, oltre alla messa a disposizione del terreno, di coprire almeno il 10% dei costi totali dell'opera.

Alcuni fondi (circa 22.000,00 MAD) sono stati trasferiti dal progetto di gemellaggio con la *Scuola di Musica IlClassico Musica e Arte* di Milano. Altri fondi (circa 40.000 MAD) sono già stati raccolti grazie ai viaggi di turismo responsabile organizzati da *YALLAZ*. Una parte del finanziamento arriverà anche dalla quota di partecipazione al campo di lavoro da parte dei volontari italiani di CO.P.E.: l'entità di tale somma dipende dal numero di volontari.

Per i restanti finanziamenti necessari, l'associazione prenderà contatti con enti istituzionali marocchini (INDH - Iniziativa Nazionale per lo Sviluppo Umano), e con altre associazioni europee. Si sta valutando se cercare un finanziamento tramite fondazioni e/o enti europei.

DESCRIZIONE DEL COMPLESSO

L'obiettivo del complesso è fornire un'offerta socio-culturale - unica allo stato attuale della regione - agli abitanti del villaggio e dei villaggi circostanti.

Il terreno su cui sorgerà il Complesso è di proprietà dell'Associazione; si trova nel villaggio, un po' decentrato rispetto alla piazza della scuola e della moschea, affacciato sulla nuova strada asfaltata che conduce al villaggio di Tazounte.



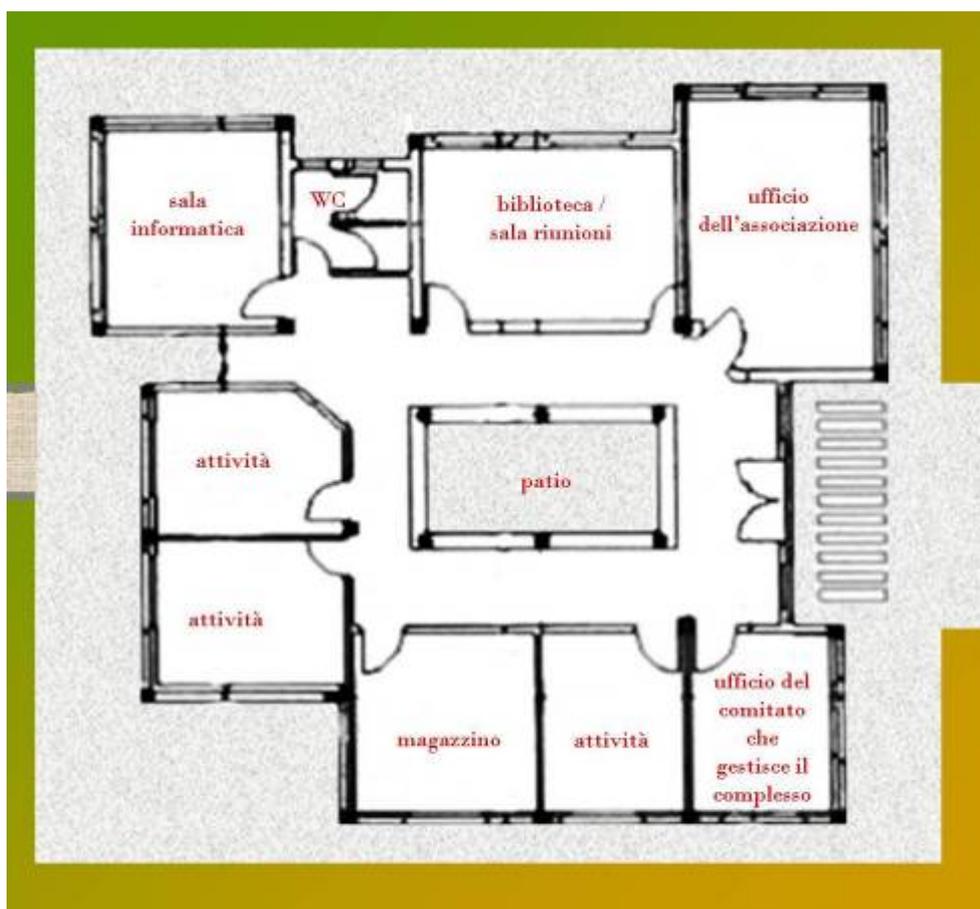
pianta del complesso

L'estensione del terreno è di 60mt x 20mt, e sarà diviso in tre parti, dedicate rispettivamente alle donne, ai giochi dei bimbi, e all'edificio che ospiterà una sala per l'informatica, la biblioteca, uffici, una classe di scuola materna (che attualmente si svolge in un locale della scuola elementare) e altri spazi da destinarsi ad attività femminili. Il complesso sarà circondato da un muretto basso sovrastato da una cancellata in ferro e verrà fatta un'opera di irrigazione e giardinaggio, affinché all'interno risulti uno spazio verde.

Sarà inoltre realizzata una scala, che porta al terrazzo dell'edificio, e lo spazio della terrazza potrà essere utilizzato per realizzare un caffè, un ristorante, o altre attività generatrici di reddito.

Non è ancora stato definito se la tecnica di costruzione dell'edificio all'interno del Complesso sarà quella tradizionale in pisè (eventualmente con un'armatura interna per renderlo più sicuro) oppure in cemento.

L'idea della *biblioteca* nasce dall'interessamento di alcuni genitori di allievi de *IlClassico*, in viaggio con i figli nel marzo 2008, che notano la totale assenza di qualsiasi libro, rivista o giornale da leggere: inizia una raccolta di circa 350 volumi in francese per ragazzi e adulti, inviati da alcuni viaggiatori di turismo responsabile. I libri, dopo essere stati catalogati e timbrati, al momento si trovano riposti in scatoloni nell'ufficio del preside della scuola, e quindi inutilizzabili.



pianta dell'edificio all'interno del complesso

Per arricchire l'offerta culturale, possibilmente in futuro verranno create anche una *audioteca* ed una *videoteca*, e potranno essere organizzate attività culturali quali cineforum e seminari.

La *sala informatica* del Complesso sarà la prima del villaggio di Tiouadou (attualmente, per avere una connessione un po' più utilizzabile di quella della chiavetta usb, bisogna spostarsi a Souk Afella-Ighir).

Nel progetto iniziale dell'edificio interno al Complesso restano ancora alcune sale libere: in parte saranno destinate ad uffici (dell'associazione, del comitato che gestirà il Complesso) e le altre ad attività varie, da definirsi insieme alle donne del villaggio, quali laboratorio di ricamo, sala espositiva per l'artigianato della regione, etc.

Per quanto riguarda la gestione del Complesso, una volta realizzata l'opera, l'Associazione Tiouadou si farà carico dello startup (attraverso il pagamento del salario di una persona), ma in futuro sarà costituito un *Comitato di Villaggio*, formato soprattutto da donne, che si occuperà sia della gestione sia dell'avviamento di attività generatrici di reddito, con le quali il Complesso si dovrà autofinanziare.

ATTIVITA' DEL CAMPO DI LAVORO

Il campo di lavoro consisterà nella prima tappa di realizzazione di tale progetto: la costruzione del muretto di cinta in architettura tradizionale.

I lavori verranno svolti dai volontari sotto la direzione di un capo cantiere ed uno o più operai specializzati; è auspicata la partecipazione anche di volontari del villaggio.

ORARI DI LAVORO

Le giornate effettive di lavoro saranno dal 27 al 31 agosto, e dal 3 al 5 settembre.

Dato il clima estivo della regione di Tiouadou, saranno previsti due turni giornalieri, uno al mattino presto e uno dalle h 18 in poi, in modo da non doversi esporre al sole diurno.

MATERIALE DA LAVORO

L'associazione si fa carico di fornire ai volontari:

- guanti
- caschetto di protezione
- strumenti (pale, carriole)

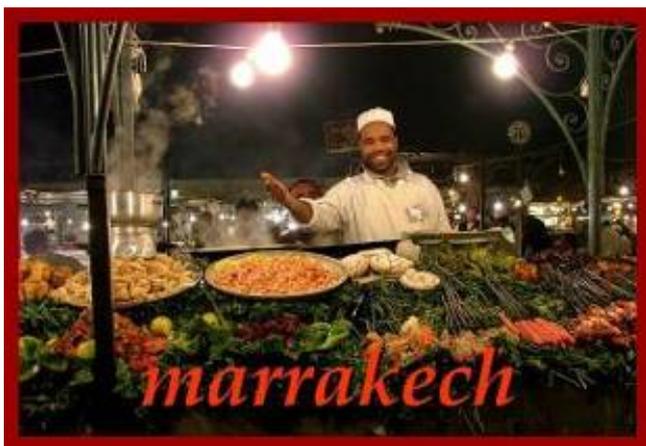
Sono invece a carico dei volontari le scarpe da lavoro.

ESTENSIONI DI SOGGIORNO ED ESCURSIONI PER IL FINE SETTIMANA DEI VOLONTARI

Per chi desideri approfittare per visitare la città di Marrakech, è possibile un'estensione **Marrakech** di un giorno prima del 25 agosto o dopo il 7 settembre.

Inoltre, nel fine settimana del 1-2 settembre è possibile partecipare ad una breve escursione da Tiouadou alla **Vallée du Paradis**, oppure un'opzione **Relax**, in totale autonomia a Tiouadou.

Per i programmi dettagliati dell'escursione e dell'estensione a Marrakech vedi gli allegati.



*la città rossa, la ricchezza dei suoi monumenti, i mille richiami del souk e la spettacolare piazza djemaa el fna, patrimonio culturale dell'umanità secondo l'unesco
un'esperienza non solo turistica, ma anche e soprattutto di condivisione con la gente del posto*

nella zona di agadir, un fine settimana nella lussureggiante vallée du paradis, un canyon attraversato da un ruscello che forma splendide e invitanti pozze d'acqua



... oppure un fine settimana di totale relax a Tiouadou, per godersi il fresco delle palme (costo pasti 13 euro, pernottamento gratuito)

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Clima

In estate il clima a Tiouadou e nella regione è molto caldo e secco: durante il giorno le attività esterne dovranno essere limitate al minimo, mentre la mattina presto e la sera si sta bene.

Bagaglio

Zaino e zainetto piccolo, magliette leggere, qualche maglia/pile medio peso, una maglia/pile pesante, una giacca leggera antipioggia e antivento, scarpe comode per camminare, occhiali e creme da sole, costume da bagno, copricapo, sacco lenzuolo o sacco a pelo leggero, un asciugamano, una torcia a batterie.

Si raccomanda di consultare la **MiniGuida del Turista Responsabile - edizione Marocco**, disponibile sul sito www.djemme.com, per informazioni dettagliate sull'abbigliamento consigliato, soprattutto per le donne, al fine di non risultare irrispettosi nei confronti della cultura locale.

Documenti

Per entrare in Marocco è necessario il passaporto valido per 6 mesi dalla data di ingresso nel Paese. Il visto di ingresso turistico, valido 3 mesi, si ottiene gratuitamente in aeroporto all'arrivo in Marocco.

Valuta

L'unità monetaria del Marocco è il *dirham* (DH, o MAD), suddiviso in 100 centesimi; un sistema popolare di indicare i prezzi è il *real* (la conversione è 20 real = 1 dirham). Prima della partenza è consigliabile controllare il cambio sull'euro, che alla data della preparazione di questo programma è circa 1 euro = 11 dirham.

Per cambiare contante, travellers' cheque o per avere anticipi con la carta di credito è necessario rivolgersi alle banche o agli uffici di cambio autorizzati. Conservate la ricevuta per eventuali controlli. In tutto il Paese si possono trovare sportelli automatici dove prelevare contante con la propria carta di credito, purché abilitata ai prelievi dall'estero. Le carte di credito sono accettate solo nei grandi alberghi, ristoranti di lusso, negozi e in qualche boutique nel souk di alcune grandi città.

Si ricorda che è illegale cambiare il denaro per strada.

Fuso orario

Il fuso orario del Marocco è quello di Greenwich; l'ora legale è stata introdotta nel 2008. Normalmente quindi il Marocco è indietro di un'ora rispetto all'Italia, mentre quando in Europa c'è l'ora legale e in Marocco l'ora solare, la differenza è di due ore. Nel 2012 l'ora legale in Marocco è in vigore dal 29 aprile al 20 luglio.

Elettricità

La corrente elettrica è erogata a 220V e le prese sono a due fori. Non aspettatevi di trovare una presa di corrente in tutte le pensioni o case private.

Telefoni & Internet

Esistono ovunque *teleboutique*, con telefoni a moneta o a scheda. In alternativa si può acquistare una scheda telefonica per il cellulare, del costo di 50 DH (meno di 5 €) che includono 30DH di traffico telefonico. Telefonare e anche ricevere telefonate sul proprio cellulare italiano è estremamente costoso.

Come le *teleboutique*, anche i *cyber cafe* abbondano nel paese, e potrete collegarvi ad un costo variabile tra 8 e 15 DH all'ora (in generale ci sono buone connessioni ma in alcune regioni remote la connessione è molto lenta ed instabile).

La salute durante il viaggio

Non ci sono *vaccinazioni* obbligatorie per entrare nel paese; il rischio malaria, benigna, è piuttosto remoto e non giustifica una profilassi, ma è buona regola consultare il proprio medico per un consiglio.

In questo paese sono frequenti i disturbi gastro-intestinali dovuti al cibo ed al caldo. E' consigliabile quindi seguire qualche *precauzione igienica* come bere acqua in bottiglie chiuse ed evitare di mangiare verdura cruda, frutti di mare e frutta non sbucciata, quindi sono anche da evitare le spremute d'arancia spesso allungate con l'acqua o con ghiaccio e in generale tutto ciò che può essere stato lavato con acqua e non cotto. Inoltre, bisognerebbe ridurre il consumo di bevande molto fredde soprattutto d'estate, e lunghe permanenze in ambienti con l'aria condizionata. Non esporsi mai al sole senza un copricapo.

E' sempre bene avere con sé una piccola *farmacia da viaggio*, che includa i medicinali che il viaggiatore è abituato ad assumere, oltre a disinfettanti intestinali, lozioni anti-insetti, creme solari ad alta protezione, cerotti, antisettici. Nelle farmacie sono in vendita tutti i principali medicinali, ma va segnalato che i prezzi sono mediamente piuttosto alti in quanto nella maggior parte dei casi si tratta di prodotti importati.

Etnie e lingue

Le principali etnie del Marocco sono arabi, amazigh (berberi) e saharawi. Gli *arabi* sono sistemati principalmente nelle città (Casablanca, Rabat, Fes, Meknes, Marrakech) mentre gli *amazigh* popolano i quartieri poveri delle città e le campagne. Gli amazigh parlano tre idiomi differenti a seconda della zona di provenienza: il *tamazight* viene parlato nel nord e nel deserto (Medio Atlas, Alto Atlas, Merzouga, la valle della Draa), il *tarifit* nel Rif, ed il *tachlakhit* nella regione del Souss (Agadir, Anti Atlas). I *saharawi* vivono nel Sahara Occidentale, territorio preteso dal Marocco ma autoproclamatosi indipendente, a sud di Guelmim – Tan Tan e nei campi profughi in Algeria.

Le lingue ufficiali del Marocco sono arabo e francese; l'*arabo* parlato si differenzia molto dall'arabo classico e ciascuna città ha un proprio dialetto, con parole diverse e pronuncia diversa. Il *francese*, lingua dei colonizzatori, è insegnato nelle scuole a cominciare dalla prima classe. In alcune zone è più conosciuto lo *spagnolo* che il francese: nel nord (soprattutto Rif e Tanger), data la vicinanza con la Spagna continentale, e nel sud, in tutto il Sahara Occidentale, visto che questa regione è stata colonizzata dagli spagnoli. L'*inglese*, almeno le parole di base, è conosciuto da tutti i ragazzi che lavorano nei mercati, per motivi turistici, ma sono piuttosto rari i marocchini che riescono a condurre una conversazione in questa lingua. Nella zona di Agadir, sempre per motivi turistici, è diffuso il *tedesco*. Nella zona di Beni Mellal, tra Marrakech e Fez, è abbastanza frequente trovare persone che parlino *italiano*: l'Italia è molto popolare presso gli emigranti locali.

La cucina

La cucina marocchina è molto varia e notevole per i suoi sapori e aromi, anche se i piatti di gran lunga più diffusi e consumati sono il *tajine* ed il *couscous*. Tutte le portate sono molto speziate ma non eccessivamente piccanti (tranne qualche eccezione).

Il *pane* è parte essenziale di ogni pasto: non utilizzando in genere posate, viene usato per raccogliere il cibo dal piatto di portata.

Il *tajine*, un piatto di carne (montone, manzo, agnello, capra, pollo) o pesce, e verdure, trae il suo nome da quello della pentola di terracotta nel quale viene preparato. Il *tajine* è un piatto comune in tutti i ristoranti e le famiglie marocchine, e prevede una preparazione non molto elaborata ma lunga (più di due ore di cottura): questo è il motivo per cui in generale è sconsigliabile consumarlo al ristorante, dove viene precotto per poter essere servito in tavola in tempi brevi.

Il *couscous*, piatto del venerdì, è una farina di semolino di color crema cotto al vapore sopra un brodo molto aromatico fatto di carne e verdure e servito con carne e salsa creata dal brodo stesso.

Le *olive* conservate in succo di limone e sale sono un ingrediente essenziale in molti piatti marocchini. Tutti i tipi di olive vengono usati per diverse ricette, si trovano di diverse dimensioni, colori e vengono utilizzate in varie occasioni, soprattutto per il loro sapore ma anche per la presentazione del piatto.

La *bastilla* viene servita in occasioni speciali (tipicamente matrimoni), e consiste in una combinazione stravagante di carne speziata (spesso di piccione, ma anche di pollo o manzo), uova cremose aromatizzate al limone e mandorle: cotta al forno o fritta, all'interno di fogli sovrapposti di pasta, viene condita con zucchero a velo e cannella prima di essere servita. Come per il *tajine*, non è consigliabile consumarla al ristorante.

L'agnello cotto sui carboni ardenti, conosciuto come *mechoui*, è il protagonista della festività Aid al Kebir (*grande festa*, o anche *festa del montone*) che ha luogo all'inizio del primo mese del calendario islamico (*ashora*). La carne alla griglia (in forma di spiedini) è comunque forse il piatto più diffuso, che si può trovare in ogni momento dell'anno ed in ogni ristorante o bar di paese: manzo, agnello, capra, pollo, kefta (carne trita), ma anche fegato e interiora.

Caratteristica di Marrakech è poi la *tanjia*, un piatto di sola carne (manzo o montone) o pesce, preparata in una specie di anfora di terracotta messa nel forno a legna degli hammam per più di quattro ore.

Infine esistono due tipi di zuppe: la *harira* (dalla preparazione molto elaborata, a base di legumi, carne, pomodoro e ovviamente spezie), leggermente piccante, e la *bissara* (fave e lenticchie), ottima per le colazioni invernali. Alla rottura del digiuno durante il *ramadan* (verso le ore 18) si mangia tradizionalmente la *harira* accompagnata dai *datteri*.

La *pasticceria* marocchina è molto ricca, e gli ingredienti principali sono mandorle, miele, semi (sesamo, pistacchi). Si consuma da sola o insieme al caratteristico tè *alla menta* (tè verde a foglia larga aromatizzato con foglioline di menta fresca e molto zuccherato), il vero simbolo culinario del Marocco.

Da leggere

Vi consigliamo qualche lettura per pregustare le atmosfere che ritroverete durante il vostro viaggio:

Karawan – dal deserto al web di Fatema Mernissi – trad. Elisabetta Bartuli – 2004 - Giunti Editore

Fatema Mernissi, originaria di Fez, è docente di sociologia all'Università di Rabat, studiosa del Corano, scrittrice e instancabile tessitrice di relazioni politiche e culturali fra i paesi del Mediterraneo, ma anche fra paesi islamici e mondo anglosassone. E' tra i fondatori della Caravane Civique, un'iniziativa che vede professionisti (medici, scrittori, avvocati, ...) marocchini ed europei impegnati per le popolazioni rurali del paese. Il suo stile ironico ed il suo sguardo disincantato inducono il "nuovo turista globale" a porsi delle domande quali "Che cos'è per noi un paese come il Marocco, e chi sono i suoi abitanti? Come sottrarci agli stereotipi, come fugare la paura e conoscerlo più in profondità?"

La casa del califfo di Tahir Shah - trad. Marina Visentin - 2006 - Ponte alle Grazie Milano

Tahir Shah, uno scrittore anglo-afghano che da Londra, dove vive "in un appartamento dalle miserabili dimensioni", decide di trasferirsi a Casablanca, in Marocco, con la moglie ed i due figli, e si stabilisce alla Casa del Califfo; la ristrutturazione del palazzo gli permetterà di conoscere da vicino usi abitudini e superstizioni tutt'ora vivi anche nella moderna Casablanca

Figlie del deserto - Parlano le donne del popolo sahwawi di Ana Tortajada - trad. Ana San Sebastian - 2002 - Sperling & Kupfer Editori

Le donne sahwawi nei campi profughi in Algeria si raccontano, ed a raccogliere la testimonianza c'è una giornalista spagnola

L'Islam spiegato ai nostri figli di Tahar Ben Jelloun e Anna Maria Lorusso – 2001 – Bompiani

Una grande lezione sulla tolleranza attraverso la conversazione con una bambina

Creatura di sabbia di Tahar Ben Jelloun - 1992 - Einaudi - Torino

Un racconto che è uno sguardo acuto sui tabù e le contraddizioni del mondo arabo

L'albergo dei poveri di Tahar Ben Jelloun - 2006 - Einaudi - Torino

In un ospizio abbandonato di Napoli, uno scrittore marocchino ascolta una vecchia raccontargli storie d'amore e di dolore. Ascoltandola finisce per conoscere mille storie di Napoli e dei suoi abitanti e per raccontare la propria: anch'egli è alla ricerca della donna che ama, sebbene non l'abbia mai vista... ma questa donna esiste davvero o è una creazione fantastica? E le storie della vecchia sono accadute sul serio?

La rosa del deserto - Verso il mistero del Tassili di Pep Subiros - 2002 - EDT

"Questo libro è la cronaca di un viaggio in Marocco e in Algeria nel corso della primavera del 1992. Sono un animale da asfalto, però sono voluto venire in questi luoghi - e abbandonarmi a essi, viaggiando su autobus scassati, taxi cigolanti e sovraccarichi, e occasionalmente camion di ex contrabbandieri - per



effettuare una modesta ricerca personale nel tentativo di smentire il facile discredito di cui è fatto oggetto il mondo musulmano, adducendo il pretesto dell'integralismo. ...". Nato a Figueras nel 1947, Pep Subiros è stato docente alla facoltà di Filosofia dell'Universitat Autònoma de Barcelona. Membro del Collegio de Filosofia, è stato co-fondatore dell'Institut de Humanitats de Barcelona.

Sahara sconosciuto di Laszlo E. Almaszy, trad. Andrea Bianchi - ed. originale 1939, prima ed. italiana 2004 - Nutrimenti

... questo libro del 1939, qui tradotto per la prima volta in italiano, resta il più amato e il più citato dagli appassionati del Gran Mare di Sabbia. Al fascino delle prime, pionieristiche esplorazioni del Sahara, si aggiunge quello dell'autore, enigmatica figura ... L'unico modo di conoscerlo è dunque quello di immergersi con lui nell'avventuroso clima di una spedizione nel deserto degli anni Trenta.

Quaderni dal Marocco, storie e leggende portate dal vento di Francesca Giacchè - 2003 - CDA VIVALDA Editori

Dalla folla che si muove sullo sfondo si staccano via via alcuni personaggi per raccontare una storia vissuta in prima persona o per rievocare antiche leggende ...

Tel Quel (<http://www.telquel-online.com/>)

Come rivista offre ogni due settimane un'informazione disincantata sul Marocco, in lingua francese; online è possibile consultare articoli arretrati ed approfondimenti.

Semblable à l'arganier (<http://www.diogene.ch/IMG/pdf/semblable-a-l-arganier2.pdf>) &

Ultime poème (http://www.diogene.ch/IMG/pdf/ultime_poeme.pdf)

poemi di Farid Mohamed Zalhoud – 2007 - pubblicati in pdf da Diogene.ch (<http://www.diogene.ch/>)

Farid Mohamed Zalhoud è nato ad Aday, Tafraout, Marocco. E' insegnante di francese e poeta, pittore, scultore e militante amazigh (berbero) - solo in lingua francese scaricabile gratuitamente dal sito web