

L'autore di questo breve reportage indiano, poeta delicato e scrittore "brignettiano" dalle mille esperienze, fa il giramondo per vocata professione, quale ufficiale a bordo di navi da crociera. Come ben sanno i più attenti lettori de "Lo Scoglio", egli è nato a Marciana Marina, un paese che presenta singolari somiglianze con la graziosa località indiana descritta nel pezzo: la qualità degli abitanti, consumati pescatori ed abili costruttori di barche; uno stabilimento ittico che adotta tecniche d'avanguardia; straordinarie assonanze linguistiche, insospettabili in regioni così remote; a completare il quadro, una coincidenza toponomastica: laggiù il promontorio più vicino si chiama "naso del delfino", alla Marina, poco fuori la torre pisana verso occidente, l'analogo sperone roccioso viene indicato come "punta del nasuto".

CONSONANZE INDIANE

di Manrico Murzi

La strada corre alta a mezza costa, tra banani, palmeti e campi lavorati. La terra che è aperta di fresco ha il colore della paprika che in questo paese condiscende quasi tutte le pietanze. Il monzone si prepara a bagnare gli uomini, animali, vegetazione e mare.

Qualche pastore che cammina, con il gregge disciplinato, sul ciglio della strada, usa per ombrello la palma di un albero di cocco.

Siamo a Vizagapatam, oggi Visakhapatnam, nello stato di Andhra Pradesh. Ci se ne accorge anche perché il linguaggio parlato in questa regione, il dravidico *telugu*, ha di lontano una musicalità che ci è familiare; lo chiamano infatti l'italiano dell'Oriente.

La costa scende dolcemente verso il mare e si acquieta in archi di sabbia colore ocra. Accostare con un'imbarcazione, venendo da largo, non è facile per la presenza dei frangenti pericolosi, continuamente in furia. I pescatori locali sono abili nell'affrontare i marosi che fanno da barriera, con barche che paiono costruite da un sarto; tra un asse e l'altra sta inserita una corda intrecciata con foglie di palma che bagnata rende fiancate e fondo stagni, e le assi sono cucite con fi-



Manrico MURZI

"LO SCOGLIO" a domicilio

*All'Elba emerge "LO SCOGLIO"
rivista di gran qualità
Se Lei ci scrive "lo voglio"
a casa ben presto l'avrà*

L'abbonamento annuo per 4 numeri con cadenza stagionale può decorrere da qualsiasi momento alle seguenti condizioni:

per l'interno	£. 15.000 (ordinario)
	£. 30.000 (sostenitore)
per l'estero	£. 20.000 (ordinario)
	£. 40.000 (sostenitore)

Il pagamento può essere eseguito: in contanti, con assegno, con vaglia oppure con versamento sul conto corrente postale n° 10719573 intestato a Aulo GASPARRI - Casella postale 19-57037 Portoferraio.

bre vegetali. I punti sono a croce. All'esterno il fondo è spalmato di bitume.

Nei tempi andati l'unico porto della regione era la lontana Madras. Fino al 1930, quando fu creato un porto artificiale in questa cittadina che rimane in parte protetta da un promontorio roccioso che si chiama "Naso di Delfino".

Lasciato il centro abitato, dunque, raggiungiamo una spiaggia che si stende oltre quel promontorio.

Visitiamo un vivaio, dove si producono larve di gamberone che poi vengono vendute agli agricoltori che praticano l'acquacoltura.

Il progetto si chiama *Tasparc*, ed è della M.P.E.D.A., l'Ente ministeriale che promuove l'esportazione dei prodotti di mare. Presiede questo stabilimento il sorridente e capace Dr. M.P. Haran, che ci mostra questa sua creatura con malcelato orgoglio: giustamente, poiché in un luogo così bello ma selvaggio non ci si aspetta di trovare un'opera di tanto rigore scientifico.

Dopo aver arrotolato i pantaloni fino al ginocchio passiamo a piedi nudi dentro una bassa pozzanghera d'acqua che ci sterilizza.

Entriamo nel primo capannone, dove sono dieci vasche rettangolari dagli angoli arrotondati, contenenti dieci tonnellate d'acqua ciascuna. Dentro ogni vasca sono alloggiati 106 gamberoni.

Il direttore del vivaio, Bapi Biswas, tecnico diplomato e ben preparato, ci spiega che le femmine vengono sottoposte all'asportazione unilaterale dell'antenna, prima sezione, con strizzamento della ghiandola che presiede alla maturazione dell'ovaia. In questo modo, un po' crudele, la maturazione viene accelerata da una scarica ormonale e la femmina sente subito il bisogno di essere fecondata.

Quando la femmina è piena, ci si accorge ponendola vicino una lampada che in trasparenza lascia vedere il nastro oscuro dorsale delle uova. L'esperienza permette di giudicare quando è il momento di trasferire la femmina, da sola, in una delle quaranta vasche adibite alla deposizione delle uova.

Una volta che il gamberone-femmina ha sgravato, per così dire, essa ritorna nella vasca di maturazione; qui riprodurrà ancora fino a tre o quattro volte in un mese.

Le larve, invece, vengono trasferite in vasche di coltivazione e sempre in minor numero per vasca, mano a mano che crescono. Il ciclo che porta l'uovo a farsi avanotto ha la durata di circa trenta giorni. L'acqua è costantemente cambiata e areata e la salinità continuamente controllata.

Tutto il progetto è di alta tecnologia, presa a prestito dalla Acquatic Farms Limited di Hawaii, uno dei pochi riferimenti statunitensi nel paese.

I gamberoni e le larve vengono nutriti con mangime accuratamente coltivato in stanze separate e dentro a

48 cilindri o vasi. Si tratta di proteine animali e vegetali, alghe selezionate e di pesce seccato.

Ogni cinque mesi, bisogna aggiungere, il vivaio viene chiuso per un mese, in modo da procedere alla sua pulizia e manutenzione. Annualmente questo vivaio produce 40 milioni di larve e si sta ora sviluppando per arrivare a riprodurre fino a 60 milioni.

Quando le larve raggiungono lo stato postlarvale e sono avanotti capaci di viaggiare, esse vengono vendute agli agricoltori, che sono nei dintorni e nella regione circa cinquecento, con dieci ettari di terreno ciascuno. Il prezzo è di cento rupie ogni mille larve.

Il trasporto delle larve, anche in treno o in aereo, avviene in sacchetti di polythene, riempiti per un terzo di acqua di mare e per due terzi di ossigeno in cartoni foderati con termocolo. Vi possono rimanere e sopravvivere fino a trenta ore.

Perché la cultura di larve e di gamberone in un vivaio?

I vantaggi, ci viene spiegato, sono ovvi. Mentre gli avanotti incolti sono di varie specie, di varie misure, spesso fisicamente danneggiati durante la raccolta o cattura e poco resistenti al trasporto, quelli coltivati, invece, sono di una specie sola, uniformi nella taglia, puliti, sani, non mutilati e di alta sopravvivenza durante il trasporto.

Risciacquati i piedi nell'acqua piovana di un monzone che ha avuto la durata della visita, corriamo verso il mare infuriato. Una lingua di acqua spumosa ci raggiunge, ne bagnamo le mani, la assaporiamo. E di Rabindranath Tagore recitiamo:

«Che linguaggio è il tuo, o mare?»

«Il linguaggio della domanda eterna.»

«Che linguaggio ha la tua risposta, o cielo?»

«Il linguaggio dell'eterno silenzio.»

□



di Gentini e Riva

Lacoste - Cerruti - Ellesse - Head
Prince - Kappa Sport - Tacchini - Nike
Diadora - Adidas - Lotto - Cressi - Mares

Calata Italia n.4 - Portoferraio - Tel. 0565/915241

Agenzia Turistica e Immobiliare

La Darsena



Portoferraio - Calata Matteotti

☎ (0565) 914022 - Fax 916825