

!deaBOX

IDEE PER VIAGGIARE



Madagascar

Repubblica del Madagascar

Repubblica presidenziale. Capitale: **Antananarivo** (1.390.800 abitanti).

Popolazione e religione

Pur possedendo un'unica lingua e cultura, il **popolo malgascio resta diviso in diciotto tribù**, ognuna separata dall'altra

non tanto dalle caratteristiche etniche, ma dai confini territoriali degli antichi regni. Il **francese è la lingua ufficiale**, ma il **malgascio**, che comprende anche termini francesi, inglesi, arabi e dalle vicine lingue africane, è ampiamente diffuso. Il 50% circa della popolazione segue le **religioni tradizionali animiste**, chi professa le religioni cristiana e protestante (41%) è solito praticare con devozione anche riti animisti. I Malgasci hanno estremo rispetto per la morte, **conferiscono all'aldilà la medesima importanza data al presente**. I morti svolgono, nella vita dei vivi, un ruolo molto più importante che in qualsiasi altra cultura conosciuta. Colui che piange un defunto pratica **elaborati riti funebri** e, qualora ritenga il morto insoddisfatto, provvede a celebrare riti ulteriori, come il **famadihana** o rovesciamento delle ossa: nel corso del rituale, la salma viene riesumata e la si intrattiene, conversando; quindi il defunto viene nuovamente sepolto, in un nuovo sudario e con nuovi doni. Le comunità musulmane dell'Isola compongono circa il 7% circa della popolazione.

Storia

Mescolanza di Asiatici e Africani, il popolo malgascio è stanziato nel Madagascar da 1.500-2.000 anni circa, anche se alcuni manufatti in pietra fanno ipotizzare l'esistenza sul territorio di una cultura ancora più antica. La maggior parte degli immigranti furono Polinesiani e Malesi, oltre al flusso migratorio proveniente dall'Africa orientale. **Schiavi africani, commercianti indiani, arabi e portoghesi, pirati europei e coloni dalla Francia** si fusero con la popolazione nativa, originando le diciotto tribù o clan ufficiali che oggi popolano l'Isola.

I primi Europei, una flotta portoghese al comando di Diego Dias, giunsero solo nel '500. Nei secoli a venire, Portoghesi, Olandesi e Inglesi non riuscirono ad insediare basi permanenti sull'Isola, ma dal XVII secolo in poi **dove i governi avevano fallito riuscirono i pirati**, soprattutto inglesi, francesi, portoghesi, olandesi, americani, che partivano dalla costa orientale del Madagascar all'attacco delle navi provenienti dal **Capo di Buona Speranza**.

L'aumentare dei commerci di armi e schiavi con l'Europa dà origine ai **primi regni malgasci**, successivamente a lotte di potere tra piccoli stati rivali. È il **Merina** il clan dominante alla fine del XVIII secolo. Nell'anno 1820 il Regno inglese, con un trattato, riconosce l'**indipendenza del Madagascar** sotto il governo Merina, l'**influenza di Londra rimane tuttavia forte** sul Paese fino a buona parte del XX secolo.

Nel contesto di una trattativa per la separazione delle rispettive aree di influenza, nel 1885 **gli Inglesi lasciano il Madagascar ai Francesi**, che ne fanno un proprio protettorato, in cambio gli Inglesi ricevono Zanzibar. Tra il 1895 e il 1896, **i Francesi impongono con le armi il controllo assoluto sull'Isola**, destituendo dal potere il clan Merina.

Nel corso della Seconda Guerra Mondiale, le **truppe malgascie combattono in Francia, Marocco e Siria**. Quando la Francia cade nelle mani tedesche, le truppe inglesi occupano l'Isola, così da prevenirne la conquista da parte dei Giapponesi, e riconsegnandola nel 1946 agli alleati francesi.

Nel 1947, una **rivolta insurrezionalista malgascia** tiene impegnate le forze francesi per molti mesi, che, reagendo in modo cruento, arrivano ad uccidere circa 100.000 abitanti dell'Isola. Pur sedata la rivolta, il governo francese dà inizio negli anni immediatamente successivi (1956) a una **serie di riforme per la graduale transizione del Madagascar all'indipendenza**. È nell'ottobre 1958 che la Repubblica del Madagascar viene costituita Stato indipendente della Comunità Francese. Dopo un periodo di governo provvisorio, e la stesura della costituzione nel 1959, il **Madagascar ottiene la piena indipendenza** il 26 giugno 1960.

Cultura

Se la **letteratura malgascia** non si è sviluppata prima degli anni '30 e '40, l'**arte oratoria tradizionale, kabary**, ha sempre avuto grande seguito. Traendo origine dalle antiche assemblee politiche, dove ogni oratore parlava a turno, il kabary è divenuta un'arte popolare molto diffusa, come forma di intrattenimento e come parte integrante dell'**hira gasy**, spettacolo di musica, danza e cantastorie che ha luogo a Tana, quasi ogni domenica pomeriggio. **Capitale letteraria** del Paese è **Fianarantsoa**, cittadina in cui vivono numerosi romanzieri e scrittori.

La musica contemporanea e tradizionale del Madagascar si incentra, per buona parte, su ritmi di danza, con influenze indonesiane e del continente, in prevalenza kenyote. I ritmi sono sostenuti da fischi e strumenti musicali, come il flauto e il **valiha**, strumento a ventotto corde simile a un fagotto ma suonato quasi come un'arpa; il **lokanga voatavo**, a corde, e alcuni tipi di chitarra come il **kabosy**. Accompagnato esclusivamente dal battere delle mani è il **vaky soava**, un canto ritmato: ne è il più noto esecutore Paul Bert Rahasimanana, la cui musica parla di povertà, amore e speranze.

Da visitare

L'isola di Nosy Be è il principale centro turistico del Paese, con le più piccole e vicine **Nosy Komba, Nosy Tanikely, Nosy Sakatia, Nosy Mitsio e Nosy Iranja**. È molto frequentata dagli amanti della vacanza in villaggio, offre ristoranti e locali notturni, ed ottime zone per immersioni al largo di alcune delle isole minori.

Antananarivo (Tana) non è diversa da molte altre capitali asiatiche o africane. Affollata, inquinata e rumorosa, offre tuttavia luoghi che meritano veramente di essere visitati, come il quartiere **Analakely**, con i mercati permanenti all'aperto, o l'enorme **Mercato di Zoma**, una delle principali attrattive di Tana. Con i venditori raggruppati per merci proposte, qui è possibile trovare i migliori esemplari dell'artigianato locale. E ancora, il **Mercato di Andravoahangy**, dove gli articoli di scalpellini, ricamatrici, librai, falegnami sono prodotti e venduti.

La **Réserve Naturelle Intégrale des Tsingy de Bemaraha**, dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità, sta divenendo meta di forte interesse turistico. Dalla straordinaria foresta di pinnacoli di arenaria, ospita una varietà incredibile di specie animali tra uccelli, rettili e lemuri.

Il **Parc National de Montagne d'Ambre**, con gli imponenti massicci vulcanici e le foreste lussureggianti, è la regione più visitata del Madagascar settentrionale. Vi vivono lemuri, rettili e anfibi e settantatre specie diverse di uccelli. Da non perdere la **Petite Cascade** e il vulcanico **Petit Lac**.

E, ancora, **Mahajanga**, secondo porto del Paese, situato alla foce del **fiume Betsiboka** sulla **Baie de Bombetoka**, lungo la costa nord-occidentale; **Parc National de l'Isalo**, dai paesaggi eccezionali; **Fianarantsoa**, centro accademico e intellettuale del Madagascar. Con un clima simile a quello di una cittadina di alta montagna, la regione è la principale area enologica dell'Isola.

Ambiente e clima

Grande come Spagna e Portogallo insieme, **il Madagascar è la quarta delle maggiori isole del Mondo**, dopo Groenlandia, Nuova Guinea e Borneo. È situata al largo delle coste del Mozambico, nell'Oceano Indiano, e separata dal continente dal Canale di Mozambico. **Con foreste puviali** estese prevalentemente lungo la stretta fascia costiera orientale, presenta **elevati altipiani centrali** dal clima piuttosto freddo, mentre l'Ovest è caratterizzato da **pianure e depressioni**.

Considerato dalla comunità internazionale per la tutela ambientale **uno tra i Paesi ecologicamente più ricchi del Pianeta**, **il Madagascar è un piccolo continente in miniatura**, con habitat tra loro estremamente diversi e un numero

impressionante di specie endemiche. Sull'Isola, e le vicine Isole Comore, fioriscono circa un quarto delle piante da fiore di tutta l'Africa. Vi vivono il 90% delle specie conosciute di lemuri e metà dei camaleonti del Mondo. Baobab, cactus e aloe delle zone secche completano un quadro ecologico ricchissimo e veramente straordinario.

Il Madagascar è interamente compreso tra i Tropici, ad eccezione dell'estremità meridionale. Per l'intera lunghezza dell'Isola, gli **hauts plateaux** hanno un clima sufficientemente mite, tale da consentire la crescita di meli, noccioli e vigneti (oltre gli 800 metri). Di inverno, alle grandi altitudini, spesso cade la neve. Investito da alisei e monsoni, gran parte delle piogge interessano la costa orientale e l'estremo nord. Il clima dei territori a sud-ovest degli altipiani resta, invece, quasi sempre secco. La costa orientale e territori nell'estremo nord, talvolta anche quelli dell'estremo sud, sono soggetti ad occasionali devastanti cicloni (da gennaio a marzo).

Risaie e tecnologie invasive hanno distrutto la maggior parte della foresta primaria, di cui attualmente sopravvive il solo 15%, con inquietante erosione del suolo. Al gravissimo problema potrebbero dare adeguata risposta tecniche agricole innovative e l'ecoturismo.

Il periodo migliore per visitare il Madagascar è compreso tra aprile a ottobre (inverno dell'emisfero Sud), l'estate australe (da novembre a marzo) è invece periodo di uragani. Per le importanti variazioni climatiche interne all'Isola, gli altipiani centrali possono risultare veramente molto piacevoli nel corso della stagione estiva.

Cucina

(ideabox.it sostiene la scelta vegetariana/vegana, non si riconosce quindi in un'alimentazione che prevede l'uso di prodotti di origine animale.)

Ingrediente primo e portata principale di qualsiasi piatto malgascio è il vary (riso), accompagnato da carne di manzo, pesce o pollo. Altre pietanze comuni sono il **romazava** (manzo e verdure stufate) e il **ravitoto** (stufato di maiale con germogli di manioca). Gli **achards**, varietà di curry vegetale piccante in salamoia, accompagna molti piatti. Ricca è l'offerta di frutti tropicali - **voankazo** -, come **lychees**, mango, ananas e banane. Eccellente il caffè, ottima la birra prodotta dalla locale fabbrica di birra, **THB** o **Three Horses Beer**, superbi i vini. Non mancano liquori più scadenti, come il **trembo**, un punch ottenuto con la noce di cocco; il **toaka grasy**, un rum grezzo prodotto con riso e canna da zucchero; il **litchel**, liquore di frutta dai lychees. Tra i più apprezzati, un rum distillato chiamato **roma**.

Attività

Splendido per gli amanti delle **immersioni subacquee** e dello **snorkeling**, in particolare presso Nosy Be, il Madagascar offre **escursioni di grande fascino** nei diversi parchi nazionali, **siti da fotografare** di estrema bellezza e la possibilità di praticare il **whale-watching** (letteralmente "osservazione delle balene"), soprattutto a Taolagnar, nel Madagascar meridionale, e lungo la costa occidentale dell'isola Sainte Marie, al largo delle coste orientali del Paese.

Festività e celebrazioni cadono nell'intero l'arco dell'anno. Oltre alle consuete festività cattoliche, come la Pasqua e il Natale, sono feste nazionali del Paese **Alahamady Be** (capodanno malgascio), il **Giorno dell'Insurrezione** (29 marzo, a commemorare l'insurrezione del 1947 contro la Francia), il **Giorno dell'Organizzazione per l'Unità Africana** (25 maggio), il **Giorno dell'Anniversario** (8 maggio), la **Festa della Repubblica** (30 dicembre). Tra maggio e giugno di ogni anno (le date sono variabili), a Nosy Be si svolge il **Donia**, festival di musica tradizionale. A Tana si svolge, invece, l'interessante **Gasytsara**, festival di musica contemporanea (novembre-dicembre).

Informazioni varie

Documenti: il turista italiano deve essere munito di visto d'ingresso, ottenibile direttamente all'aeroporto di Antananarivo presentando il passaporto, che deve avere una validità minima di sei mesi al momento della partenza dal Paese. Il visto consente la permanenza per un massimo di novanta giorni, qualora il soggiorno riguardi motivi diversi dal turismo è necessario un permesso apposito, rilasciato prima della partenza presso il consolato di Roma.

Rischi sanitari: malaria, bilharziosi, epatite, peste bubbonica (è bene mantenersi lontano da qualunque cadavere di animale). Il parassita portatore di bilharziosi vive nelle acque di fiumi e laghi, spesso anche nei bacini artificiali (ma non nell'oceano): è inderogabile fare attenzione a dove si nuota o dove ci si lava.

Trasporti: i voli più economici per il Madagascar sono offerti dai **bucket shop** del Regno Unito. Voli diretti da **Parigi, Roma, Singapore, Jo'burg, Monaco, Francoforte e Zurigo**. I collegamenti da Nord America e Australia richiedono scali intermedi in Europa, Mauritius o in Sudafrica. Limitate le possibilità di raggiungere il Paese via mare. Per visitare il Paese, si può scegliere tra moltissimi mezzi, dall'aeroplano (compagnia di bandiera è "Air Mad", affidabile, che collega più di sessanta città e cittadine del Paese) ai carri trainati da zebù, dai **pousse-pousse** o **risciò** nelle città più pianeggianti, ai **taxi-brousse** o taxi che attraversano le foreste. I taxi-brousse sono il mezzo di trasporto più popolare ed economico del Paese, sono lenti e generalmente sovraffollati, pericolosi e spesso si guastano, possono però risultare molto divertenti!

Moneta: Franco malgascio (MGF). Un euro corrisponde a 11.564 franchi malgasci (al 06 luglio 2006). Le banche cambiano travellers' cheques delle case più note e le valute principali. I grandi alberghi delle maggiori città forniscono servizio di cambio valuta e travellers' cheques per i propri ospiti (commissione 10% circa). Possibile utilizzare la carta di credito solo nei principali hotel delle grandi città, nei resort, presso gli uffici delle compagnie aeree e delle grandi agenzie di viaggio. La contrattazione del prezzo è una vera e propria norma di vita, tranne dove è d'uso lasciare la mancia e negli alberghi di categoria medio-alta.

Sistema di misura: sistema metrico decimale.

Orario: tre ore avanti rispetto al meridiano di Greenwich.

Elettricità: 110 o 220V (in caso di incertezza, è preferibile usare apparecchi a 220V).