

# MADAGASCAR



## Cucina:

- La cucina in Madagascar riflette le influenze e le tradizioni di persone appartenenti a diverse culture, come gli arabi, gli indonesiani, gli africani, i francesi etc. Le tradizioni delle etnie del Madagascar hanno anche svolto un ruolo importante nell'evoluzione del cibo del Madagascar. Tradizionalmente si mangia seduti sul pavimento, le pietanze sono servite su un piatto unico e mangiate con un cucchiaino. Il pasto tradizionale è costituito da 3-4 piatti e si conclude con un dessert, generalmente a base di frutta e vaniglia. Alla base della cucina malgascia c'è il Ro, riso con erbe e foglie profumate. Viene accompagnato dal Ravitoto, preparazione di carne con erbe aromatiche. Viene generalmente sfruttata la grande varietà di ingredienti che vengono coltivati sull'isola. Come frutta e verdura. Pesce e pollame sono altri ingredienti tipici di un pasto, senza dimenticare l'ottima carne di zebù. Per quanto riguarda le bevande, le più famose sono toaka gasy, betsa e litchel.



## Zebù:

- Oltre ad essere rinomati ed apprezzati per la loro ottima carne e un prezioso mezzo di trasporto e di lavoro, gli zebù sono considerati come un vero e proprio status symbol. Sono un sinonimo di ricchezza e potere, hanno infatti un costo enorme per una normale famiglia malgascia. Vengono quindi macellati e sacrificati soprattutto nelle giornate di festa, tipo matrimoni, funerali e altre celebrazioni importanti. La parte più prelibata ed ambita (una volta riservata solo ai nobili) è senza dubbio la gobba – la riserva di grasso – difficilmente reperibile nei ristoranti ma sempre presente nelle feste tradizionali. Caratteristico il mercato degli zebù che si tiene ad Ambalavao ogni mercoledì e giovedì mattina. Ed è normale vedere zebù sempre al lavoro nei campi a trascinare l'aratro oppure a trasportare i carretti lungo le piste o sulle lunghe spiagge.

# MADAGASCAR



## Spezie:

- Il Madagascar è un paese di eccezionale biodiversità, le foreste proteggono piante e animali unici, gli anziani conoscono i segreti dell'uso delle erbe a fini terapeutici, l'isolamento e la povertà hanno protetto per anni questi doni naturali dallo sfruttamento su larga scala. La gente malgascia, la sua storia e la sua natura può essere raccontata attraverso i profumi delle spezie. Le terre incontaminate e ricche di acque del Madagascar producono la migliore qualità di vaniglia (Bourbon) e un'infinità di spezie ed erbe che si distinguono in sapore e aroma. Vengono coltivate in quantità, curando i campi ancora con metodi antichi e rispettando così una crescita naturale delle piante e una lavorazione che mantengono intatte le proprietà naturali, esaltandone anche i profumi e le fragranze.



## Baobab:

- In Madagascar si trovano sette delle otto specie di baobab esistenti al mondo, e ben sei sono indigene ed endemiche. Sono una delle icone del Paese e questo possente albero si distingue per l'altezza – può raggiungere i 30 metri - , la grandezza del tronco – uno dei più grandi ha una circonferenza di 21 metri - , e i caratteristici rami contorti. Il tronco riesce a contenere ed immagazzinare fino a 120.000 litri d'acqua. Si è guadagnato diversi soprannomi come «l'albero della vita», «il gigante buono», «l'albero del farmacista», «l'albero magico». Una leggenda narra di un albero che osò sfidare il cielo, il quale si infuriò e lo ripiantò sulla terra a testa in giù; un'altra invece parla di un Dio distratto che nel corso della creazione sbagliò e posizionò il baobab al contrario.

# MADAGASCAR



## Lemuri:

- Sono gli animali simbolo e icona del Madagascar. Ne esistono una cinquantina di specie e sono assolutamente unici. Infatti i lemuri presenti in Madagascar non si trovano da nessun'altra parte nel mondo. Si suddividono in 5 famiglie dagli acrobatici Indri-Indri (presenti solo nella riserva di Andasibe) fino ad arrivare ai piccoli lemuri notturni aye-aye.



## Vita malgascia:

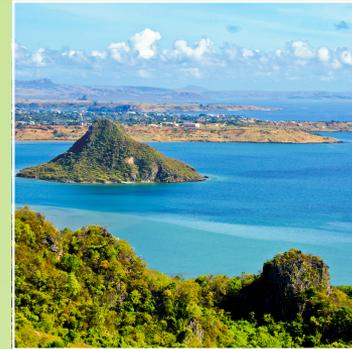
- In Madagascar esiste un vero e proprio stile di vita, fatto di riservatezza, conciliazione, rispetto per gli altri, accoglienza verso gli stranieri, massima ospitalità anche dalle famiglie più povere. La famiglia è il cardine su cui si basa la società arrivando a includere anche i defunti antenati, il tutto intriso di tradizioni, magie, riti e credenze a seconda della tribù di appartenenza.

# MADAGASCAR



Curiosità/Non Tutti  
Sanno che...

- Gli Tsingy Rouges sono una delle più grandiose meraviglie naturali del Madagascar. Pinnacoli frastagliati e fragili di roccia sedimentaria dall'intenso colore rosso mattone. Si trovano a circa 70 km da Diego Suarez, sui bordi di bellissimi canyon e raggiungibili solo con fuoristrada. A seconda delle piogge e delle intemperie ogni anno possono assumere delle forme diverse rendendo questo sito praticamente sempre unico.



Curiosità/Non Tutti  
Sanno che...

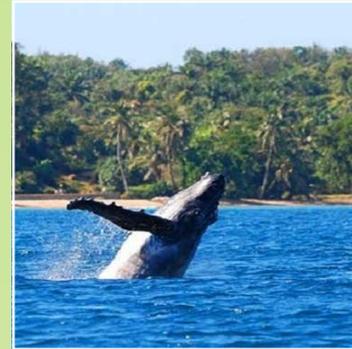
- Anche il Madagascar ha il suo «Pan di Zucchero», come il famoso promontorio che in Brasile domina la baia di Rio De Janeiro. Questo è il nomignolo dato alla piccola isola di Nosy Lonja che emerge al centro della Baie des Francais a Diego Suarez, a causa della sua somiglianza...è considerata territorio sacro ed è vietato l'accesso agli stranieri e vengono effettuate cerimonie sacre di rievocazione degli antenati.

# MADAGASCAR



Curiosità/Non Tutti  
Sanno che...

- Il Pousse-pousse è il miglior mezzo di trasporto da utilizzare per visitare la città di Antsirabe. Basta indicare al conducente i propri interessi, trattare e definire il prezzo e via, si parte! Potrete girovagare tranquillamente per le strade della città e andare alla scoperta degli angoli più nascosti e caratteristici.



Curiosità/Non Tutti  
Sanno che...

- Tra luglio e metà settembre nelle acque che circondano l'isola di Sainte Marie nel Madagascar orientale passano centinaia di balene megattere nel corso della loro annuale migrazione. Possono misurare fino a 15 metri e pesare 35 tonnellate, ma sono animali agilissimi e capaci di acrobazie incredibili e spettacolari.

# Perché visitare il Madagascar

---

