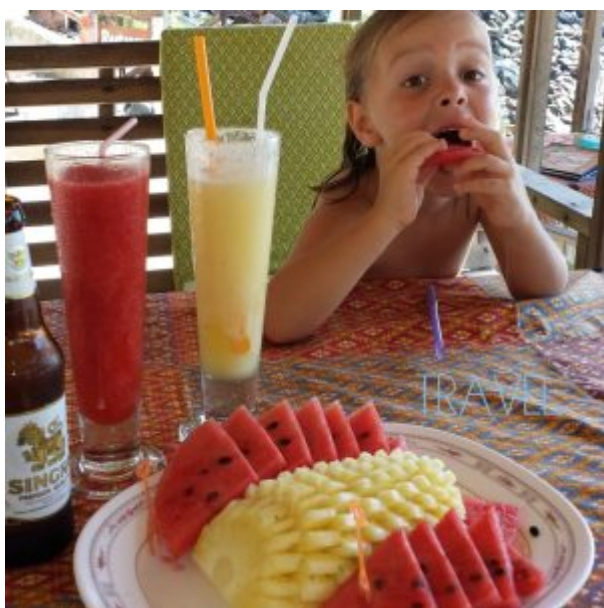
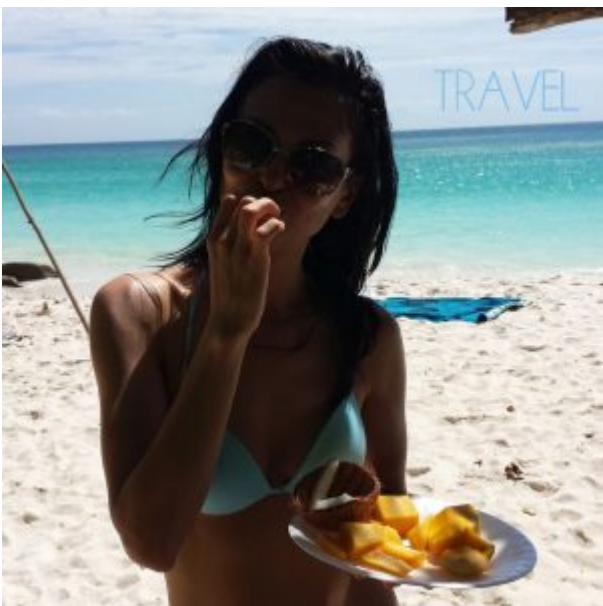


La miglior colazione del mondo

Tanti paesi, centinaia di colazioni diverse. Una migliore dell'altra: con vista oceano, con vista giardino, a base di frutta esotica, i banana pancake in Messico, come ospiti di una casa coloniale in Sri Lanka, al supermercato in Indonesia, da camperisti alle Canarie e molte molte altre.











Ma è di queste che vorrei parlare... perché non erano un semplice pasto, erano un'emozione, un'esperienza unica da rivivere.



Chi sono queste strane persone sdraiate a terra? Un **gruppo di avventurieri** con poche pretese ma tanta voglia di scoprire il mondo. 3 giorni di navigazione nel mare dell'**Indonesia da Lombok a Flores con sosta a Komodo e Rinca**, le isole dei "draghi" – magnifici ed enormi varani, lucertoloni endemici.

La vita in barca è molto spartana, non si tratta di una crociera di lusso bensì di una semplice gita con pochi servizi e zero comodità. **Si dorme a terra** su dei materassini di gomma piuma, **fianco a fianco con gli altri compagni di viaggio**. Una piccola scomodità per poter ammirare dal vivo uno spettacolo magico ed unico – tramonto ed alba.







Vi siete mai sentiti felici lavandovi i denti? Io sì, molto.

“Amore, fammi una foto” – sussurrai a mio marito, mentre tutti gli altri ancora russavano. Volevo a tutti i costi fermare, catturare, memorizzare per sempre quel momento. Una scena magica.



Qualche ora dopo l'alba si poteva finalmente fare **colazione - sana e leggera**, proprio come piace a me: tanta frutta fresca e crepes. Servita in vaschette di alluminio e consumata seduti a terra sul ponte del battello. Nonostante la semplicità degli ingredienti è stata decisamente una delle colazioni più deliziose della mia vita





Dopo l'interminabile **viaggio per raggiungere il Nicaragua**, stanchi ed affamati, ci accomodiamo al primo locale che abbiamo trovato sulla nostra strada, per una colazione calda e veloce. Ci portano del riso con fagioli, uova sode, verdure e platani fritti. Saziante e buonissima. Scopriamo subito che il piatto a base di riso e fagioli si chiama **"gallo pinto"** ed è una **specialità nazionale tradizionale** consumata indifferentemente a colazione, pranzo o cena. Sembra una semplice pietanza invece nasconde tutta l'identità e storia del popolo di questo paese. Sembra che il piatto sia stato inventato dagli schiavi africani a cui venivano dati soltanto questi semplici ingredienti per sfamarsi.



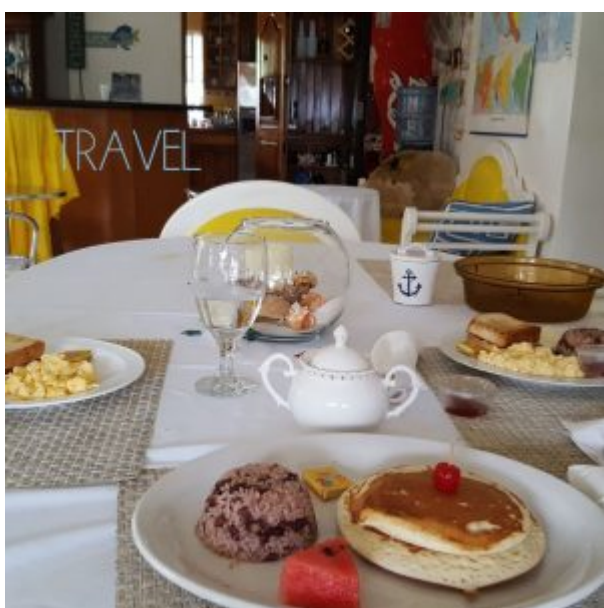


Ad Ometepe siamo stati ospiti di una tipica famiglia nicaraguense. Sono stata rapita dalla semplicità, tranquillità

e pace con cui accolgono la vita. Mettono a disposizione la propria casa ai turisti, offrendo una camera da letto e condividendo cucina e soggiorno (rigorosamente con sedie a dondolo).

Il guadagno lo investono nell'istruzione dei figli: il loro figlio maggiore parlava un ottimo inglese e dava una mano ai genitori a comunicare con gli ospiti stranieri.

Ogni sera la signora preparava un'enorme pentola piena di riso e fagioli neri, cucinandoli a fuoco lento... *il gallo pinto*. Ci innamoriamo subito di questa prelibatezza locale.



Girando il paese in lungo e in largo, ad ogni angolo sapevamo riconoscere ***l'inconfondibile profumo di "gallo pinto"***. E per

non dimenticarlo, prima di tornare a casa, abbiamo riempito i nostri zaini di fagioli neri e rossi. Non erano poi i fagioli stessi a fare la differenza ma il ricordo da dove li abbiamo portati. Avevano il gusto della terra appena scoperta, della magnifica esperienza vissuta, un sapore diverso mai assaggiato fin ora.



Si si, abbiamo dormito proprio in quella capanna sull'albero

...





e questa è stata la nostra colazione, non male, vero? Ce la sta preparando Gerald, un ragazzo fantastico, guida e capo gita della nostra spedizione.

È uno dei ragazzi formati dalla **Tao community** <https://www.instagram.com/taophilippines/> e soprannominati come “lost boys”. **Tao è una piccola organizzazione nella zona di Palawan**, che usa l’eco turismo come strumento per costruire un mondo migliore di cui essere orgogliosi. Condividono con gli esploratori ed avventurieri del tutto il mondo la loro visione e significato di viaggiare ed aiutano le persone a tornare alle origini, all’essenza di noi stessi.

La parola ***Tao significa umano, Tao community investe nelle persone***, nella gente del posto: organizza corsi di inglese, cucina, carpenteria, agricoltura e molti altri, portando così cultura e progresso nelle isole più remote dell’arcipelago.

Questa esperienza merita un capitolo intero, prometto di scriverne un articolo a parte con moltissime foto e dettagli.



Gerald e il resto della squadra hanno preparato una **colazione speciale** per festeggiare l'ultimo giorno del tour con Tao. **Cinque indimenticabili giorni di navigazione su un tipico barcone filippino**, cinque giorni di esplorazione di isole da sogno, nascoste e completamente fuori dal turismo di massa. Abbiamo dormito sotto le stelle, in capanne, senza bagni, senza acqua calda, senza connessione, senza alcuna comodità.

Senza alcun dubbio è un'esperienza mai vissuta prima e che forse mai più rivivremo, ed è stata la colazione più suggestiva, più magica ed emozionante della mia vita.



Vi lascio la **ricetta**?

Per una vista migliore, allontanarsi dall'isola più bella del mondo di circa 200 metri. **Raccogliere le noci di cocco**, preparare del porridge di avena, frutta fresca, secca, miele.

Tagliare con un macete la parte superiore della noce eliminando la maggior parte del liquido fresco, riempirla a piacimento. Immergere un cucchiaino e "grattare" la polpa fresca della noce di cocco, ammirare il mare, le palme, e tuo figlio che sta giocando con Jack – il più giovane dei lost boys.



TRAVEL

