



MASALA



RaggioVerde
www.raggioverde.com

Tel 0322 804710
Cel 347 0572000



Commercio equo in Mozambico

Palline di Natale in frutto di "MASALA"



IL FRUTTO

Masala è il nome dato in Mozambico al frutto di una pianta piuttosto diffusa nell'Africa meridionale, la *Strychnos spinosa*, appartenente al genere delle *Strychnaceae*. Questi frutti hanno dimensioni variabili, spesso simili a quelle di una mela; all'interno una polpa gelatinosa e pochi grossi semi piuttosto velenosi.

Utilizzata principalmente come alimento o medicinale,



La masala ha un guscio molto duro e resistente che una volta svuotato viene utilizzato per costruire uno strumento musicale chiamato marimba. Da questa lavorazione artigianale nasce l'idea di trasformare i gusci di masala decorati in palline di Natale.

L'ARTIGIANO

Jojo è l'artigiano (36 anni) che ha realizzato questa pallina. Vive a Congolote, un quartiere periferico di Maputo, con la moglie e tre figli. Ha imparato la tecnica di lavorazione della masala dal padre e vive vendendo i frutti colorati o le marimbas al settimanale mercato dell'artigianato di Maputo.

LA LAVORAZIONE

La lavorazione della masala può cominciare con il frutto ancora acerbo oppure già maturo. Dal foro fatto sulla sommità si estraggono la polpa ed i semi, ripulendo perfettamente la palla che poi viene immediatamente intagliata e disegnata. Quando il frutto è completamente secco viene dipinto con tinte diluite in una sostanza collosa che permette di fissare il colore.