

Sei mesi in camper spendendo 650 euro

Pier e Amelie hanno lasciato il lavoro e venduto tutto per girare l'Europa

PERUGIA - Li abbiamo intercettati nella regione dell'Aragón (Spagna), quasi al confine con la Francia. PierLuigi Galliano e Amelia Barbotti, ci tengono a precisare che questo non è il loro ultimo viaggio ma un nuovo stile di vita cominciato nel maggio 2012 quando hanno deciso di abitare in modo permanente nella loro casa a quattro ruote. Una scelta azzardata forse, soprattutto se si pensa al fatto che entrambi hanno lasciato un lavoro a tempo determinato per buttarsi in quest'avventura (Amelia è stata dipendente presso una ditta metalmeccanica per trent'anni mentre Pier ha lavorato vent'anni come cameraman). A distanza di un anno dal trasferimento nella casa mobile (era il 20 maggio) non c'è nessun pentimento. Nel giorno del primo compleanno, come lo definisce Amelie nel blog Orme sul mondo on the road, la stessa scrive: «Questa giornata vorrei dedicarla a tutti coloro che mi hanno assecondato con sguardo compassionevole quando parlavo loro del mio nuovo progetto di vita, e con un mezzo sorriso abbozzato mi congedavano con commiserazione». Chissà se per festeggiare l'evento hanno soffiato le candeline dato il loro essere super attenti alle spese. «Per noi è superfluo anche un gelato al bar; quindi nessun extra, nessun vizio. Cibo sano e cucina casalinga. Non andiamo a mangiare una pizza da un anno. Risparmiamo su detersivi, dentifricio, sapone, creme. Tutto "fatto in casa"». La loro spesa più importante è rappresentata dal carburante. «Ovviamente più si rimane fermi in una località e più si risparmia. Conti alla mano in questi ultimi sei mesi non abbiamo speso più di 650 euro in due e calcoliamo di non superare gli 800 euro in un anno». Per ora si stanno spostando molto perché hanno in progetto di creare una mappa accurata delle località più vivibili ed economiche d'Europa. «Anche questo sarà oggetto di una guida specifica che abbiamo intenzione di pubblicare insieme alla nostra guida alle aree di sosta gratuite che è già online gratuitamente sul nostro sito web (www.orme-sulmondo.com)». A bordo lo spazio è ridotto e così, al posto della scatola da scarpe con le foto ingiallite del passato o lo scrigno con le gioie dei loro nonni, conservano tutto in un hard disk. «Siamo molto legati alla tecnologia come strumento di comunicazione. Appassionati di fotografia e di riprese video non possono mancare nella nostra dotazione elettronica due portatili per lavorare, cellulari, navigatore gps, ebook per il tempo libero».

Queste «diavolerie elettroniche» permettono loro di finanziarsi: «Un piccolo introito proviene dal mio lavoro di webmaster sul sito (parla Pier), con pubblicità e sponsorizzazioni. Scrivo articoli e vendiamo fotografie. E poi prevediamo di trascorrere una parte del nostro tempo lavorando per agenzie di scambio alla pari che consen-



Byrums Raukar, Svezia, novembre 2012. Tra i luoghi visitati da Pier e Amelie l'isola di Oland, paradiso del bird-watching

«I ricordi sono la cosa più preziosa che portiamo con noi»

tono di vivere con vitto e alloggio in cambio di un aiuto per le attività più disparate dal giardinaggio, al lavoro con computer, al babysitting». A proposito di bambini, attualmente Pier e Amelie non hanno figli: «Se ci fossero stati forse le cose sarebbero potute andare diversamente. Noi abbiamo preferito prendere questo cammino. Ogni vita va vissuta per quello che è e non possiamo assolutamente immaginare come possa essere diversa da quella che stiamo vivendo». Diversi sono stati i personaggi che hanno ispirato la coppia. Da buoni sportivi (le scarpette da running sono tra gli oggetti irrinunciabili) ammirano i grandi talenti

FULLTIMERS, QUANDO LA CASA NON SERVE

PERUGIA - Imu, affitto, bollette, condomini molesti. Alzi la mano chi non vorrebbe liberarsi da almeno una di queste incombenze. E' il vantaggio di diventare fulltimers, inquilini a tempo pieno di una casa a quattro ruote, il camper. Si tratta di lasciare la propria casa e i propri beni, venderli se necessario (il costo di un camper nuovo può variare dai 30 ai 150 mila euro) e intraprendere il downshifting che tradotto letteralmente significa "scalare di una marcia" ma per un fullti-



mer vuol dire abbracciare uno stile di vita più lento e meno consumistico, in cui le energie vengono dirottate verso i viaggi e tutto ciò che non entra nel camper diventa superfluo. Il fenomeno nasce in Gran Bretagna per poi diffondersi in Francia, Olanda, Germania e Italia. Tra i fulltimers vi sono pensionati, che hanno tempo e soldi a disposizione, ma anche giovani coppie e single che svolgono lavori autonomi (webmaster, fotografi o giornalisti freelance).

dell'alpinismo e dello sport d'avventura come Messner, Bonatti e Kurt Diemberger. Ma la molla che ha fatto scattare il loro progetto è stata il libro di Simone Perrotti "Adesso Basta": «Da qui la ricerca in rete e la scoperta di una comunità sommersa di Fulltimers o Downshifter in tutto il mondo che hanno scelto di scalare la marcia e vivere con poco. Ci hanno trasmesso un senso di benessere che forse soltanto una vita più semplice ed essenziale ci può dare». Una vita in giro per il mondo quella di Pier e Amelie, da sempre viaggiatori instancabili. «Entrambi abbiamo cominciato a viaggiare con il primo stipendio e da allora, in oltre 25 anni di partenze, di luoghi ne abbiamo visitati davvero tanti». Galeotta è stata l'Etiopia: è lì che i due si sono incontrati otto anni fa nel corso di un viaggio verso la Valle dell'Omo River, dove vivono popolazioni ancora legate a usi e costumi tribali con l'usanza di portare orecchini e piattelli labiali che ne deformano le sem-

bianze. Ed è sempre l'Africa ad occupare il primo posto alla voce viaggi indimenticabili: il Botswana, il Kenya «dove abbiamo raggiunto tra mille peripezie il lago Turkana. Un viaggio indimenticabile alla guida del nostro fuoristrada su piste polverose davvero impegnative».

Non sono bastate neanche le peggiori vicende a scoraggiare i due: Pier è stato colpito dalla malaria durante un viaggio in Irian Jaya, nella fitta giungla indonesiana, mentre Amelia ha avuto un'incontro molto ravvicinato con un ippopotamo, in Kenya, mentre cercava di immortalarlo con la reflex.

«In tutti i viaggi c'è una componente di rischio o se vogliamo una maggiore probabilità di rischio e spesso ci siamo trovati in situazioni difficili in passato» racconta Pier che sembra non conoscere il sentimento della nostalgia: «Io credo che la nostalgia si addica più al turista occasionale che ricerca in un luogo una certa accoglienza, una certa familiarità. Chi invece accoglie il mondo come la propria casa non prova nostalgia, ma un forte desiderio di viaggiare per scoprire nuove terre e nuovi orizzonti».

In una vita così intensa sono ancora tanti i desideri da realizzare per Pier e Amelie: «Il mio sogno nel cassetto (parla Pier) e al quale ho lavorato a lungo, pianificandolo nei minimi dettagli, ci sarebbe la traversata in bicicletta delle Americhe, dall'Alaska alla Terra del Fuoco. Un viaggio mitico di oltre un anno che non sono mai riuscito a realizzare. Amelia di sicuro vorrebbe tornare in terra d'Africa».

Qui progettano di trascorrere la loro vecchiaia: «Noi pensiamo ad una lunga traversata africana, verso quelle terre che amiamo e che potrebbero accoglierci negli ultimi anni della nostra esistenza. Nella nostra Terza Vita, tra quarant'anni, saremo molto più spavaldi. Forse non ci resterà molto da vivere, non avremo nulla da perdere e dunque perché non buttarsi in qualcosa di folle?»

CIBO IN VIAGGIO

“Il serpente sa di pollo. È vivo tra i banchi”

PERUGIA - La cucina italiana è certamente una delle più apprezzate del mondo. Non a caso pasta e pizza sono tra i vocaboli che le lingue straniere adottano senza tradurre. Se per un italiano che va all'estero la tentazione di andare alla ricerca e consumare cibi familiari è in agguato, Pierluigi Galliano e Amelia Barbotti, viaggiatori da 25 anni e fulltimers da maggio 2012, nei loro viaggi hanno invece assaporato di tutto.

«Nel mio primo viaggio in Indonesia - racconta Pierluigi - ho assaggiato la carne di serpente; cucinata sa di pollo ma l'esperienza della preparazione tra le bancarelle di strada è



assolutamente forte. Il serpente vivo viene scuoiato di fronte al cliente: in due tendono l'animale alle estremità e con uno strappo violento levano la pelle: poi viene stretta con un pugno la parte del cuore per mostrare ancora l'animale vivo prima di sgozzarlo. Il sangue viene raccolto in un bicchierino e offerto caldo al cliente. Poi il corpo viene tagliato in piccoli pezzi e cucinato a vapore. Assaggiarlo a questo punto è piuttosto arduo».

In Indonesia il serpente vivo viene scuoiato davanti al cliente

Pagina a cura di
Rossana Furfaro