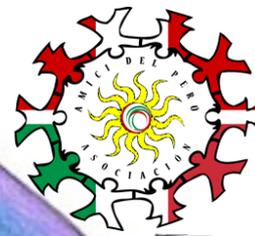




ESPERANZA ANDINA



Bimestrale n. 59 Novembre\Dicembre 2013
Giornalino dell'Associazione Amici del Perù

Lettera dal Presidente

Cari amici, scrivo queste righe come nuovo Presidente della nostra associazione italiana, carica che mi è stata affidata dagli Amici del Perù e che spero di onorare come i miei predecessori, Angelo e Marco che ringrazio per l'impegno svolto con responsabilità e dedizione. Io, con mia moglie Claudia e il nostro bambino Emanuele, siamo rientrati dal Perù definitivamente ad Aprile del 2013, dopo cinque anni intensi e pieni di esperienze condivise con tanti amici peruviani e italiani. Il mio, il nostro impegno, continua qui con l'entusiasmo e la volontà che sempre ha caratterizzato la nostra associazione. I progetti in Perù stanno continuando a Livitaca, con la mensa parrocchiale e la casa solare, così come a Paccarectambo con la mensa infantile e il lavoro nell'ambito sanitario. L'associazione Amici del Perù in Perù è seguita da Norbina Gallegos Altamirano e Maurizio Simonetti di Aquileia che hanno scelto di vivere insieme questa esperienza

di servizio in aiuto alle comunità contadine, coadiuvati da amici peruviani che partecipano alle attività associative. .

Da parte nostra, in Italia vogliamo continuare a sostenere i progetti in Perù farne conoscere la cultura, le tradizioni, continuare il rapporto di vicinanza e condivisione di intenti e valori che in questi anni hanno arricchito le relazioni, creando amicizie profonde e nuovi stimoli. Voglio ringraziare tutte le persone e istituzioni che in Italia ci stanno sostenendo e credono in noi, e ringrazio gli amici peruviani che vogliono migliorare il proprio paese con generosità e sacrificio. .

Spero che con umiltà e impegno le associazioni Amici del Perù sappiano dare un contributo a migliorare la vita delle persone nei piccoli e grandi progetti, mettendo al primo posto le persone, responsabilizzando le istituzioni accompagnando il Perù e anche l'Italia verso un futuro migliore.

Caneva Francesco

Infanzia negata

Nel mondo sono oltre 250.000 i bambini lavoratori con età compresa tra 4 e 15 anni. Piccoli, piccolissimi ma fondamentali per l'economia delle troppe famiglie povere. Per convenzione internazionale (Organizzazione Internazionale del Lavoro, Ginevra-1973) l'età minima lavorativa non deve essere inferiore ai 15 anni, abbassabile a 14 in paesi con economia e strutture scolastiche insufficientemente sviluppate. Per lavori che per natura o circostanza possono danneggiare la salute l'età minima è fissata a 18 anni nei paesi sviluppati e a 16 in quelli in via di sviluppo. In Perù il problema del lavoro minorile è una piaga che appare inespugnabile a causa delle estreme condizioni di povertà nelle zone rurali e nelle periferie delle grandi città. Rappresentano il 42% dei minorenni (3 milioni) piccoli lavoratori impiegati in

mestieri duri e pericolosi. Nelle miniere d'oro peruviane il 20% dei lavoratori sono ragazzi. Nelle piantagioni illegali di coca concentrate nella valle dei fiumi Apurimac (centro) lavora il 90% dei piccoli della zona. In particolare bambine che guadagnano 36 centesimi di dollaro per ogni sacchetto da un chilo riempito. Il pestaggio, la lavorazione con prodotti chimici e il trasporto della coca sono altri impieghi pericolosi e malsani in cui i bambini vengono impiegati. L'assenza di spazi di svago adeguati all'età fanno sì che anche nel tempo libero i bambini finiscano in posti desolanti e fuorvianti, principalmente bar, a bere e prostituirsi.

Sono piccoli e nascosti, ma tantissimi che ogni giorno sperano in condizioni di vita migliori.

Chiara Centenari

DIARIO PERUVIANO

Da alcuni mesi si trova in Perù un giovane piemontese, Piero Meda, che appena si è laureato alla Facoltà di Agraria ha deciso di vedere questo paese con uno sguardo più profondo facendo esperienza nei progetti di cooperazione della nostra associazione.

In queste settimane sono stato in isolamento sotto il profilo di internet e telefono. È stato bello ma con i suoi risvolti negativi. Sto lavorando a Mollebamba, una piccola comunità di 200 persone a 3500 metri e sono tutti contadini. Ora ci hanno dati i locali degli ambulatori. Io me li sono puliti tutti e ci ho messo 3 giorni. dovevo fare in fretta perché dovevo viverci e perché dovevo arrivare un dottore dall'Italia. Sono stati giorni surreali. Mi svegliavo con la luce del sole, 5,30, facevo colazione sul mio fornello e iniziavo a pulire questa struttura abbandonata appena costruita

nel 2009. Ogni tanto si avvicinava qualche persona e mi chiedeva se avevo bisogno di aiuto, di qualcosa e i bimbi come sempre mi chiamavano. Avevo poco cibo ma non ho quasi mai potuto cucinare, perché mi invitavano a mangiare i professori oppure qualcuno del paese. Diciamo che sto ingrassando, non so se sono le patate o i vermi che qui tutti i bimbi hanno. Entrare in una loro cucina dove ai propri piedi ci sono una decina di kuy (porcellini d'India), dove c'è il fumo della cucina a legna mi metteva allegria. Queste persone hanno condiviso con me le poche cose che hanno e

Editoriale



L'anno 2013 giunge al termine. *Aspettative speranze illusioni e delusioni fanno tutte parte del cammino che è la vita, in Italia come in Perù. I cambiamenti economici e sociali che il paese sta affrontando sono importanti, frutto di un percorso di globalizzazione che coinvolge anche il Latino America. Le miniere rappresentano un grande impatto sulle comunità, vissute come opportunità di lavoro e anche come sviluppo di crescita, dato che per ordinamento devono investire una parte dei loro profitti in infrastrutture pubbliche. L'associazione si è confrontata proprio nel 2013 con questa realtà e poi, documentandosi su rischi e pericoli, ha un fatto un passo indietro. Solo attraverso un percorso di consapevolezza si possono davvero cambiare le cose e non a caso la nostra Presidente, Norbina, inizia un percorso nell'ambito olistico nel doposcuola coi ragazzi di Paccarectambo.*



E' con grande piacere che gli Amici del Perù annunciano le nozze della Presidente Peruviana Norbina Gallegos Altamirano e il nostro Maurizio Simonetti, tanti tanti auguri da tutti noi!

- 4 dicembre Cena di Solidarietà presso il ristorante 'I diavoletti' a Camigliano

- 14-15 dicembre Mercatino di Natale Via S. Paolino Lucca

Riccarda Bernacchi

che coltivano loro. Sono persone bellissime, che per salutarti ti abbracciano e senti il loro odore di campi, fumo e animali per non dire che puzzano. Però è una puzza buona, è un odore intenso di lavoro e sacrificio. In pochi giorni mi hanno conquistato e io penso di averli conquistati. La solitudine non so cosa sia in quel paesino sperduto. Coltivano

(SEGUE DALLA PRIMA PAGINA) principalmente patate e mais. quindi li mangiano bolliti con formaggio. La cosa bella è che tutte le donne stanno facendo lavori artigianali e nel distaccoamento un po' più in alto, dove c'è un microclima diverso, coltivano molte piante medicinali e aromatiche. Questa comunità mi ha accolto benissimo e non mi chiede mai niente. Ogni tanto un bimbo mi bussa alla porta e mi porta uova, patate o addirittura il pranzo. Non mi sono mai commosso ma dentro di me piango dalla felicità. Qui per tutti sono il 'Pierito'. Da lunedì è arrivato il dottore, io come sempre sono partito prevenuto e pensavo non si adegua ai ritmi e alle condizioni, perché non c'è acqua corrente nonostante ci sia un bagno nuovo con tutto. Non c'era elettricità fino a qualche giorno prima e avevamo solo un bollitore e una pentola. Io ormai ero rodato e seguivo i ritmi del paese; svegliandomi presto, lavandomi nel giardino, lavando i miei vestiti a mano, a fare colazione e poi seguire qualcuno, o alla scuola o qualcuno nei campi. Però il dottore si è adattato subito ed ha rifiutato di andare a dormire in

parrocchia a 1 ora e mezzo di cammino. Con lui, in questi 5 giorni, abbiamo visitato 120 persone, fatto due estrazioni di denti e una pulizia del tartaro. Devo fare il traduttore e l'infermiere, gestisco la piccola farmacia di farmaci donati oppure quelli che avevo portato io per me. Anni fa volevo fare l'infermiere e lasciare agraria. Sono felice di aver finito 'Agraria' perché non mi piace troppo fare l'infermiere. La cosa bella è che il dottore cerca di consigliare anche le piante medicinali che hanno qua. Infatti torneremo il 24 su per fare i controlli e usare a pieno ritmo l'ambulatorio dentistico. Spero di non mettere le mani in bocca a nessuno. Abbiamo visitato tutti i 45 bimbi della scuola con l'aiuto dei prof. La sera abbiamo l'appuntamento con i giovani del paese e o giochiamo a calcio oppure il dottore insegna karatè. Sono felice anche se la data di ritorno si avvicina (11 dicembre) Un abbraccio a tutti

Piero Meda

DUOI AIUTARE IL PERU'?

C.C.P.N. 11539558 intestato a: Associazione Amici del Perù O.N.L.U.S.

specificando la causale del progetto scelto tra:

- Progetti di salute
- Adotta un posto a tavola (sostegno alle mense di Livitaca e Pacarectambo)
- Pubblicazione giornalino
- Casa Solare (sostegno ai laboratori di formazione per lo sfruttamento dell'energia solare)

L'incontro con Vanessa

Una corsia d'ospedale come l'avevo vista solo in qualche vecchio film in bianco e nero. Due lunghe file di letti in ferro, le pareti scalciate, il pavimento sconnesso, delle lenzuola bianche usate come separè tra i letti. Era questo il reparto dove stavano i bambini malati di leucemia nel vecchio ospedale di Cusco. In quella lunga corsia Francesco ed io, con i grembiolini di carta e le mascherine sulla bocca, cercavamo una bambina di Livitaca, Vanessa, ammalata e ricoverata lì per la chemioterapia e le trasfusioni. Incrociamo lo sguardo di molti bambini. Francesco più forte, è infermiere, io con l'anima in ginocchio, incapace come sono di vedere e sopportare la sofferenza, soprattutto quella dei bambini. Vanessa era in piedi accanto al suo lettuccio. Due occhi grandi su un viso dolce, non più incorniciato da quei capelli neri che la chemio si era portata via... E un sorriso. Inspiegabilmente un sorriso, che illuminava quella corsia così triste. Questo fu il primo incontro con Vanessa. Da allora l'Associazione Amici del Perù, insieme a tante persone che hanno letto gli articoli sul giornalino e hanno sentito parlare di lei, la aiutano nella sua battaglia contro la malattia. Sono passati tre anni da quel giorno. Vanessa continua a

combattere e lotta per guarire, assieme a tutti noi. In questi anni abbiamo aiutato la famiglia di Vanessa ad affrontare i costi delle terapie, non sempre gratuite, le spese che sono necessarie per i trasferimenti e tutte le cose di cui ha bisogno per continuare a correre verso la guarigione. Vanessa combatte e sorride. Da qualche mese costruisce collanine per "aiutarci ad aiutarla", come dice lei... Noi le portiamo in Italia. Arriveranno a metà dicembre, nella valigia di Piero, che concluderà la sua esperienza di volontariato. Chi vorrà potrà comprarle e tutto il ricavato, ovviamente, tornerà in Perù per consentire a Vanessa di sperare ancora. Oltre a questo, c'è anche un fondo stabile per aiutare Vanessa. Proprio qualche giorno fa, grazie alla consueta mondanità degli amici di Matraia, sono stati raccolti più di 700 euro. Chi vuole, in qualunque momento, può versare anche una piccola cifra sui nostri conti, scrivendo nella causale, semplicemente, "per Vanessa". Oltre a questo, Vanessa ha bisogno del nostro pensiero, della nostra vicinanza, della nostra preghiera.

Dobbiamo vincerla questa battaglia. Per lei, con lei. Per il suo sorriso e il suo futuro.

Marco Regattieri

E' possibile donare il 5 per mille con la dichiarazione dei redditi all'Associazione "Amici del Perù", inserisci codice fiscale 92019430468

Proponiamo la ricetta di un dolce tipico per il giorno dei morti: Pan Wawa

Ingredienti:

5 kg di farina impreparato
20 uova
1 chilo di 300 g di zucchero
50 g di sale
20 gr di cannella
1/4 chilo di latte in polvere
150 g di lievito fresco
6 tazze di acqua di

camomilla, limone verbena,
limone verbena, anice, finocchio, 2
cucchiari di vaniglia,
1 chilo di burro
1 chilo di farina (per amsaar al
tavolo)
1 cermaica viso
colori, perline piccole e allungate
1 albume.

Preparazione:

Farina, uova, zucchero, sale,
cannella, latte, lievito, acqua di erbe
messo in un tavolo di lavoro e
cominciare a unire fino ad ottenga
una massa omogenea.
Aggiungere il peperoncino e

Parole Sudamericane

"PARLARE DA SOLI" DI ANDRES NEUMAN

Leggendo "Parlare da soli" non si direbbe che il suo autore ha solo 36 anni. La scrittura è matura, intensa e coinvolgente quasi come un classico. La trama ripercorre il classicissimo rapporto tra eros e thanatos e stupisce il fatto che rimanga quasi secondaria, poiché se sparisse uno dei protagonisti l'epilogo non sarebbe diverso. E' Elena a tenere in piedi il tutto con il suo monologo. E' Elena che accudisce suo figlio, si prende cura di suo marito malato, si innamora, vive nei libri, si sente in colpa per il credere di meritarsi qualcosa in più. "Parlare da soli" in realtà è a tratti un romanzo molto crudo, dove non mancano momenti di dolcezza, ma che ci invita a riflettere su cosa succede dentro di noi quando accudiamo una persona amata che sta per morire. Poi c'è Lito, un dolcissimo bambino di dieci anni che vuole capire cosa gli accade intorno, ma gli mancano gli strumenti per farlo ed è forse la voce più delicata tra le tre che "parlano da sole" a capitoli alterni. Andres Neuman, con quest'opera, si conferma uno dei più grandi autori di lingua spagnola della sua generazione. Ricordiamo che ottenne una notevole visibilità attraverso l'Hay Festival e il progetto Bogotá39, che nasce per segnalare autori latinoamericani emergenti. Da allora non ha mai smentito tutti quelli che lo giudicano un talento e questo "Parlare da soli" è un vero gioiello nella sua produzione.

Serena Ricci



Cucina Peruviana

arachidi.
Dividete l'impasto in porzioni di 600 gr e si estendono in forma allungata, di circa 15 cm. circa lasciare riposare più o meno tre ore (allungate). dipingere e decorare a piacere. Cuocere in forno 180 ° c per 45 min colla faccia con un piccolo impasto e losanghe con bianco d'uovo.

Cristina Fabbri