



ESPERANZA ANDINA

Bimestrale n. 60 Gennaio/Febraio 2014

Giornalino dell'Associazione Amici del Perù

Lettera del Presidente

Cari amici, negli ultimi mesi del 2013 la nostra associazione gemella in Perù ha svolto numerose attività legate ai progetti che sosteniamo a Livitaca, a Paccarectambo e nelle sue comunità. Un grazie a Norbina e Maurizio Simonetti, nostri referenti, e ai volontari italiani che nell'ultimo periodo si sono recati in Perù per aiutare; Piero, Walter, Viviana. A Settembre si è svolta una grande campagna di salute a Paccarectambo con il supporto di medici volontari peruviani. A Ottobre abbiamo effettuato due campagne di salute nella comunità di Mollebamba (comunità di Paccarectambo). Con questa comunità l'associazione peruviana ha firmato un accordo per l'utilizzo di una struttura sanitaria (punto di salute) costruita qualche anno fa da una fondazione italiana (fondazione D'Arrigo) e mai utilizzata per mancanza di risorse. A Mollebamba sta funzionando anche una mensa per bambini, gestita e finanziata da noi, ora, chiusa per le vacanze estive. A Dicembre si è svolta una festa natalizia con la donazione di abiti, giocattoli e una 'cioccolattata' per tutti i bambini della comunità. A Livitaca i progetti proseguono, la mensa Virgen de la Natividad ha funzionato

fino alla fine dell'anno scolastico e riprenderà a marzo 2014. Il progetto Casa Solare sta andando avanti con la costruzione di docce e forni solari con l'impegno di giovani e adulti delle comunità. Un aiuto importante viene dato a situazioni socio-sanitarie particolari sia a bambini sia ad adulti in difficoltà, accompagnandoli in un percorso di cura e di re-inserimento sociale. Vanessa, Jose, Renzo e altri, che dietro un nome riassumono storie che ci impegnano quotidianamente e danno un senso al nostro impegno. Speriamo che il 2014 sia un anno pieno di entusiasmo e volontà da parte nostra e di chi ci sostiene nel continuare questa grande avventura che da anni ci vede protagonisti nel voler aiutare gli altri, in Perù come in Italia.

Francesco Caneva



Volontari a Mollebamba



Il ritorno

Piero Meda, il giovane agronomo che ha trascorso un periodo di tre mesi come volontario in Perù, racconta il suo rientro.

90 giorni, questa è stata la durata della mia esperienza peruana.

45 ore, questa è la durata del viaggio che sto facendo per tornare in Italia.

41 bimbi, è il numero di bimbi di mollebamba che ho dovuto abbracciare in lacrime e rispondere alla loro domanda su quando sarei tornato con un semplice ma doloroso "non so".

3 professori, della scuola che si sono commossi mentre facevano il mio discorso di saluto.

1 macchina fotografica, è il regalo che ho fatto alla scuola che mi aveva dato Valeria.

20 saponette, che ho dato alla scuola che sono un regalo del gruppo "avventure nel mondo" dove faceva parte Andrea e Marisa ("suoceri").

Un migliaio di foto, con cui vi romperò per almeno un mese.

23 kg di vestiti miei e di Valeria con cui sono partito e solo 5 stanno ritornando,

18 kg di valigia con vari prodotti artigianali peruviani.

200 persone della comunità di mollebamba, e' il numero di chi mi chiamava "pierito il gringhito".

Questi numeri per iniziare l'ultima mail della mia esperienza peruana. Ora mi trovo nell'aeroporto di Lima dopo aver fatto 22 ore di bus e dopo aver mangiato il mio buon pranzo a 6 soles. In questo ultimo periodo sono stato molto concentrato sulla vita peruviana trascurando quella italiana.

Sono andato a Livitaca a salutare tutti, la Sharoncita, le cuoche, i ragazzi e i bimbi e il mitico Mamerto. Sono partito con un nodo alla gola e uno stato di semi incoscienza, dato dalla notte insonne passata tra attacchi di diarrea, vomito e febbre. Il viaggio di ritorno a Livitaca quindi e' volato. Dopo un giorno di "ripresa" siamo ripartiti in direzione Mollebamba per partecipare all'assemblea. Una esperienza bellissima, quasi 80 donne e uomini seduti in un cerchio deformato che seguiva l'ombra di muri, alberi o solamente del vicino. Siamo stati invitati come associazione per firmare un accordo di 3

Editoriale



Quanti buoni propositi suggerisce il nuovo anno: la forma fisica, la salute, il lavoro, gli amici...

Ma al primo posto dovrebbe stare l'amore nel senso più profondo del termine, quello tra uomo e donna, tra madre e figlio, l'amore verso se stessi, l'amore verso il prossimo chiunque esso sia.

Solo ascoltando nel silenzio ciò che l'amore implica potremmo cogliere pensieri più profondi e i propositi non sarebbero più solo 'cose', ma ideali e sogni che si traducono in azioni.

Solidarietà, altruismo, amicizia, fratellanza sono valori da promuovere, da seminare, da coltivare ogni giorno e ogni anno.

Forti di questa riflessione il 2014 sarà un anno intenso che, nonostante la crisi economica e sociale, vede l'associazione impegnata in numerosi progetti.

Che la volontà l'impegno e la passione siano sempre compagni di viaggio nell'andare oltreoceano, nel guardare i volti dei ragazzi che chiedono una possibilità diversa da quella dei propri genitori, nell'ascoltare rispettosi le richieste di 'un popolo in cammino'.

Ricordando una riflessione del poeta K. Gibran certi che ognuno di noi potrà e farà del proprio meglio per vivere in questo nuovo anno.

Il dubbio o la fiducia che hai nel prossimo sono strettamente connessi con i dubbi e la fiducia che hai in te stesso.

Riccarda Bernacchi



Livitaca - Il guerriero di pietra

anni dove ci impegniamo a lavorare nella comunità con la mensa per i bimbi, l'utilizzo della posta medica per campagne di salute e altri progetti tra cui quello della creazione di un percorso turistico culturale, un progetto di potenziamento agricolo e delle tecnologie solari. [...]

Dopo la partenza del dottore mi sono goduto da solo la comunità. Con alcuni ragazzi siamo andati al paese vicino alle acque termali, abbiamo camminato solo un'ora e mezzo. L'acqua era tiepida sul freddo e gli ho insegnato a nuotare, si fa per dire! Mi ero portato anche un bimbo di 5 anni, Alex, malnutrito, famiglia di 7 figli ufficiali e altri fuori dal matrimonio, genitori con il vizio di bere. La sera prima sono andato a chiedere il permesso e la madre e' scoppiata in lacrime perché pensava che me lo portassi in Italia. Tra risate generali, lacrime della madre e la mia promessa di riportarlo il pomeriggio, alle 6 del mattino siamo partiti. (SEGUE)

(SEGUE DALLA PRIMA PAGINA) Come associazione per firmare un accordo di 3 anni dove ci impegniamo a lavorare nella comunità con la mensa per i bimbi, l'utilizzo della posta medica per campagne di salute e altri progetti tra cui quello della creazione di un percorso turistico culturale, un progetto di potenziamento agricolo e delle tecnologie solari. [...]

Dopo la partenza del dottore mi son goduto da solo la comunità. Con alcuni ragazzi siamo andati al paese vicino alle acque termali, abbiamo camminato solo un'ora e mezzo. L'acqua era tiepida sul freddo e gli ho insegnato a nuotare, si fa per dire! Mi ero portato anche un bimbo di 5 anni, Alex, malnutrito, famiglia di 7 figli ufficiali e altri fuori dal matrimonio, genitori con il vizio di bere. La sera prima sono andato a chiedere il permesso e la madre è scoppiata in lacrime perché pensava che me lo portassi in Italia. Tra risate generali, lacrime della madre e la mia promessa di riportarlo il pomeriggio, alle 6 del mattino siamo partiti. Arrivati alla piscina mi accorgo che Alex non aveva mutande o il costume da bagno quindi senza troppi indugi gli ho messo i miei box con un nodo laterale. Una giornata bellissima ma anche faticosa, infatti tutto il ritorno, un'ora e mezzo in salita, me lo sono portato in spalla sotto una "piacevole" pioggia che ha smesso all'arrivo a casa. [...]

E sono arrivato al momento dei saluti. Ultimo giorno da professore (difficile e non fa per me) e da comunero. Saluto i bimbi che mi dedicano una canzone, i prof fanno un bellissimo discorso dove il succo era: è stato poco tempo ma è un grande amico. Quando

toccava a me ho dato i regali e poi mi si è spezzata la voce. Li ho abbracciati in silenzio con un po' di lacrime. Gabriella, la mia fidata cuoca che mi mandava cibo, mi ha preparato per l'occasione 'aji de gallina', il mio piatto preferito. Io ho portato bibite per i bimbi e birra per gli adulti. Una bella festa e un bel saluto. Ma quando mi capitano in mano i disegni di qualche bimbo mi scappa una lacrima.



La cosa più difficile è stata di non promettere che sarei tornato, anche se dentro di me voglio tornare. Ora è finita questa esperienza che mi ha fatto crescere, aprire gli occhi e mi ha reso consapevole di molte cose. Ora la tristezza di aver lasciato dei bimbi, persone belle e dei paesaggi mozzafiato si meschia alla gioia di poter essere un testimone per raccontare quello che ho visto e vissuto e alla gioia di riabbracciare Valeria, mia mamma, i miei fratelli e anche voi amici. Grazie per avermi seguito

Piero Meda

Parole Sudamericane

“MIGRANTI” DI JOSE MANUEL MATEO E JAVIER MARTINEZ PEDRO

“Ho avuto davvero paura che ci prendessero, perchè se ti acchiappano scompaiono...”

Questa volta dedico la rubrica dei libri ad un volume per bambini. Anche se definirlo per bambini è alquanto riduttivo, visto che si tratta di un capolavoro di dolcezza e delicatezza adatto a tutte le età. Ma il narratore di “Migranti” è un bambino e, quindi, si finisce per definire il libro “da bambini”, anche se quando ci accorgeremo di quanto hanno da dirci i bambini forse la smetteremo con queste stupite settorizzazioni.

“Migranti” è una vera e propria epopea, che in origine è stata disegnata su carta vegetale amate, secondo una tradizione che risale alle civiltà precolombiane. Il protagonista di questa storia, per niente particolare, ma vissuta da tantissimi bambini sudamericani, racconta la fuga con la mamma e la sorella dal suo villaggio. Ci ricorda il padre emigrato e nel frattempo ci descrive questo tortuoso viaggio, il passaggio del confine e l'arrivo nel mondo caotico che è la città.

La storia è scritta da Jose Manuel Mato (tradotta da Ilide Carmignani) e disegnata da Javier Martinez Pedro. Il libro si dispiega a fisarmonica e l'impatto visivo ricorda grandi artisti sudamericani come Diego Rivera e Jose Guadalupe Posada.

Il volume affronta il tema dei cinquantamila bambini e bambine che ogni anno emigrano negli Stati Uniti e non tutti hanno la fortuna del nostro protagonista di viaggiare con i famigliari. Se con questa storia è stata raccontata l'avventura di chi è arrivato a destinazione, non bisogna dimenticare chi scompare o muore lungo il cammino.

I due autori hanno ricordato una realtà spesso nascosta con la delicatezza che possono avere solo gli artisti... e i bambini.

Serena Ricci



VOUOI 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)

Adottare un bambino

Il Perù come paese in cui adottare non solo a distanza, informazioni utili sulle procedure e sui monitoraggi.

U Il Perù ha ratificato la Convenzione dell' Aja n.33 del 29/05/93 il 14/11/1995, il 01/11/1996 è entrata in vigore; in particolare la normativa vigente riguardante l'adozione di un bambino prevede che ci debbano essere i requisiti:

- Possono adottare le coppie sposate da almeno 2 anni o che possano dimostrare una convivenza di almeno 2 anni, qualora il matrimonio sia stato contratto più recentemente;
- le coppie che abbiano già 2 figli possono adottare solo bambini di età superiore ai 5 anni o portatori di handicap;
- l'età degli adottanti deve essere compresa tra i 25 e i 55 anni, con una differenza di età di almeno 18 anni con il bambino;
- le coppie di età compresa tra i 25 e i 43 anni possono adottare bambini di età compresa tra 0 e 3 anni; le coppie di età compresa tra i 44 e i 50 anni possono adottare bambini dai 3 ai 6 anni; le coppie dai 51 ai 55 anni possono adottare minori di età superiore ai 6 anni;
- i single di età compresa tra i 30 e i 45 anni possono adottare solo minori con più di 6 anni o portatori di handicap;
- l'adozione non è consentita alle coppie di fatto.
- Possono essere adottati i minori dichiarati in stato di abbandono da un giudice specializzato;
- è previsto il consenso all'adozione da parte dell'adottando, in funzione della sua età e del suo grado di maturità.

Per quanto riguarda la procedura relativa all'adozione, tutta la documentazione viene inviata all'Autorità Centrale peruviana (SNA). La SNA ha il compito di valutare la documentazione della coppia, attraverso una propria equipe psico-sociale. Al termine della valutazione, la SNA rilascia la “declaracion de apta” ossia un' idoneità per mezzo della quale la coppia viene inserita di diritto nell'elenco delle coppie idonee all'adozione di uno o più minori è [...]



Per quanto riguarda i dati relativi alle adozioni, presso il Tribunale per i minorenni di Firenze, il numero di queste è andato costantemente a crescere: 185 nel 2003, 266 nel 2005, 290 nel 2007 e 409 nel 2009. **Il 2010 è stato l'anno in cui questo progressivo andamento alla crescita s'interrompe, in quanto si registrano 353 adozioni internazionali, 55 in meno rispetto all'anno precedente per una diminuzione percentuale del 13%.** Nel 2010, rispetto alla forte contrazione delle adozioni, risultano in controtendenza il numero delle adozioni provenienti dalla Colombia, dal Vietnam, dal Perù, dalla Moldova e dalla Cina.

Chiara Iacopetti

Cucina Peruviana

La carapulcra (dalla lingua aymara: qala phurk'a sugo fatto con pietre calde). E' un piatto tipico della cucina peruviana uno dei più antichi del paese. Si tratta infatti di uno stufato preparato con spezzatino di patate secche, maiale, pollo, peperoncino, semi di girasole, aglio e altre spezie. Il carapulcra sembra provenire dai vecchi stufati e la zuppa di carne spessa di alpaca e patate cotte in pietra a secco preriscaldato in una pentola. Inizialmente il piatto era considerato 'cibo povero', a partire dalla metà del XIX secolo divenne il piatto della classe media di Lima.

Sonia Fontana

Una confezione di papa seca: si trova frequentemente nei negozi dei cinesi.

1/2 kg di spezzatino di maiale

La Carapulcra

un cucchiaio di paprika dolce, o se li trovate 3 aji panca secco

4 spicchi di aglio

2 aji amarillo oppure peperoncino piccante al gusto

un bicchiere di vino bianco

200 grammi di noccioline salate e triturate

un litro di brodo di carne anche di dado

sale, pepe e comino in polvere.

Mettere in ammollo la papa seca, lavarla bene, e lasciarla gonfiare per un'ora più o meno. Fare un soffritto con cipolla tritata, aglio schiacciato e i due tipi di peperoncino, io uso la paprika dolce che colora di rosso e il peperoncino fresco tritato piccante, se non trovo l'aji

panca e amarillo che a volte si trovano nei negozi etnici, ma non sempre. A questo punto si aggiunge una parte delle arachidi tritate, e la carne di maiale: dorare molto bene, quasi che arrivi a fine cottura. Aggiungere il brodo e portare a fine cottura, la carne deve essere morbida ma rimanere in pezzi visibili. La papa seca si gonfia molto, per cui può essere necessario aggiungere ancora brodo: cuocere a fuoco medio basso per un'oretta. Alla fine si incorpora il bicchiere di vino bianco e il resto delle noccioline tritate. Spegnerne il fuoco e lasciare riposare mezz'ora prima di servire, tenendo chiusa la pentola. Si serve sempre accompagnato da riso bianco cotto al vapore.

