



ESPERANZA  
ANDINA

Giornalino dell'Associazione

Amici del Perù

## EDITORIALE



Dopo la pausa estiva il giornalino dell'associazione rientra nelle case di chi ha un'adozione a distanza e nel pensiero di chi il giornalino lo legge in biblioteca o nel luogo in cui è abituato a trovarlo. E' il secondo editoriale che scrivo per questo numero perché nel frattempo le situazioni cambiano ed è necessario guardarle nel profondo e in tutte le loro sfaccettature. Ad aprile 2013 i missionari in Perù, Francesco e Claudia con il loro bambino, rientrano in Italia lasciando

la missione. E' un cambiamento radicale e profondo, che senza alcun giudizio sulle scelte personali, di quelli per cui non è possibile far finta di niente. Ci sono dei progetti avviati sulle Ande che stanno funzionando, la casa solare che deve trovare un indirizzo a parte rispetto a quello costruttivo, soprattutto deve radicarsi nel tessuto sociale delle comunità. Come si

affrontano queste situazioni? Si deve prima di tutto pensare, pensare prima di fare. Oggi le sfide che la cooperazione internazionale affronta sono quelle dei cambiamenti economici radicali mondiali, nei paesi emergenti, così come in Perù. Allora che ruolo giocare? Come giocarlo? A mio avviso ed è un'opinione diffusa anche dell'associazione, la partita si gioca sull'istruzione e sulla formazione. Nella bacheca facebook c'è un post 'un pueblo educado nose manipula'....L'associazione ha in questi anni avuto un peso fondamentale nelle comunità andine: le donne in gravidanza per la prima volta sono riuscite ad essere monitorate attraverso un ecografo portatile, è stato inaugurato un Centro di Salute con lo stimolo assiduo alle istituzioni locali e regionali e molto altro ancora.

Tutto questo è stato possibile grazie all'aiuto di molti, pubblici e privati, e alla presenza di due persone fidate là. Oggi la prospettiva si sposta e quell'affidabilità e quell'impegno per il prossimo è chiesto in prima persona ai peruviani. Essi possono scegliere se rimanere dove per secoli sono nati ed hanno vissuto, possono scegliere se rincorrere senza 'condizioni' la 'febbre dell'oro', per descrivere l'avvento delle miniere, oppure far tesoro di un incontro e chiedersi se un altro mondo è possibile...

Questo è ciò che è richiesto anche agli Amici del Perù!

R.B

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



ESPERANZA ANDINA  
Bimestrale  
dell'Associazione Amici del Perù  
Dir. Responsabile Guccione Maurizio  
Aut.Trib. Lucca n.767

Poste Italiane S.p.a.  
Spedizione in abbonamento postale  
D.L. 353/2003 (conv. In. L. 27/02/2004  
n. 46) art.1, comma AUT.DCB/PA/CENTRO1  
valida dal 3/08/2006

## La patrona del Perù



Il 23 agosto ricorre in Perù la commemorazione liturgica di **Rosa di Santa Maria**. Isabel Flores de Oliva (Lima, 20 aprile 1586 – Lima, 24 agosto 1617), è stata una religiosa peruviana del terzo ordine domenicano. Beatificata nel 1668 da papa Clemente IX e canonizzata nel 1671 da papa Clemente X, è stata la prima dei santi americani ed è la patrona del Perù, del Nuovo Mondo e delle Filippine. È invocata in caso di ferite, inoltre contro le eruzioni vulcaniche e anche in caso di litigi familiari. La sua storia, ieri come oggi, narra la forte contaminazione che è avvenuta in Perù come conseguenza della colonizzazione spagnola

Nacque a Lima il 20 aprile 1586 da una nobile famiglia di origine spagnola, decima di tredici figli, fu battezzata con il nome di Isabella. I suoi numerosi agiografi (esistono circa 400 agiografie su di lei), raccontano che a tre mesi dalla nascita la sua culla sarebbe stata circondata da rose. Il giorno della Cresima l'arcivescovo Toribio di Mogrovejo (pure venerato come santo) la chiamò Rosa. Fin da piccola aspirava alla vita religiosa, il suo modello era Santa Caterina da Siena, della quale lesse alcuni libri e fu affascinata dalla sua storia. Le fu concesso, nella casa materna, situata nel centro di Lima, una stanza per assistere i bisognosi, specialmente di origine india. Dal 1609 si ritirò in un'angusta cella, ubicata nel giardino di casa, fredda d'inverno e afosa d'estate, assediata dalle zanzare, per meglio pregare in unione con il Signore. Nel 1614 si trasferì nell'abitazione della nobile Maria de Ezategui, dove morì tre anni dopo, all'età di trentuno anni, il 24 agosto 1617, consumata dalle penitenze, offerte per la salvezza dei peccatori e per la conversione delle popolazioni indigene. Il suo corpo è conservato a Lima nella Basilica Domenicana del Santo Rosario.

**Cristina Fabbri**

## Cucina peruviana



### IL ROCOTO RELLENO

Un piatto molto amato e veramente tradizionale. Il rocoto è il peperoncino più comune delle regioni andina e è estremamente

piccante, viene consumato fresco nelle (salsas) oppure ripieno di carne o formaggio e cotto al forno.

Uno dei piatti della tradizione di Arequipa è il Rocoto relleno.

Il rocoto ripieno viene descritto anche così:

*"Il rocoto è il vulcano Misti per il suo colore rosso che corrisponde al fuoco e alla lava incandescente; inoltre il sapore piccante equivale a fuoco o ardore. Il delizioso ripieno corrisponde ai concimi fosfatati che escono dal vulcano quando erutta. La sua cima è coronata da uno strato di formaggio fuso che assomiglia alla neve eterna che lo ricopre. La foglia di lattuga rappresenta la fertilità della campagna di Arequipa e il pezzo di pomodoro la bellezza dei suoi fiori. Infine la porzione di pasticcio di patata di forma rettangolare rappresenta la città di Arequipa, costruita di pietre bianche".*

#### INGREDIENTI:

8 peperoni grossi piccanti; 6 cucchiari di zucchero; 3 cucchiari di aceto; 4 cucchiari di aglio tritato; 400 g. di carne di manzo trita; 400 g. di carne di maiale; 4 tazze di cipolla rossa sminuzzata finemente; 8 pomodori pelati, senza semi, sminuzzati finemente; 120 g. di uva passa rinvenuta in acqua; 4 cucchiari di pasta di peperoncino panca; 8 cucchiari di olio; 8 olive nere snocciolate e sminuzzate finemente; 2 uova sode sminuzzate; formaggio grattugiato per gratinare; sale, pepe e cumino. Per la crema di rocoto: 1 tazza di crema di latte densa; 2 cucchiari di pasta di rocoto; ¼ di tazza di vino bianco.

#### PREPARAZIONE:

scaldare l'olio in una padella grande e saltare l'aglio e la cipolla a fuoco medio fino a farli dorare, circa 5 min. Aggiungere la carne di manzo e il maiale e cucinare a fuoco medio, mescolando continuamente finché tutta la carne diventa marrone. Aggiungere la pasta di peperoncino panca, il pomodoro, le uvette, il sale, il pepe e il cumino e cucinare per altri 10 min. Togliere dal fuoco e aggiungere le olive e le uova sode. Coprire e mantenere caldo. Tagliare la parte superiore dei peperoni con attenzione e togliere tutti i semi e i filamenti con un cucchiario, senza rompere la pelle. Portare a ebollizione in una pentola grande piena di acqua con 2 cucchiari di zucchero e 1 cucchiario di aceto. Sbiancare i peperoni e le sommità con tre cambi di acqua consecutivi, aggiungendo le 2 cucchiariate di zucchero e la cucchiariata di aceto ogni volta che si cambia l'acqua. Questo processo serve per diminuire il sapore piccante. Scolare bene i peperoni, riempire con l'impasto di carne e grattarvi sopra il formaggio. Coprire con le loro parti superiori. Mettere sulla grata del forno fino a quando il formaggio si sarà sciolto e dorato. Servire immediatamente con la crema di peperone. Per preparare la crema di peperone: cuocere il vino in una pentola piccola a fuoco medio fino a quando sia quasi completamente evaporato, circa 4 min. Aggiungere la crema di latte e la pasta di rocoto. Abbassare il fuoco e continuare a cuocere finché la salsa diventa una crema densa.

Buon Appetito.

**Sonia Fontana**

## La scoperta del Machu Picchu e il suo messaggio per l'umanità

Il 7 luglio del 2011 si è festeggiato il centenario della scoperta del Machu Picchu da parte di l'archeologo **Hiram Bingham**.

Il sito è stato illuminato a giorno per l'occasione, regalando agli spettatori una suggestione incredibile, peccato non averlo visto!

Quello che qui vorrei raccontare non è tanto la storia della spedizione o la scoperta in sé, ma l'influenza suggestiva che si palesa nell'immaginario comune nominando : " Machu Picchu".

Il significato è " Vetta Antica" nella lingua quechua : proprio quello che si immagina pensando a questa Montagna che spicca a nord-est della città di Cusco.



Per la sua strana collocazione e per la sua struttura sono state fatte tantissime ipotesi sulla funzione originaria di questa città e nello scorrere del tempo tante ipotesi sono state formulate da tanti archeologi affascinati da questo luogo senza però arrivare ad una risposta certa.

Si sa che la sua progettazione, costruzione e fondazione fu commissionata durante l'impero di Pachacutec proprio da lui nel momento in cui lo stesso decise di lasciare Cusco alla volta della valle dell'Urubamba, si pensa, al fine di trasferirsi in questa zona per conquistare nuovi territori.

A parte la sua amena collocazione, ciò che colpisce e anima le fantasie di tutti gli studiosi (ed innumerevoli visitatori) che si sono interessati alla sua storia sono i criteri architettonici che la caratterizzano, tutti esclusivamente connotati dal rispetto verso la natura, il ciclo annuale delle stagioni, del raccolto, della Luna e del Dio Sole: la ciclicità della vita stessa di madre Natura, **la Pachamama**.

Le ipotesi che si sono susseguite fanno di Machu Picchu di volta in volta l'ultima città Inca, un convento, una residenza imperiale, un simbolo rappresentativo della mitologia incaica una costruzione sacra per onorare il fiume Urubamba che circonda la montagna e dagli Inca considerato fiume Sacro.

Ci sono a mio avviso sufficienti indizi per ipotizzare che tutte queste funzioni convivessero. Nulla ci vieta di pensare che la vita pratica e quotidiana all'epoca si unisse alla realtà spirituale.

Mi piace pensare che ci sia un filo trasparente che unisce l'imperatore Pachacutec allo scopritore Hiram Bingham: il messaggio che dopo essere rimasto celato a lungo attraverso i secoli arriva all'umanità odierna portando con sé contenuti più che mai attuali.

Ecco la risposta certa! Reale o creata dai bisogni della mente di ciascuno di noi!

Mi riferisco all'insegnamento contenuto nel concetto della Cosmovisione Andina: recuperare quei principi comuni a tutte le culture più civilizzate (Inca, Maya, Antichi Egizi...) ma proprio per questo più fragili rispetto ad altre : l'unione del tutto, l'unione tra tutti gli esseri umani, viventi e la natura, ed il necessario rispetto del tutto.

Un principio di appartenenza globale dove anche il più piccolo essere, animato ed inanimato ha un ruolo necessario.

L'uomo che appartiene e si integra in questo sistema ciclico di scambio reciproco con la Pachamama non può che trarne giovamento restituendo ai suoi archetipi il loro significato ancestrale originario.

Grazie Pachacutec, grazie Hiram Bingham !

**Monica Zentellini**

## Parole sudamericane



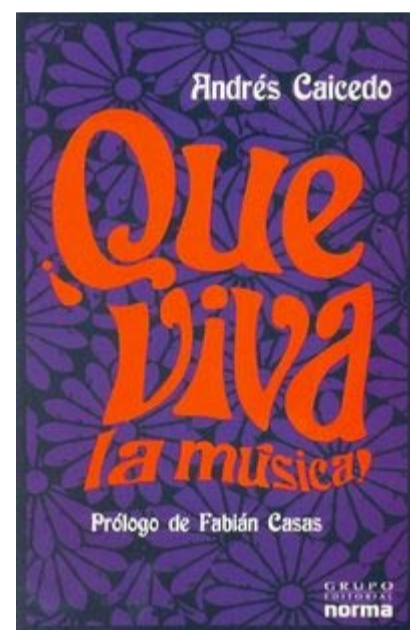
### VIVA LA MUSICA!

Una vera scoperta per me il colombiano **Andrés Caicedo**, del quale SUR pubblica oggi la traduzione italiana di "Viva la Musica!"

Senza lanciarsi in, spesso, inutili divagazioni biografiche che tanto affascinano il lettore, visto che comunque si parla di uno scrittore morto suicida ad appena 25 anni, dopo aver ricevuto la prima copia stampata del suo unico romanzo, dirò che **"Viva la musica!"** per me si può descrivere con una sola parola: travolgente.

Ci si innamora della protagonista o la si odia. Si condividono i suoi atteggiamenti o si ritengono estremi. In ogni caso, comunque, non ci rimane indifferente la biondissima Maria del Carmen, che con il suo senso di libertà e di trasgressione, che un po' ricorda tanti miti del rock, e le sue vicende tragiche e vitali ci dona un quadro della rivoluzione sociale, musicale e sessuale degli anni Settanta nella città di Cali.

La traduzione di Raul Schenardi ci restituisce il romanzo arricchito di note in appendice, visto che la lingua in cui è stato scritto "Viva la Musica!" è un mix fra la parlata di Cali degli anni Settanta, il gergo giovanile degli emarginati ed alcuni neologismi inventati da Caicedo stesso, ma soprattutto compaiono frasi e termini dello slang portoricano ripresi dai testi delle canzoni salsa. Segnalo, infine, sul blog delle edizioni SUR la pubblicazione del saggio di Francesco Varanini dedicato ad Andrés Caicedo e al suo romanzo "Viva la musica!"



**Serena Ricci**

## I nostri progetti

### Ascoltare per Aiutare

Dedicarsi all'aiuto delle popolazioni più svantaggiate non significa solamente impiegare se stessi, materiali e finanziamenti, nella realizzazione di progetti di sviluppo ma anche donare il proprio tempo, le proprie capacità e conoscenze all'ascolto dell'altro.

Far emergere le necessità delle persone ai margini della società, quelle che non hanno mai voce o mai nessuno che li ascolti. Creare un luogo in cui chiunque si senta libero e sicuro di poter parlare ricavandone appoggio psicologico e consigli pratici.

Questo è lo spirito con cui **Francesco e Claudia** hanno proposto per il 2013 il **nuovo progetto di volontariato integrato alle attività socio-sanitarie del centro di Salute di Livitaca**.

Realtà in cui alla malattia, alla povertà, alla mancanza di vie di comunicazione e di strutture si sommano ostacoli più subdoli e difficili da sradicare quali l'analfabetismo, la violenza familiare e l'alcolismo. Creare un centro di ascolto in cui le persone in difficoltà possano **INCONTRARE** volontari a cui raccontare i loro problemi e ricevere attenzione e indirizzo. Aiutare le persone in difficoltà a trovare soluzioni ai loro problemi, anzitutto indagando la problematica a livello personale, familiare, di comunità, individuando poi, la via "istituzionale" più adatta e seguendo le persone in un percorso di accompagnamento e prossimità. In casi particolari il centro potrà offrire una soluzione diretta dei problemi, proponendo all'associazione promotrice di farsi carico di casi specifici. L'obiettivo è quindi quello di dedicarsi all'altro iniziando dall'ascolto, creando consapevolezza e soluzioni concrete attraverso una rete di aiuti che si rafforzi nel tempo.

**Chiara Centenari**

### Il Perù, la missione la casa

*Dopo tre mesi passati in Italia, siamo tornati alla nostra missione in Perù. Questo anno sarà pieno di attività a Livitaca e tanti saranno anche i volontari che verranno a dare il proprio contributo ai progetti : dalla casa solare alla mensa della parrocchia , dal centro di salute ai corsi di Inglese nelle comunità. A questo proposito vogliamo ringraziare Stefano e Caterina che in questi mesi di nostra assenza si sono fatti carico non solo dei corsi di lingua, ma anche di tutte le altre attività. Per noi e per l'associazione è importante questo via vai di persone ma soprattutto lo è per Livitaca e i suoi abitanti. E' bello che in un luogo così sperduto del Perù vengano persone da posti lontani per creare insieme alla popolazione un progetto, una speranza che va al di là del fare e diventa relazione, confronto e amicizia. In questi anni sono nati dei legami forti tra gli amici che ci sono venuti a trovare e tante persone di Livitaca, legami che ancora oggi, a distanza, continuano: con i giovani della parrocchia e Padre Tomas, con le famiglie che aiutiamo e i rappresentanti delle istituzioni locali.*

*Condivisione, missione e volontariato questo è il messaggio che vorremmo dare a noi stessi e agli altri, tracciando insieme un cammino nel rispetto delle persone e delle loro usanze, intrecciando culture diverse e proprio per questo arricchenti.*

*Un grazie a tutti gli amici dell'Associazione Amici del Perù in Italia e a tutti gli amici che sono venuti e verranno a trovarci per vivere insieme a noi le bellezze di questo meraviglioso paese e la sua gente.*

**Francesco Caneva**

## VUOI AIUTARE IL PERU'?

**Contribuisci  
al fondo  
"SOLIDARIETA'  
E SALUTE"**

**C.C.P. N. 11539558 intestato a: Associazione "Amici del Perù" O.N.L.U.S.  
specificando la causale del progetto scelto tra:**

- Progetti nel Centro di salute S.Gemma Galgani
- Adotta un posto al tavolo (sostegno al comedor e alla panetteria di Livitaca)
- Pubblicazione giornalino
- Casa Solare

**Stampa a cura di "La bottega della composizione" snc - S. Anna - (LU)**

**Progetto grafico  
Scarcina Francisca**