

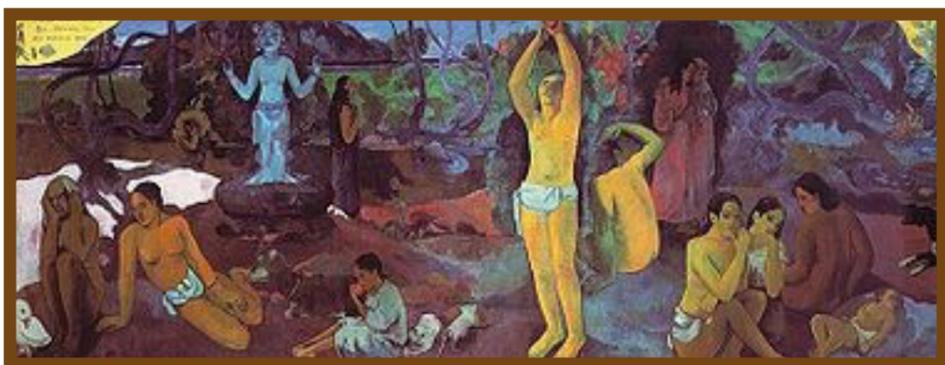


ESPERANZA
andina

Giornalino dell' Associazione

Amici del Perù

EDITORIALE



P.Gauguin 'Da dove veniamo? Che siamo? Dove andiamo?'
Olio su tela, 139x 374.5 1897 - Museum of Fine Arts, Boston.

E' il primo editoriale del 2012 e penso subito alla profezia Maya - fine del mondo o nuovo inizio?

Non sappiamo cosa succederà in questo anno, certo ho in mente il celebre e inquietante quadro di Gauguin, 'Da dove veniamo? Che siamo? Dove andiamo?'. Dipingendolo l'autore si interroga sul mistero della vita. Nata come gruppo spontaneo nel 1992, l'associazione compie in questo anno il suo ventesimo compleanno, come il pittore, l'associazione si interroga ogni giorno sul perché della propria esistenza, a Lucca come in Perù.

Più volte è stato scritto che lo strumento più importante è l'ascolto, l'associazione ha cercato e sta cercando di ascoltare i bisogni dei campesinos sulle Ande. Lo stare vicino a questo popolo deve essere un ascoltare continuo: loro, in maniera timida e riservata, conoscono bene il loro vivere e quello che necessita perché la loro esistenza possa migliorare. L'individualità di ognuno deve e può trovare spazio nei progetti che l'associazione sostiene. L'esperienza insegna che laddove si chiude una porta si cela una possibilità più grande, ecco che allora lo sguardo degli Amici del Perù volge all'orizzonte, dove le possibilità sono infinite.

R.B.

29 Gennaio presso il Foro Boario di Lucca, h **15:30: GiocaForando**, manifestazione ludica aperta a tutti, organizzata da **Iene Ludens** con la collaborazione di **Amici del Perù**.

Per info: Consuelo 349-1097327

CONTI IN CHIARO

Le seguenti iniziative contribuiscono al nascente progetto della **Casa Solare**:

	Incasso
Festa della consulta del volontariato a Porcari	60 euro
Colazione del cuore, Badia Pozzeveri	152 euro
Mercato di Marlia	250 euro
Mercato di Barga	230 euro
Mercato di San Concordio	150 euro

Nel mese di dicembre il ristorante **'Bucadisantantonio'** ha donato 2000€ al progetto del comedor - panaderia di Livitaca, offrendo così pasti caldi ai meno fortunati.

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

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

Poste Italiane Spa - Spedizione
in Abbonamento Postale
D.L 353/2003 (conv. In L.
27/02/2004 n. 46) art. 1,
comma 2 AUT. DCB/PA/CEN-
TRO1
valida dal 23/08/2006



Lavoro minorile in peru'

In Perù esiste da anni l'associazione dei **'ninos trabajadores'**, ospite anche a Lucca nel mese di novembre 2011, una sorta di sindacato organizzato dai lavoratori minori, ragazzi dai 7-8 anni fino a 16. In occidente quasi una contraddizione in termini, eppure estremamente attuale. Merita allora fare alcune considerazioni in vista di nuove scommesse che il 2012 pone all'associazione, soprattutto le norme che esistono in tutela dei minori in Perù.



Il Perù investe nell'educazione il 3% circa del proprio PIL. Questo implica che il livello qualitativo e quantitativo dell'educazione nel paese risulta estremamente scarso. La scuola non è pienamente gratuita, mancano le istituzioni scolastiche, molte aree del paese, soprattutto quelle rurali e andine, sono prive di centri educativi e la qualità è tra le peggiori di tutta l'America Latina.

R.B.

La scuola nello specifico infatti impartisce un'educazione prettamente teorica, non orientata al pratico.

Riguardo alle normative che tutelano il lavoro minorile, il Perù ha ratificato tutti gli strumenti internazionali fondamentali in materia d'infanzia: la Convenzione del diritto del fanciullo, il 4 ottobre 1990 con i relativi protocolli dell'8 maggio 2002, quello concernente il coinvolgimento dei bambini nei conflitti armati e quello concernente la vendita, la prostituzione e la pornografia rappresentante i bambini.

Analogamente lo stato ha ratificato le due convenzioni dell'OIL in materia di lavoro minorile del 2002 e l'articolo 55 della Costituzione riconosce i trattati firmati dallo Stato parte del diritto nazionale.

Al di là degli impegni scaturiti dalla ratifica delle Convenzioni, nel 2005 i paesi latinoamericani hanno aderito all'agenda emisferica per il lavoro dignitoso 2006-2015.

Tra gli obiettivi strategici si fissano due mete relative al lavoro minorile: eliminare le sue peggiori forme in un periodo di 10 anni (entro il 2015) ed eliminare definitivamente il lavoro minorile in 15 anni (2020) anche attraverso la creazione di un'autorità nazionale responsabile. L'articolo 23 della Costituzione affida allo stato il compito di proteggere in modo speciale la madre, il minore e le persone portatori di handicap sul posto di lavoro.

Ancor prima di ratificare le Convenzioni internazionali esistevano già alcune tutele per il lavoro degli adolescenti: il codice civile, del 1984 autorizza il minore a lavorare con il permesso dei genitori. Anche nel Codice dei bambini e degli adolescenti del 24 dicembre 1992, ritroviamo alcune disposizioni come il divieto della tortura, della prostituzione e della tratta dei fanciulli.

La legge n°27571, pubblicata il 5 dicembre 2001 prevede l'innalzamento dell'età minima a 14 anni anche se possono essere autorizzati i minori di età compresa tra i 12 e i 14 anni se i lavori svolti non pregiudicano la salute o lo sviluppo, né interferiscono o ostacolano l'assistenza scolastica o la partecipazione a programmi di orientamento e/o formazione professionale.



Chiara Iacopetti

Cucina peruviana

Ricetta gustosa

A chi piace cucinare nuovi piatti ecco una ricetta molto gustosa e semplice da eseguire:

Patate alla Huancaína (**Papa a la Huancaína**) sono un piatto tipico della cucina peruviana, che consta di una salsa fatta con aji giallo (una varietà di peperoncino piccante), latte, olio e formaggio fresco servita sopra un letto di patate bollite. Alcune variazioni nella preparazione della salsa includono l'uso di succo di limone, aglio e cipolla. Nella sua presentazione più classica, le Patate alla Huancaína si servono sopra alcune foglie di lattuga e accompagnate da uova sode e qualche oliva nera. Nonostante questa sia la versione ufficiale del piatto, recentemente la salsa viene utilizzata anche per altri scopi, come ad esempio condimento per la pasta. Per quanto riguarda l'origine del nome, questo viene dalla regione peruviana di Huancayo: a quanto si racconta, l'inventore di questo piatto comprava gli ingredienti (in special modo le patate) nella città di Huancayo, nella valle del fiume Mantaro, e la omaggiò dandone il nome a questa squisita pietanza. Un'altra versione dice che il piatto fosse una delle specialità di un ristorante situato nella prima stazione a Lima in direzione di Huancayo e per questo motivo il piatto venne chiamato Patate alla Huancaína.



Ingredienti per 5-6 persone

- 1 kg di patate di medie dimensioni
- 2 spicchi d'aglio
- 400 gr di formaggio fresco (ricotta o feta)
- 100 ml di olio di oliva
- 4 uova sode
- olive nere
- aji giallo fresco
- lattuga
- sale

Pulire accuratamente il peperoncino giallo e togliere tutti i semi, quindi lavarli bene sfregandoli uno contro l'altro.

Scaldare un po' di olio in una padella e saltare i pezzetti di peperoncino insieme all'aglio.

A questo punto mettere il peperoncino saltato con l'aglio in un frullatore, insieme al formaggio, all'olio e al sale, fino a quando non si ottiene una crema omogenea. Se dovesse risultare troppo densa è possibile aggiungere un po' di latte.

Una volta pronta la salsa, bollite le patate in una pentola con acqua calda fino a quando non si fanno tenere (potete controllare lo stato con una forchetta).

Scolate le patate e servitele tagliate a metà su un letto di lattuga e mezzo uovo sodo. Ricoprite il tutto con la salsa e decorate con qualche oliva nera.

Buon appetito!

Sonia Fontana

Chocolatada in Perù



Il Perù è un paese cattolico e religioso, il Natale viene festeggiato in tutto il paese. A fine ottobre nei grandi magazzini vengono esposte le decorazioni natalizie che sono particolarmente rosse e dorate. Sta di fatto che il Natale non passa inosservato: palle per l'albero di ogni colore, dimensioni, chilometri di nastri, slitte, lustrini e dei giganti babbi natali che cantano e addirittura ballano. A Lima non vi è solo l'abitudine di addobbare le case al proprio interno ma di decorare anche la facciata della casa, il tetto, il giardino, compreso il

cancello e gli alberi che si trovano sui marciapiedi. Decorazione a parte, il Natale si sente anche nei piatti. Pandori e panettoni si trovano ovunque. Il tacchino ha invaso ormai le tavole dei peruviani di classe medio/alta mentre negli strati più popolari si mangia tutto quello che le tasche possono permettersi: maialino, agnello, pollo, coniglio o anche il porcellino d'india con contorno di patate. C'è una tradizione, probabilmente non tipicamente peruviana ma ormai integrata nella loro cultura, la **chocolatada**. È il rituale che si offre alle scuole, prima del Natale, oppure agli orfanotrofi o ai bambini di strada. Tutti i bambini o alunni si riuniscono un pomeriggio e viene offerta loro una tazza di latte caldo con cacao e una fetta di panettone. Quando la chocolatada si organizza per bambini poveri si fa sempre in modo di portare anche un regalino.

Roberta Arena

Serial killer di sciamani peruviani



Il governo del Perù ha reso noto che quattordici sciamani nel nord-est del paese sono stati uccisi nel corso degli ultimi venti mesi. L'ufficio del procuratore provinciale ha fatto sapere che gli assassini sarebbero stati ordinati dal sindaco di Balsa Puerto, Alfredo Torres, e realizzati dal fratello, Augusto, localmente conosciuto come "il cacciatore di streghe". Il leader indigeno Roger Rumrill sostiene che queste uccisioni sono parte di una più ampia caccia alle streghe organizza-

ta dai due fratelli, membri di una sconosciuta setta protestante.

Solo sette corpi sono stati rinvenuti, tutti di sciamani uccisi con colpi di arma da fuoco, coltellate o colpi di machete. Altri sette sciamani risultano scomparsi. Secondo Rumrill, Torres e il fratello appartengono a una setta protestante che considera che gli sciamani siano posseduti dal demonio per cui debbano essere uccisi. Torres nega le accuse, sostenendo che gli sciamani, tutti e quattordici, siano stati uccisi dalle famiglie scontente dei loro servizi.

Uno degli sciamani destinati alla morte è però riuscito a sopravvivere. Inüma Bautista, APU shawi della comunità del Paradiso, è stato colto in un'imboscata, ma sopravvissuto ai colpi di machete, che gli hanno comunque causato la perdita di un braccio e lasciato profonde cicatrici in tutto il corpo. Dopo essersi ripreso dalle ferite, Bautista ha testimoniato sul coinvolgimento di Augusto Torres, come uno dei killer. Contemporaneamente uno dei presunti killer, Salomone Napo, è apparso in un video, in cui confessava il suo coinvolgimento nella morte di Mariano Apuela, altro sciamano.

Gli sciamani, tutti membri della comunità Shawi, stavano progettando di avviare un'associazione volta a condividere le loro conoscenze tradizionali. La Fondazione di Studi Sciamanici ha chiesto alle autorità peruviane di agire per affrontare queste atrocità e per prevenire nuovi omicidi.

La tensione è ancora alta fra il governo peruviano e le comunità indigene. Il nuovo governo sembra però aver cambiato approccio. Ollanta Humala non è Evo Morales, ma il fatto che il governo si sia attivato per fare luce sul caso rappresenta già una novità positiva.

Così ha commentato Gregor MacLennan di Amazon Watch - **"La morte di questi sciamani non rappresenta solo una tragica perdita della vita, ma la perdita di un enorme corpo di conoscenze sulle piante della foresta pluviale. Gli sciamani svolgono un ruolo cruciale nella medicina tradizionale e nella guida spirituale delle comunità indigene"**

Fonte: <http://www.salvaforeste.it> - sabato 19 novembre 2011

Cristina Fabbri

Parole sudamericane



Nasce SUR

Mi trovo, con immenso piacere, tra le mani i primi tre volumi della nuova casa editrice indipendente SUR.

SUR è un progetto editoriale nato per dar voce alla letteratura latinamericana contemporanea e classica e fa il suo esordio sugli scaffali delle librerie con **Ernesto Sabato** ed il suo **"Prima della fine"**. Il volume traccia il percorso culturale e umano del grande scrittore argentino. La nascita di SUR è segnata da un racconto intimo di uno dei più grandi scrittori del sudamerica e prosegue con **"I fantasmi"** di Cesar Aira, autore di circa settanta romanzi e considerato da "El Pais" uno dei dieci scrittori argentini più importanti. La terza delle opere che inaugurano SUR è **"Scene da una battaglia sotterranea"** di Rodolfo Fogwill, scritta in soli tre giorni durante la guerra delle Malvine è la storia di chi combatte soltanto per sopravvivenza e non per un'ideale o per la patria. Il testo si scaglia **"contro una maniera stupida di pensare la guerra e la letteratura"** e rappresenta un grande capolavoro di un autore tutto ancora da scoprire in Italia.

SUR nasce in un'epoca particolarissima per il libro e sembra essere il progetto editoriale più interessante di questi ultimi anni per chi ama la letteratura sudamericana e la letteratura di qualità. Un modo di concepire il libro vecchio stile che fa felice il lettore esigente e strizza l'occhio a quanti vogliono riscoprire la letteratura per ciò che era e dovrebbe essere.

Serena Ricci

E' Natale

*E' Natale ogni volta
che sorridi a un fratello
e gli tendi la mano.
E' Natale ogni volta
che rimani in silenzio
per ascoltare l'altro.
E' Natale ogni volta
che non accetti quei principi
che relegano gli oppressi
ai margini della società.
E' Natale ogni volta
che spero con quelli che disperano
nella povertà fisica e spirituale.
E' Natale ogni volta
che riconosci con umiltà
i tuoi limiti e la tua debolezza.
E' Natale ogni volta
che permetti al Signore
di rinascere per donarlo agli altri.
Madre Teresa di Calcutta*

(ricerca a cura di Sonia Fontana)

I nostri progetti

Diario di viaggio

Eccomi qui, cari amici, ormai tornata alla vita italiana da due mesi, per raccontarvi della mia esperienza peruviana.

Mi sembra sia passato un sacco di tempo eppure i ricordi affiorano alla memoria uno dopo l'altro come se fossi ancora là

Eh bè.. per dirla tutta.. io mi sento ancora là, c'ho lasciato un bel pezzetto di cuore.

Mi piace raccontarvi del "mio Perù" come un paese dal fascino "Colorado", perché il ricordo dei colori è veramente immediato e intenso. A partire dal cielo azzurro, così vicino alle nostre teste che sembrava di toccarlo. E le nuvole a forma di panna montata pronta per infilarsi al dito. Poi le stoffe, i vestiti, l'artigianato dai colori accesi.. giallo, rosso, fucsia, blu..

Per non parlare del ricordo dei paesaggi andini, immensi e selvaggi.. dove un uomo libero si sente veramente Libero

In questi luoghi il silenzio regna sovrano, è una musica per le nostre orecchie non abituate.

Quando mi sono trovata per la prima volta a 4000m, con il cielo e le nuvole proprio sopra la mia testa, di fronte a me non c'era nulla se non la natura spettacolare .. in quel momento ho assaporato veramente la pace dentro e fuori di me.

E' stato un viaggio ricco d'incontri, di storie e di storia. Un paese magico, dove ancora nelle comunità andine si parla Quechua e dove ancora vivono antiche usanze, dove si masticano foglie di coca e si sta insieme bevendo un bicchiere di Inca cola. Ho conosciuto persone umili, riservate ma al tempo stesso accoglienti. Tanti volti mi tornano alla mente..Bambini con le guance bruciate dal sole e dal freddo, donne e uomini segnati dalle fatiche dei lavori nei campi o in miniera. Ricordo gli occhi profondi della gente, di chi, forse, si sente abbandonato o lasciato al proprio destino. Chi può dirlo..

Posso però dire che porterò il ricordo di questo viaggio sempre con me e spero di trasmettere a tutti voi quanto è stato importante per me.

Cari amici concludo approfittando di questa occasione per ringraziare di cuore i miei amici Francesco, Claudia, Emanuele e Pisco per il calore e l'ospitalità con la quale mi hanno accolto. E i miei compagni Amici del Perù perché per me sono diventati una seconda famiglia.

Consuelo Bertolozzi

Anche questo anno sta volgendosi al termine, un anno pieno di novità, dalla nascita del nostro bambino, alla visita, qui in Perù, di tanti amici che hanno condiviso la nostra esperienza e progetti.

A proposito di progetti, il 2012 a Livitaca sarà ancora più coinvolgente, dalla continuazione della costruzione della casa solare al rinnovato impegno con



il centro di salute S. Gemma Galgani, con l'inaugurazione a Gennaio della nuova struttura sanitaria, la casa materna e la residenza dei volontari e personale sanitario.

Una nuova attività che ci vedrà impegnati sarà la gestione diretta della

mensa popolare e del forno parrocchiale intitolati alla Virgen de la Natividad. Dopo circa due anni di supporto economico al Padre Tomas (parroco di Livitaca) alle strutture parrocchiali, da quest'anno saremo noi a gestire con l'associazione Amici del Perù e il supporto della parrocchia di Livitaca e il comune di Livitaca le 2 strutture potenziandone anche le attività. La mensa popolare è frequentata da circa 70-80 persone, tra bambini e adulti che attraverso un piccolo contributo possono usufruire di un pasto completo per 5 giorni la settimana. La nostra idea è anche di potenziare l'attività della struttura attraverso corsi pomeridiani, doposcuola, giochi ecc.

Per il forno, già funzionante con la produzione di pane e panettoni, per le feste natalizie, vorremmo incentivare sia la produzione, anche di altri prodotti, ma soprattutto la formazione; cioè aprire ai giovani di Livitaca una piccola scuola di panetteria, con corsi professionali, sia a Livitaca che a Cusco e a Lima. Questa è una grande opportunità per i giovani di queste zone, dove la prospettiva di un futuro legato ad una professionalità è difficile. A Febbraio inizieremo il primo corso di specializzazione con l'aiuto di alcuni giovani che hanno già frequentato corsi per diventare fornai.

Queste iniziative sono finanziate attraverso il progetto **"Adotta un posto a tavola"** dell'associazione Amici del Perù di Lucca. Vi chiediamo di aiutarci aderendo al progetto, per dare un futuro anche lavorativo ai giovani di Livitaca e la possibilità di crescere nella nostra mensa e imparare attraverso i corsi per i bambini.

Un altro progetto importante e che ci coinvolge molto è legato all'aiuto sanitario e sociale alle persone più bisognose di Livitaca, con il progetto **"Solidarietà e salute"**, cioè supportare le situazioni di difficoltà economiche e sociali, come bambini ammalati di malattie gravi, quelli bisognosi di latte artificiale o portatori di handicap.

Un'ultima novità importante, per noi, è la costituzione, proprio negli ultimi giorni del 2011, di una associazione qui in Perù che ci permetterà di essere riconosciuti legalmente e ci consentirà di intervenire sul territorio peruviano come persona giuridica. Sarà un prolungamento, un ponte ideale dell'Associazione Amici del Perù in Italia, infatti anche il nome è lo stesso AMICI DEL PERU.

Alla fine di questo anno vogliamo ringraziare tutte le persone che ci sostengono, gli amici dell'associazione, quelli che sono venuti a trovarci, al Club Lions Host di Lucca, alla diocesi di Lucca e come sempre un grazie alle nostre famiglie.

Francesco Caneva

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

VUOI 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 nel centro di salute S.Gemma Galgani
- "Adotta un posto a tavola" (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