

Totora 08/06/2022

Carissimi amici,

aprofitto di un attimo di calma per scrivervi un po' di noi, per tenerci vicini!!!

Sono le 5 e mezza di mattina e la stufa e' gia' bella avviata, con le tegliere che iniziano a borbottare mentre il caffe' per ora non da grandi segni di vita. E' uno dei momenti per me piu' tranquilli per scrivere e quindi ne aprofitto!! :)

Tra un oretta iniziera' ad arrivare la gente, bussa alla porta per chiedere appoggio di vario tipo o solo per salutare e solitamente si ascoltano e si invitano ad un Mate caldo e 2 pani o a volte la sopa avanzata della sera che qui al mattino e' sempre la piu' gettonata!! Tenete conto che la colazione delle 7 qui e' quasi un pranzo perche' gli uomini sono in giro gia' dalle 3 per andare a controllare i loro animali sparsi nei vari pascoli.

Qui a Totora e' periodo di raccolto agricolo, quindi tutte le persone sono nei loro campi coltivati; nelle settimane scorse hanno finito con mais, frumento, quinoa, fave e lupini. Ora stanno raccogliendo la cosa piu' importante: le patate!!! La loro fonte alimentare primaria.

Questa delle patate e' la raccolta piu' faticosa, perche' le coltivano ad alture che variano dai 3.800mt ai 4.000mt e queste zone si chiamano Laima.

Quest'ultimo e' un lavoro comunitario, tutti i campi sono vicini ed ogni anno cambiano posto a rotazione in modo che il raccolto sia migliore e non entrino malattie.

La tecnica di raccolta e' molto semplice: col piccone si rompono le zolle e poi si tirano fuori le patate; queste sono un tipo nativo, molto piccole rispetto le nostre e la misura di diametro va dai 2cm ai 4/5cm massimo, all'incirca.



Una fatica assurda che per alcuni dura anche settimane, perche' il raccolto dovra' durargli, si spera, per tutto l'anno!

Pensate che durante la raccolta molti di loro, vista la distanza dal paese, si accampano con tende di fortuna e li la notte gela e fa proprio un bel

*freddo!*

*Posso dire che per il nostro modo di pensare e calcolare e' proprio una fatica assurda, inconcepibile! Eppure per loro e' uno dei momenti piu' belli e di famiglia; raccogliendo con loro si respira proprio un'aria di gioia nonostante la fatica assurda!*

*La cosa piu' bella per loro durante l'escarvo de papas e' la Watia, cioe' cucinare le patate con le braci fatte in un forno di zolle di terra, che nel momento in cui e' caldo si mettono le patate e si rompono le zolle in modo che tappino assieme braci e patate.*



*Così, osservare queste persone che affrontano il freddo e il gelo della notte e di giorno sfidano il vento e il sole per quelle che noi chiamiamo "4 patate" ci fa riflettere sulle cose importanti della vita per loro, rispetto a noi.*

*Per noi qui a Totorà e' bello ritagliarci del tempo e andare ad aiutarli, anche se poi tutti ci battono in velocita' anche i vecchietti, che poi ogni tanto si girano, ti guardano con il sorriso e poi continuano. E tu picconata dopo picconata a questa terra dura, ostile che ci ricorda di quanto piccoli siamo davanti la forza della natura!!*

*Pensate che dopo tutta la fatica del raccolto, la storia per loro non e' ancora finita, perche' tutte le patate raccolte le passano, per togliere quelle col verme, per separare le piu' grosse da quelle piu' piccole. Queste ultime vengono selezionate per fare il chuño, cioe' la patata disidratata che e' un ottimo metodo di conservazione; per farlo le patate devono essere bagnate tutte le mattine, poi stare al sole del giorno tappate da un nylon di plastica e poi aperte per prendere la gelata della notte. Dopo 2 o 3 giorni così vanno pestate in modo che si stacchi tutta la buccia. Infine si fanno seccare fin che non si disidratano e diventano come dei sassolini, pronti ad essere conservati anche per anni!*

*Il nostro essere qui, oltre a seguire le varie opere ed attivita' della parrocchia e' provare a farsi umili e stare con la gente. Andare con loro a raccogliere nei campi e poi magari fargli il trasporto col camioncino. Star con loro e vedere quanto sia faticosa e dura la vita e come dipendano dal raccolto del mais o delle patate o dai loro animali, sapendo che se un anno va male, se la volpe gli mangia gli animali, se*

*una vacca cade e si azzoppa o muore o tante altre sfighe comuni sanno che dovranno arrangiarsi.*

*Così commuove la loro devozione verso qualcosa di più grande di noi uomini; per esempio verso San Marco che qui è anche protettore degli animali e in occasione della festa c'è la tradizione di accendere una candela per chiedere la protezione dei propri animali: mucca, cavallo...*



*Commuove che nelle comunità della puna (alture sopra i 4.000mt dove allevano le alpaca) chiedano le messe anche se la maggior parte delle persone parla solo in quechua (dialetto del posto) e non capiscano quasi nulla..*

*Commuove la loro fede semplice che a volte ci fa sorridere, ma che forse dovrebbe insegnarci molto, soprattutto a spegnere la testa e seguire un po' di più il cuore.*

*Così cari amici, poche righe per raccontarvi un po' di qui e tenerci vicini in questa nostra avventura in Perù a Totorá.*

*Fateci sapere di voi...*

*Un caro abbraccio Emmanuele e Anna*