Un mese in Perù per cooperare

Ida Capar, cuoca di Risto3, ha trascorso un periodo di volontariato a Huancayo, dove è da poco stato inaugurato un ristorante cooperativo frutto di un progetto di solidarietà che ha coinvolto la cooperativa 'Il Canale' e tutto il sistema della Cooperazione Trentina.

di Dirce Pradella*

La voglia di aiutare e fare del bene è la molla che ha spinto una cuoca di **Risto3**, **Ida Capar**, a dedicare le sue ferie ad un progetto di cooperazione internazionale sostenuto da tutto il movimento trentino. Il luogo di intervento è stata la città di Huancayo, in Perù, a 330 km dalla capitale Lima. Lì l'Associazione Redes assiste oltre 2 mila bambini di strada. Con il sostegno economico del "**Canale**", della Provincia di Trento e attraverso la raccolta di fondi avviata dal movimento cooperativo trentino, sono stati aperti a Huancayo due centri, dove Redes fornisce ai minori vittime di abusi primo soccorso e pasti, assistenza psicologica e giuridica, servizi di formazione al lavoro.

Redes inoltre, prendendo come modello le nostre Casse Rurali, opera nel microcredito attraverso i *banquitos*: si tratta di piccole banche solidali, che hanno lo scopo di concedere prestiti a tassi contenuti a sostegno di minuscole attività imprenditoriali. A Huancayo sono nati decine di *banquitos*: nelle scuole, tra i bambini lavoratori di strada, tra le famiglie.

Infine, ultimo nato, il ristorante battezzato *Andes Alpes* (Ande Alpi), con la collaborazione di Risto3, per rimarcare il ponte gettato tra Trentino e Perù, che permetterà all'associazione di avere un'importante fonte di autofinanziamento per le sue attività sociali. Proprio in quest'ultimo campo ha prestato la sua opera di volontariato Ida Capar, 59 anni di età, due figli grandi e un lavoro come cuoca da 25 anni nelle mense scolastiche.

Come le è venuta l'idea di mollare tutto per un mese e partire per Huancayo?

Alla festa di Natale della mia cooperativa ho sentito un'interessante presentazione del progetto e mi è scoccata una scintilla. Ma non sapevo come poter essere utile. Quando sono stati da noi il cuoco e la direttrice di Redes ho deciso di svelare la mia disponibilità al presidente Sergio Vigliotti e così pochi mesi dopo sono partita. È stata un'esperienza molto importante per me. Ho lasciato in Perù un pezzo di cuore.

Ida Capar al lavoro al risporante Andes Alpes in Perù.

Qual è la sua prima impressione del Perù?
Scesa dall'areo mi hanno subito colpita i colori del paesaggio, ma anche i rumori della metropoli e il caos del traffico. E poi i profumi. Lì si cucina dappertutto. Poi con il tempo ho conosciuto le persone, la loro diversa concezione della vita, i ritmi così differenti dai nostri.

Tutto più calmo?
Sì, a partire dai pasti. Al ristorante dove ho lavorato, *Andes Alpes*, le persone mangiavano lentamente, chiacchierando, senza fretta o stress. Sono molto più serene di noi, altruiste, e assaporano le relazioni umane senza essere fagocitate dal ritmo del lavoro. Noi siamo veloci, precisi, scattanti, ma non è detto che siamo più felici.

Come è stata accolta?
Mi sono sentita in famiglia. I peruviani cono molto accoglienti. Mi ha stupito positivamente come tengono al progetto di solidarietà: ce l'hanno a cuore in un modo speciale, contagioso. Lo avverti e ti emoziona. Per questo mi hanno accompagnata a vedere tutto quel che fanno, dall'educativa dei ragazzi, al progetto di sostegno alle famiglie, dalla scolarizzazione nelle regioni più periferiche all'assistenza e formazione all'orticoltura e all'allevamento, dall'insegnamento delle primarie norme igienico sanitarie fino ai *banquitos*. In queste banche cooperative insegnano ai ragazzi il valore del risparmio, li responsabilizzano. Mi sono commossa a vederli, perché sono gioiosi, sorridenti, pur avendo davvero poco. Dove non c'è questa educazione, la gente non ha regole perché la fame non ha regole. Redes è una realtà seria ed affidabile che agisce su molti fronti.

Come vivono le persone?
Quelle che lavorano vivono in case dignitose. Gli altri in baracche senza porte o senza tetto. Purtroppo ce ne sono molte.

Come trascorrevano le sue giornate?
Dopo l'inaugurazione del ristorante, avevamo preso l'abitudine di fare una riunione giornaliera per organizzare il lavoro che partiva da zero. Ricordo perfettamente l'emozione del team per questa importante impresa. I clienti hanno cominciato ad arrivare, guardandosi intorno incuriositi. Era la prima volta che si confrontavano con un metodo di servizio self ed alcuni, infatti, non l'hanno gradito molto. Sono abituati ad una modalità con il servizio al tavolo: non è solo una questione di comodità, è anche uno status symbol. Così abbiamo analizzato il fenomeno e trovato la mediazione: la sala al piano di sopra sarà con pranzo servito, nella sala al piano terra vigerà il sistema self. La mattina poi si andava nei mercati o nei negozi ad approvvigionarsi delle materie per il pranzo: dovevano infatti ancora essere contattati fornitori più organizzati. È stata un'esperienza bellissima girare per i mercati, vedere i colori, sentire un profumo che ormai non si sente più nei nostri mercati. Ho fatto fatica a spiegare il tipo di farina di cui avevo bisogno per lo strudel. La prima volta è venuto un po' duro, ma in seguito siamo molto migliorati!

E dopo lavoro cosa faceva?
Il pomeriggio passava veloce nelle pulizie del locale, facendo la lista della spesa e un po' di contabilità quotidiana. Il personale della cooperativa, mi ha fatto da tutor: tutte le domeniche mi portavano a vedere le località vicine. Siamo andati a molte feste: la più importante la festa della Patria che dura tutto luglio. Siamo andate a visitare la selva centrale dove Redes segue la comunità. Visto che mi diletto in trekking, ho trovato anche il tempo di andare a visitare una delle sette meraviglie del mondo, il Macho Pichu.

Cosa piaceva di più della cucina italiana?
La pasta, i cannelloni, gli gnocchi, le lasagne. Andavano matti per le lasagne: forse è per questo che le gustavano piano piano. A me, allo stesso modo, piaceva tutto della loro cucina. La gratificazione maggiore? Il pollo alla peruviana (con salsa piccante) e la porchetta. Sapori indimenticabili. Penso proprio che ritornerò, accettando l'invito per il primo anniversario del ristorante Andes Alpes. È stata un'esperienza molto costruttiva e gratificante: spero di aver lasciato un buon ricordo! ■

Tempo di lettura: 5'04''