

Africa chiama Nuova Europa

Il notiziario è a cura di:
Brunella Locatelli,
Gloria Facchinetti,
Davide Berti.
Direttore Responsabile:
Don Gabriele Filippini

Associazione Harambee Onlus - Viale delle Betulle, 1 - 24050 CALCINATE (Bg) - Tel. 035.843.741
www.onlus-harambee.com - E-mail: info@onlus-harambee.com
Aut. Tribunale di Bergamo n. 36 del 31/07/2001 - Stampa: Gamedit srl - via Aldo Moro, 8 - 24030 Curno (Bg)

NOVITA DAL MESSICO DI DELFINA ACERBONI

Prende il via il Refugio Temporal para Enfermos

Il 21 gennaio di quest'anno, in occasione dell'assemblea annuale della Asociación Humanitaria Pietro Noris, A.C., si è svolta la cerimonia di inaugurazione dei primi due moduli del Refugio Temporal para Enfermos Incurables Abandonados.

Il primo di questi costituisce un'unità che potremo definire "d'emergenza", in quanto è strutturato in modo da poter funzionare autonomamente ospitando quattro pazienti ed un'infermiera, ed è stato costruito quasi interamente grazie all'appoggio dell'Associazione Harambee e dei suoi sostenitori.

È già stata minimamente attrezzata la cucina e si stanno valutando i prezzi dei letti e dell'attrezzatura

sanitaria necessaria. In un secondo tempo sarà necessario individuare un'istituzione che, rispettando i principi e le direttive stabiliti dall'Asociación Humanitaria Pietro Noris, ne assuma la gestione.

Poiché questo primo modulo è sorto grazie all'appoggio economico dell'Associazione Harambee, lo scorso anno il Consiglio Direttivo aveva deciso di intitolare la struttura all'associazione amica che appoggia ormai da undici anni i nostri progetti.

Nel corso di una semplice cerimonia e alla presenza dei soci, il presidente dell'A.H.P.N. ha sottolineato l'importanza del sostegno di Harambee per il conseguimento dei nostri fini sociali ed ha auspicato che i risultati ottenuti costituiscano una soddisfazione per le persone che ci sostengono e per tutti uno stimolo a continuare nell'opera di solidarietà a favore dei più deboli.



MOYA ALAMILLA

Quando Nancy ed Erika erano molto piccole, 1 e 4 anni, sono state colpite da una forte febbre (meningite?), causa di una paralisi progressiva.

Le abbiamo conosciute nel 2001, ormai tetraplegiche e con un'aspettativa di vita di un paio d'anni al massimo.

Con noi hanno imparato ad usare il computer servendosi di una matita stretta fra i denti e poi, nella scuola per persone con disabilità, ad eseguire piccoli lavori d'artigianato (braccialetti, collane, rosari) sempre utilizzando solo la bocca.

Da allora le due ragazze hanno continuato ad affinare le proprie tecniche e, con l'aiuto della madre che completa i dettagli per loro impossibili, hanno avviato una piccola attività che consente loro di essere produttive e, soprattutto, di sentirsi utili, invece che di peso alla famiglia.

I risultati più sorprendenti si sono visti a livello psicologico e fisico: Nancy ed Erika, rianimate, sono sopravvissute molto più dei due anni previsti dai medici e, anche se il loro stato di salute è comunque in discesa, il decadimento è decisamente rallentato grazie al lavoro che

riescono a svolgere. Tre anni fa, l'allora Presidente della Repubblica Felipe Calderón le ha volute incontrare per consegnare personalmente un piccolo contributo perché la loro attività possa servire da stimolo ad altri giovani nelle stesse condizioni.



**INVIACI LA TUA MAIL
PER COMUNICARE CON TE**

La posta elettronica è il mezzo più immediato ed economico per comunicare. Mandaci il tuo indirizzo a

info@onlus-harambee.com: verrai inserito nella nostra mailing list e riceverai le nostre comunicazioni, con garbo e senza assillo.

**tieniti aggiornato su tutte le nostre iniziative
e i progetti in corso, visitando il nostro sito:**

www.onlus-harambee.com

IL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE IN PILLOLE SORSEGGIANDO UN BUON CAFFÈ...

Quanto piccolo è questo gesto e quanto è grande il suo potere! E' un momento di pausa e di gusto che, ripetuto per migliaia di persone ogni giorno, potrebbe contribuire a cambiare il mondo.

La linea di caffè Progetto Tatawelo nasce dalla collaborazione tra due realtà del commercio equo: L'Associazione Tatawelo e la cooperativa sociale Libero Mondo.

E' da sempre sugli scaffali della Bottega Harambee di Calcinate, sia nella versione originale ricca nel gusto che decaffeinato.

E' un caffè coltivato con metodi di agricoltura organica dalla piccola

cooperativa indigena Ssit Lequil Lum (traduzione de i Frutti della Madre Terra) in Chiapas (Messico). L'associazione Tatawelo è impegnata in questa zona nel sostegno alle comunità indigene attraverso la commercializzazione dei loro prodotti e progetti di cooperazione. Insieme a Libero Mondo garantisce ai produttori un anticipo prima di ogni raccolto e un prezzo superiore a quello pagato dagli intermediari locali, i cosiddetti coyotes. Inoltre, le due associazioni

destinano una quota per ogni pacchetto di caffè venduto ad attività produttive e di formazione sui temi dell'agro-ecologia.

Il Café Chiapas ha un equilibrio di toni acidi e dolci e un aroma fruttato e floreale. Il processo che lo rende decaffeinato è totalmente naturale, attraverso l'estrazione della caffeina con vapore acqueo e acetato di etile, sostanza organica presente già in origine nel chicco del caffè.



Dal Guatemala, invece, arriva il caffè El Bosque con un gusto dolce e ricco, con un bouquet di aromi ben bilanciato e una leggera acidità delicata al retrogusto.

El Bosque è un piccolo villaggio situato in una vasta zona boschiva a 1500 metri di altitudine a sud di Città del Guatemala. Qui sorge la cooperativa La Nueva Esperanza composta da 40 famiglie che coltivano questo pregiato caffè in piccoli appezzamenti di terreno con metodi tradizionali, all'ombra di alberi e arbusti che offrono alle piante di caffè una naturale protezione filtrando il sole e la pioggia, evitando sbalzi di temperatura, dando rifugio a numerose specie di uccelli e preservando un delicato equilibrio ecologico. La vendita equa di questo prodotto ha garantito la costruzione di un magazzino che è luogo di incontro e lavoro comunitario, la costruzione di un centro sanitario e il rafforzamento del percorso scolastico dei giovani del villaggio.

Prepararsi una tazza di caffè con queste miscele significa essere parte di un mondo diverso e possibile, partecipe di un mercato più giusto in cui economia ed etica camminano finalmente insieme.



BIANCO E NERO, IL RISO REABILITY CHE FA BENE ALLA THAILANDIA

Reability onlus è un'associazione che promuove progetti di cooperazione internazionale e opera in Thailandia dal 2002, provvedendo, tra le altre iniziative, ad assicurare il sostegno sanitario a migliaia di profughi birmani, che si rifugiano nella giungla al confine fra Birmania e Thailandia. Per auto sostenere la propria attività ricorre anche alla vendita del Riso Thai; tra l'altro questa varietà di riso, che si presenta sia con il colore bianco che nero, è molto ricca di ferro e di vitamine. Il riso, che è la base alimentare di tutte le popolazioni della zona, viene lavorato da tante famiglie di contadini con metodi tradizionali e senza l'ausilio di macchinari e pesticidi. Per questi motivi il terreno consente un solo ciclo di raccolta l'anno, anche a causa della stagionalità - e, in questa zona del paese, anche della scarsità - delle piogge, ma il risultato è una delle varietà di riso più pregiate del paese.

Alla Bottega Harambee di Calcinata si possono trovare entrambe le varianti bianca e nera, che invogliano a scoprire la delicatezza del sapore e la particolare consistenza dei chicchi. Il riso nero, in particolare, è considerato molto pregiato e il suo consumo era riservato, nella antica tradizione, ai soli imperatori che lo ritenevano un elisir di lunga vita. E' ideale usato come contorno o accompagnamento di piatti a base di pesce e frutti di mare ma anche consumato "liscio" con l'aggiunta di spezie. Il riso bianco invece è più aromatico e fragrante e ideale per piatti di pesce, carne e fresche insalate.

Il modo migliore per lasciarsi incantare dalla storia di questo riso è gustarlo, magari con una ricetta dal sapore esotico...



Riso Thai nero e gamberi al latte di cocco.

INGREDIENTI.

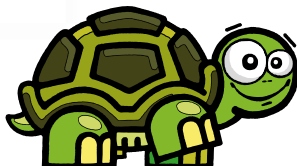
Riso Thai nero, 200gr - Gamberi, 150 gr
Latte di cocco, 200ml - Zenzero, mezzo cucchiaino
Curry, 1 cucchiaino
Peperoncino - Sale - Pepe - Olio

PREPARAZIONE.

Iniziare cucinando il riso in modo che resti croccante e al dente. Nel frattempo versare il latte di cocco in una padella e condirlo con curry, zenzero, sale e pepe. Mescolare il tutto e versarci i gamberi che farete saltare per qualche minuto insieme alla salsa.

Prendere quindi un piatto, adagiare sul fondo il riso Thai nero e versare al centro i gamberi, insaporendo il tutto con il sugo di cottura a base di latte di cocco e... buon appetito!

HARAMBEE



Associazione o.n.l.u.s. e Cooperativa
Viale Betulle, 01 - 24050 Calcinata (Bg)
Tel. e Fax 035/843.741
www.onlus-harambee.com
info@onlus-harambee.com

Per effettuare donazioni ai progetti e per i sostegni a distanza, utilizzate solo il seguente codice IBAN:
IT260 07601 11100 0000 1363 8259



cerca la nostra pagina in Facebook e diventa nostro amico

DATE VALORE AI VOSTRI ACQUISTI!

Commercio EQUO e SOLIDALE:
Prezzi Equi ai Produttori e
Trasparenti per i consumatori
Alla bottega di Harambee potete trovare: Cesti Natalizi, Artigianato Etnico, Alimentari, Bomboniere e Articoli Regalo
REGALATE DIGNITA'

RICORDATE CHE I VERSAMENTI SONO FISCALMENTE DETRAIBILI!