Perù: Azione contro la fame, l'antica tecnica di conservazione "charqui" riduce l'anemia nei bambini

In Perù una antica tecnica di conservazione chiamata "charqui", usata nella tradizione andina, contribuisce a ridurre l'anemia nei bambini. È quanto ha sperimentato l'organizzazione Azione contro la fame, impegnata, tra l'altro, a contrastare l'anemia, una delle manifestazioni più silenziose della malnutrizione, che influisce sullo sviluppo cognitivo dei bambini di età compresa tra 0 e 3 anni. Qui, l'anemia da carenza di ferro colpisce, a livello nazionale, il 46,8% di piccoli tra i sei mesi e i tre anni e, nelle aree rurali, fino al 57,2% dei bambini. "A causa della patologia, essi vedranno diminuire il loro sviluppo fisico e cognitivo: la conseguenza ultima dell'anemia è il protrarsi del ciclo della povertà", ha dichiarato Amador Gomez, direttore del Dipartimento tecnico di Azione contro la fame. L'organizzazione ha condotto uno studio per riprendere e promuovere le tecniche precolombiane utili per la preparazione e la conservazione di alimenti ricchi di ferro, il cui consumo serve proprio a prevenire e a curare l'anemia. Grazie alla riproposizione di queste metodologie, la patologia, nell'ultimo periodo, è stata ridotta di 12 punti percentuali nella provincia di Huanta, Ayacucho. "Si tratta di una tradizione andina millenaria che può contribuire a risolvere il problema dell'anemia da carenza di ferro con l'uso di risorse e di conoscenze locali", precisa Alejandro Vargas, di Azione contro la fame in Perù, responsabile dello studio. Il "charqui", tecnica di essiccazione utilizzata dalle popolazioni andine anche in epoca preispanica, nacque come risposta delle comunità alla necessità di conservare gli alimenti di origine animale.

Patrizia Caiffa