

# Il Perù



**Estensione** Con i suoi 1.285.215 km<sup>2</sup> il Perù è il terzo paese più steso in America del Sud, dopo Brasile e Argentina, ponendosi in questo modo tra i 20 paesi più grandi del pianeta.

Possiede, inoltre, 200 miglia marine e diritti territoriali su una superficie di 60 milioni di ettari in Antartide. Il Perù è diviso in 24 dipartimenti (Amazonas, Ancash, Apurimac, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huancavelica, Huanuco, Ica, Junin, La Libertad, Lambayeque, Lima-Provincia, Loreto, Madre de Dios, Moquegua, Pasco, Piura, Puno, San Martin, Tacna, Tumbes y Ucayali), inoltre il Callao, provincia costituzionale.

## Popolazione

<b>27,000,000 di abitanti:</b>	<b>Urbana:</b> <b>72,35</b>
	<b>Rurale:</b> <b>27,7%</b>



Il Perù è un paese di tutte le etnie. Nella Sua storia il Perù è stato il punto d'incontro di distinti razze e culture. Alla popolazione indigena si aggiunsero, quasi 500 anni fa, gli spagnoli. Frutto di quest'incontro arricchito in seguito dalle migrazioni di negri, asiatici ed europei, emerge il peruviano, rappresentante di una nazione la cui ricchezza etnica costituisce una delle più importanti caratteristiche.

## Lingua

<b>Lingue ufficiali:</b>	Spagnolo: 2,83%	Altri lingue: 3,0%
	Quechua: 16,2%	Lingue stranieri: 0,2%.

In Perù coesistono svariate lingue indigene che fanno parte della sua ricchezza culturale. Il quechua, nonostante lo spagnolo sia la lingua d'uso comune, costituisce un'importante eredità del passato incaico e in molte regioni del paese ancor oggi è parlato con leggere variazioni secondo la zona.

Esistono, ulteriormente, altri dialetti come l'aymara (Puno) e diverse lingue amazzoniche che si dividono in una sorprendente varietà di famiglie delle quali, ancora sopravvivono circa 15 ceppi linguistici che danno origine a 43 lingue differenti.

**Moneta:** La moneta ufficiale peruviana è il Nuevo Sol (S/.) diviso in 100 centesimi. Circola in monete da 5,10, 20 e 50 centesimi, da 1, 2 e 5 nuevos soles e in banconote da S/.10, 20, 50, 100 e 200 Nuevos Soles.

**Governo :** Il Perù è una repubblica democratica. Il Presidente e i membri del Congresso sono eletti ogni cinque anni a suffragio universale. L'attuale Presidente Costituzionale del Perù è il dott Alan Garcia Pérez (2006-2011).

**Religione** Cattolici: 89,03%  
Evangelici: 6,73%

Altre religioni: 2,56%  
Nessuna religione: 1,65%

I peruviani sono credenti per natura: la diversità di credenze e la libertà di culto si manifestano in un ventaglio di feste e riti che mettono insieme sia il fervore cattolico, eredità spagnola, sia il misticismo delle culture millenarie preispaniche.

**Telefonia.** Il Perù possiede un'ampia rete telefonica che garantisce i servizi interurbani nazionali e internazionali attraverso telefoni pubblici e privati. Attualmente esistono 1.300.000 abbonati nel campo della telefonia mobile, mentre il sistema delle comunicazioni è in pieno sviluppo.

**Internet.** Un'estesa rete di imprese in tutto il paese facilita l'accesso pubblico a Internet. Comunemente denominate "cabine Internet" hanno un costo in media di S/.3,5 (US\$1) per un'ora di connessione alla rete.

**Aeroporti.** In Perù funzionano 24 basi aeree, tra aeroporti e aerodromi, organizzati dalla Corporazione Peruviana di Aeroporti e Aviazione Commerciale – CORPAC. A loro volta esistono 17 linee aeree internazionali per trasporto commerciale che giungono dall'America del Nord, dall'Europa e dal Sudamerica, sette delle quali realizzano anche voli nazionali. Esistono, a livello nazionale, altre 3 linee aeree commerciali esclusive per il trasporto di passeggeri.

**Porti.** Il primo porto del paese è Callao. Altri porti importanti sono Paita, Salaverry, Chimbote, Pisco, Ilo e Matarani.

**Strade.** Il Perù dispone di oltre 70.000 Km di strade dei quali 16.705,79 km sono rotte nazionali. Le suddette rotte sono formate da 8.711,02 km in senso longitudinale e 7.994,77 km in quello trasversale.

**Geografia.** Il Perù si divide per consuetudine in tre regioni: la Costa, la Sierra e la Foresta. La realtà, sebbene questa divisione molto semplice rifletta l'apparenza generale della geografia peruviana, è molto più ricca e complessa: in Perù sembra che la natura adotti caratteristiche peculiari che trasformano i massicci montuosi, le mesete, le foreste e le valli, in habitat unici. Una straordinaria varietà di ecosistemi che ospita le specie più differenti di animali e di piante.

- **Costa:** Zona bagnata dall'Oceano Pacifico con aree desertiche, belle spiagge e fertili valli.
- **Sierra:** Zona montuosa dominata dalla Cordigliera delle Ande. Con il Huascarán, la cima più alta, di 6.768 metri.
- **La foresta:** Zona dalla vegetazione tropicale della conca del Rio delle Amazzoni, dove si trovano le più grandi riserve naturali.

**La Gastronomia:** La terra promessa della gastronomia, il luogo dove la frutta, verdure, pesci e carni sono freschi tutto l'anno: **il Perù**. Grazie al mare, alle foreste e alle montagne, in Perù, 84 diversi microclimi, danno vita ad una valanga di elementi sempre freschi tutto l'anno: dalle coste dove il pesce la fa da padrone, alle Ande che forniscono tante erbe e piante da far esclamare ai gastronomi che "la cucina del mercato nasce qui". La cucina limeña è il frutto delle molte razze che abitano la città, si hanno così piatti che ad ingredienti tipicamente andini affiancano sapori afroperuviani, europei ed asiatici. Grazie alla vicinanza del mare i piatti tipici limeñi sono a base di pesce, primo fra tutti il cebiche piatto a base di pescato crudo bagnato con il succo di limone e accompagnato da peperoncino, pannocchia, patata americana e cipolla. Altri piatti tipici sono il caucau, la patata ripiena, la causa limeña, il tamal, il lomo saltado è l'aji de gallina. I dolci, hanno nella mazamorra, nei picarones e nel suspiro alla limeña i suoi "rappresentanti più tentatori". Ottime sono anche i vini che si ottengono dalla produzione locale e da non dimenticare il Pisco una grappa locale, da cui si ricava l'ottimo aperitivo Pisco Sour, un cocktail a base di Pisco appunto, zucchero e limone. Mentre che come bibita rinfrescante tutto il sapore di Lima si racchiude nella chicha morada, rinfrescante ottenuto dal mais.