

## **MELINA ANDREA MONDELLI**

*(URUGUAY)*

Il mio nome è Melina Mondelli, ho 32 anni e sono discendente per linea paterna da persone di origine campana.

Si può dire che sono il prodotto di tutto quello che hanno vissuto i miei genitori, e i genitori dei suoi genitori. Penso che questo prodotto sia migliorato con il tempo, perché ho avuto la possibilità di studiare a livello universitario e di imparare altre lingue.

Mi sono laureata l'anno scorso in Chimica, e mi sento inserita nella società uruguaiana, ma anche nella società italiana che lavora nel mio paese.

Sono la terza generazione nata nel paese di quegli emigrati che molti anni fa sono venuti in Sudamerica, a Montevideo, dove non era ancora stato costruito il suo porto. Arrivarono così con la volontà di essere parte di un nuovo paese, di lavorare e costruire le sue famiglie.

I miei bisnonni sono arrivati in una nuova città come Montevideo, dopo un lungo e difficilissimo viaggio verso l'oceano. Il viaggio aveva una durata di tre mesi e a volte moriva gente per motivi diversi, sia di malattie sia per mancanza di cibi; nel mio caso, il mio bisnonno ha perso un fratello. Bisogna avere in conto che questo è successo prima del 1935, e che non erano stati scoperti ancora gli antibiotici, con i quali la qualità della vita migliorò moltissimo.

Ancor al giorno di oggi non so bene perché hanno scelto Montevideo; un motivo può essere che sarebbero voluti andare in Argentina e che nella nave ebbe luogo una epidemia (a quel tempo a Buenos Aires la nave dove c'era molta gente ammalata non era accolta e perciò la nave andò in Uruguay).

Loro emigrarono perché nei loro paesi in Italia, Piano e Perdifumo (in provincia di Salerno) c'era molta fame, le terre non erano fertili e le risorse per vivere erano scarse e

avevano notizie che in quella zona in America si poteva avere una vita più dignitosa di quella là.

I primi anni di permanenza nel nuovo paese hanno abitato in una piccola stanza con altre famiglie, che lo stesso erano arrivate dai dintorni della zona in Italia dei miei bisnonni. Non fu facile, ma loro hanno costruito in quel modo legami di forte amicizia che sono sopravvissuti fino ad oggi.

Hanno fatto delle attività, come quella di essere contadini e muratori.

Uno dei bisnonni, arrivato nel 1907, ha aiutato a costruire lo stadio Centenario, conosciuto per aver ospitato il primo campionato mondiale di calcio (nel 1930). In quel anno governava l'Uruguay José Balle y Ordoñez, un presidente che segnò un prima e un dopo, perché ha fatto molte riforme come quella del divorzio per la volontà da sola della donna e quella di indicare la Chiesa cattolica come religione ufficiale dello stato. Sposò a Montevideo una compaesana (di Piano), hanno avuto 5 figli e per questo motivo le tradizioni della famiglia si sono mantenute col tempo, soprattutto quella della cucina. Io ricordo come ogni 12 dicembre, i figli e i figli dei figli si riunivano col babbo a festeggiare il suo compleanno e si mangiavano gli struffoli, un cibo tipico de quella zona (in Italia). Ricordo il suo sapore e con che piacere lo mangiavo perché mi piaceva moltissimo.

Un'altra tradizione era quella di bere tutte le domenica il vino con la pasta.

Per questo motivo ho avuto il piacere di conoscere tutto sulla cucina tradizionale campana. Questo mi ha fatto inserire pochi anni fa in A.E.R.C.U (Associazione di Emigrati della Regione Campania in Uruguay).

A.E.R.C.U esiste da venti anni, nata nel 1986, come conseguenza di un'iniziativa promossa dalla Regione Campania; fu costituita come associazione.

L'associazione riunisce campani e i loro discendenti, realizza attività prevalentemente culturali e di riscoperta delle radici campane e il Ministero di Educazione e Cultura l'ha riconosciuta come entità. In questi 20 anni è stata guidata da persone che sono nate in Italia; i loro nomi sono Mario Novino, Giuseppe Capozzoli ed Elio Sottolano (nato ad

Angelara). Ogni due anni ci sono le elezioni per scegliere una nuova Commissione Direttiva, e ogni anno si fa una riunione con suoi soci per studiare il bilancio annuale. Dalla nascita dell'associazione, la Commissione Direttiva è stata costituita da persone di

origine diversa, voglio dire, sia nati in Italia sia di generazioni posteriori (nati in Uruguay) e anche di persone del gruppo di giovani. Ad esempio, oggi la Commissione Direttiva è una mescolanza di tutto quello che ho detto prima. La costituiscono Elio Sottolano, Mario Novino, Michele Chechile, Sofia Ramogida, Rosina Galzerano e Carolina Capozzoli (nati nella regione Campania); Ana Santucci, Eduardo Pena, Federica Raso, Veronica La Rocca e Fernando Toppi (appartenenti al gruppo dei giovani campani).

Ci sono alcune sottocommissioni che hanno lo scopo di sviluppare alcune attività:

### **Commissione di Cultura**

Si occupa di far conoscere la cultura campana. Oggi con la collaborazione della Regione Campania e con alcuni soci che sono professori di italiano, attraverso il progetto Vesuvio s'insegna l'italiano. Vanno a classe, divise in due livelli, una trentina di studenti, campani e non campani.

Altra attività che ha avuto luogo due anni fa, grazie anche al contributo della Regione, alla collaborazione di diverse imprese di origini italiane in Uruguay, ed altri enti che lavorano in Uruguay per gli italiani, fu "Scetate Napule" (in dialetto), che vuole dire "Svegliati Napoli". A questa attività abbiamo partecipato tutti i giovani campani dell'associazione, tutta la collettività campana e altri giovani che sono venute dalla Argentina, da Cile e da Brasile. Ha avuto una durata di tre giorni e i posti scelti per farla furono il Cabildo di Montevideo (luogo storico della Città Vecchia, dove fino al 1925 si esercitava il potere legislativo), la stessa associazione e una azienda di agriturismo.

Fu fatta una mostra di pittura, una di scultura e diverse conversazioni con il pubblico presente. Ha partecipato anche Donato (un conosciuto cuoco della regione di Sud America), che ci ha preparato diversi piatti tipici della regione, come gli spaghetti alla carbonara e gli struffoli. È stato uno spettacolo veramente meraviglioso perché l'accesso era aperto a tutte le persone (italiane e non italiane) e molta gente l'ha vissuto.

L'anno scorso, con l'occasione del 20° anniversario dell'associazione, nel mese di luglio, si sono svolte altre attività come: l'inaugurazione della nostra biblioteca, che ha più di 500 elementi tra libri, CD, DVD e riviste.

Tutti i soci possono accedere a questo materiale; un seminario sul presepe napoletano, con la spiegazione precisa del ruolo che ha ogni personaggio; una mostra di pitture; una cena con cibi tradizionali campani e uruguaiani; si passò un film italiano degli anni sessanta; una dimostrazione "in scena" su come si fanno alcuni cibi tradizionali come gli struffoli e le zeppole.

Nel 1996 si fonda il Gruppo folk di danza che si chiama "Stelle Campane". Questo gruppo oggi ha 40 iscritti e mantiene attraverso il ballo le radici tradizionali campane. Il prestigio di questo gruppo in Uruguay è in crescita e fa diverse rappresentazioni in diversi eventi. Ad esempio l'anno scorso il gruppo ha ballato nella "Notte dei Musei" (organizzato dal Comune di Montevideo e dal Ministero di Educazione e Cultura, dove tutti i musei aprono le sue porte di notte e mostrano alla gente i suoi beni più importanti, e anche al di fuori ci sono tanti spettacoli come quello del gruppo di danza).

Con l'occasione di essere il 10° anniversario del nostro gruppo di danza nel mese di settembre si organizza un evento dove altre collettività ballarono con noi, come la comunità russa, la gallese, la polacca e un gruppo di danza tradizionale uruguaiana. Si può dire che fu attraverso il ballo che si ebbe uno scambio culturale molto importante.

### **Commissione di Sport e Tempo libero**

Si occupa di metterci in contatto ogni anno per giocare i giochi della collettività.

Questo evento è molto importante per noi perché ci permette di essere in contatto con le altre associazioni italiane che sono a Montevideo (che sono 32). Diversi sport si giocano, tra cui il calcio, il calcio senior, la pallacanestro e i diversi giochi di carte (briscola, tre sette). Anche ci permette ogni due anni di giocare le Olimpiadi dell'Emigrazione, dove si scambiamo esperienze con altre collettività come i gallesi, i russi, i francesi, gli inglesi, i portoghesi e i greci.

### **Commissione Eventi e Spettacoli**

Questa organizza ogni mese i pranzi sociali e altre attività che si riferiscano alla cucina e l'organizzazione del salone.

Un evento che organizza i COMITES (Comitato degli Italiani all'Estero) insieme con il console e l'ambasciata d'Italia in Uruguay ha luogo ogni anno, e questa commissione si incarica di elaborare i cibi per la vendita.

Si chiama la "Giornata per gli italiani " dove ogni associazione e le imprese di origini italiane mostrano e vendono i loro prodotti.

Il nostro salone si usa anche per pranzi e cene di altre associazioni, come quella laziale e i figli della Toscana.

Bisogna dire che queste commissioni non lavorano da sole, hanno l'appoggio delle altre, che come si è visto, sono eventi che non si possono fare da soli.

Nell'associazione, io appartengo al gruppo di giovani campani, alla commissione Eventi e Spettacoli e sono la segretaria. In questo momento il gruppo di giovani collabora in modo molto importante con i pranzi che si fanno ogni mese, aiutando alle donne e agli uomini della cucina e preparando il salone. Come parte della segretaria, il mio ruolo è fare tutto il lavoro amministrativo, preparare l'ordine del giorno quando si riunisce la Commissione Direttiva e altre cose diverse. Quest'attività mi fa conoscere il mio settore campano, mi ha aiutato a riscoprire le mie radici, e ho fatto forti vincoli di amicizia con gente della stessa età e più vecchia, e mi ha fatto capire molte cose che durante la mia vita ho fatto senza una spiegazione logica. Dico questo perché io sono l'unica persona della mia famiglia che mantengo vincoli così stretti con l'associazione.

Oggi A.E.R.C.U ha 1800 soci, ma si sa che in Uruguay più del 40 per cento della popolazione è di origine italiana e di questo il 45 per cento è di origine campana (vuole dire che ci sono 630.000 persone). Con questa quantità, è una delle associazioni che ha il maggiore numero di soci.

Rispetto all'emigrazione italiana in Uruguay si può dire che fino al 1870-80 la prima ondata migratoria somiglia a quella argentina, perché arrivano italiani del nord e altri gruppi di immigrati come i francesi, inglesi e baschi, ma in numeri molto più modesti.

Nella seconda ondata, l'Uruguay si distanzia sempre di più dall'Argentina e dal sud del Brasile, perché il paese non ha più territori freschi di conquista e disabitati da offrire alle colonie di popolamento.

Nel 1890 le persone che sono entrate in Uruguay erano prevalentemente del nord Italia, ma dal 1890 al 1914 prevalsero invece le regioni del sud, e in particolare la Campania, i cui cittadini arrivano a toccare il 50 per cento del totale degli immigrati italiani nel quinquennio 1890-94. In questo momento due dei miei bisnonni arriva in Uruguay e fa parte di questa percentuale.

Quando cominciò la prima guerra mondiale si stabilirono 220 mila immigranti (90 mila dei cui italiani) maggiormente a Montevideo e in misura minore a Canelones (nei dintorni della capitale) e sul fiume Uruguay.

Dopo la prima e la seconda guerra mondiale un'altra ondata migratoria molto importante entra in Uruguay, e i campani hanno fatto parte importante di queste (non ho i numeri ma so che furono importanti).

Dopo gli anni settanta, questa immigrazione in Uruguay si fermò e cominciò a darsi al rovescio, vuol dire a tornare in Italia. Il motivo di questo è che la situazione politica-economica non andava in più in crescita e i militari hanno preso il governo nel mio paese. Un altro motivo è che si cominciò a lavorare per l'unione dei paesi in Europa, costituendo la Comunità Economica Europea. Oggi si può dire che si vive più dignitosamente in Italia che in Uruguay.

L'altro bisnonno è arrivato prima di 1892 in Uruguay (questo è così perché tutti i suoi figli sono nati nel nuovo paese e il primo è nato in quell' anno proveniente da Perdifumo, un piccolo paese nella provincia di Salerno. Sposò un'altra compaesana il 10 ottobre 1889, non so se a Montevideo oppure Perdifumo e hanno avuto dodici figli).

Quando lei ha avuto il figlio numero dodici purtroppo morì di parto e mio bisnonno ha dovuto far crescere tutti i suoi figli da solo. Ma in quel tempo ha avuto l'aiuto di altre persone che provenivano della stessa zona in Italia.

Lavorò facendo di tutto, ma col passare del tempo comprò un pezzo di terra e cominciò a lavorarla. Il pezzo di terra era vicino a Suarez, una piccola località nei dintorni di Montevideo, nel departamento di Canelones.

Quando i suoi figli diventarono più grandi e si sposarono (con persone uruguaiane oppure italiane), otto hanno comprato pezzi di terra vicini a quello del padre e tre sono

andati a Sayago (un quartiere di Montevideo), dove hanno creato una famiglia e una vita dignitosa.

L'altro, il maggiore, ha fatto il prete, ordinandosi a Torino e ha fatto un lavoro stupendo nel quartiere del Prado (a Montevideo). Ha costruito con la società di quel quartiere una scuola cattolica e fino ad oggi si riconosce il suo impegno per lavorare nel benessere della società; si dice di lui che era una persona instancabile. Anche lui ha portato dall'Italia l'immagine della Vergine e l'ha messa a Aguas Blancas (un paese nel interno del Uruguay, nel dipartimento di Lavalleja, meraviglioso per i suoi paesaggi naturali ); oggi è un luogo di accoglienza spirituale dove numerosi gruppi di giovani cattolici vanno, e c'è un aula chiamata con il suo nome.

Questo mi fa riflettere perché i miei genitori s'impegnarono nell'offerirci una educazione di quel tipo e alcuni anni fa apparteneva ad un gruppo di giovani che era guidato dai preti della zona dove abitavo. Di me posso dire che ho una profonda spiritualità e che la porto con me tutti i giorni della vita.

Anche in Uruguay la presenza della religione è importante. La religione cattolica è un esempio chiaro dell' influenza degli immigrati di origine campana. Ogni 3 di giugno a Florida (capoluogo del dipartimento di Florida nell' interno del paese, a 100 km da Montevideo) si fa pellegrinaggio e si chiede qualche favore. C'è in quel luogo la scultura di San Cono, portata molti anni fa da Teggiano (in Campania) e moltissima gente va a chiedere per la sua salute, per il suo figlio, per poter aver figli, per vincere il campionato di calcio e altre cose più specifiche.

Nelle vetrine della chiesa che ospita il santo si possono vedere immagini come fotografie di figli, medaglie, scarpe dei giocatori, tutto quello che la gente vuole dare per dire grazie per il favore concesso.

Coloro che compravano pezzi di terra svilupparono maggiormente un'attività agricola e di allevamento del bestiame. Hanno piantato i vigneti e facevano il vino (che negli anni cinquanta fu un'impresa familiare molto importante), hanno piantato le patate (in quel tempo arrivarono ad essere i maggiori produttori del paese) e facevano altri tipi di attività ortofrutticola.

Come il nome di mio bisnonno era Antonio, ed erano molto cattolici, ogni 13 giugno tutta la famiglia si riuniva a festeggiare il santo. Mio padre mi ha detto che c'era moltissima gente, e cominciavano a lavorare per la festa una settimana prima e che si mangiava moltissimo.

Oggi quello che rimane di quella famiglia si riunisce una volta all'anno, ma non è lo stesso di quel tempo. Ci riuniamo la seconda, terza e quarta generazione in una data che non è fissa, e non si mangia tutto quello che si mangiava prima. Hanno perso col tempo le tradizioni della cucina e in questi tempi odierni non si perde il tempo cucinando; ma ad ogni modo sono riunioni per conoscerci.

Mio padre, nasce a Montevideo 64 anni fa e i suoi genitori si chiamavano Francisco Mondelli e Josefa Di Matteo, era il primo dei tre figli che hanno avuto. Studiò in una scuola cattolica, ma lui da bambino lavorava nell'orto; questo gli ha insegnato a lavorare e a sapere tutto quello riferito alla produzione ortofrutticola. Studiò a livello universitario ottenendo la laurea in architettura; dei suoi cugini è uno dei pochi che lo ha potuto fare.

Per la famiglia questo è molto importante perché quei immigrati che sono venuti non hanno avuto la possibilità e hanno tentato di dare questa possibilità ai suoi figli.

Mi madre es la ultima hija de los nueve hijos que tuvo mi abuela. Si buscamos el emigrante mas cercano en el tiempo, se encuentra uno que lleo al Uruguay antes de que existiese propiamente como pais libre e indempendiente.

Se tiene el dato que es de origen italiano y que llega alrededor de 1820. Como consecuencia de lo dicho anteriormente, puedo decir que mi madre es uruguaya de pura cepa. Mi abuela nacio y crecio gran parte de su vida en un departamento en el interior del pais, limitrofe con Brasil llamado Treinta y Tres. Se caso con un senor, de apellido Castillo, con el cual tuvo dos hijos, pero luego murio asesinado por un comerciante local.

Luego de haber pasado por ese amargo momento se vuelve a casar con mi abuelo, Jesus Fleitas y se trasladan a Montevideo donde tienen siete hijos mas.

En la casa de mi abuelo todos trabajaban para poder mantenerse, mi abuela tenia un pequeno tambo y ademas trabajaba en una fabrica de conservas alimenticias como lo hicieron luego mis tias. Mi abuelo pertenecia a la policia montada y ademas hacia

diversos trabajos que requerian mano de obra no especializada. Mi madre, por ser la menor tuvo la posibilidad de estudiar hasta alcanzar nivel universitario, debiendo abandonar los estudios cuando yo naci.

Algunos de mis tios al no contar con formacion a nivel de secundario, y cuando el trabajo de mano de obra no especializado comenzo a escasear, ademas por la situacion politica que estaba pasando mi pais como aquel de la dictadura militar, emigraron a otros paises para encontrar una vida mejor y aun hoy estan afincados.

Dos de mis tias, ya casadas y con hijos emigraron a Australia, un pais desconocido para ellos no solo por la lengua sino que por la lontananza, donde encontraron posibilidades de trabajo. Se fueron a ese pais porque hubo en el ano 1974 posibilidades ofrecidas por el mismo gobierno australiano.

La adaptacion no fue facil porque ademas de desconocer el idioma, desconocian las costumbres y las tradiciones locales; tanto asi que luego de 25 anos y haber obtenido la jubilacion una de mis tias volvio a Uruguay. Mi otra tia esta todavia en Australia y sus hijas completamente adaptadas al medio local se han casado con australianos o con otros emigrantes.

Otros dos tios se fueron a Argentina, a Buenos Aires, donde se adaptaron mas rapido ya que no hay dos paises en el mundo que tengan las mismas costumbres, el mismo idioma y la misma forma de ser de la gente. Uno se caso con una chilena, formo su familia y trabaja hasta hoy en la vecina orilla (como nos decimos nosotros a los argentinos porque solo nos separa un rio como el Rio de la Plata).

Otra tia en el ano 1966 emigra a los Estados Unidos, su principio en el pais no fue facil porque tambien ella tuvo la barrera de la lengua, pero sin embargo, se preocupo de terminar el secundario y estudiar un oficio como el de ser agente de viajes. Se caso anos despues con un ecuatoriano y tienen tres hijos nacidos en el nuevo pais, totalmente adaptados a las costumbres del pais.

De mis tios emigrados puedo decir que forman parte de una nueva nacion y que vuelven de manera esporadica a visitar el pais pero no para quedarse, mis primos sin embargo no han venido mas que en una oportunidad y no se si volveran algun dia.

Mis otros tres tios y mi madre se quedaron en Uruguay, donde se casaron y tuvieron sus hijos. Tuvieron un especial cuidado en ofrecernos la mejor educacion y la posibilidad de terminar el secundario.

Puedo decir con propiedad que mi familia es un crisol de culturas porque mis primos, en particular los hijos de mis tios emigrados estan totalmente insertos en la sociedad de su pais y se han ido casando con personas de origenes y religiones diversas. Convivimos en mi familia con gente catolica apostolica romana, testigos de Jehova, judios; americanos, argentinos, australianos, canadienses, chilenos, ecuatorianos, italianos y uruguayos, entre otros. Tambien puedo decir que la mayoria de los primos, debido a la particular atencion que pusieron nuestros padres en ofrecernos una educacion mejor de la que ellos tuvieron llegamos a niveles universitarios, obteniendo titulos de ese nivel.

Por ello, digo que conozco con propiedad los fenomenos que ocurren tanto cuando se emigra de un pais como de cuando se inmigra a un pais. Estos hechos me hacen comprender a muchas de las personas cercanas a mi que han debido emigrar de mi pais por diversos, motivos, el mas importante, la escasez de trabajo, la situacion politica-economica y la expectativa de querer dar a sus hijos una vida mejor a la que ellos tuvieron.

Yo naci en el seno de las familias descritas anteriormente. Desde chica me inculcaron los valores fundamentales para poder ser la persona que soy hoy, dandole un giro academico a todo aquello que se hacia por haber sido ensenado de generacion en generacion, pero sin el debido fundamento cientifico del por que se hacia de ese modo y no de otro.

Recuerdo de chica como nos reuniamos a hacer conservas de alimentos, ya sea tomates al natural, salsa de tomate o tomate fermentado con ajo, cebolla, laurel y granos de pimienta negra; o peras y duraznos en almibar; o dulce de higos, de duraznos, de tomates o de zapallo. Aquellos momentos eran magicos porque nos ensenaban la rutina del trabajo con el divertimento y que importante era ser parte de ese equipo. Recuerdo haber absorbido todo aquello que ciertamente era una ciencia, pasada de generacion en generacion, pero siempre tuve la voluntad de saber porque se hacia de ese modo y si no habia otro mejor.

Otra cosa que me inculcaron es el gusto por la producción ortofrutícola, el cómo plantar, en qué época del año plantar y cuándo saber si una fruta estaba pronta para cosechar. Años después llegué a tener un pequeño huerto donde planteé ajo, cebolla, rabanitos, tomates y zanahorias para consumo propio. Además tenía castaños, ciruelos, limoneros, mandarinos y naranjos con los que elaboraba distintos productos para el consumo propio.

Con las ciruelas hacía mermelada y una bebida alcohólica cuyo gusto y sabor era parecido a una sidra, pero un poco más dulce. Con los naranjos y limoneros hacía el jugo para beber cada mañana, confitura con las cáscaras y con el jugo de la pulpa hacía otras bebidas alcohólicas totalmente naturales cuyo color al momento de estar pronta para ser bebido era un anaranjado oxidado; la gente me decía que el gusto se parecía mucho al de un jerez, pero más gustoso. Las castañas se hacían al horno y en almíbar.

También llevo en mis genes el placer que me produce conocer todo acerca del vino, tanto así que hice los únicos dos cursos de enología que existen a nivel universitario en mi país, uno en la Facultad de Agronomía y otro en la Facultad de Química, cada uno con enfoques distintos. Desde hace seis años pertenezco al panel de vinos de la facultad, donde fui entrenada para detectar olores y sabores de los vinos. Siempre en la misma disciplina pertenezco en Uruguay al Círculo de Bacco, una organización que se encarga de hacer visitas guiadas a bodegas cuyos propietarios son italianos o descendientes de italianos donde se hacen degustaciones de los productos de la bodega, así como su posterior compra. Cada uno de ellos nos ha contado su propia historia familiar y puedo decir que son pequeñas y singulares historias, muy similares a las que ya conté con anterioridad en este texto.

Para mejorar mi conocimiento del área entre los meses de noviembre y febrero pasados realicé una pasantía en una prestigiosa institución paraestatal denominada L.A.T.U (Laboratorio Tecnológico del Uruguay). Esta, es la única institución nacional encargada de emitir los certificados de producto apto para la exportación, es decir analizar el producto antes de ser exportado y ver si cumple con los requisitos de entrada al otro país; y de analizar si aquellos vinos que se importaron cumplen con la legislación vigente en mi país. Esta pasantía me dio la posibilidad de degustar vinos que de otra

manera no lo hubiese podido hacer. Es una pasantía que hice con mucho placer porque realmente me encanta el tema y me dio la posibilidad de vincularme con autoridades del área.

En la Facultad de Química, que es donde realice mis estudios, trabajo desde hace doce años. El primer trabajo que tuve fue en la biblioteca, trabajo que me dio la posibilidad de conocer a mucha gente, estudiantes y profesionales del área y de aprender a realizar búsquedas bibliográficas, tanto a nivel de libros y revistas como de internet (en aquellos años aun no desarrollada en la magnitud de hoy día). Fue una experiencia enriquecedora, porque me daba cuenta de cuán importante es para la gente recibir la información que necesita, así como de ser el primer eslabón en la investigación científica rumbo al descubrimiento de nuevos medicamentos o de nuevos elementos para aumentar la satisfacción del cliente y mejorar su calidad de vida. Son contactos que aun hoy mantengo. En el año 1999 comencé a trabajar en otra sección de la facultad, en las cátedras de Análisis Instrumental y de Química Analítica Cualitativa. Las actividades que realice fueron diversas, desde administrativas a prácticas como la de tener que preparar todo aquello que el estudiante necesita para hacer las prácticas en el laboratorio. Esto me brindó la posibilidad de aplicar todo aquello que estaba estudiando y de aprender a vincularme tanto con estudiantes como con profesores. Posteriormente esas cátedras y algunas más se unieron para formar un departamento, esto tuvo lugar como consecuencia de una reestructura de carreras y de planes que se está haciendo en la facultad con el fin de permitir la libre circulación de docentes, materiales y recursos así como su racionalización. Hoy en día puedo decir que somos un cuerpo cohesivo, que podemos seguir avanzando y que estoy completamente adaptada a los cambios que se produjeron y a los cambios futuros.

Una experiencia inédita a nivel de facultad la implementamos el año pasado en ocasión de realizarse entre los días 22 a 27 del mes de mayo fue la Semana de la Ciencia y la Tecnología, en donde estudiantes de nivel escolar vinieron a nuestro recinto con el fin de recibir una clase sobre ¿Qué es la ciencia? Esta experiencia maravillosa nos reportó un mejor conocimiento de la conducta de los niños y que realmente existe interés a esa edad de conocer mejor ese campo, pero que llegado a un momento en la adolescencia esto se

pierde. Nos dio tambien la posibilidad de presentarnos y realizar algunas experiencias en la feria del libro el pasado 7 de octubre.

Nos reporto satisfaccion personal ya que se lleno dicho recinto y todo funciono a la perfeccion.

Debo decir tambien que desde hace dos anos estoy haciendo investigacion cientifica en la Catedra de Quimica Inorganica de dicha facultad. En estos momentos estoy dedicada a la "Sintesis, caracterizacion estructural y estudio de sus posibles propiedades medicinales de complejos de metales de la primera serie de transicion con antibioticos" como lo son las sulfonamidas.

Este trabajo me ha reportado muchas satisfacciones a nivel personal ya que sobre una parte de el realice mi tesis para obtener el titulo el ano pasado de "Licenciada en Quimica" ; ademas mi trabajo junto con el de otras personas ya fue presentado en diversos eventos a nivel internacional como el "XIII Brazilian Meeting in Inorganic Chemistry" y el "Primer Congreso Latinoamericano de Quimica Medicinal". En estos momentos nos estamos abocando a la escritura para la presentacion de un articulo en una prestigiosa revista de nivel internacional.

En estos 32 anos que llevo de vida he vivido diversas experiencias que me han hecho crecer para llegar a ser la persona que soy hoy en dia.

Experiencias como el escuchar a mis abuelos de la nostalgia que sentian por no poder estar en sus tierras de origen, por no poder oler la fragancia en particular de una flor que crecia en aquel lugar; o ver hacer pasta casera todos los domingos o ir a misa todos los domingos; o aquellas de no hace mucho tiempo atras en donde nos sentabamos una tarde de domingo para hablar al exterior (era un proceso que a veces llevaba toda la tarde, ya que no existia internet ni los medios de comunicacion que la acompanan); experiencias como la de hacer las conservas; o como la de ser parte querida e importante en mi familia (lo se porque a las reuniones familiares va mucha gente y se tienden puentes de amistad).

Siento que llevo en mi sangre todas las experiencias, sentimientos, emociones y parte de la vida de todo aquello que mis predecesores vivieron.

Soy lo que soy por todo lo que mis antecesores han hecho .... por ello Salute!!!! Y gracias.