

**IL PROGETTO.** Inaugurata in Mozambico la fabbrica di essiccazione della frutta nata dall'iniziativa congiunta di Scaip, Svi e Medicus Mundi. Darà lavoro a gente del posto

# A Morrumbene i «frutti» delle ong bresciane



Il governatore della provincia di Inhambane, Daniel Francisco Chapo, inaugura la nuova fabbrica



La visita delle autorità all'impianto di trasformazione della frutta



Alcune delle prime lavoratrici locali impiegate nel nuovo impianto

## L'impianto costituisce un'iniziativa importante anche per combattere la malnutrizione

Federica Pizzuto

È stata ufficialmente inaugurata a Morrumbene, nella provincia di Inhambane in Mozambico, la fabbrica di essiccazione della frutta «Jogò - Fruta desidratada de Moçambique», nata dal progetto condiviso delle tre organizzazioni non governative bresciane Svi, Scaip e Medicus Mundi. L'unità produttiva di trasformazione della frutta è il primo esempio in terra africana: la sua particolarità e l'impegno dei primi dipendenti hanno attirato l'attenzione dei media e delle autorità locali, tanto che anche il governatore della provincia di Inhambane, Daniel Francisco Chapo, e i rappresentanti delle direzioni provinciali e dei servizi distrettuali locali non sono mancati all'evento di inaugurazione che si è tenuto in Mozambico

il 21 maggio scorso.

Cofinanziato da Cariplo, Regione Lombardia, Comune di Milano e altri per un valore totale di 584.527 euro, il progetto intitolato «Transformações para alimentar o planeta» ha già iniziato da alcuni mesi a dare i propri frutti e non solo metaforicamente. Chips e succhi di mango e di altri frutti vengono prodotti senza dispersione di risorse, ottenendo il massimo rendimento da prodotti locali presenti in abbondanza e cresciuti senza alcun additivo né inquinanti.

Secondo le statistiche Fao, durante e dopo il raccolto e nella fase di lavorazione si registrano nell'area perdite alimentari pari al 70 per cento della produzione. Il lavoro congiunto di Medicus Mundi, Scaip e Svi, ognuna impegnata nella propria sfera di attività e di supporto ma collaborante in un'ottica proget-

tuale integrata, ha permesso di trasmettere alla popolazione del distretto di Morrumbene tecniche e competenze utili a sfruttare al meglio le potenzialità della terra. Seppur ricca di alberi da frutto, l'area si presenta infatti con una produttività limitata, causata da un'agricoltura spesso lasciata al caso, malattie che provocano in modo irreversibile il deterioramento delle piante, metodi di conservazione e trasporto non efficaci e sistemi di irrigazione antiquati.

Il nuovo impianto di trasfor-

**L'impianto è stato cofinanziato da Regione Lombardia e Cariplo con oltre 500 mila euro**

mazione della frutta, grazie al progetto attivato dalle organizzazioni bresciane, permette di ovviare allo stato di malnutrizione della popolazione, che dipende per il 97 per cento da un'agricoltura di sussistenza e che ancora oggi soffre per scarsità di risorse economiche e mancanza di conoscenze inerenti la corretta alimentazione.

**NEL DISTRETTO** di Morrumbene il livello di malnutrizione si attesta al 44 per cento nei bambini sotto i 5 anni. Anche il miglioramento delle condizioni socio-economiche degli abitanti del distretto rientra tra gli obiettivi del progetto di cooperazione internazionale, che ha anche il merito di aver trasferito alla popolazione locale la consapevolezza di poter gestire in autonomia e in modo vantaggioso le risorse a disposizione.

In occasione dell'inaugura-

zione di «Jogò» è stata presentata anche la neonata cooperativa Kuvanga, che raccoglie i piccoli produttori ortofrutticoli locali e che prenderà in carico la gestione dell'unità di trasformazione, in stretto contatto con le ong, che continueranno a fornire il loro supporto tecnico. Terminate le fasi di sperimentazione, in cui sono state essiccate varie specie di manghi, banane e ananas e in cui si è trasformata la frutta in succo, inizia adesso un periodo di esplorazione dei canali commerciali sia nazionali sia internazionali. Ottenute le certificazioni di qualità e il marchio «Made in Mozambique», «Jogò», la prima fabbrica di trasformazione della frutta, dall'Africa punta ad esportare le chips a nord, oltre il Mediterraneo. Chissà che un giorno non le si possa gustare anche a Brescia. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Solidarietà

### Kiwanis Club Brescia Uno aiuta «I Bambini Dharma»

Donare memoria di carezze e abbracci nei primi giorni di vita, quando tutto appare terribile e meraviglioso a un tempo: è l'impegno sposato da Kiwanis club Brescia Uno che ha ufficialmente consegnato il service per l'anno sociale 2015-2016 all'associazione I Bambini Dharma. Più di 600 mila kiwaniani operano quotidianamente in quasi un centinaio di nazioni per dare un senso compiuto al motto «Serving the children of the world». Lo fanno combattendo il tetano materno e neonatale, l'analfabetismo o il mancato rispetto dei diritti di bambini e adolescenti.

La sezione bresciana non ha potuto tuttavia non premiare la dedizione dei volontari Dharma: «Il nostro è stato un incontro fortuito - ha ammesso il presidente Mirko Osellame -: come kiwaniani siamo chiamati a fare il bene dei bambini e, scoperta l'esistenza nel Bresciano di questa splendida realtà, non potevamo che adoperarci al nostro meglio a suo sostegno. Portano coccole ai neonati abbandonati e solo per questo - ha continuato Osellame - meritano tutto il rispetto e il supporto che un club come il nostro, per quanto piccolo, possa dare. In più quel che fanno non è lavarsi la coscienza con qualche donazione occasionale: offrono in prima persona tempo di qualità, si dedicano anima e corpo al benessere dei bambini. È qualcosa che ci ha profondamente toccato e mi auguro vedrà molti dei nostri soci farsi volontari con loro».

Dharma si prende carico dal 2011 delle necessità pratiche e affettive dei neonati lasciati a sé stessi, abbandonati in ospedale dopo il parto magari



Mirko Osellame e Ivo Saiani

perché affetti da malattie rare o terminali. Ad oggi i «volontari delle coccole» portano il calore umano che spesso il personale del nosocomio non riesce, per motivi lavorativi, a garantire con continuità negli 8 reparti di pediatria del Civile, ma a breve questa amorevole attività potrebbe allargarsi anche agli ambienti dell'oncologia pediatrica.

«**DESIDERIAMO** garantire al neonato amore e attenzione fino a quando, tra i 30 e i 50 giorni di vita, potrà essere affidato a una famiglia adottiva. A livello locale mancava in toto una forma di volontariato assistenziale di questo tipo - ha spiegato Ivo Saiani, direttore dell'associazione fondata da Giovanna Castelli - e a comprova che stiamo seguendo la giusta rotta, sono centinaia le richieste giunte da tutta Italia da parte di chi desidera consigli per mutare la nostra scelta: è qualcosa che ci fa estremamente piacere e c'invoglia a fare sempre meglio». Iniziative e novità, del resto, in Dharma non mancano: come il progetto «Guscio», che s'impegna a portare lettini, abitini, seggioloni o bagnetti all'interno degli spazi ospedalieri. **S.MAS.**

**IL PROGETTO.** Il gruppo bresciano di Emergency e l'Istituto alberghiero Mantegna hanno realizzato una cena sociale etnica per raccogliere fondi

## Abbattere i muri con i sapori del Mediterraneo

### Tra una portata e l'altra testimonianze e racconti

Davide Vitacca

Se l'incontro con le abitudini alimentari di altri popoli è l'anticamera della conoscenza, il primo contatto con un modo di concepire le relazioni sociali e addirittura di pensare differente dal nostro, la condivisione della cultura alimentare è la principale alleata di chi vuol costruire ponti che uniscano e abbattere muri e fili spinati che dividono. Lo sanno bene i volontari del gruppo bresciano di Emergency, che per contribuire al finanziamento del Programma Italia - pensato per garantire anche nel nostro paese assistenza sanitaria e cure indispensabili alle fasce più deboli come poveri, migranti e stranieri - hanno coinvolto in un virtuoso progetto di collaborazione interdisciplinare alcune classi dell'Istituto alberghiero «Mantegna» di via Fura. Grazie alla disponibili-

tà dimostrata dal preside del polo scolastico, il professor Giovanni Rosa, la solidarietà e l'interesse verso gli scenari più complessi dell'attualità sono entrati a far parte del programma didattico.

Assieme a Emergency e sotto la guida dei docenti di cucina Biagio Giannetti e Luciano Annunziata, dell'assistente tecnico Rosaria Sarcinelli e della collega di sala Maria Mazzucchelli, gli studenti delle seconde H, F e I, della quarta A e della prima I ad indirizzo turistico sono stati coinvolti in un viaggio alla scoperta delle traiettorie culinarie che hanno attraversato e attraversano tutt'oggi il Mediterraneo per riflettere sul dramma delle odierne rotte migratorie, che in questi anni lo stanno trasformando in una via della speranza ma anche in uno sconfinato cimitero. Dopo aver seguito tra i banchi alcune lezioni teoriche focalizzate sulla com-

preensione dei contesti di provenienza di profughi e richiedenti asilo e sulla cronaca dei respingimenti, gli alunni hanno potuto «restituire» quanto appreso assecondando semplicemente la propria passione culinaria.

**IL TUTTO** si è tradotto in una cena sociale - aperta a tutti al prezzo di 25 euro - preparata fin nei minimi dettagli, dall'aperitivo al dolce, ispirandosi alle prelibatezze tipiche delle aree geografiche maggiormente coinvolte dal fenomeno migratorio: dall'antipasto africano, preparato con cous cous, verdura croccante, polpo scottato e salsa al basilico, al primo piatto di farfalle alla lampedusana, dallo sgombro alla greca al knafeh mediorientale, gustoso dolce preparato con pasta kadaif, formaggio e miele. Il ricavato della cena, a cui hanno partecipato più di cinquanta persone, è stato inte-



Un momento della cena solidale che ha proposto cibi etnici e testimonianze di alcune immigrate

**Un viaggio alla scoperta delle traiettorie culinarie per riflettere sull'immigrazione**

ramente destinato a Emergency.

Tra una portata e l'altra, i commensali hanno ascoltato le testimonianze di due bresciane d'adozione: quella della siriana di Damasco Hala, mediatrice culturale residente in provincia dal 1980 e quella della greca Giorgia Korka, traduttrice e animatrice della comunità ellenica locale arrivata in città 15 anni

fa. Alla prima è toccato il difficile compito di raccontare la sofferenza del suo popolo, in passato ospitale con i profughi provenienti dal Libano e dall'Iraq e ora costretto a sua volta a fuggire per colpa di una guerra civile che non dà segni d'arresto. «Prima del conflitto, in Siria si viveva relativamente bene, poi le bombe hanno distrutto ogni sogno di benessere e di pace, co-

stringendo molte famiglie a cercare un futuro migliore oltre confine», ha spiegato Hala, che lo scorso ottobre è tornata in Siria per far visita alla madre: «A parlarne mi vengono le lacrime, perché ho lasciato una città brillante e gioiosa e ne ho ritrovata una cupa e deserta», ha confidato.

Giorgia, appassionata oratrice della cultura greca, ha invece descritto una pagina d'attualità poco nota alle cronache internazionali, spesso inquadrate sull'aspetto emergenziale: l'instancabile opera d'accoglienza messa in campo dagli abitanti dell'isola di Lesbo, che spontaneamente, in contrasto con la politica del Governo, hanno aperto le porte delle proprie case ai migranti approdati sul litorale, mettendo a disposizione servizi igienici, generi alimentari e vestiti.

«Si tratta del primo progetto sviluppato con Emergency, ma non credo sarà l'ultimo - ha precisato il dirigente scolastico del Mantegna - Perché ha dato ai nostri ragazzi l'opportunità e il tempo di ragionare su ciò che accade vicino a loro e di sfruttare le competenze fornite dalla scuola per una giusta causa».