



Servizio Volontario  
Internazionale



Servizio Collaborazione  
Assistenza Internazionale  
Piamartino Onlus



Operazione Lieta Onlus



**PROGETTO "SEMENTES DE SUSTENTABILIDADE":  
DAL BRASILE A BRESCIA UNO SCAMBIO DI BUONE PRASSI  
SU INSACCATI E FORMAGGI**

**GARDALATTE E PRATO CARNI IN PRIMA LINEA  
PER OSPITARE UN TECNICO BRASILIANO**

Si conclude oggi la prima fase del progetto di cooperazione internazionale "Sementes de Sustentabilidade" promosso dalle Ong bresciane SVI e SCAIP con la Onlus Operazione Lieta, da anni impegnate in Brasile in attività di promozione delle aree rurali attraverso progetti formativi in ambito agroalimentare.

Obiettivo del programma, che lega Brescia al Brasile in uno scambio di competenze nel settore agroalimentare, è favorire la creazione di una rete di poli produttivi per consentire il graduale confronto di buone pratiche per la promozione di uno sviluppo agricolo e alimentare sostenibile nel Nord del Brasile. Controparti brasiliane del progetto sono il Centro Educacional da Juventude P. J. Piamarta (con lo SCAIP e Operazione Lieta) e l'Obras Sociais da Diocese de Bragança (con lo SVI).

**Il progetto, che si concluderà nel 2015, mira a mettere a regime alcune filiere agroalimentari dei derivati del latte, degli insaccati, del miele e della frutta**, ottenendo le certificazioni necessarie per la produzione e la commercializzazione, al fine di migliorare la qualità della vita dei piccoli agricoltori e dei produttori agroalimentari delle zone di Santa Luzia do Pará, Limoeiro do Norte, Itaitinga e dintorni, attraverso il rafforzamento della rete di produzione, trasformazione, commercializzazione dei loro prodotti e all'articolazione delle loro organizzazioni.

Brescia gioca un ruolo fondamentale: una serie di imprenditori si è infatti offerta per mettere a disposizione il proprio know-how per formare operatori sudamericani: dopo alcune visite in Brasile (tre tecnici italiani provenienti dal mondo dell'impresa e dall'Università sono già stati inviati in Brasile per contribuire al trasferimento di buone conoscenze e pratiche), **Gardalatte di Lonato del Garda e Prato Carni di Gottolengo** hanno ospitato per alcune settimane Felipe Francisco Costa de Castro, che oggi conclude il suo soggiorno formativo bresciano e che potrà sfruttare quanto appreso nel laboratorio produttivo situato nella località di Itaitinga.

Nel corso dello stage in Gardalatte, il signor De Castro ha potuto imparare i segreti della produzione del **Grana Padano e del Provolone**. Il caseificio lonatese è oggi tra i principali produttori lombardi di questi formaggi: la raccolta latte dell'ultimo esercizio ha superato i 750.000 quintali, con un fatturato di 60 milioni di euro. Da Prato Carni, invece, il tirocinio si è concentrato sulla produzione di **salami e salamelle**, completata da momenti formativi sull'etichettatura, il confezionamento e la vendita. L'azienda di Gottolengo, che vanta uno stabilimento i 1.500 mq completamente rinnovato dal 2006, produce artigianalmente 10 quintali di insaccati alla settimana, a cui se ne aggiungono 30 di carne bovina fresca e 8 di carne suina.

Il costo totale del progetto è di **378.600,00 euro**, di cui 227.153,57 coperti da un contributo della Fondazione Cariplo e di Regione Lombardia. **Si stima che i beneficiari diretti del programma saranno 12.000, mentre gli indiretti 35.000.**