

N. 4 LUGLIO-AGOSTO 2016 - ANNO 95

RIVISTA BIMESTRALE

WWW.AFRICARIVISTA.IT

AFRICA

MISSIONE • CULTURA

VIVERE IL CONTINENTE VERO

Madagascar

Il secondo funerale

Rd Congo

Scienziati sul fiume

Chiesa

Taizé in Benin



Botswana

I SIGNORI DEL KALAHARI

Jogó, dolci sorprese

**VISITA ALLA
PRIMA FABBRICA
DI LAVORAZIONE
DELLA FRUTTA
IN MOZAMBICO**

Il gruppo di lavoratori mozambicani di Jogó in posa all'esterno della fabbrica. Al centro, la responsabile dell'unità produttiva: la bresciana Grethel Gianotti, ex manager di moda in Italia: «Sono entusiasta di questa nuova avventura – racconta – che crea lavoro, distribuisce potere d'acquisto e valorizza i produttori locali»

O G Ó





È stato da poco inaugurato il primo centro di essiccazione di frutta tropicale del Mozambico. Un'impresa

sociale (generata dalla cooperazione bresciana) che sostiene i contadini locali, crea posti di lavoro. E azzerava gli sprechi

Il Mozambico ha la sua prima fabbrica di lavorazione della frutta. È sorta poche settimane fa a Maxixe, nella provincia di Inhambane. Si chiama Jogó, come la località che lo ospita.

Sembra una notizia di poco conto. In realtà si tratta di qualcosa di profondamente innovativo, come lo sono, del resto, tutte le iniziative che trasformano sul posto materie prime o prodotti dell'agricoltura africani di solito destinati direttamente all'esportazione.

Trasformare sul posto, infatti, significa innescare un circolo economico virtuoso: innanzitutto si creano posti di lavoro e poi si distribuisce reddito. Il maggior potere d'acquisto della popolazione favorisce, a sua volta, una domanda di altri prodotti. Insomma si tratta di una sorta di volano dell'economia locale che, su larga scala, finisce per distribuire la ricchezza.

Chilometro zero

Jogó per ora è solo un embrione di tutto questo, una goccia nel mare delle necessità che l'Africa ha di industrie di trasformazione. Ma, proprio per questo, Jogó ha un enor-

me valore simbolico. La fabbrica lavora la frutta esotica – manghi, ananas e banane – che viene raccolta direttamente nelle piantagioni sul territorio di Maxixe.

«Sono molto contenta che le mie banane siano apprezzate», dice una contadina mentre consegna una montagna di caschi gialli a una responsabile della Jogó. «Collaborando con la fabbrica ho il vantaggio di vendere tutto il raccolto a prezzi giusti e garantiti, senza dovermi più preoccupare di portarlo in un mercato e sperare in una buona giornata di vendite».

Una volta pesata e pagata, la frutta viene trasportata in fabbrica per essere

► **Dipendenti al lavoro nello stabilimento della Jogó. La frutta viene selezionata e tagliata a mano. Poi c'è il lavoro della macchina essiccatrice e infine il confezionamento sottovuoto**

► **Una fase della lavorazione. La filiera produttiva non usa coloranti, conservanti o altri additivi chimici. Il prodotto finale è solo frutta con tutte le sue proprietà nutritive**

► **Un dipendente della Jogó mostra orgoglioso il risultato del lavoro: ananas essiccato**



sottoposta al processo di lavorazione. Anzitutto è controllata dagli addetti, che verificano l'integrità e la salubrità del prodotto, poi viene lavata e tagliata. Infine viene introdotta in un'apposita macchina termoventilata per essere sottoposta al processo di essiccazione, che dura circa quattordici ore. Una volta che è stata disidratata, la frutta viene confezionata sottovuoto per favorire la conservazione ed evitare la proliferazione dei batteri. Tutto il processo, dalla raccolta al confezionamento, avviene nell'arco di un paio di giorni. A chilometro zero.

Manager-volontaria

Per il visitatore, entrare nello stabilimento Jogó è come entrare in una navicella spaziale: si passa dalla calura esterna a un luogo produttivo con aria condizionata, quasi asettico, dove i dipendenti lavorano con gesti sicuri e professionali, muniti di apposite mascherine e cuffie. «La formazione del personale e la costante ricerca della qualità sono alla base del successo di un'impresa», sottolinea Grethel Gianotti, 35 anni, direttrice della Jogó, che solo un anno fa ricopriva un ruolo da manager in un'impresa di moda in Italia. Ha rinunciato ai soldi e a una carriera promettente per trasferirsi come volontaria in Africa assieme al marito, che fa il medico. «Non sono affatto pentita di questa scelta – dice convinta –; qui in Mozambico ho raccolto una scommessa impegnativa: far funzionare un'impresa sociale che punta a coniugare affari e sviluppo locale. Non il solito intervento assisten-

ziale. L'Africa non ha bisogno di beneficenza né di filantropi: se vogliamo aiutare davvero questo continente dobbiamo investire nella sua gente e promuovere il lavoro».

Basta sprechi

Jogó è il prodotto dell'intervento di quattro ong bresciane (Medicus Mundi, Servizio Volontariato Internazionale, Servizio di Collaborazione e Assistenza Piamartino). Bruno Comini, 38 anni, che è il coordinatore dei progetti nella regione di Inhambane, è convinto che Jogó sia strategica per lo sviluppo della regione: «La nuova unità produttiva, oltre a garantire ai contadini un reddito sicuro – fa notare – favorisce il consumo della frutta che, attraverso l'essiccazione, è resa disponibile anche fuori stagione». Il periodo di maturazione e raccolta del mango, per esempio, è molto breve. Ciò comporta enormi sprechi produttivi. «La carenza di infrastrutture non permette di spostare

in tempi rapidi la frutta fresca, che dunque deve essere consumata sul posto – chiarisce Comini –. Ma il mercato locale è troppo piccolo e ad ogni stagione circa il 40 per cento della produzione va inesorabilmente persa».

Ora la Jogó promette di azzerare gli sprechi. Vedremo. «Lo sviluppo dell'impresa dipenderà da come andranno le vendite – fanno presente i responsabili della fabbrica –. Puntiamo a portare la nostra frutta nei supermercati della capitale Maputo e in Sudafrica, ma soprattutto in Italia, magari sfruttando i canali di distribuzione del commercio equo. Abbiamo già fatto eseguire in laboratorio le analisi necessarie per certificare la qualità del nostro prodotto». I risultati parlano chiaro: 100 per cento frutta, con tutte le sue proprietà nutritive: niente coloranti, conservanti o additivi chimici. «È uno snack energetico, gustoso e salutare. Provare per credere». 🌱

▼ Una contadina e, a destra, il momento della consegna delle banane alla responsabile della fabbrica: il pagamento della merce è immediato. Per il momento la fabbrica dà impiego a sei lavoratori e collabora con una trentina di produttori locali. Ma sono numeri destinati a crescere in fretta

