

## LA CITTÀ



Il banchetto. La frutta esposta per essere venduta



Il logo. Foto di gruppo con il logo di Jogò



L'unità. In visita all'unità di produzione

# In Mozambico la fabbrica «bresciana» di frutta secca

«Jogò» è stata inaugurata dalle ong Scaip, Svi e Medicus Mundi nello spirito di Expo

## Solidarietà

Elisabetta Nicoli

■ Profumi di frutta dei tropici in virtuosa combinazione con l'attitudine solidale bresciana a farsi impresa per lo sviluppo. Nasce da un mix di generosità della natura e del nostro terzo settore l'avvio della filiera che dai campi del Mozambico si prepara a portare fino alle nostre tavole sapori esotici predisposti per la lunga conservazione.

**Il progetto.** Il progetto delle tre ong bresciane Scaip, Svi e Medicus mundi, avviato nello spirito di Expo, è arrivato alla dimensione produttiva e alla ufficiale inaugurazione di Jogò, fabbrica di trasformazione della frutta nella regione mozambicana di Inhambane. Terra verde e rigogliosa, ma povera, la zona di Mocimboa do Vale è un'agricoltura di sussistenza, che non garantisce ai bambini una buona cresci-

ta, con una malnutrizione calcolata al 44% dei piccoli al di sotto dei cinque anni.

Anacardi e manghi, agrumi, banane e ananas crescono in quantità ma la debole catena del trasporto ai mercati, della trasformazione e della conservazione non consente di valorizzare queste risorse, sovrabbondanti rispetto alla domanda locale nel tempo della maturazione. Jogò, la fabbrica inaugurata il 21 maggio scorso grazie a un investimento di 584mila euro, si è avvalsa di un cofinanziamento di Fondazione Cariplo, Regione Lombardia e Comune di Milano e di una sensibilizzazione ad ampio raggio nel nostro territorio, tra imprese e scuole.

**Il coordinamento.** Il centro di coordinamento è in via Collebeato, dove hanno sede le tre ong in stretto rapporto con lo staff che opera in loco. «I contadini vendono alla fabbrica a prezzo di mercato la frutta che prima restava in gran parte inutilizzata - spiega Marzia Lazzari, coordinatrice per Medicus Mundi in sinergia con Federica Nassini dello Svi e Paolo Taraborelli dello Scaip -, sei donne sono occupate nel processo di lavora-

zione: sono i primi segni positivi, con la costituzione della cooperativa Kuvanga per la gestione di un'attività che si punta a far crescere. Le analisi dei prodotti stanno dando buoni esiti ai fini della certificazione per l'export, verso il Sud Africa e verso l'Europa, mentre si sta valutando l'opportunità di intraprendere anche altre strade, come la trattazione degli anacardi e la produzione di succhi, sondando i possibili canali commerciali».

L'impatto è già positivo sull'economia locale, con il sostegno che arriva alle famiglie grazie ai nuovi guadagni dal lavoro e dalla vendita, mentre ci s'impegna anche con interventi formativi a migliorare i sistemi di coltivazione. L'impegno per garantire ad ogni latitudine «cibo sano, sicuro, sostenibile e sufficiente per tutti» ha preso impulso da Expo, dove il progetto bresciano era stato presentato, e continua. Anche con l'opera di sensibilizzazione alla solidarietà e al buon uso delle risorse tra i bambini e i ragazzi nelle scuole e, d'estate, nei Grest: la sede di via Collebeato coordina anche l'attività dei giovani in Servizio civile per la semina di buoni principi e buone pratiche tra le nuove generazioni del nostro territorio. Guardando all'Africa, dove le chiome dei manghi e le piantagioni di ananas promettono raccolti ancora più ricchi, di cui forse presto potranno beneficiare anche le nostre consuetudini alimentari, per effetto di una rete di collaborazioni consolidata con successo. //

## L'INIZIATIVA

## In Uganda è attiva da alcuni mesi la prima impresa sociale della ong bresciana CHEESVI, ECCO I FORMAGGI AFRICANI TARGATI SVI

Flavia Bolis

**C**heesvi», ovvero il nuovo social business dello Svi. La Ong bresciana, Svi, Servizio Volontario Internazionale, ha avviato recentemente la sua prima impresa sociale, a Kampala, in Uganda. Si tratta di un caseificio che produce numerose varietà di formaggio, mozzarella, toma, scamorza, crescenza, taleggio, montasio, italico e ricotta e che sono il risultato della lavorazione di latte ugandese innestato con fermenti italiani. Il caglio è italiano «ma presto - sottolineano in quel di Kampala i responsabili del progetto - sarà solo di origine vegetale».

Il caseificio, che si trova nella capitale, nella sede regionale dell'organizzazione, è produttivo da qualche mese e conta nel proprio organico tre dipendenti locali. La struttura è dotata di tutte le attrezzature necessarie alla produzione dei formaggi e di opportune stanze di lavorazione e di maturazione. «Si tratta - ha detto il presidente Svi Paolo Romagnosi - di un nuovo settore di attività della nostra realtà nel quale ci stiamo muovendo dopo anni di studio, impegno e presenza». Decenni di attività nelle zone rurali della «Perla d'Africa», come fu definita da Churchill, soprattutto nella regione del Karamoja (che come altre ha vissuto siccità, carestie, guerra), hanno forgiato i volontari rendendoli consapevoli che passata la fase dell'emergenza sarebbe stato necessario immaginare progetti di sviluppo. E Cheesvi è uno di questi. La produzione, secondo gli obiettivi, si aggira attorno ai 150 chili di formaggio alla settimana che sono il risultato finale della lavorazione di 1.000 litri di latte provenienti da cooperative agricole locali. Attorno a Kampala, che si affaccia sulle rive del Lago Vittoria, vi sono molti allevamenti a gestione familiare, dove la produzione è di piccola quantità ma di alta qualità. Svi



In vendita. La mozzarella pronta per l'acquisto

immaginando, come suo stile, un progetto sostenibile prima di compiere tutti gli atti ufficiali per avviare la produzione si è anche assicurato un mercato in cui principali clienti sono le scuole internazionali della capitale e un mercatino che ha sede in un ristorante prestigioso del centro di Kampala e che, ogni sabato, accoglie venditori di alimentari. L'Impresa sociale, di mese in mese, ha registrato un significativo aumento degli ordini fatti direttamente da ristoranti e hotel, oltre che da privati. I proventi dell'attività del caseificio, impresa sociale iscritta al Registro delle Imprese ugandesi con il nome di Cheesvi Ltd, saranno interamente devoluti ai progetti Svi in Karamoja per le sue attività nei distretti di Napak e Kaabong, dove l'organismo attua progetti nei settori agro-zootecnico e ambientale.

## La Cattolica apre le porte agli studenti con gli Open Days

### Università

Domani e venerdì la presentazione dei corsi di laurea, via con Informatica

■ Torna l'Open Day dell'Università Cattolica: domani e venerdì, a partire dalle ore 9, appuntamento nella doppia sede di via Musei 41 e via Trieste 17, con la presentazione delle fa-

coltà. Tra le novità: il nuovo percorso di studi in Informatica (presentazione domani alle 10 in aula magna) e l'attivazione del secondo anno di Scienze politiche. Per i genitori un incontro su tasse e borse di studio.

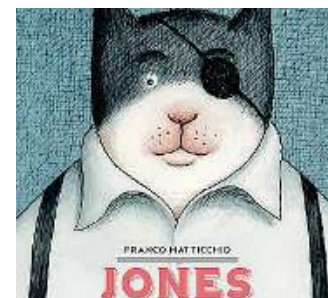
L'Università Cattolica invita tutti gli studenti che non hanno ancora scelto la propria strada a partecipare all'open day di luglio. Molte le novità dell'anno accademico alle porte, tra cui: la possibilità per gli studenti di lingua cinese di conseguire il «double degree» frequentan-

do due anni di corsi presso la Beijing Language and Culture University (BLCU), l'istituzione del nuovo curriculum in Informatica alla Facoltà di Scienza Matematica, e l'attivazione del secondo anno del corso di laurea in Scienze politiche e delle relazioni internazionali, istituito l'anno scorso. La sede offre ai neo diplomati due giornate di approfondimento per presentare i corsi di laurea triennali. Presidi, docenti e laureati già inseriti nel mondo del lavoro saranno in aula per chiarire le perplessità dei giovani. Collegamenti internazionali, testimoni di successo, sono alcuni degli ingredienti dell'edizione estiva dell'Open day 2016, mentre psicologi del Cross saranno a disposizione per colloqui individuali gratuiti di orientamento alla scelta universitaria. Info: 030-2406246/279, www.unicatt.it/openday. //

## Tra gli animali di Matticchio domani arriva il gatto Jones

### Arte

■ Il disegnatore e artista Franco Matticchio sarà ospite domani, giovedì, dalle 17 alle 19 della Galleria dell'Incisione, in via Bezzacca 4, dove è allestita fino a domenica la sua mostra «Campacavallo» (orari di apertura: da martedì a domenica



Jones. La copertina del volume

ore 17-20; info 030-304690).

L'artista presenterà in città il suo nuovo libro «Jones e altri sogni» (Rizzoli Lizard, 256 pp., 25 €) dedicato al gatto Jones, nato dalla penna di Matticchio nel 1985 e ispirato a una canzone di Bob Dylan.

Il gatto Jones ha una benda sull'occhio, ma non è un pirata. Ama dormire, ma con i cuscini ha una relazione parecchio complicata. Le sue avventure, a metà tra Walt Disney e Samuel Beckett, sono una lettura di culto per veri gourmet del fumetto. //