



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli

Un interscambio professionale con Comundo

Alla ricerca della sostenibilità



Foto sovrapposta del ristorante prima dell'inizio del progetto e durante il giorno dell'inaugurazione

Benvenuti

Care amiche e cari amici,

era l'altro giorno che mi accingevo ad andare nel nord del Nicaragua per incontrare per la prima volta i miei futuri compagni di lavoro. La mia esperienza di tre anni sta entrando nella sua ultima tappa. Terminerò il mio interscambio tra poco più di un anno. Non è ancora il momento di tirare le somme, anche perché manca molto tempo, e c'è ancora molto da fare.

Contatto - Marco Ventriglia

Per iscriversi al mio gruppo di sostegno oppure non ricevere più il bollettino scrivimi:

- Comundo si fa carico dei costi degli interscambi.

Le informazioni sulle possibilità di donazione si trovano nell'ultima pagina.





Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Introduzione

In generale, la mia famiglia ed io stiamo bene. Sarà un ritornello, e forse anche ripetitivo, ma bisogna sempre mettere in chiaro prima di leggere, che il contesto del Nicaragua sta alla realtà svizzera, come la brillantezza della luna sta alla vista accecante del sole. Non parlo solo a livello politico, economico e sociale. Anche la gestione della pandemia ha lasciato spiazzati un po' tutti quanti. A proposito del covid-19. Ahimè, durante il mese di maggio mia moglie ha iniziato a sentire i primi sintomi febbrili. Chiaramente, ci siamo sin da subito allarmati e preso le misure adeguate, mascherina in casa e cercare di limitare i contatti con lei, soprattutto per tutelare il nostro piccolo Nilo. Grazie a qualche telefonata, mia moglie è riuscita ad accedere al test per il covid-19, il quale successivamente, si è dimostrato essere positivo. Sono stati dai cinque ai sette giorni di completo blackout per lei. Praticamente, costretta a rimanere a letto. Chiaramente qualche giorno più tardi è toccato anche a me. Verso il 10 di maggio sono apparsi i primi sintomi quali dolori muscolari, febbre e diarrea. Dopo una settimana, hanno fatto seguito altri tipi di problemi, tra tutti il ritmo cardiaco basso e la percezione che i polmoni stessero collassando. Forse la parola collasso è molto forte, ma la sensazione era quella di essermi risvegliato dopo una notte di bagordi, dove si è bevuto alcool e fumato sigarette in maniera sconsiderata. Quella era la sensazione che avevo dei miei polmoni. Per fortuna mia moglie stava pian piano ritrovando le forze, così potevamo alternare la presenza con nostro figlio, che per fortuna, non ha mai accusato alcun sintomo legato al covid-19. A seguirci durante il processo di questa malattia, una dottoressa di León, che ci ha accompagnati lungo tutto l'iter, dai primi sintomi fino al termine della quarantena. Purtroppo, non tutti possono permettersi di pagare un dottore, ma soprattutto medicine costose per un trattamento alternativo contro il covid-19. Qui la maggioranza delle persone cerca rifugio nella spiritualità o nell'assunzione di prodotti curativi, tra cui, tè con limone e zenzero.

Nota positiva in tutto ciò? Benché fumassi qualche sigaretta ogni tanto, la coscienza mi ha imposto di dire stop, definitivamente! Chiaramente un mese di stop dal lavoro ha generato diversi ritardi e creato un accumulo di lavoro che sto cercando di smaltire il più in fretta possibile.

Con l'alleanza nel 2021 dell'organizzazione non governativa svizzera Interteam sotto il mantello di Comundo, quest'ultima oltre che inviare professionisti nel Sud del mondo, ha introdotto anche il finanziamento di progetti puntuali in favore delle organizzazioni partner locali.

Il progetto finanziato da Comundo

L'anno scorso, più o meno in questo periodo, io e altri due cooperanti di Comundo abbiamo posto le basi per un nuovo progetto. Insieme alle rispettive organizzazioni partner, UCANS nel mio caso e COTUCPROMA nel caso di Matteo Faltieri e Giulia Favilla, siamo riusciti a formalizzare un progetto che alla fine dello scorso anno è stato ufficialmente approvato e finanziato. L'inizio del progetto è stato fissato per il primo di gennaio, e il suo termine è previsto per il 31 di dicembre. Con un totale di poco più di CHF 33.000 è stata pianificata la creazione di un piccolo ristorante e la realizzazione di dodici unità di produzione nelle varie comunità in cui operiamo. Tra le unità di produzione gestite dagli stessi beneficiari, troviamo sei pollai e sei orti che fungono da fornitori per le materie prime del ristorante. Parallelamente, l'organizzazione partner dei cooperanti Matteo e Giulia lavora anche con artigiani locali, i cui prodotti vengono utilizzati per il servizio di ristorazione (come bicchieri, piatti e posate) oppure esposti per la vendita nel medesimo ristorante.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Noi cooperanti siamo di supporto alle varie attività e cerchiamo, nel limite del possibile, di avere un occhio di riguardo per quanto attiene la bontà dell'esecuzione e la rendicontazione dei fondi erogati; in altre parole, che ogni centesimo venga speso secondo quanto formalizzato nella proposta.

I compiti di COTUCPROMA

Per darvi una panoramica generale dei progressi del progetto, è bene elencare brevemente le attività e gli obiettivi raggiunti anche dall'organizzazione di Matteo e Giulia. Lo spazio utilizzato per la realizzazione del ristorante sorgeva di fianco alla stessa organizzazione partner. Uno spazio inutilizzato, vicino a punti nevralgici della città di Somoto, come il comando della polizia e il centro cittadino, e che lasciavano intendere un buon potenziale. Sommiamo al fatto che, volente o nolente, il finanziamento della cooperazione internazionale continuerà a diminuire col tempo, l'idea di poter generare attraverso il mercato risorse che permettono la sopravvivenza dei beneficiari e delle organizzazioni partner è piaciuta particolarmente. Ecco che una delle attività principali di COTUCPROMA è stata quella di ristrutturare gli spazi adibiti al ristorante ed acquistare il mobilio. Per far funzionare un ristorante è altresì necessario del personale. Parte dei fondi sono stati destinati ad assumere persone del posto, tra cui una cuoca e una cameriera. Il concetto di base è che questo ristorante acquisti materie prime da contadini locali, ma che sia anche una vetrina per il mercato locale di prodotti lavorati come per esempio miele, caffè e marmellate, senza dimenticare l'artigianato. La logistica di approvvigionamento è in mano a COTUCPROMA, la quale sottoscrive accordi commerciali direttamente con artigiani e contadini. Questa logica di mercato aiuta a potenziare le capacità di negoziazione delle persone che vivono nelle comunità, dando loro migliori strumenti per vendere l'eccedente nelle medesime comunità o ad altri attori come intermediari e commercianti.

Compiti condivisi

Ogni iniziativa commerciale che si rispetti, ha bisogno di un'analisi iniziale per valutare se ci sono possibilità di successo e quali sono le strategie migliori per raggiungere risultati positivi. Ecco che, insieme al cooperante Matteo Falteri abbiamo condotto durante il primo quadrimestre dell'anno due studi di mercato. Il primo focalizzato sul mercato locale degli ortaggi, in cui vengono dettagliate diverse informazioni circa la stagionalità dell'ortaggio, il periodo di produzione, la variazione del prezzo durante l'anno, e solo in due casi (per il pomodoro e il peperone) siamo riusciti ad intervistare due produttori per ricostruire una struttura di costo di produzione. L'idea è di completare entro la fine dell'anno questo studio di mercato con i dati produttivi-contabili che verranno raccolti durante la produzione dei sei orti. Questo studio di mercato è la base per garantire condizioni ottimali, tanto per il ristorante come per i contadini che producono ortaggi.

Lo studio di mercato degli artigiani si è focalizzato sulla visita a quattro artigiani della zona, beneficiari chiaramente del progetto. Ogni artigiano si è specializzato nella lavorazione di una materia prima diversa, tra cui il frutto del jícaro, le fibre di henequén, l'argilla, ecc. In sostanza, abbiamo monitorato il procedimento per la realizzazione di diversi prodotti, tenendo in considerazione il tempo dedicato e le risorse utilizzate. Questo ha permesso di ottenere il costo di produzione di diversi prodotti e la possibilità di dimostrare all'artigiano la giustificazione di un prezzo di vendita corretto. Come ultimo capitolo, è stato svolto un sondaggio di mercato nella città di Somoto, per capire che tipo di prodotti artigianali hanno mercato, chi potenzialmente sarebbe disposto a comprarli e a quanto. Ricordo ai lettori che il ristorante serve anche come spazio di vendita dell'artigianato e per ambire a risultati positivi è necessario offrire al mercato ciò che richiede a prezzi competitivi.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo



Workshop sulla gestione contabile dei pollai

I compiti di UCANS

All'interno del progetto, la mia organizzazione si è focalizzata più sulla parte produttiva. Benché i beneficiari selezionati (48 in totale) siano produttori, si è voluto comunque organizzare sedute di formazione sulla gestione tecnica di pollai e orti. Altresì, sono stati inseriti due incontri, svolti dal sottoscritto, per spiegare l'importanza della gestione amministrativa di tali attività. In generale, i comunitari hanno una buona conoscenza tecnica agronomica, un po' obsoleta a volte, però sufficiente per gestire in maniera adeguata una coltivazione. Purtroppo, la parte amministrativa-contabile è il tallone d'Achille un po' per tutti. Forse perché noiosa, oppure perché non hanno mai ricevuto insegnamenti sui concetti numerici. Per sopperire a questa lacuna, ho creato un sistema basato su quattro registri: registro delle attività, registro di cassa, registro di produzione e registro d'inventario. Anche se di estrema semplicità, risulta a volte titanica il trasferimento di conoscenza. Non bastano di certo due incontri per garantire che il sistema contabile venga messo in pratica alla lettera. È per questo che da luglio fino alla fine del progetto, sarà mio compito quello di garantire visite continue di appoggio tecnico e commerciale direttamente nelle comunità.

Ad oggi, sono stati realizzati ed attivati sei pollai (due di galline ovaiole e quattro di polli d'allevamento), più sei orti famigliari. Ogni attività è gestita da un gruppo di quattro persone, in cui possiamo trovare il giovane, l'adulto o l'anziano, che ruotano nelle varie attività e si dividono il lavoro.

Attualmente, dopo il primo ciclo di produzione di polli di ingrasso, sono stati prodotti quasi 350kg di carne di pollo, con un fatturato di quasi mille dollari americani. Questo ha permesso di mettere da parte una somma che garantisca la continuità del prossimo ciclo, quindi l'acquisto di nuovi pulcini e prodotti per l'allevamento, oltre che generare un profitto per i componenti dei vari gruppi.

Per quanto riguarda le galline ovaiole, le due comunità che hanno deciso di lavorare nella produzione di uova hanno generato in tre mesi circa 900 uova. In questo caso è necessario fare qualche calcolo il prossimo mese, prima di poter confermare se stanno generando profitto o meno. Ad ogni modo è bello sottolineare che in uno dei due allevamenti di galline ovaiole, troviamo Luisa Amelia Olivera. Questa donna di 37 anni, membro di una cooperativa affiliata a UCANS, è considerata una leader nella sua comunità e all'interno di questo progetto guida un gruppo di altre tre persone che lavorano nella produzione e commercializzazione di uova. Il gruppo ha iniziato con 33 galline e 2 galli. Grazie alla presenza di questi ultimi, alcune uova possono risultare fertili, generando così nuovi pulcini, che permetterà finalmente di aumentare il branco. Infatti, oggi il gruppo guidato da Doña Luisa può vantare sei pulcini in più, e questo può significare una maggiore produzione di uova e quindi profitti migliori.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo



Doña Amelia lavorando per la produzione di uova

Per quanto riguarda la produzione di ortaggi, non è stato ancora possibile produrre e commercializzare le varie materie prime a causa della grave siccità e dei cicli colturali tardivi. Infatti, se le galline hanno una produzione immediata, la carne di pollo può essere pronta in 40/45 giorni, gli ortaggi possono tardare da un mese e mezzo fino a tre mesi.



Don Franklin al lavoro in uno dei sei orti del progetto

I prossimi passi

Fin qui quello che è stato fatto, però mancano diverse attività ancora da sviluppare. Prima fra tutte è un impianto di lavorazione per frutta e ortaggi. UCANS già possiede una cucina semi-industriale che utilizza per la lavorazione del miele.

L'idea era di non partire da zero ma migliorare quello che già si ha. Verranno acquistati macchinari e utensili per potenziare la cucina ed essere in grado di lavorare anche altre materie prime come le stesse verdure degli orti o frutti di altre cooperative. Verrà assunto per un mese un esperto in lavorazione degli alimenti che svilupperà diverse linee di prodotti processati, come per esempio la salsa di pomodoro, i sottaceti, le marmellate, i canditi, il vino alla fragola, ecc. Questo consulente dovrà anche insegnare a qualcuno come riuscire a trasformare le materie prime in prodotti processati, includendo anche i concetti nutritivi. Per questo motivo, il progetto include l'assunzione di quattro donne delle comunità limitrofe per un periodo di sei mesi. I benefici diretti sono molteplici: si insegna qualcosa di molto pratico che le donne possono replicare nei propri nuclei famigliari, esse ricevono un salario e quindi un'entrata garantita, si dà valore alla produzione degli orti e infine si contribuisce a rendere attrattivo il ristorante con prodotti in vendita con alto valore aggiunto.

Oltre alla parte alimentare, il ristorante è stato anche concepito come un luogo di incontro tra cucina e arte. Per questo, l'altra organizzazione partner, attraverso gli altri due cooperanti di Comundo, si sta occupando del miglioramento della produzione artigianale. Prodotti più curati, che rispecchiano i desideri locali e le necessità quotidiane. Attraverso diversi workshop agli artigiani verranno insegnate nuove tecniche e saranno equipaggiati con nuovi strumenti in base alle diverse necessità di ognuno di loro. Culminando questo percorso con un murales all'interno del ristorante e nuovi prodotti posti in vendita.

Infine, Matteo e il sottoscritto completeranno le attività del progetto con la parte di sensibilizzazione sulla protezione dell'ambiente e la visione micro-imprenditoriale dei beneficiari. Attraverso incontri e presentazioni pratiche spiegheremo che ogni attività, pur piccola che sia, è una micro-impresa che può e deve generare utili con la finalità di reinvestire e aumentare le proprie dimensioni.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Altresì, è fondamentale farlo nel rispetto di Madre Natura, cercando di applicare tecniche e attitudini sostenibili, per fare la nostra parte nella lotta ai cambiamenti climatici e anche vendere questa immagine “green” al mercato.

L'intervista

Di seguito l'intervista condotta ad un giovane beneficiario del progetto finanziato da Comundo, cercando di scavare un po' anche nel suo privato.



William mentre svolge le pulizie giornaliere del pollaio

Chi sei? Mi chiamo William Alaniz Gonzalez e ho 16 anni.

In quale comunità vivi? Vivo nella comunità di San Antonio, Municipio di Yalagüina.

Qual è la tua occupazione principale? Sono uno studente dell'ultimo anno della *secundaria* (le nostre scuole superiori), e il prossimo anno mi piacerebbe andare all'università e studiare scienze della comunicazione. Purtroppo questo corso di laurea non esiste nella città di Somoto, per questa ragione mi vedrei costretto a spostarmi nella capitale Managua nel caso in cui si realizzasse questo sogno.

Con chi vivi? Vivo con mia madre, mio fratello, due nonni e una cugina. Sei persone in totale, contando anche me.

Di quale cooperativa sei membro? Sono socio della cooperativa Nuevo Amanecer nella comunità di San Antonio, Municipio di Yalagüina. Nella cooperativa ci sono altri giovani, ma tra tutti i membri sono il più giovane.

Qual è il tuo ruolo nella cooperativa? Benchè non abbia esperienza nella coltivazione di grano basico, cerco di apprendere con la pratica dagli altri membri più anziani. Noi giovani, con alle spalle anni passati dietro i banchi di scuola, siamo chiamati a supportare gli anziani che a volte non sanno né leggere né scrivere, e questo ci fa sentire utili.

Quali sono le più grandi difficoltà che vivi come giovane? Sento che noi giovani, nella società in generale, non veniamo ascoltati abbastanza. Rispetto agli adulti a volte abbiamo una visione diversa che non corrisponde alla loro, e quando cerchiamo di aprirci, la nostra voce non viene presa in considerazione.

In che modo affronti questa difficoltà all'interno della cooperativa in cui sei membro? All'interno della mia cooperativa sento invece che mi viene chiesto cosa penso dei vari temi in discussione, dalla partecipazione attiva all'inserimento delle nuove leve.

Hai mai pensato di abbandonare il paese per cercare fortuna altrove? In generale, nella comunità ci sono persone che migrano all'interno del paese per brevi periodi perché magari hanno trovato un impiego temporaneo. Oppure lasciano il paese per cercare fortuna altrove, o nel migliore dei casi, hanno già conseguito un lavoro in nero. Questo succede perché viviamo di agricoltura, e la nostra regione è caratterizzata da periodi di forte siccità.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Viviamo il riscaldamento globale sulla nostra pelle, e se non siamo in grado di lavorare le nostre terre, siamo costretti a lasciare la comunità per cercare di portare il pane alle nostre famiglie. Per fortuna, forse per l'età ancora giovane che ho, non mi è ancora capitato di pensare di andarmene. Anzi, voglio prepararmi, studiare e aiutare la famiglia e la cooperativa affinché si migliori la prospettiva e la qualità della vita.

In che modo sei un beneficiario del progetto finanziato da Comundo? Nel progetto finanziato da Comundo, faccio parte di un gruppo con altre tre persone nella gestione di un pollaio.

Quali sono stati i risultati raggiunti fino adesso? Il progetto ha sovvenzionato la ristrutturazione di una struttura di un vecchio pollaio. Inoltre, Comundo ha finanziato il primo ciclo di produzione, che includeva la quantità di cento pulcini e tutti i prodotti e nutrienti per l'ingrasso. Dal 9 aprile, data di consegna dei pulcini e del materiale, fino al 18 maggio, data in cui sono stati macellati, insieme al resto del gruppo ci siamo adoperati ed abbiamo seguito le linee guida del tecnico di UCANS che ci ha formato. Alla fine di questo primo ciclo siamo riusciti ad ottenere quattrecentodieci libbre di carne (circa cento ottantacinque chilogrammi). Tutta la produzione è stata venduta all'interno della comunità, generando circa 17.000 Cordoba (poco meno di 500 Franchi). Questo ci ha permesso di mettere da parte 11.000 Cordoba per l'acquisto di nuovi pulcini e nutrienti, garantendo così il secondo ciclo. Altresì si è generato un guadagno di sei mila Cordoba che abbiamo diviso tra i quattro membri del gruppo.

«Dopo il primo ciclo di produzione, sono riuscito a mettermi da parte un primo gruzzolo per l'università, un sogno che potrebbe avverarsi il prossimo anno»

Oltre ai risultati economici, possiamo trovarne altri due, di diversa natura, che sono stati raggiunti in questi primi sei mesi. Il primo è quello di aver sviluppato nuove capacità e conoscenze circa la gestione di un pollaio. Prima del progetto non sapevo assolutamente niente su polli d'allevamento, che tipo di prodotti ha bisogno un pulcino per raggiungere una buona stazza prima del macello, e come tagliare il pollo per preparare la carne alla vendita. Il secondo, che reputo forse il più importante, è legato al lavoro di squadra. Avevo delle paure circa la divisione dei compiti. Abbiamo deciso che ogni giorno a un membro diverso toccava svolgere tutte le attività, e questa era una grande responsabilità. Per fortuna, c'è sempre stata comunicazione tra di noi. È capitato più volte che qualcuno di noi non poteva essere presente durante il proprio turno. Per fortuna c'era sempre qualcuno disponibile per il rimpiazzo, così da garantire la continua supervisione. Addirittura, il giorno della macellazione, sono venuti ad aiutarci i quattro membri del secondo gruppo attivo nella stessa comunità, visto che alterniamo l'utilizzo del pollaio, un ciclo produttivo noi e un ciclo loro.



William durante le fasi della macellazione del pollo



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Quale prospettiva futura hai del progetto? Nel primo ciclo sono morti sette pulcini, forse per inesperienza nostra, o forse perché era destino. Il nostro obiettivo come gruppo per il prossimo ciclo è quello di evitare ogni perdita. Pensando più in là, una volta maturata maggiore esperienza, la nostra idea è quella di acquistare non più cento pulcini ma centodieci, e così via. Chiaramente bisogna fare prima dei calcoli, e il cooperante Marco ci potrà sicuramente aiutare in questo obiettivo di espansione.

Il lavoro in UCANS

Oltre al supporto all'interno del progetto, ci sono tutte le attività che svolgo per l'organizzazione locale. In questi primi mesi del 2021 ho dedicato gran parte dei miei sforzi nell'impianto di lavorazione di fagioli che UCANS ha in mente di avviare. Di fianco ai nostri uffici, sorge un'azienda per la lavorazione del latte, che raccoglie materia prima dei contadini e la trasforma in prodotti processati per essere immessi sul mercato. Perché un'impresa privata può farlo e noi come entità non profit no? È con questo pensiero che vorremmo impiegare la stessa logica ma con altri fini. L'idea è nata per dare migliori condizioni di vendita ai nostri contadini, cercando di eliminare gli intermediari, attori che più di tutti approfittano degli sforzi e dei rischi degli stessi produttori. Oltre a questo, vogliamo creare noi stessi il valore aggiunto del fagiolo e condividere i benefici economici con i nostri associati. UCANS ha già terminato i lavori del sito dove sorgerà questo impianto ed ha già installato il primo macchinario per la pulitura dei fagioli, la cui funzione è quella di separare con precisione le impurità presenti nel prodotto. UCANS sta già vendendo il prodotto a diversi clienti, ma ancora con un valore aggiunto basso. Per questo, il mio lavoro si è focalizzato sulla ricerca di bandi di finanziamenti e la redazione di progetti per l'acquisto di altri sei macchinari necessari per completare l'impianto di lavorazione.

È stato calcolato un investimento complessivo di circa 98'000 dollari americani, che include anche i salari di personale locale. Automatizzare tale processo consentirebbe di processare circa otto mila tonnellate di fagioli all'anno, provenienti dal duro lavoro dei nostri contadini. In totale ho formulato quattro progetti ad entità quali il Consiglio nicaraguense delle micro, piccole e medie imprese, l'Ambasciata della Repubblica Federale di Germania, L'Ambasciata del Canada e la Chiesa Evangelica Valdese. Attualmente, sono ancora in attesa che le quattro proposte vengano analizzate per avere una risposta.

Inoltre, quest'anno la mia organizzazione ha ottenuto un grosso progetto di circa 80'000 dollari americani dal Programma Alimentare Mondiale. Ho appoggiato il gerente e il tecnico ingegnere nella formulazione del budget, cercando questa volta di trasmettere concetti contabili ai miei colleghi affinché possano in futuro costruire un preventivo del progetto in maniera autonoma.

Le attività del prossimo semestre

Fin qui il lavoro svolto in questi primi sei mesi (cinque togliendo il mese di maggio passato confinato in casa per il covid-19). Però è già tempo di pianificare il secondo semestre perché il tempo vola e ci sono ancora un sacco di cose da trattare. Di seguito, in breve le varie attività che toccherò con mano prossimamente, i cui sviluppi e dettagli potrete leggere nel prossimo bollettino di dicembre.

È imperativo per l'organizzazione partner avere una buona immagine se l'idea è quella di entrare nel mercato. Quindi sito internet e account Facebook aggiornati. Tutto questo coinvolgendo e formando Doña Melba (di cui ho parlato nei precedenti bollettini), una contadina locale affiliata a UCANS, a cui è stata data la possibilità di appoggiare la amministratrice in alcuni ambiti del suo lavoro.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Chiaramente UCANS sta pagando con un salario il lavoro di questa persona che a detta di tutti, ha capacità sopra la media. Uno sforzo da entrambe le parti, volto a garantire una maggiore integrazione e rappresentatività dei contadini nell'organizzazione e condizioni migliori di vita per la famiglia di Doña Melba.

Garantire parzialmente la sostenibilità attraverso la vendita di prodotti e servizi. È questo a cui UCANS ha deciso l'anno scorso di ambire nel proprio futuro; essere una impresa sociale. Per fare ciò è necessario analizzare a livello economico le potenzialità delle risorse che annovera UCANS nel proprio inventario: trattori, spazi non utilizzati, know-how, ecc.

Benché la mia organizzazione partner lavori da due decenni nella cooperazione internazionale, i requisiti e i processi per la gestione amministrativo-contabile dei progetti hanno aumentato la propria complessità. Ho quindi tratto la conclusione che UCANS necessita di un sistema di controllo interno per evitare, dapprima errori dovuti alla complessità delle attività e, conseguentemente, manipolazioni e atti di corruzione per rafforzare un'immagine trasparente e di fiducia ai donatori.

C'è anche il lavoro diretto con i contadini, che a causa del covid-19 è stato profondamente accantonato. Se la situazione lo permette, e speriamo proprio di sì, UCANS ha avuto accesso ad un fondo per finanziare dei business plan. Quello che mi è stato chiesto di fare nel prossimo semestre è di valutare le idee che giungono dai nostri produttori locali, e successivamente, cercare insieme a loro di dare forma a queste ambizioni e di trasformarle in piccoli business plan. Non abbiamo possibilità di erogare finanziamenti a fondo perso, e per questa ragione le idee devono avere una sostenibilità futura per ricevere un prestito, che include anche dei piccoli interessi.

Infine, una grande difficoltà che accompagna da molti anni le varie cooperative affiliate a UCANS è legata agli obblighi legali che hanno con il ministero del governo che controlla legalmente il buon funzionamento delle medesime cooperative. Per obblighi si intendono i libri contabili che i membri devono redigere una volta all'anno per dimostrare la loro attività. Vuoi perché non hanno mai ricevuto un'adeguata formazione sul tema, vuoi perché i contadini locali hanno buone conoscenze però limitate al campo agronomico che li vengono tramandate dalle generazioni precedenti. Il risultato è che per sopravvivere devono pagare un contabile che faccia il lavoro per loro. Adempiere a questo requisito non è impossibile. È necessario qualcuno che vada di cooperativa in cooperativa a insegnare le basi, molta pazienza in quanto i numeri non sono il forte di queste persone e chiaramente la loro disponibilità nell'apprendere qualcosa di nuovo.

Scorci di vita personale

A livello personale credo che tutto stia andando per il verso giusto. Il piccolo Nilo va a scuola a singhiozzo in questa epoca di pandemia. Nel caso di un contagio la scuola mette in atto il suo protocollo di sicurezza e per un determinato periodo si passa alle lezioni virtuali. Potete immaginare che per un bimbo di tre anni, interagire attraverso lo schermo di un computer suona come una barzelletta. Ahimè bisogna adattarsi al contesto attuale e fare di necessità virtù. Per fortuna, nel paesino in cui vive la mia famiglia (che raggiungo solo il fine settimana, visto che lavoro nel nord del Nicaragua), una zia di mia moglie insegna a leggere e scrivere ai bambini dai tre ai sei anni. Ormai anziana, è ritenuta una delle migliori maestre in paese, ed ha aiutato tante generazioni di giovanissimi verso l'alfabetizzazione. Così un'ora al giorno lo mandiamo da lei, affinché non perda il gusto di apprendere e condividere il tempo con altri bambini, tutto chiaramente nel rispetto delle norme minime di igiene.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Essendo sposato e con un bambino nicaraguense, il governo locale mi ha praticamente imposto di iniziare il processo di residenza poiché il visto come cooperante non poteva più essere accettato. Dopo una travagliata e faticosa raccolta di tutta la documentazione necessaria per avviare questo processo, e vi assicuro che la burocrazia qui non è affatto uno scherzo, all'inizio di febbraio ho consegnato tutti i documenti al ministero incaricato di valutare le domande di residenza. Da allora ogni mese devo rinnovare un visto turistico di trenta giorni, finché non verrà emessa una risoluzione del mio caso, che confido arriverà entro la fine di quest'anno. Dovrei così ottenere una residenza legale rinnovabile ogni cinque anni, che mi permette di entrare ed uscire dal paese senza più problemi.



Pignatta (o piñata) per i tre anni di Nilo

Nel momento in cui scrivo questo bollettino, non ho ancora la certezza assoluta, ma molto probabilmente potrò tornare in Svizzera alla fine di settembre, per un periodo di circa un mese, come viaggio di metà mandato. Oltre ad attività di sensibilizzazione che sono chiamato a fare, questa volta il desiderio è quello di portare con me anche mia moglie e il piccolo Nilo per far conoscere loro il mio paese, la mia famiglia e le mie amicizie. Non aggiungo altro, nei prossimi giorni spero si possa concretizzare il viaggio, covid-19 permettendo, così da poterlo condividere con voi sul mio spazio Facebook che ho creato apposta; *El Suizo Nica*, iscrivetevi mi raccomando!

18 curiosità sul Nicaragua

E per concludere questo bollettino, vi lascio con alcune curiosità di questa terra che collega le due Americhe, cercando di trasportarvi con la mente.

Numero 1: Il nome del Nicaragua proviene dal nahuatl che significa "qui insieme all'acqua".

Numero 2: Il Nicaragua è un paese molto ricco di risorse idriche, solo il lago Cocibolca ha un'estensione di 8,264 chilometri quadrati, il più grande dell'America centrale e il terzo lago più grande dell'America Latina. Il fiume Coco è l'affluente più lungo situato interamente in America centrale.

Numero 3: Il Teatro Nazionale Rubén Darío è considerato dal New York Times il miglior teatro dell'America Latina per il suo design acustico.

Numero 4: Il nicaraguense Rubén Darío è stato un poeta, giornalista e diplomatico, oltre che il rappresentante massimo del modernismo letterario nella lingua spagnola. È probabilmente il poeta che ha avuto un'influenza maggiore e più duratura sulla poesia del 20° secolo in campo ispanico, e questo gli ha dato l'appellativo di *Príncipe de la Letras Castellanas*.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Numero 5: Il Nicaragua si trova nella cintura di fuoco del Pacifico, l'area più sismica del pianeta. È un paese molto attivo a livello sismico ed è per questo motivo che la sua capitale ha pochissimi edifici alti. Dispone inoltre di 58 formazioni vulcaniche di cui 6 sono vulcani attivi, e la città di Managua è l'unica capitale al mondo che ha lagune vulcaniche tanto al suo interno come attorno al proprio perimetro.

Numero 6: Nella città di Granada si celebra il Festival Internazionale della Poesia che riunisce poeti da tutto il mondo. Inoltre, a febbraio 2017, Granada ha vinto il concorso di Discovery Channel come la migliore città coloniale dell'America Latina.

Numero 7: La città di León ha la più grande cattedrale dell'America centrale ed è la terza livello del continente americano. La sua costruzione è durata 69 anni, dal 1747 fino all'anno 1816, e il suo valore storico è tale da essere riconosciuta come patrimonio mondiale dall'UNESCO.

Numero 8: Il Nicaragua è il paese più sicuro dell'America centrale con un tasso di omicidio di 8,7 per 100.000 abitanti.

Numero 9: All'interno del lago Cocibolca troviamo l'isola di Ometepe, la più grande isola vulcanica del mondo all'interno di un lago. È composta da due vulcani, di cui uno è attivo.

Numero 10: In Nicaragua, la lingua ufficiale è lo spagnolo e nella costa atlantica le persone parlano anche un inglese creole. Soprattutto nel centro del paese, sono sopravvissute alcune lingue native come il *Misquito*, il *Garifuna*, il *Guatuso* e l'*Ulguia*.

Numero 11: Il clima del Nicaragua è molto variegato. Presenta un clima tropicale con due stagioni ben definite in quasi tutto il suo territorio. L'epoca secca chiamata estate e l'epoca delle piogge chiamata inverno. Non esistono né la primavera né l'autunno.

Numero 12: Il Nicaragua è uno dei principali produttori di tabacco del continente. La qualità del suolo di origine vulcanica è molto adatta alla coltivazione del tabacco.

Numero 13: In Nicaragua la maggior parte delle sue vie non ha un nome, ma questo non è un problema per i suoi abitanti, perché hanno progettato un sistema di riferimento piuttosto efficace; si prende come punto di riferimento un semaforo, un monumento o qualsiasi struttura importante, e da lì contare quanti isolati e in quale direzione di desidera andare. Immaginate quanto duro può essere il lavoro di un tassista.

Numero 14: Tutte le specie di tartarughe marine sono protette in Nicaragua poiché in questo paese si trovano due delle sette spiagge esclusive del bacino oceanico dove depongono le uova le tartarughe della specie Paslama.

Numero 15: Lo sport per eccellenza in Nicaragua è il baseball, seguito da vicino dalla boxe. In queste due discipline sportive, il Nicaragua ha conseguito risultati di prestigio a livello mondiale. Oggi però il calcio sta guadagnando molta più popolarità tra i giovani, con grande influenza del calcio europeo.

Numero 16: Afferma la leggenda che ci sono sei porte che danno accesso all'inferno. Una di loro si trova in Nicaragua ed è il Vulcano Masaya. In questo posto si dice che durante gli anni della colonizzazione spagnola, un frate discese il cratere con una piccola croce di legno come unica protezione contro il diavolo.

Numero 17: Il Canyon di Somoto è una delle più antiche formazioni rocciose dell'America centrale con 15 milioni di anni. Situato nel dipartimento di Madriz, costituisce uno dei più importanti centri di ecoturismo del paese.

Numero 18: Ron Flor de Caña è un marchio di rum elaborato nell'occidente del paese, ed è riconosciuto come uno dei migliori in America Latina.



Bollettino N° 3 – Giugno 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli
Un interscambio professionale con Comundo

Cooperanti per un mondo più giusto

E se il diritto a una vita sana, sicura e libera dalla violenza non è più garantito? Se l'accesso all'istruzione come base per una vita autodeterminata e per maggiori opportunità professionali è negato? Se l'unica alternativa per mantenere la famiglia è la migrazione all'estero?

Comundo, con circa un centinaio di cooperanti in America Latina e Africa, migliora le condizioni di vita e rafforza i diritti delle persone focalizzandosi sempre di più su bambini, giovani e anziani. Lo fa attraverso lo scambio di conoscenze ed esperienze con le sue organizzazioni partner locali, la promozione del lavoro in rete e l'apprendimento reciproco.

In quanto organizzazione della società civile svizzera, Comundo contribuisce al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'ONU. Unisce l'esperienza concreta dei cooperanti nei paesi d'interscambio con l'azione politica e di sensibilizzazione in Svizzera.

Comundo

Piazza Governo 4
CH-6500 Bellinzona
Tel.: +41 58 854 12 10
Mail: bellinzona@comundo.org
www.comundo.org

La sua donazione è importante!

Comundo copre i costi totali dell'invio dei suoi cooperanti (formazione, spese di soggiorno, previdenza sociale, costi di progetto). Questo è possibile solo grazie al sostegno delle nostre donatrici e dei nostri donatori. La ringraziamo di cuore del suo sostegno.

Coordinate bancarie:

CP 69-2810-2
IBAN CH74 0900 0000 6900 2810 2

Donazioni online:

www.comundo.org/donazione



La vostra donazione
in buone mani.

Scannerizzate questo codice e visitate il mio sito web!

