

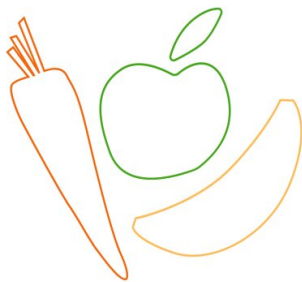


Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

Di Marco Ventriglia - Commercializzazione di prodotti agricoli

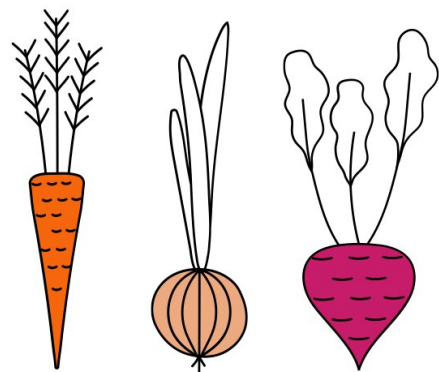
Un interscambio professionale con Comundo

Nel mercato il motore dello sviluppo



DELICIAS DEL CAMPO

Somoto - Nicaragua



DELICIAS
del campo

Alcune opzioni del logo che darà un'identità ai prodotti di UCANS. Fatemi sapere quale preferite tra questi!

Benvenuti

Un saluto a tutti e bentornati su questo quarto scorcio dal Nicaragua. Una finestra diversa perché non racconterò solo del mio lavoro quaggiù, o della mia famiglia, o di qualsiasi altro tema legato al paese centroamericano che mi ha accolto qualche anno fa. Si tratta del mio viaggio in Svizzera, insieme a mia moglie e mio figlio, che abbiamo vissuto nel mese di ottobre. Appena rientrato dalla parentesi ticinese ci sono state le elezioni nicaraguensi che hanno dato un verdetto già scritto mesi fa. La situazione climatica del Nicaragua ha messo letteralmente in ginocchio i nostri produttori. E infine, il mio lavoro qui nell'organizzazione, tra progetti e sviluppi verso una visione di impresa sociale. Ecco, questo in sostanza il riassunto degli ultimi mesi, che vi descriverò nelle prossime pagine.

Contatto - Marco Ventriglia

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

marco.ventriglia@comundo.org - Comundo si fa carico dei costi degli interscambi.

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





Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

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

Situazione climatica

Ormai è una realtà ben consolidata quella climatica. Ricordo ai lettori che la città di Somoto, e l'intero dipartimento di Madriz, territorio in cui opera l'organizzazione, si trova nell'ormai famoso Corridoio Secco del Nicaragua. Le stagioni in Nicaragua non sono esattamente le stesse rispetto a quelle che abbiamo in Svizzera. Non esistono le classiche quattro stagioni, dove passiamo dai bagni in piscina con costume e ciabatte in agosto, alle cene natalizie a base di fondue con maglione di babbo natale insieme alle sue fide renne. Piccolo appunto: mia moglie è rimasta affascinata dai colori e i profumi dell'autunno ticinese. Dalle foglie giallognole che cadono, lasciando spogli gli alberi e la loro struttura di rami in bella vista, alle intramontabili castagne vendute in strada, calde e con quel taglio sulla scorza che permette di aprirle con facilità per essere gustate. Tralasciando la vena poetica, in Nicaragua abbiamo semplicemente due tonalità di stagioni, quella secca e quella delle piogge. La prima, che qui chiamano *verano* (estate), inizia nel mese di dicembre e termina verso la metà di maggio. In questi circa sei mesi è inconsueto poter assistere a piogge, ed è per questo che le coltivazioni di grano (come fagioli e mais su tutti) si interrompono, proprio perché non ci sono le condizioni ambientali adatte. È bene sottolineare un paio di cose importanti. Questa descrizione vale per il dipartimento di Madriz, quello in cui mi trovo e lavoro attualmente. Altresì, il produttore locale con poche risorse economiche e che non ha accesso all'acqua, deve chiaramente adattarsi alle condizioni climatiche del territorio, mentre grosse aziende che dispongono di capacità finanziarie e/o bacini idrici sono maggiormente autonomi e indipendenti dalle piogge, e quindi in teoria possono produrre materie prime lungo tutto l'arco dell'anno. Leggendo il riquadro nella colonna accanto possiamo dire che, se nel mondo i piccoli produttori soccombono, vien da sé che si potrebbe creare un problema nella fornitura di materia prima a livello globale. Ecco perché è importante sostenere i piccoli produttori!

Secondo uno dei più recenti studi condotti sugli attori che producono cibo nel mondo, intitolato *How much of the world's food do smallholders produce?* (Ricciardi, et al., 2018), viene dimostrato che i piccoli agricoltori che posseggono meno di 2 ettari di terreno (20'000 metri quadrati) forniscono alla popolazione mondiale circa il 32% del fabbisogno di cibo, sfatando il mito che siano solo le multinazionali a sfamare il mondo.

Tornando alle stagioni, da metà maggio fino alla fine di novembre troviamo l'*invierno*, ovvero la stagione delle piogge, che coincide con la famosa stagione degli uragani. Proprio un anno fa, in questo periodo, il Nicaragua veniva devastato da due uragani che hanno distrutto nord-est del paese, includendo parte dei raccolti. Quindi, non è solo la siccità a mettere in ginocchio gli agricoltori. Con le piogge, corrisponde il periodo in cui i produttori locali coltivano i tre principali cereali: fagioli, mais e sorgo. In questa regione esistono due cicli produttivi, detti *primera* (maggio-agosto) e *postrera* (settembre-dicembre). Se in questi mesi piove troppo o non piove per niente, il piccolo agricoltore non potrà produrre, non potrà vendere, non potrà guadagnare per sopravvivere lui e la sua famiglia, e chiaramente, in carenza di materie prime nel mercato, i prezzi di questi ultimi tenderanno ad aumentare per la famosa regola tra domanda e offerta. È in queste circostanze che il progetto finanziato da Comundo l'anno scorso si inserisce nelle dinamiche locali.

Progetto UCANS/COTUCPROMA

Per ricapitolare brevemente gli obiettivi principali del progetto, in primis vi è la creazione di un ristorante, il quale è stato inaugurato all'inizio di giugno. Inoltre, sono stati accompagnati diversi artigiani locali nel loro processo produttivo di prodotti propri; dal mappare tutte le attività fino a modificare la loro offerta, rendendola più attrattiva.



Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

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

Ad ognuno di loro è stato concesso un finanziamento per l'acquisto di un macchinario, in grado di aumentare la capacità produttiva e/o migliorare la qualità dell'artigianato. In sintesi, questo è quanto fatto dai miei due colleghi cooperanti, insieme alla loro organizzazione.

Per quanto concerne UCANS, abbiamo attivato dodici unità produttive, tra orti e pollai, in grado di rifornire il ristorante di alcuni ortaggi, uova e carne di pollo. Lungo il percorso sono stati necessari alcuni cambiamenti, sia nei beneficiari coinvolti (alcuni hanno dovuto abbandonare il progetto e far posto ad altri), sia nella natura dell'attività: per esempio, un paio di orti non sono riusciti a sopravvivere per la mancanza d'acqua, oppure in un caso la produzione di uova si è convertita in produzione di carne di pollo. Il mio apporto nel progetto, tra le altre cose, è stato quello di insegnare ai membri dei vari gruppi la rilevanza della contabilità nella gestione dell'unità produttiva. Mantenere traccia di quanto si è prodotto, quanto è costato produrre, se ci sono state perdite tra polli o galline, ecc.... Nella stragrande maggioranza, la gestione amministrativa è assolutamente assente nella vita dei contadini. Sono stati abituati a porre in secondo, se non in terzo piano la parte contabile. Perdendo così la visione generale del loro lavoro, e questo può portare anche a lavorare in perdita, senza che se ne accorgano. Non è semplice trasferire concetti, e che questi ultimi vengano applicati. Ma comunque è stato fatto qualche passo avanti. Nei pollai, tra la produzione di carne e uova, da aprile ad oggi abbiamo raggiunto i 1'003 kg di carne di pollo, prodotti dai nostri contadini, che hanno in piccola parte venduto al ristorante e nella maggioranza dei casi venduto nelle proprie comunità. Parliamo di un giro d'affari di oltre USD 2'800, un'alternativa che è stata data ai nostri contadini di fronte al cambio climatico che minaccia ogni anno i loro raccolti tradizionali dei cereali. Dei sei pollai, due sono dedicati alla produzione di uova, attività che rende nettamente meno. Ad oggi è stata contabilizzata la produzione di oltre 2'140 uova, con una cifra d'affari di poco meno di USD 200.

Entrambi i gruppi che gestiscono le galline ovaiole stanno decidendo di cambiare verso la produzione di carne, tenendo in conto la redditività e le possibilità di vendita nelle comunità. Il registro dei costi è un aspetto che non è ancora stato ben recepito dai beneficiari. Un gruppo di ragazze legate alla produzione di carne di pollo, nel loro ultimo ciclo produttivo hanno fatto lo sforzo di tenere il controllo di tutti i costi, così mi è stato permesso di calcolare il loro ricavo, e quindi dimostrare che lavorano con profitto e non in perdita.



Con Doña Amelia durante un controllo sulla contabilità

Diversa è la situazione degli orti. La tipologia di attività richiede molto più tempo per produrre e vendere. I profitti sono estremamente più contenuti, anche perché gli spazi limitati non garantiscono grandi quantità di prodotto. Ci siamo resi conto durante il cammino, che l'orto visto come fonte di guadagno non è la visione più corretta. L'orto dovrebbe essere visto come un'alternativa e arricchimento alla propria alimentazione. Ciononostante, quattro orti su sei stanno producendo cipolle, carote, barbabietole, pomodori, ecc. ... In questo caso, tenere una contabilità per poche entrate risulterebbe inutile. In UCANS, questo effetto negativo lo vorremmo migliorare. E come?



Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

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

Con la cucina semi-industriale riattivata grazie al progetto. Grazie a cinque settimane di formazione da parte di un consulente esperto in ingegneria alimentare, quattro giovani ragazze hanno ricevuto le basi per poter processare ortaggi in prodotti finiti. Inoltre, il consulente ha svolto diversi compiti come: individuare una serie di prodotti finiti per essere commercializzati, esplicitare i processi e le ricette, indicare una lista di utensili e macchinari da cucina, oltre che un vestiario da cucina, necessari per lavorare in sicurezza e garantire alti standard di igiene, e formalizzare un piano di produzione. Da ottobre, le beneficiarie che lavorano nella cucina semi-industriale si sono già messe all'opera, incominciando la produzione di diversi prodotti. La nostra gamma include relish di cetrioli, chimichurri, peperoncini jalapeño in salamoia, sottaceti e due tipologie di aceto, chiaro e scuro. L'idea di base risiede in una catena di approvvigionamento corta, dal produttore direttamente nella cucina di UCANS. Nel limite del possibile, si cerca di acquistare materia prima dai nostri produttori, beneficiari del progetto. E quando questo non è possibile si fanno acquisti al mercato della verdura, per mantenere i prezzi di produzione bassi. Ad ogni modo, ora che UCANS ha tutte le materie prime necessarie per creare i suoi prodotti, nei prossimi mesi si cercherà di specializzare ogni orto con uno, massimo due varietà di ortaggi.



Breylin e Francel al lavoro nella cucina semi-industriale

Ma ora viene la commercializzazione, e questi prodotti hanno bisogno di un'immagine, un logo che possa essere riconosciuto dai clienti. Nel momento in cui scrivo, mi sono cimentato come grafico nella creazione di un logo che fosse pulito e semplice, ma allo stesso tempo che richiamasse l'attenzione. Un logo non solo per i prodotti derivanti da questo progetto, ma anche per il miele che processa UCANS, per esempio. Sono state proposte quindici opzioni, e il gruppo dovrà sceglierne una per mettere in moto la parte estetica delle confezioni, che include anche i valori nutrizionali e gli ingredienti. Il prossimo anno speriamo di poter ottenere il registro sanitario, che potrebbe aprirci le porte dei supermercati, ma questa è un'altra storia.

Non solo questo. Per il prossimo anno ci stiamo già muovendo per ottenere fondi e potenziare la capacità produttiva, sia a livello di materie prime che di trasformazione in prodotti finiti. Il Ministero dell'Economia Familiare Comunitaria Cooperativa y Asociativa (MEFCCA dal suo acronimo in spagnolo) ha già approvato il finanziamento di USD 4'200 per l'ampliamento dell'installazione semi-industriale. Questo garantisce da un lato una maggiore capacità di trasformazione delle materie prime, e dall'altro una somma iniziale per l'acquisto degli ortaggi. Comundo continuerà ad appoggiare il prossimo anno il progetto, focalizzandosi solamente sugli orti, con una somma di CHF 3'000. Infine, è stato proposto ad un donatore statunitense un rafforzamento dei pollai, il cui finanziamento potrebbe garantire una produzione nelle attuali unità produttive di circa 5'500 kg di carne di pollo; cinque volte il risultato ottenuto quest'anno! Quest'ultima richiesta è ancora in fase di valutazione, ma ciò che vogliamo far passare è che questo progetto avviato a inizio 2021 deve essere un vero e proprio trampolino di lancio, tanto per i nostri beneficiari come per UCANS.



Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

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

Intervista

L'intervista di questo bollettino è dedicata a Breylin Iveth Perez Gutierrez, una ragazza di 15 anni, che vive a pochi chilometri da Somoto, insieme ai suoi genitori. Attualmente Breylin frequenta il terzo anno delle superiori nella modalità part-time. Non può seguire le lezioni durante la settimana, ed è quindi costretta ad andare a scuola solo il sabato. Benché molto giovane, Breylin si è dimostrata sin da subito una ragazza sveglia e perspicace. Dal mese di ottobre collabora all'interno del progetto UCANS/COTUCPROMA nella trasformazione di materia prima in prodotti finiti. La trascrizione delle risposte non è stata riportata parola per parola. Piuttosto, ho voluto dare il senso dei concetti espressi dalla nostra Breylin.



Breylin mostrando alcuni prodotti processati

Come sei venuta a conoscenza di UCANS? Chi ti ha contattato e come lo ha fatto? Uno zio mi ha contattato, dicendomi che c'era la possibilità di prender parte al progetto. Vista la mia situazione come studente part-time, ho deciso di accettare per poter acquisire esperienza pratica.

Qual è il tuo ruolo nel progetto? E quanto tempo dedichi? Il mio ruolo nel progetto è focalizzato nella trasformazione di materia prima in prodotti finiti nella cucina semi-industriale di UCANS; in altre parole, mi considero una cuoca alle prime armi, all'interno di un gruppo di quattro ragazze/donne che hanno maggiore esperienza in cucina. Attualmente dedichiamo due (a volte tre) giorni alla settimana nell'impianto di lavorazione, a dipendenza di quanto prodotto bisogna elaborare, con un orario che va dalle 8 del mattino fino alle 14 del pomeriggio.

"Sono più che contenta di ciò che ho raggiunto. Reputo quindi positivo il mio coinvolgimento all'interno di questo progetto."

Quali sono state le tue motivazioni affinché accettassi la proposta di far parte del progetto? Prima di tutto l'aspetto formativo. Apprendere è sempre stato per me una motivazione in quello che faccio. Conoscere cose nuove e praticare nuove abilità mi permettono di ampliare il mio bagaglio come professionista e persona. Altresì, condividere quanto appreso con la mia famiglia è altrettanto importante poiché questo può aiutare a migliorare la loro situazione. L'aspetto economico ha comunque la sua valenza. Tutti cerchiamo di prosperare, e i soldi aiutano a vivere meglio. Da UCANS ricevo un aiuto mensile per il lavoro che svolgo, ma la speranza è che questa attività cresca in futuro, e che possa garantirmi un'entrata regolare, per me e la mia famiglia.



Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

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

Cosa hai appreso durante il periodo di formazione con l'ingegnere in alimentazione, il consulente che vi ha accompagnato durante cinque settimane? Essere in grado di elaborare i vari prodotti che abbiamo nella nostra linea produttiva, in altre parole riuscire a eseguire un processo ben strutturato dalla preparazione, ai dosaggi e agli ingredienti che compongono gli elaborati. Questo dal lato prettamente tecnico. Mentre da un profilo più caratteriale, penso che la pazienza sia un concetto che ho fatto mio grazie agli insegnamenti del consulente, una persona estremamente preparata e alla mano. Ho capito che non tutto si può raggiungere nell'immediato, ma che ci vuole calma e una dose di positività in tutto quello che facciamo.

Quali aspettative avevi prima di iniziare il progetto? La grande domanda che avevo prima di iniziare questo percorso era la seguente: cosa ci fosse dietro un prodotto apparentemente semplice come i sottaceti, che incontro sugli scaffali di un supermercato. Volevo capire se l'elaborazione industriale fosse semplice oppure servissero capacità e conoscenze specifiche. Ho capito che nulla è come sembra. Per avere un buon prodotto, di qualità e gustoso, sono necessari diversi fattori: materia prima di qualità, un processo produttivo ad hoc e mano d'opera con buona preparazione teorico-pratica.

A posteriori, il lavoro che stai portando avanti, incontra le tue aspettative che avevi prima di iniziare?

L'aspettativa è chiaramente stata soddisfatta. Però, mi reputo una persona con grande voglia di imparare cose nuove, e vorrei superare queste aspettative. Se le cose dovessero andar bene, e attraverso un'estensione della gamma di prodotti, le mie conoscenze, abilità e competenze potrebbero crescere.

Secondo te, questa cucina semi-industriale ha potenziale per generare risorse economiche ed essere sostenibile nel tempo? Non credo di essere in grado di rispondere a questa domanda. Se tutti quanti lavoriamo bene, sono convinta che i nostri prodotti possano soddisfare le esigenze dei clienti e avere successo nel mercato di Somoto. E chissà, in futuro si potrebbe esportare anche all'estero. Mi sento ottimista!! C'è bisogno di commercializzare al più presto, per capire se questo impianto di lavorazione di ortaggi potrà essere sostenibile.

Per concludere, quali saranno i seguenti passi (o desideri) rispetto al lavoro che hai incominciato qui con UCANS? E come valuti in generale l'esperienza sin qui vissuta? Non dipende da me, ma se potessi scegliere, coinvolgerei nel gruppo di lavoro altre ragazze o donne, magari che vivono situazioni particolari nelle proprie famiglia o comunità. Mi piacerebbe insegnare loro quello che ho appreso qui.

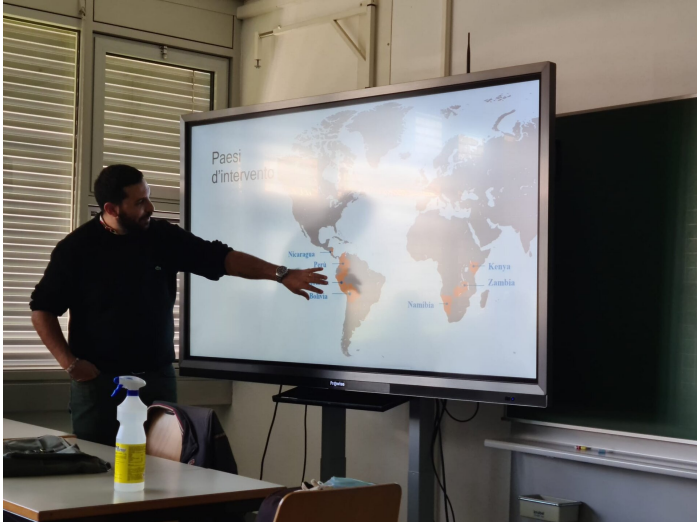
Viaggio in Svizzera

Come accennato nell'introduzione, nel mese di ottobre ho avuto modo di tornare per cinque settimane in Ticino. Verso la metà del contratto, ovvero dopo un anno e mezzo, al cooperante di Comundo viene concessa l'opportunità di passare del tempo con famiglia e amici. Oltre a ciò, durante questo periodo il cooperante deve svolgere delle attività di sensibilizzazione, e così è stato. Le settimane in Ticino sono state fitte di attività. È stata data enfasi soprattutto alla condivisione della mia esperienza e a far conoscere Comundo e il settore della cooperazione allo sviluppo a diverse tipologie di studenti: da allievi del primo anno di informatica della SPAI di Locarno, ad allievi dell'ultimo anno della SCC di Bellinzona, passando a studenti universitari della SUPSI (tra economisti, educatori sociali e partecipanti del Certificate of Advanced Studies in cooperazione allo sviluppo).



Bollettino N° 4 – Dicembre 2021

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



Presentazione della mia esperienza alla SPAI di Locarno

Mi sono trovato bene e a mio agio durante le varie attività, con buona partecipazione degli studenti attraverso domande e spunti di riflessione. Interessante anche la tavola rotonda con una classe di spagnolo formata da signore della terza età della docente Irina Cattani (con la quale ho mosso i miei primi passi con la lingua spagnola nel lontano 2016), in cui si è parlato a ruota libera del mio lavoro e del Nicaragua, arricchito il tutto con la testimonianza diretta di mia moglie come cittadina nicaraguense. La presentazione aperta al pubblico è stata realizzata a Bioggio al Centro diurno per la terza età. C'è da sottolineare che il comune di Bioggio, per mano del suo vicesindaco Daniele Bianchi e del consigliere comunale Waldo Lucchini, è stato molto disponibile, sia per la concessione gratuita dello spazio sia per il rinfresco offerto ai presenti. Non da ultimo, verso la fine del mio periodo in Ticino, ho avuto modo di condividere la mia testimonianza attraverso diverse interviste a vari media del Cantone: Tio, Il Malcantone, Rivista di Lugano e Rete Tre. Questo ha potuto sicuramente dare maggior risalto e risonanza a Comundo, il suo operato nel Sud del mondo e sulla mia esperienza come cooperante ticinese.

I miei genitori hanno finalmente abbracciato nuora e nipotino. Anche mio nonno materno, zii, cugini e amici hanno visto per la prima volta Fabiola e il piccolo Nilo.

Ricordo con felicità il viaggio in treno tra le alpi, la notte passata alle pendici del Matterhorn, la neve di fronte al ghiacciaio dell'Aletsch, il suono dei campanacci delle mucche lungo i laghetti del Ritom, o semplicemente il sole riflesso sullo specchio d'acqua del Lago di Lugano. Erano anni che desideravo condividere con mia moglie e mio figlio le peculiarità del mio paese, e finalmente ci sono riuscito.

Nonostante la pandemia, tra tamponi e vaccini siamo riusciti a coronare un piccolo sogno nel cassetto di Fabiola: visitare il Belpaese. Da Firenze a Napoli, passando per Roma, facendo anche tappa in Molise dove vive tutt'oggi la mia nonna paterna. Ometterò tutta la parte culinaria, ma vi assicuro che le papille gustative di entrambi facevano i salti di gioia. Magari Fabiola ha sofferto il clima autunnale, la mancanza della sua famiglia si è fatta sentire verso la fine, ma tutto sommato le è piaciuto molto, e semmai un giorno dovessimo prendere la decisione e vivere in Svizzera, adesso saprà a cosa va incontro. Nilo invece, senza le barriere né i preconcetti di noi adulti, ha vissuto col sorriso tutte e cinque le settimane, aspettando il giorno di poter tornare e riabbracciare la sua famiglia svizzera.



Mia moglie e mio figlio in posa davanti al Ponte Vecchio

Siamo ormai giunti al termine di queste poche righe che racchiudono sei mesi di vita. Se siete arrivati fin qui, vi ringrazio e insieme alla mia famiglia vi auguriamo buone feste e tanta salute.



Bollettino N° 4 – Dicembre 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 sui 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 vostra donazione
in buone mani.**

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

**Dona ora con
TWINT!**



Scansiona il codice QR
con l'app TWINT



Conferma importo e
donazione



Scannerizzate questo codice e visitate il mio sito web!

