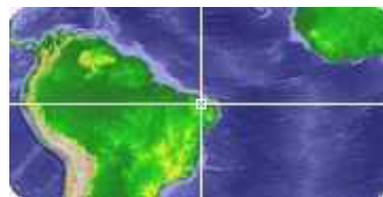


PROGETTO MANIOCA

PROGETTO DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLA MANIOCA E DI COMMERCIALIZZAZIONE DELLA FARINA E DERIVATI DELLA COMUNITÁ DI VERZEA QUEIMADA – CAEM - BAHIA

1. LUOGO DI SVILUPPO DEL PROGETTO.

La comunitá Varzea Queimada di si trova 60 Km dalla sede del comune di Caém, nello stato di Bahia. Con circa cento e cinquanta famiglie e ottocento abitanti. L'economia é esclusivamente agricola, dove se coltiva la manioca, i faggioli, il mais, angurie, riccino, zucche. Esiste un ridotto allevamento del bestiame. Non manca



l'asino nostro di tutti i giorni, cosí necessário per il trasporto soprattutto della radice della manioca. La maggior parte della popolazione vive della produzione e commercializzazione della farina e dei derivati della manioca, che sono commercializzati nei mercati locali, settimanali e nelle vicine città di Caém e Jacobina. La comunitá é riuscita ad ottenere l'allacciamento dell'energia elettrica e spera nei prossimi mesi che funzioni l'acquedotto. A suo tempo quasi tutte le famiglie hanno costruito al lato della casa la famosa cisterna, per raccogliere l'acqua piovana che cade dal tetto. La cisterna contiene 16.000 litri di acqua sufficienti per garantire il consumo umano di una famiglia di sei persone, durante gli otto mesi della normale siccità annuale, da aprile a novembre.

2. CONTESTO DI SVILUPPO.

Questo progetto prevede la costruzione di un mulino, l'aquisto di materiali e equipaggiamenti necessari alla lavorazione della manioca; la costruzione di una struttura per l'immagazzinamento e di uffici per il necessario coordinamento/ organizzazione delle attività che verranno realizzate e il suo funzionamento per un anno..

La forte presenza di famiglie di basso reddito, l'artigianalítà del lavoro e l'importante ruolo sociale svolto dalla coltivazione e lavorazione della manioca, hanno contribuito alla diffusione di questo prodotto su un' area di circa 300 ettari in questa regione e mancando il prodotto basico, la radice é acquisita in regione prossime, perché la elevata adattabilitá a ecosistemi differenti ne rende possibile la coltivazione in vaste aree.

Per quanto riguarda la produzione di farina nel comune di Caém e regione, é evidente la presenza di piccoli produttori, che dipendono esclusivamente da questa attività, ma il procedimento da loro utilizzato è ancora tradizionale e la produzione risulta bassa per la precarietà dei macchinari e la mancanza di un locale igienicamente adeguato per la lavorazione e un deposito per la conservazione della farina.

Infine, la mancanza di imballaggi appropriati e soprattutto la poca igiene dei locali di produzione rendono il lavoro piú difficile e ne compromettono la competitività.

3. OBIETTIVO GENERALE.

L'obiettivo principale di questo progetto consiste nell'avviare un grande e importante lavoro sociale con le molte famiglie che sono direttamente o indirettamente coinvolte nella produzione di farina e dei suoi derivati da molto tempo, sia perché da questa attività ne dipende la loro sopravvivenza, per ragioni di tradizione locale, sia perché non esistono alternative, all'infuori della agricoltura che dipende dalla pioggia, molta scarsa e non più certa come nel passato. Le piogge torrenziali dell'estate stanno scomparendo e l'agricoltura diventa sempre più un rischio.

Con questo progetto si intende garantire ai lavoratori un aumento del valore della loro produzione, al fine di renderli più competitivi e capaci di provvedere al proprio sostentamento, impedendo in questo modo il problema dell'esodo rurale, che è tra le maggiori cause di esclusione nello stato di Bahia.

4. OBIETTIVI SPECIFICI.

Coinvolgere il maggior numero possibile di famiglie nell'attività, affinché lavorino insieme, sviluppando un importante lavoro sociale rivolto ai produttori di farina di tutta la regione di Piabas e Varzea Queimada. È bene che si sappia che tutto il lavoro della mandioca è fatto insieme dal momento che si pianta il pezzetto di caule alla raccolta e trasformazione nella casa di farina (mulino)

Incentivare la produzione agricola

Aumentare il reddito familiare, avviando un processo di miglioramento della qualità di vita dei produttori e delle loro famiglie, al fine di permettere migliori condizioni di salute e di educazione.

5. PROBLEMI DA RISOLVERE.

- Bassa produzione.
- Struttura fisica. Attualmente è usato un mulino privato e precarie condizioni, tanto nella struttura delle pareti come dei macchinari. La radice è macinata usando un motore a benzina e un trancino.
- Macchinari.
- Trasporto.

6. PARTECIPANTI/ BENEFICIARI COINVOLTI.

I produttori di farina di manioca, organizzati in una associazione cooperativistica, per la gestione di tutto il ciclo produttivo, delle attività di trasformazione della manioca e di commercializzazione.

Altre associazioni agricole da coinvolgere nel progetto, per aumentare la quantità delle aree destinate alla produzione di manioca, per ricercare la migliore forma di commercializzazione, ai fini di evitare l'aumento del costo finale del prodotto.

Il Movimento dei Piccoli Agricoltori – MPA - . Un gruppo consistente della comunità fa parte di questo movimento, che è presente in tutti gli stati del Brasile.

La CPT—Commissione Pastorale della Terra - consulente del progetto

Il Comune di Caém, tramite la Segreteria dell'Agricoltura, per l'assistenza tecnica, l'estensione rurale, l'organizzazione e la produzione.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Assistência e Educação - per la formazione e qualificazione dei cooperanti coinvolti nel processo di fabbricazione e commercializzazione della farina e dei suoi derivati.

7. FATTORI CHE ASSICURANO LA SOSTENTABILITÀ DEL PROGETTO.

L'adattabilità della coltura della manioca alle caratteristiche ambientali e climatiche della regione.

Una forte tradizione locale di produzione della manioca.

La disponibilità di aree per la produzione e per il beneficiamento.

Il consumo del prodotto in diverse regioni dello Stato di Bahia e del Brasile

Il mercato in espansione.

La disponibilità di persone legate a Organizzazioni o Associazioni, impegnate nella lotta per lo sviluppo comunitario.

La consulenza della CPT, l'appoggio del Comune di Caém, di altri organismi che intenderanno lavorare nel progetto e di organismi di ricerca in questo settore, EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa -..

8. RISULTATI ATTESI.

Auto-sostenibilità familiare.

Sviluppo della comunità circa l'aspetto sociale.

Incentivo alla produzione agricola e agroindustriale.

Favorire l'economia locale.

Qualificazione e formazione dei produttori.

9. INDICATORI DEI RISULTATI OTTENUTI CON LO SVILUPPO DEL PROGETTO.

Il numero totale delle persone e delle famiglie direttamente o indirettamente coinvolte nella produzione.

L'aumento del numero dei membri della Associazione Cooperativistica.

L'aumento delle aree di piantagione, sviluppatesi con l'applicazione del progetto.

L'aumento del numero di tonnellate di farina prodotte in un mese.

La riduzione dei costi della produzione.

L'aumento del consumo del prodotto.

L'aumento del numero dei produttori qualificati.

10. FATTORI NEGATIVI ESTRINSECI AL PROGETTO.

Periodi di siccità prolungati.

Insorgenza di piaghe e/o malattie nelle piantagioni di manioca (incapaci, tuttavia, di diminuire sostanzialmente la produttività).

11. L' ORGANIZZAZIONE.

La Associazione Cooperativistica gestirá le questioni organizzative del Progetto, il lavoro di formazione dei contadini, la produzione, la coordinazione e l'amministrazione delle attività.

12. BILANCIO PREVENTIVO

MULINO DI MANIOCA

A – Equipaggiamento	Valore Euro	Totale
Macchinario completo del mulino: 2 forni meccanici, 2 trittratori automatici, 2 presse di placca, 6 vasche, 8 setacci manuali, 4 motori elettrici 3CV, 2 disintegratori “nogueira” -R\$ 35.000,00	12.000,00	
Computer Pentium 3.800 -R\$ 1.600,00	580,00	
Stampatrice HP 840 -R\$ 600,00	215,00	
Macchina per sommare/Olivetti R\$ 390,00	140,00	
Macchina per insaccare semi automatica R\$ 5.950,00	2.125,00	
Rotativa continua per imbalaggio della farina - R\$ 12.530,00	4.475,00	
Ascensore metallico R\$ 6.000,00	2.150,00	21.685,00
B – Costruzioni		
Aquisto del terreno R\$ 2.800,00	1.000,00	
Mulino – m ² 200 X R\$ 1.000,00 m ² =R\$ 22.500,00	8.000,00	
Magazzino, Uffici e Srvizi igienici m ² 100,00 X R\$1.100,00 m ² = R\$ 11.000,00	3.930,00	
Installazione elettrica e idraulica R\$ 7.000,00	2.500,00	15.430,00
C – Costi di funzionamento		
Spese di manutenzione (luce, acqua... per 12 mesi X R\$ 350,00 = R\$ 4.200,00	1.500,00	1.500,00
TOTALE		38.615,00

13. LA NOSTRA RICHIESTA

La nostra richiesta é di **€ 37.615,00 (trenta sette mila seicento e quindici euro)**. Vogliamo spiegare il perché di questa somma totale. Come esposto sopra la Associazione Cooperativistica pretende commercializzare il prodotto e per garantirsi il mercato deve sempre disporre della merce secondo gli accordi con i commercianti, perciò dovrà contemporaneamente acquistare un camioncino, usato, il cui valore é di € 15.000.00, sia per il trasporto della farina come per il trasporto della manioca quando la produzione locale non sarà suficiente per attendere agli accordi. Altro fattore di contrapartita: con i nostri risparmi abbiamo già acquisito il terreno. Il nostro comune di Caem há assunto l'impegno de costruire una cisterna de 20 mila litri per l'acqua e gli impianti idraulici, per garantire il buon funzionamento del mulino e fornirá la sabbia e pietre per la costruzione. A suo tempo i soci della Associazione Cooperativistica lavoreranno a turno come manovali.

Chi ci há orientati per fare questa richiesta é stato don Luigi Tonetto, che é di Iesolo, ed é nostro parroco. Cosí abbiamo deciso non perdere questa opportunità. Noi abbiamo una grande speranza di essere esauditi nella nostra richiesta.

Comunitá di Varzea Queimada.

UN MULINO PER LA MANIOCA

Il progetto prevede la costruzione di un mulino per la produzione e la trasformazione della manioca e per la commercializzazione della farina e derivati.

Il mulino verrà realizzato nella comunità di Verzea Queimada , che si trova 60 Km dalla sede del comune di Caém, nello stato di Bahia. Ha circa cinquanta famiglie e ottocento abitanti. L'economia é esclusivamente agricola, dove se coltiva la manioca, i faggioli, il mais, angurie, riccino, zucche. Esiste un ridotto allevamento del bestiame.

La maggior parte della popolazione vive della produzione e comercializzazione della farina e dei derivati della manioca, che sono comercializzati nei mercati locali, settimanali e nelle vicine città di Caém e Jacobina.

Spiega padre Luigi Tonetto “ L’obiettivo principale di questo progetto consiste nell’avviare un grande e importante lavoro sociale con le molte famiglie che sono direttamente o indirettamente coinvolte nella produzione di farina e dei suoi derivati da molto tempo, sia perché da questa attività ne dipende la loro sopravvivenza, per ragioni di tradizione locale, sia perché non esistono alternative, all’infuori della agricoltura che dipende dalla pioggia, molta scarsa e non più certa come nel passato. Le piogge torrenziali dell’estate stanno scomparendo e l’agricoltura diventa sempre più un rischio.

Con questo progetto si intende garantire ai lavoratori un aumento del valore della loro produzione, al fine di renderli più competitivi e capaci di provvedere al proprio sostentamento, impendo in questo modo il problema dell’esodo rurale, che è tra le maggiori cause di esclusione nello stato di Bahia”.

CHE COS'E' LA MANIOCA?

La manioca é una pianta di origine brasiliana. Fin da quando Cabral é arrivato in Brasile la manioca era molto apprezzata. Essendo originaria del nordest e delle regioni centrali, il Brasile se costituisce come il maggiore produttore mondiale.

Si tratta della pianta che meglio si é adattata al clima semi-arido della regione.

Nel Brasile possiede molti sinonimi, usati nelle differenti regioni, come candinga, castelinha, macamba, maniva, maniveira, moogo, mucamba, pão-da-america, pau-farinha, xagala...

Il suo nome scientifico é “manihot esculenta”. Sempre é stata coltivata da diversi popoli indigeni della America Latina. Essa costituisce, in molti casi, la base della dieta alimentare.

Esistono due specie di manioca.

La manioca dolce, conosciuta con il nome di “aipim” o “macaxeira” che é usata nella alimentazione: Cucinata nel acqua e sale, subito é pronta per essere mangiata. É pure un importante ingrediente per dolci, pani e cibi salati, in alcuni piatti tipici brasiliani come il “tutú” alla mineira e “pirão” (papa grossa) di pesce

La manioca selvaggia o amara con la presenza di acido cianidrico (che é velenoso e viene eliminato dal calore al momento della cottura o esposto al sole). Le differenze non si riferiscono solo alla quantità di acido cianidrico. Possono variare anche i colori della parte aerea (foglie e caule) e radice, così pure la sua forma.

In Brasile il tubero della manioca si mangia sotto forma di farine, come la farina di manioca e la tapioca (fecola) o a pezzetti di varie forme cucinati, fritti o tostatati. Si trova presente anche nella confezione di ricette tipiche della Amazonia come il “tacacá”, il condimento “tucupi”, il pane di firmaggio e con le foglie cotte se prepara la “maniçoba”.

Si fanno anche delle bibite come il “cauim” (indigena) ottenuto attraverso la fermentazione. Per mezzo di un processo di distillazione é prodotta la “cachaça” o grappa di manioca: la “tiquira”. Possiede un alto indice di alcool. Infine:

- la manioca é una radice di alto valore energetico (ogni 100 grammi possiede 150 calorie);
- è composta di sali minerali (calcio, ferro e fosforo) e vitamine del gruppo B;
- la raccolta della manioca si svolge soprattutto da gennaio e a luglio/agosto;
- la parte aerea della manioca é costituita da rami e foglie, in proporzioni svariate. Si tratta di un prodotto che presenta un potenziale proteico di grande importanza, essendo ricco in vitamine, soprattutto A e C e do gruppo B. Il contenuto possiede grande quantità di minerali, specialmente calcio e ferro. Questo materiale, sottoposto a processi differenti, può dare prodotti destinati alla alimentazione animale.

UN PONTE TRA EL SALVADOR E L'HONDURAS

DON RENZO FERRAZZO

Renzo Ferrazzo nasce a Ponte Crepaldo, piccola frazione del Comune di Eraclea (VE) il 7.06.1940. E' un bambino dalla salute cagionevole.

Verso i 7-8 anni partecipa alla vita parrocchiale del paese facendo il chierichetto e nel 1965 decide di entrare nel seminario dei Camiliani a Milano e poi a Napoli dove rimane per 3 anni presso l'ospedale.

Nel '60 parte per le missioni in Argentina, dove completa gli studi e diventa prete nel 1973. Ci rimane fino al 1978, come parroco nella Terra del Fuoco.

Ma l'America, Don Renzo, la percorre tutta; dal sud al nord, attraversando il centro.

Dopo un rientro a Roma dove prende la licenza in Teologia delle Religioni, tra il 1981 e il 1982 è parroco a Curaçao in centro America. Presta poi servizio, fino al 1990, a New York nel quartiere del Bronx.

Nei 5 anni successivi, fino al 1995, è parroco nel New Mexico, poi di nuovo nella Terra del Fuoco, dove si ammala a causa delle dure condizioni climatiche.

Chiede il trasferimento in una zona più calda e arriva nella diocesi di Nueva Orán (18 parrocchie) suffraganea dell'arcidiocesi di Salta in Argentina dove rimane fino al 2004. Qui don Renzo Ferrazzo diviene molto popolare per la sua opera di evangelizzazione, restaurando la chiesa, costruendo insieme alla popolazione un campanile di 35 metri ed un oratorio per la ricreazione dei bambini che permette anche la permanenza delle suore, che riescono così a seguire la comunità in modo continuativo. In questo periodo Don Renzo presta servizio anche nelle carceri di Salta e riceve un invito insieme al Vescovo per partecipare a convegni ad alto livello sui temi della religione e della politica a Cuba, dove incontra Fidel Castro.

Nel 2005 è a Panama e, dopo una breve permanenza in Honduras, rientra in El Salvador dove si trova attualmente, nella Casa Parroquial Dulce Nombre de Maria.

Cosa dicono di lui...una delle persone più straordinarie ed audaci di tutto il litorale dagli orizzonti infiniti dei popoli e dell'evangelizzazione cristiana....

PROGETTO PONTE TIBETANO:

Il progetto prevede la costruzione di un ponte tibetano che permette di attraversare il fiume , confine naturale tra lo stato dell'Honduras ed El Salvador.

Due anni fa il ponte esistente, costruito dai missionari, venne distrutto da una inondazione che fece ingrossare il fiume tanto da sradicare i massi che sostenevano il ponte.

Questo purtroppo quando l'acqua del fiume è troppo alta, impedisce agli abitanti di passare il confine per raggiungere la scuola, la chiesa e tutto ciò di cui potrebbero usufruire nello stato di El Salvador.

La missione Los Encuentros (El Salvador)

Scriva padre Renzo “... in questa missione tra le montagne del Centro America non ci sono strade, luce, acqua, servizi igienici, non c'è una scuola e nemmeno la chiesa, ma c'è tanta tanta povertà.

La gente che vive usa il fiume che divide i due Stati (Honduras e El Salvador) per i servizi igienici per lavarsi, fare il bagno... Ma per alcuni il fiume è lontano molti chilometri; altre volte invece il fiume è troppo pieno e diventa perciò difficile da avvicinare.

Questi due Stati sono collegati da un ponte sospeso a forma di hamaca che permette alle persone di raggiungere lo Stato di El Salvador per frequentare i luoghi che fanno da scuola e chiesa. Due anni fa, però, una forte alluvione ha fatto gonfiare il fiume tanto che i grossi sassi hanno sradicato le basi che ai lati sostenevano il ponte, Così quando l'acqua è troppo alta le persone non possono attraversarlo per raggiungere la scuola e la chiesa.

E visto che il ponte è stato costruito dai missionari, nessuno si preoccupa di ricostruirlo, perciò siamo noi missionari che dobbiamo occuparcene. Solo il ponte "hamaca" costerebbe più o meno cinquemila dollari. Ci preoccupa la mancanza della scuola, della chiesa.

Queste sono le principali necessità. Vi chiedo pertanto un contributo per aiutare questa missione, che penso sia una delle più povere del mondo. Dopo trenta nove anni di missionario, non avevo mai visto una situazione così disastrosa. Quello che salva questa gente è la fede che hanno in Dio e la speranza di un futuro migliore".