

SUPERFOOD CONTRO LA POVERTÀ



SOMMARIO

PREMESSA	2
OBIETTIVI	3
AGRICOLTURA ORGANICA E ECONOMIA CIRCOLARE	4
MARMELLATE, SOTTACETI E SALSA DI POMODORO	5
SUPERFOOD E ESSICCATORI SOLARI	6
RISULTATI	6
CONCLUSIONI	7

PREMESSA

Il paese delle pagode in cui, faticosamente da dieci anni si stava cercando di costruire una piena democrazia, è stato ancora una volta schiacciato dal peso di una nuova e violenta dittatura a febbraio 2021.

Dal colpo di Stato l'insicurezza alimentare in Myanmar è aumentata drammaticamente. Nella peggiore crisi umanitaria della sua storia recente, ha colpito 13,3 milioni di persone, ovvero una persona su quattro.

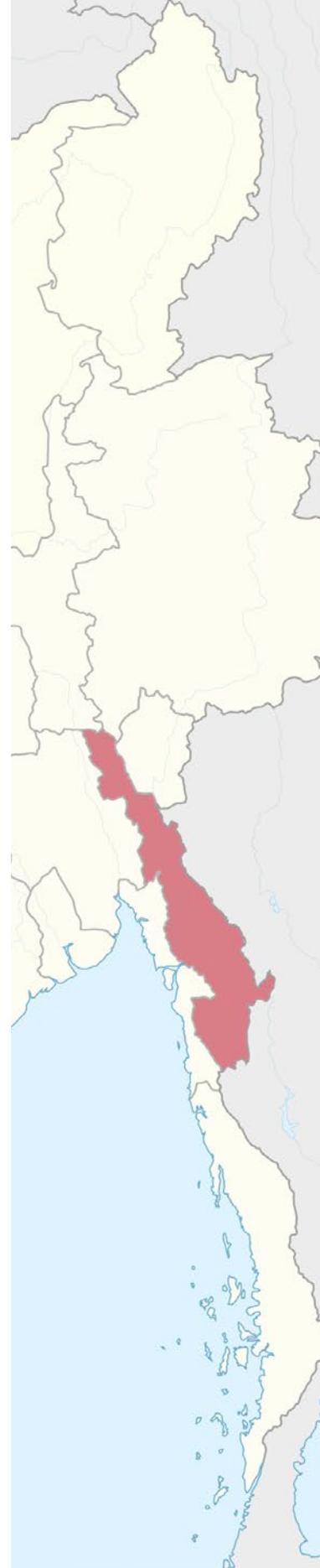
“Crisi politica, conflitti, recessione economica, povertà preesistente e shock legati al clima sono tutti fattori che stanno determinando l'emergenza”.

Il conflitto si sta diffondendo in nuove aree, causando spostamenti su scala record. La maggior parte degli sfollati è tagliata fuori dall'accesso al cibo e spesso dipende dall'assistenza del WFP per sopravvivere (UNHCR).

A questo si aggiunge il fatto che la Birmania è sempre più vulnerabile ai disastri legati al clima. A settembre 2024, le devastanti inondazioni causate dal super tifone Yagi hanno colpito più di 1 milione di persone.

Dopo quasi quattro anni dal colpo di Stato militare, l'UNHCR registra oltre 3.456.600 rifugiati interni e 1.341 milioni di rifugiati nei paesi limitrofi.

Il progetto si è svolto nello Stato Karen.



Superfood contro la povertà

un progetto realizzato grazie al contributo di Fondazione Prosolidar da ITALIA-BIRMANIA.INSIEME, AFFM (Agriculture and Farmers Federation Myanmar) CREA.



LEGGI DI PIÙ SUL PROGETTO

OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

- Promozione della sicurezza alimentare, del lavoro dignitoso delle donne, dell'empowerment di genere, attraverso la preparazione e realizzazione di attività di trasformazione e disidratazione, produzione e vendita di prodotti agricoli nello Stato Karen, colpito dalla grave crisi alimentare a seguito della dittatura e dell'aumento di rifugiati interni.

OBIETTIVI SPECIFICI

- Formazione professionale.
- Creazione di occupazione per le giovani contadine, attraverso lo sviluppo di una filiera di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione di prodotti agricoli locali.
- Realizzazione ed utilizzo di essiccatori solari.
- Trasformazione di ortaggi, radici e frutta tradizionali e loro commercializzazione, per rispondere alle diverse esigenze: Superfood, alimenti per l'infanzia, per malati e la terza età.

Riduzione di sprechi alimentari, garantendo requisiti di qualità, mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Poiché è impossibile entrare in Birmania/Myanmar a causa della dittatura e del conseguente conflitto in corso, tutto il progetto è stato realizzato attraverso la formazione a distanza, seguita da attività pratiche, controllate e verificate nelle lezioni successive.

Le rappresentanti dell'AFFM e di IBI hanno definito i criteri di selezione delle partecipanti e i dettagli per l'inizio delle attività.

Tutte le contadine selezionate vivono in famiglie composte da una media di 3/5 persone, in case di legno e bambù, per la maggior parte con una sola stanza, senza luce elettrica, senza bagno e con latrina esterna, con un reddito di circa 35/40 € al mese e con meno di un ettaro di terra su cui allevano polli, coltivano ortaggi, noci di betel, banani.

All'inizio del progetto la giunta ha intensificato i bombardamenti su tutto il paese e per impedire alla opposizione democratica di connettersi, ha interrotto tutti i collegamenti internet, e l'elettricità.



Non potendo collegare le partecipanti via internet, così come si era fatto nelle precedenti esperienze, per risolvere il problema si è reso pertanto necessario acquistare negli Stati Uniti l'attrezzatura satellitare Starlink, una rete satellitare che sfrutta l'orbita terrestre a bassa quota per una connessione internet a banda larga ad alta velocità. Avendo la giunta tagliato il funzionamento elettrico si sono dovuti installare anche pannelli solari per garantire il funzionamento sia del satellitare che dell'elettricità nell'ufficio e del piccolo centro di formazione che si è costituito e non potendo utilizzare internet sui cellulari a livello di villaggio, si è dovuto organizzare il trasporto delle partecipanti dai loro villaggi al piccolo centro di formazione.

L'acquisto negli USA e la consegna di Starlink hanno richiesto alcune settimane. IBI ha dovuto trovare i collegamenti necessari per permettere la spedizione in Thailandia e successivamente il trasporto in Birmania. Pertanto, il primo mese si è utilizzato per l'acquisto degli altri strumenti di lavoro e di formazione e l'organizzazione a livello locale: affitto dell'ufficio, ristrutturazione etc.

Le lezioni sono state molto partecipate in particolare quelle sulla promozione della parità di genere e l'empowerment delle donne, la salute e sicurezza in agricoltura. Si è discusso del significato di violenza di genere, della violenza verbale, fisica e della violenza sessuale. A questi incontri hanno partecipato 30 giovani, 26 donne e 4 ragazzi. Si è avuta una intensa discussione tra le/i partecipanti, ed è stata in assoluto la prima volta che le giovani hanno affrontato i temi della sessualità, della definizione del concetto di genere, con una discussione e scambio di opinioni sulla discriminazione di genere nell'ambiente locale e nei luoghi di lavoro.

AGRICOLTURA ORGANICA E ECONOMIA CIRCOLARE

I due agronomi che si sono alternati nella formazione hanno tenuto una serie di lezioni circa l'importanza dell'agricoltura organica, come strumento di lotta al cambiamento climatico, della produzione di fertilizzanti di insetticidi e acaricidi naturali e di come utilizzare i fertilizzanti naturali nelle coltivazioni. Si sono confrontati i metodi di coltivazione tradizionali con i metodi di coltivazione moderni ed organici. Si è iniziato subito la coltivazione a partire dalla nursery di ortaggi.

Per questo si è preparato, e successivamente coltivato un campo sperimentale per la produzione di ortaggi organici da utilizzare per la successiva trasformazione alimentare. Dopo due mesi dalla semina si è cominciato a raccogliere fagioli cosiddetti super long e cipolle.



FUNGHI

Le giovani contadine con l'aiuto dell'agronomo hanno costruito la prima fungaia, rispettando le norme e i criteri fondamentali per la buona coltivazione delle spore di funghi, e si è iniziato a produrre funghi ostrica. Dopo i primi risultati positivi le partecipanti hanno iniziato a vendere i funghi e a utilizzare parte dei profitti per l'acquisto di ulteriori spore.

I primi 250 kit hanno prodotto una grande quantità di funghi che sono stati venduti, si è poi prodotto altri 400 kit e ne sono stati ordinati altri 1.000 perché la vendita comincia ad andare molto bene. Visto il successo derivante dalla vendita di funghi autoprodotti, le contadine hanno provveduto ad ampliare la fungaia e, seguendo le indicazioni dell'agronomo, hanno imparato a produrre il substrato per la produzione di miceli e successivamente di funghi.

Ciò ha permesso di risparmiare sui costi di acquisto dei substrati e di conseguentemente di aumentare così la produzione di funghi.



MARMELLATE, SOTTACETI E SALSA DI POMODORO

Grazie al contributo tecnico del CREA, si è sviluppata tutta la formazione online sulla trasformazione alimentare. Si sono sperimentate la produzione di marmellate di ananas, papaia, mango, banana e Jackfruit.

Si è sperimentata la produzione di salsa di pomodoro e di sottaceti, giardiniera con gli ortaggi disponibili nella attuale stagione. Si è cominciato a promuovere la vendita di tali prodotti sul mercato locale dopo aver valutato la rispondenza da parte dei consumatori.

Le giovani contadine hanno lavorato all'identificazione del logo da apporre sui prodotti realizzati.



SUPERFOOD E ESSICCATORI SOLARI

La trasformazione dei prodotti si è realizzata anche attraverso essiccatori solari costruiti appositamente e faticosamente trasportati al centro di formazione, a causa delle piogge torrenziali. I primi due sono stati salvati dalle acque che avevano invaso la strada, da un gruppo di elefanti.

La formazione alla trasformazione alimentare tramite essiccatori solari, anche se è un tema complesso, ha permesso di far comprendere i principi scientifici alla base del processo di essiccazione, i fattori che intervengono nel processo di evaporazione dell'umidità dell'aria e i parametri fondamentali da rispettare. Si è poi illustrato dal punto di vista pratico, come procedere per ottenere una corretta essiccazione dei prodotti, le difficoltà principali e i fattori di variabilità che determinano la buona riuscita del processo di disidratazione.

Ogni lezione è stata accompagnata da compiti a casa con domande presentate dai formatori e da esercitazioni pratiche. Prima di ciascuna lezione successiva i formatori hanno verificato la qualità delle risposte e delle attività pratiche realizzate.

La D.ssa Tiziana Cattaneo e il Dr. Maurizio Cutini, del CREA hanno tenuto le lezioni tecniche sulla trasformazione e conservazione degli alimenti e sulle procedure per arrestare o rallentare il loro deterioramento, la perdita di qualità, di commestibilità o del valore nutrizionale e di come consentire quindi una conservazione più lunga degli alimenti stessi.

Le partecipanti hanno appreso quanto sia essenziale la corretta selezione delle materie prime, prima della trasformazione e conservazione degli alimenti, le misure di prevenzione per evitare lo sviluppo di batteri, funghi (come i lieviti) e altri microrganismi, e di come ritardare l'ossidazione dei grassi che causano l'irrancimento dei cibi; di come la conservazione degli alimenti aumenti le opportunità di vendita degli alimenti soprattutto nei mesi durante i quali alcuni ortaggi non sono disponibili sul mercato.

Per la complessiva comprensione degli obiettivi del corso, tra una lezione e l'altra sono stati dati alle partecipanti dei compiti a cui le partecipanti hanno risposto. In seguito, le contadine si sono divise in tre gruppi di lavoro e prodotto marmellate di papaia, di jackfruit e di ananas e realizzato sottaceti, salsa di pomodoro e giardiniera.



RISULTATI

Prima di questo corso, le partecipanti avevano pochissima conoscenza della struttura agricola della zona. Ora realizzando la presenza di fonti d'acqua e grandi appezzamenti di terra per l'agricoltura, al termine del percorso di formazione, non è stato difficile iniziare una proficua attività produttiva e di commercializzazione dei prodotti trasformati.

Il lavoro per la trasformazione alimentare, l'organizzazione della produzione e la campagna di comunicazione per la vendita al pubblico dei prodotti ha già cominciato a garantire maggiori contatti con la gente del posto e una programmazione delle produzioni e delle vendite, permettendo un aumento dei redditi del team.

Oltre alla realizzazione di un gruppo di tipo cooperativo, per le attività di produzione, trasformazione e vendita di marmellate, sottaceti e altri prodotti, le partecipanti al progetto hanno aperto la collaborazione con un agronomo specializzato nella produzione di cipolle, aglio e patate, e con le insegnanti del Dipartimento di Agricoltura del Ministero dell'agricoltura del Governo di Unità Nazionale di altre regioni e hanno illustrato l'esperienza del progetto e discusso di collaborazioni future.

Visti gli straordinari risultati, anche una scuola con 600 studenti ha chiesto di partecipare alla formazione sull'agricoltura organica e la trasformazione alimentare. Così le ultime classi hanno potuto seguire delle lezioni appositamente sviluppate dagli agronomi del progetto.

FORMAZIONE CON ESPERTI LOCALI

- Cambiamenti climatici, agricoltura organica, motivazioni e strategie.
- Come produrre il compost
- Fertilizzanti organici
- Diritti del lavoro e lavoro dignitoso.
- Orari di lavoro, salari
- Diritti di genere, lotta alla violenza, alle molestie nei luoghi di lavoro, salute di genere
- Organizzazione e promozione di associazioni produttive, cooperative etc.

FORMAZIONE CONDOTTA DA ESPERTI DEL CREA

- Igiene e Sicurezza alimentare
- Trasformazione alimentare: conserve dolci e salate
- Essiccamento sostenibile
- Introduzione alle caratteristiche dell'essiccatore
- Il sistema di ricircolo dell'aria
- Sviluppo di un processo di disidratazione
- Introduzione agli step fondamentali per la realizzazione del processo
- Strumenti per la preparazione dei materiali da essiccare
- Parametri chiave da tenere sotto controllo
- Condizioni di lavoro ed influenza del clima
- Rilevamento dei parametri e quaderni di lavoro
- Monitoraggio di prodotto
- Packaging
- Conservazione



CONCLUSIONI

Il progetto che ha avuto un inizio rallentato a causa delle difficoltà di reperimento in loco dei materiali e, per l'acquisto del satellitare Starlink, ha recuperato il tempo ed ha avuto un incremento delle azioni sul terreno, grazie alla ricettività delle partecipanti e alla disponibilità dei formatori internazionali e locali. Il successo delle prime produzioni promette bene per il raggiungimento degli obiettivi finali.

Nonostante le difficoltà dovute al pesante conflitto armato in corso, alle incessanti piogge e all'impatto del ciclone Yagi sui villaggi dell'area, le donne coinvolte nel progetto hanno continuato a lavorare e hanno ampliato la loro base organizzativa.

Al numero iniziale di 20 partecipanti si sono aggiunte altre 10 contadine del Karen Women Organization, che hanno continuato a fare pratica seguendo le indicazioni dei tecnici del CREA e soprattutto degli agronomi locali.

Pertanto, i beneficiari diretti sono più che raddoppiati e si è creato un clima di entusiasmo diffuso nei villaggi coinvolti direttamente e indirettamente.

Al termine del progetto l'Associazione Terra Viva contribuirà a garantire la sostenibilità di alcune delle attività previste per il 2025.





www.birmaniademocratica.org | direzione@italiabirmania.org | 06.42016752 | Via Piemonte 32 - 00187 - Roma

Con il sostegno di

