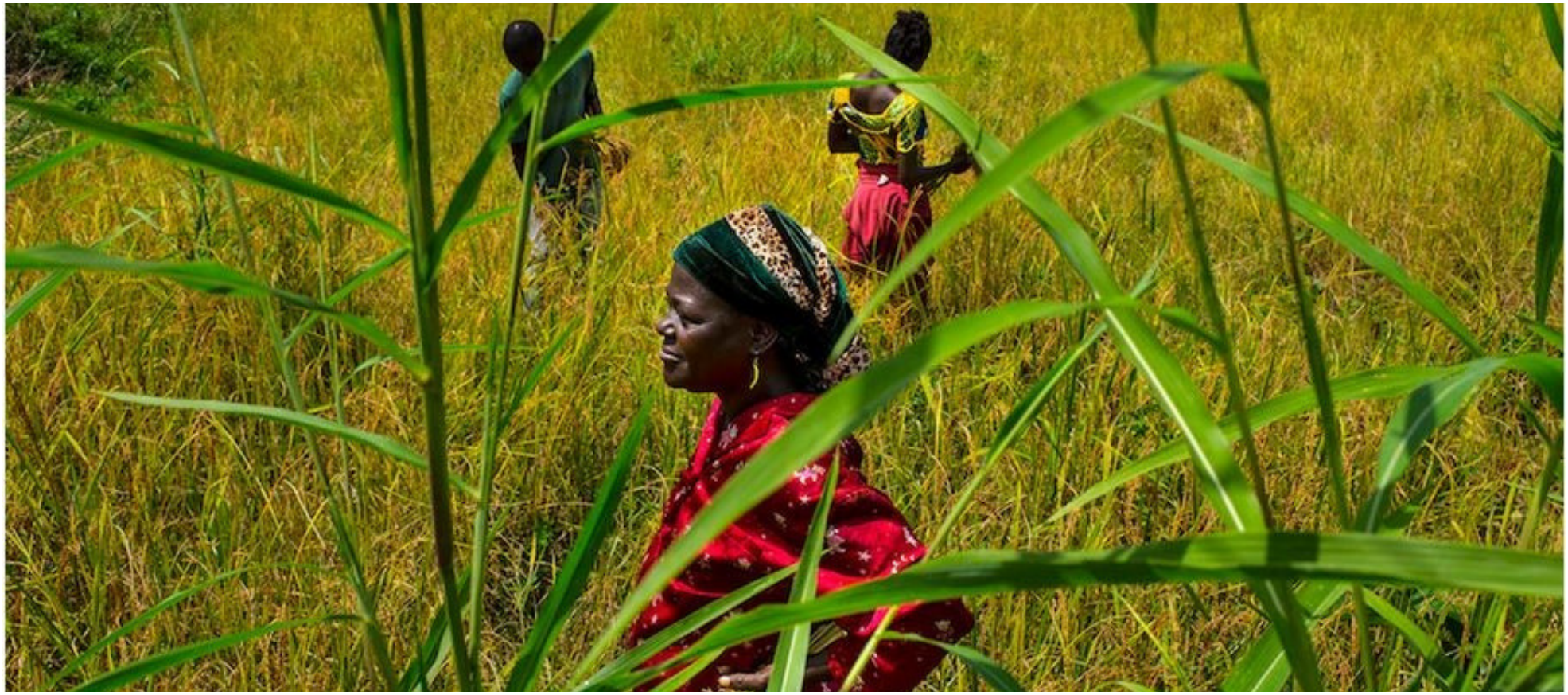
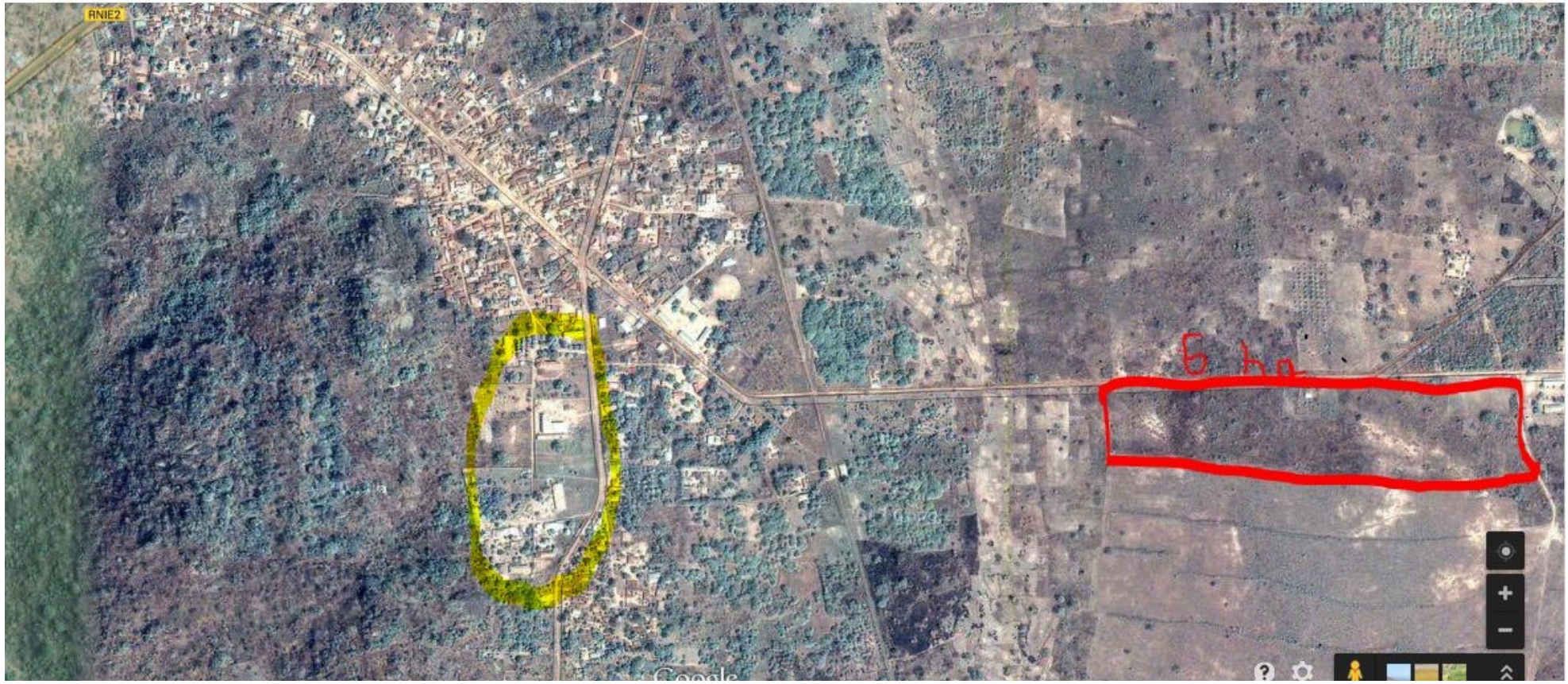


PROGETTO AGRICOLTURA

Il progetto agricolo ha come obbiettivo la creazione di una azienda agricola “integrata” per produrre, allevare, quando è possibile, trasformare, e vendere poi sul mercato locale la produzione eccedente la quota di autoconsumo.
Si realizzerebbe così un reddito che può sostenere, almeno in parte, le spese dell'ospedale infantile, della scuola e dell’orfanotrofio di Sokpontà. Tutte queste strutture hanno così la possibilità, gradatamente, di rendersi autosufficienti ed affrancarsi dalla dipendenza dalle donazioni italiane.
Le linee del progetto da realizzare nei prossimi 5 anni sono due, sono però complementari ed unite assieme da un unico progetto "Agricolo-Educativo:

- Le produzioni vegetali e l’allevamento di animali sui 6 +12 ha di terreni agricoli - già acquistati- da destinare
  a) all’autoconsumo, così da fornire un’integrazione ai pasti dei c.a 300 ragazzi della scuola e dell’orfanotrofio,
  b) alla produzione di alimenti, carni e farine per la lotta alla malnutrizione nell’ambito dell’ospedale infantile,
  c) alla commercializzazione.
- La trasformazione, la conservazione e la vendita della produzione ortofrutticola , con la creazione di strutture idonee a questo scopo:
  atelier + laboratorio e magazzino stoccaggio prodotti.

DURATA del progetto: 5 ANNI = dal 2014 al 2018
COSTO TOTALE DEL PROGETTO: c.a € 234.000
PARTNERS: Cantina Araldica / Frantoio Sant’Agata/ Università To e Ge / Parrocchia di Cartosio



AZIENDA AGRICOLA E ZOOTECNICA.

(terreno di 6 ha, in rosso, dove sorgerà l'azienda agricola non lontana dalla scuola e dall'Hopital des enfants, in giallo, a Sokpontà)

- per produrre ortaggi, leguminose (soja, arachidi, fagioli ..) e cereali
- per l'allevamento di piccoli animali: polli, ovaiole, maiali, pecore, capre...
- per l' apicoltura.

Fino ad oggi si è seminato e raccolto mais, soia e peperoni, è stato costruito il pozzo, il muro di recinzione di 1 ha dove sorgeranno magazzino, stalle, la casa del custode. In questo ultimo anno è stata costruita la casa del custode, ed è stato acquistato un piccolo gregge di pecore e 300 pulcini per dare avvio all'allevamento di galline ovaiole.
Nel 2016 si provvederà alla realizzazione della stalla per ovini, suini e caprini ed al pollaio per l'allevamento delle ovaiole.
Per il 2017 è prevista la costruzione dei magazzini necessari per il ricovero degli attrezzi (trattore, rimorchio, aratri) e del deposito per lo stoccaggio delle materie prime, con relativo piazzale in calcestruzzo ad uso essiccatoio. Saranno attrezzati allo scopo mq 200 complessivi, di cui 100 mq per le costruzioni e 100 mq per il piazzale.

ATELIER DI TRASFORMAZIONE

La seconda parte del progetto agricolo, dopo la coltivazione e l'allevamento, prevede la creazione e l'avvio di un piccolo laboratorio + atelier di trasformazione con attrezzature idonee per produrre conserve, marmellate, miele, frutta essiccata (mango, anacardo..), farine e confezionarle per la vendita.

I prodotti destinati alla trasformazione in conserve alimentari e semilavorati sono:
- Pomodori / verdure per la produzione di conserve, passate e concentra
- Frutta: mango, arance…per marmellate e succhi, frutta secca essiccata
- Soia, arachidi, sesamo…per produrre alimenti/composti contro la malnutrizione infantile
- Farine alimentari ecc. da cereali e legumi, semilavorati
- Miele
- Bevande fermentate, birra

Abbiamo iniziato nel Maggio 2015, dopo aver piastrellato una stanza attigua alle scuole, con alcune piccole prove di produzione di succhi di frutta (mango, arancia, ananas…) e passata di pomodoro.

Grazie al prof. Alberto Caudana - dell'Università di TO - sono state controllate le caratteristiche organolettiche dei prodotti ottenuti assieme alla loro carica batterica.

La prevista struttura definitiva sarà da mettere “a norma” con locali e attrezzature per la lavorazione e lo stoccaggio del prodotto fresco e/o conservato.

Attrezzature previste per la lavorazione, trasformazione conservazione: essiccatori e pastorizzatori, banco di acciaio, frigoriferi, passatrice, cutter, bilance, mulino per la lavorazione di semi e farine.

Poiché l’80% delle malattie dei Paesi in via di sviluppo si trasmettono attraverso l’acqua non potabile abbiamo comprato presso FRATERNITA MISSIONARIA di Cadoneghe (PD), che ne ha il brevetto, un POTABILIZZATORE da laboratorio per produrre Candeggina e potabilizzare l’acqua, igienizzare gli ambienti, gli strumenti medicali, gli ortaggi

L’acqua non potabile causa epidemie: tifo, colera, salmonellosi, gastroenteriti.
La popolazione beve acqua di pozzi aperti, stagni, fiumi.
Occorre aumentare la disponibilità di acqua potabile, fonte di vita, di sviluppo e progresso sociale.

- L’ipoclorito di sodio è un potente germicida e va utilizzato seguendo precise tabelle
- rende l’acqua potabile (utilizzato anche negli acquedotti)
- indispensabile per pratiche igienico-sanitarie
- disinfezione di: carne , ortaggi, frutta, piaghe, ferite, ambienti di vita e di lavoro, pentole, posate, wc, stalle.

PROGETTO AGRICOLO / EDUCATIVO

“La mia più grande ambizione è che ogni bambino in Africa vada a scuola perché l’istruzione è la porta d’ingresso alla libertà, alla democrazia e allo sviluppo” (Nelson Mandela)

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE.

La realizzazione di una struttura di “ Formazione Professionale ” con apprendistato in azienda, con circa 15 posti, rivolta ai ragazzi e soprattutto alle ragazze, che dopo la scuola primaria abbandonerebbero gli studi , con un percorso formativo di tre anni ed ha due obbiettivi:

1) mantenere e sviluppare le conoscenze acquisite in scrittura, lettura, matematica e completarle con l’apprendimento pratico di tecnologie agricole e alimentari e l’uso di attrezzature basilari di laboratorio

2) avviare, attraverso l’apprendistato nell’ Azienda Agricola e Atelier di trasformazione, ad una futura scelta artigianale; offrendo anche ad alcuni di loro, una possibilità di lavoro all’interno della stessa struttura.

AMBITI:

- Igiene e Alimentazione, Tecnologie di trasformazione e conservazione alimenti, Scuola di cucina.

- Orticoltura, cerealicoltura e tecniche agricole: si inizia con "l’ orto didattico" per la scuola primaria.
- Allevamento piccoli animali … Apicoltura, Conservazione prodotti agricoli

FORMATORI: Attraverso corsi ,tenuti da professionisti volontari, in attività od in pensione, dall’artigiano sino allo specialista, qualificati e con esperienza pratica.

STRUTTURA DI STUDIO + STRUTTURA LAVORATIVA :

Due ambienti di formazione:
per i corsi e la formazione teorica , i locali esistenti delle suore
per la parte di formazione pratica , lavoro e apprendistato nella situazione lavorativa reale, in campo o atelier presso l' Azienda Agricola e nell' Atelier di trasformazione prodotti agricoli , dotato di laboratorio .
Per la didattica è' prevista la costruzione di un laboratorio (controllo qualità) attrezzato.