

Gli ultimi progetti ASSEFA

Negli ultimi 4 anni i gruppi ASSEFA italiani hanno finanziato la costruzione in Tamil Nadu di tre piccoli impianti di lavorazione di materie prime, quali il latte, la frutta fresca, gli ortaggi, le spezie, il caffè. In un momento particolarmente critico per l'agricoltura, l'ASSEFA sta ideando e creando nuove opportunità per le popolazioni locali, con il fine di assicurare ai contadini la pronta vendita dei loro prodotti e riconoscere prezzi più remunerativi.

I benefici di questi progetti non sono solo evidenti per i piccoli produttori associati ad ASSEFA il cui prodotto fresco viene lavorato sul posto, eliminando gli intermediari e garantendo pagamenti regolari e più remunerativi per la materia prima ma anche per gli abitanti (soprattutto donne) dei villaggi della zona, che vengono impiegati negli impianti. In particolare, il progetto di **Uchapatti** prevede l'avviamento di un centro di lavorazione di prodotti agricoli presso il villaggio, non lontano dalla città di Madurai, in Tamil Nadu. Da alcuni anni in India molti contadini proprietari soprattutto di piccoli appezzamenti tendono ad abbandonare le campagne spesso vendendo i propri terreni agricoli e a cercare condizioni di vita meno precarie nelle aree più industrializzate, vicino alle grandi città.

I prodotti agricoli saranno trasformati direttamente al centro di Uchapatti e in seguito venduti nelle zone circostanti, consentendo così ai produttori, **circa 2.000 contadini marginali in aree povere del Tamil Nadu**, di non dover più fare ricorso a intermediari, e di aumentare il margine di guadagno.

Il centro di Uchapatti sarà costituito da due edifici, ciascuno di 207 mq di superficie, con spazi riservati ai macchinari necessari alla lavorazione e aree destinate all'immagazzinamento.

E' prevista la lavorazione di caffè macinato, *pickles* (una conserva speziata e piccante) e spezie.

Le zone geografiche di provenienza dei prodotti sono il Distretto di Sivagangai, le Palani Hills e l'area nei dintorni di Natham. Sono regioni molto diverse sotto l'aspetto orografico e climatico, che comprendono una fascia arida, dove in funzione delle piogge monsoniche si coltivano ortaggi e anacardi (Sivagangai), una zona montagnosa abitata da popolazioni tribali e da comunità immigrate dove cresce il caffè (Palani Hills) e una zona semi arida circondata da basse colline adatta alle piantagioni di mango, tamarindo, cocco (Natham).

ASSEFA ITALIA si sta impegnando per il finanziamento del progetto di Uchapatti per un valore di Euro 109.195,00 (compreso 2% per spese amministrative)



Le donne di Uchapatti: una nuova dignità grazie al lavoro

Altri progetti in corso che prevedono la trasformazione delle materie prime

- ❖ **Uchapatti**, dove nel 2009 accanto alla centrale del latte ASSEFA è stato costruito un edificio per la trasformazione del latte in prodotti derivati, tra cui il latte aromatizzato, il *ghee* e il *panir*
- ❖ **Vembarali**, dove nel 2012 nella campagna coltivata a frutteti (mango) è sorto un impianto per la trasformazione della frutta fresca in succhi pastorizzati

L'uso delle spezie nella cucina indiana

Alcuni dei prodotti di questi impianti di trasformazione, *ghee*, *paneer*, spezie, vengono usati quotidianamente nelle cucine delle case e dei ristoranti indiani, dove soprattutto nel sud predomina il cibo vegetariano.

Anche nella cucina occidentale si usano molto le spezie, soprattutto per dare un tocco esotico ai piatti. Una di queste si trova spesso nei negozi sotto il nome di *curry*, ma non ha equivalenti in India.

In effetti il vocabolo *curry* deriva dalla storpiatura del termine *kari*, che in lingua tamil significa salsa, piatto in umido. I colonizzatori inglesi, incapaci di comprendere le molte e sofisticate combinazioni di spezie che caratterizzano la cucina indiana, definivano *curry* ogni pietanza cucinata con salse ricche di spezie, utilizzate in miscele propriamente dette *masala*, che significa condimento.

Una delle più celebri miscele è il *garam masala*, abbastanza piccante, i cui ingredienti sono la curcuma (che dà il colore giallo), il coriandolo, il pepe nero, la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata.

Oltre che nella preparazione delle pietanze, le spezie si usano anche per dare sapore alle bevande come il tè indiano, che si beve forte, caldo, aromatizzato con pezzi di zenzero fresco e semi di cardamomo, dolcissimo e con l'aggiunta di molto latte.

Oltre alle spezie un altro ingrediente principe della cucina indiana è il *ghee*, burro chiarificato, privo di acqua e di impurità. Il latte, così come tutti i suoi derivati, è molto importante in India perché proviene dalla mucca, animale sacro perché fonte di vita.

In Italia il *ghee* si può trovare pronto nei negozi di cibi etnici, ma è possibile prepararlo a casa facendo fondere e cuocere del burro fresco. Filtrato e versato in un contenitore di vetro o di terracotta, raffreddato a temperatura ambiente, il *ghee* si conserva anche fuori dal frigorifero, poiché non diventa rancido, avendo perduto tutta l'acqua e la caseina. È ottimo per friggere e può essere riutilizzato se non è bruciato: basta colarlo e filtrarlo. A differenza del burro non alza il livello di colesterolo nel sangue.

Un altro prodotto tipico, derivato dalla lavorazione del latte, è il *paneer*, una cagliata molto usata nella cucina di tutta l'India, ingrediente fondamentale in moltissime ricette, che si mangia con le verdure, le zuppe o da solo condito con spezie.

Il cibo di cui si nutrono le famiglie dei villaggi ASSEFA è molto semplice e totalmente vegetariano. Gli ingredienti principali sono riso, legumi freschi o secchi, verdure, latte, uova, frutta e spezie in grande quantità. Per colazione si mangia l'*idli*, che è simile ad un grosso gnocco di riso, sovente accompagnato con una salsa a base di latte cagliato.

Sia per pranzo che per cena il cibo è quasi sempre a base di riso bollito o cotto al vapore, accompagnato da piccanti zuppe di legumi secchi e verdure che chiamano *sambar* oppure *rasam* se tra gli ingredienti vi è anche il tamarindo. Talora al posto del riso vengono cotti pani sottili e tondi che in base al tipo di farina si chiamano *chapati* o



naan.

Nei periodi di festa vengono preparati anche dolci a base di riso, zucchero, acqua di rosa e cardamomo.

Per pranzo o cena le famiglie si siedono in tondo su una stuoia e al centro una foglia di banano serve da piatto. Sulla foglia viene posto il riso e la zuppa dentro piccole ciotole. Prima si serve il padre, poi i figli e per ultima la madre. Il cibo viene preso con la mano destra. Si fa una pallottola di riso e la si mescola con le salse versate nel piatto. Oltre alle foglie di banano si usano anche piatti e bicchieri di acciaio.

La storia di una donna che ha trasformato la sua vita grazie ai programmi ASSEFA

In un remoto villaggio del Tamil Nadu, in **una capanna** con tetto di paglia e pavimento di terra, una giovane donna vestita modestamente sta accovacciata e prepara la cena in un angolo su un fornello a legna oppure a kerosene. In un angolo della casa si vedono sacchi di iuta con riso, grano e legumi secchi. La donna ha lasciato la scuola a 12 anni e non ha mai viaggiato al di là della città più vicina, Natham, a 7 km di distanza. Alcuni anni prima è stata data in sposa dai suoi genitori ad un uomo di una famiglia vicina.

Nello stesso villaggio, alla fine di un vicolo sterrato pieno di bambini che giocano, c'è un'altra **casa, nuova e spaziosa**. Una donna è seduta sulla veranda insieme ad altre donne e



ci accoglie con dolci e bevande. Parla con orgoglio dei suoi tre figli che studiano nel capoluogo della regione, del successo economico della sua famiglia a cui lei ha contribuito, del suo ruolo nel villaggio, come presidente di un **Gruppo di Auto-Aiuto (SHG)** delle donne e responsabile per la raccolta e la lavorazione del latte. La sua attività le ha dato un nuovo status, nella famiglia e nella società. Descrive con entusiasmo la terra e la fattoria che sono stati in grado di acquistare grazie ai ricavi della vendita del latte e la nuova libertà di cui ora gode: può parlare con i direttori di banca, può viaggiare liberamente e da sola anche in altri stati dell'India. Questa attività non ha portato benessere solo a lei, ma anche a tutti i membri del SHG, che hanno aumentato il loro reddito e migliorato le loro condizioni di vita.

Queste due storie si svolgono nello stesso villaggio, Mathukarampatty, e descrivono la stessa donna, Kala, in due tempi diversi. La prima storia è datata 15 anni fa, la seconda descrive la vita di Kala oggi.

Come è avvenuto questo cambiamento? Alcuni cambiamenti sono certamente legati all'evoluzione che la società indiana ha avuto negli ultimi decenni, ma il ruolo dei SHG, attivi dalla fine degli anni '80, è stato fondamentale nel sostenere l'emancipazione delle donne indiane nei villaggi.

Un gruppo di auto-aiuto o SHG riunisce un massimo di venti donne, che si vedono regolarmente per discutere i loro problemi e quelli della comunità in cui vivono e per mettere in comune i loro piccoli risparmi. Questi risparmi sono il punto di partenza per accedere ai prestiti concessi con il sistema del micro credito dalla Sarvodaya Nano Finance Ltd., gestita da ASSEFA e ispirata al Sarvodaya (il benessere di tutti) proprio per andare incontro alle necessità dei gruppi di auto-aiuto. I gruppi sono incoraggiati a individuare e a realizzare un piccolo progetto imprenditoriale a vantaggio del gruppo stesso (acquisto di mucche da latte o di altri strumenti che generano reddito), chiedendo i prestiti necessari per l'avvio delle attività. Le somme così ottenute vengono restituite in genere entro 10 mesi.

Ogni anno sono circa **150.000** le donne che ricevono sostegno per questo scopo. Sono aiuti fondamentali per dare opportunità di crescita che altrimenti nelle zone rurali sarebbero quasi nulle.



Le capacità costruite grazie al lavoro di ASSEFA consentono ai membri della comunità, soprattutto le donne, di mettere a disposizione servizi migliori attraverso gli organi locali. Queste donne un tempo erano confinate in casa e nelle piccole attività familiari, ma quando hanno avuto questa opportunità si sono impegnate volentieri per il bene dei loro villaggi. In seguito, forti della loro autostima e del desiderio di essere utili a un numero maggiore di persone, si sono candidate negli organi amministrativi locali, e hanno vinto. Nelle zone in cui opera ASSEFA, esse costituiscono circa il 10/15% degli eletti.

Progetti conclusi nel 2012

Nel 2012 sono stati inviati in India i seguenti finanziamenti per i Sostegni a Distanza, le scuole SARVA SEVA e i progetti agricoli, raccolti da ASSEFA Italia e dai Gruppi ASSEFA di Alessandria, Catania, Genova, Milano, Reggio Calabria, Sanremo e Torino.

Per il sostegno a distanza (2.615 bambine e bambini) € 313.803.

Per progetti di sviluppo € 187.809 (di cui € 76.250 per la costruzione di nuove aule e l'acquisto di dotazioni scolastiche e € 111.559 per il finanziamento dei progetti agricoli di Sivagangai, Palani Hills e Vembarali). **In totale sono stati inviati in India € 501.612.**

Sono stati completati i seguenti lavori: due aule al primo piano a Chinnamulaiyur (Gruppo di Catania); un'aula a Thandikudi (Gruppo di Torino); due aule al primo piano ad Ayyanarpuram (Gruppo di Alessandria); tre aule al primo piano ad Andipuram (Gruppo di Alessandria); impianti di acqua potabile a K.Pudur e Ayyanarpuram (Gruppo di Alessandria); servizi igienici ad Ayyanarpuram (Gruppo di Alessandria).

Le persone che sostengono le scuole e i progetti ASSEFA fanno una scelta lungimirante. La difesa del terreno agricolo, e delle persone che lo lavorano, dalla speculazione e dalla cementificazione, in qualsiasi parte del mondo si trovi, è un investimento per il pianeta. Il futuro di questi bambini, di queste donne e di questi uomini è il tuo futuro. La loro educazione, la loro salute, il loro sviluppo spirituale si tradurrà in una migliore qualità di vita per tutto il mondo che verrà.

Gruppi ASSEFA

Gruppo Alessandria

Presidente: Franco Giordano
Info: assefa.al@libero.it
Sito: www.assefa-alessandria.org
Via Sclavo, 19 – 15121 Alessandria
tel. 0131.225.360

Gruppo Genova

Presidente: Itala Ricaldone
Info: assefage@libero.it
Sito: www.assefagenova.org
Galleria Mazzini, 7/5 A 16121 Genova
tel. 010.591.767 - 334.30.40.290

Gruppo Milano

Presidente: Marisa Moriconi
Info: assefamilano@libero.it
Via Seconda Strada, 9 20090 Segrate - S.Felice - Milano
tel. 02.327.00.15 - 338.717.53.19

Gruppo Reggio Calabria

Presidente: Rosa Creaco
Info: rosacreaco@libero.it
Via Cairolì, 3 - 89128 Reggio Calabria
tel. 0965.899.524

Gruppo Roma

Presidente: Silvestra Del Lungo
Info: assefaroma@hotmail.it
Via T. Campanella, 41 - 00195 Roma
tel. 339.6302340

Gruppo Sanremo

Presidente: Dario Daniele
Info: dada.edo@libero.it
Via Roma, 104 18038 Sanremo (IM)

Gruppo Torino

Presidente: Elena Camino
Info: elena.camino@unito.it
Sito: www.assefatorino.org
Via Ferrero di Cambiano, 18bis - 10024 Moncalieri (TO)
tel. 011.661.02.54

In alcune città pur non essendoci gruppi ufficiali è presente un gruppo di "Amici di ASSEFA"

Catania:

Michelangelo Lucenti
Info: amicaluce@virgilio.it

Cormano:

Anna Decio
Info: ad.annadecio@googlemail.com

Pinerolo:

Marisa Beccari
Info: beccari@yahoo.it

Verona:

Luigi Crosato
Info: assefa.verona@gmail.com



www.assefaitalia.org assefa@libero.it
Via Roma 104, 18038 Sanremo (IM) tel/fax 0184.501459

Dona generosamente Dona con fiducia - Dal 2010 ASSEFA Italia è socia dell'Istituto Italiano Donazione (IID) che ne verifica gli standard di qualità, trasparenza e onestà a tutela del donatore
www.istitutoitalianodonazione.it

