

CHI SIAMO...

Ampelos nasce ad Alba nel 2004, per volontà di un gruppo di agronomi e tecnologi alimentari, con sede iniziale in Neive (CN), opera, in collaborazione con il gruppo missionario "Fratelli delle Scuole Cristiane di La Salle", nella realizzazione di progetti di sviluppo agricolo e agroalimentare in Africa.

Come? Principalmente attraverso la realizzazione di *pozzi d'acqua* in prossimità dei villaggi e progetti mirati *alla trasformazione di prodotti agricoli* (formaggi, yogurt, confettura). Sino ad oggi gli interventi sono stati localizzati nel Corno d'Africa (principalmente Eritrea, Sudan, Etiopia).

Quali obiettivi? Ampelos agisce con microprogetti vicini alle esigenze delle piccole comunità con cui vengono stretti i contatti, e che permettono un rapporto diretto e continuativo con le persone e i loro problemi.

I progetti che attualmente la nostra associazione sta promuovendo riguardano: la produzione di **confettura di Beles** (fichi d'india in tigrino, una delle lingue più diffuse in Eritrea), la **produzione di formaggi e yogurt** la costruzione o riabilitazione di **pozzi d'acqua**, in Eritrea.

Ambiziosi progetti stanno per partire anche in Etiopia e in Sudan.

Per aiutarci ...

Conto corrente bancario:
Banco di Credito Azzoaglio – Filiale di Ceva
c.c. n°: 97021 ABI: 3425 CAB: 46190 CIN: B
Conto Corrente Postale: 68819549
causale "Progetto Sviluppo AMPELOS"

... e ancora ...

Puoi scegliere di dedicare il 5 per1000 della tua dichiarazione dei redditi alla nostra associazione
Indicando il nostro Codice Fiscale sulla dichiarazione dei redditi: 90037570042.



Associazione per il Miglioramento delle Prospettive Economiche Locali Oppresse da Sottosviluppo

Progetto Eritrea

Associazione Ampelos ONLUS
Via F.lli Ambrogio 5 – 12051 Alba (CN)

www.ampelos.org
informazioni: info@ampelos.org



L'Eritrea, che ha conquistato l'indipendenza nel 1991 dopo una guerra di liberazione durata 30 anni, non ha ancora visto migliorare le sue condizioni socio-economiche: il 70% della popolazione sopravvive a stento grazie agli aiuti alimentari stranieri e alle rimesse degli emigrati; gasolio e alimenti fondamentali come lo zucchero sono razionati; il servizio militare è obbligatorio per ragazzi e ragazze, il prezzo dei cereali continua a salire; il reddito medio è di 150 €/anno; l'analfabetismo è pari al 50% e le università sono chiuse; l'acqua non è garantita a buona parte della popolazione, la situazione sanitaria è disperata, alle malattie storiche (malaria, bilarzioli, dissenterie, enteriti, denutrizione, ecc.) si sta allargando la piaga dell'aids; ad oggi l'aspettativa di vita è di 51 anni.

L'Indice di Sviluppo Umano estrapolato dal rapporto delle Nazioni Unite nel 2006 vede l'Eritrea al 157° posto con un valore di 0.454 (alto: 0.800÷1.000, medio: 0.500÷0.799 e basso: 0.300÷0.499).

Il disinteresse generale e la mancanza generalizzata di finanziamenti e aiuti dall'esterno hanno fatto entrare l'Eritrea nel "buio parcheggio della storia" e da lì non ha speranze di uscire tanto presto.

Il fico d'india (beles), pianta non autoctona dell'Africa e probabilmente portata in Eritrea nel 19° secolo da missionari italiani, si è largamente e spontaneamente diffuso in vaste aree del paese. La maturazione dei frutti è concentrata nei mesi di luglio ed agosto. Una parte del raccolto viene utilizzata per l'autoconsumo familiare, il resto viene portato in



centri di raccolta e poi rivenduti nelle principali città.

Questa risorsa alimentare, quasi gratuita, è però limitata ai soli due mesi di maturazione. La trasformazione in confettura permette invece di avere, per tutto l'anno, questa preziosa fonte di zuccheri, vitamine ed energia.

L'obiettivo è garantire con costanza e continuità questo alimento ai centri sociosanitari (una trentina tra asili, orfanotrofi e cliniche) sparsi per il paese, che si prendono cura di circa 130.000 pazienti all'anno.

Le produzioni di confettura vengono effettuate presso l'Agro-Technical School di Hagaz (Keren); la zona è semidesertica, piove un mese all'anno, quando va bene, ma i missionari l'hanno trasformata in un giardino, con una scuola di agraria e veterinaria frequentata da ragazzi e ragazze provenienti da tutta l'Eritrea, equamente distribuiti fra le diverse etnie e religioni.

In questi anni, presso la scuola di Hagaz, abbiamo lavorato con gli studenti, producendo la confettura di fichi d'india ed iniziandoli anche alla produzione di formaggi, yogurt, burro (ad oggi regolarmente prodotti e venduti).

Le prime produzioni di confettura di Beles sono state fatte sfruttando l'impianto di

produzione del formaggio (2004: 300 kg, 2005: 1.300 kg, 2006: 10.000 kg)



Durante l'estate 2007 siamo riusciti ad installare e rendere operativo un piccolo impianto industriale, acquistato grazie a un consistente finanziamento dei Paesi Baschi e con il quale, in soli 6 giorni, sono stati prodotti più di 16.000 kg di confettura; purtroppo la produzione è stata limitata da un ritardo della stagione delle piogge che ha influito negativamente sulla maturazione e disponibilità dei frutti.

L'obiettivo finale è di produrre circa 60.000 kg di confettura all'anno, di cui 10.000 kg da lasciare alla scuola (autoconsumo e vendita, in quanto la scuola si auto finanzia anche grazie alla vendita dei prodotti) e 50.000 kg da distribuire ai 30 centri sociosanitari di cui sopra, per poter garantir circa 5 kg di confettura al giorno per ogni centro.

E' importante sottolineare che questo progetto non è solo finalizzato all'aiuto diretto ai 30 centri, ma è volto anche a mettere in moto l'economia e l'iniziativa locale, partendo da chi raccoglie i frutti, a chi li trasporta

prima nei centri di raccolta, e poi alla scuola di Hagaz, ai ragazzi e donne che partecipano alla trasformazione in confettura. La nostra speranza è, nel tempo, di sviluppare cooperative di donne che riescano a chiudere il ciclo produttivo: raccolta fichi, trasformazione in confettura, vendita della stessa tal quale o sotto forma di dolci (es. torte per gli asili e le scuole primarie).

