

Cristiana Righetto in Madagascar

Un corso di panificazione in Madagascar

Centre Régional de Formation Professionnelle Agricole de la région Itasy

► Il CRFPA forma agricoltori della regione Itasy e giovani interessati ai mestieri agricoli. Offre una formazione iniziale per diventare agricoltori o imprenditori. Propone anche corsi brevi in trasformazione agroalimentare.

► Obiettivo della missione: Il mio corso era rivolto soprattutto a donne con una piccola attività alimentare avviata, che ambivano ad approfondire il settore della panificazione.

Destinazione	Miarinarivo, Madagascar
Periodo di incarico	Gennaio 2025
Short-Term Expert	Cristiana Righetto
Partner europeo di progetto	Confartigianato Imprese Vicenza
Partner locale di progetto	CRFPA ILOFOSANA



"Non possiamo cambiare il mondo, ma possiamo trasmettere competenze che permettano ai nuovi artigiani di migliorare il proprio lavoro."



Breve descrizione del paese/regione di assegnazione e del contesto locale

Il Madagascar è un'isola situata nell'Oceano Indiano, al largo della costa sud-orientale dell'Africa. È la quarta isola più grande del mondo e presenta un territorio molto vario, con altipiani centrali, rilievi vulcanici e coste differenziate tra est e ovest. Il Madagascar ha una popolazione in crescita (tasso annuo circa 3%) ma con condizioni di vita difficili: basso reddito, alfabetizzazione incompleta e speranza di vita limitata (63 anni). La distribuzione degli abitanti è disomogenea, con concentrazioni sugli altipiani centrali e sulla costa orientale. La popolazione è formata da 18 gruppi etnici principali, L'economia ha sofferto a lungo per crisi politiche, politiche economiche fallimentari e calamità naturali. Le principali risorse economiche sono l'agricoltura (soprattutto vaniglia, riso, caffè), il tessile, alcune risorse minerarie (ilmenite, nichel) e il turismo ecologico. Tuttavia, la bilancia commerciale è passiva e le infrastrutture restano carenti.



Breve descrizione dell'incarico / Implementazione e risultati

Ho tenuto un corso focalizzato sulla preparazione del pane e di prodotti da forno, con particolare attenzione all'utilizzo del lievito madre, promuovendo un approccio basato su ingredienti naturali e locali, facilmente reperibili dai partecipanti anche dopo la fine della formazione. La formazione si è svolta presso il CRFPA di Ilofosa dal 21 al 30 gennaio, con incontri quotidiani. Il programma ha incluso una prima parte teorica sulla sicurezza alimentare, l'igiene degli ambienti di lavoro, l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (DPI) ed una panoramica sugli strumenti per la panificazione. È stata donata anche un'impastatrice italiana per facilitare le attività pratiche. Ogni giorno si sono realizzati diversi impasti, lavorando su vari tipi di pane (classico, al latte, integrale, al cioccolato), oltre a schiacciate, pizza, piadine e grissini. Le ricette italiane sono state adattate agli ingredienti locali, e le preparazioni sono state realizzate direttamente dalle partecipanti. Nonostante la loro elevata manualità, con il corso hanno potuto imparare le varie consistenze degli impasti per ottenere un risultato ottimale. Per me è stata una gioia vedere che la classe ha mostrato entusiasmo e partecipazione attiva a tutte le fasi della lavorazione. Hanno fatto sempre tantissime domande e vedere scrivere nei loro taccuini ogni sorta di informazione mi faceva sentire veramente importante. Al termine del corso, i partecipanti hanno prodotto autonomamente pane fresco e la presentazione dei prodotti alle autorità locali ha dato maggior valore a tutta l'iniziativa. Tra le difficoltà principali, si segnalano la mancanza di acqua corrente per la pulizia, frequenti interruzioni di corrente elettrica (nonostante la presenza di pannelli solari), e l'assenza di un forno adeguato, che ha rallentato le cotture. Tuttavia, queste sfide hanno riflettuto la realtà quotidiana dei partecipanti, molti dei quali non possiedono né un forno elettrico né un frigorifero per conservare gli ingredienti come burro, latte e lieviti.



Perché beneficiare di artigiani in loco?

- **Base:** cooperazione su base paritaria con un'organizzazione partner locale che fornisce supporto nell'identificazione dei bisogni degli artigiani locali e nell'organizzazione di corsi di formazione per artigiani.
- **Obiettivo:** rafforzare le competenze tecniche e imprenditoriali degli artigiani e delle imprese locali.

“Artigiani senza frontiere”

è una rete europea di organizzazioni di artigiani che, da un lato, reclutano artigiani per incarichi di cooperazione internazionale, da un lato, e dall'altro, inseriscono questi esperti in altri progetti.

Confartigianato Imprese Vicenza, via E.Fermi
134, Vicenza (Italy)

Contact: Gaia Anzolin

Telephone: +39 (0)444-168350

E-mail: g.anzolin@confartigianatovicenza.it

Web: www.craftspeople-without-borders.com

Prospettive e conclusioni personali

Nonostante le difficoltà incontrate dovute alle condizioni non sempre semplici in cui abbiamo operato, l'esperienza è stata molto positiva. Per migliorare le formazioni future, sarebbe necessario acquistare materiali, nonostante la mancanza di elettricità nelle case e nei luoghi di lavoro. Non possiamo cambiare il mondo, ma possiamo trasmettere competenze che permettano ai nuovi artigiani di migliorare il proprio lavoro.