

Zeudi Crivellaro in Madagascar

Un corso di pasticceria in Madagascar

Soa Mahamanina Centre de Formation Professionnelle

► Il centro, inaugurato nel 2021, situato all'interno del Villaggio Emergente di Ambolomanjakarivo, offre strutture moderne, locali spaziosi e un ambiente di formazione stimolante. Permette di organizzare corsi in vari settori, come arti e mestieri culinari, edilizia, informatica e lingue moderne, rispondendo alle esigenze locali. Il centro rappresenta un'importante opportunità per i giovani della regione, con l'intento di promuovere l'integrazione socio-professionale e creare posti di lavoro

Destinazione	Miarinarivo, Madagascar
Periodo di incarico	Maggio 2025
Short-Term Expert	Zeudi Crivellaro
Partner europeo di progetto	Confartigianato Imprese Vicenza
Partner locale di progetto	Soa Mahamanina Centre de Formation Professionnelle



"Tutte le difficoltà incontrate si sono rivelate anche un'opportunità. In ogni sfida ho visto una crescita personale, un modo per migliorarmi e trovare soluzioni creative. "



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 si distingue per la sua straordinaria biodiversità: oltre il 90% delle specie animali e vegetali presenti sull'isola non si trovano in nessun altro luogo del pianeta. Il Madagascar è famoso per i lemuri, le foreste pluviali, le baobab e gli altopiani centrali.

La capitale è Antananarivo e la lingua ufficiale è il malgascio, insieme al francese. L'economia si basa principalmente sull'agricoltura, la pesca e l'ecoturismo. Nonostante le sue ricchezze naturali, il paese affronta sfide economiche e ambientali significative.

Breve descrizione dell'incarico / Implementazione e risultati

Ho tenuto un corso intensivo di pasticceria della durata di 10 giorni in Madagascar, con l'obiettivo di trasmettere competenze pratiche e teoriche nel settore dolciario. Il progetto ha coinvolto 25 partecipanti locali, puntando a valorizzare le risorse del territorio e a promuovere l'autonomia professionale attraverso l'apprendimento di tecniche di base ed avanzate di pasticceria. L'iniziativa ha rappresentato un'opportunità concreta di crescita e sviluppo per i partecipanti, sia a livello personale che lavorativo. Durante l'incarico, sono stati ottenuti risultati positivi nonostante le difficoltà legate alla scarsa disponibilità di corrente elettrica e acqua corrente. Questi problemi hanno inevitabilmente rallentato alcune attività e complicato la gestione quotidiana, ma sono stati superati grazie a soluzioni alternative come l'uso di generatori per l'elettricità e risorse di emergenza per l'acqua.

Le prospettive future vedono un potenziale di miglioramento significativo, con la necessità di investire in infrastrutture più stabili e sostenibili per garantire l'accesso continuo a questi servizi vitali. Per le raccomandazioni per azioni future, si potrebbe senz'altro sviluppare soluzioni energetiche rinnovabili (ad esempio, pannelli solari) per ridurre la dipendenza dalla rete elettrica; Investire in impianti idrici locali o sistemi di purificazione per migliorare l'accesso all'acqua corrente; Rafforzare la formazione e la consapevolezza riguardo alla gestione di queste risorse da parte della comunità locale, per garantire un uso più efficiente e responsabile. Un miglioramento delle infrastrutture potrebbe incrementare notevolmente l'efficienza delle operazioni e la qualità della vita nella zona.



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.

Prospettive e conclusioni personali

Questa esperienza mi ha portato ad affrontare diverse difficoltà, ma anche a trarre insegnamenti significativi. Queste difficoltà si sono rivelate anche un'opportunità. In ogni sfida ho visto una crescita personale, un modo per migliorarmi e trovare soluzioni creative. Inoltre, le difficoltà non erano solo un ostacolo per me, ma un'opportunità concreta anche per i partecipanti: i prodotti europei che stavamo creando non erano solo una novità, ma una possibilità per aprire nuovi orizzonti e arricchire le competenze locali.

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