**ALLEGATO B1**(rif. art. 7 del regolamento)

SINTESI DEL PROGETTOper la valutazione da parte del Comitato per la cooperazione allo sviluppo e il partenariato internazionale

Soggetto proponente

|  |
| --- |
| Mani Unite per il Mozambico |

Titolo

|  |
| --- |
| Kàpezulu: la solidarietà si fa piccante |

Localizzazione d’intervento

|  |
| --- |
| Mozambico, distretto di Matutuine, territorio di Kapezulu, comunità di Mananga e Mabilibili |

Partner locale/i del Paese d’intervento

|  |
| --- |
| Futuro para Africa |

Data di avvio prevista: 1 Settembre 2016

Durata prevista del progetto: 12 mesi

**Contestualizzazione del progetto (max 20 righe):**

|  |
| --- |
| Il Mozambico è considerato, per la Cooperazione Italiana, un Paese prioritario sulla quale far convergere interventi di cooperazione allo sviluppo. Nonostante il consolidamento e la crescita del PIL, la struttura economica del Paese rimane estremamente debole. Ancora oggi oltre il 65% della popolazione è povera e vive nelle aree rurali . Di questa il 25,8 % vive sotto la soglia di povertà. Matutuine, distretto rurale che si trova a pochi chilometri dalla capitale e, nonostante disponga di interessanti risorse naturali e ambientali, rimane tutt’ora uno dei più poveri del Paese. Il tasso di analfabetismo, su una popolazione di circa 50.000 abitanti (proiezione dall’ultimo censimento del 2007) , è ancora alto (64%), e con l’irrisolto problema dell’abbandono scolastico. Solamente il 54% dei residenti fra i 10 ed i 14 anni frequenta la scuola la cui entrata è comunque tardiva. Solo il 13% conclude un qualsiasi livello di formazione. Questa situazione condiziona anche lo sviluppo economico e sociale del distretto basato prevalentemente su un’agricoltura, svolta di solito in regime collettivo, di sussistenza e con tecniche per lo più rudimentali. Nonostante la presenza di circa 320 allevatori di bovini, il bestiame non viene commercializzato e scarsamente utilizzato nella lavorazione della terra. I lavoratori salariati del distretto sono circa 250 persone su un totale della forza lavoro attiva di 29.000 persone. Le attività economiche, oltre all’agricoltura di sussistenza, sono rappresentate da piccole attività individuali collegate alla pesca, alla produzione di carbone da legna, qualche laboratorio di artigianato artistico, tre falegnamerie, quattro cantieri per la produzione di mattoni, due molini, una piccola fabbrica per la pulizia del riso che funziona a fasi alterne. Sono invece 20 le associazioni di agricoltori e allevatori. In tutto il distretto esistono 52 attività commerciali formali (cantine, piccoli negozi, bar) e 195 informali. Il potenziale turistico del distretto rappresentato dalla ricca biodiversità, dalle stupende spiagge con le dune boschive più alte d’Africa, dalla Riserva degli Elefanti, è in parte sfruttato, soprattutto, da investimenti stranieri, con scarsi benefici per la popolazione locale. Per far fronte a questa situazione sono state avviate politiche e programmi di lotta alla povertà basate sullo sviluppo e valorizzazione delle risorse locali in particolare con i progetti promossi da Time For Africa e cofinanziati dalla Regione FVG che in questi ultime sei anni, hanno creato condizioni favorevoli per iniziative di sviluppo economico locale attraverso la valorizzazione del capitale sociale comunitario.  |

 **Descrizione del progetto (max 50 righe):**

Il progetto, che valorizza le iniziative realizzate negli ultimi cinque anni dall’associazione Time For Africa, con progetti cofinanziati dalla Regione FVG, vuole potenziare e sviluppare, assieme alla comunità di Mananga e Mabilibili, che fanno parte del “regulado” Kapezulu, ovvero parte del territorio gestito dall’autorità tradizionale (Regulo), la produzione e commercializzazione di peperoncino piccante, produzione la cui domanda è in costante crescita. Il progetto vuole estendere l’attuale area di produzione, incrementandola sul piano qualitativo e quantitativo, passando dall’attuale ettaro e mezzo a quattro. Estensione dell’area coltivata determinante per raggiungere quelle economie di scala indispensabili per garantire la sostenibilità, nel lungo periodo, dell’attività economica, già in essere, e gestita attraverso la cooperativa Kindgimuca (stare assieme), e l’impresa sociale Tempo para Africa. In particolare si tratta di passare dalle attuali 2.500 piantine alle 30.000 piantine autoctone di peperoncino piccante dalla qualità “Capsicum Frutescens Malagueta” molto utilizzata nella cucina locale: famoso il frango al piri-piri (pollo piccante alla griglia), o gli achar (conserve piccanti), di origine indo-portoghese servito nella ristorazione mozambicana. Lo sviluppo di tale iniziativa sarà fatta anche grazie alla disponibilità dei tecnici di Peperoncino Carnia, che operano nel tolmezzino e che in questi anni, hanno sviluppato conoscenze e competenze nell’area della produzione e commercializzazione del peperoncino e dall’impresa Perteco, già partner nel precedente progetto, che crede nella possibilità di sviluppare un’attività produttiva economicamente sostenibile e utile allo sviluppo della comunità partner. Si tratta, da questo punto di vista, un progetto che mette assieme partner pubblici, (la Regione FVG), privati profit (Perteco) e non profit (Mani Unite del Mozambico e i partner locali), così come previsto anche dalla nuova legge sulla Cooperazione Internazionale e dalle indicazioni emerse dal recente forum regionale sulle sfide e opportunità della nuova cooperazione. Accanto al potenziamento della produzione sul campo, si prevede lo sviluppo della filiera produttiva collegata al peperoncino piccante, con la trasformazione della materia prima (peperoncino fresco), in vari tipologie produttive : polvere, sott’olio, achar, con marchio” Kapezulu piri piri” in modo tale da migliorare il valore aggiunto della produzione e quindi favorire la sostenibilità dell’attività economica locale nel lungo periodo. Negli ultimi tre anni la produzione del peperoncino piccante si è notevolmente sviluppata soprattutto attraverso iniziative private provenienti dal Sudafrica. Investimenti privati volti a massimizzare il profitto in un mercato crescente. Il progetto proposto, al contrario, guarda al giusto profitto della comunità, organizzata in cooperativa ed impresa sociale che collabora con il programma “mille orti per l’Africa” promossa da Slow Food , con la valorizzazione del capitale sociale e delle risorse locali per contribuire alla lotta alle povertà sociali ed economiche del distretto.

|  |
| --- |
| **Obiettivo generale**Contribuire al miglioramento delle condizioni di vita delle comunità di Mananga e Mabilibili, attraverso la valorizzazione delle risorse locali e l’organizzazione di economie di villaggio |
| **Obiettivi specifici**Promuovere e sostenere attività generatrici di reddito attraverso la gestione della filiera di produzione del peperoncino piccante autoctono.Favorire lo sviluppo di economie di villaggio attraverso la valorizzazione del capitale sociale locale. |
| **Beneficiari diretti ed indiretti**Sono stati identificati complessivamente 50 beneficiari diretti che vivono nelle due comunità di riferimento. In particolare 40 persone per le attività di coltivazione e trasformazione del peperoncino piccante, di cui almeno la metà donne e 10 persone coinvolte direttamente nella gestione dell’impresa/cooperativa locale.Indirettamente sono considerati beneficiari tutti gli abitanti delle due comunità calcolati in circa 500 persone |
| **Risultati attesi**Coltivazione del peperoncino piccante su un’area di quattro ettari di terreno con una produzione annuale calcolata in circa 3 tonnellate di peperoncino frescoOrganizzazione di un laboratorio per la lavorazione e confezionamento del peperoncino in un prodotto a migliore valore aggiunto rispetto ai prezzi di mercato.Rafforzamento della capacità gestionale della cooperativa e micro impresa deputata alla gestione della filiera produttiva.Commercializzazione in loco ed organizzazione export verso commercio equo e solidale.  |
| **Principali attività**1 Incremento dell’area di produzione agricola destinata al peperoncino piccante ( da 1,5 a 4 ettari)2 Protezione delle fonti idriche e realizzazione impianto irriguo3 Organizzazione area di trasformazione e lavorazione del prodotto fresco4 Formazione del personale5 Avvio della commercializzazione del prodotto locale con marchio “Kapezulu” |

Costo totale del progetto: 50.000,00\_€ Contributo richiesto alla Regione: 30.000,00\_€ Pari al 60 % del costo totale del progetto.