

CARTABIANCA

Cooperanti per un mondo più giusto

5 | COOPERANTI IN
PARTENZA
Otto persone in
interscambio in Africa
e America Latina



2-4 | KENYA: CONTRASTARE LA DISOCCUPAZIONE GIOVANILE

La formazione è la migliore ricetta

2-4 | CONTRO LA SPIRALE DELLA POVERTÀ

Diventare professionisti competenti
e assicurarsi un futuro autodeterminato

5 | INCONTRIAMO LA BOLIVIA

Musica, fotografia, gastronomia, tavola
rotonda: appuntamento il 7 settembre



La formazione pratica presso il centro di formazione Ujima è la chiave per una carriera professionale di successo.

La formazione è la migliore ricetta

L'alto tasso di disoccupazione giovanile è una delle maggiori sfide in Kenya. Le principali ragioni sono la mancanza di posti di lavoro e le qualifiche professionali insufficienti. Comundo, attraverso il suo programma paese e il contributo di vari cooperanti, svolge un ruolo cruciale nella formazione professionale delle persone giovani. Un esempio è l'impiego dell'esperta di turismo Anke Dewald a sostegno dell'organizzazione partner Ujima Foundation a Kisumu.

Testo: Denise Ammann; Foto: Maik Wendt / Matilda Atieno

C'è un gran movimento nello "Ujima Food Garden". In cucina, giovani in divisa e capello bianco sono indaffarati sotto la guida attenta dello chef. Nel giardino del ristorante si apparecchiavano tavoli, si lucidano le posate e si creano eleganti composizioni floreali. Le persone giovani che aspirano a diventare professioniste del settore alberghiero e della ristorazione che si formano qui hanno tutte un tratto in comune: provengono da contesti svantaggiati, sono in gran parte orfane di uno o entrambi i genitori e spesso si prendono cura dei fratelli minori. In condizioni "normali", avrebbero scarse opportunità di accedere a una formazione professionale, dato che in Kenya i posti per un'istruzione di qualità sono pochi e molto costosi.



Supporto prezioso attraverso l'esperienza professionale

Quando Anke Dewald è arrivata in Ujima un anno e mezzo fa, la situazione era diversa. Nonostante la presenza di formatrici e formatori qualificati e la grande motivazione delle e degli studenti, la cucina didattica era troppo piccola e non rispondeva alle esigenze della formazione pratica. Grazie al sostegno di Comundo, Ujima Foundation ha aperto un nuovo centro di formazione, che include il ristorante «Ujima Food Garden», un bar e una cucina ben equipaggiata. Chi abita a Kisumu e dintorni frequenta regolarmente il locale, attratti dall'ottimo servizio, dalle deliziose pietanze e dall'atmosfera accogliente. «Inoltre, alla clientela piace vedere i giovani all'opera in cucina ed essere servita da loro», dichiara soddisfatta Anke Dewald.

«Il nuovo centro di formazione offre il contesto di apprendimento ideale per le nostre apprendiste e i nostri apprendisti!»

Charles Odhiambo, direttore Ujima Foundation

Attraverso lo sviluppo dei programmi didattici e della formazione continua del personale docente, la manager del turismo e specialista di marketing contribuisce significativamente al successo del progetto: Anke conosce bene quali abilità occorrono nel settore dell'ospitalità e quali conoscenze devono acquisire le apprendiste e gli apprendisti in campo alberghiero. Fornisce inoltre consulenza a un centinaio di aziende che impiegano apprendiste e apprendisti del centro Ujima, al fine di perfezionare la loro formazione pratica.

Collaborazione a lungo termine

La cooperante di Comundo lavora a stretto contatto con Clara Masira, che in qualità di responsabile della formazione di Ujima Foundation implementa e consolida i nuovi programmi didattici. Così si garantisce che l'operato di Anke continui a produrre effetti positivi anche alla fine dell'interscambio di tre anni. Clara Masira apprezza molto la collaborazione con Anke, valorizzando in particolare il lavoro relazionale svolto: «Abbiamo un eccellente rapporto con i datori di lavoro della regione, i quali riconoscono l'elevato livello di qualità della formazione». Infatti, quasi tutte le alunne e quasi tutti gli alunni trovano un impiego fisso subito dopo il diploma.

Anche Charles Odhiambo, direttore di Ujima Foundation, è felice della collaborazione con Comundo. Apprezza sia la vasta esperienza che Anke Dewald ha portato in Ujima, sia il sostegno finanziario ricevuto per la costruzione del nuovo ristorante. Per lui, una cosa è fondamentale: «Abbiamo creato il contesto di apprendimento ideale per le nostre apprendiste e i nostri apprendisti. Nel nuovo centro di formazione possiamo prepararli ottimamente alla vita lavorativa, sia a livello teorico che pratico».

Un importante successo nel lavoro di Anke Dewald è l'accreditamento dei corsi di formazione di Ujima da parte dell'autorità governativa NITA, con riconoscimento ufficiale a partire dal 2023. Il passo successivo è l'implementazione delle procedure di esame ufficiali. Parallelamente, Anke sta elaborando strategie per finanziare le tasse d'esame per i circa 250 giovani che ogni anno com-



La più forte: Caroline Manzi Okothi

Inizialmente, la ventenne Carolin e studiava al Politecnico di Kisumu. Ma quando il padre si ammalò di cancro e non poteva più pagare le spese universitarie, fu costretta a lasciare gli studi e a lavorare in un locale notturno. Poco prima di morire, il padre si era però assicurato che Caroline potesse seguire una formazione in Ujima, cosa concretizzata a gennaio di quest'anno. Da allora, la giovane studia e lavora in cucina e nel ristorante. Dato che ora deve provvedere alle due sorelle minori, è determinata a completare brillantemente la sua formazione. È certa che, grazie alle competenze acquisite, troverà un buon lavoro che le permetterà di prendersi cura della sua famiglia. **«Mio padre ha sempre detto che ero la più forte. Ora voglio dimostrarlo».**

pletano la loro formazione in Ujima. «Le nostre alunne e i nostri alunni provengono da famiglie disagiate che non possono sostenere tali costi. Tuttavia, ciò non deve ostacolare il loro futuro professionale», dichiara.





L'imprenditrice: Christine Awuor

La ventiquattrenne Christine ha completato la formazione in Ujima e svolto uno stage al "Le Savanna Lodge & Hotel", dove lavora a tempo pieno nel servizio in sala. Ha pure creato una piccola start up per la vendita di zuppe istantanee. «Grazie alla formazione in Ujima, riesco a mantenermi da sola», afferma orgogliosa. Orfana di entrambi i genitori, è cresciuta con la nonna e ora sostiene economicamente i cinque cugini più giovani che vivono con loro: **«Desidero che anche loro possano avere le mie stesse opportunità e accedere un giorno a una formazione di qualità!».**



Il riconoscente: Felix Amoke

Felix ha perso entrambi i genitori in tenera età ed è cresciuto con la nonna in un piccolo villaggio. Ha frequentato la scuola superiore a Kisumu e successivamente è entrato in Ujima. «Ujima mi ha cambiato la vita», afferma convinto Felix, oggi ventinovenne. Qui ha acquisito le competenze necessarie per il mondo del lavoro, ottenendo un buon impiego presso il prestigioso "MillsView Hotel" a Kisumu. Il giovane non dimentica che ha potuto frequentare la scuola elementare e intraprendere questo percorso grazie a sua nonna. **«Con i primi soldi che ho guadagnato, ho aiutato mia nonna; è sempre stata la mia principale priorità».**

La pratica professionale è l'ingrediente principale

Alfayo Kodhek è il direttore generale del "Le Savanna Lodge & Hotel" a Kisumu. Come datore di lavoro, apprezza l'impegno di Ujima e di Comundo, che offrono alle persone giovani in situazione di povertà una formazione professionale di qualità e quindi l'accesso al mercato del lavoro.

Intervista: Comundo

Signor Kodhek, in qualità di direttore di albergo, come valuta le opportunità di formazione professionale per le persone giovani in Kenya?

Alfayo Kodhek (AK): Molte persone giovani che escono dalla scuola superiore o dal college non possono seguire una formazione professionale. Le opzioni per una formazione di qualità sono limitate e spesso è necessario investire molto per accedere a istituti rinomati. Senza un'adeguata formazione, è difficile trovare impieghi regolari e guadagnarsi da vivere.

Nel suo albergo lavorano ex studenti di Ujima. È soddisfatto del loro livello di formazione?

AK: Quando le neodiplomate e i neodiplomati di Ujima arrivano da noi, sono già molto ben preparati. Hanno numerose competenze, sono umili, ascoltano attentamente e hanno voglia di im-

parare. C'è molta differenza rispetto a coloro che hanno concluso una formazione prevalentemente teorica senza applicazioni pratiche. Chi arriva da Ujima si integra facilmente nel nostro contesto lavorativo poiché ha già una solida esperienza pratica. Perfezioniamo la loro formazione in vari ambiti, quali l'economia domestica, il servizio di reception, la cucina e il servizio in sala.

Quindi è una situazione vantaggiosa sia per le apprendiste e gli apprendisti sia per i datori di lavoro?

AK: Esattamente: loro trovano la loro strada nel mondo del lavoro e noi beneficiamo di personale competente!





«Vogliamo fare la cosa giusta».

Marzia ed Enzo Ritter
cooperanti in Perù
dal 1987 al 1990.

La motivazione è sempre la stessa

Il senso di giustizia ti viene dal Vangelo, da Marx o dalla tua pancia: non importa. Conta che è quella motivazione che ti spinge a partire, a rimboccarti le maniche e a guardare qualcuno negli occhi, con senso di amicizia. Sono più di trent'anni che sosteniamo le persone che decidono di partire come cooperanti. Alcune ci assomigliano: si parte con il cuore, una buona preparazione e un senso di rivolta contro le ingiustizie.

INTERVISTA



GRUPPI DI SOSTEGNO

www.comundo.org/it/gruppi-di-sostegno

Scopri come tante persone s'impegnano a "fare la cosa giusta".

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter: potrai ricevere informazioni sui nostri progetti al Sud, sulle attività nella Svizzera italiana e sui posti vacanti.

→ www.comundo.org/it/newsletter

 facebook.com/comundobellinzona

 youtube.com/@Comundo-NGO

 linkedin.com/showcase/comundo-svizzera-italiana

 [@comundo_svizzeraitaliana](https://instagram.com/comundo_svizzeraitaliana)



Comundo sostiene gli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (Agenda 2030)

IMPRESSUM: CARTABIANCA / HORIZONTE / HORIZONS, 4 numeri all'anno, grazie alla sua donazione, riceve gratuitamente Cartabianca; tiratura: 25 500 esemplari, ISSN 1661-7304 Editore: COMUNDO, Piazza Governo 4, 6500 Bellinzona; www.comundo.org, Tel. 058 854 12 10, bellinzona@comundo.org
Redazione/Produzione: Denise Ammann, Priscilla De Lima, Sylviane Pittet, Antonia Tanner
Online: Daniel Scherrer, Simone Bischof Lusti
Foto: Marcel Kaufmann
Stampa: Engelberger Druck AG, Stans



I progetti presentati sono sostenuti dalla DSC (DFAE), nel quadro del programma istituzionale di Unité 2021-2024.



FARE UNA DONAZIONE

www.comundo.org/sostienici

Ogni franco conta: grazie per aver deciso di sostenere Comundo!



Donazioni dalla Svizzera:
CP: 69-2810-2
IBAN: CH74 0900 0000 6900 2810 2



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Direzione dello sviluppo e della cooperazione DSC

DA VEDERE

Cooperanti in partenza

Tre donne e cinque uomini che si sono specializzati in settori come l'antropologia sociale e ambientale, il monitoraggio dei progetti, l'agroecologia, l'amministrazione aziendale e l'informatica partiranno per un interscambio triennale, nel corso dei prossimi mesi. Insieme a colleghi di organizzazioni partner in Bolivia, Perù, Kenya, Namibia e Zambia, lavoreranno a progetti sostenibili a favore delle popolazioni svantaggiate.

Cosa li ha spinti a intraprendere un interscambio con Comundo, per la costruzione di un mondo più giusto? Per saperne di più, visita il sito

www.comundo.org/nuovi-cooperanti e guarda il video



Manuel Moser, Sonja Portmann, Markus Grüter, Claudia Vildoza, Luis Vildoza, Thomas Hirl, Andreas Hofmann e Amanda Jousset (da sinistra)

DA FARE

I diritti dei popoli indigeni,
dalla Colombia alla Svizzera

Tullio Togni, cooperante in Colombia dal febbraio 2023, sarà in Svizzera per un viaggio di sensibilizzazione, accompagnato da un collega colombiano del CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). Insieme, parteciperanno a un incontro del meccanismo di esperti dell'ONU sui diritti dei popoli indigeni che si terrà a Ginevra dall'8 al 12 luglio e proporranno altri momenti di approfondimento sui diritti dei popoli indigeni. Gli appuntamenti saranno comunicati su

www.comundo.org/it/agenda

In Ticino segnaliamo un incontro ad alta quota: il pomeriggio di domenica 14 luglio dalle 15 alla capanna Al Legn, sopra Brissago.

DA ASCOLTARE

Incontriamo la Bolivia
al Teatro Dimitri

Musica, fotografia, gastronomia, tavola rotonda. Sabato 7 settembre al Teatro Dimitri di Verscio vi proponiamo un incontro sulla Bolivia, con diversi ospiti boliviani. Vi saranno Nina Dimitri, Carla Derpic e Marco Peña, tre virtuosi della musica tradizionale boliviana che ci proporranno un concerto. Parteciperanno inoltre Marie Rappaport, cooperante di Comundo a La Paz, e Wara Vargas, fotografa boliviana che ci ha accompagnato nel nostro viaggio ad Ayata (www.comundo.org/it/reportage-ayata). Saranno presenti anche alcuni ex cooperanti ticinesi attivi in Bolivia.

Vi aspettiamo quindi per un concerto, una chiacchierata e una cena in compagnia al Teatro Dimitri.

Maggiori informazioni su
www.comundo.org/it/agenda

DA CUCINARE

Tilapia in salsa
di cocco

RICETTA

www.comundo.org/ricetta

Un delizioso piatto keniano
con cui sorprendere il palato!

