



Bollettino No. 9, giugno 2025

Di Thomas Heusser - Rafforzare la gestione e il monitoraggio dei dati

Un interscambio professionale con Comundo

Voce dal Nicaragua



Coltivazioni di fragole di una famiglia nella comunità Buena Vista (Las Sabanas) a ca. 1600 metri. Foto: Thomas Heusser.

Care amiche e cari amici, care e cari membri del gruppo di sostegno,

ringrazio di cuore tutte e tutti quelli che hanno sostenuto il mio interscambio anche in quest'ultimo anno. Tutto il lavoro e conoscenze condivise con le organizzazioni partner favoriranno l'efficacia dei progetti attuali e futuri per migliorare la sicurezza alimentare della gente del Nord del Nicaragua.

Nei mesi di marzo ed aprile ad Estelí abbiamo avuto problemi di mancanza d'acqua ed elettricità per alcuni giorni, anche non consecutivi. Per ben due volte sono dovuto andare a far la doccia nel posto di lavoro, perché nel mio

Contatto - thomas.heusser@comundo.org

Comundo invia cooperanti in Kenya, Namibia, Zambia, Nicaragua, Colombia, Bolivia e Perù.

La sua donazione rende possibili questi interscambi. Le informazioni sulle modalità di donazione sono riportate nell'ultima pagina.





Bollettino No. 9, giugno 2025

Di Thomas Heusser - Rafforzare la gestione e il monitoraggio dei dati
Un interscambio professionale con Comundo

appartamento mancava acqua. Ho quindi imparato a riempire un recipiente di quattro litri d'acqua di scorta. Questa scarsità d'acqua, durante la stagione secca, non si era mai verificata quando ero a Somoto, ma probabilmente nelle città grandi come Estelí c'è ancora maggiore stress idrico; inoltre, nel comparto di appartamenti dove vivo c'è molta gente che si alza alle 5 di mattina per andare a lavorare e finisce l'acqua delle due cisterne. In alcune zone della città, poi, si vedono tratti di strada allagati, perché si rompono i tubi e non vengono riparati subito.

Come molti di voi sapranno la Direzione dello Sviluppo e la Cooperazione Svizzera (DSC) si è ritirata l'anno scorso dal Nicaragua e da tutta l'America Latina per concentrarsi in Africa, Asia, Medio Oriente ed Europa dell'Est. Purtroppo anche i finanziamenti della DSC diretti a ONG svizzere possono essere utilizzati solo in minima parte per progetti nei paesi dell'America Latina. Quest'anno quindi, per i programmi di Comundo in Nicaragua, Bolivia, Perù e Colombia, può essere utilizzato massimo il 10% dei fondi ricevuti dalla DSC. Di conseguenza, quest'anno ho ancora più bisogno del vostro sostegno per portare a termine le attività! In Nicaragua resterò fino ad agosto ed in seguito mi invieranno per un mese in Bolivia per adattare al contesto boliviano lo stesso metodo di monitoraggio della sicurezza alimentare che stiamo utilizzando in Nicaragua.



Monitoraggio della sicurezza alimentare in una comunità di Somoto. Foto: INPRHU Somoto.

Monitoraggio della sicurezza alimentare

In febbraio, prima che iniziassimo a monitorare la sicurezza alimentare, ho condotto un laboratorio di attualizzazione del questionario di monitoraggio e sul suo utilizzo. Hanno partecipato il personale dell'INPRHU Somoto ("Instituto de Promoción Humana") ed ASDENIC ("Asociación para el Desarrollo Social de Nicaragua") insieme alle persone incaricate nel raccogliere i dati. Prima che la UCA Mirafior ("Unión de Cooperativas Multisectoriales Héroes y Mártires de Mirafior") iniziasse a monitorare, ne ho svolto uno anche con i loro responsabili del progetto ed altre cinque persone giovani incaricate di raccogliere dati. Il monitoraggio si è svolto tra marzo e aprile; sono state intervistate 215 persone sul consumo nel giorno precedente di ventinove gruppi di alimenti, sulla disponibilità e accesso ad acqua sicura e sulla produzione e vendita di alimenti. Le persone intervistate erano bambini/e, giovani, persone adulte e persone anziane dei comuni di Somoto, Estelí, San Sebastián de Yalí, Las Sabanas, Telpaneca e Condega. Il 90% di loro

1) Arroz blanco, pan simple, tortilla (de maíz, harina o sorgo), masa de maíz, pastas (tallarines, espaguetis, conchitas, fideos) o avena en hojuelas?	✱
☐ SÍ	
☐ NO	
2) Elote, avena integral o arroz integral?	✱
☐ SÍ	
☐ NO	
3) Papa, yuca, plátano verde o maduro, guineo verde, quequisque, camote (blanco o morado) o malanga (cocidos)?	✱
☐ SÍ	
☐ NO	
4) Frijoles o alimentos a base de soya?	✱

Estratto del questionario sulla sicurezza alimentare.



Bollettino No. 9, giugno 2025

Di Thomas Heusser - Rafforzare la gestione e il monitoraggio dei dati
Un interscambio professionale con Comundo



Monitoraggio della sicurezza alimentare a Miraflor. Foto: UCA Miraflor.

però si trova nei comuni di Somoto ed Estelí (Riserva Naturale Miraflor). Il campione di persone intervistate da ogni organizzazione è stato determinato tramite un calcolo statistico con il numero di persone del gruppo target dei progetti di sicurezza alimentare in corso.

Progetti di sicurezza alimentare

Le tre organizzazioni partner che stanno partecipando al monitoraggio implementano ciascuna un progetto finanziato da Comundo per un periodo di due anni, fino a fine 2026.

L'INPRHU Somoto sta realizzando un progetto in sei comunità del municipio di Somoto, che include le persone anziane nell'allevamento di galline e nella creazione di sei musei comunitari di sementi ancestrali; promuoverà loro microimprese e il dialogo intergenerazionale su tematiche ambientali e di sicurezza alimentare. Oltre a questo, verranno rafforzati i mezzi di produzione e le capacità produttive di piccole e piccoli agricoltori di cereali di base (mais, fagioli, sorgo). Il progetto migliorerà anche la disponibilità e l'accesso ad alimenti attraverso la creazione di orti biointensivi e allevamento di galline per la produzione di uova e carne.

La UCA Miraflor, invece, sta realizzando un grande progetto integrale di sicurezza alimentare e generazione di reddito attraverso microimprese con focus agroecologico ed equità di genere. Il progetto si svolge in sedici comunità dell'area naturale protetta Miraflor, nel dipartimento di Estelí. Tra le varie attività, consegneranno sementi per orti biointensivi, materiale e materia prima per migliorare l'imprenditorialità in panetteria della cooperativa di donne El Cebollal, per perfezionare il processamento di frutta e verdura delle cooperative di donne La Esperanza y Puertas Azules e per migliorare la tostatura e macinatura del caffè della cooperativa di donne Nuevo Amanecer (comunità El Sontule). Inoltre, creeranno due banche di sementi di fagioli, consegneranno silos metallici per la conservazione dei cereali di base e daranno piante per diversificare e riforestare coltivazioni di caffè. Aumenteranno anche il valore aggiunto dei prodotti agroecologici attraverso un bar caffè nella sede della UCA Miraflor e la creazione della marca di insetticida biologico Mirabiol (*Beauveria bassiana*, un fungo parassita).

ASDENIC ("Asociación para el Desarrollo Social de Nicaragua") realizza di nuovo, come negli ultimi tre anni, il progetto EVA Challenge, che è una competizione di prodotti alimentari con valore aggiunto o tecnologie (EVA: Empresas de Valor Agregado). Questi prodotti alimentari vengono creati da gruppi di giovani universitari di Estelí, utilizzando materie prime di famiglie produttrici locali (fragole, semi, yuca, banane, ecc.), tecnologie produttive o alternative innovatrici per mitigare il cambio climatico. Il progetto si concentra quindi nel rafforzare la catena di valore agroalimentare, con l'obiettivo di migliorare la sicurezza alimentare, l'economia locale e generare redditi sostenibili per giovani e famiglie produttrici rurali. Dopo l'evento di premiazione in dicembre, ASDENIC seguirà e sosterrà le iniziative più promettenti e sostenibili.



Bollettino No. 9, giugno 2025

Di Thomas Heusser - Rafforzare la gestione e il monitoraggio dei dati
Un interscambio professionale con Comundo



Doña Lucia vicino allo stagno per l'allevamento di pesci.
Foto: UCA Mirafior.

Organizzarsi in cooperativa cambia la vita

Durante la supervisione del monitoraggio SAN, in una comunità della riserva naturale di Mirafior, ho visitato doña Lucia, vedova di 73 anni, che è socia della cooperativa di caffè "Nuevo Amanecer" (Nuova Alba). Doña Lucia è una delle fondatrici della cooperativa creata nel 1996 e che oggi è formata da ventidue donne ed associata alla UCA Mirafior. Con il tecnico della UCA Mirafior abbiamo visitato il grande terreno che la signora ha davanti a casa, per calcolare le dimensioni delle varie piantagioni. Abbiamo notato che doña Lucia possiede banani, piante da frutta, piante medicinali, caffè e anche uno stagno con pesci. Ha spazio anche per coltivare ortaggi e tuberi, che al momento non aveva coltivato per mancanza di sementi. La sua attività economica principale è però il caffè, che coltiva sia con la cooperativa che nel suo terreno. La cooperativa ha un terreno di 1,4 ettari di caffè che lavorano in collettivo. Essendo ormai anziana, doña Lucia racconta che non ha molte forze per andare a raccogliere il caffè, allora cerca qualcuno che vada al suo posto e ne riceva il pagamento. "Prima le persone povere come noi non avevano la terra, quindi vivevamo sempre lavorando nella fattoria del padrone. Quindi... beh, quando ero bambina ho sofferto, i poveri hanno sofferto molto", mi racconta doña Lucia. Iniziò a lavorare nelle piantagioni di caffè da quando aveva dieci anni. In quei tempi lavoravano in una "hacienda" di caffè e venivano pagati

"Continuerò ad andare avanti con l'organizzazione, perché so che ricevo molti benefici."

a giornata, però non possedevano la terra. A volte alcuni avevano solamente lo spazio per una casetta, ma non un terreno da coltivare. Con il guadagno poté comprarsi una macchina da cucire per creare vestiti, gonne e camicette per i figli, o per la gente della comunità.

Dopo il 1979, con la Rivoluzione, ci fu un cambiamento per la gente povera. Il padrone se ne andò ed il terreno rimase abbandonato. Allora molte persone, tra cui suo marito, si organizzarono in una cooperativa per continuare a coltivare il caffè. In seguito, chi era organizzato in cooperative ricevette la terra grazie alla Riforma Agraria. Il marito di doña Lucia ricevette 8.4 ha di terra. "È lì che la nostra vita è cambiata, perché avevamo un posto dove raccogliere il nostro cibo", racconta doña Lucia, aggiungendo che la UCA Mirafior le ha cambiato molto la vita. Ricevettero sostegno finanziario per comprare una mucca che partorì un vitello. Entrambi gli animali furono venduti e con il ricavato costruirono il grande stagno per l'allevamento di pesci. Poi migliorarono la loro casa, che in passato



Doña Lucia con i suoi essiccatori per caffè. Foto: UCA Mirafior.



Bollettino No. 9, giugno 2025

Di Thomas Heusser - Rafforzare la gestione e il monitoraggio dei dati
Un interscambio professionale con Comundo

era fatta solamente di legno. Doña Lucia racconta che il caffè si commercializza col pergamino, la membrana gelatinosa che avvolge i chicchi, però una parte lo macina per venderlo. Lei lo vende alla UCA Miraflor che produce il caffè Miraflor.

La difficoltà nella stagione secca è che senz'acqua e senza sistema d'irrigazione non si possono produrre verdure. Doña Lucia esclama che la UCA Miraflor è di grande aiuto, perché le dà sementi e insegnamenti per coltivare in maniera agroecologica. "Con l'organizzazione, le ho anche detto che... sono riuscita a crescere i miei figli e beh, penso che dobbiamo continuare ad andare avanti finché Dio continuerà a darmi la forza. Continuerò ad andare avanti con l'organizzazione, perché so che ricevo molti benefici."

Comida Nica

Buñuelos di yuca

Ingredienti: 1/2 tazza di "cuajada" o formaggio fresco (come Robiola), 2 tazze di yuca frullata e leggermente strizzata, 2 uova, 2 tazze di olio di girasole per friggere

Sciroppo "la mielita": 1 tazza d'acqua, 1 tazza di zucchero di canna, 1 bastoncino di cannella, alcune gocce di succo di limone, alcuni chiodi di garofano

Procedimento per i buñuelos:

Pelare, lavare e frullare la yuca. In seguito mescolarla con la cuajada (formaggio fresco) e le due uova, fino ad ottenere un miscuglio omogeneo. Creare delle palline con la massa del miscuglio e friggerle in abbondante olio fino a dorarle. Collocarle poi in un recipiente con carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Procedimento per lo sciroppo ("la mielita"):

In un recipiente far bollire a fuoco lento l'acqua e versare una tazza di zucchero di canna. Dopo alcuni mi-

nuti far cuocere a fuoco medio e mescolare continuamente. Quando comincia ad addensarsi aggiungere alcune gocce di limone per evitare la granulazione. Aggiungere la cannella e i chiodi di garofano, mescolare e spegnere il fuoco. Lasciare raffreddare e togliere la cannella e i chiodi di garofano. Servire i buñuelos aggiungendo lo sciroppo a vostro gusto. Si possono consumare anche con miele. Buen provecho y hasta pronto!

Thomas



Buñuelos di yuca con mielita. Foto: Thomas Heusser.

Donazioni

Con la polizza di versamento allegata, le donazioni sono attribuite direttamente al mio progetto. Se dovessi usare un'altra polizza, indica per favore "NWG Heusser Thomas" come riferimento. Grazie di cuore per il tuo sostegno!

(Comundo è finanziata, in America Latina, fino a massimo il 10% dalla Direzione dello Sviluppo e della Cooperazione. Tutto il resto è coperto da donazioni private. Comundo rispetta i severi criteri del label ZEWO).



Bollettino No. 9, giugno 2025

Di Thomas Heusser - Rafforzare la gestione e il monitoraggio dei dati
Un interscambio professionale con Comundo

Insieme per un mondo più giusto

E se il diritto a una vita sana, sicura e libera dalla violenza non è più garantito? Se l'accesso all'istruzione come base per una vita autodeterminata e per maggiori opportunità professionali è negato? Se l'unica alternativa per mantenere la famiglia è la migrazione all'estero?

Comundo, con oltre settanta cooperanti in America Latina e Africa, migliora le condizioni di vita e rafforza i diritti delle persone focalizzandosi sempre di più su bambine, bambini, giovani e persone anziane. Lo fa attraverso lo scambio di conoscenze ed esperienze con le sue organizzazioni partner locali, la promozione del lavoro in rete e l'apprendimento reciproco.

In quanto organizzazione della società civile svizzera, Comundo contribuisce al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'ONU. Unisce l'esperienza concreta delle persone cooperanti nei paesi d'interscambio con l'azione politica e di sensibilizzazione in Svizzera.

Comundo

Piazza Governo 4
CH-6500 Bellinzona
Tel.: +41 58 854 12 10
Mail: bellinzona@comundo.org
www.comundo.org



**La vostra donazione
in buone mani.**

La sua donazione è importante!

Comundo copre i costi totali dell'invio delle sue e dei suoi cooperanti (formazione, spese di soggiorno, previdenza sociale, costi di progetto). Questo è possibile solo grazie al sostegno delle nostre donatrici e dei nostri donatori. Grazie di cuore!

Coordinate bancarie:

CP 69-2810-2
IBAN CH74 0900 0000 6900 2810 2

Donazioni online:

www.comundo.org/donazione

**Dona ora con
TWINT!**



Scansiona il codice QR
con l'app TWINT



Conferma importo e
donazione



Scannerizzate questo codice e visitate il mio sito web!

