

## GIOVANNI FERRETTI, UN SANFAUSTINESE AL SERVIZIO DELL'ONU

*Mi chiamo Giovanni Ferretti ho 58 anni sono residente a San Faustino di Rubiera provincia Reggio Emilia, sposato con tre figli e come attività sono consulente nella panificazione italiana.*

*Questa scelta professionale è sorta in seguito ai miei 30 anni di esperienza nella panificazione, dapprima come titolare di una azienda personale, poi come responsabile di produzione nel panificio presso una catena della Grande Distribuzione di Modena. Nel 1997 fui chiamato come direttore di stabilimento per dirigere un panificio industriale, con sede a Bologna. Ho diversi clienti fissi per i quali svolgo il lavoro come consulente e oltre a risolvere le problematiche della produzione, posso consigliare e trovare attrezzature idonee per la produzione di pane fresco, surgelato, precotto, linee complete per la produzione di piadine, pizze, focacce..., addestrare il personale e avviare aziende sia in Italia che all'estero*

***Come è nata l'idea di fare del volontariato?*** - *L'idea è nata in seguito a una normale visita giornaliera, nel 2005, al portale di "Pianeta Pane", che di solito uso per il mio lavoro; alla pagina degli annunci si cercava una persona competente con anni d'esperienza per una missione umanitaria in India e Etiopia per risolvere problemi inerenti alla panificazione locale, per un periodo da definire. Rimasi subito attratto anche se nella descrizione era ben evidenziato che si sarebbe trattata di un'esperienza senza reddito, anche se esente da spese, e così mandai una e-mail con il mio curriculum e la mia disponibilità ad approfondire la richiesta.*

***E'un'iniziativa a titolo personale o si appoggia a un'associazione?*** - *Le tre missioni che ho fatto fino ad ora sono state finanziate e organizzate dall' O.N.U. sede europea di BONN e il Ministero degli Esteri italiano, ma il contatto in Italia è con l'organizzazione non governativa della "Seniores Italia" con sede a Roma. Seniores Italia - Partner per lo Sviluppo ONLUS è la maggiore organizzazione italiana no profit di volontariato professionale senior. Nasce per promuovere l'incontro tra professionisti dalle competenze qualificate e tutti quegli organismi impegnati nello sviluppo locale del sistema produttivo, amministrativo e cooperativo di paesi in via di sviluppo. Opera a favore della Cooperazione allo Sviluppo attraverso l'organizzazione di missioni brevi per realizzare attività di formazione professionale, consulenza manageriale, ricerca ed assistenza tecnica nei vari settori: agricolo, industriale, artigianale, bancario, energetico, infrastrutturale, socio-sanitario e urbanistico. Fin dall'inizio, dopo aver risposto all'annuncio, sono stato seguito dalla dott. essa Stefania Silvestri per la missione in India, mentre per la missione in Etiopia e Indonesia dalla sig.ra Michela Mariani. Questa organizzazione non governativa svolge un lavoro importante in garanzia di protezione e sicurezza per noi volontari, durante la permanenza in luoghi che non hanno niente in comune con l'Italia. Il loro compito ha inizio dall'accettazione dell'incarico ufficiale fino alla fine, ad esempio prenotazione aereo, visto d'ingresso, vaccinazioni particolari per quel paese, comunicazione con il personale del luogo dove si svolgerà la missione, assistenza durante la permanenza in luoghi abbastanza depressi e poveri: insomma sono i nostri angeli custodi. Quando si arriva, nelle zone dove si dovrà operare presso la sede ONU del luogo, si effettua un incontro con i responsabili alla sicurezza, ci vengono elencate le zone a rischio, come comportarsi con la popolazione locale, numeri telefonici di emergenza che sono disponibili 24ore per eventuali inconvenienti sanitari, incidenti durante gli spostamenti, ed altro. Siamo assicurati su qualsiasi tipo di infortunio e calamità; abbiamo la possibilità di rimpatriare prontamente in caso di emergenza sanitaria o politica di quello stato.*

***Come si svolge la sua attività di volontariato?*** - *Gli Esperti Volontari Senior sono dei professionisti, uomini e donne, dirigenti e tecnici, provenienti dai più vari settori dell'industria, del commercio, dei servizi e della pubblica amministrazione, con forte specializzazione e comprovata esperienza.*

*L'Esperto Volontario Senior:*

- *ha comprovata competenza in un settore specifico;*
- *ha attitudine alla formazione ed è disposto a trasmettere ad altri le proprie conoscenze;*
- *è ben disposto alle relazioni sociali e al lavoro di squadra;*
- *è aperto alla conoscenza e alla collaborazione con culture diverse che considera un importante motore per lo sviluppo;*
- *ha capacità di adattamento a condizioni ambientali diverse, anche particolarmente disagiate;*
- *è disinteressato e motivato a perseguire fini esclusivamente solidaristici.*

*Gli Esperti Volontari Senior al termine della vita lavorativa hanno la possibilità di continuare ad essere attivi nel settore professionale di provenienza, mettendosi nuovamente in gioco in contesti diversi ed acquisendo ulteriori esperienze di sicuro valore umano e professionale. I loro interventi sul campo si ispirano non solo al fare ma all'insegnare a fare. Gli Esperti Volontari Senior sanno quindi utilizzare le conoscenze acquisite*

*durante un'intera carriera professionale a beneficio di quei partner che intendono migliorare il proprio futuro e quello della comunità locale, acquisendo delle competenze personali e mettendo a frutto le risorse locali.*

***In che paesi è stato?*** - *Finora ho partecipato a tre missioni e altre 4 sono già in fase avanzata per avere il consenso dall'ONU sede Europea ( Bosnia Erzegovina, Guatemala , Congo, la missione in Darfur Sudan è attualmente sospesa per gli evidenti scontri all'interno del paese ) .*

- *La prima si è svolta in aprile 2005 per una durata di 23 giorni in India nello stato dell'Andhra Pradesh e precisamente nella città di Vijayawada a favore di una associazione governativa locale " Apitco". Il mio intervento presso 2 aziende e 10 panifici consisteva nel risolvere problemi riguardanti la proliferazione di muffe sul pane, la breve durata del prodotto nelle confezioni, l'organizzazione del lavoro e il miglioramento degli impasti del pane da toast che è l'unico tipo di pane che si produce nei panifici. Questa missione è stata molto difficile in quanto nel periodo della mia presenza la temperatura atmosferica era salita a 48°C durante la giornata, mentre era molto più mite nelle ore serali e notturne. L'associazione APICTO avrebbe potuto comunque organizzare gli incontri con i panettieri con maggior cura e in modo più scrupoloso accertandosi precedentemente della loro presenza. In tal modo le sedute avrebbero potuto avere un esito più proficuo, anche se valutando la mentalità della gente locale e la novità del mio intervento, risultano comprensibili le difficoltà che possono aver avuto nel contattare i panificatori e gestire la organizzazione della missione. Prima di congedarmi ho comunque riflettuto insieme su queste mancanze e i responsabili si sono resi disponibili a migliorarsi e a collaborare per eventuali nuovi programmi .Prima di rimpatriare ho anche offerto la mia disponibilità a dialogare tramite e-mail per risolvere i problemi più immediati per la riorganizzazione del settore.*
- *La seconda missione si è svolta nel mese di agosto 2005 per una durata di 27 giorni in Etiopia. Dopo aver trascorso tre giorni dal mio arrivo ad Addis Abeba, ( la città di Addis Abeba è a m 2.600 sul livello del mare ) sono stato condotto a Shashermanne con un fuoristrada dell'O.N.U. che è risultato un mezzo confortevole e indispensabile per la sicurezza del viaggio, data la pericolosità delle strade dovuta al continuo attraversamento di animali e persone, tra cui molti bambini, non curanti delle insidie derivanti dai vari mezzi di trasporto . Shashermanne si trova a 250 km a sud di Addis Abeba ad un'altezza di 1900 m sul livello del mare, presso il panificio LemLem Bakery della sig.ra Rita Zuccato. La titolare è figlia di un soldato italiano nato a Pordenone, il quale finita l'occupazione dell'Italia in Etiopia rimase sul posto sposando una ragazza dell'Eritrea. Rita è la primogenita di tre figli e gestisce diverse attività; un panificio , 13 rivendite di pane sparse per il paese , 2 bar e una macelleria che rifornisce la carne alla base militare dei soldati etiopi ai confini con la Somalia. Con le sue attività riesce a dare il lavoro a 50 persone e nel paese è ben vista sia per l'aiuto che offre al paese ma anche per le novità che riesce sempre ad avviare . Durante le conversazioni con la sig.ra Rita Zuccato sono emersi i suoi progetti per il futuro già in via di attuazione : aumento della produzione di biscotti casarecci, aumento della produzione di grissini all'olio di semi di arachidi , aumento della produzione di pane per l'appalto di tutte le università nel raggio di km 250 e per una fornitura all'esercito, l'apertura di nuove rivendite in zone ancora scoperte dal servizio. Il quantitativo totale dovrebbe aggirarsi sui 30/35 q di pane nelle 24 ore, più 3 q di biscotti alla settimana e 2 q di grissini alla settimana. Tale aumento di produzione richiede inevitabilmente l'acquisto di attrezzature e di un locale in grado di contenerle e di sopperire ad una lavorazione a ciclo continuo che garantisca una costante qualità del prodotto. Il mio intervento era mirato a trasmettere ai suoi collaboratori quelle accortezze che servono per avere una costanza nella qualità del prodotto finito. Si è così instaurato con la titolare del panificio e il mulino che rifornisce la farina un buon rapporto e un costante confronto che sono garanzia di qualità e costanza della farina per la panificazione.*
- *La terza missione si è svolta nel mese di Giugno 2008 per la durata di 25 giorni in Indonesia. Ho sostato tre giorni a Giacarta per problemi tecnici con la sede ONU del luogo, poi mi sono trasferito con un volo aereo locale al centro dell'isola di Java nella città di Yogyakarta, che si trova a circa un' ora e mezzo di volo nella famosa zona turistica di Bali. In questa città vi è la sede operativa dell'UNDP ( Nazioni Unite Dipartimento Programmazione ) con cui dovevo lavorare al progetto ERA, iniziato dopo il terremoto del 2006, con cui collabora anche il Ministero degli Esteri italiano . Questa è stata la missione che mi ha arrecato maggiori soddisfazioni sia dal lato operativo che dal lato umano in quanto, pur trovandomi in un paese a maggioranza musulmana, ( l'Indonesia ha il 90 % di musulmani e il restante cattolici, induisti e buddisti ) non ho notato questa differenza e le donne e gli uomini si sono dimostrate simpatiche e disponibili ad apprendere nuove tecniche di lavorazione. Attualmente si tratta di piccole aziende a conduzione familiare con unica tipologia di prodotto*

destinata alla vendita diretta a piccoli ambulanti , privi di licenza di produzione e di vendita . I luoghi di produzione coincidono con i luoghi di convivenza familiare , per cui è impensabile definire i confini tra la zona di produzione e quella abitativa con conseguenti problemi a gestire un'adeguata pulizia ed igiene dei locali : la produzione in un laboratorio alimentare esige regole più ferree per scongiurare la comparsa di cariche batteriche che sono la base di sviluppo delle muffe . Ad esempio è indispensabile che durante la produzione sia presente solo il personale addetto con il regolare abbigliamento e che non sia consentito l'accesso a persone estranee , in particolar modo ai bambini che le mamme , per ovvi motivi , sono solite accudire durante il lavoro. Operando un confronto con le missioni precedenti, ritengo che questa sia stata organizzata in modo esauriente, perché curata nei particolari e programmata accuratamente e dettagliatamente fin prima della mia partenza. Si sono rivelati giorni intensi di lavoro, ma estremamente edificanti sul piano personale e professionale per la disponibilità da parte dell'utenza ad ascoltare , collaborare e cercare d'investire le loro energie in progetti nuovi utili alla modernizzazione del loro paese. La collaborazione in particolare con i docenti universitari della " JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN " ha contribuito a rilanciare la missione e diventare piattaforma di un ulteriore sviluppo per la combinazione di ingredienti tipici della zona, adattabili alle tradizionali metodologie della panificazione e pasticceria classica . A distanza di parecchi mesi dal mio intervento, è ancora aperto il dialogo tramite i mezzi informatici per la realizzazione di una fabbrica di biscotti a basso costo di produzione, per dare la possibilità a tutti i bambini di poter consumare i biscotti. Di tutto questo è già stato informato il Sultano della città , che è la prima carica della regione, il quale ha delegato alla moglie e alle sue 5 figlie l'attuazione di questo progetto. Essendo il promotore di questo piano di lavoro rimango in ansia del giudizio che la famiglia del Sultano potrà dare .

**Che realtà ha trovato?** - Per quanto riguarda le missioni effettuate in India, Etiopia e Indonesia il mio intervento è stato rivolto soprattutto al giusto utilizzo degli ingredienti dell'impasto, al miglioramento dell'igiene nel laboratorio e della persona, al rispetto del tempo necessario per il raffreddamento del pane prima di essere confezionato che è la prima causa della proliferazione delle muffe, problema principale della panificazione indiana. Oltre alla risoluzione dei problemi specifici della panificazione, si è parlato di riorganizzazione del lavoro, data l'inefficienza del personale di tutti i paesi , della costituzione di un'associazione dei panettieri per aiutare i fornai nella crescita professionale. Una problematica che accomuna l'India , l'Etiopia e l'Indonesia è il difficile reperimento della farina di qualità, per loro esiste solo un tipo di farina, i mugnai non hanno la cultura di miscelare i grani per ottenere farine più equilibrate . Inoltre in Indonesia vi è la completa assenza del pane nell'alimentazione , in quanto i paesi asiatici usano il riso come primo alimento. Attualmente la farina di grano tenero viene utilizzata per prodotti della pasticceria e cercano di imparare ad usarla per la produzione di pizza o altri prodotti del fast-food. Durante la mia permanenza ho insegnato a produrre lo gnocco fritto , prodotto tipico emiliano, riscuotendo un enorme successo al punto che a fatica sono riuscito ad effettuare fotografie con il prodotto ultimato.

**Come concilia la sua attività con quella di volontariato?** - Io sono socio volontario dal 2003, ho svolto 3 missioni e 3 sono in cantiere ; per il futuro non so quali altri progetti ci siano, ma sicuramente se la Seniores Italia dovesse richiedermi la mia disponibilità, riuscirei a trovare uno spazio di tempo per realizzarla. Talvolta è sufficiente sapersi organizzare un po'; per la missione in Etiopia ad esempio ho scelto il mese di agosto, perché se fossi rimasto in Italia con la chiusura di tutte le aziende per ferie, non avrei comunque potuto lavorare, in questo modo spero di essere stato di aiuto.

**Si sente di consigliare questa esperienza ai suoi colleghi?** - Queste missioni sono state per me sia sul piano professionale che su quello umanitario, estremamente gratificanti, in quanto le considero un compimento della mia evoluzione professionale. Per un panificatore come me che ama profondamente il suo lavoro nasce spontanea l'esigenza di trasmettere le conoscenze acquisite nel corso della propria esperienza lavorativa. Occorre sicuramente sentirsi portati a prestare aiuto alle persone bisognose, in quanto nessuno ti ripaga delle difficoltà che devi affrontare nei paesi sottosviluppati per i quali è richiesto l'intervento, ma è indubbiamente un'opportunità per rimettersi in gioco e giungere a nuove conoscenze di produzioni antiche locali che arricchiscono il patrimonio culturale personale e che sono riutilizzabili nella panificazione occidentale.

**Cosa deve fare un privato per dare la sua disponibilità?** - Per operare in queste missioni credo sia necessario un buon bagaglio di esperienza nei diversi settori, contattare le varie associazioni non governative di volontariato che provvederanno a valutare l'idoneità per questo tipo di esperienza. Io personalmente trovai l'annuncio sul portale Pianeta pane dell'associazione Seniores Italia di Roma.