

DA RODIGO ALL'AFRICA » LA SOLIDARIETÀ

Scuola e ospedale Progetti di aiuto grazie ai meloni

L'azienda Francescon dona servizi a un villaggio in Senegal
«Ci autotassiamo. Business e fratellanza sono possibili»

di Francesco Romani

Da cinque anni l'azienda Francescon di Rodigo, la più grande produttrice di meloni in Italia, coltiva a 5mila km di distanza in Senegal. L'operazione, nata come commerciale, per estendere i mesi di fornitura ai supermercati, oggi è diventata anche sviluppo, difesa del lavoro, cooperazione e solidarietà. Grazie ad un'intuizione di Bruno Francescon e del suo staff, l'azienda ha proposto alla Coop Italia di autotassarsi per ogni chilo di prodotto. E di destinare il ricavato a progetti per dotare di servizi l'area di produzione. Tre anni fa è nato un centro medico, per far fronte alle necessità più impellenti. Ora una scuola che a breve sarà inaugurata. Perché, come ha detto lo stesso Francescon, «abbiamo scoperto che si può fare del bene senza rinunciare al business. Con un vantaggio per tutti, ma con soddisfazioni immense dal punto di vista umano».

Tutto nasce nel 2012, quando si decide di iniziare a produrre in Senegal. Il terreno a 80 km dalla capitale Dakar, circa 160 ettari coltivabili, dei quali 40 a zucche, si presta immediatamente. Il clima è ideale per garantire un prodotto qualitativamente ottimo perché mancano umidità e piogge che possono diluire la zuccherinità e far calare la durabilità.

Ma Francescon si rende conto poco dopo che portare lavoro a 250 persone con contratti regolari in una zona dove prima c'era disoccupazione è una specie di miracolo, ma non basta. «Andare là significa andare nel nulla. Non hanno servizi, niente», spiega il direttore commerciale Francescon, Silvano Chierregati. Così basta poco per far fare il passo decisivo. Trasformare



Bruno Francescon, a destra, nel centro medico appena costruito

un fatto di cooperazione economica in uno sociale. Tre anni fa, d'intesa con Coop Italia, uno dei maggiori clienti, si decide che è giunto il momento di fare qualcosa. Il primo passo è concreto: Francescon da un lato e Coop dall'altro si au-

totassano di 5 centesimo al chilo di prodotto senegalese. Questo significa avere a disposizione ogni anno circa 40-50mila euro. Poi, visto che la solidarietà è una catena contagiosa, ci si è affidati ad una onlus, la Giovanni Paolo



La raccolta dei meloni in Senegal è curata spesso dalle donne

Il di Firenze, che ha garantito sul corretto utilizzo dei fondi raccolti.

Il primo anno si è data risposta all'esigenza più urgente: si è costruito un centro medico, inaugurato nel 2014, con pronto soccorso e sale attrezzate.

Negli anni successivi si è pensato alle dotazioni mediche, fra le quali una Land Rover modificata in ambulanza e attrezzature diagnostiche. Poi si è pensato ai giovani, realizzando alcune aule e infine costruendo quest'anno una

scuola nuova per i figli dei dipendenti. La scorsa settimana è partito un container con banchi, seggiole, lavagne e tutta l'attrezzatura necessaria in modo da poter inaugurare entro il prossimo anno scolastico.

LA PRODUZIONE

Lavoro per 250 persone con le regole italiane

Francescon, che negli anni da piccolo produttore di Rodigo è giunto ad essere riferimento nazionale per i meloni, vista la positiva esperienza di accordi commerciali con produttori agrigentini che riescono a portare sul mercato meloni già a maggio, nel 2012 decide di fare un salto in Africa, trovando un luogo dove si possa produrre anche nei mesi primaverili. Gli sforzi si indirizzano prima sulla Tunisia, poi sul Marocco. Ma il prodotto non è della qua-

lità ricercata. Uno studio dei climi africani fa individuare il Senegal come area d'elezione. Si individuano dei terreni non distanti dalla capitale, Dakar, raggiungibile in circa 2 ore di strada asfaltata e poi di pista. Qui, come in un miracolo, da 5 anni vengono coltivati circa 200 ettari, 160 di meloni (30mila quintali) e 40 di zucche, utilizzando gli stessi materiali ed il disciplinare dei meloni mantovani. «L'unica cosa che cambia è il clima - spiega il diretto-

re commerciale Silvano Chierregati -. Trapiantiamo le piante fra novembre e metà gennaio in modo da avere ogni settimana prodotto fresco da inizi febbraio a fine aprile. Un prodotto di ottima qualità. Facciamo lavorare circa 100 persone nei due mesi di trapianto e oltre 250 nei tre mesi di raccolta. Ma producendo meloni da inizi febbraio sino ad aprile, abbiamo ottenuto che anche i 260 nostri dipendenti a Rodigo prolunghino il loro impiego



La nuova scuola in costruzione che sarà inaugurata entro l'estate

perché qui facciamo la seconda lavorazione del prodotto senegalese». In Senegal si adottano gli orari italiani, con pausa pranzo, niente lavoro pesante per le donne, presidi e protezioni individuali.

Il prodotto viene calibrato e

poi spedito in 10 giorni via nave Dakar-Vado Ligure e da qui a Rodigo. Ma per urgenze si usa l'aereo che in 24 ore porta il prodotto nel Mantovano con un costo 4 volte superiore. Ma che consente di non interrompere la fornitura. (f.r.)

Osteria il Borgo
Cucina tipica mantovana

Venerdì 5 e Sabato 6
Antipasto
Cruditè di mare
Solo su prenotazione
€ 25 Bevande escluse
Menu alla carta

OSTERIA IL BORGO - via Francesca, 42
Rivalta sul Mincio (Mn) - Tel. 0376 681248

...la tua pizza calda a domicilio

centro esportazione pizza

FORNO A LEGNA

Tutti i giorni dalle 18 alle 22
0376 224630

Presenta questo coupon in pizzeria. Con l'acquisto di 2 pizze a domicilio la terza in omaggio

Mantova - via Acerbi, 35/b
SEGUICI SU CENTRO ESPORTAZIONE PIZZA
per essere sempre aggiornato sulle novità

NUOVA GESTIONE

LA NUOVA BAZZA RISTORANTE

Menù dell'Epifania

ANTIPASTO DI MARE
Bigoli alla sorrentina, Spaghetti allo scoglio, Riso alla marinara

SECONDI
Fritto misto calamari grigliati, Scampi, Gamberoni alla piastra

CONTORNI
Patatine fritte, insalata e vere grill patate al forno

ANTIPASTO DI TERRA
Risotto alla pilota, Gnocchi alla sorrentina, Tagliatelle alla bolognese, mix carne, Scaloppina, Stracotto con polenta e contorni con patatine fritte, insalata e patate grill al forno

MENÙ DI CARNE: 15 € bevande escluse
MENÙ DI PESCE: 25 € bevande escluse

Bigarello (Mn) - Via Bazza, 7 - Tel. 340/5438016