



Prefettura di Palermo
Ufficio Territoriale del Governo

CAS "Borgo"
Via Castellana n.149 PALERMO
(Ref. Bonanno 3201471943)
amministrazionelarca@gmail.com

CAS "Hotel Belvedere" C.da Belvedere – CORLEONE
(Ref. Baratta 335251049)
luigibaratta@pec.coopazioneesociale.it

CAS "Bonagrazia" C.da Bonagrazia – GIARDINELLO
(Ref. Di Maria 33980117)
bonagrazia@pecditta.com

e, p.c. All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Via Gino Marinuzzi n.3
PALERMO
direzionegenerale@izssicilia.it

OGGETTO: Attività di volontariato dei migranti accolti nei Centri di Accoglienza Straordinaria (CAS), ricadenti nei territori dei Comuni di Palermo, Corleone e Giardinello.

Il Ministero dell'Interno ha più volte rappresentato l'esigenza di coinvolgere in attività di volontariato i migranti accolti nei Centri di Accoglienza Straordinaria (CAS) operanti in regime di convenzione con le Prefetture, al fine di superare le condizioni di passività degli stessi migranti ed agevolarne l'integrazione con il tessuto sociale ospitante.

A tal riguardo, si trasmette l'unito progetto di formazione per la lavorazione del latte e dei suoi derivati, qui trasmesso dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Palermo, che potrebbe trovare –su base volontaria - concreta attuazione presso codesti CAS.

Per l'approfondimento del progetto, ai fini della sua realizzazione, è stata convocata apposita riunione presso questa Prefettura che si terrà **mercoledì 14 febbraio 2018, alle ore 12,00**, con la partecipazione del Direttore Sanitario dell'Istituto proponente.

Il Dirigente dell'Area IV
(Viceprefetto Oddo)

Il Rotary International Distretto 2110 Sicilia-Malta
Soroptimist Palermo
in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
Coldiretti Sicilia
Università Degli Studi di Palermo
Prefettura di Palermo

PROGETTO
"LA LAVORAZIONE DEL LATTE E I SUOI DERIVATI:
MEZZO DI CRESCITA CULTURALE E INTEGRAZIONE SOCIALE DEI SOGGETTI OSPITI IN CENTRI DI
ACCOGLIENZA

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

PREMESSA

Sviluppare un progetto sociale con una forte connotazione territoriale in una realtà come quella del nostro Distretto che può essere considerato la culla della cultura agro-silvo-pastorale e dove l'allevamento dei piccoli ruminanti e l'arte della trasformazione del latte in formaggi, da sempre ha rappresentato una fonte non solo di sostentamento ma anche di baratto, prima, e scambio commerciale dopo. In questo nostro progetto vogliamo trasferire tale competenza a dei gruppi di persone che rappresentano che altrimenti non potrebbero apprendere tale manualità, cioè soggetti limitati nella libertà.

Se consideriamo che nella regione Sicilia sono presenti oltre 100 centri di accoglienza, alcuni anche con esclusiva permanenza di soggetti femminili e/o minorenni.

L'attività di formazione e il relativo stage potrà essere effettuata per circa 15/20 allievi.

La Sicilia, regione con forte attitudine alla pastorizia e pregressa storia rurale, ha sviluppato nel tempo perizia e abilità nell'ambito dell'attività casearia; immettendo sul mercato prodotti conosciuti e apprezzati in tutto il mondo con caratteristiche organolettiche strettamente correlate al territorio d'appartenenza. La qualità delle produzioni lattiero casearie non può prescindere dall'elevato livello igienico delle produzioni, garantita oggi dal rispetto delle normative vigenti a tutela della salute dei consumatori e dai controlli effettuati dal campo alla tavola.

Nonostante l'allevamento di animali da latte, seppure in condizioni di arretratezza zootecnica, sia notoriamente diffuso in tutte le zone che affacciano nel bacino del Mediterraneo, nelle regioni del Maghreb la tradizione di trasformazione del latte risulta assente. Di fatto, mancano le abilità tecniche e professionali che consentano l'utilizzo del prodotto, sotto altra forma, evitando inutili sprechi della materia prima e garantendo una possibile fonte di reddito.

Il progetto caratterizzato da un elevato valore umano e sociale intende valorizzare e sfruttare le competenze tipiche, nel campo caseario e della tradizione locale mettendole a disposizione degli migranti, in particolare africani del Maghreb e dell'Africa sub-sahariana.

La finalità del progetto sarà quindi quella di fornire sia competenze specifiche nell'attività lattiero casearia che consentire ai migranti di acquisire conoscenze spendibili utili ad un reinserimento sociale ed occupazionale.

Ci si prefigge di estendere questa idea progettuale ai Centri di Accoglienza, affinché si possa permettere ad un congruo numero di soggetti di acquisire delle conoscenze di base che possono entrare a far parte del proprio bagaglio culturale.

Alla fine degli incontri, ai corsisti sarà consegnato un attestato, con il quale potranno dimostrare le competenze acquisite; non è escluso peraltro che alcuni ospiti di buona condotta possano essere designati ed essere proposti per esperienze lavorative in aziende zootecniche della zona anche durante il periodo di permanenza.

Inoltre sarebbe auspicabile allestire, all'interno dei centri di accoglienza coinvolti, un piccolo caseificio per produrre ricotta, mozzarella e formaggio *primosale*. I prodotti derivati potranno essere inseriti per il tramite della Coldiretti all'interno dei mercati di "Campagna Amica" la quale fornirà il latte necessario alla caseificazione e l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia si impegna ad effettuare i controlli microbiologici e chimico fisici dei campioni in entrata e in uscita al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Risulta molto significativa la qualità del rapporto umano che l'iniziativa si propone di creare, tali attività lavorative e di apprendimento sono utili in quanto agevolano l'individuo nella vita sociale anche nel periodo dopo permanenza.

OBIETTIVO DEL PROGETTO

Avviare un'attività di formazione teorico-pratica volta a fornire conoscenze su:

1. Composizione e qualità del latte nelle diverse specie lattifere;

2. Microbiologia del latte;
3. Modalità di conservazione del latte;
4. Principali tecnologie di trasformazione lattiero-casearia (ricotta, formaggio...)
5. Principali modalità di conservazione (salatura a secco, salamoia...)

ATTIVITA' DI FORMAZIONE

L'attività di formazione potrà essere svolta presso appositi locali dei Centri di Accoglienza adibiti a minicaseificio e/o dotati delle caratteristiche necessarie allo specifico tipo di attività (lavabilità delle pareti, acqua corrente, scarico, lavabo di grandi dimensioni, cappa di aspirazione o apertura comunicante con l'esterno).

Il corso si articolerà in 4 giornate teorico pratiche, per una durata complessiva di circa 24 ore (per corso)

RISORSE UMANE E FINANZIARIE IMPIEGATE:

1. Rotary International Distretto 2110 Sicilia-Malta
2. Soroptimist Palermo
3. Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia (attività di formazione)
4. Coldiretti Sicilia (fornitura di latte da utilizzare per le caseificazioni didattico-dimostrative; selezione caseifici in cui svolgere l'attività post-corso)
5. Università degli Studi di Palermo
6. Prefettura di Palermo

DESTINATARI: Migranti n°10-20 (per corso)

INDICATORI DI MISURA:

rappporto tra richieste dei migranti di essere ammessi alla formazione e numero di abbandoni volontari.

VALORE INIZIALE: assenza di attività di formazione nel campo della caseificazione all'interno dei Centri di Accoglienza

VALORE OBIETTIVO:

1. creare competenze specifiche nell'ambito della caseificazione in soggetti ospiti dei Centri di Accoglienza.
2. Fornire ai destinatari del corso più meritevoli la possibilità di applicare quanto appreso all'interno di caseifici selezionati dalla Coldiretti.

RISULTATI ATTESI IN TERMINI DI PRODOTTI E/O SERVIZI E RAPPORTO TRA COSTI E BENEFICI:

La possibilità di spendere le competenze acquisite sia all'esterno che nelle zone di provenienza; agevolare l'individuo nella vita sociale anche nel periodo dopo permanenza.

PREVENTIVO DI SPESA:

Considerato che l'attività è svolta su base volontaria da parte di tutti gli attori coinvolti, le uniche spese che dovrebbero sostenere i Club service sono imputabili all'eventuale acquisto di gadget, quali TShirt ad esempio, da omaggiare ai corsisti per lasciare traccia viva nel loro ricordo.

Data: 14 dicembre 2017, 09:36:51
Da: Posta Certificata Legalmail <posta-certificata@legalmail.it>
A: protocollo generale.izssicilia@legalmail.it
Tipo: Ricevuta di accettazione
Oggetto: ACCETTAZIONE: Progetti per la lavorazione del latte e i suoi derivati, rivolto ai migranti accolti nei cas per favorire la loro integrazione sociale/culturale e lavorativa
Allegati: daticert.xml (1.0 KB)
smime.p7s (5.2 KB)

Ricevuta di accettazione

Il giorno 14/12/2017 alle ore 09:36:51 (+0100) il messaggio "Progetti per la lavorazione del latte e i suoi derivati, rivolto ai migranti accolti nei cas per favorire la loro integrazione sociale/culturale e lavorativa" proveniente da "protocollo generale.izssicilia@legalmail.it" ed indirizzato a:

immigrazione.prefpa@pec.interno.it ("posta certificata")
è stato accettato dal sistema ed inoltrato.

Identificativo messaggio: 4AFC90D9.000714D1.542B4B91.A055FC85.posta-certificata@legalmail.it

Questa ricevuta, per Sua garanzia, è firmata digitalmente.
La preghiamo di conservarla come attestato dell'invio del messaggio

Acceptance receipt

On 14/12/2017 at 09:36:51 (+0100) the message, "Progetti per la lavorazione del latte e i suoi derivati, rivolto ai migranti accolti nei cas per favorire la loro integrazione sociale/culturale e lavorativa", sent by "protocollo generale.izssicilia@legalmail.it" and addressed to:

immigrazione.prefpa@pec.interno.it ("posta certificata")
was accepted by the certified email system.

Message ID: 4AFC90D9.000714D1.542B4B91.A055FC85.posta-certificata@legalmail.it

As a guarantee to you, this receipt is digitally signed.
Please keep it as a certificate of delivery of the message.

Data: 14 dicembre 2017, 09:36:57
Da: posta-certificata@cert.interno.it
A: protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it
Tipo: Ricevuta di avvenuta consegna
Oggetto: CONSEGNA: Progetti per la lavorazione del latte e i suoi derivati, rivolto ai migranti accolti nei cas per favorire la loro integrazione sociale/culturale e lavorativa
Allegati: postacert.eml (810.5 KB) **Messaggio di posta elettronica**
daticert.xml (1.0 KB)
smime.p7s (8.9 KB)

Ricevuta di avvenuta consegna

Il giorno 14/12/2017 alle ore 09:36:57 (+0100) il messaggio
"Progetti per la lavorazione del latte e i suoi derivati, rivolto ai migranti accolti nei cas per favorire la loro integrazione sociale/culturale e lavorativa" proveniente da
"protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it"
ed indirizzato a: "immigrazione.prefpa@pec.interno.it"
è stato consegnato nella casella di destinazione.
Identificativo messaggio:
4AFC90D9.000714D1.542B4B91.A055FC85.posta-certificata@legalmail.it

Messaggio di posta elettronica allegato : postacert.eml

Data: 14 dicembre 2017, 09:36:50
Da: IZS SICILIA <protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it>
A: immigrazione.prefpa@pec.interno.it
Tipo: Messaggio originale
Oggetto: Progetti per la lavorazione del latte e i suoi derivati, rivolto ai migranti accolti nei cas per favorire la sociale/culturale e lavorativa
Allegati: nota 16897.pdf (646.1 KB)
a-sciacca-larte-casearia-insegnata-a-venti-migranti_757991[1] (92.6 KB)
<http---www.corrieredisciacca.it-formazione-ed-integrazione-per-migranti-minori-un-corso-per-caseif>
<http---www.risoluto.it-videonotizie-immigrati-impegnati-produrre-formaggi-un-corso-un-inserimenti>
(149 B)
progetto caseificazione centri di accoglienza_mod_12_17 (1).doc (68.4 KB)

Si trasmette in allegato la nota di pari oggetto con gli allegati.

Cordiali Saluti

La Segreteria della Direzione Generale

--

Dr.Santo Naselli
Direttore Area Affari Generali Legali e Contenzioso
tel.0916565202 Fax:0916565288