



La formazione di un centinaio di veterinari e la realizzazione del primo laboratorio di controllo degli alimenti dell'Africa centrale: questi gli obiettivi del progetto triennale dell'Università di Udine nel Paese africano.

Camerun bianco e nero

Segna un nuovo traguardo l'Università di Udine che, al termine del primo anno di un progetto triennale sulla certificazione dei prodotti di origine animale nei paesi in via di sviluppo realizzato insieme all'università Youndé I del Camerun, ottiene il riconoscimento del governo camerunense che si impegna a cooperare con l'ateneo friulano nei settori dell'allevamento, della pesca e delle industrie animali.

Una delegazione guidata dal ministro dell'Allevamento, della pesca e delle industrie animali del Camerun, Aboubakar Sarki, ha infatti visitato in questi giorni gli stabilimenti della nostra regione e firmato un importante protocollo che sancisce ufficialmente il via alla seconda parte del progetto triennale congiunto Regione-Università di Udine "Ispezione e sanità degli alimenti di origine animale", che prevede la realizzazione del primo laboratorio di controllo degli alimenti nell'Africa centrale. Il laboratorio avrà sede a Douala, sarà gestito dal ministero dell'Allevamento camerunense e dagli atenei di Udine e Youndé.

Il progetto triennale si pro-

pone di formare operatori in grado di gestire tutte le operazioni di certificazione di qualità dei prodotti di derivazione animale.

Con questo obiettivo - spiega **Marco Galeotti**, preside della facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Udine - "abbiamo già 35 mediciveterinari che vengono dal Camerun, e cinque di loro stanno concludendo in questi giorni gli stage negli impianti specializzati nella trasformazione di carni e pesci. Proprio gli stage nelle strutture friulane convenzionate permetteranno agli studenti di mettere in pratica quello che hanno imparato. In questo modo si affinano le competenze tecnico scientifiche che poi verranno spese nel laboratorio di controllo che si sta realizzando in Camerun per permettere una sicura certificazione degli alimenti prodotti sul territorio e importati".

In questo primo anno i corsi sono stati gestiti dai docenti della facoltà di Medicina veterinaria di Udine, da due colleghi di Parma, oltre che dal personale dell'Azienda sanitaria del Friuli occidentale e da un docente della Fao. "Durante i corsi - pro-

segue Galeotti - i docenti italiani erano affiancati da un docente camerunense, così da agevolare l'apprendimento e l'efficacia del metodo. Dal prossimo anno poi già il migliore di questo primo corso, verrà probabilmente recuperato nel corpo docente. Nel corso del triennio del progetto, ci proponiamo di formare circa un terzo dei medici veterinari del Camerun, quindi un centinaio di studenti, che poi verranno concretamente impegnati nel centro di controllo degli alimenti. In questo tipo di approccio c'è anche un'attenzione particolare alla sostenibilità al progetto in termini di reale cooperazione".

Un progetto di cooperazione che peraltro si inserisce in una realtà, quella del Camerun, che proprio sul potenziamento e il miglioramento tecnologico delle proprie risorse agroalimentari può puntare in termini di sviluppo.

Se le risorse ci sono, infatti, quello che ancora manca sono le tecnologie di gestione. In Camerun l'allevamento è per il 70% dei casi di tipo familiare e tradizionale, con una distribuzione in filiere poco strutturate che al nord,

in presenza di tradizioni pastorali, prediligono il settore ovino e bovino; ad ovest i suini e nelle zone periurbane, dove si trovano delle strutture intensive e semintensive, il pollame.

In Camerun, in sostanza, esiste una consolidata tradizione nell'allevamento di tutte le principali specie animali domestiche, eppure, di fronte ad una richiesta di carni e di prodotti ittici costantemente in aumento

grazie anche alla svalutazione della moneta, la produzione non basta a soddisfare tutte le domande.

In questo scenario il vero problema, come denunciano sia le autorità sanitarie lo-

cali, sia le strutture istituzionali didattiche e di ricerca, è modernizzare le tecniche per la conservazione ed il controllo ispettivo di questi prodotti, che ormai vengono commercializzati con i paesi confinanti. Inoltre per

quanto riguarda suini ed ovini è necessario migliorare le fasi di allevamento per eliminare problemi di natura infettiva e infestiva in queste popolazioni animali. In Camerun poi mancano impianti di trasformazione di carni o di pesce: l'ultimo in funzione a Koussè è stato chiuso negli anni '70 e da allora non è stata più fatta alcuna verifica alimentare, anche perché mancano le professionalità sufficienti a svolgere questo tipo di analisi.

Su questa realtà si innesta dunque il progetto condotto dall'ateneo friulano che, proprio attraverso la formazione tecnica, la valorizzazione della ricerca, il trasferimento tecnologico e la promozione di iniziative economiche in loco, potrà dare il suo piccolo contributo a debellare la povertà nell'Africa centrale. E a fare da apripista ad altre iniziative del genere: «Si tratta - ha detto infatti il rettore Honsell alla firma del protocollo - di un'iniziativa modello che può e deve venire replicata da altri partner europei e mondiali per sostenere lo sviluppo dell'Africa». Udine insegna. (ml)

GLI STAGE

Lezioni in azienda

Dedicati a cinque studenti camerunensi, gli stage organizzati dall'Università di Udine e svoltisi da gennaio a marzo, sono stati ospitati da 41 aziende ed enti regionali, fra cui, oltre ai laboratori dell'Università e dell'azienda agraria Servadei, anche quelli dell'Istituto zooprofilattico, dell'Arpa, dell'Ersa, dell'Etp dell'Associazione allevatori del Fvg.

Gli studenti africani hanno potuto conoscere direttamente, attraverso visite guidate e brevi periodi di addestramento, le filiere della produzione zootecnica e della trasformazione dei prodotti di origine animale della nostra regione, esaminando tutte le fasi del ciclo produttivo. Particolare attenzione è stata dedicata al sistema dei controlli di qualità e sicurezza degli alimenti. Inoltre sono state prese in considerazione le filiere ittiche dell'acquacoltura e della maricoltura, quella lattiero casearia, quelle della carne bovina, di selvaggina, avicunicola e suina e quella delle uova.

uniud, honsell