

RWANDA

www.komerarwanda.org

I proventi del R.I.SO dati a Komera Rwanda sono stati consegnati nelle mani delle suore in occasione dei viaggi dei volontari e sono serviti:

1. Costruzione dei banchi di scuola
2. Aiuto a i rifugiati
3. Lavori dell'Arpei (Associazione rwandese per la promozione sociale) uno spazio dove le famiglie possono riunirsi, parlare dei loro problemi e organizzarsi, diventando artefici della propria crescita sociale e culturale.
4. forno per il pane
5. progetto sanitario



In quest'ambito sono stati utilizzati per

- Costruzione del reparto pediatrico
- Adeguamento del centro sanitario
- Incentivo agli infermieri locali
- Spese di soggiorno dei medici specializzandi
- Retribuzione 2007 dell'infermiera pediatrica

Una parte è anche a disposizione per il trasporto degli ammalati gravi, per l'acquisto di alimenti e generi di prima necessità per il centro nutrizionale, il centro sanitario e la scuola materna, ecc.



IMBIDJADJ SOLIDARITÉ

www.imbidjadj-solidarite.com

Progetto in Mali

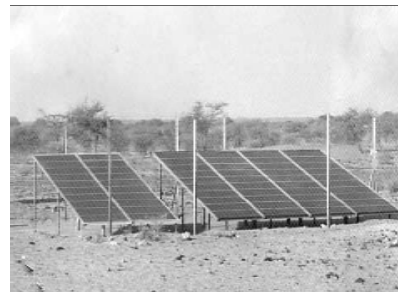
Il principale problema del Mali è la mancanza di acqua potabile, infatti vi può accedere meno del 50% della popolazione. Si stima che una persona su due in Mali venga colpita da malattie dovute alla mancanza o alla cattiva qualità dell'acqua.

Nel 2000 Réne Bacard e Gerard Paget, recandosi per lavoro in un villaggio Tuareg dell'Imbidjadj (zona desertica del Mali) si trovarono a stretto contatto con l'urgenza acqua e decisero di aiutare il villaggio curando l'installazione di pannelli fotovoltaici ad alimentare una pompa che facesse risalire l'acqua da un pozzo di 60 m. di profondità.

L'opera fu inaugurata nel 2001 è divenuta un punto di riferimento per il villaggio, che si è ingrandito, ma anche per altre tribù vicine o di passaggio e per i numerosi animali.

Nel 2007 si è reso necessario integrare i pannelli solari con altri due pannelli da 24 volts.

L'Associazione Riso Italiano Solidale è stata lieta di finanziare l'acquisto e l'installazione dei due nuovi pannelli



PS76

www.ps76.org

È un'associazione di ingegneri, architetti, agronomi che mettono a disposizione la loro competenza a favore dei paesi del terzo mondo per cercare quelle soluzioni, quei progetti, quelle risorse che possano migliorare la vita della popolazione.

La macchina per ottenere l'olio di palma è una di queste tecnologie: permette di ottenere un carburante a bassissimo costo, con il quale si può far andare un motore diesel che aziona un generatore di energia elettrica.



L'Associazione Riso Italiano Solidale ha contribuito a finanziare il progetto per la produzione dell'olio di palma in Guinea Bissau.

Progetti per il 2008

(raccolto 2007)

Installazione di pannelli fotovoltaici nel centro sanitario di Gatare (Rwanda)

Stazione di pompaggio dell'acqua a Tinaouker e Inekar (Mali)

Lavori per rifornimento d'acqua, discarica rifiuti e sostegno alle scuole nei villaggi di Thame e Pamboche (Nepal)

Continua il sostegno a PS76 e Don Bosco

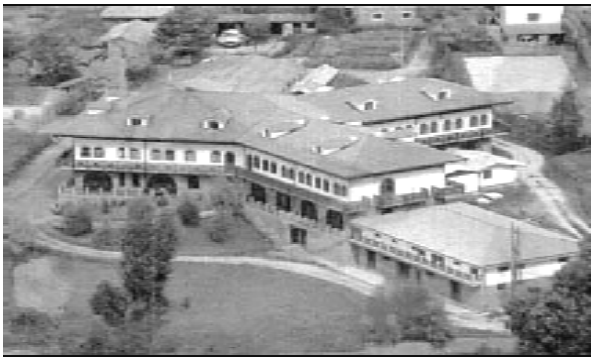
Ad opere ultimate seguirà relazione dettagliata

DON BOSCO

Geppo, nostro carissimo amico, è un medico in pensione. Da anni è volontario dell'Operazione Mato Grosso (Don Bosco) spesso si reca in Perù, dove presta la sua opera volontaria all'ospedale Marna Ashu.

Da quando abbiamo iniziato a produrre il R.I.SO solidale viene spesso ad aiutarci, si presta per tutto ed è anche un buon trattorista.

Anche per lui, prima che partisse per il Perù, abbiamo messo a disposizione del riso da rivendere. Quanto raccolto dalla rivendita del riso, ci relaziona, è stato utilizzato per l'acquisto di medicinali ed altri



generi di prima utilità.

In Perù non esiste nessuna assistenza sanitaria gratuita e le medicine costano troppo per tantissime famiglie

Padre Ugo fu colpito dalla drammaticità della situazione sanitaria e cercò di fare qualcosa.

Iniziò con una piccola infermeria fino ad arrivare alla costruzione dell'ospedale Marna Ashu (Maria Assunta)

Sono ora disponibili 50 posti letto: pronto soccorso, radiologia, laboratorio, sala parto, sala operatoria, farmacia e studio dentistico e tutto funziona grazie a medici e infermieri italiani e peruviani che vi lavorano in modo del tutto gratuito per periodi medio lunghi e grazie al miracoloso sostegno di tanti amici in Italia..

IL RISO PRODOTTO

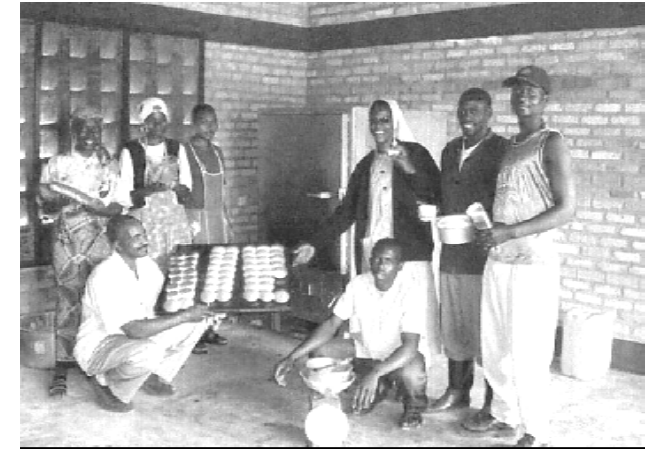
Il territorio della baraggia, nel quale si trova il comune di Rovasenda, presenta peculiari caratteristiche agro-climatiche che lo rendono unico al mondo per la coltivazione del riso. I terreni fortemente argillosi e ricchi di ferro, le basse temperature dovute alla notevole vicinanza alle montagne, determinano produzioni ridotte, ma di eccellente qualità. La Baraggia, vera nicchia della risicoltura italiana, veniva individuata già nel secolo scorso dall'Istituto Sperimentale di Risicoltura di Vercelli come particolare e diversa. Il riso di Baraggia manifesta le sue peculiarità durante la cottura perché mantiene una maggiore consistenza del grano ed una minore collosità rispetto all'analogo prodotto di altre zone risicole.

In data 22 agosto 2007 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale europea il Regolamento (CE) n. 982/2007 della Commissione con il quale è stata registrata la DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese". Dopo un lungo iter durato 9 anni, l'Italia ha la sua prima DOP nel settore risicolo

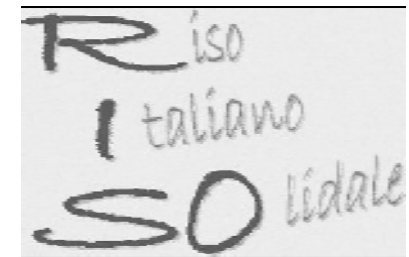
CARNAROLI: è il "principe" dei risi, il primo che si associa all'idea di un risotto e infatti è largamente utilizzato, per amalgamare i sapori più diversi. È un riso lungo di tipo japonica appartiene alla classe del riso superfino le sue grandi dimensioni e l'alta percentuale di amilosio assicurano una bassa collosità e un'ottima tenuta alla cottura. Ha i chicchi grossi ed allungati e cuoce in un tempo variabile tra i 16-18 minuti.

SANT' ANDREA: è il riso tipico della baraggia è un riso lungo di tipo japonica, appartiene alla classe del riso fino: Ha struttura compatta e chicchi semiaffusolati le sue dimensioni e le sue caratteristiche intrinseche ne fanno un ottimo compromesso tra tenuta alla cottura e capacità di assorbimento dei condimenti. Il tempo di cottura per un risotto al dente è di 16 minuti.

BALDO: è un riso di tipo japonica e appartiene alla classe di riso superfino, derivato dal riso Arborio, ha chicchi lunghi e grandi, con grande capacità di assorbimento ed è particolarmente adatto per la preparazione di risotti, timballi, insalate di riso.



**Progetti realizzati
con la sovvenzione di**



nell'anno 2007 (raccolto 2006)

www.associazioneriso.org

info@associazioneriso.org

tel. 348 5159736 - 0161 856132