

Panorama mensile sulle attività istituzionali dell'Organizzazione internazionale italo-latino americana, costituita dai governi di:
Panorama mensual sobre las actividades institucionales de la Organización internacional italo-latino americana, integrada por los gobiernos de:

ARGENTINA ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA BRASIL CHILE COLOMBIA COSTA RICA CUBA
ECUADOR EL SALVADOR GUATEMALA HAITÍ HONDURAS ITALIA MÉXICO NICARAGUA PANAMÁ
PARAGUAY PERÚ REPÚBLICA DOMINICANA URUGUAY REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

LE ATTIVITÀ DI CARATTERE SOCIO-ECONOMICO LAS ACTIVIDADES DE CARÁCTER SOCIO ECONOMICO

Formazione virtuale per tecnici di Fundalachua sui protocolli di selezione, raccolta e invio di campioni di materiale genetico di cacao

Il 18 agosto Percy Ac Coordinatore Tecnico Locale del Progetto "Rivitalizzazione della filiera del cacao di qualità in Centro America e Caraibi" realizzato dall'ILA e finanziato dall'Agenzia Italia per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) ha realizzato la formazione virtuale sui protocolli di "Selezione, raccolta e invio di campioni di materiale genetico di cacao" per 4 tecnici della Fundación Laguna Lachúa, socio strategico del progetto in Guatemala.

Durante la formazione, che rientra tra le attività della componente "Valorizzazione del materiale genetico locale" del Progetto, sono stati illustrati i protocolli per la selezione, la raccolta e l'invio dei campioni in Italia dove verranno realizzate tre diversi tipi di analisi, in collaborazione con le Università di Napoli, Perugia e Bologna: analisi citogenetica ed epigenetica per identificare il DNA; gascromatografica per identificare le caratteristiche organolettiche (componente aromatica); e spettrofotometrica del contenuto di polifenoli (composti bioattivi) per valutare il potere antiossidante del cacao.

Objetivo 3: Material vegetal valorizado y certificado.

Identificación, mapeo, valorización de los materiales de cacao presente en los países de Centroamérica y El Caribe objetivo del proyecto mediante la aplicación de metodología científica:

- ANÁLISIS FITOGENÉTICO (IDENTIFICACIÓN DE LA VARIEDAD DE CACAO)
- ANÁLISIS AROMÁTICO (CARACTERÍSTICAS DEL SABOR)
- ANÁLISIS POLIFENÓLICO (CONTENIDO EN COMPUESTOS BIOACTIVOS)

Procedimiento para la recolección, preparación y micro fermentación de muestras de semillas de cacao destinadas al análisis químico.

IMPORTANTE: el primer día de secado, los granos de cacao fermentados deben colocarse dentro de la caja desecado bien colocados y con un grosor de aproximadamente 4 a 5 cm.

ii. h) A partir del segundo día de secado, el grosor de la masa de semillas debe reducirse a 2 - 3 cm. Las semillas en secado deben mezclarse uniformemente y a intervalos regulares de 4 a 5 horas. Escriba en la ficha [Mod_C] en el punto C10 la fecha y hora en que comienza el proceso de secado.

La fermentación se completará cuando los granos fermentados tengan una humedad relativa de aproximadamente 7%. La finalización de la fermentación debe registrarse en la ficha [Mod_C] en el punto C11, indicando la fecha y hora.

ii. i) De cada muestra de granos que haya completado la micro fermentación, tome una cantidad de 100 g y cuente el número de granos presentes. Los datos deben anotarse en la ficha [Mod_C] en el punto C12.

Tome 100 g de granos obtenidos de cada proceso de micro fermentación (1 muestra de desarrollo posterior de nicho). Aplique la etiqueta de identificación correspondiente a la muestra como se indica en la ficha [Mod_C] en el punto C07 5_PAIS_xxx_xxx_xxx

ii. j) envíe las muestras al Prof. Paolo Blasi - Departamento de Farmacia y Biotecnología de la Universidad de Bologna (IT).

FICHA DE FRUTOS Y GRANOS DE CACAO FERMENTADOS - [Mod_C]

C10	FECHA Y HORA INICIO DEL SECADO	Indicar la fecha y hora del inicio del secado (retiro de la unidad de fermentación y deposición en el sistema de secado);
C11	FECHA Y HORA FINALIZACIÓN DEL SECADO	Indicar la fecha y hora en que se detuvo el secado
C12	NÚMERO DE GRANOS SECOS EN 100 g	Número de semillas fermentadas y secas presentes en 100 g de producto obtenido por micro fermentación
C13	ANOTACIONES	Indicar elementos que contribuyen a la comprensión de la micro fermentación; o dificultades que ocurrieron durante el proceso

Capacitación virtual para técnicos de Fundalachua en protocolos de selección, recolección y envío de muestras de material genético de cacao

El 18 de agosto, Percy Ac Coordinador Técnico Local del Proyecto "Revitalización de la cadena de cacao de calidad en Centroamérica y El Caribe" ejecutado por el IILA y financiado por la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS) realizó la capacitación virtual sobre los protocolos de "Selección, recolección y envío de muestras de material genético de cacao" dirigida a 4 técnicos de la Fundación Laguna Lachúa, socio estratégico del proyecto en Guatemala.

Esta capacitación es parte de las actividades del componente "Valorización del material genético local" del Proyecto, y en la misma se explicaron los protocolos de selección, recolección y envío de muestras de material vegetal de cacao a Italia para los análisis previstos por el Proyecto. Las muestras serán enviadas a Italia en donde se realizarán - en colaboración con las Universidades de Nápoles, Perugia y Bologna - tres diferentes tipos de análisis: citogenético y epigenético para identificar el ADN; gascromatográfico para identificar las características organolépticas (componente aromático); y espectrofotométrica del contenido de polifenoles (compuestos bioactivos) para evaluar el poder

Lo studio scientifico, basato su caratteristiche specifiche, certificherà i profili del cacao. Queste analisi faciliteranno l'identificazione della migliore pianta per poter poi creare una banca genetica per la sua moltiplicazione.

antioxidante de un cacao. El estudio científico, basado en características específicas, certificará los perfiles del cacao. Estos análisis ayudarán a identificar el mejor árbol de cacao para luego desarrollar un banco de germoplasma.

Siglato l'accordo tra IILA e Accademia del Caffè Espresso

IILA sigla un accordo con Accademia del Caffè Espresso, centro di ricerca e cultura de La Marzocco. Una partnership importante, che sancisce la collaborazione tra le due realtà, finalizzata alla promozione e alla valorizzazione dell'intera filiera del caffè.

L'accordo con IILA si inserisce nella più ampia mission di Accademia di avvicinare origini e consumo, accrescere conoscenza e capacità di chiunque sia coinvolto nella filiera del caffè, a qualunque livello - dall'agricoltore al torrefattore, al barista - e aprire per i paesi produttori una più ampia finestra sul mondo del consumo.

La collaborazione tra le due parti vuole migliorare la promozione del caffè di origine, promuovere il consumo e la conoscenza del caffè di qualità, promuovere la tracciabilità del caffè e incoraggiare la produzione di caffè virtuosi in un contesto di sostenibilità ambientale.

Per la maggior parte dei paesi latinoamericani membri dell'IILA, il caffè è una risorsa importante, per alcuni la più importante in quanto primo prodotto di esportazione, a cui si lega il sostentamento della comunità locale e lo sviluppo socioeconomico del Paese. Una risorsa importante che merita di essere valorizzata e promossa tanto nei paesi di origini quanto nei paesi di consumo. IILA e Accademia del Caffè Espresso vogliono incentivare e promuovere le pratiche virtuose che contraddistinguono i paesi membri, in un'ottica di valorizzazione del caffè e del territorio.

Riunioni della Sse

Martedì 28 luglio si è svolta una riunione tra la Segreteria Socioeconomica e Matteo Favero di Fondazione SYMBOLA e Federico Lioy di GLOBE – ITALIA al fine di definire il cronogramma di attività e le azioni prioritarie del Progetto **Economia Circolare e Città Verdi** realizzato dall'IILA con fondi della Cooperazione Italiana allo Sviluppo.

Giovedì 30 luglio la Segreteria Socioeconomica si è riunita con l'Avvocato Marina Aragona, Vicepresidente dell'Associazione *Forza e Bellezza* al fine di valutare possibili ambiti di collaborazione sui temi dell'uguaglianza di genere, a pari opportunità, un altro tema prioritario del programma di lavoro della Segreteria Socioeconomica.

(Segreteria Socio – Economica dell'IILA s.socioeconomica@iila.org)



Firma del Convenio entre el IILA y la Academia del Café Espresso

IILA firmó un Convenio con Accademia del Caffè Espresso, centro de investigación y cultura de La Marzocco. Se trata de una importante alianza que expresa la colaboración entre las dos instituciones con el intento de promover y valorizar toda la cadena del café.

El Convenio con el IILA es parte de la misión de Accademia de acercar orígenes y consumo, fomentar el conocimiento y las competencias de todos los actores involucrados en la cadena del café, en todos los niveles, del productor al tostador, al barista y abrir a los países productores una ventana más amplia hacia el mundo del consumo.

La colaboración entre las dos partes pretende mejorar la promoción del café de origen, promover el consumo y el conocimiento del café de calidad, promover la trazabilidad del café e impulsar la producción de cafés virtuosos en el marco de la sostenibilidad ambiental.

Para la mayoría de los países miembros del IILA, el café es un recurso importante, para algunos es el más importante debido a que es el primer producto de exportación del cual depende el sustentamiento de la comunidad local y el desarrollo socioeconómico del país. Un recurso importante que merece ser valorizado y promovido tanto en los países de origen como en los países consumidores. IILA y Accademia del Caffè Espresso quieren incentivar y promover las prácticas virtuosas de los países miembros, en la óptica de valorizar el café y el territorio.

Reuniones de la SSE

*El martes 28 de julio se realizó una reunión entre la Secretaría Socioeconómica y Matteo Favero de Fundación SYMBOLA y Federico Lioy de GLOBE – ITALIA para definir un cronograma de actividades y las acciones prioritarias del Proyecto **Economía Circular y Ciudades Verdes** ejecutado por el IILA con fondos de Cooperación Italiana al Desarrollo.*

*El jueves 30 de julio la Secretaría Socioeconómica se reunió con la Abogada Marina Aragona, vicepresidente de la Asociación *Forza e Bellezza* para evaluar posibles ámbitos de colaboración en temas de igualdad de género, otro tema prioritario del programa de trabajo de la Secretaría socioeconómica.*

(Secretaría Socio-Económica del IILA s.socioeconomica@iila.org)