



Salesian Cremisan

Progetto di ristrutturazione e rilancio della cantina dei Salesiani di Cremisan, in Terra Santa.

Sostenere la cantina significa garantire delle entrate con le quali continuare le importanti attività formative, educative e pastorali dei Salesiani.

A) INFORMAZIONI GENERALI SUL CONTESTO

CENNI STORICI SULL'OPERA SALESIANA DI CREMISAN

Cremisan può essere considerato uno dei più antichi insediamenti agricolo-artigianali scoperti nell'area rurale a Sud di Gerusalemme. L'area risulta abitata fin dall'età del Bronzo, come testimoniano i resti di antichi terrazzamenti e vari ritrovamenti archeologici. Risultano chiaramente distinguibili resti di abitazioni e luoghi di culto, ma anche di primitive fattorie dotate di presse per il vino e per l'olio, cisterne e grotte-magazzino. I reperti archeologici ritrovati nella zona sono tutti raccolti in un piccolo museo presso quello che era il Centro di Studi Teologici a Cremisan e sono stati visionati e studiati da esperti archeologi palestinesi e israeliani.

Gli inizi dell'Opera di Cremisan risalgono al 1882, quando D. Antonio Bellone, sacerdote italiano appartenente al Patriarcato Latino di Gerusalemme, iniziò l'acquisto di vari appezzamenti di terreno in quest'area, per un totale di circa 64 ettari. La regione allora era arida e quasi abbandonata. Fu grazie all'impegno e al lavoro dei primi religiosi che fu possibile iniziare la costruzione di muretti a secco per il terrazzamento di tutte le pendici e successivamente provvedere alla coltivazione di viti, olivi, mandorli, noci, albicocche e verdura.

Nel 1885 venne avviata una piccola cantina, che si andò gradualmente sviluppando per contribuire, almeno in parte, al sostentamento dei primi religiosi della congregazione fondata dallo stesso Don Bellone. L'anno successivo fu costruito il pianterreno dell'attuale edificio che divenne una scuola per ragazzi poveri e orfani della zona.

Nel 1891, Don Bellone, constatando di non essere più in grado di portare avanti tutte le Opere di Terra Santa da lui stesso fondate, che comprendevano allora gli orfanotrofi di Betlemme, Beit Gemal e Cremisan, invitò la Congregazione Salesiana di D. Bosco a prelevare tutti i suoi istituti. Egli stesso si fece Salesiano con molti dei suoi collaboratori.

Con la venuta dei Salesiani Cremisan conobbe una continua crescita. La prima scuola fu sostituita con un vero e proprio centro di formazione religiosa: prima il Noviziato, a cui si affiancò successivamente il corso degli studi liceali e filosofici.

Nel 1957 fu trasferito a Cremisan anche il Collegio di Studi Teologici che si trovava a Tantur. Lo scopo di questa scuola teologica era, ed è, quello di offrire ai giovani Salesiani la possibilità di compiere i loro studi in Terra Santa, approfondendo in particolare l'aspetto biblico ed avendo la possibilità di entrare in contatto con una profonda varietà etnica e religiosa, acquisendo una conoscenza diretta della cultura e dell'ambiente cristiano orientale e di quello musulmano ed ebraico.

Durante gli anni delle due Intifade il transito di militari Israeliani e di civili Palestinesi costretti a spostarsi usando vie alternative hanno compromesso notevolmente il normale andamento dell'Istituto Teologico e della Cantina.

Nel 2004 la facoltà Teologica è stata trasferita, unitamente a buona parte della fornitissima biblioteca, presso la casa salesiana di Ratisbonne a Gerusalemme Ovest.

Attualmente l'Opera di Cremisan si sta reindirizzando verso una vocazione di casa meditativa che offra un ambiente salutare e tranquillo per il riposo dei confratelli più anziani, per ritiri ed esercizi spirituali per religiosi e Cristiani della zona occupata, e per l'eventuale accoglienza di pellegrini.

La sua futura destinazione rimane tutt'ora molto incerta, soprattutto a causa della costruzione del muro di separazione ad opera del Governo Israeliano (GOI). La barriera, risalendo lungo la pendice collinare arriverà a circondare la colonia israeliana di Har Gilo e quindi la stessa casa di Cremisan che si ritroverà annessa ad Israele tramite una strada di collegamento con Gerusalemme.

Ad oggi, i Salesiani contano in Terra Santa ben 5 opere: Nazaret, con la scuola tecnica e il centro giovanile, Betlemme, con la scuola tecnica, il forno, il centro di formazione per l'artigianato artistico e il centro giovanile, Beit Gemal, per l'accoglienza e la produzione agricola, Ratisbonne con l'Istituto Teologico e Cremisan. L'attività principale dell'opera di Cremisan è attualmente la gestione della campagna e della cantina, che è stata negli anni gradualmente potenziata, sempre in rapporto ai bisogni dell'Istituzione, e mai con solo fine di lucro, cosa che sarebbe aliena ai fini religiosi ed educativi dell'istituzione salesiana. Ciò nonostante, le esigenze del mondo contemporaneo impongono un rinnovamento e degli ammodernamenti tecnologici, indispensabili affinché la loro funzione generatrice di reddito possa essere mantenuta.

In particolare la cantina di Cremisan si trova in una situazione di arretratezza, sia dal punto di vista delle dotazioni tecnico-meccaniche e della gestione degli spazi, sia da quello delle metodologie produttive impiegate.

Si rileva quindi la necessità di un intervento su più fronti:

- l'aggiornamento del personale e della direzione enologica della cantina
- il rinnovo e l'ammodernamento della cantina e dei macchinari in dotazione
- il recupero e la sistemazione delle aree agricole da destinare alla coltivazione di vigneti.

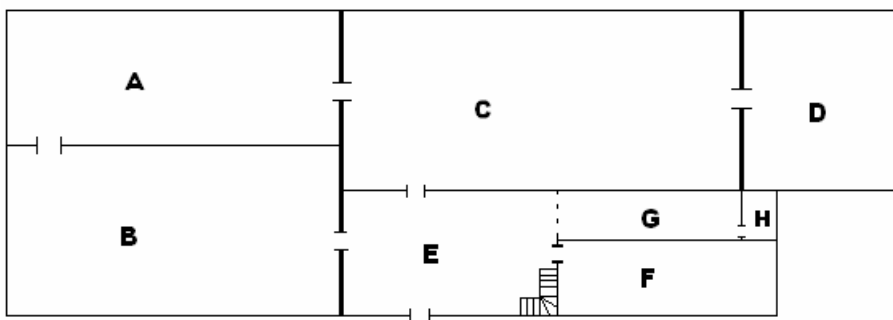
DESCRIZIONE DELLA CANTINA

STRUTTURA E MACCHINARI

La cantina di Cremisan occupa uno spazio di circa 2.500 m².

A pianterreno si trovano 6 ampie aree coperte e 2 spazi semicoperti con tettoie di eternit, mentre sul piano rialzato, che corrisponde alla parte sovrastante il magazzino del vino, vi sono 4 stanze di dimensioni più ridotte, usate come depositi e laboratori.

Di seguito si riporta uno schizzo che, rispettando a grandi linee le proporzioni, consente maggiore chiarezza nella descrizione della disposizione degli spazi.



La zona A è semicoperta, dotata di una tettoia in eternit ad un'altezza di circa 7m e riveste una superficie di circa 380 m². E' adibita alla prima fase di fermentazione. Vi sono posizionati 10 fermentini, di differente capienza con il relativo impianto di refrigerazione, 3 serbatoi per la vinificazione e 5 serbatoi generici per la conservazione dei vini.

La zona B è anch'essa semicoperta. La tettoia di eternit di quest'area ha ceduto nell'inverno del 2002 a seguito di una forte nevicata e necessita quindi di essere ripristinata. La zona B è molto ampia, circa 520 m² ed è ora principalmente impiegata come deposito per le bottiglie vuote, per vecchi cestelli di vino in vetro a rendere e per macchinari inutilizzati, come torchi meccanici e cocle. Sotto apposite tettoie provvisorie sono state posizionate la caldaia per il vapore e il concentratore di mosto. Questa zona è molto ampia e dispone di molto spazio soprattutto nella parte centrale, ma non essendo più adeguatamente riparata il suo sfruttamento può essere solo parziale.

La zona C, di circa 610 m², è suddivisa in due settori, quello per il deposito e la fermentazione dei vini e quello per la stabilizzazione dei vini. In questa zona sono state costruite 22 vasche in cemento per la conservazione dei vini, che risalgono agli anni '60, per una capienza totale di 3.024 HL, di cui 2 adibite esclusivamente alle operazioni di taglio. Sempre nella zona C sono posizionate 22 botti di varia grandezza.

Il settore di stabilizzazione si trova invece nella parte a ridosso e immediatamente collegata con le zone A ed E. Vi sono posizionati 10 serbatoi coibentati, per una capienza di circa 330 HL, il refrigeratore per la stabilizzazione dei vini e il filtro sottovuoto per il filtraggio dei depositi.

In una porzione più limitata della zona C, in corrispondenza delle prime vasche sul lato esterno, è stato creato un soppalco rialzato che viene utilizzato come magazzino. Si tratta di una stanza di circa 9m x 5m, dalla quale si accede al tetto/terrazza della cantina.

La zona D – circa 270 m² – è quella più antica, caratterizzata dalla costruzione massiccia, con spessi muri in sasso e caratteristiche volte a crociera. L'ambiente fresco e asciutto è l'ideale per la maturazione di vini e brandy. Sono quindi posizionate in quest'area la maggior parte delle botti della cantina, ovvero 64 botti per una capienza di quasi 970 HL.

La zona E misura all'incirca 260 m² ed è adibita alle operazioni di imbottigliamento ed etichettaggio. Vi è un blocco di macchinari principale, composto da lavatrice, riempitrice, 4 tappatrici, capsulatrice ed etichettatrice, che occupa lo spazio centrale. Il blocco macchinari è molto vecchio e parzialmente fuori uso, tant'è che parte delle operazioni viene eseguita manualmente. Urge quindi una sostituzione. Sul lato vi è un nuovo macchinario, di importazione cinese, per l'imbottigliamento delle bottiglie piccole da ¼, per i negozi di souvenirs.

Nell'angolo tra le due porte di collegamento con le zone B e C, è posizionato il serbatoio di raccolta della condensa e il depuratore per l'acqua. Lo spazio a ridosso della parete di separazione con la zona B, a sinistra della porta, ospita il settore distillazione.

La zona G (100 m²) consiste in un lungo corridoio che culmina nella zona H dove fino al 1995 era aperto uno spaccio (42 m²) per la vendita diretta dei prodotti della cantina. Attualmente il negozio è stato spostato in prossimità dell'ingresso principale di Cremisan, dove arriva la strada di collegamento con l'abitato di Beit Jala (lato Palestinese). Sul lato sinistro del corridoio, nella zona G, sono state costruite negli anni '30 le prime 4 vasche in cemento, di una capienza totale di 392 HL, che sono praticamente inutilizzate dallo scoppio della seconda intifada nel 2000. La precarietà della situazione socio-politica ha infatti ridotto di molto le possibilità di commercializzazione e di conseguenza la quantità di vino prodotto.

Infine, la zona F è l'unica ad essere dotata di un piano rialzato.

Al piano terra vi è un magazzino di circa 150 m², appositamente per il vino. Si tratta di un ambiente con soffitto basso e privo di finestre per consentire un'appropriata conservazione del prodotto già imbottigliato. A tal fine si tratta sicuramente dello spazio più adatto della cantina. Tuttavia, non essendo dotato di impianto per l'aria condizionata, lo sbalzo termico stagionale provoca a volte dei problemi giacché la temperatura del magazzino sale anche a 23-24° nei mesi estivi.

Il piano rialzato è invece suddiviso in 4 stanze: un laboratorio per le analisi chimiche e i controlli, un ripostiglio con un piccolo settore biblioteca e due magazzini per i prodotti enologici (attivatori di fermentazione, filtrina, lieviti, componenti chimici ecc...) e per i prodotti di imballaggio e di commercializzazione (etichette, depliant, capsule, tappi ecc...).

La tramoggia e la pigiatrice per la raccolta dell'uva nel periodo della vendemmia sono posizionate esternamente, a ridosso della parete esterna della zona C. Al momento non sono dotate di nessuna tettoia o altra struttura protettiva.

Tutta la pavimentazione della cantina è in cemento.

La quasi totalità del materiale viene importata da ditte italiane. Le bottiglie vengono invece acquistate da una ditta israeliana.

Per maggiori dettagli riguardo la dotazione di impianti, macchinari e attrezzature della cantina, si mette a disposizione su richiesta il relativo inventario.

LE UVE

L'attuale produzione di uve della tenuta di Cremisan copre il fabbisogno produttivo vinicolo in maniera molto parziale.

Il resto delle uve necessarie alla cantina provenivano prima fino ai primissimi anni '90 da:

Contadini della zona	52 %
Convento di Rafat	32 %
Produzione propria (Beit Gemal)	11 %

Dallo scoppio della prima Intifada, 1987, ai giorni nostri, i contadini hanno trovato sempre maggiore difficoltà nel portare le uve alla cantina a causa delle restrizioni militari israeliane: blocchi, controlli, chiusure dei Territori e ostacoli burocratici.

In questi ultimi anni e, precisamente dal 2001, il contributo dei contadini è quasi inesistente. L'uva lavorata proviene al 95% dalla campagna della casa salesiana di Beit Gemal. La produzione attuale di Cremisan rappresenta 4% del totale.

Il periodo della vendemmia dura circa un mese e mezzo, dai primi di agosto - quando si iniziano a ricevere le prime uve dalla zona verso la piana di Tel Aviv, in particolare dalla casa salesiana di Beit Gemal - fino a metà settembre, quando viene ultimata la raccolta dei contadini nella zona di Hebron.

VOLUME DI LAVORO E PERSONALE

La gestione della cantina vinicola di Cremisan dal punto di vista enotecnico è affidata al confratello coadiutore salesiano Sig. Ermenegildo Lamon, dal 1967.

La cantina produce e vende 14 qualità di vino da tavola – Vecchio Rosso, St. Jean Extra, Carignano, David's tower, Frizzante, Malvasia, Côtes de Cremisan, Blanc de Blancs, Cabernet, Merlot, Vin Nouveau, Chardonnay, Riesling, Messa – uniti a Marsala, Porto e Porto Extra, Cherry, Vermouth, Sangria, Cremisan Brandy, il vino spumante "Vin Mousseux", aceto e succo d'uva.

La commercializzazione dei prodotti avviene in maniera diretta – tramite lo spaccio all'ingresso della tenuta di Cremisan, attualmente accessibile dal lato palestinese – e indiretta, tramite 5 agenti di vendita che si occupano del contatto e della distribuzione con ristoratori, albergatori e negozianti al dettaglio. Le zone di competenza degli agenti sono Amman, Governatorato di Betlemme, Gerusalemme Est, Gerusalemme Ovest, Galilea e Ramallah. Gli esercizi serviti sono circa 250.

Le vendite principali riguardano i vini secchi, rossi e bianchi, e in porzione più ridotta i liquori, i vini dolci, i vini aromatizzati e il succo d'uva.

Una quantità di prodotto più limitata viene distribuita anche alle comunità religiose locali.

Prima della Seconda Intifada i volumi delle vendite raggiungevano la quota di oltre 400.000 bottiglie l'anno. La punta massima di vendita si è registrata nel 1999 con 439.466 bottiglie. Mediamente uscivano dalla cantina 80 cartoni al giorno.

La scoppio dell'intifada ha reso estremamente difficoltosa qualunque fase di lavorazione, dall'approvvigionamento dell'uva allo smercio. Fino al 2004 le vendite sono risultate più che dimezzate, registrando un record negativo di 138.073 bottiglie nel 2001.

Dal 2004 si sta registrando una lenta ripresa e nel 2006 sono state vendute 227.680 bottiglie.

Nel 2006 sono stati imbottigliati circa 1200 HL di vino, corrispondenti a 160.000 bottiglie, mentre la vendemmia 2007 è stata molto ridotta, di circa 100 tonnellate d'uva.

Ad oggi, risultano impiegati in attività connesse alla cantina e alla produzione e vendita vitivinicola 15 persone provenienti dagli adiacenti villaggi di Al Walaje e Beit Jala: 6 operai, 2 segretarie part-time, 2 guardiani e 5 agenti di vendita.

La cantina rappresenta quindi, già oggi, una fonte di sostentamento sicura per 15 famiglie.

Ci si propone, tramite il presente progetto di rinnovo e sostegno della cantina, di poter garantire un lavoro full-time sicuro a quanti già impiegati e possibilmente ampliare il numero dei dipendenti e dei collaboratori, fornendo loro anche un'adeguata formazione.

B) DATI RELATIVI AL PROGETTO

INFORMAZIONI SULLA ONG PROMOTTRICE

Il presente progetto è un'iniziativa del VIS e dei Salesiani di Cremisan. Il VIS – Volontariato Internazionale per lo Sviluppo – fondato nel 1986, è una organizzazione non governativa promossa dal CNOS – Centro Nazionale Opere Salesiane .

Il VIS è un organismo laico, riconosciuto ufficialmente dal Ministero degli Esteri come soggetto di cooperazione internazionale, che si ispira al carisma di Don Bosco e affianca il tradizionale impegno dei Salesiani nella formazione umana e professionale di bambini e ragazzi. I Paesi in cui opera sono segnati da conflitti interni e forti disuguaglianze sociali i cui effetti più pesanti ricadono in modo particolare proprio sui giovani. Ogni iniziativa è guidata dalla convinzione che lo sviluppo umano sia possibile attraverso un'accurata formazione, nella prospettiva di far sì che lo sviluppo di un Paese non sia solo economico ma anche sociale, attento cioè al benessere, ai bisogni e alle capacità delle persone. Il VIS è impegnato in oltre trenta Paesi in tutti i continenti, con oltre 60 volontari.

Essenziale è anche la promozione di progetti di informazione e formazione in Italia. L'attività del VIS nel settore dell'educazione allo sviluppo si articola in diverse iniziative: campagne di sensibilizzazione, incontri, seminari, conferenze, campi di lavoro, corsi di formazione e produzione di materiale didattico cartaceo e on-line. Il VIS sollecita l'introduzione nelle scuole di corsi di educazione alla mondialità e propone, attraverso diversi strumenti, un approccio partecipativo alla cooperazione internazionale. Infatti il VIS è tra i promotori del Master in Cooperazione Internazionale e Sviluppo offerto dall'Istituto Universitario di Studi Superiori di Pavia, ed ha anche una propria scuola on-line di formazione a distanza (visonline).

Il VIS è socio fondatore del Don Bosco Network, la rete europea delle organizzazioni non governative che lavorano in partenariato con i Salesiani, e del Comitato Italiano Sostegno a Distanza (CISD) per l'assistenza ai minori e alle loro famiglie.

Per maggiori informazioni si può visitare il sito: www.volint.it

Nei Territori Palestinesi il VIS opera dal 1989, in modo particolare nel Governatorato di Betlemme, che conosce in maniera approfondita. Il principale partner locale è la Salesian Technical School di Betlemme, alla quale sono stati forniti equipaggiamenti e attrezzature didattiche per i laboratori. Negli anni '90 sono stati congiuntamente attivati programmi di aggiornamento per i docenti tecnici palestinesi di tutta la Cisgiordania, con il contributo della Cooperazione Italiana, e un piano di adeguamento delle strutture didattiche.

Il VIS ha inoltre promosso la campagna “Pane per Betlemme”, per sostenere la società civile specialmente durante i durissimi anni della seconda intifada, così da garantire gratuitamente l’approvvigionamento di pane alla popolazione sotto assedio.

Per quanto riguarda le attività nel settore socio-culturale, il VIS ha collaborato alla realizzazione del Museo Internazionale della Natività di Betlemme, la più prestigiosa raccolta di presepi in Terra Santa, e all’attivazione dell’adiacente Centro Artistico. Quest’ultimo, realizzato negli anni 2001-2005, è il primo centro di formazione professionale esistente a Betlemme nel settore dell’artigianato artistico e fornisce oggi validi corsi di preparazione per giovani e donne che desiderano lavorare nel settore.

Sempre a Betlemme, a partire dal 2005, il VIS promuove presso l’Università locale, in collaborazione con l’Università di Pavia, il Master post laurea in Cooperazione Internazionale allo Sviluppo (MICAD), promosso con i contributi della Conferenza Episcopale Italiana (CEI). Si tratta di un programma biennale che prevede la partecipazione di qualificati docenti internazionali per contribuire alla formazione di una nuova classe amministrativa e operativa competente ed eticamente responsabile.

La presenza costante di volontari espatriati consente al VIS di continuare ad agire per la sostenibilità dei progetti e di verificare sul campo la fattibilità di nuovi interventi.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO E DELLE ATTIVITÀ PREVISTE

Il progetto si pone come **obiettivo generale** il poter garantire **la continuazione dell’attività vitivinicola di Cremisan**, i cui introiti sono indispensabili per il sostentamento delle attività formative e pastorali delle comunità Salesiane in Terra Santa.

L’ **obiettivo specifico del progetto** è la **“ristrutturazione integrata” della cantina di Cremisan**. L’intervento viene appunto definito “integrato” perché va ad agire in maniera quasi contemporanea sui tre fattori produttivi principali:

1. le risorse umane
2. le strutture e le attrezzature produttive
3. la materia prima – i vigneti e le uve.

Le attività previste per il raggiungimento degli obiettivi specifici sono le seguenti:

Obiettivo 1: potenziamento delle risorse umane

- **1.1 Sostituzione dell'enotecnico.** In considerazione degli anni di lavoro prestati in cantina da parte dell'attuale enotecnico, delle sue condizioni di salute e della sostituzione dei macchinari, risulta necessario affidare la responsabilità della cantina ad un nuovo tecnico che abbia competenze più aggiornate. Diventa importante la fase di selezione ed individuazione di un candidato che abbia le necessarie competenze che possa trasferirsi a Cremisan per un periodo di 3-4 anni, entro il quale si provvederà alla formazione specializzata di personale locale. Al nuovo enotecnico verrà affidato il compito di aggiornare la gestione della cantina e le modalità produttive. Gli attuali protocolli di vinificazione risultano arretrati rispetto alle più moderne tecniche applicate in Europa e in altri paesi emergenti nel settore vitivinicolo. Tale inadeguatezza deriva sia dall'assenza di confronti e possibilità di aggiornamento dovute alle specifiche condizioni della Terra Santa e della casa di Cremisan, sia dall'impossibilità di eseguire le indicazioni dei nuovi protocolli in maniera affidabile per mancanza di strumentazione adeguata.
L'introduzione di un enotecnico di più recente formazione, supportato dalla consulenza esperta dei nostri partner Italiani, e la possibile dotazione di attrezzature complementari, consentirebbero un adeguamento delle procedure con un corrispettivo innalzamento qualitativo del prodotto finito.
- **1.2 Formazione di tecnici locali in Italia.** Gli attuali 5 operai della cantina hanno un livello di istruzione medio-basso e delle competenze pratiche derivanti per lo più dall'abitudine esecutiva. Vi è quindi la necessità di formare personale competente ad integrazione di quello esistente, che sia in grado di eseguire determinati lavori anche in autonomia. Verranno quindi selezionati 3 studenti che possano seguire un percorso formativo in Italia di un anno, costruito *ad hoc* per trasmettere loro con efficacia le nozioni base utili ad adempiere con consapevolezza ed una certa autonomia, a tutte le fasi di lavorazione. Inoltre andrebbero attivate delle sezioni brevi e intensive di training sugli aspetti igienico-sanitari e corsi mirati di marketing per gli agenti di vendita.
- **1.3 Consulenze periodiche.** L'attuale produzione vinivola di Cremisan non è ad un livello adeguato per competere sul mercato attuale. Sarebbe quindi auspicabile poter avere, almeno agli inizi, la disponibilità di consulenti che possano recarsi sul posto in concomitanza a periodi importanti per la vinificazione e per analisi e controlli.

1.4 Formazione di un enologo locale. Per garantire la sostenibilità della cantina nel lungo periodo, sarebbe desiderio della comunità salesiana poter individuare un ragazzo meritevole della zona e dargli la possibilità di studiare in Italia, ottenendo una laurea nel settore enotecnico-enologico. Quest'azione formativa, i cui frutti sarebbero apprezzabili nel lungo periodo, garantirebbe alla cantina una presenza professionale specializzata e continuativa, favorendo l'effettiva assimilazione e lo sfruttamento delle novità metodologiche e tecniche introdotte nella prima fase del progetto.

Obiettivo 2: rinnovo degli stabili e ammodernamento delle attrezzature

- **2.1 Ristrutturazione zone A e B.** Nella zona A l'attuale copertura in lamiera verrà completamente sostituita con un tetto vero e proprio. L'area rimarrà adibita alle fasi di fermentazione e vinificazione.

Nella zona B invece è previsto un innalzamento dell'attuale locale, in modo da creare due piani.

In una parte del piano terra verrà posizionata la nuova catena di imbottigliamento e, lungo la parete esterna verrà predisposto il magazzino per la conservazione del vino già imbottigliato e imballato, pronto per la vendita. L'ingresso verrà allargato per consentire l'accesso a camion e furgoni.

Al primo piano, sopra il magazzino, si disporranno dei depositi per il materiale enologico e di imballaggio, e si allestiranno gli uffici e un nuovo laboratorio per i controlli enologici.

Tutta la zona B, eccetto il locale dell'imbottigliamento, verrà dotata di apposito impianto di condizionamento, tale da garantire le appropriate condizioni per le analisi di laboratorio e per la conservazione del vino già imbottigliato.

Il piano di ristrutturazione di questa parte del fabbricato (A e B) è già stato presentato alla municipalità di Gerusalemme.

- **2.2 Sistemazione e asfaltatura del piazzale retrostante.** All'esterno delle zone A e B, il fabbricato dispone di un ampio piazzale, che verrà completamente asfaltato per facilitare il transito di automezzi e di muletti. Una volta asfaltato presenterà le condizioni ottimali anche per il deposito dei bancali di bottiglie vuote e di altro materiale ingombrante.

Anche i lavori di sistemazione del piazzale sono già stati presentati alla municipalità di Gerusalemme.

- **2.3 Ristrutturazione zone F, G e H.** Nelle zone F, G e H si trovano attualmente i magazzini e gli uffici, un corridoio con delle cisterne in cemento e l'ex-spaccio. Si vorrebbe procedere all'abbattimento delle cisterne in modo da disporre di uno spazio più ampio per

l'allestimento di un nuovo spaccio di dimensioni appropriate. L'ingresso si troverebbe proprio lungo la nuova strada di collegamento con Gerusalemme.

I magazzini, gli uffici e il laboratorio verranno trasferiti nella nuova sezione. Lo spazio occupato dall'attuale magazzino del vino sarà riadattato a spazio di accoglienza per i visitatori, con una piccola sala multimediale nella quale proiettare un filmato sulla cantina e le varie fasi di vinificazione, adiacente ad un settore museo nel quale poter raccogliere i macchinari manuali, i vecchi torchi e la strumentazione in uso nella cantina dal 1885. Queste strumentazioni, ormai superate e sostituite da versioni moderne sono ora conservate nei magazzini della cantina in condizioni non appropriate. Esporle in una piccola sala-museo consentirebbe invece di valorizzarle come testimonianza storico-culturale.

Il secondo piano potrebbe essere collegato da una scala interna alla sala multimediale/museo e divenire un'ampio spazio per la degustazione e l'organizzazione di eventi promozionali.

- **2.4 Sostituzione dei macchinari.** L'intera catena di imbottigliamento attuale, comprendente la lavatrice, l'imbottigliatrice, le diverse tappatrici, la capsulatrice e l'etichettatrice, va sostituita poiché ancora in ferro. Molte parti versano infatti in condizioni poco ottimali a causa dell'ossidamento di diversi componenti. In questa fase sarà determinante la consulenza del nuovo enotecnico che potrà valutare anche in base ad una personale esperienza l'acquisto del macchinario ottimale.

Una parte consistente del lavoro consisterà nel seguire la logistica degli ordini, delle spedizioni e dello sdoganamento dei macchinari in conformità alle procedure dello Stato Italiano e dello Stato d'Israele.

Una volta consegnati a destinazione i macchinari andranno installati e settati, con la consulenza di tecnici specializzati.

La sostituzione dei macchinari comporterà l'incremento della capacità produttiva della cantina e il miglioramento qualitativo della produzione nel rispetto degli *standards* di concorrenza con il mercato israeliano.

- **2.5 Ammodernamento delle attrezzature di laboratorio.** Risulta importante poter disporre di adeguate attrezzature per le analisi chimiche e i controlli qualitativi sul prodotto. Si deve quindi considerare l'acquisto di equipaggiamento integrativo a quello già esistente, per un nuovo laboratorio.

Anche in questo caso, parte consistente del lavoro sarà data dall'organizzazione logistica: selezione, ordini, spedizioni, sdoganamento e consegna finale.

Obiettivo 3: incremento qualitativo e quantitativo dei vigneti

- **3.1 Recupero e ri-terrazzamento della campagna circostante.** Tra i possedimenti di Cremisan vi sono circa 10 ettari di terreno collinare, in pendenza, attualmente inutilizzati e potenzialmente recuperabili per la messa dimora di nuovi vigneti. Cinque ettari sono stati già riterrazzati grazie ad un progetto di emergenza finanziato dalla Cooperazione Italiana, a partire da settembre 2007.

Sia per la composizione del terreno, sia per l'esposizione solare e le condizioni climatiche favorevoli, questa zona risulta ideale per la crescita di vigneti di ottima qualità. E' quindi necessario procedere ai necessari lavori di bonifica, seguendo un preciso piano di terrazzamento nel pieno rispetto dell'impatto ambientale. Il terrazzamento è una pratica antica che nei secoli ha consentito lo sfruttamento agricolo di gran parte delle zone collinari della Cisgiordania diventando quasi un elemento paesaggistico naturale.

Il presente progetto prevede quindi il recupero dei rimanenti 5 ettari di terreno con i relativi terrazzamenti, eseguiti a mano, ma con un rinforzo basale nascosto in cemento armato, che accresca la portata dei muretti e permetta quindi il passaggio dei mezzi agricoli.

- **3.2 Messa dimora dei nuovi vigneti.** Gli ettari disponibili per la messa a dimora dei nuovi vigneti sono circa 15, di cui 5 nella tenuta di Cremisan, successivamente ai lavori di recupero e ri-terrazzamento e 10 nella tenuta della Casa Salesiana di Beit Gemal, da cui attualmente proviene la maggior parte delle uve lavorate. La scelta dei vitigni verrà elaborata dal nuovo enotecnico in collaborazione con gli esperti Italiani che sosterranno il progetto. Questi ulteriori 15 ettari di vigneti garantiranno alla cantina una buona autonomia produttiva, con dell'uva di buona qualità.

Date le condizioni climatiche, va tenuto presente che la messa a dimora dei vigneti presuppone la contestuale applicazione di un sistema di irrigamento a goccia, con tubature interrate e collegate a cisterne di raccolta dell'acqua piovana. Tale sistema risulta assolutamente indispensabile in un terra che da maggio a ottobre non ha assolutamente precipitazioni piovose.

La cura diretta delle uve, grazie anche alla disponibilità di irrigazione, favorirà un innalzamento qualitativo dell'uva e conseguentemente del prodotto finale.

Per riuscire ad occuparsi in maniera appropriata dei nuovi vigneti, apportando le necessarie cure risulta opportuno l'acquisto di alcuni nuovi macchinari agricoli, che consentano anche la meccanicizzazione di molte fasi di lavorazione.

- **3.3 Costruzione di due cisterne.** Poiché la Terra Santa ha un clima molto caldo e secco e solitamente non si registrano precipitazioni da metà maggio a metà ottobre, è

indispensabile disporre di cisterne per la raccolta dell'acqua piovana in inverno, che va altrimenti inutilmente dispersa provocando anche danni alle culture a valle.

Una buona riserva d'acqua permette di irrigare durante i mesi secchi secondo i bisogni del vitigno. Si vogliono quindi edificare due cisterne rispettivamente di 5.000 e di 2.300 m³, rivestite in cemento, per le quali sono già state individuate due aree disponibili adeguate. Le cisterne saranno scavate nella roccia e, rimanendo completamente sotteranee, avranno un impatto molto limitato sul paesaggio.

- **3.4 Predisposizione dell'impianto di irrigazione.** Le cisterne saranno posizionate a valle, così da raccogliere la maggior quantità possibile di acque di scolo. I terreni dove verranno messi a dimora i nuovi vitigni sono in parte posizionati a fondo valle, verso Ovest e in parte a monte. E' quindi necessario predisporre un impianto di irrigazione a goccia con pompe e tubazioni adeguate, che consenta il trasporto dell'acqua là dove necessaria e l'adeguata distribuzione ai vitigni, secondo le loro esigenze.

METODOLOGIA DI INTERVENTO

Si è deciso di adottare una metodologia di intervento integrato che consenta di agire sui tre fattori di produzione principali: il know how, i fattori produttivi materiali (struttura, macchinari e attrezzature) e le materie prime (vigneti). In questo modo ogni novità e miglioria introdotta in un ambito verrà supportata e valorizzata dagli ammodernamenti negli altri fattori. Sarebbe infatti poco proficuo acquisire nuovi macchinari senza avere una cantina ristrutturata e degli spazi adeguati, oppure senza avere personale (l'enotecnico in particolare) in grado di sfruttarne al meglio le nuove potenzialità.

Allo stesso modo la disposizione di nuovi vigneti può essere valorizzata solo se la capacità produttiva della cantina viene innalzata.

Elemento centrale di questo progetto di rinnovo e sostegno della cantina di Cremisan è la presenza di un enotecnico competente, che abbia esperienza, che sia in costante aggiornamento e che garantisca la sua presenza a Cremisan per alcuni anni. Sarà infatti suo compito il seguire, da un punto di vista manageriale/tecnico, l'integrazione di tutti gli elementi innovativi del presente progetto nell'attuale struttura, per garantirne la continuazione. Quindi determinante e di assoluta precedenza è la selezione e l'individuazione di una persona adatta.

Nel contempo si dovranno iniziare i lavori di recupero della campagna. In accordo con la mappatura dell'area interessata e il piano di terrazzamento prefissato, i lavori di dovrebbero poter

partire durante la stagione asciutta, giugno 2008, ed essere terminati entro novembre. Durante la primavera successiva si può procedere alla messa a dimora dei vitigni.

Durante la primavera-estate della prima annualità si costruiranno anche le due cisterne e l'impianto di irrigazione, cosicché nei mesi invernali già si possa raccogliere una quantità d'acqua adeguata. E' requisito indispensabile che si proceda alla messa a dimora solo quando siano pronte anche le cisterne e l'impianto di irrigazione.

Previo ottenimento della licenza edilizia dalle autorità preposte, nell'estate 2008 verranno avviati i lavori di ristrutturazione delle zone A e B, e l'asfaltatura del piazzale che risultano prioritari. Solo successivamente, nella seconda annualità di progetto, si procederà al rinnovo delle aree F,G e H che potrebbe essere terminate entro fine 2009.

I lavori di ristrutturazione delle aree di accoglienza gruppi – sala multimediale e museo – non precludono né condizionano lo svolgimento delle altre attività produttive, di aggiornamento e di formazione. Pertanto tali ristrutturazioni avranno luogo durante la terza annualità di progetto.

Per quanto riguarda l'ammodernamento delle attrezzature risulta prioritaria e urgente la sostituzione del blocco dell'imbottigliamento. Qualora fosse possibile si potrebbe ricorrere alla sostituzione con macchinari di seconda mano, purché adeguati per capacità operativa e stato di conservazione alle esigenze della cantina. Lo stesso vale per eventuali attrezzature complementari e di laboratorio ritenute necessarie, secondo la consulenza dell'enotecnico e degli esperti italiani.

Si sta inoltre già procedendo alla selezione di candidati locali che possano ricevere una preparazione tecnica preliminare durante l'anno accademico 2008/2009 presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Tra questi primi candidati si ipotizza poi di individuare il più meritevole e interessato per proseguire gli studi e ottenere una laurea in enologia.

I training formativi per i dipendenti e gli operatori della cantina saranno scaglionati su tutti e tre gli anni di progetto, a seconda delle esigenze.

RISULTATI ATTESI

Il progetto avrà una durata triennale al termine del quale si sarà realizzato un rinnovamento abbastanza ampio e integrato della cantina vitivinicola di Cremisan, tale da garantirne il proseguo dell'attività produttiva e commerciale, sempre secondo il fine primario di ottenere un introito a sostegno dell'opera educativa delle Case Salesiane in Terra Santa.

Nello specifico ci si attendono i seguenti risultati:

RISULTATO 1 – l'arricchimento delle risorse umane e il conseguente **miglioramento del management tecnico/vitivinicolo e gestionale** della cantina. La presenza di un nuovo enotecnico sarà la reale chiave di volta del progetto. Ci si attende un riassetto organizzativo della

cantina, l'aggiornamento delle tecniche produttive e l'introduzione di migliorie tecnico/manageriali che vadano al di là della semplice sostituzione degli impianti. La produzione vitivinicola rappresenta oggi una scienza che richiede competenze tecniche specifiche ed avanzate. Il rispetto delle tempistiche e la giusta ponderazione dei componenti è elemento essenziale per l'ottenimento di un prodotto finale di buona qualità, in grado di competere sul mercato locale e internazionale. Infine si tratta di garantire la sostenibilità di tale riassetto gestionale e tecnico tramite la formazione di personale locale di buon livello e la disponibilità, almeno nella fase iniziale, di consulenti esterni stabili.

RISULTATO 2 - il rinnovo degli stabili e l'ammodernamento di macchinari e attrezzature

I lavori di ristrutturazione miglioreranno decisamente la gestione logistica della cantina. Il nuovo impianto di imbottigliamento sarà posizionato vicino ai magazzini e alla zona adibita alla fermentazione e vinificazione.

Il nuovo magazzino avrà garantita la stabilità termica e quindi l'ottimale conservazione del vino. L'asfaltatura del piazzale antistante e la disposizione di ingressi più ampi agevolerà notevolmente le operazioni di trasporto con i muletti e quelle di carico e scarico degli automezzi più ingombranti. La disposizione dei magazzini di materiale enologico e di imballaggio in spazi più grandi consentirà un controllo effettivo delle giacenze, dei fabbisogni e degli utilizzi.

Infine un nuovo laboratorio per le analisi chimiche favorirà un potenziamento dei controlli, secondo le moderne tecniche di produzione e gli standards internazionali.

Non da ultimo va considerato il valore aggiunto derivante dall'ammodernamento delle zone F, G e H per l'accoglienza dei visitatori e la vendita diretta. Il poter disporre di spazi confortevoli e rilassanti, inseriti in un contesto naturale accattivante di pinete e frutteti, risponde a una domanda precisa del mercato che anche nel mondo israeliano sta prendendo notevolmente piede. Si tratta di una nuova visione che vuole il vino essere considerato un prodotto naturale che rappresenta una caratteristica tradizionale del retaggio culturale mediterraneo. Lo si acquista non tanto al supermercato, quanto più piacevolmente nel luogo stesso di produzione, in campagna, avendo la possibilità anche di entrare in contatto con l'ambiente naturale, magari visitare i vigneti e apprendere qualcosa di più riguardo a questa importante e secolare manifattura. Un esempio simile si ritrova per esempio al convento dei frati trapisti di Latroun, che viene letteralmente preso d'assalto da centinaia di cittadini israeliani durante lo Shabbat.

Un piccolo museo eno-etnologico, con una sala multimediale per la proiezione di filmati didascalici costituiranno un'attrattiva premiante sia per la nuova clientela, sia per quella già affezionata.

L'ammodernamento di macchinari e attrezzature comporterà in maniera decisiva un miglioramento della capacità produttiva, e un innalzamento degli standard operativi. Ovviamente tale potenziale produttivo deve essere misurato in corrispondenza della disponibilità di materie prime e della

domanda di mercato, ma garantisce sicuramente alla cantina di Cremisan un ampio margine di incremento per tutto il prossimo decennio.

RISULTATO 3 - il recupero integrale e la messa a dimora dei nuovi vitigni nell'area di campagna designata, secondo un modello tradizionale di terrazzamento che si integra perfettamente nel paesaggio mediterraneo locale ed è rispettoso dell'ambiente.

Essendo la tenuta di Cremisan posizionata nella cosiddetta "seam-zone", ossia la zona chiusa tra la linea verde dell'armistizio del '49 e il percorso attuale del Muro di separazione, la sua collocazione risulta particolarmente delicata. In quest'area il rischio di perdere i terreni per incuria o abbandono è particolarmente alto. Un simile intervento di recupero avrebbe anche il beneficio collaterale di allontanare qualunque minaccia di esproprio.

I lavori di recupero della campagna e di ri-terrazzamento costituiranno una fonte di impiego intensiva per diversi mesi, per gli operai dei villaggi palestinesi vicini. L'economia palestinese si trova ad attraversare un periodo decisamente difficile e di stasi della propria economia. Il dato medio della disoccupazione in quest'area della West Bank è del 19%. Ciò è dovuto sia agli strascichi della Seconda Intifada, ma soprattutto agli ostacoli e ai blocchi posti alla circolazione di merci e persone, sia interna sia verso Israele. Nell'area di Betlemme in particolare, l'instabilità politica e la costruzione del Muro stanno letteralmente uccidendo la fonte di reddito principale che è il turismo. Il numero di pellegrini è drasticamente diminuito e quei pochi gruppi che visitano la "città della culla" comunque evitano di pernottarvi. L'intero indotto turistico ne risente terribilmente. La popolazione locale sta quindi attraversando un periodo difficile. Nel 2006 sono emigrate da Betlemme decine di famiglie Cristiane. In quest'ottica, il complesso di lavori e di ristrutturazioni che la comunità Salesiana di Cremisan intende intraprendere costituirebbero una risposta, seppur nel breve periodo e in maniera parziale, alla disoccupazione crescente. Anche il mantenimento delle zone ri-coltivate richiederà l'impiego stabile di popolazione locale e la comunità Salesiana ha già ottenuto dall'autorità israeliana i permessi di ingresso per tutti i propri operai e dipendenti, che continueranno ad essere Palestinesi.

Infine, dal punto di vista produttivo, la messa a dimora dei nuovi vigneti porterà nell'arco di 4-5 anni ad avere un'autosufficienza produttiva di uve da vino. Il muro di separazione renderà ancora più difficoltoso l'accesso di uve alla cantina da parte dei contadini locali, soprattutto quelli dell'area di Khader e Hebron. Poiché il loro accesso e la possibilità di continuare ad acquistare le loro uve dipenderà esclusivamente dalle politiche di sicurezza del Governo Israeliano, che sono abbastanza imprevedibili, ma tendono senza ombra di dubbio ad intensificare le proibizioni e a restringere la concessione di permessi per la circolazione di merci e persone, è indispensabile adottare una prospettiva di autosufficienza a medio-lungo termine.

Ove possibile, per quanto concerne la volontà della comunità salesiana, si continuerà ad acquistare uva dai contadini locali. Si ipotizza infatti, una volta garantito il rilancio della cantina, di

proporre anche un piano di riconversione delle colture (da uva da tavolo a uva da vino) ai contadini imprigionati nella Seam Zone, così da garantire loro stabilmente l'acquisto del raccolto.

In ultimo, va tenuto presente che i nuovi vitigni messi a dimora nella campagna di Cremisan attentamente selezionati dall'enotecnico, grazie anche ad un adeguato impianto di irrigazione, dovrebbero garantire un miglioramento qualitativo delle uva, con un'evidente ricaduta sul prodotto finale.

BENEFICIARI

Beneficiaria diretta dell'intervento è in primo luogo la Comunità Salesiana di Cremisan, da cui dipende la cantina.

Beneficiarie dirette possono considerarsi anche le altre case salesiane in Terra Santa, in particolare quella di Betlemme, le cui attività formative sono più consistenti, e che verranno sostenute dagli introiti della cantina.

I beneficiari indiretti del presente intervento sono molti:

- **i lavoratori** (singoli o ditte specializzate) a cui verranno offerte possibilità di impiego durante i lavori di ristrutturazione della cantina, di recupero e riterrazzamento dei terreni, di costruzione delle cisterne e dell'impianto di irrigazione. Nel complesso l'intervento va a sostenere in modo indiretto l'economia palestinese offrendo occasioni di impiego e di guadagno in un periodo di forte e crescente disoccupazione.
- **gli studenti e i giovani** che partecipano alle attività culturali ed educative e frequentano le scuole salesiane. Grazie alla cantina le case salesiane avranno una fonte di autosostegno che gli consentirà non solo di portare avanti tutte le numerose attività già intraprese a beneficio dei giovani palestinesi, ma anche di venire incontro alle necessità dei più bisognosi e dei più meritevoli con riduzione delle tasse di iscrizione e/o borse di studio. Al momento i ragazzi che gravitano attorno all'Opera Salesiana di Betlemme frequentando l'oratorio, il gruppo scout, la banda, i gruppi sportivi, la Scuola Tecnica, il Centro Artistico e i corsi professionali, sono più di 800.
- **gli studenti dell'Istituto Teologico Salesiano di Ratisbonne a Gerusalemme**, che vengono formati come Salesiani per poi seguire la loro missione educativa con i giovani in tutto il mondo. I Salesiani sono oggi nel mondo circa 12.000, e hanno università, scuole tecniche professionali, centri di accoglienza e prima alfabetizzazione: lavorano a sostegno delle popolazioni più povere in Paesi. L'Istituto Teologico di gerusalemme,

essendo sotto la responsabilità della Provincia Salesiana del Medioriente, viene sostenuto con gli introiti di tutte le Case della provincia.

- **i dipendenti della casa di Cremisan.** Se verrà garantito il funzionamento della cantina verranno anche garantiti gli attuali posti di lavoro e possibilmente avverranno anche nuove assunzioni in corrispondenza dell'accresciuto volume di lavorazione e di vendita. Inoltre agli operai della cantina e agli agenti verranno messi a disposizione corsi di aggiornamento per la loro riqualificazione professionale. Attualmente gli impiegati della casa sono 18.
- **i visitatori/clienti attuali e futuri,** che avranno a disposizione un piccolo museo e un'ambiente accogliente dove poter fare non solo acquisti, ma anche entrare in contatto con il mondo del vino, nella sua ricchezza storica e tradizionale, come elemento di unione e di comunanza delle culture mediterranee. Si stima un numero di visitatori annuo pari a oltre 20.000 persone all'anno, soprattutto una volta aperto il collegamento diretto con Gerusalemme.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

La gestione del presente progetto viene affidata all'organizzazione non governativa VIS – Volontariato Internazionale per lo Sviluppo – che collabora da anni coi Salesiani e conosce molto bene la realtà locale.

L'implementazione del progetto verrà affidata ad un coperante che garantirà la propria presenza sul posto per tutte le fasi determinanti del progetto. Il cooperante in loco sarà in stretto contatto con il desk responsabile per la Palestina in Italia e supportato da tutto lo staff amministrativo della sede centrale.

In termini di trasparenza e correttezza il VIS sarà responsabile di rendicontare a ciascun donatore l'importo della propria donazione a sostegno dell'attività o di parte dell'attività specificata, fornendo copia conferme delle pezze giustificative originali.

Al termine di ogni annualità verrà compilato un rapporto sullo stato di implementazione del progetto e alla fine dei tre anni verrà compilata una relazione finale che evidenzierà il livello di raggiungimento dei risultati proposti. Tutte le relazioni periodiche e finali verranno rese note a tutti i donatori in modo totalmente trasparente.

SOSTENIBILITÀ

Il presente progetto di rinnovo integrato della cantina vitivinicola viene proposto in considerazione di precise esigenze di sostentamento dell'attività delle case Salesiane, ma anche di una attenta analisi delle potenzialità di mercato. La domanda di vini di buona qualità, possibilmente uniti ad un

contesto che potremmo quasi definire da “agriturismo”, sta notevolmente crescendo. La concorrenza nel settore, in queste zone, è ancora abbastanza contenuta. L’apprezzamento dei vari vini di tradizione mediterranea si sta allargando dall’Europa verso tutti gli altri continenti e il momento attuale si rivela ideale per promuovere la tenuta di Cremisan a questo livello, valorizzandone anche il suo potenziale paesaggistico che è assolutamente unico. Lo stesso museo permetterà la conservazione ottimale di macchinari e attrezzature antiche, quasi ormai scomparsi, contribuendo a creare ed ampliare una cultura di valorizzazione e apprezzamento del vino, sul modello europeo.

Il progetto di rinnovo dovrà quindi essere sostenuto e potenziato da una **attenta azione di rilancio promozionale** a diversi livelli, tramite la produzione di nuovo materiale informativo e illustrativo – cartaceo e video – azioni ed eventi promozionali, visite guidate e studi di immagine.

Grazie al nuovo collegamento diretto con Gerusalemme ci si attende un flusso di visitatori di circa 400 persone settimanalmente ed un volume di vendite annuo pari a 1.200.000 NIS lordi (circa 220.000 Euro), considerando solo lo spaccio.

L’incremento delle vendite e degli introiti costituirà un sostegno permanente alle altre case Salesiane della Terra Santa, per lo svolgimento delle loro attività formative ed aggregazione sociale.

Parte degli introiti potrebbero inoltre essere utilizzati per la sistemazione dell’attuale casa di residenza di Cremisan, riadattandola per l’accoglienza di pellegrini.

QUADRO LOGICO DELL'INTERVENTO

DESCRIZIONE RISULTATI	DESCRIZIONE ATTIVITA'	INDICATORI OGGETTIVAMENTE VERIFICABILI	FONTI DI VERIFICA
RISULTATO 1: arricchimento delle risorse umane e miglioramento del management tecnico/vitivinicolo e gestionale della cantina	1.1 Sostituzione dell'enotecnico 1.2 Formazione tecnici locali 1.3 Consulenze periodiche 1.4 Formazione enologo locale	<ul style="list-style-type: none"> - nuovo enotecnico in attività - n. 3 persone formate in Italia - n. X consulenze periodiche effettuate - n. 1 ragazzo individuato per la frequentazione di corso di laurea in enologia - n. 1 borsa di studio assegnata per il corso di laurea 	<ul style="list-style-type: none"> - Contratto di assunzione dell'enotecnico - Piano contenuti dei corsi - Documentazione fotografica - Relazioni informative redatte dagli esperti al termine delle consulenze - Certificati di frequenza dei corsi - Certificato di ricevuta delle Borse di Studio
RISULTATO 2: rinnovo degli stabili della cantina e ammodernamento dei macchinari e delle attrezzature	2.1 Ristrutturazione zone A e B 2.2 Asfaltatura piazzale retrostante 2.3 Ristrutturazione zone F, G e H 2.4 Sostituzione dei macchinari 2.5 Ammodernamento delle attrezzature di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> - zona A ristrutturata - zona B ristrutturata - zona F ristrutturata - zona G ristrutturata - zona H ristrutturata - n. 1 nuova catena di imbottigliamento in funzione - nuove attrezzature di laboratorio a disposizione - nuovi uffici resi operativi - nuovi magazzini resi operativi - nuovo museo eno-etnografico allestito e visitabile - nuova sala multimediale per l'accoglienza dei visitatori 	<ul style="list-style-type: none"> - Progetti dei lavori di ristrutturazione - Piani di avanzamento lavori - Rapporti di stato di avanzamento dei lavori - Fatture di acquisto materiali - Buste paga degli operai - Fotografie di documentazione dell'avanzamento lavori - Fatture di acquisto di macchinari e attrezzature nuove - Fatture proforma e documenti di sdoganamento dei macchinari donati gratuitamente - Fotografie di documentazione dei nuovi impianti e delle attrezzature - Rapporti periodici - Relazione finale
RISULTATO 3: avvenuto recupero, ri-terrazzamento e coltivazione di vigneti nelle aree designate	3.1 Recupero e riterrazzamento dei terreni 3.2 Messa a dimora dei nuovi vigneti 3.3 Costruzione di 2 cisterne 3.4 Predisposizione impianto di irrigazione	<ul style="list-style-type: none"> - n. 5 ettari di terreno bonificato e riterrazzato - n. 15 ettari di nuovi vigneti messi a dimora - n. 2 cisterne costruite per una capienza totale di 5.300 m³. - n. 1 impianto di irrigazione funzionante - % di incremento della produzione propria di uve (Cremian e Beit Gemal) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fotografie di documentazione dei lavori - Contratti d'appalto per i lavori - Fatture dei lavori dati in appalto - Fatture dei materiali acquistati - Buste paga dei lavoratori - Rapporti periodici - Relazione finale - Statistiche sui raccolti

PIANO FINANZIARIO PRELIMINARE

Descrizione	Costo unitario Euro	Quantità / Periodo	Costo totale Euro
Enotecnico espatriato	2.500	36 mesi	90.000
Borse di studio per corso intensivo di Italiano + corso speciale di nozioni enotecniche	15.000	3 borse	45.000
Consulenze periodiche con missioni brevi in loco	3.000	9 missioni	27.000
Borsa di studio per corso di laurea triennale in enologia	33.000	1 borsa (11.000 annuali)	33.000
Ristrutturazione zone A e B	335.000	1	335.000
Asfaltatura piazzale retrostante	11.000	1	11.000
Ristrutturazione zone F, G e H	130.000	1	130.000
Sostituzione macchinari blocco imbottigliamento	500.000	1 o piu componenti separati	500.000
Ammodernamento attrezzature di laboratorio	50.000	Componenti vari	50.000
Spese di spedizione macchinari e attrezzature	55.000	Forfait 10% del valore	55.000
Recupero e riterrazzamento 5 ettari a Cremisan	75.000	Fofait	75.000
Messa a dimora dei nuovi vigneti con impianto di irrigamento a goccia	10.000	15 ettari	150.000
Macchinari agricoli	75.000	Forfait (trattore, vendemmiatrice, aratro, concimatrice)	75.000
Cisterna grande	245.000	1	245.000
Cisterna piccola	110.000	1	110.000
Impianto di irrigazione	100.000	1	100.000
Spese di promozione e rilancio marketing	20.000	forfait	20.000
Coordinamento progetto	1.500	36 mesi	54.000
Spese generali di gestione	8.000	3 anni	24.000
TOTALE			2.129.000

ANALISI COSTI DI BUDGET

Il budget sopra presentato risulta puramente indicativo: i valori presentati rispettano i valori attuali di mercato. Tuttavia molte voci comprendono attrezzature e macchinari che possono venir donate in natura, mettendo a disposizione impianti o attrezzature di seconda mano, purché in buone condizioni e rispondenti alla capacità produttiva della cantina.

Il progetto può essere diviso in spicchi a seconda delle possibilità e delle propensioni del donatore:

- si può ad esempio adottare un ettaro di vigna
- provvedere un macchinario, un'attrezzatura o un mezzo agricolo (sia come finanziamento, sia come apporto in natura)
- si può dare un contributo per le spese di spedizione al fine di poter far arrivare in loco i macchinari donati da altri sostenitori
- contribuire, anche parzialmente, per la realizzazione di una cisterna o dell'impianto di irrigazione
- contribuire per la restaurazione di una parte dell'edificio, per la realizzazione del piccolo museo eno-etnografico o del nuovo negozio.

Il budget include anche un 3,7% del totale devoluto alle spese generali di gestione e al contributo per garantire la presenza di un coordinatore in loco che coordini efficacemente l'implementazione del progetto, la realizzazione di tutte le fasi e le opere per le quali si ricevono contributi e si occupi della rendicontazione puntuale di quanto impiegato ad ogni singolo donatore, con documentazione fotografica e rapporti. Tale parte del budget verrà quindi stornata da ogni singolo contributo.

I Salesiani hanno già ricevuto una cospicua donazione per realizzare la ristrutturazione delle zone A e B e l'asfaltatura del piazzale. I lavori inizieranno non appena ricevuto il permesso edilizio dalla Municipalità di Gerusalemme.

CONTATTI:

Il testo completo del progetto, l'aggiornamento sulle fasi di realizzazione e la documentazione fotografica sono disponibili al link **PROGETTO RILANCIO CANTINA**, sul sito:

www.cremisan.com

Ulteriori informazioni e chiarimenti si possono avere ai seguenti contatti:

a Cremisan: **Sara Faustinelli**
VIS – Betlemme
Tel. Ufficio: 00970 2 2760076
Cel. Orange: 00972 545 803639
Cel. Jawwal: 00970 598 911 553
E-mail: sara_faustinelli@yahoo.com
SKYPE: SARAFAUSTINELLI

Per supportare il progetto:

VIS – Volontariato Internazionale per lo Sviluppo
Conto corrente postale: 88182001
oppure
Banca Popolare Etica: c/c 000000520000
ABI 05018, CAB 03200, CIN F,
IBAN: IT70F0501803200000000520000
specificando la causale: **sostegno cantina Cremisan**

