

La filiera del tè, dai piccoli produttori di India, Sri Lanka e Kenya alle nostre botteghe del mondo.

Registrazione RAI Regionale del 17/02/2014 ORE 09.00

Livio: buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! Ci ritroviamo per il nostro appuntamento mensile su iniziative e notizie che arrivano dalla rete del commercio equo e solidale. Io sono Livio, volontario del Mosaico per un comune avvenire, un'associazione che promuove questo movimento, gestendo anche una Bottega del Mondo a Trieste. Con me c'è Silva, una delle fondatrici del Mosaico, con cui parleremo dei produttori di tè sostenuti dal commercio equo.

Silva: sì, spero che la conversazione di oggi sia per voi interessante, perché riguarda un prodotto consumato in tutto il mondo e che un tempo rientrava nella categoria dei "coloniali", dunque sono storie anche di emancipazione dal dominio delle vecchie grandi potenze europee, talvolta casi di rivincite dal sapore nazionalistico come l'acquisto del tradizionale marchio britannico Tetley da parte del gruppo indiano Tata, che però agisce con le logiche delle grandi compagnie transnazionali, in settori che vanno dalla siderurgia alle automobili, dall'industria degli armamenti, da energia e chimica, agli alberghi ed all'alimentare. A noi interessano invece le persone e la loro crescita, in realtà locali dove i valori dell'equità, del rispetto e della solidarietà siano fondamentali

Livio: l'altro aspetto interessante del tè sta nella sua filiera molto corta, perché tutte le fasi di lavorazione e spesso anche il confezionamento finale avvengono nella zona di coltivazione. Silva ora ci presenterà un esempio di filiera corta ed integrata che dà ottimi risultati in Sri Lanka, isola prima conosciuta come Ceylon e molti associano ancora il suo nome inglese all'idea di tè molto pregiati.

Silva: SOFA (Small Organic Farmers Association) è un'organizzazione di base nella quale si uniscono piccoli contadini che hanno scelto la strada della collaborazione e del rispetto della natura. Il fatto che siano i contadini stessi a possedere la terra e associarsi è una novità importante per lo Sri Lanka: infatti la coltivazione di beni da esportazione come il tè da sempre è basata sul modello della grande piantagione, prima coloniale e poi di proprietà statale o di una grande compagnia. I coltivatori di SOFA hanno invece appezzamenti inferiori ad un ettaro, sui quali praticano tutta l'agricoltura biologica per tutelare l'ambiente e avere

qualità migliore. Interessante la capacità di integrare il lavoro di gruppi di donne, appartenenti alla stessa associazione ed al gruppo Dambadenya, che producono gli eleganti cestini in foglie di palma intrecciati a mano che contraddistinguono tutti i tipi di tè di questo produttore, sia in foglie che in filtri. La lavorazione ed il confezionamento del tè avvengono sempre sull'isola di Ceylon, nel villaggio di Gampola, presso lo stabilimento di Bio Foods, che paga i contadini di SOFA ad un prezzo remunerativo calcolato sulla base del costo di produzione con modalità sostenibili e cura anche l'esportazione secondo i criteri del commercio equo-solidale, che garantisce il supplemento di prezzo da utilizzare per la crescita sociale della comunità. Prima di passare agli altri produttori potresti dire però qualcosa sui principali tipi di tè e su come vengono lavorati.

Livio: le qualità del tè, ricavato dalle foglie e dalle gemme della *Camellia sinensis*, specie arbustiva della famiglia delle Theaceae, dipende da diversi fattori: la varietà della pianta, la cui altezza viene limitata per facilitarne la coltivazione, le tecniche agrarie usate, l'altitudine, l'età della foglia, visto che si tratta di una pianta perenne. Durante la coltivazione non vengono usati prodotti chimici ma solo fertilizzanti organici tali da mantenere una composizione sana della terra, per la crescita di una pianta vigorosa. Il tè bianco proviene dalle gemme e dalle foglioline più fresche, coperte da una peluria biancastra, da cui il nome, ma dalle stesse piante si possono ricavare il tè nero e quello verde, che si differenziano per il trattamento: infatti solo quello nero viene sottoposto anche a fermentazione. Il tè nero deve essere lavorato entro sei ore dalla sua raccolta per non perdere molte proprietà importanti. La fase dell'appassimento, di circa dieci-dodici ore, fa diminuire l'umidità della foglia, segue lo spezzettamento che avviene in genere schiacciando con dei rulli le foglie che perdono i loro succhi, tanto da raggiungere il tipico colore scuro. Con la fermentazione si attiva la caffeina, mentre l'asciugatura che segue prepara le foglie alla selezione finale. Questi tempi stretti spiegano come mai le fasi di lavorazione dopo il raccolto vengano sempre svolte dai produttori stessi o nelle vicinanze.

Silva: ad esempio, nel Darjeeling, culla del tè indiano, alle falde dell'Himalaya c'è una piantagione che è diventata un laboratorio di sviluppo comunitario e protezione dell'ambiente. Si tratta di Ambootia, avviata dagli inglesi nel 1861. Dopo l'indipendenza dell'India è diventata una compagnia privata che vent'anni fa ha scelto la strada della coltivazione biologica e della certificazione fair trade. Continua la storica produzione di tè di qualità, trasformando il modello coloniale della piantagione in una realtà ecologica, socialmente responsabile e autonoma, caratterizzata dal rispetto dei lavoratori e dell'ambiente, con il coinvolgimento di

circa novecento produttori su un'area di 1000 ettari, di cui 350 coltivati a tè e per il resto costituiti da campi, boschi e prati. Dopo il raccolto il tè viene immediatamente trattato con i metodi tradizionali e confezionato sul posto. CTM-Altromercato importa il tè in foglie nei tipi bianco, verde e nero. I margini supplementari generati dal commercio equo sono utilizzati su decisione condivisa della direzione e dei rappresentanti dei lavoratori in aree di impiego che includono riforestazione e piccola agricoltura familiare, assistenza sanitaria, attività scolastiche e sportive, strutture per usi comunitari. L'obiettivo generale di questi programmi è quello di rendere la piantagione un ambiente autonomo e sostenibile, dove i lavoratori possano vivere dignitosamente.

Livio: più recente e forse più avanzato è l'altro progetto indiano, sempre nella regione del Darjeeling, dove nel 2007 alcuni coltivatori di tè decisero di acquistare delle piantagioni inattive e di lavorarle seguendo principi di sostenibilità sociale ed ambientale. Nacque così il comitato di lavoratori di Potong con un interessante idea di microimprenditorialità dal basso che vuole garantire tutele e sviluppo alla comunità locale. Ora i partecipanti sono più di 300, per la metà donne, e vengono sostenuti da TPI (Tea Promoters of India), che oltre ad offrire assistenza tecnica e sociale, si occupa di lavorare il tè coltivato biologicamente e di esportarlo secondo i principi del commercio equo. Per finire vale la pena di fare almeno un cenno all'Africa, il continente che ha più bisogno di sviluppo equo e sostenibile.

Silva: il tè viene coltivato infatti anche sulle alture del Kenya, secondo una tradizione coloniale inglese, e Meru Herbs è un'iniziativa nata intorno al 1990 con l'obiettivo di lavorare e confezionare i prodotti agricoli provenienti da un progetto irriguo nato grazie all'associazione dei contadini in una zona semi-arida alle pendici orientali del Monte Kenya. Il confezionamento in loco dei prodotti agricoli ha fatto aumentare il valore riconosciuto ai produttori e il prezzo equo garantito dal Fair Trade ha permesso di coprire tutti i costi di gestione del progetto irriguo, che ha raggiunto oltre 1500 famiglie, tre volte quelle previste in origine. Lo sviluppo economico della zona è un risultato di questa costante attività che unisce gli agricoltori e due laboratori di produzione e confezionamento di Meru Herbs, che non si limita al tè, ma comprende camomilla, carcadè per infusi, confetture di ananas, mango e papaya in combinazione con carcadè.

Livio: il nostro tempo è alla fine e saluto e ringrazio chi ci ha ascoltato, e Silva, per aver contribuito a parlare di aspetti forse poco noti del tè, uno dei prodotti fondamentali per il commercio equo e solidale. Per chi volesse saperne di più, e magari offrirsi come volontario,

ricordo che la sede della nostra associazione si trova in via Santi Martiri 8d, a Trieste, dove siamo aperti tutti i giorni tranne la domenica. Vi anticipo, inoltre, che la nostra prossima trasmissione riguarderà la frutta tropicale e gli agrumi coltivati su terreni confiscati alle mafie, accomunati in una visione unica di economia solidale.

Silva: dunque a risentirci!