

Frutta dal Sud del mondo: fresca, essiccata o trasformata in marmellate e conserve

Registrazione del 26/08/2019 ore 11.00

ZAN: buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ai nostri ascoltatori! La conversazione di oggi viene proposta dal Mosaico per un comune avvenire, un'associazione di volontariato che si occupa soprattutto di commercio equo e solidale e gestisce una Bottega del Mondo a Trieste. Sono Marco, volontario in servizio civile, e con me c'è un'altro dei nostri giovani volontari, anche lui di nome Marco.

BEL: circa un mese fa vi avevamo parlato del cacao, dei suoi produttori e di come la filiera equa e solidale coinvolga cioccolatieri italiani per ottenere del cioccolato di prima qualità. Oggi invece vi vorremmo della frutta fresca ed trasformata del commercio equo solidale e dei progetti che vi stanno dietro.

ZAN: uno dei prodotti simbolici del commercio equo solidale sono sicuramente le banane che vengono importate principalmente dall'Ecuador e dal Perù. Quelle che potete trovare nelle botteghe del mondo quasi sicuramente sono state importate dal consorzio CTM-Altromercato attraverso Agrofair Europe, organizzazione nata per rifornire la rete europea del commercio equo attraverso una filiera ortofrutticola con caratteristiche uniche: dalla piantagione agli scaffali delle botteghe, ogni passaggio è gestito da organizzazioni che hanno i principi del commercio equo e solidale al centro della loro missione. Agrofair acquista direttamente dai propri produttori, garantisce prezzi equi e volumi concordati per tutto l'anno; si occupa delle operazioni di assistenza tecnica, sviluppo e controllo qualità, nonché dello svolgimento delle operazioni logistiche di importazione, che sono rese più complesse dalla necessità di una catena di trasporti a temperatura controllata,

BEL: condizioni nettamente migliori rispetto a quelle offerte dalle multinazionali del settore. Del resto si stima che solo il dodici per cento del prezzo finale al consumatore rimanga nel paese produttore, ai piccoli produttori va dal cinque al dieci per cento, mentre ai braccianti resta una quota fra uno e due per cento.

ZAN: proviamo a fare un esempio di come funziona invece il sistema del commercio equo: uno dei gruppi produttori che collabora con Agrofair è l'Asociacion de Pequeños Productores Bananeros El Guabo in Ecuador. Nasce nel millenovecentonovantotto

dall'associazione di quattordici piccoli agricoltori che decisero di rischiare affidandosi al commercio equo. In questa maniera sono riusciti a spedire il primo container di banane direttamente in Europa saltando tutti gli intermediari del commercio tradizionale. Quindi grazie alla filera corta ed i prezzi giusti gli agricoltori si sono trasformati da piccoli coltivatori isolati e sfruttati in una organizzazione gestita in modo democratico e che accede direttamente al mercato internazionale. Oggi El Guabo è una realtà che conta oltre trecentocinquanta piccoli produttori di banane, dove ogni membro dell'associazione è tenuto a migliorare la qualità della vita della comunità e propria.

BEL: va ricordato che per incentivare il miglioramento delle comunità di produttori il consorzio Agrofair riconosce in aggiunta ad un prezzo equo per la frutta il cosiddetto Fair Trade Premium, pari a un dollaro per cassa di banane da investire in progetti di utilità sociale come la costruzione di scuole, il miglioramento delle infrastrutture comunitarie, la salute degli associati e delle famiglie. Questa è solo una delle realtà che operano nell'economia solidale.

ZAN : hai ragione Marco, il mondo della frutta equa e solidale non si limita alle banane ma sono tanti altri progetti che coinvolgono piccoli produttori. Un altro caso in cui mi sono imbattuto è quello di Meru Herbs in Kenya, da cui provengono le confetture di frutta tropicale come mango, papaya e maracuja. Queste non sono semplici marmellate di frutta esotica ma il risultato di un lungo progetto di cooperazione internazionale a cui ha partecipato anche l'Italia.

BEL: Meru Herbs è una società nata dalla spontanea associazione delle famiglie di agricoltori nel distretto di Tharaka alle pendici del monte Kenya in seguito alla costruzione di acquedotto e una piccola diga negli anni ottanta. Una delle prime decisioni prese è stata quella di creare un un "comitato per l'acqua" che non si occupa solo di estendere e gestire l'impianto di irrigazione, ma anche dell'educazione e della formazione all'utilizzo dell'acqua.

La possibilità di irrigare i campi ha permesso ai contadini della regione semi arida di Tharaka di superare l'agricoltura di semplice sussistenza per dedicarsi anche alla coltivazione di frutta, tè ed altre piante che possano venire vendute sul mercato. Questi prodotti vengono consegnati al laboratorio Meru Herbs dove diventano marmellate e tisane, dai sapori tropicali rinfrescanti. Poi, per favorire lo sviluppo socio-economico della comunità, si iniziò a pensare all'esportazione. Nel millenovecentonovantuno, grazie al

consorzio CTM-Altromercato e al sostegno logistico ed economico della Provincia di Bolzano, si introdusse la coltivazione del carcadé. Un altro sviluppo importante per Meru Herbs è stato il passaggio alle coltivazioni biologiche iniziato circa vent'anni fa.

ZAN: è per questo che, al mattino, sulle strade sterrate che si inoltrano nella savana per arrivare alla Meru Herbs, si incontrano due diverse economie che muovono il lavoro dei contadini: da una parte l'economia coloniale centrata sulla produzione di frutta e verdure per l'esportazione attraverso intermediari locali, senza nessuna garanzia di acquisto, con prezzi molto variabili e ritardi nei pagamenti. Dall'altra, il canale del commercio equo e solidale che offre prezzi equi, la continuità degli acquisti e pagamenti con quote anticipate. Si permette così ai contadini di investire sul proprio sviluppo e sul futuro. Inoltre, grazie ai prezzi concordati e alla certezza della vendita, Meru Herbs può destinare parte del ricavato alla copertura dei costi di gestione e manutenzione dell'impianto irriguo, con il risultato di creare occupazione locale, frenando l'esodo dalle zone rurali verso le grandi città come Nairobi dove le condizioni di vita sono nettamente peggiori e causano la disgregazione sociale e l'emarginazione.

BEL: Nel corso degli anni, dall'Italia ci si è mobilitati più volte a sostegno di Meru Herbs Kenya e dei suoi lavoratori. Ricordiamo l'iniziativa promossa da una bottega del mondo cuneese, apparentemente banale ma importante per le donne africane, cioè l'acquisto di alcune biciclette che hanno reso più veloci e meno faticosi i chilometri da percorrere per arrivare sul posto di lavoro.

Non possiamo dimenticare il più antico metodo di conservazione della frutta, che consiste nell'essiccazione all'aria. Il commercio equo distribuisce diversi tipi di frutta secca, ma vorremmo concentrarci su un progetto che è stato avviato in diverse zone della Colombia su tre prodotti specifici: ananas, mango e bacche di Physalis.

ZAN: ma cosa sono queste bacche?

BEL: le bacche di Physalis si sviluppano nascoste all'interno del frutto dell'alchechengi e provengono dalle alture incontaminate della regione di Nariño. Sono considerate un "super food" grazie al loro basso contenuto calorico e alla forte presenza di antiossidanti. Vengono raccolte da oltre novanta famiglie di piccoli produttori in una piccola area di circa ventiquattro ettari, tutti certificati per l'agricoltura biologica. Nel Cauca, poco più a Nord, ma sempre in zona andina, una cinquantina di famiglie coltivano l'ananas, in un clima ideale per valorizzare le risorse naturali e raccogliere dolcissimi frutti, ricchi di vitamine ed oligoelementi fondamentali per la salute come magnesio, potassio e rame. La frutta fresca

viene subito trasportata all'impianto di lavorazione. È qui che viene selezionata, lavata, tagliata, sbucciata ed essiccata. L'organizzazione Fruandes ha elaborato un processo più naturale possibile, che permetta di rimuovere l'acqua, circa ottantacinque percento del peso della frutta fresca, molto lentamente grazie all'aria riscaldata poco sopra la temperatura ambiente. Così ananas, mango e Physalis riescono a mantenere le proprietà e il sapore della frutta fresca e si conservano per lunghissimo tempo, senza aggiunta di zucchero né di altri additivi.

ZAN: il nostro spazio si esaurisce e lasciamo i dettagli sul mango ad un'altra occasione. Intanto saluto e ringrazio chi ci ha ascoltato, e Marco, per aver contribuito ad illustrare una categoria merceologica meno nota del commercio equo e solidale. Per chi volesse saperne di più ricordo che la sede della nostra associazione si trova a Trieste in via Santi Martiri otto d, dove siamo aperti al mattino ed al pomeriggio, tutti i giorni tranne la domenica.