

Ingredienti equo-solidali nei dolci tradizionali delle feste.

Registrazione RAI Regionale del 14/12/2015 ORE 10.00

**Francesco:** buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! Sono Francesco e collaboro da volontario con il Mosaico per un comune avvenire, associazione di Trieste che, attraverso la gestione di una Bottega del Mondo, promuove un'economia più giusta e solidale. Con me c'è Livio ed oggi i protagonisti sono i dolci della nostra tradizione natalizia.

**Livio:** buon pomeriggio a tutti! Come potete facilmente immaginare, i prodotti dolciari da ricorrenza sono solo un piccolo pretesto per parlare degli ingredienti arrivati in Italia attraverso il commercio equo e dei loro piccoli produttori che cerchiamo di sostenere, in un rapporto equilibrato fra pari e non di sfruttamento come avviene molto più spesso.

**Francesco:** spero che abbiate avuto modo di assaggiare qualcuna delle numerose specialità che hanno rallegrato il Natale appena passato e che ci accompagneranno in questa fine d'anno, poi fino all'Epifania ed oltre. Le ricette dei dolci del commercio equo e solidale vengono elaborate in Italia da artigiani ed industrie che si riconoscono nello spirito del nostro movimento, ma vengono modificate per lasciare sufficiente spazio agli ingredienti che arrivano dal Sud del mondo. Infatti, un prodotto per essere riconosciuto come equo e solidale deve contenere almeno il 50% come quantità o valore di materie prime che provengono da produttori di una lista di paesi svantaggiati. Questa percentuale è stata invece molto ridotta negli Stati Uniti, con una decisione che aveva provocato un dibattito acceso e addirittura l'uscita di Fair Trade USA dall'organizzazione Fair Trade International. Il contrasto nasceva dal fatto che in questo modo si sarebbero accettati prodotti alimentari di grandi gruppi multinazionali, dove nella composizione c'è solo una piccola quota dal commercio equo, con funzioni di richiamo di marketing.

**Livio:** qualche pressione in questo senso c'è anche in Europa, a cominciare dalla Gran Bretagna, e si va verso dei compromessi. Per il momento nei prodotti dolciari distribuiti dalla rete italiana del commercio equo e solidale si adottano ricette con il massimo possibile di ingredienti dal Sud del mondo. Questo spiega come mai nelle proposte non ci sia il pandoro nella sua forma più tradizionale, dove sarebbe possibile utilizzare solo lo zucchero di canna, che non arriva a coprire una quota sufficiente né in quantità né in valore. Il resto infatti sono ingredienti tipicamente italiani, come farina, uova e burro.

**Francesco:** proviamo ora a vedere cosa c'è in un panettone di CTM-Altromercato, il consorzio a cui aderisce la nostra associazione. Nell'impasto ritroviamo farina, uova fresche, burro, uvetta e gocce di cioccolato. Lo ricopre una glassatura decorata con granella croccante di anacardi. Con questo prodotto Altromercato sostiene gruppi di produttori equi e solidali di cacao, anacardi, uvetta e zucchero di canna. Posso citarvi Conacado in Repubblica Dominicana per il cacao, l'uvetta secca di Vine Fruit Farmers in Sud Africa, gli anacardi dal Kerala, nell'India del Sud. Lo zucchero di canna invece può avere provenienze varie come l'unione dei produttori dell'isola di Mauritius o le cooperative Coopeagri e Coopecañera del Costa Rica. Per coinvolgere anche qualche progetto di tipo artigianale si è scelta una confezione in carta seta decorata a mano con la tecnica del block printing, o stampa xilografica, la cui realizzazione è curata da gruppi di donne del Bangladesh.

**Livio:** in questo modo più del 50% del costo industriale del panettone è relativo a prodotti del commercio equo. Prima avevo accennato al pandoro come un prodotto inadatto per un impiego sufficiente di materie prime importate nell'ambito del commercio equo e solidale. In realtà ne è stata elaborata una versione arricchita, con una farcitura di crema al cacao ed un guscio di cioccolato al latte, proprio per superare quel limite del 50% del costo industriale. I produttori di zucchero di canna e cacao sono gli stessi che Francesco vi ha appena indicato.

**Francesco:** per fortuna alcuni prodotti sono costituiti interamente da ingredienti del commercio equo e solidale. Come esempio positivo da imitare posso citarvi i torroni con noci di macadamia, che sono il risultato di un progetto integrato in Ecuador, dove si arriva fino al prodotto finito, raggiungendo così il 100% degli ingredienti ed anche del costo industriale dei torroni. Il coordinamento è svolto da Salinas, un'organizzazione di cui avevamo già parlato in una nostra trasmissione dedicata all'Ecuador, che cura l'approvvigionamento di miele da piccoli apicoltori di montagna, delle noci macadamia, dello zucchero di canna e dell'albume d'uova locali. Poi tutta la produzione avviene presso la fabbrica "El Salinerito".

**Livio:** mi piace ricordare ai nostri ascoltatori le attività di Salinas, perché cercano di coinvolgere produttori assai diversi fra loro. La storia del Gruppo Salinas iniziò in seguito all'arrivo presso la comunità dei padri Salesiani dei volontari dell'Operazione Mato Grosso nel 1971. La zona interessata si estende nella parte centrale dell'Ecuador dai 600 ai 4000 metri alle falde del vulcano Chimborazo, comprende circa trenta diverse comunità ed era caratterizzata da estrema povertà e isolamento. Venne allora costituita una cooperativa di risparmio, che sarebbe servita come primo passo per riscattare il territorio dal potere dei

grandi proprietari terrieri e ridare alle comunità indigene il controllo sulle proprie risorse. Ci sono ora circa 4000 soci, di cui un migliaio di produttori, organizzati in cinquanta microimprese che forniscono prodotti molto differenziati. La vendita avveniva inizialmente nelle botteghe comunitarie della zona e la commercializzazione si è poi estesa con successo in tutto il paese ed anche all'estero grazie al Fair Trade. I consumatori ecuadoriani conoscono bene la marca *Salinerito*, che rappresenta l'economia solidale e il riscatto delle popolazioni di Salinas. In Italia vengono importati infusi, torroni appunto con il marchio Salinerito, funghi secchi, olio essenziale di eucalipto per la linea cosmetica Natyr ed artigianato, specialmente articoli di abbigliamento in maglia di lana ed alpaca, fabbricati a mano dalle donne dei villaggi. Sto deviando un poco dal tema di oggi e perciò invito Francesco a ritornare proprio nei luoghi che hanno dato origine alle tradizioni del Natale cristiano.

**Francesco:** dalla Palestina arrivano i datteri di varietà Medjoul, un altro prodotto equo e solidale al 100%. Possono diventare l'ingrediente per un dessert goloso e facilissimo da preparare: i datteri ripieni di mascarpone e noci, così li facciamo rientrare pienamente nel nostro argomento! La loro coltivazione avviene nell'area di Gerico e sono commercializzati tramite PARC, il comitato per il sostegno dell'agricoltura palestinese. Il prelievo delle acque dal fiume Giordano a monte, ancora in territorio israeliano, appunto per il fabbisogno idrico d'Israele, ha reso sempre più difficile la vita per gli agricoltori palestinesi. La coltivazione di datteri da parte dei membri della Palm Tree Farmers Association, che raggruppa circa cinquanta famiglie contadine di Gerico e di Jiflik, consente di non abbandonare i villaggi e di presidiare il territorio, perché quando una terra non è coltivata può essere espropriata per legge dallo stato d'Israele. PARC ha investito inoltre nella realizzazione di un impianto di lavorazione in modo da partecipare a tutto il processo produttivo. Dopo la fumigazione i datteri vengono lavati, asciugati e selezionati. Vengono quindi essiccati, classificati per dimensione e posti in celle refrigerate. Questa struttura permette di mantenere i datteri in condizioni ottimali per diversi mesi e di immetterli sul mercato locale o di esportarli anche in periodi lontani dal raccolto o nel Ramadan, quando vi è una forte richiesta. I contadini in questo modo non sono costretti a vendere tutti i datteri quando i prezzi sono più bassi, con evidente vantaggio.

**Livio:** ora è già arrivato il momento dei saluti e degli auguri a tutti i nostri ascoltatori per un anno 2016 di soddisfazioni e di pace, o almeno più tranquillo di quello che sta finendo!

**Francesco:** buon anno a tutti! E se volete conoscere le nostre attività potete visitare il sito [www.equomosaico.it](http://www.equomosaico.it) oppure la sede che si trova a Trieste in Via Santi Martiri 8d ed è aperta dal lunedì al sabato, dalle 9 alle 13 e dalle 15.30 alle 19.

**Livio:** un grazie ed un augurio particolare a Francesco, che subito dopo una brillante laurea magistrale ci lascia per una bella opportunità di lavoro a Milano. Vi ringraziamo ancora per l'ascolto e vi segnaliamo l'argomento della prossima conversazione. In gennaio vi parleremo del viaggio in Sicilia di alcuni soci del Mosaico per conoscere iniziative eque e solidali in diverse località dell'isola.