

Ingredienti biologici dal Sud del mondo e da progetti solidali italiani per golosi prodotti da forno.

Registrazione RAI Regionale del 25/02/2019, ore 10.00

Marco 1: buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! Sono Marco e presto il servizio civile presso 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 ci sono Debora, una delle volontarie, ed un altro Marco, anche lui in servizio civile. Oggi i protagonisti sono gli ingredienti, preferibilmente biologici, impiegati nei prodotti da forno del commercio equo e solidale.

Debora: buon pomeriggio a tutti! Come potete facilmente immaginare, i prodotti dolciari da ricorrenza ed i biscotti sono solo un piccolo pretesto per parlare delle materie prime arrivate in Italia attraverso il commercio equo e delle organizzazioni che riuniscono i loro piccoli produttori, che cerchiamo di sostenere in un rapporto equilibrato fra pari e non di sfruttamento come avviene molto più spesso nel commercio globalizzato convenzionale.

Marco 2: 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 piccoli produttori di una lista di paesi svantaggiati. Anni fa questa percentuale è stata 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 e l'impegno al rispetto dei diritti dei lavoratori, con funzioni di richiamo di marketing.

Debora: qualche pressione in questo senso c'è stata 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 le ricette dei dolci da ricorrenza, panettoni natalizi e colombe pasquali, non corrispondano del tutto a quelle della tradizione, 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.

Marco 2: proviamo ora a vedere cosa c'è di più. Negli impasti ritroviamo farina, uova fresche, burro, gocce di cioccolato ed uvetta, ma anche pezzetti di pera o di pesca essiccate. Ci sono ricoperture fatte di un glassa decorata con granella di anacardi o con mandorle. In questo modo le principali organizzazioni di commercio equo e solidale italiano, come CTM-Altromercato, Libero Mondo ed Equomercato, sostengono gruppi di produttori di cacao, anacardi, mandorle, uvetta e zucchero di canna.

Debora: 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, le cooperative Coopeagri e Coopecañera del Costa Rica o la Cooperativa Carlos Pfannl che produce zucchero biologico in Paraguay. Poi diremo qualcosa di più sulle mandorle dalla Palestina, che meritano un piccolo approfondimento.

Marco 2: per coinvolgere anche qualche progetto di tipo artigianale si è scelta in alcuni casi 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.

Debora: in questo modo più del 50% del costo industriale di un panettone o di una colomba è relativo a prodotti del commercio equo.

Marco 2: hai citato la cooperativa paraguaiana Carlos Pfannl, di cui non avevamo mai parlato alla radio, e le mandorle dalla Palestina. Forse hai incuriosito chi ci ascolta.

Debora: mi piace ricordare brevemente ai nostri ascoltatori la storia della cooperativa Pfannl, che risale all'immigrazione tedesca ed ebraica di inizio Novecento quando fu creata una colonia agricola in un territorio che ora corrisponde alla principale zona di produzione dello zucchero del Paraguay. Nel millenovecentosettantasette è stata fondata la cooperativa per migliorare le condizioni di vita dei campesinos e per attenuare il problema delle fluttuazioni di prezzo della canna da zucchero. Di recente per sostenere i propri soci e controllare tutta la filiera, dal raccolto della canna al prodotto finito, la cooperativa ha deciso di investire nella trasformazione dello zucchero biologico, prendendo in affitto uno zuccherificio. Normalmente la

canna viene acquistata dagli zuccherifici a prezzi molto bassi, mentre in questo caso i soci possono beneficiare sia del prezzo equo garantito dalla cooperativa che del valore aggiunto della lavorazione. Adesso il nuovo sogno è quello di costruire il proprio zuccherificio e diventare completamente indipendenti!

Marco 2: ritornando alle mandorle, queste costituiscono una delle principali coltivazioni palestinesi, dopo le olive ed i datteri. L'impianto dei mandorleti è stato favorito dal PARC , che è il comitato per la salvaguardia dell'agricoltura palestinese nei territori occupati da Israele, infatti sono piante che hanno poca necessità di irrigazione, diventano produttive dopo soli tre o quattro anni e forniscono raccolti più regolari rispetto alle olive. Il commercio equo e solidale italiano le ha sempre importate per la produzione di confetti, ma negli ultimi anni la quantità è in forte declino, per il calo dei matrimoni e delle nascita, le più tradizionali occasioni di festeggiare con i confetti. Per sostenere i coltivatori palestinesi diventa perciò sempre più importante il loro impiego nei dolci da forno, nei biscotti ed anche la vendita delle mandorle tal quali, per utilizzarle nei nostri dolci e biscotti casalinghi.

Debora: fra i prodotti da forno, i biscotti del commercio equo e solidale sono un settore di particolare interesse perché il loro consumo non è concentrato in particolari ricorrenze, ma permette acquisti continuativi e regolari dai produttori. Inoltre si amplia la gamma degli ingredienti che possono comprendono anche il miele, la quinoa, la farina di riso. Meglio ancora se gli ingredienti sono tutti con la certificazione biologica.

Marco 2: in effetti l'integrazione dei principi del commercio equo e solidale, basati sul rispetto per le persone e per l'ambiente, con quelli delle produzioni biologiche è perfetta se si ricorda che l'agricoltura biologica è un metodo di produzione che ha alla base la cura della fertilità del suolo e l'equilibrio dell'ambiente in cui si coltiva. Non è quindi solo la sostituzione di concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi in genere solo con quanto ammesso dalle normative internazionali ed in questo modo si protegge soprattutto la salute dei coltivatori. Uscendo dall'enunciazione di criteri indispensabili, ma che potrebbero restare sulla carta, hai qualche esempio concreto per i nostri ascoltatori?

Debora: adesso immaginiamo di combinare alcuni ingredienti biologici del commercio equo e solidale, uova, burro e farine da agricoltura biologica italiana ed il lavoro in una situazione di disagio particolare come la detenzione carceraria. La sintesi è perfetta!

Marco 2: ma esiste un prodotto con tutte queste caratteristiche?

Debora: certamente! Basta pensare alla gamma di frollini realizzati presso la Casa Circondariale di Verbania nell'ambito del progetto denominato "Banda Biscotti", oppure alle paste di mandorle che i detenuti preparano all'interno del carcere di Siracusa con il nome di "Dolci evasioni" e così imparano un mestiere utile per quando torneranno liberi.

Marco 1: stiamo esaurendo il nostro tempo, ma se volete conoscere meglio le nostre attività potete visitare il sito www.equomosaico.it e la pagina di Facebook oppure saremo lieti di accogliervi nella nostra sede che si trova a Trieste in Via Santi Martiri otto d ed è aperta dal lunedì al sabato, dalle nove alle tredici e dalle sedici alle diciannove e trenta.

Debora: grazie a tutti dell'ascolto ed alla prossima!