

## **Il cacao dei coltivatori sostenuti dal commercio equo diventa in Europa cioccolata di qualità.**

Registrazione del 29/07/2019 ore 10.00

**Marco Z:** Buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! A distanza di un mese ci ritroviamo per conversare di iniziative e notizie che arrivano dalla rete del commercio equo e solidale.

Io sono Marco, volontario in servizio civile al Mosaico per un comune avvenire, un'associazione che promuove appunto il movimento del commercio equo e solidale, gestendo anche una Bottega del Mondo a Trieste. Con me c'è un altro Marco, uno dei volontari più giovani, che insieme vi racconteremo la storia della filiera di uno dei prodotti più apprezzati del commercio equo: il cioccolato.

**Marco B:** Grazie Marco! Dici bene! Molto spesso quando si compra una tavoletta di cioccolato si presta attenzione al fatto se sia fondente o al latte, o aromatizzata con un qualche ingrediente particolare ed esotico, ma non sempre ci si ferma a pensare da dove proviene e chi l'ha prodotta.

**Marco Z:** io infatti sapevo che secondo la normativa vigente, si definisce cioccolato un prodotto costituito da pasta di cacao, cacao in polvere, zucchero e burro di cacao, anche se è consentita l'aggiunta di (altri) grassi vegetali. In commercio ne esistono molte varietà, differenti a seconda della qualità dei semi di cacao e del procedimento di lavorazione adottato, ma sui coltivatori ho trovato poche informazioni solo qualche accenno geografico.

**marco B** Sappiamo infatti che la Costa d'Avorio è il maggior produttore di cacao nel mondo, seguito da Ghana e Nigeria; molto spesso chi lavora nelle piantagioni viene sfruttato e riceve a malapena uno stipendio. Nei casi peggiori è ridotto in condizioni di semi-schiavitù. Accade purtroppo che a soffrire maggiormente dello sfruttamento siano i bambini che vengono separati dalle famiglie e costretti a lavorare nelle piantagioni senza alcuna tutela, in condizioni di pericolo costante.

**Marco Z:** A tal proposito possiamo citare l'importante lavoro d'inchiesta di Miki Mistrati, un documentarista che si è recato in Costa d'Avorio, per l'appunto, e ha raccontato una tragica realtà di traffici di persone, per lo più minorenni, e sfruttamento del lavoro. Vi consigliamo la visione dei due documentari *The dark side of chocolate* e *Shady chocolate*, che si trovano facilmente in rete.

**Marco B:** ritornando sulla filiera del cioccolato equo e solidale è totalmente diversa: la si può immaginare come un lungo viaggio diviso in tre tappe fondamentali.

La prima comprende la coltivazione e la raccolta dei frutti dell'albero del cacao, chiamati *cabosse*, all'interno delle quali troviamo le fave di cacao.

Queste dovranno subire un processo di fermentazione della durata di cinque giorni per creare gli aromi tipici del cacao.

In seguito le fave verranno essiccate al sole per fermare la fermentazione e poi tostate.

Si procederà poi con la produzione di semilavorati come la pasta di cacao, il burro e il cacao in polvere. Infine avremo la fase produzione del cioccolato vero e proprio, così come siamo abituati a conoscerlo.

**Marco z:** Una delle realtà produttive cui vogliamo parlarvi oggi è Conacado, una confederazione di circa diecimila agricoltori della Repubblica Dominicana. Fu creata trent'anni fa su iniziativa della cooperazione allo sviluppo tedesca.

Durante gli anni Novanta ha affrontato momenti difficili, come il crollo del prezzo del cacao, che ha superato grazie alla specializzazione nel biologico e con il sostegno del commercio equo e solidale. Come la maggior parte dei coltivatori di cacao dominicani, gli associati a Conacado sono piccoli agricoltori con meno di dieci ettari di terra coltivabile.

**Marco Z:** La strada che hanno scelto per valorizzare la propria produzione è quella del cacao biologico, che assicura prima di tutto un miglior prezzo di vendita e costi di produzione inferiori. L'eliminazione dei prodotti chimici dai campi è inoltre benefica per la salute dei produttori, per l'ambiente, e permette di integrare altre colture nelle piantagioni.

Questo consente a tanti contadini svantaggiati di gestire autonomamente la produzione e la vendita del loro cacao, impiegando parte del ricavato a favore delle loro comunità. Inoltre Conacado ha sostenuto un gruppo di produttrici nella creazione di una cooperativa di sole donne, battezzata La Esperanza. Lo scopo della cooperativa è quello di creare fonti di reddito alternative per le famiglie, promuovendo al contempo le donne nel contesto di una cultura dove hanno avuto finora un ruolo marginale.

**Marco B:** questo è proprio la storia di un progetto di successo del mercato equo solidale dove l'importanza di creare rapporti a lungo termine tra produttori e importatori permette di ottenere vantaggi per tutte e due le parti. I piccoli produttori ricevendo il prezzo minimo garantito dal circuito Fairtrade, meno soggetto alle fluttuazioni del mercato, hanno potuto vivere in maniera dignitosa ed e investire nella coltivazione biologica.

Gli importatori invece possono così ottenere una materia prima di qualità per le lavorazioni successive.

**Marco Z:** Questo tuo intervento mi hai fatto venire in mente un altro produttore di cacao equo solidale sempre in Sudamerica: in Perù; nella foresta amazzonica.

L'associazione di produttori Acopagro:

nata negli anni novanta durante la crisi socio economica quando molti coltivatori della zona erano dediti alla coltivazione della coca; sono passati a coltivare cacao, grazie anche ad un programma delle Nazioni Unite.

Ora Acopagro è il principale esportatore di cacao biologico in Perù ed uno dei primi cinque a livello mondiale e conta adesso oltre duemila soci.

Inoltre parte dei guadagni di Acopagro viene investito proprio per migliorare la qualità del prodotto da esportare con nuovi impianti, passaggio al biologico, corsi di formazione per il personale. Il resto va tutto per le famiglie: salute, ambiente, parità di genere i capitoli più importanti.

Il loro obiettivo è di crescere, non per questioni commerciali, ma per aiutare ancora più altri *Campeños della zona*.

**marco Z:** anche in questo caso la filiera equa della produzione di cacao pregiato diventa motore di un riscatto sociale ed economico per piccoli produttori.

**Marco B:** esatto non va dimenticato che questa è solo la prima parte della filiera produttiva del cacao; le successive solitamente si svolgono nei paesi importatori del Nord del mondo. Il cacao di Conacado viene ad esempio importato dal consorzio CTM-Altromercato, poi lavorato dai mastri cioccolatai con zucchero di canna dal Paraguay e dalle Filippine, sempre da filiera equa in questa possiamo avere non solo un prodotto di buona qualità ma anche la sicurezza che provenga nella sua totalità da una filiera giusta.

**Marco Z:** Le lavorazioni industriali ed il confezionamento per il cioccolato equo solidale avvengono in Svizzera ed Italia, per ottenere un prodotto di buona qualità fondamentale è il processo di concaggio: gli ingredienti vengono mischiati in una grossa conca a 80°C per molte ore questo serve per ottenere un amalgama omogenea tra i vari ingredienti e ridurre gli aromi astringenti e acidi del cacao. da tale processo dipendono caratteristiche come: pastosità, la rotondità ed il gusto vellutato, ma anche la brillantezza esterna del cioccolato. La durata di questa fase dipende dalla qualità desiderata ad esempio: in alcune tipologie di cioccolato, viene sottoposto al concaggio per oltre settanta ore.

**Marco B:**

Tra i vari trasformatori in Italia del commercio equo solidale vorrei citare in particolare la piccola realtà della cooperativa sociale Quetzal in provincia di Ragusa. Questa cooperativa del Sud Italia prende il nome dal pappagallino quetzal tipico del sudamerica, una specie molto colorata che muore se messa in gabbia. Così viene evidenziato lo stretto legame tra i due Sud: il Sud America dei produttori e il Sud Italia dei trasformatori. La cioccolata da loro prodotta oltre ad utilizzare ingredienti equi viene fatta secondo l'antica tradizione modicana da mastri cioccolatai del posto viene fatto con una lavorazione a freddo senza il concaggio e confezionata nella tipica forma di tronco di piramide con 3 solchi. In questa maniera si crea una barretta di cioccolato che oltre ad supportare una filiera sostenibile e trasparente e pulita promuove anche l'economia locale di eccellenza .

**Marco Z:** grazie marco hai reso molto bene il lavoro che c'è dietro ad un semplice barretta di cioccolato e di come la filiera equa possa migliorare la qualità finale. E quante realtà dal sud America all' Europa sono coinvolte nelle varie fasi ci sarebbe moltissimo altro da dire perché sono numerosi i prodotti del commercio equo e solidale che comprendono cacao e cioccolato, come le creme spalmabili, il cacao solubile ed i preparati per cioccolata in tazza, il muesli esotico, biscotti con le gocce di cioccolato e sicuramente ne avrò dimenticato qualcuno, le uova pasquali ad esempio!

**Marco B:** il nostro spazio si esaurisce, perciò saluto e ringrazio chi ci ha ascoltato, e Marco, per aver contribuito ad illustrare un aspetto meno noto della filiera 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 8d, dove siamo aperti tutti i giorni tranne la domenica.

Inoltre ci potete trovare sul sito [equomosaico.it](http://equomosaico.it) e sulla nostra pagina Facebook: bdm Mosaico

**Marco Z:** dunque a presto!