

La scelta consapevole di un dono natalizio può aiutare gli artigiani e gli agricoltori del Sud del mondo e può contribuire alla difesa dell'ambiente.

Registrazione RAI Regionale del 02/12/2019, ore 10.00

ZAN: buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! Sono Marco e collaboro da volontario del servizio civile con il "Mosaico: per un comune avvenire", associazione di Trieste che, anche attraverso la gestione di una Bottega del Mondo, promuove un'economia più giusta e solidale. Con me c'è un altro Marco, mio collega di servizio civile, ed oggi vi parleremo di come una scelta consapevole di un dono natalizio possa aiutare non solo i produttori del Sud del mondo, ma anche la difesa dell'ambiente.

BEL: nel periodo prenatalizio vediamo le vetrine dei negozi fisici ed online pieni di offerte allettanti che vanno dai dolci tipici, ai giocattoli, ai capi di abbigliamento e spesso ad oggetti di dubbia utilità, tuttavia di rado si ha consapevolezza delle condizioni di lavoro dei produttori o di quale sia stato l'effettivo costo ambientale per la loro realizzazione: per esempio quanta strada hanno fatto prima di arrivare sugli scaffali e nelle nostre case oppure se i materiali ed i processi produttivi utilizzati hanno avuto un impatto ambientale eccessivo.

ZAN: invece nel caso dei dolci del commercio equo e solidale conosciamo bene chi ha prodotto le materie prime e da chi vengono elaborate in Italia. Si tratta sempre di artigiani ed imprese industriali che si riconoscono nello spirito del nostro movimento. Va detto che le ricette dei dolci da ricorrenza, natalizi e pasquali, 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 cinquanta per cento 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 proveniente dal commercio equo, con funzioni di richiamo di marketing.

BEL: qualche pressione in questo senso c'è stata anche in Europa, a cominciare dalla Gran Bretagna, e si è andati verso dei compromessi. Per il momento nei prodotti dolciari distribuiti dalla rete italiana del commercio equo e solidale si adottano formulazioni con il

massimo possibile di ingredienti dal Sud del mondo. Il resto infatti sono ingredienti freschi italiani, come uova e burro, o le farine di frumento, la cui coltivazione è tipica delle fasce temperate.

BEL: per fortuna alcuni prodotti sono costituiti interamente o quasi da ingredienti del commercio equo e solidale. Come esempio positivo posso citarvi i torroni con noci dell'Amazzonia, anacardi dall'India, zucchero di canna del Paraguay, miele argentino e copertura di cioccolato fondente, tutto da agricoltura biologica. La percentuale in peso arriva al novantotto per cento, ma si raggiunge il cento per cento nel croccante di anacardi, dove l'unico altro ingrediente è lo zucchero di canna che proviene dall'Ecuador.

ZAN: Dalla Palestina invece arrivano i datteri di varietà Medjoul, un altro prodotto equo e solidale al cento per cento. 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, 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.

BEL: 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. Un evidente vantaggio per loro. Nella stessa zona vengono coltivati i mandorleti di Jenin, che hanno poco bisogno d'irrigazione e forniscono le mandorle utilizzate nelle glassature di alcuni tipi di panettone.

ZAN: prima avevo accennato al costo ambientale per la realizzazione del prodotto finito, ecco, una delle voci che pesano di più è quella dell'imballaggio: il contenitore dei dolci natalizi è solitamente in cartoncino decorato, destinato ad essere buttato subito dopo essere stato aperto, invece molti dei panettoni del nostro consorzio commercio equo e solidale sono confezionati con fogli di silk paper prodotti dalle artigiane di Prokritee, che significa semplicemente "natura" in lingua bengalese.

Bel: per chi non lo sapesse la silk paper, o carta seta, è un materiale biodegradabile ricavato dalla cellulosa con un processo artigianale. In particolare le artigiane di Prokritee utilizzano il giacinto d'acqua, una pianta molto invasiva, che cresce spontanea ed abbondante, fino a bloccare i corsi d'acqua, favorendo il moltiplicarsi delle zanzare. Le donne raccolgono le piante, mantenendo puliti i corsi d'acqua e svolgendo così un importante lavoro di prevenzione delle inondazioni. Alcuni gruppi di Prokritee sono riusciti a sviluppare ingegnosamente una carta artigianale per quadernetti, accessori decorativi e biglietti augurali, utilizzando proprio il giacinto d'acqua, molto ricco di fibre nobili che, unite alla seta, danno origine ad una carta unica e preziosa. In questo modo il consumatore può acquistare un prodotto di ottima qualità, avvolto in un materiale pregiato ed riutilizzabile più volte.

ZAN: giusta osservazione la tua, ma i laboratori di Prokritee non hanno solo una vocazione alla salvaguardia dell'ambiente, infatti sono soprattutto un'iniziativa di giustizia sociale, in quanto creano opportunità di lavoro per donne di famiglie povere e svantaggiate. I laboratori di artigianato, dal ricamo alla cartoleria, avevano lo scopo di formare dei gruppi di artigiane nei villaggi poverissimi di molte zone del Bangladesh. Le artigiane vennero aiutate a creare i prodotti, e accompagnate nel mercato del Commercio Equo e Solidale, sostenendole nelle attività di ideazione dei prodotti e di incremento della loro qualità. Per Prokritee lo sviluppo si genera con la collaborazione e lo scambio, trasmettendo capacità progettuali e realizzative che diventano strumenti per uscire dalla povertà.

BEL: tutto questo mi ha fatto venire in mente anche gli addobbi natalizi fatti a mano dagli artigiani di Community Crafts of Philippines. CCAP è una comunità nata dall'iniziativa congiunta di ventuno diverse organizzazioni filippine, che, pur diverse tra loro, erano accomunate dal fatto di non avere scopo di lucro e dall'obiettivo comune di contribuire allo sviluppo economico e sociale delle fasce marginalizzate della popolazione. Producono articoli in bambù, cesti ed articoli in fibre vegetali, impiegando materie prime disponibili

localmente. L'uso di fibre, come il sea grass e l'abaca, dipende dalla tradizione locale, che varia in base alla zona nella quale risiede il gruppo produttore. Le Filippine sono uno dei maggiori produttori mondiali di artigianato in fusti vegetali intrecciati, tipo vimini, e la produzione unisce la tradizione nazionale e l'adattamento al gusto estetico occidentale.

ZAN: purtroppo il nostro tempo sta finendo, anche se ci sarebbe ancora molto da dire su progetti che uniscono la dignità del lavoro con l'impegno ambientale. Per questo vi invitiamo nella nostra sede di via Santi Martiri otto d, dietro Piazza Hortis, dalle nove alle tredici e dalle quindici e trenta alle diciannove. Le nostre volontarie e volontari saranno lieti di illustrarvi nel dettaglio i vari progetti.

BEL: inoltre vi invitiamo a visitare le nostre pagine social per rimanere aggiornati sulle iniziative che stiamo promovendo per questo Natale. Ci trovate su Facebook come Bdm.mosaicoTrieste e su Instagram: bdm trattino basso mosaico.

ZAN: nell'occasione auguriamo a tutte le nostre ascoltatrici ed ascoltatori un sereno Natale ed un felice duemilaventi!