

L'avventura del cacao e del cioccolato interculturale



Scritto da Renzo La porta

Collaboratore Centro Educazione alla Mondialità (CEM Brescia),
animatore Coop. Progetto Crescita Ravenna e
coordinatore del gruppo degli animatori del laboratorio CACAO INTERCULTURALE
Prog. "La giornata di Iqbal" anno scolastico 2001/2002

**Il testo della LETTERA che troverete nella pagina
seguinte è stato inventato fondando
gli argomenti su storie ed esperienze vere.**

**Prima di avviare le ricerche didattiche sul
cacao e sul cioccolato, desidereremmo
che questa lettera fosse letta ad alta voce
dall'insegnante in ogni classe, così come se
fosse il racconto del piccolo autore che l'ha scritta.**

LA LETTERA

di Paulinho dal Brasile ai bambini e ragazzi di Ravenna

*Ciao bambini e bambine, ragazzi e ragazze, sono Cabosse !
anzi il mio vero nome è Paulinho, sono Brasiliano, ho dieci anni e vivo nella riserva naturale di Xixau-Xiparina , proprio nel centro di un'immensa foresta amazzonica a Nord della città di Manaus.*

Se volete posso farvi da guida alla scoperta del cacao e del cioccolato, so che per voi è diventato un abituale alimento delle vostre tavole, rendendo in sostanza desuete un insieme d'importanti domande, che però sono sotto gli occhi di tutti voi.

Vi prenderò per mano e vi condurrò alla scoperta delle dieci curiosità del cacao, farò così come fece un giorno il mio amico Pedro; in cambio vorrei solo un po' della vostra attenzione e desiderio di conoscenza.

Ad esempio non vi siete mai chiesti da dove provenga il cioccolato? pensate che esista davvero l'albero che come frutti produce delle tavolette di squisito cioccolato fondente, cioccolatini pralinati o al liquore? oppure credete che esista la mucca al cacao, dalle cui tettarelle esce ottimo cioccolato in tazza ? e la polvere di cacao sarà un tipo di polvere che si aspira pulendo per benino l'albero del cioccolato?

A parte gli scherzi, ma a voi, scartando un piccolo gianduiotto (vanto del fine artigianato del cioccolato italiano), gustandovi la sua delicata fragranza, il suo sciogliersi in bocca riempiendovi di aromi prelibati e guardandovi il colore ambrato che vi ha lasciato nelle dita, non è mai venuta la voglia di conoscere la STORIA di questo cioccolatino e di tutti i suoi predecessori ?

E sapete perché mi chiamano Cabosse ?

Allora comincio a svelarvi le prime curiosità: cabosse è il nome del frutto dell'albero del cacao!

Siccome io ne vado ghiotto, un bel giorno qualcuno ha cominciato a chiamarmi così; all'inizio mi arrabbiavo ma poi mi ha divertito.

Ma dentro alla cabosse non c'è del cioccolato, quello viene dopo una serie innumerevole di operazioni di trasformazione del frutto. Passeggiando in foresta incontriamo l'albero del cacao e se ci va la stacciamo e l'apriamo: dentro al frutto c'è una polpa bianca dolcissima che ingloba i semi del cacao, che sono scuri e amari.

Noi quelli mica li mangiamo, quelli li sputiamo (come per l'anguria); la polpa invece o la mangiamo così com'è oppure ci inventiamo delle deliziose bevande; mio padre e mia madre sanno ricavare alimenti e medicinali un po' con tutte le piante, i fiori e i frutti commestibili della foresta che ci circonda.

Il cioccolato a dire la verità io non l'ho mai mangiato, neanche so com'è fatto e se non fosse per i nostri maestri e il mio amico Pedro, non sapevo neanche che esistesse!

Paul e Bianca sono i due maestri della mia classe, che ci insegnano a scrivere e leggere; ogni tanto loro ci portano delle lettere che bambini come voi ci hanno inviato da diverse parti del mondo,.

Paul e Bianca le leggono e le traducono, noi ci divertiamo a rispondere.

Pedro invece è un bambino messicano di dieci anni, lui vive nel Chiapas, ed è un indigeno discendente degli antichi Aztechi; con lui ho intrattenuto una lunga corrispondenza.

Lui mi ha insegnato un sacco di cose su cabosse: infatti suo padre, la madre, lui e le tre sorelle lavorano in una piantagione di cacao.

Il lavoro li impegna tutta la giornata, un po' gli piace perché sta con i suoi genitori ed è al centro di una bellissima regione; fa festa solo la domenica, ma del suo lavoro ne va orgoglioso, perché può aiutare la famiglia.

E la scuola ? mi chiederete... Purtroppo per Pedro niente scuola, almeno di giorno, anche se la desidera molto; la sera invece, quando non è stanco, va con le sorelle da un maestro che gira per i villaggi dell'immensa piantagione. E' così che lui ha imparato a scrivere lettere.

Se Pedro parla del cioccolato esprime un po' di amarezza: lui raccoglie quintali di cabosse al giorno, ma non ne può mangiare neanche una e non ha mai assaggiato il cioccolato; con la paga che gli danno -e con quello che guadagna la sua famiglia - non può permettersi di comperarselo, ne di farselo regalare.

Pedro quando mi parla della sua famiglia lo fa con molta dignità. Mi racconta che suo padre una volta possedeva un piccolo orto per il sostentamento della famiglia e una piantagione di alberi di cacao; con i frutti che ogni anno si raccoglievano la sua famiglia riusciva a soddisfare le loro necessità: mangiare tutti i giorni, avere una casa decorosa, permettersi un vestito pulito, potersi lavare con il sapone e con l'acqua potabile, potersi curare con il medico e le medicine, andare a scuola, avere del tempo libero.

Oggi tutto ciò non è più possibile, perché la vendita dei frutti del loro lavoro non ha più reso abbastanza per ripagarsi delle spese di coltivazione del cacao: sul giornale c'era scritto che i prezzi stabiliti alla borsa

di Londra erano improvvisamente crollati.

Il padre ha dovuto vendere la piccola piantagione e anche l'orto ad un ricco possidente di terre; è così che da semplice proprietario si è ritrovato bracciante alle dipendenze di altri che sfruttano il suo lavoro. Il padre dice spesso a Pedro che è ingiusto che altri debbano decidere il prezzo del cacao e volutamente lo tengano basso, quando invece siamo noi che lo raccogliamo e lo lavoriamo, e nessun altro meglio di noi conosce il prezzo di questa fatica!

Pedro è molto convinto quando mi scrive che non esistono "popoli e persone povere", ma esistono "popoli, terre e persone impoverite" a causa di una volontà di sfruttamento.

La storia del mio amico Pedro mi ha fatto venire in mente quella di Iqbal Masih: un bambino Pakistano che si è battuto per contribuire a risolvere il problema della schiavitù degli amici, dei bambini che lavoravano nei laboratori dei tappeti senza essere adeguatamente pagati; e mi ha reso felice sapere che la città di Ravenna abbia deciso di dedicargli un giorno all'anno chiamando l'iniziativa "Il giorno di Iqbal".

Anch'io credo che non esista nessuna persona talmente "povera" da non riuscire a dare qualcosa di sé ad altri; ed è per questo che mi sento utile quando vi racconto quello che ho imparato.

Beh! se vi ha solleticato un po' di curiosità e siete pronti ad attivare lo spirito di avventura allora potete affidarvi a Cabosse e prepararvi per un viaggio nel tempo attraversando i continenti del nostro piccolo pianeta, ancora prima che Cristoforo Colombo scoprisse l'America e i suoi successori la conquistassero, ritrovandovi a fare conoscenza con persone che sono di altre culture, ma che come voi hanno a cuore la questione dei diritti umani, del legame d'interdipendenza che ci lega, del rapporto che ci affida al mondo della natura, guardando alle differenze come ad un bagaglio di risorse, nonché - lo ammetto - a volte di molteplici conflitti e problemi, da risolvere però inventando forme creative e assolutamente non violente che sappiano portare vantaggi a tutti e distribuire le ricchezze.

Tutte queste cose assieme fanno la Mondialità, a mio avviso una parola molto più sana e delicata di globalizzazione.

Alla fine di questa lettera vi lascerò il mio indirizzo e quello dell'associazione Amazzonia che, con i suoi volontari - da anni - ci sta aiutando a preservare la foresta; così se vorrete potrete scrivermi, vedrete sarà bello allacciare legami con persone che non si conoscono, ma che possono diventare amiche.

Ancora un attimo di pazienza: prima di ogni viaggio è importante attrezzarsi: avete a portata di mano un mappamondo o una cartina geografica della Terra (magari quella aggiornata di Petter)? un libro di storia? il massimo sarebbe avere a disposizione delle immagini sugli oggetti che verrò a descrivervi, ma non preoccupatevi qualche disegno l'ho trovato anch'io su dei libri.

Adesso voltate pagina e troverete una serie di schede per fare conoscenza con "vita, morte, miracoli" del cacao e del cioccolato; in queste schede c'è scritto tutto quello che conosco del "frutto degli Dei", così come lo indicavano gli antichi Aztechi.

Ciao e scrivetemi !!

INDICE DELLE DIECI SCHEDE

o le nove curiosità sul cacao e cioccolato più una

- 1** Il cacao al tempo degli antichi: etimologia, storia e leggende degli Atzechi
- 2** 30 luglio 1519 d.c.: Cristoforo Colombo assaggia il cioccolato e l'imperatore Montezuma accoglie il conquistatore Hernan Cortes come l'incarnazione del Dio Quetzalcoatl
- 3** L'ambiente delle piantagioni dell'albero del cacao
- 4** Dall'albero al frutto del cacao
- 5** La lavorazione dei semi di cacao prima dell'imbarco per il nord
- 6** Proprietà del cacao
- 7** Il cacao conquista l'Europa
- 8** L'interdipendenza negativa tra nord e sud del mondo
- 9** Le alternative e il potere dei consumatori
- 10** L'ASSOCIAZIONE AMAZZONIA e l'indirizzo per attivare la corrispondenza tra classi e bambini della riserva naturale di xixau-Xiparina (foto dei bambini), di Welleda Morigi

IL CACAO AL TEMPO DEGLI ANTICHI

Etimologia, storie, leggende degli Atzechi

L'invenzione del cioccolato ha probabilmente inizio nella preistoria, quando qualcuno o qualcuna osservando insetti, uccelli e scimmie che andavano ghiotti della polpa delle cabosse, si mise ad imitarli; poi per qualche inspiegabile motivo la scoperta diventò invenzione: facendo essiccare, tostare e tritare i semi di cacao e unendoli ad acqua calda e piante aromatiche ne uscì una bevanda che i Maya – 2000 a.c.- apprezzavano molto, tanto che furono i primi ad avviare le piantagioni di cacao .

Furono sempre loro che iniziarono ad utilizzare il seme di cacao come moneta di scambio, confermando in questo modo quanto tale frutto era importante e prezioso, tanto per la vita quotidiana che per la religione.

Una testimonianza dell'origine antica del cioccolato è data dall'etimologia stessa del termine, che compare nel nostro vocabolario a partire dal 1600: "*Cacao e cioccolato* sono due parole dall'indubbia etimologia: la prima deriva dal vocabolo azteco *cacahuatl*, che indica la sostanza ricavata dai semi del *cacahucintli*, frutto dal *cacahuaquahuatl*, l'albero del cacao; la seconda è la trascrizione universale della parola maya *tchocolatl*, o più precisamente *xocolatl*.

Thomas Gange propose nel 1630 una divertente ricerca sull'etimologia del termine: "Il nome cioccolato è indiano ed è composto da *atte*, come dicono alcuni, o da *atle*, come dicono altri che significa acqua nella lingua del Messico, e dal rumore o dal suono che l'acqua fa nei vasi dove si mette il cioccolato; fa *cioco,cioco,cioco* quando la si scuote in un recipiente chiamato cioccolatiera..." **(dal libro Cioccolato, edizioni Mondadori 2001 pagina 64)**

Il termine *cabosse* deriva anch'esso da una parola spagnola, *cabeza*, che significa testa: infatti i conquistadores osservarono che la forma allungata del frutto assomigliava alla forma della testa degli indigeni (a quel tempo usavano massaggiare la testa dei neonati per renderla più allungata, forse in onore al Dio del cacao).

Sulle ceneri della civiltà Maya (di cui resta ancora un mistero le cause della decadenza del loro impero) si insediarono i Toltechi, a loro volta insediatisi lì perché cacciati dal nord del Messico.

Nel X secolo i Toltechi furono governati dal re Topiltzin Quetzalcoalt, un uomo di pace che lasciò un segno così indelebile nella popolazione che dopo la sua morte diventò un personaggio di miti e leggende anche per la civiltà che succedette ai Toltechi, cioè gli Aztechi. Questi avevano piantagioni di cacao che arrivavano dalla parte meridionale del Messico al Guatemala, ma la quantità prodotta non era sufficiente a soddisfare le richieste dell'impero; fu così che il frutto divenne prezioso ed elevato al rango di moneta di scambio: si racconta che una zucca era quotata con quattro semi di cacao, una lepre con dieci, cento per acquistare una schiava.

Il popolo non consumava mai cioccolato, accontentandosi di aromatizzare al cacao la loro pappa di granturco; la preziosa bevanda era solo per i regnanti, i religiosi e i commercianti che l'arricchivano di spezie e miele, facendosela servire calda e schiumante.

Gli alberi del cacao per questa cultura divennero oggetti di culto, costituendo il più bell'ornamento del paradiso.

Ma facciamo un attimo un passo indietro: la morte del Re Quetzalcoalt arrivò in esilio dalla sua terra, perché cacciato da altri che gli usurparono il trono. E fu proprio la storia di quest'esilio che fece nascere la leggenda che portò (successivamente) gli aztechi alla rovina, perché conquistati dai soldati di H. Cortes.

"Secondo la leggenda, nella sua capitale tutto era abbondanza, lusso e bellezza. Era venerato come un dio, poiché aveva offerto l'albero del cacao agli uomini, e aveva insegnato loro a coltivarlo. Però, orgoglioso com'era, ebbe la pretesa di diventare immortale e a tale scopo fece ricorso allo stregone. Lo stregone, geloso del re gli fece bere un filtro che lo rese pazzo; il sovrano fuggì verso la riva del mare e si imbarcò su una zattera fatta di serpenti intrecciati.

Prima di allontanarsi verso Oriente, profetizzò: << Tornerò in futuro e ristabilirò la mia autorità. Sarà un periodo di dure prove e di disgrazia per il mio popolo.>>

Gli anni passarono, ma gli Aztechi non dimenticarono *il giardiniere divino* che aveva donato loro l'inestimabile albero del cacao: gli dedicarono un culto, sotto il nome di VOTAN (*serpente di piume*).

Nel 1519, foschi presagi annunciarono che si preparavano gravi avvenimenti: una cometa fece la sua comparsa e un terremoto scosse la terra. I maghi e gli astrologi predissero che Quetzalcoatl sarebbe ritornato il 21 aprile 1519 .

Quando per un caso straordinario, H. Cortes sbarcò il giorno stesso sulla costa, il re Montezuma fu persuaso che *il serpente piumato* era di ritorno. Questo equivoco agevolò grandemente la conquista di Cortes. Quando gli Aztechi si resero conto dello sbaglio, era troppo tardi e i tentativi per resistere furono vani; disgrazie e dure prove li accompagnarono fino alla scomparsa della loro civiltà" **(dal libro "Piccola enciclopedia del cioccolato", Rizzoli editore 2001)**

Mentre Montezuma preparò la sua gente ad accogliere il ritorno del dio con tutti gli onori del caso (pronto a riconsegnargli il regno), Cortes - con un esercito di 750 uomini stipati in 11 navi - era partito dalla Spagna per saccheggiare le Indie e per distruggere una delle più antiche e magnificenti civiltà dell'America.

30 LUGLIO 1519 d.c.

Cristoforo Colombo assaggia il cioccolato e l'imperatore Montezuma accoglie il conquistatore Hernan Cortes come l'incarnazione del dio Quetzalcoatl

Fu Cristoforo Colombo il primo "occidentale" ad incontrare il cioccolato quando, partito per il suo quarto e ultimo viaggio verso le Americhe e prima di sbarcare su di un'isola dei Caraibi, fu accolto con tutti gli onori e con l'intenzione di mercanteggiare da un capo tribù indiano.

Sulla sua nave il capo indiano gli portò in scambio degli oggetti preziosi, tra cui un cesto di fave (il seme di cacao tostato) di cioccolato; quando però si accorse che Colombo non sembrava comprenderne il valore, ordinò ai suoi servitori di preparare della cioccolata; ma l'assaggio che ne seguì da parte di Cristoforo Colombo non portò un felice esito.

Infatti il "miscuglio" di polvere di cacao, acqua calda e spezie era troppo distante dai gusti degli spagnoli e l'interesse dell'occidente verso questi preziosi semi di cacao non ebbe più seguito.

Per attendersi la vera scoperta del cioccolato (da parte del mondo occidentale) bisogna fare scoccare la faticosa data del 1519.

In quell'anno H. Cortes e i suoi soldati, scambiati dall'imperatore Montezuma per l'incarnazione e il ritorno in terra del Dio Quetzalcoatl, conquistarono l'impero degli Atzechi.

Montezuma per attribuire tutti gli onori a Cortes gli regalò la prima piantagione di alberi di cacao.

Cortes sul momento non ne comprese il valore, ma strategicamente pensò bene di restare al gioco; poi - lui e i suoi uomini - convivendo con gli Atzechi conobbero la bevanda al cioccolato e tutto il suo culto.

E quando finirono le loro scorte di vino, essi furono costretti a bere la cioccolata, sforzando il loro palato ad abituarsi a qualcosa che - per loro - era eccessivamente speziato.

Nel 1528 Cortes ritornò in Spagna e insieme ad ori, gioielli, stoffe, piante e frutta del nuovo mondo si portò con sé sacchi di semi di cacao, soprattutto la ricetta per confezionarlo.

Ma il vero apprezzamento di tale bevanda da parte degli spagnoli lo si ebbe quando cominciò ad essere dolcificata con lo zucchero di canna (di cui i primi coloni imposero la coltivazione nelle terre del nuovo mondo). Da questo momento in poi, sia le piantagioni di cacao che quelle di zucchero di canna, si diffusero in tutte le colonie spagnole del sud America, diffondendo una vera e propria passione per il cioccolato; vennero istituite case di degustazione della bevanda (*le chocolaterias, nel 1580*), che aveva subito alcuni cambiamenti rispetto alla ricetta originaria atzeca.

Già gli indiani avevano inventato le tavolette di cioccolata, poi gli spagnoli perfezionarono il metodo e così poterono cominciare a conservare e a trasportare in Europa grossi carichi di cioccolato che, secondo i costumi del tempo, veniva poi utilizzata disciolta in acqua calda e dolcificata: Thomas Gage - viaggiatore e scrittore - racconta che la mania per la bevanda era tale che i coloni, e soprattutto le donne, ricorrevano a tazze di cioccolata calda durante le funzioni religiose, nonostante la diffida che gli diede il vescovo.

Monaci e religiosi utilizzavano il cioccolato durante i digiuni, considerandola appunto bevanda e non alimento; inventarono nuove ricette per il cioccolato in tavolette e anche l'utilizzo in forma di cosmetico del burro di cacao (applicandolo al viso per renderlo colorito).

La chiesa più volte cercò di attenuare questa passione e più volte la riabilitò, con grande gusto dei prelati stessi; oggi il dono del cioccolato non può mancare alle feste religiose più importanti.

Dall'America meridionale alle Antille e al vecchio continente l'entusiasmo si diffuse rapidamente, contribuendo ulteriormente ad aumentare la quantità delle piantagioni, considerate da subito molto redditizie (chiaramente dal punto di vista dei coloni possidenti, perché i lavoratori erano indigeni resi schiavi). Agli spagnoli fecero seguito anche le piantagioni dei portoghesi, poi i francesi, gli inglesi e gli olandesi, portando l'albero del cacao in tanti paesi della fascia equatoriale dall'America del Sud, all'Africa, Asia e Oceania.

L'AMBIENTE DELLE PIANTAGIONI DELL'ALBERO DI CACAO

"Nel cuore della **foresta amazzonica** si riesce a fatica ad aprire un varco in un labirinto di vegetazione umida e soffocante. L'aria satura di umidità è quasi irrespirabile e mille brusii risuonano tra gli alberi di alto fusto. Farfalle iridate volteggiano tra i rami e una moltitudine di uccelli colorati danza nel sole dardeggiante. Lassù, fra le cime, si disegna un pezzettino di cielo. Più in basso, all'ombra dei grandi alberi, le piante di cacao sono cresciute nel cuore delle tenebre. La loro corteccia sottile ha riflessi argentei, i loro tronchi diritti, slanciati e spogli si protendono con grazia verso l'alto e si perdono nella fitta volta del fogliame. Una corona di rami intrecciati forma un curioso cappello adornato di lunghe foglie, di gemme delicate, di fiori minuscoli e di grossi frutti che crescono direttamente sul tronco. Il colore verde scuro delle foglie oblunghe brilla nella penombra. I piccoli fiori bianchi e rosati formano fitti mazzetti che sbocciano tra il fogliame. I frutti hanno diverse dimensioni; alcuni sono ancora gialli, verdi o rosso-viola; altri, quelli maturi, sono gialli o arancioni e sono pronti per essere colti. Una spessa coltre di foglie morte ricopre il terreno e soffoca il rumore di passi.

Calore, umidità, ombra...in tutte le piantagioni del mondo, l'atmosfera è sempre la stessa: l'albero del cacao è delicato cresce solo nei climi caldi e umidi e non sopporta né gli sbalzi di temperatura, né la luce diretta del sole; viene coltivato ai tropici nella fascia compresa tra il Tropico del Cancro e il Tropico del Capricorno, fra Cuba, a nord, e Reunion a sud. Cresce nella semioscurità, all'ombra degli alberi di alto fusto, preferibilmente fra i 400 e i 700 metri d'altezza. Tutte le piante del cacao hanno bisogno di ombra per crescere.

Quasi in tutto il mondo **le piantagioni** più antiche sono state strappate alla foresta; i piantatori hanno lottato per mesi, per anni, contro la natura per ricavare degli appezzamenti nel cuore della foresta tropicale da destinare alla coltivazione del prezioso albero. Colpi di machete e di accetta sul legno; tecniche ancestrali. Gli alberi più grandi vengono risparmiati e il cacao viene piantato ai loro piedi. Queste piantagioni, immerse nella giungla che le racchiude in uno scrigno verde, non sono mai molto estese, coprono al massimo pochi ettari di terreno e talvolta anche meno di un ettaro. Oggi in molti paesi i governi o le compagnie private premono sui coltivatori affinché cerchino di aumentarne le dimensioni, tuttavia le grandi piantagioni di cacao sono ancora delle eccezioni." **(dal libro "Cioccolato" di Mondadori, anno 2001, pagina 19 e 20)**

Quando siamo nelle piantagioni completamente artificiali l'ombra all'albero del cacao è assicurata da altri alberi di più alto fusto dalla rapida crescita: il banano, il cocco, il mango, la palma, il limone, l'eririna, l'acacia dai fiori gialli, oppure la gliricina sepium che i piantatori nominano come la "madre del cacao". Nelle piantagioni moderne si riesce a coltivare il cacao addirittura in pieno sole, questo perchè si fa ricorso a fertilizzanti e ormoni che facilitano la crescita di un folto fogliame, unico sistema di autoprotezione della pianta verso i propri frutti.

Anche lo scrittore Jorge Amado richiama in un passo del suo romanzo ("Cacao") l'intensità dell'esperienza di ritrovarsi nell'ambiente e nell'atmosfera della piantagione del cacao: "Anche lui (il piantatore) si è trovato di fronte la foresta, anche lui ha visto i lampi, ha sentito il rombo del tuono, il lamento dei giaguari e il sibilo dei serpenti, anche lui si è sentito stringere il cuore ascoltando il verso lugubre della civetta. Non vede la foresta illuminata dai lampi, attraversata da strani richiami, soffocata da liane intrecciate e da alberi centenari, popolata da animali feroci e da apparizioni. Vede dei campi in cui le piante del cacao sono disposte in file diritte, e sono cariche di frutti gialli e maturi. Vede le piantagioni estendersi a perdita d'occhio, facendo retrocedere la foresta"

Dalla culla originaria delle sorgenti del Rio delle Amazzoni la pianta del cacao ha conosciuto nel corso degli ultimi tre millenni un'espansione in tutti i paesi della fascia di terra compresa tra i due tropici.

Dapprima i **Maya** e gli **Atzechi** la coltivarono nelle piantagioni della giungla, poi gli **spagnoli** conquistadores imposero l'incremento delle coltivazioni nelle loro colonie: a partire dal XVI secolo in America centrale e meridionale, Messico, Venezuela e in Ecuador.

Poi il Brasile e le isole dei Caraibi, da cui provengono le specie più nobili e pregiate del cacao.

I **portoghesi** contribuirono all'espansione a partire dal XIX secolo portandola sull'isola di Sao Tomè al largo delle coste africane da dove si ripartì verso la Costa d'Avorio, il Ghana, la Nigeria e il Camerun.

Quindi gli **olandesi** l'impiantarono a Giava e Sumatra a partire dal XVII secolo, per poi approdare nelle isole dell'Oceania.

E sempre più il cacao ricoprì altre terre comprendendo anche alcuni paesi dell'Asia sud orientale, come la Malesia (che oggi è una delle tre nazioni maggiori produttrici).

DALL'ABERO AL FRUTTO DEL CACAO

L'ALBERO

Tutte le varietà di alberi del cacao appartengono al **genere Theobroma**, o *bevanda degli dei* (dal greco *theos* - dio - e *broma* - bevanda) a richiamo del culto che gli indiani gli dedicavano; ma solamente tre di esse sono quelle utilizzate per la coltivazione: **il criollo, il forastero e il trinitario**.

Originaria della grande foresta equatoriale amazzonica la pianta del cacao, se ben curata, vive mediamente dai cinquanta ai sessant'anni; cresce rigogliosa in un clima caldo e umido (tra i 25 e 30 gradi). Il tronco è diritto e sottile ha pochi rami, misurando altezze fino ai 15 metri, ma le piante da coltivazione non raggiungono i 10 metri perché contenute con la potatura.

Il criollo è l'albero del cioccolato per eccellenza, quello coltivato dagli antichi Maya in onore al dio Quetzalcoatl (*il giardiniere del paradiso*).

Criollo è un nome che glielo diedero gli spagnoli quando lo importarono nel loro paese: creolo infatti significa straniero. Questa è una qualità di albero molto delicata, chiede minuziose pratiche di coltivazione ed ha un basso rendimento; ma il cacao che se ne ricava è di ottima qualità: fine, delicato, aromatico, poco amaro. Esso viene utilizzato soprattutto tagliato con altri tipi di cacao ed ha una produzione molto limitata, solo il 5 o 10% dell'intera produzione mondiale.

Il tipo forastero (che tradotto dallo spagnolo significa forestiero) è un albero molto più resistente, che cresce velocemente, produce più frutti e per questo rappresenta almeno l'80% della produzione mondiale. I suoi semi hanno un carattere più robusto, dal gusto amaro e dagli aromi aciduli, utilizzato spesso in miscele.

Il trinitario deriva il suo nome dall'isola in cui fu inventato, cioè Trinidad; esso rappresenta l'incrocio tra la qualità criollo e il forastero. Dà un cacao fine, con tenore elevato di grassi, dalla pianta più resistente; rappresenta dal 10 al 15 % della produzione mondiale.

Ma indipendentemente dal tipo di pianta "...in tutte le piantagioni del mondo lo scenario è sempre lo stesso. Gli uomini avanzano fra gli alberi del cacao, là dove un tempo si estendeva la foresta. Giorno dopo giorno potano gli alberi, fanno in modo che i rami non si aggroviglino sulle cime e li costringono a formare un alto pergolato di vegetazione per proteggere i frutti. Devono sempre tenere pulito il terreno, raddrizzare i rami ed eliminare quelli che si sono spezzati, poiché dalle cure attente e meticolose dipende la qualità del futuro cioccolato. I primi raggi del sole dardeggiano sui cacao in fiore e allo stato selvatico queste piante possono raggiungere i dieci metri d'altezza, mentre nelle piantagioni vengono tagliate in modo che non superino i cinque o sei metri per poter raggiungere i frutti più facilmente. In questo modo le piante si sviluppano in larghezza e creano da sole la propria ombra. I rami devono toccarsi in modo da formare una volta perfetta che protegga i frutti dal sole." **(Pag 28 dal libro "Cioccolato", edizione Mondadori, 2001)**

Seminate e poi coltivate in vivaio, le piante sono immesse nella piantagione all'età di 2 anni; le giovani piante ricevono cure tutte particolari per proteggerle dal rapido sviluppo di virus, malattie, parassiti e funghi che hanno facile sviluppo in un clima equatoriale; così "i braccianti perlustrano il vivaio e la piantagione portando sul dorso sacchi di pesticidi e di insetticidi con cui irrorano gli alberi. Solitamente questi prodotti perdono la loro efficacia quando raggiungono il suolo. Senza queste cure continue, questi alberi tanto fragili sarebbero facile preda di malattie molto virulente, che inciderebbero sui frutti e soprattutto snaturerebbero il gusto dei semi." **(Pag 35 dal libro "Cioccolato", edizione Mondadori, 2001)**

Dopo sette anni l'albero del cacao inizia a dare le prime cabosse, che devono essere protette continuamente dagli attacchi di insetti, scoiattoli, topi e scimmie golose della polpa.

I FIORI

Essendo la pianta del cacao vitale in zona equatoriale essa dà fiori e frutti tutto l'anno.

I fiori li possiamo trovare tra i frutti; essi crescono direttamente sul tronco, come per il frutto.

Migliaia è la quantità di fiori che un albero produce, ma solamente uno su cento di loro verrà fecondato o da insetti o dai coltivatori stessi tramite un pennello.

La scarsa produttività di tale pianta induce i coltivatori ad avere massima cura per non danneggiare il più piccolo fiore.

I FRUTTI

Mediamente le piante del cacao danno dai venti ai trentacinque frutti all'anno (chiamati cabossidi), tutto dipende dalle cure che hanno ricevute, dall'età dell'albero, dalla varietà dell'albero e dal terreno.

Il frutto ha una forma di pallone da rugby; ha una lunghezza media di 25 cm e 10/12 cm di diametro, con un peso non superiore al chilogrammo; impiega ben sette mesi per maturare. All'interno del frutto si trovano dai 25 ai 75 semi, contenuti in una polpa acidula e dolce, di colore bianco; con essa gli indigeni elaborano deliziose bevande, spesso molto speziate.

LA LAVORAZIONE DEI SEMI DI CACAO

La prima operazione delicata che si esegue al momento della maturazione del frutto è la sua **raccolta** (che non viene mai fatta arrampicandosi sull'albero), effettuate con l'uso di lunghe canne (pertiche) sul cui apice è inserito un coltellino; così si stacca il frutto dalla pianta, sempre con la massima delicatezza (per non danneggiare fiori, le altre cabosse in maturazione e la corteccia dell'albero).

Spesso sul posto i frutti sono aperti con un coltello o rotti su di una pietra; nelle piantagioni più moderne c'è una macchina che li apre, ma ciò comporta il gravoso onere del trasporto delle ceste di frutti verso la macchina.

I semi avvolti nella polpa sono **estratti** con le dita e ammuccati in ceste.

Mediamente, venti frutti freschi danno un chilogrammo di semi: questo o poco di più è quanto produce un albero di cacao in un anno, ecco un'altra ragione della sua preziosità.

La polpa e la cabosse da molti vengono riciclati per darli come cibo ad animali o farne del concime, produrre vino, aceto e acquavite.

L'operazione successiva è quella di sottoporre il seme alla **fermentazione**: è un riposo di tre giorni fino ad una settimana, al buio e sotto il sole per perdere la polpa che li avvolge e attivare enzimi che trasformano il seme in qualcosa che ha il profumo del cacao.

"I semi sono ammuccati su foglie di banano stese al suolo e sono ricoperti con altre grandi foglie. Poi incomincia l'attesa... la polpa che avvolge i semi si scioglie e si liquefa per effetto del calore. Talvolta questo succo viene recuperato per preparare marmellate, gelatine, dolciumi. (dal libro **"Il cioccolato" di Mondadori, 2001**)

Il seme cambia colore divenendo bruno e muta di gusto, da amaro diviene dolce.

Diverse le tecniche utilizzate per la fermentazione: in cesti, su foglie di banani, in scatole di legno, in vasche a caduta.

Dopo la fermentazione c'è l'**essicazione**: è il procedimento che permette la riduzione dell'acqua presente nel seme, passando dal 60% all'8%; in tale modo il seme acquista il classico gusto del cioccolato, di colore bruno, e riduce la possibilità che si creino muffe.

Solitamente l'essicazione dura una o due settimane, viene fatta al sole su graticci, stuoie, o piani di cemento; ma anche in forni elettrici o a legna (in questo caso bisogna stare molto attenti a che il fumo non intacchi le qualità aromatiche del seme).

Durante l'operazione il personale addetto rimescola i semi al sole, eliminando continuamente tutti quelli che si presentino alterati, e che potrebbero facilmente contagiare gli altri.

Superata questa operazione i semi verranno nominati fave, e vengono selezionati attraverso la **calibratura**, cioè separati per dimensioni con speciali macchine: i più piccoli diventeranno polvere e burro di cacao, i più grandi saranno venduti ai cioccolatai.

Infine vengono **insaccati e depositati in luoghi freschi e asciutti** in attesa dell'imminente imbarco su navi da carico prevalentemente per il continente europeo o nord americano.

Il viaggio sarà anticipato solo dalla **rigorosa operazione dell'ispezzamento**: attraverso "dottori" delle fave si controllano tutte le qualità aromatiche, affinché corrispondano pienamente a quanto richiede il maestro cioccolataio, l'industria di trasformazione e il mercato dei consumatori.

La parola di questi ispettori è tenuta dai produttori sempre molto in considerazione, in quanto essi conoscendo i gusti del mercato sanno dare i giusti consigli affinché le varie partite di cacao vengano apprezzate dai compratori.

LE PROPRIETA' DEL CACAO

"Gli Atzechi fecero del cioccolato la bevanda nutritiva quotidiana; se il re beveva cioccolato puro in un bicchiere d'oro, il popolo si accontentava di aromatizzare con il cacao una pappa di granoturco; i medici-stregoni scoprirono nel cacao virtù medicinali, consentiva di lottare contro la stanchezza e bloccava la diarrea; quanto al burro di cacao, entrava nella preparazione degli unguenti che curavano piaghe, scottature ed emorroidi."

E' così che "il cioccolato non è solo una ghiottoneria, è anche un alimento con virtù nutrizionali molto interessanti, è corroborante e non vi è ragione alcuna di demonizzarlo.

Una tavoletta di cioccolato fondente con il 70% di cacao contiene (ogni 100 grammi): 9 gr. di proteine, 36 gr. di glucidi, 40 gr. di lipidi, e 14 gr. di fibre.

Costituisce quindi un apporto notevole di proteine vegetali e fibre, fornisce anche sali minerali, oligoelementi e vitamine. Il cioccolato fondente è ricco di potassio, magnesio e fosforo."

"Dall'epoca degli Atzechi, passando per i marescialli dell'Impero napoleonico e i soldati della Prima guerra mondiale, il cioccolato ha sempre fatto parte dell'equipaggiamento militare.

Durante la seconda guerra mondiale, le barre di cioccolato furono integrate alla razione di sopravvivenza dei militari americani. Tra il 1941 e il 1945 la produzione raggiunse 500'000 barrette al giorno.

Questa conquista tecnologica fu riutilizzata nel Vietnam e poi, nel 1999, in occasione della guerra del Golfo in Kuwait e in Iraq."

"Nessuno studio scientifico ha dimostrato che le componenti del cioccolato siano stimolanti sessuali. Certo, ha un effetto tonico, antidepressivo ed eccitante, ma ciò non basta per poter parlare di virtù afrodisiache. Resta il fatto che nella nostra fantasia il cioccolato ha a che vedere con l'amore.

"C'è chi confessa, con una nota di colpevole rimpianto nella voce ma un sorriso estasiato sulle labbra, che il cioccolato è la sua droga. Si tratta di un'espressione esagerata poiché la caratteristica di una droga è creare assuefazione, e questo non è il caso del cioccolato: è possibile farne a meno senza sentirsi "in astinenza" e non è necessario aumentare sempre le quantità consumate per ritrovare l'abituale piacere.

Il cioccolato ha un gusto "irresistibile", ciascuno di noi vi trova, quando ne ha bisogno, le sostanze chimiche che migliorano il suo stato: lo stressato cerca il magnesio, l'ansioso o la donna affetta da sindrome premestruale apprezzano lo zucchero, la persona stanca si ricarica grazie alle molecole toniche (caffaina e teobromina), il depresso ritrova rosee prospettive grazie all'antidepressivo vegetale (fenilettilamina).

Tutti traggono dal cioccolato una sensazione di euforia e benessere, poiché la degustazione di questo alimento provoca la secrezione di endorfine, una sorta di morfina interna che produce il corpo. Alcune persone afflitte si gettano volentieri sul cioccolato per compensare la loro solitudine e la loro angoscia."

"Fino dall'inizio del novecento il cioccolato era considerato come un alimento ricostituente quando lo si consumava a digiuno e utile per la digestione quando lo si consumava dopo un pasto. E' dunque curioso che, dalla seconda guerra mondiale in poi, questo prodotto sia stato oggetto di critiche negative, di cui non si conosce l'origine.

Il cioccolato viene accusato di procurare emicranie, acne e stitichezza "controindicazioni" che sono state del tutto smentite da studi scientifici, ma i pregiudizi persistono. Il cioccolato non provoca problemi epatici, semmai può rallentare la digestione se è troppo grasso e se viene consumato dopo un pasto abbondante.

Soltanto in casi eccezionali provoca reazioni allergiche. Si ignora troppo spesso che il cioccolato fondente, particolarmente ricco di cacao, fa diminuire il tasso di colesterolo totale e aumentare leggermente quello del "colesterolo buono".

Inoltre grazie ai suoi polifenoli, protegge i vasi sanguigni e costituisce quindi un alimento benefico per prevenire le malattie cardiovascolari." (dal libro "Piccola enciclopedia del cioccolato" Rizzoli, 2001)

IL CIOCCOLATO CONQUISTA L'EUROPA

Nè C. Colombo né H. Cortes contribuirono al commercio del cacao, ma solo ad una sua sperimentale conoscenza, come fece anche il resto degli spagnoli che, rientrando dal nuovo continente, si portavano dietro le bizzarre scoperte.

Il primo carico di semi per il commercio entrò in Spagna nel 1585, da quella data in poi l'arrivo di questa merce divenne regolare e cominciò ad essere consumato dapprima solo in conventi, monasteri, nelle corti del re e nelle case aristocratiche.

Successivamente, ad opera di un commerciante fiorentino arrivò anche in Italia (alle corti di Firenze, Torino e Venezia), dove si costituirono i primi laboratori del cioccolato.

Nove anni dopo una quattordicenne principessa lo portò come una nuova moda in Francia, presentandola a corte come una pratica di lusso, solo per nobili. Poi anche Austria e Germania vennero contagiate.

Nel 1697 anche a Londra si aprì la prima casa del cioccolato ma, a differenza dagli altri stati, in Inghilterra prevalse da subito la politica di fare del cioccolato una bevanda per tutti.

Per ultima arrivò la Svizzera, che però nel tempo divenne una delle principali nazioni produttrici di cioccolato.

Contemporaneamente alla sua comparsa, negli ambienti ecclesiastici (che tra l'altro vantavano i migliori maestri cioccolatieri) si dibatteva se il cioccolato era alimento o bevanda e - conseguentemente alla risposta - decidere se abolirla o meno dalle diete di digiuno che praticavano i prelati. Poi alla fine nel 1662 la sentenza definitiva: prevalse la tesi che il cioccolato era solo bevanda, con gaudente sospiro di preti e artigiani, importatori e commercianti del cacao.

Anche medici e botanici si interessarono di questo prodigio della natura, attribuendovi proprietà nutritive, energetiche e digestive, afrodisiaca, contro l'ipocondria e la tisi, utile per l'alito e per la voce; altri addirittura la consigliavano per combattere reumatismi, congestioni polmonari, diarrea, dissenteria e colera.

Ben presto apparvero libri che descrivevano ricette e procedimenti per preparare il cioccolato in tazza e nel 1674 comparve la prima cioccolata solida, che nel XVII secolo divenne una vera ghiottoneria ricca di svariate ricette: aromatizzato al gelsomino, con mandorle e latte di mandorle, noci e nocciole, agrumi e fiori, scorze fresche di cedro e limone, unito a cannella e vaniglia, all'ambra e al muschio; più preferita dalle donne che dagli uomini, che si orientavano sul caffè.

Insieme alla raffinatezza sensuale del contenuto ben presto si diffusero servizi per preparare e servire il cioccolato di alto pregio artistico e manifatturiero, con estrema sontuosità dei materiali: porcellana, argento, oro.

Poi la rivoluzione dei tempi moderni: "Create nel settecento su iniziativa dei farmacisti per fabbricare cioccolato medicinale, le cioccolaterie restarono artigianali per circa due secoli. In seguito i progressi tecnologici dell'energia idraulica e delle macchine a vapore consentirono la produzione del cioccolato a costo ridotto e in grandi quantità, favorendo lo sviluppo di vere e proprie industrie specializzate. La riduzione del prezzo dello zucchero e del cacao, la crescita del tenore di vita in Europa e la diminuzione dei prezzi di lavorazione resero possibile una maggiore diffusione del cioccolato che diventò, all'inizio del novecento, l'alimento base della prima colazione e della merenda dei bambini." **(dal libro "Piccola enciclopedia del cioccolato", pag. 14 e 15)**

Oggi il mercato nazionale dell'industria del cioccolato si divide principalmente tra pochi marchi di grande tradizione, come la Ferrero, che ha raggiunto dimensioni planetarie, e la Perugina, impossibile non ricordare i suoi celeberrimi Baci.

Questi marchi, tuttavia, sono controllati per una buona parte da grandi gruppi stranieri come lo svizzero Nestlé.

L'industrializzazione ha permesso di assicurare una qualità di base ad un costo minore, comportando la democraticizzazione del cioccolato e l'ampliamento della clientela, cosa di cui hanno beneficiato anche gli artigiani. L'inesauribile creatività del lavoro artigianale è servita da ispirazione all'industria, minacciata dalla standardizzazione del gusto." **(dal libro "Piccola enciclopedia del cioccolato " , Pag 74 e 75)**

L'INTERDIPENDENZA NEGATIVA TRA NORD E SUD DEL MONDO

Se vi ricordate quanto era scritto nella lettera di Paoulinho ad un certo punto si parlava di Pedro e della sua famiglia: tutti lavoravano in una grande piantagione di alberi di cacao, ma vivevano in una condizione di tale povertà da non potersi permettere la risposta dignitosa ai bisogni di base di un essere umano.

In questa scheda prenderemo in considerazione alcuni dei motivi per cui Pedro e la sua famiglia - nonostante lavorino tutto il giorno - non riescono a modificare la loro incresciosa condizione di vita.

Ma mi preme anche dire che in futuro non sarà così, perché nella scheda successiva si aprirà l'orizzonte della speranza anche per Pedro, purché a desiderare e ad agire il sogno di “*un altro mondo possibile*” siamo in tanti.

Vi siete mai chiesti da dove provenga la tavoletta di cioccolato del negozio o del supermercato che, più o meno quotidianamente, potete permettervi di mangiare ?

E il commerciante da chi l'ha ricevuta? Probabilmente da un distributore di una multinazionale (una grande azienda fatta di tante piccole aziende sparse per il mondo); e quest'ultima da chi riceve la materia - ovvero il cacao in polvere, burro e altri ingredienti - prima che sia lavorata e trasformata in cioccolato?

Si potrebbe pensare ai produttori, in realtà c'è un passaggio ulteriore che è quello degli intermediari, soprannominati *coyotes*: sono soprattutto coloro che speculano sul piccolo proprietario terriero, a cui si rivolgono per comperargli il cacao e rivenderlo al grossista.

In questa catena il più grande mangia il più piccolo, ognuno si rifà su quello che lo precede; chi ci rimette di più è il produttore che lavora con fatica nel campo (suo, o di un grande proprietario terriero o di una multinazionale): dodici, quattordici ore di lavoro in foresta, in zona umida, al caldo, trasportando pesi, senza veri diritti sindacali, senza poter vivere con dignità dei frutti del proprio lavoro.

Se avessimo a disposizione una tavoletta di cioccolato costituita da venti quadrettini, al nostro produttore spetterebbe una ricompensa pari ad un solo quadrettino (5% del totale).

Al *coyote* un altro quadrettino; poi alla multinazionale 10 quadrettini (ovvero il 50%, di cui il 10% è costituito in tasse governative); quindi al commerciante otto quadrettini (40%).

Se sommiamo le parti possiamo vedere che solo il 10% del totale resta ai paesi del Sud del mondo o paesi produttori, mentre il restante 90% resta al Nord, o nei paesi consumatori.

Ciò che guadagna oggi un piccolo produttore, non può garantire una vita dignitosa alla famiglia, non può comperarsi i macchinari per migliorare il proprio lavoro, le buone sementi ed eventualmente combattere attacchi di insetti o muffe sul frutto.

E non può chiedere prestiti alle banche, perché non può garantire la restituzione; può solo rivolgersi agli usurai che in breve lo porteranno sul lastrico: basta che il raccolto vada male un anno per cause ambientali (o che il prezzo del cacao subisca influenze negative alle borse di Londra), che egli non riuscirà a guadagnare abbastanza per ripagare il debito. A questo punto la scelta è obbligata: vendere tutto o consegnare sé e la propria famiglia, a una condizione di lavoro forzato per terze persone.

L'esempio della non equa distribuzione della ricchezza derivante dalla vendita di una tavoletta di cioccolato è un classico esempio per trasportare in piccolo quello che succede in grande a livello planetario: il 20% della popolazione mondiale (prevalentemente distribuita al Nord) gode l'80% della ricchezza del pianeta, il restante 80% della popolazione di accontenta del 20 % della ricchezza.

Oggi 1,5 miliardi di persone vivono i privilegi del mercato globale; 1,5 miliardi vive in condizione di povertà assoluta, il restante 3,5 miliardi di persone è in bilico, nel rischio di passare dalla parte dei più deboli.

VI SEMBRA GIUSTO TUTTO QUESTO ???

E poi ci sono **altri punti che determinano l'ingiustizia nei rapporti tra Nord e sud** del mondo, tra paesi ricchi e consumatori dei prodotti del Sud e paesi in via di sviluppo (PVS) o produttori del cacao:

"La maggior parte del cacao si esporta in grano, questo vuol dire che i paesi produttori non partecipano alla trasformazione dei semi e non controllano il mercato del cacao e del cioccolato. L'industria agroalimentare infatti comprende quattro fasi produttive ben distinte: la selezione delle sementi, il lavoro della terra, la trasformazione del prodotto agricolo e la distribuzione del prodotto trasformato. I paesi del Sud controllano solo la seconda fase, mentre il resto è in mano alle grandi corporazioni internazionali e ai paesi del Nord. Il risultato è la subordinazione del Sud al Nord.

I paesi produttori non hanno i mezzi e le conoscenze per produrre derivati del cacao con un alto grado di trasformazione e d'altro canto i paesi industrializzati per proteggere la loro industria impongono tasse molto elevate per l'importazione dei prodotti lavorati.

Molti paesi produttori dipendono economicamente dalla produzione e dall'esportazione del cacao. Questo rende la loro economia particolarmente fragile e completamente in balia del mercato internazionale.

Negli ultimi anni la produzione del cacao è continuata ad aumentare, non così il suo valore di mercato che è andato progressivamente diminuendo, poiché l'offerta è ormai superiore alla domanda. Questa eccessiva produzione di cacao è ricollegabile al problema del "debito estero". Negli anni '70 e '80 molti paesi del Sud del mondo ricevettero dei prestiti; prestiti che vennero fatti in dollari e che dovevano essere restituiti in dollari. Tali paesi per avere a disposizione moneta straniera (dollari appunto) furono spinti ad esportare le loro materie prime agricole (il cacao in questo caso, the, zucchero, banane, grano, soia, caffè, ananas) e ad aumentare sempre più questa esportazione (sottraendo quote di terra per l'autonomia di sostentamento). Questa operazione ha però segnato la caduta dei prezzi ("Le drammatiche conseguenze della diminuzione del prezzo internazionale possono essere sintetizzate con una semplice considerazione: per mantenere inalterato il volume delle entrate - e quindi di reddito - derivanti dall'esportazione di cacao del 1985 i produttori africani avrebbero dovuto - nel 1992 - più che raddoppiare le quantità esportate dal momento che il prezzo del 1992 è stato di 1097,6 dollari alla tonnellata, inferiore di oltre il 51% rispetto a quello di sette anni prima" **(dalla rivista Terre del fuoco 1999 pag 42)**).

Ad essere maggiormente colpiti sono stati i coltivatori del cacao le cui condizioni di vita sono progressivamente peggiorate.

I paesi produttori di alimenti agricoli per l'esportazione hanno sacrificato a queste colture la terra migliore, relegando l'agricoltura di sussistenza in aree marginali, ragione per cui si trovano a dovere importare alimenti come i cereali e i legumi. Sono stati i colonizzatori a interferire con le tradizionali colture di sussistenza obbligando a coltivare prodotti destinati al consumo del Nord.

Dunque : "<<Nell'era della globalizzazione il commercio rappresenta un elemento cruciale per lo sviluppo di ogni paese, tanto del Nord quanto del Sud. >> Se in astratto questa affermazione è accettabile da tutti, esaminando le problematiche relative alla produzione e alla commercializzazione di prodotti specifici - il cacao, il caffè, lo zucchero, ecc. - all'interno del più generale contesto degli accordi commerciali sulle materie prime e dei rapporti N/S, le contraddizioni con le dichiarazioni di principio appaiono evidenti...

Emergono le contraddizioni tra la dichiarata volontà di cooperazione economica internazionale e le effettive scelte di tipo normativo e legislativo che regolano i rapporti commerciali tra gli stati e le diverse aree economiche all'interno degli accordi internazionali. Il caso del cacao è particolarmente illuminante.

I problemi che i produttori si trovano ad affrontare non sono più solo problemi di tipo tecnico e produttivo - anche se per la gran parte dei paesi produttori questo significa una drammatica dipendenza da un solo prodotto e da una sola fonte di reddito -, né di andamento dei prezzi internazionali - che pure sono in caduta libera da almeno dieci anni e hanno drammaticamente ridotto la redditività delle esportazioni - né delle condizioni di lavoro e di retribuzioni - al di fuori di parametri che considereremmo civili.

Quello che sta mettendo ulteriormente in crisi i paesi produttori del Sud sono quelle "piccole modifiche" alla normative. E quelle europee in particolare, che regolano e definiscono - nel caso del cacao - che tipo di prodotto possa essere chiamato cioccolata nel Mercato Unico. E se non si tratta di composizione del prodotto cioccolata (grasso vegetale al posto di burro di cacao) si tratta di dazi maggiori e tariffe differenziate tra prodotto finito." **(dalla rivista Terre del fuoco" 1996 pag. 37)**

LA DIRETTIVA U.E. 15 MARZO 1999

(dalla rivista "Vivi mondo" di Mani Tese 2000)

Il 15 marzo 1999 il Parlamento europeo esprime la direttiva sul cioccolato, quella che permette di sostituire il burro di cacao con altri grassi vegetali nella produzione di cioccolato.

Nella sua proposta iniziale la Commissione di Bruxelles mirava essenzialmente ad assicurare, attraverso la semplificazione delle direttive del 1973, la libera circolazione dei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana all'interno della Comunità. A tal fine la Commissione ha presentato un testo tendente a estendere a tutti gli stati membri la possibilità di utilizzare grassi vegetali diversi dal burro di cacao (in una quota non superiore al 5%) nei prodotti del cacao e di cioccolato fino ad allora impiegati unicamente in sette stati membri su quindici.

Ma ONG e associazioni consumatori hanno sempre criticato questa direttiva, perché autorizzando la sostituzione del cacao si peggiora la qualità del prodotto finale e si produce un calo delle esportazioni di cacao dei paesi produttori (soprattutto africani).

Non è passata la proposta di definire un metodo di analisi sufficientemente affidabile che consenta di determinare il quantitativo di grassi vegetali diversi dal burro di cacao aggiunti ai prodotti di cioccolato.

Non è passata la proposta che sull'etichetta dei prodotti - nella facciata principale - sia chiaramente leggibile la dicitura "contiene altresì grassi vegetali diversi dal burro di cacao".

Non è passata la proposta di uno studio che consenta di valutare l'impatto della presente direttiva sulle esportazioni di cacao dei PVS e informi il Parlamento europeo dei risultati di detto studio. Qualora emergesse che la presente direttiva crei effetti nefasti sulla situazione delle esportazioni dei PVS, si presenti una proposta di modifica (che oggi è definita a 66 mesi di distanza, cioè quando oramai è troppo tardi per intervenire) e che prevedano forme di indennizzo ai paesi esportatori di cacao per i mancati introiti imputabili alle sicure riduzioni di esportazioni che la direttiva produce.

Non è passata la proposta della denominazione "cioccolato di qualità" ai prodotti che contengono esclusivamente il burro di cacao.

In conclusione si privilegiano gli interessi delle multinazionali a discapito dei consumatori, degli artigiani che producono cioccolato e dei produttori di cacao.

"Oggi vengono introdotte nuove sostanze grasse nel cioccolato. Domani forse sarà l'olio di oliva che potrà contenere olio di palma".

LE ALTERNATIVE E IL POTERE DEI CONSUMATORI

Fino a qualche anno fa chi voleva prendere le distanze da una macchina economica che sfrutta braccianti e contadini non aveva altra scelta che quella di smettere i comperare tè, caffè e cacao. Oggi invece è possibile comprare questi prodotti da una catena alternativa, definita "equa e solidale", che salta l'intermediazione delle multinazionali e distribuisce i prodotti comprati direttamente dai contadini del Sud del mondo in modo da fare godere a loro tutto il prezzo pagato.

Un prezzo equo, naturalmente, stabilito dai produttori stessi, perché nessuno meglio di loro sa qual è la giusta retribuzione.

Da qualche tempo alcuni prodotti del commercio equo e solidale si trovano anche nei punti vendita di alcuni grandi distributori. **(dal libro "Guida al consumo critico" pag 64)**

Naturalmente ognuno di noi non è solo un consumatore ma anche una persona nella società con un potere di influenza e di partecipazione

Ad esempio conosci che cosa hanno fatto "Gli amici di Iqbal" affinché il loro coetaneo non fosse dimenticato?

Con determinazione hanno portato al Sindaco della città un elenco d'idee e oggi queste idee sono diventate realtà: "la giornata di Iqbal", i laboratori nelle scuole, i manifesti per la città, una canzone per Iqbal, una scuola e un giardino a lui dedicati e poi altre idee troveranno compimento nel tempo.

E conosci cosa dicono gli articoli della convenzione ONU del 1989 sui diritti dell'infanzia alla partecipazione?

CITTADINI ANCHE DA PICCOLI

CONTRO L'ESCLUSIONE DALLE DECISIONI COLLETTIVE

ART.12

“GLI STATI PARTI GARANTISCONO AL FANCIULLO CAPACE DI DISCERNIMENTO IL DIRITTO DI ESPRIMERE LIBERAMENTE LA SUA OPINIONE SU OGNI QUESTIONE CHE LO INTERESSA...”.

ART.13

“IL FANCIULLO HA DIRITTO ALLA LIBERTÀ ' DI ESPRESSIONE...”.

ART.14

“GLI STATI PARTI RISPETTANO IL DIRITTO DEL FANCIULLO ALLA LIBERTÀ DI PENSIERO, DI COSCIENZA E DI RELIGIONE...”.

ART.15

“GLI STATI PARTI RICONOSCONO I DIRITTI DEL FANCIULLO ALLA LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E ALLA LIBERTÀ DI RIUNIRSI PACIFICAMENTE>>

ART.16

“NESSUN FANCIULLO SARÀ OGGETTO DI INTERFERENZE ARBITRARIE O ILLEGALI NELLA SUA VITA PRIVATA...”.

ART.17

“GLI STATI PARTI RICONOSCONO L'IMPORTANZA DELLA FUNZIONE ESERCITATA DAI MASS MEDIA E VIGILANO AFFINCHÉ IL FANCIULLO POSSA ACCEDERE A UNA INFORMAZIONE E A MATERIALI PROVENIENTI DA FONTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI VARIE...”.

ART. 23

“GLI STATI PARTI RICONOSCONO CHE I FANCIULLI MENTALMENTE O FISICAMENTE HANDICAPPATI DEVONO CONDURRE UNA VITA PIENA E DECENTE (...) E AGEVOLINO UNA LORO ATTIVA PARTECIPAZIONE ALLA VITA DELLA COMUNITA’ ”.

dal libro di D. Novara "Tutti i grandi sono stati bambini" pag 141

Attenzione ! Il potere in sé non ha niente di male, è il come lo si utilizza che genera benessere distribuito, oppure malessere diffuso, povertà per i più e ricchezza concentrata per poche persone.

Esiste un gioco che insegna cosa significa avere potere e come - chi lo subisce - può prendere coscienza del potere di cambiare i rapporti di forza.

Questo gioco si chiama "Regina tra le nuvole": una persona è la regina che decide di farsi trasportare dagli altri, consegnandogli il peso del corpo e decidendo dove andare.

Gli altri si vedranno consegnare dalla Regina gradualmente le diverse parti del corpo da trasportare: qualcuno si preoccuperà di un braccio, dell'altro, dell'arto inferiore destro e sinistro, della testa e della schiena.

Quindi la Regina è completamente nelle mani del suo popolo che lo trasporterà ovunque la Regina decida, facendola sentire come se fosse sulle nuvole.

Ma quando il popolo si stanca la Regina si ritrova per terra perché abbandonata da chi prima la sosteneva e si adeguava a tutte le sue pretese.

Questo potere lo possiamo esercitare tutti e soprattutto le azioni per un suo utilizzo rientra nel concetto di nonviolenza; le possiamo trovare tra queste "proposte per nuovi stili di vita".

Tutte le idee riportate fino a questo punto potranno sembrare utopie, senza alcuna possibilità di essere realizzate. In realtà sono già attive molte esperienze che si muovono secondo la logica della **sostenibilità ambientale** e della **giustizia sociale**. Queste esperienze partono da una modifica dei nostri comportamenti, che porta poi a **creare delle strutture economiche alternative**, che a loro volta, oltre a dare beneficio a chi vi si trova inserito, influenzano positivamente tutta la società.

Avere a cuore le sorti dell'umanità e del pianeta e scoprire **la connessione tra le nostre piccole azioni quotidiane e i grandi problemi ambientali e sociali** porta gradualmente a **cambiare la nostra vita di tutti i giorni**, il nostro modo di vestire, di abitare, di mangiare, di fare la spesa, di consumare e di risparmiare.

Se infatti il nostro stile di vita non è sostenibile, **il cammino verso una società sostenibile** dovrà passare attraverso un cambiamento radicale del nostro vivere quotidiano. Per questo molti stanno già sperimentando quelli che vengono chiamati "nuovi stili di vita". (AAVV, **"Invito alla sobrietà felice"**, Emi 2000)

- 1) CONSUMO CRITICO: il consumatore inteso come consum-attore perché responsabile delle proprie scelte. E' l'atteggiamento di chi si domanda cosa ci stia dietro al prodotto che sta per acquistare, in termini di impatto ambientale e sociale: per la sua produzione sono stati utilizzati materiali inquinanti o dannosi per l'ambiente? Sono stati rispettati i diritti dei lavoratori? Quale prezzo è stato pagato al produttore rispetto al prezzo finale?... E' un modo per "votare" le imprese, segnalando loro quali prodotti vogliamo e quali non vogliamo
- 2) COMMERCIO EQUO E SOLIDALE: è una forma di commercio alternativo per prodotti provenienti dal Sud del mondo, avente l'obiettivo di garantire il pagamento di un prezzo equo e trasparente al produttore per il lavoro svolto, la creazione di contatti diretti e continuativi con i produttori (senza troppi passaggi intermedi), il rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente,.....
- 3) GRUPPI D'ACQUISTO SOLIDALE: cammino comune di coscientizzazione rispetto alle proprie scelte di consumo, attraverso il confronto con altri consumatori e con le realtà produttive, a partire dai piccoli produttori locali dai quali acquistare prodotti che offrano determinate "garanzie" (v. agricoltura biologica, alta intensità di manodopera, cooperazione sociale...).
- 4) ECOLOGIA QUOTIDIANA: ovvero il rispetto dell'ambiente nella nostra giornata, in casa, sul lavoro, nei trasporti, negli acquisti... Si tratta di scegliere, ad esempio, prodotti non inquinanti, che non lasciano rifiuti, che consumano poca energia nel loro utilizzo e che hanno consumato poche risorse per essere prodotti, ... di attuare il riciclaggio dei rifiuti, di preferire i mezzi pubblici ed in generali quelli meno inquinanti, di scegliere prodotti locali che hanno fatto poca strada per arrivare fino a noi.....
- 5) CAMPAGNE DI PRESSIONE E INFORMAZIONE ALTERNATIVA: l'azione di informare sui meccanismi che generano povertà ed ingiustizia deve essere compito ed obiettivo fondamentale di chi ha scelto uno stile di vita basato sulla condivisione e sulla solidarietà con gli ultimi; l'informazione, chiara e documentata, deve servire come veicolo di sensibilizzazione e di pressione nei confronti della società e soprattutto di quanto siedono nei posti dei decisori.
- 6) FINANZA ETICA: dare credito, quindi dare fiducia, ai soggetti normalmente "non bancabili" (perché non in grado di offrire solide garanzie) e a quanti credono nella possibilità di costruire un modello di sviluppo alternativo, basato sulla solidarietà e sulla condivisione. Dalle MAG alla Banca Etica.
- 7) RICICLAGGIO E RIUSO: passare dal concetto de "l'usa e getta" a quello de "l'usa e riusa", attraverso, ad esempio, l'apertura di mercatini dell'usato e della solidarietà.
- 8) BILANCI DI GIUSTIZIA: è un'esperienza che raccoglie famiglie intenzionate a monitorare e revisionare periodicamente i propri consumi, confrontandosi ed aiutandosi all'interno di un gruppo. Vengono così evidenziate quelle voci di spesa del bilancio familiare per le quali si vuole operare risparmio o spostamento verso altre forme di consumo, ponendosi diversi obiettivi, fra i quali quello di ridurre gli sprechi, favorire i prodotti biologici o provenienti da realtà sociali e produttive svantaggiate...
- 9) ADOZIONI A DISTANZA: accogliere e prendersi cura di chi ha necessità del nostro aiuto nella consapevolezza che gli altri sono capaci di esprimere forti potenzialità a patto che possano avere a disposizione i mezzi. La specificazione "a distanza" non ci deve indurre a pensare ad un gesto di carità distaccato, al contrario ci deve stimolare a ridurre le distanze (geografiche, culturali, ...) con gli altri abitanti del villaggio globale.
- 10) TURISMO RESPONSABILE: vedere il Sud del mondo non come "riserva di svago" per i ricchi, ma stabilire con le popolazioni visitate veri rapporti di scambio personale e culturale, con lo scopo di conoscere l'altro e di creare una ricaduta positiva sulle economie locali.
- 11) BANCA DEL TEMPO: creare una rete di reciprocità, mettendo a disposizione degli altri le proprie risorse e le proprie abilità. In questi sistemi di scambio a livello locale, i partecipanti offrono e chiedono servizi di diverso tipo, all'interno di un sistema di accredito e addebito in unità di scambio valida all'interno del sistema.
- 12) VOLONTARIATO: offrire il proprio tempo e le proprie risorse in una attività di volontariato, sia a livello locale che internazionale.