

Produttori ed impieghi dello zucchero di canna nel circuito di commercio equo.

Registrazione RAI Regionale del 30/12/2019, ore 11.00

BEL: buon pomeriggio alle nostre ascoltatrici ed ascoltatori! In questo primo appuntamento dell'anno ci ritroviamo per conversare temi di attualità dal variegato mondo del commercio equo e solidale. Io sono Marco, volontario del “Mosaico: per un comune avvenire” , associazione che gestisce una Bottega del Mondo a Trieste. Con me c'è un altro volontario, si chiama anche lui Marco, per parlare della filiera dello zucchero di canna e di come viene utilizzato dall'industria dolciaria nel Nord del mondo .

ZAN: lo zucchero di canna è sempre stato uno dei prodotti simbolo del commercio equo, infatti è un prodotto quasi indispensabile ed il cui mercato è condizionato da pochi gruppi multinazionali, ma quando zuccheriamo il caffè al bar difficilmente pensiamo che dietro c'è il lavoro di un tagliatore di canna filippino o della Costa Rica ed in quali condizioni lavora.

BEL: questo esempio ci permette di mostrare come un prodotto semplice e comune come lo zucchero può avere alle spalle storie di fatica e sfruttamento, e di come le nostre scelte di acquisto possano fare la differenza nel tentativo di risolvere queste ingiustizie.

ZAN: si può rimanere sorpresi di trovare tante varietà di zucchero di canna nel circuito del commercio equo e solidale. Questo è dovuto principalmente alle modalità produttive ed al grado di raffinazione, non dipende solo dalla provenienza. Nello zucchero di canna ci possono essere residui ed impurezze ancora presenti nel prodotto grezzo prima della raffinazione finale, ma sono proprio queste impurezze che conferiscono un sapore unico allo zucchero, oltre ad arricchirlo di sali minerali e di qualche vitamina come la B due.

BEL: invece nel caso dello zucchero ricavato dalle barbabietole i residui non sono molto gradevoli e per questo il saccarosio viene completamente purificato fino ad ottenere il suo classico colore bianco.

ZAN: i residui della lavorazione della canna da zucchero aggiungono sapore e proprietà nutrizionali, perciò questi tipi di zucchero possono subire vari gradi di raffinazione e portare a prodotti diversificati, da quelli più scuri ed aromatici allo zucchero bianco, praticamente saccarosio puro, identico a quello di barbabietola. Il processo produttivo è ancora tradizionale ed utilizza operazioni meccaniche manuali, senza ricorrere a processi chimici. Semplice: una volta separato il fusto dalle foglie e dalle estremità con il machete, la canna viene spremuta nei *trapiche*, ovvero mulini con grossi rulli di legno. Lo sciroppo denso così ottenuto viene "chiarificato" per decantazione rimuovendo i componenti più leggeri, che rimangono in superficie, e quelli più pesanti, che si depositano sul fondo.

BEL: la fase di cristallizzazione avviene in apparecchiature apposite dove la massa concentrata viene inseminata con cristalli della dimensione desiderata. Segue una fase di lavaggio e centrifugazione dei cristalli fino ad ottenere la tonalità di colore desiderata. Questo è anche il passaggio più impegnativo, perché in pochi minuti si decide la finezza, la presenza o meno di grumi e il colore finale dello zucchero integrale di canna. Una volta mescolata con cura la massa in raffreddamento per eliminare i grumi più grandi, lo zucchero integrale di canna biologico viene raffreddato e trasportato al magazzino, pronto per il confezionamento e la spedizione. I residui della canna, il cosiddetto bagasso, sono essiccati al sole e vengono utilizzati come combustibile per riscaldare i cristallizzatori, ottenendo così uno zucchero a zero emissioni nette di anidride carbonica.

ZAN: interessante, se si considera che lo zucchero è uno dei beni più richiesti su scala globale ed un italiano ne consuma mediamente ventisette chilogrammi all'anno. Circa ottanta per cento della produzione mondiale proviene dalle coltivazioni canna ed il restante è ricavato principalmente dalle barbabietole. Questo è uno dei pochi casi in cui

le produzioni del Sud del mondo hanno di fatto soppiantato quelle dei paesi più ricchi: basti pensare che in Italia dieci anni fa gli zuccherifici erano una ventina ed oggi ne sono rimasti due.

BEL: questo capovolgimento è stato reso possibile dai bassi costi e dalle condizioni di lavoro all'interno delle filiera, molto spesso con violazioni dei diritti dei lavoratori, ma questo non è il caso dei gruppi di produttori che riforniscono il sistema del commercio equo e solidale. Me ne viene in mente uno con cui il consorzio CTM-Altromercato collabora dagli inizi della sua storia: la Cooperativa Productores de Panela El Paraiso, più brevemente COPROPAP, che in Ecuador riunisce una cinquantina di famiglie contadine che coltivano da generazioni la canna da zucchero, ora in maniera biologica, in piccoli e ripidi appezzamenti sulle Ande. Prima di riunirsi in cooperativa le singole comunità rurali dovevano accettare i prezzi imposti dagli intermediari nonostante i costi elevati dovuti sia al territorio impervio e sia agli effetti del cambiamento climatico, in uno stato di disinteresse della politica nazionale. Invece così gli agricoltori sono tutelati e, con la garanzia di un prezzo equo, hanno potuto migliorare i mezzi di lavorazione e gestire in loco tutte le fasi, dalla raccolta al prodotto finito.

ZAN: un racconto simile riguarda la cooperativa Manduvirà in Paraguay, che era nata come cooperativa di risparmio e credito per i campesinos, allo scopo di affrancarsi dalla soggezione ai latifondisti. Grazie anche al commercio equo ha potuto investire nella coltivazione biologica e nella costruzione di uno zuccherificio indipendente, diventando una grande cooperativa agroalimentare che punta a migliorare le condizioni di vita di oltre venticinquemila persone.

BEL: però non possiamo nascondere ai nostri ascoltatori che ci sono dei problemi ed il commercio equo fatica a collocare sul mercato i quantitativi di zucchero necessari per sostenere gli investimenti e remunerare i coltivatori. Per questo si sono sviluppati tanti prodotti che impiegano lo zucchero di canna, per esempio i biscotti, il cioccolato, le creme spalmabili, le marmellate, gli sciroppi, i dolci da ricorrenza. Non è un caso che di

recente uno dei principali gruppi dolciari italiani abbia deciso di acquistare una quota significativa del proprio fabbisogno di zucchero attraverso il commercio equo e solidale, mentre un importantissimo gruppo lattiero-caseario utilizza per un noto dessert cacao e zucchero di canna forniti dal nostro consorzio. Questi si possono interpretare come segnali della qualità e competitività delle materie prime del commercio equo ed allo stesso tempo di una maggior consapevolezza delle grandi industrie sui temi di solidarietà e giustizia sociale.

ZAN: mi hai ricordato che proprio lo scorso dicembre il nostro consorzio aveva lanciato la campagna “ogni granello conta” per promuovere le vendite dall’ Ecuador e supportare così la costruzione di un nuovo mulino per l’ impianto comunitario della COPROPAP.

BEL: in questo settore ci sono problemi perfino più seri ed è giusto citare l’altro produttore di zucchero integrale, sempre biologico: è il Panay Fair Trade Center (PFTC) nelle Filippine. Anche in questo caso i piccoli agricoltori dell’isola di Panay si sono riuniti per contrastare la dipendenza dai latifondisti. Oggi PFTC dà lavoro ad oltre cinquecento persone sia migliorandone le condizioni di vita sia propugnando la presa di coscienza su tematiche politico-sociali, in un ottica di sviluppo sostenibile per oltre tremila famiglie dell’isola.

ZAN: purtroppo questo processo di emancipazione e di lotta per la giustizia sociale non è indolore. Costantemente i difensori dei diritti umani ed i giornalisti vengono minacciati e rischiano la vita, anzi spesso la perdono: nel duemilaquattordici il presidente di PFTC Romeo Capalla fu assassinato e nel duemiladiciassette Ben Ramos un avvocato che lavorava per la difesa dei diritti civili. Nell’ ottobre del duemiladiciotto fu ucciso Felix Salditos, poeta ed attivista, marito della nuova presidente del PTFC.

BEL: ora non ci resta il tempo per parlarvi in dettaglio di tutti i possibili utilizzi dello zucchero di canna equo e solidale nell’industria dolciaria equa con lo zucchero di canna,

ma speriamo di ritornare sul tema un' altra volta. Saluto e ringrazio le nostre ascoltatrici ed ascoltatori, ricordando a chi volesse saperne di più che la sede della nostra associazione si trova in via Santi Martiri otto d, a Trieste. Siamo aperti tutti i giorni, dalle nove alle tredici e dalle quindici e trenta alle diciannove, domeniche escluse.

ZAN: vi anticipo che nella nostra prossima trasmissione parleremo di come si evolve la rete del commercio equo in regione. A risentirci fra un mese circa!