



GUSTO GIUSTO: LO ZUCCHERO EQUOSOLIDALE



STORIE PARALLELE

L'origine della **canna da zucchero** va ricercata in Nuova Guinea, da dove la pianta si diffonde, alcuni decenni prima di Cristo, nelle Filippine, in India e Indonesia.

La coltivazione, in seguito, segue le rotte della colonizzazione e approda nelle **Americhe**: qui la canna da zucchero è prodotta dagli schiavi nelle grandi piantagioni. Con l'abolizione della schiavitù la coltivazione subisce una flessione, ma gli ex-schiavi vengono boicottati nei loro sforzi di crearsi una vita fuori dalla piantagione: sono costretti a rimanere per una bassa paga.

Nel frattempo, in Francia Napoleone Bonaparte, colpito dall'embargo, chiede ai suoi scienziati di cercare un dolcificante alternativo, trovato

nella **barbabetola**.



CON UN POCO DI ZUCCHERO

Mentre lo zucchero **bianco**, derivato dalla barbabietola, è puro saccarosio ed è raffinato con sostanze chimiche che ne eliminano ogni componente vitaminica e minerale, lo **zucchero grezzo di canna** è più ricco da un punto di vista nutrizionale, poiché contiene anche il fruttosio, oltre a calcio, fosforo, zinco, fluoro e magnesio e vitamine del gruppo A,B e C. Inoltre, ha un potere calorico inferiore e un processo produttivo che non prevede l'uso di sostanze chimiche.

SARABOMBO



POCHE DOLCEZZE NEL MERCATO DELLO ZUCCHERO

Il commercio tradizionale dello zucchero è dominato da poche grandi aziende che contrattano qualità e prezzi riservando briciole dei loro guadagni ai coltivatori del **Sud e del Nord del Mondo**.

La riduzione delle quote europee di zucchero da barbabietola e, dall'altro, la diffusione di fonti energetiche come il bioetanolo rappresentano una minaccia per tutti i produttori: se la canna da zucchero viene coltivata per produrre combustibili, la disponibilità per la coltivazione dello zucchero si ridurrà drasticamente e non si potrà contare sulla barbabietola la cui produzione è via via abbandonata sul territorio europeo.



L'ENERGIA ALTERNATIVA DEL COMMERCIO EQUO

Davanti a un progressivo abbassamento dei prezzi del settore, il **Commercio Equo e Solidale** offre ai propri produttori una remunerazione costante, impegnato da sempre sul doppio fronte del miglioramento delle condizioni di vita dei propri *partners* e nell'offerta di prodotti di qualità e naturalità ai propri consumatori.

Il Commercio Equo paga un **Fair Trade Premium** di 20 dollari a tonnellata che va a finanziare progetti di sviluppo e formazione; inoltre dà un ulteriore **Premium** di 60 dollari a tonnellata se lo zucchero proviene da agricoltura biologica.



DOLCI ASSAGGI – MASCOBADO, Filippine

È uno zucchero integrale, prodotto dalla spremitura delle canne da cui si ricava il succo per evaporazione dell'acqua usando come combustibile i residui della canna stessa o **bagassa**. È ricco in sali minerali, in particolare il ferro. È prodotto e confezionato dalla **Panay Fair Trade Center**, una realtà cooperativa sorta dopo la fine della dittatura di Marcos negli anni '80: il suo scopo è creare opportunità di lavoro nelle aree rurali e promuovere diritti civili. In questa lotta la cooperativa ha recentemente perso il suo presidente, Romeo Capalla, e uno dei suoi contadini, Dionisio Garete, assassinati nel 2014.



DOLCI ASSAGGI – PICAFLOR, Paraguay

È uno zucchero grezzo o semi-raffinato, ottenuto dal succo di canne da zucchero concentrato per evaporazione dell'acqua e successiva cristallizzazione in un impianto di trasformazione. La lavorazione avviene senza l'ausilio di sostanze chimiche sbiancanti. È prodotto da **Manduvirà**, una cooperativa di piccoli produttori, situata nella città di Arroyo y Estero. Coinvolge circa 830 famiglie che beneficiano direttamente del **Fair Trade Premium** e del **Premio Bio**.

SARABONBO



DOLCI ASSAGGI – DEMERARA, Mauritius

Anche questo è uno **zucchero grezzo o semi-raffinato**, nella cui lavorazione non vengono usate sostanze chimiche. È interamente prodotto nelle Isole Mauritius, a cavallo tra Africa e Asia, e coinvolge due cooperative di Commercio Equo: **MSS** è un consorzio che si occupa della coltivazione e della lavorazione della canna da zucchero. Incentiva la coltivazione di colture come i fagioli o gli ortaggi in un paese dove la monocoltura ha soppiantato molti saperi locali. I residui della produzione alimentano fonti di energia alternative usate non solo per il proprio fabbisogno, ma anche per quello nazionale. **Craft Aid** si occupa del confezionamento: è formata da persone sordomute o con disagi psicologici e sociali, altrimenti destinate all'emarginazione.

CARABOMBO



LO ZUCCHERO DI PALMA (JAGGERY o GUR)



È un dolcificante molto solubile, estratto a mano dai fiori della **Palma da Zucchero**, una varietà che cresce solo nel continente asiatico.

Il succo raccolto viene messo in grandi pentoloni e scaldato per far evaporare l'acqua. Ancora caldo, è posto in forme circolari di bambù dove si trasforma in zucchero integrale. È altamente energetico

e ricco in **oligoelementi**; possiede inoltre un basso indice glicemico.



IO MANGIO EQUO: TIRAMISÙ ALL'ANANAS E COCCO



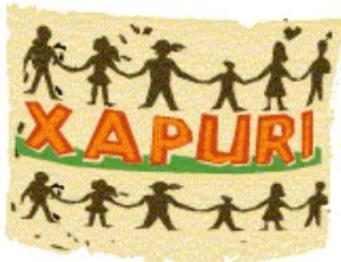
INGREDIENTI (4 persone)

- 200 g Formaggio spalmabile o mascarpone
- 60 g **Cioccolato fondente 70%** *
- 12 Biscotti Savoiaardi
- 4 fette di **Ananas a fette** *
- 2 cucchiaini **Cocco grattugiato** *
- 2 cucchiaini **Latte di cocco** *
- 2 cucchiaini **Zucchero integrale di canna** *
- 1 cucchiaino **Cannella in Polvere** *

Inzuppa i savoiardi nel liquido di conservazione delle fette e disponili come base. Poi aggiungi l'ananas a pezzetti e infine distribuisce la crema ottenuta mescolando il formaggio con il latte di cocco, lo zucchero e il cocco grattugiato. Metti il tutto in frigo per almeno un paio d'ore. Spolveralo con della cannella o del cioccolato grattugiato, a tua scelta.



* Gli ingredienti con asterisco sono acquistabili in una delle Botteghe della **Cooperativa Garabombo**.



Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE, per un Commercio Equo e Solidale

Sede legale e amministrativa: via Milano 58 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105 Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410

Tel. e fax: 031 308833 email: info@garabombo.it sito: www.garabombo.it