



TESTATA: **Vie del Gusto**

GIORNO: Novembre 2010

PAGINA: 78

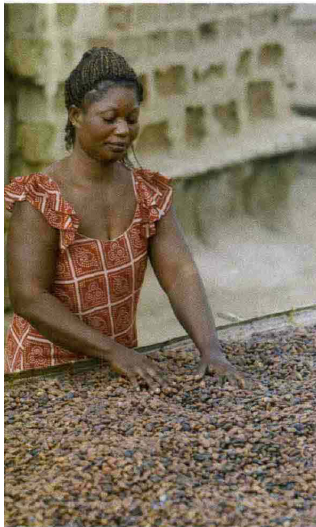
rassegna stampa

Quando il cacao è equo e solidale

Solo una parte piccolissima dei guadagni di questo mercato arriva ai coltivatori. Ecco perché meccanismi di controllo prezzi e prefinanziamento sono indispensabili per garantire un commercio sostenibile



La produzione del cacao è una parte fondamentale dell'economia di molti paesi dell'Africa occidentale ma i coltivatori lavorano in condizioni difficili ed è ampiamente diffuso il lavoro minorile



La maggior parte del cacao, trasformato o meno, che arriva sulle nostre tavole si produce in Costa d'Avorio, dove la produzione è una parte fondamentale dell'economia del Paese. Anche in Ghana il 40% delle esportazioni è costituito dalla vendita e dall'esportazione di cacao. Sfortunatamente, solo una parte piccolissima dei guadagni di questo mercato arriva ai coltivatori. I produttori di cacao ricevono circa un centesimo di una caramella venduta al bar a 60 centesimi. Il lavoro minorile legato alla coltivazione del cacao è diffuso anche nei Paesi poveri vicini come il Mali, il Burkina Faso, il Benin e il Togo. Nel 2001, l'Organizzazione internazionale del lavoro e altre hanno riferito di bambini schiavi in molte piantagioni di cacao in Costa d'Avorio, fonte del 43% del cacao mondiale. Una ricerca successiva fatta dall'Istituto internazionale di agricoltura tropicale ha rilevato che circa 284.000 ragazzi tra i 9 e i 12 anni lavoravano in condizioni difficili nelle piantagioni dell'Africa occidentale. Il cacao Fairtrade offre ai coltivatori un'opportunità per raggiungere un cambiamento reale nella loro vita. La differenza fon-

damentale sta nei Fairtrade Standard e nel Fairtrade Premium. Attraverso i primi, viene obbligatoriamente garantito un prezzo minimo e, soprattutto stabile. Questo significa che, al di là delle oscillazioni di prezzo subite all'interno delle quotazioni internazionali (che a volte possono essere molto più alte del prezzo Fairtrade) viene stabilita una soglia al di sotto della quale non è possibile scendere. Ai coltivatori è inoltre garantito il prefinanziamento all'acquisto (una parte del raccolto viene pagata subito in modo da assicurare la necessaria liquidità di denaro) e rapporti di lunga durata (chi acquista si impegna per almeno due anni). Il Fairtrade premium è il volano di sviluppo delle comunità: si tratta di un margine aggiuntivo (nel caso del cacao si parla di 150 dollari a tonnellata), versato al momento dell'acquisto ed utilizzato dalle organizzazioni per investimenti sociali ed economici come l'educazione, i servizi sanitari, le strutture tecniche per la lavorazione e per prestiti per i membri. Se il cacao è certificato anche biologico il premium Fairtrade è di 200 dollari a tonnellata in aggiunta al prezzo minimo Fairtrade.