

COMUNICATO STAMPA

RITORNANO I MANGHI DAL SENEGAL CERTIFICATI DA FAIRTRADE TRANSFAIR

Presso i punti vendita di Unicoop Firenze e in alcuni supermercati di Coop Adriatica, a partire da luglio, sarà possibile acquistare i frutti del lavoro di 171 piccoli produttori della Casamance, grazie ad un progetto di cooperazione agricola del Cospe

Per il secondo anno consecutivo, presso i punti vendita di Unicoop Firenze e in alcuni supermercati di Coop Adriatica, i consumatori potranno contribuire allo sviluppo dei piccoli produttori senegalesi, acquistando i manghi equosolidali certificati da Fairtrade TransFair. Provengono da Apad, associazione di 171 piccoli produttori della Casamance, regione a sud del Senegal, l'unica che è riuscita ad esportare direttamente senza intermediari il frutto del suo lavoro in Italia. Dietro questi manghi c'è una lunga storia di impegno, di solidarietà e di sfide: Apad (Associazione di Frutticoltori dell'Arrondissement di Diouloulou) è nata nel 1987 grazie ad alcuni contadini che hanno voluto migliorare la qualità della frutta prodotta, pur mantenendo le altre colture e attività agricole su cui si regge l'economia familiare: riso, arachide, piccolo allevamento, pesca.

Nel 1988 Apad ha incontrato l'organizzazione non governativa italiana Cospe (Cooperazione per lo sviluppo dei Paesi emergenti) con cui è iniziato un rapporto di collaborazione e solidarietà che dura ancora oggi. Attraverso i progetti di cooperazione finanziati dal Ministero degli Affari Esteri, ma anche da Associazioni e Enti locali italiani, Apad e Cospe hanno iniziato ad ottenere i primi risultati. Migliorate le varietà e le tecniche colturali, facilitato l'accesso ai fattori di produzione, adesso la grande sfida è il collocamento del prodotto sul mercato attraverso la commercializzazione e la trasformazione. Gli agricoltori di Apad scelgono e raccolgono a mano i frutti, li portano presso la sede dell'associazione dove vengono lavati, asciugati, suddivisi per calibro e confezionati in scatole da 4 chilogrammi.

I manghi vengono quindi caricati sul camion e trasportati al porto, dove si affidano allo spedizioniere che provvede a metterli nella camera di prerrefrigerazione e seguire le pratiche per l'imbarco e la spedizione. Il viaggio dei manghi di Apad verso l'Italia, però, ha incontrato innumerevoli ostacoli ed imprevisti, primo fra tutti la guerra che imperversa da 20 anni nella zona di produzione. Il trasporto dei frutti verso il porto di Dakar, che dista 500 chilometri dalla Casamance, può durare 36 ore e comporta l'attraversamento del fiume Gambia, privo di mezzi per il traghettamento delle merci. E Apad dispone solamente di 1.000 cassette di plastica, un trattore con rimorchio, un camion, qualche tettoia realizzata con pali di legno e foglie di palma, due tavoli per selezionare i frutti e la grande voglia di riscatto di tante donne e uomini.

Adesso la sfida è la creazione di un centro di condizionamento con una cella frigorifera, un camion frigorifero, una piccola unità di trasformazione della frutta. Una sfida che può essere vinta solo contando sull'aiuto dei consumatori del Nord.