



TESTATA: **Giardinaggio**

GIORNO: Dicembre 2011

PAGINA: 137

rassegna stampa

...a tutto bio

a cura di Silvia Salvaderi

Tropico a merenda

C'è tutto il sapore dei Tropici nei nuovi nettari di frutta Alce Nero, al mango e maracuja oppure all'açaí e frutti tropicali. In più sono buoni per il palato e per la coscienza. Tutta la frutta tropicale è infatti prodotta e commercializzata secondo i criteri del mercato equo e



solidale, ed è certificata Fairtrade, che significa garanzia di prezzi equi, contratti pluriennali, forme etiche di prefinanziamento alle cooperative di agricoltori. Il mango biologico, ad esempio, si ottiene dai frutti tropicali coltivati dagli agricoltori della Cooperativa Cepicafè del Nord del Perù, che partecipano al progetto Coop Sin Fronteras. L'açaí sfrutta invece le proprietà della bacca che cresce spontanea nella zona del Rio delle Amazzoni, in Brasile.