



TESTATA: **Nuovo Consumo**

GIORNO: Aprile 2011

PAGINA: 28

## rassegna stampa

### il nettare di açai

**Dal Brasile a Coop, arriva il nettare di açai e altri frutti tropicali: un progetto finanziato da Unicoop Tirreno per la valorizzazione delle biodiversità amazzoniche.**

Ha il sapore dei frutti tropicali il prodotto che arriva dal Brasile, esattamente dal Rio delle Amazzoni, e che nasce dalla forma di cooperazione locale sviluppatasi in questi ultimi anni grazie al finanziamento di Unicoop Tirreno e Unicoop Firenze a uno degli undici progetti della campagna nazionale di **Coop Stop World Poverty**.

Il progetto, affidato dalle cooperative alla Ong **Oxfam Italia**, si è concluso felicemente con la piena operatività di una filiera equosolidale per la raccolta, trasformazione e immissione nel mercato di nettari di frutta amazzonici, e adesso si avvia la fase più concreta, quella della commercializzazione di questo nuovo prodotto inserito nella famiglia dei prodotti a marchio **Solidal** di Coop. È iniziata infatti la promozione e sperimentazione della vendita con la presenza in molti negozi Coop del nettare di açai e altri frutti tropicali, dal gusto fresco e gradevole, in brik da 200 ml, prodotto da **Alce Nero**, specializzata nel biologico equosolidale, e sostenuto dal marchio **Fairtrade**. Un prodotto nuovo per la nostra spesa, frutto del lavoro degli agricoltori della cooperativa **Cofruta**, l'açai è finora sconosciuto ai più: si tratta di una bacca che nasce in maniera spontanea dalle palme tipiche del Rio delle Amazzoni, di colore rosso molto scuro, che cresce in grandi "caschi" a circa 15-20 metri da terra, da cui si ottiene un succo denso, il **vinho de açai**, ricco di zuccheri, proteine, grassi, vitamine e antiossidanti, usato anche come base per integratori alimentari degli sportivi.

Un prodotto assolutamente nuovo per i consumatori italiani, che assomma alle grandi proprietà antiossidanti il vantaggio della tutela e valorizzazione delle biodiversità delle produzioni spontanee amazzoniche, uniche al mondo. (B.S.) ■