



TESTATA: **Vie del Gusto**

GIORNO: aprile 2012

PAGINA: 104

rassegna stampa



Il cacao è una tipica produzione tropicale molto adatta alla coltivazione biologica, che è anche un modo concreto per valorizzare il lavoro e il reddito dei contadini locali. A differenza delle banane o dell'ananas, coltivazioni tropicali che provengono spesso da grandi o grandissime imprese, la struttura produttiva del cacao si basa su piccole aziende contadine. Secondo i dati dell'Icoco, l'Organizzazione internazionale del cacao (www.icco.org), quasi il 90% è prodotto su piccoli appezzamenti inferiori ai cinque ettari. Questa particolare situazione produttiva spiega anche per quale motivo il mercato del cacao e, di conseguenza, del cioccolato abbia visto un grande sviluppo delle produzioni del commercio equo e solidale, con il valore aggiunto del biologico. Il contratto per il cacao equo di Flo (Fair Trade Labelling Organization, l'organizzazione mondiale di certificazione dei prodotti del commer-



cio equo che garantisce il marchio Fair Trade) prevede, infatti, un premio aggiuntivo consistente, proprio per le produzioni bio.

Le varietà del cioccolato bio ed equo sono tutt'altro che spartane. Uno dei punti di forza delle produzioni del commercio equo e solidale è la valorizzazione delle varietà locali. Esistono tante varietà diverse della specie del cacao, divise in tre grandi gruppi: il Criollo, originario del Venezuela, di ottima qualità ma più sensibile ai parassiti; il Forastero, la varietà più diffusa nel mondo, originaria dell'Amazzonia e il Trinitario, originario di Trinidad, che comprende tutte le varietà ibride tra i due gruppi precedenti.

Lo spazio di mercato del cioccolato bio e di quello equosolidale è in crescita; non solo nei negozi specializzati.

