



Noci, Despar lancia quattro referenze solidali

Un villaggio globale, totalmente interconnesso, dove i comportamenti di acquisto hanno impatti significativi che si riflettono in regioni del mondo anche molto distanti. È questo lo scenario all'interno del quale si è innestata la collaborazione tra Despar e la Cooperativa Chico Mendes di Modena che trae la sua ispirazione dal seringueiro ucciso nel 1988 a causa della sua battaglia, contro le politiche di deforestazione che rischiavano di distruggere l'habitat dell'Amazzonia Brasiliana, unica fonte di vita e di reddito per le comunità locali. Proprio in nome di un'economia improntata a criteri di giustizia, solidarietà e sostenibilità l'Insegna ha messo a disposizione nei propri punti vendita quattro nuove referenze a marchio "Equo Solidale Despar" come contributo al lavoro degli agricoltori locali di Brasile, Bolivia e Cile che sviluppano piccole produzioni di frutta secca coniugando qualità, tipicità e sostenibilità dei metodi di produzione. Le noci equo solidali Despar sono disponibili in pack eco-sostenibili e completamente richiudibili, caratteristica quest'ultima che ne consente una perfetta conservazione e un riutilizzo per un periodo di tempo prolungato. Tra le referenze disponibili si possono dunque trovare le Noci biologiche dell'Amazzonia che, frutto della raccolta spontanea da parte di 600 famiglie insediate nella porzione boliviana dell'immensa foresta, si prestano sia come snack sfizioso sia come ingrediente alla base di salse, insalate, dolci o piatti salati. Provenienti dall'area Nord-Est del Brasile, le Noci di anacardio dall'Amazzonia sono raccolte e prodotte con tecniche sostenibili da cooperative composte da 300 soci attivi. Particolarmente ricche di proteine e con una percentuale di grassi inferiore rispetto al resto della frutta secca, queste noci sono uno spuntino particolarmente indicato all'interno della dieta degli sportivi. Da una selezione dei migliori mix di frutti raccolti e lavorati da Cooperative di produttori di Brasile, Bolivia e Guatemala, nasce poi lo sfizioso Mix di noci dell'Amazzonia, macadamia e anacardi, ideale per accompagnare il momento degli aperitivi. Infine, spostandosi in Cile, nelle valli ai piedi delle Ande, le Noci cilene di Mariposa, in guscio o sgusciate, sono selezionate rigorosamente a mano da circa 120 piccoli produttori certificati Fairtrade. Caratterizzate da un sapore delicato, possono essere apprezzate sia da sole sia come ingrediente all'interno di ricette dolci o salate. L'acquisto della frutta secca "Equo Solidale Despar" è una scelta di consapevolezza che i consumatori possono effettuare per supportare l'attività della Cooperativa Chicos Mendes di Modena impegnata da anni a preservare queste piccole produzioni tipiche, di ottima qualità e sostenibili anche attraverso l'apertura di canali distributivi nei mercati equo solidali italiano ed europeo diversamente inaccessibili per questi agricoltori del Sud del Mondo. Fonte: ufficio stampa Despar