**COMUNICATO STAMPA**

**Nuovi zuccheri di canna di Italia Zuccheri certificati Fairtrade**

**Coprob, la cooperativa dei produttori bieticoli, con il marchio Italia Zuccheri è l’unica realtà agro-industriale del nostro paese che coltiva e produce zucchero 100% italiano. In coerenza con i propri valori - dall’equo cooperare alla messa in campo di un’agricoltura sostenibile nel pieno rispetto delle persone e del territorio - oggi Italia Zuccheri sostiene, insieme a Fairtrade, anche gli agricoltori africani dando vita a 4 nuove proposte con la certificazione internazionale del commercio equo.**

Si chiamano **Oro del Tropico, Demerara, Dark Brown** e **Muscovado,** e nascono da un progetto inedito. In continuità con la propria filosofia di sostegno agli agricoltori locali, l’azienda emiliana si è avvicinata al circuito internazionale Fairtrade, che contraddistingue materie prime coltivate nel rispetto dei diritti dei contadini nei Paesi in via di sviluppo. In tale contesto, dove meno del 30% del fabbisogno nazionale di zucchero viene coperto dalla produzione interna, scegliere di approvvigionarsi da filiere Fairtrade significa offrire ai propri clienti prodotti sostenibili dal punto di vista sociale e ambientale.

**I formati e le differenze.** La gamma di prodotti comprende 4 referenze, tutte realizzate con **packaging riciclabile** in carta. Si passa dal sapore più delicato di *Oro del Tropico* (1 kg), a quello più intenso di *Dark Brown* (500 gr), al più deciso *Demerara* (500 gr) fino al forte *Muscovado* (500 gr).

*Oro del Tropico* è l’ideale per la dolcificazione del caffè, perché non ne copre l’aroma e il profumo. È ottimo per tutte le preparazioni di pasticceria.

*Demerara* prende il nome dalla regione della Guayana in Africa che fu la prima località a produrlo in grandi quantità. In ricette dolci in cui si cerca una nota aromatica decisa offre il suo meglio.

*Dark brown* è perfetto per caramellare, ma è indicato anche per la preparazione di dolci e biscotti.

*Muscovado* è uno zucchero integrale ottenuto attraverso una procedura, per lo più artigianale, di spremitura, bollitura ed essiccazione delle canne. È un processo molto semplificato rispetto alla raffinazione industriale e ciò che ne risulta è uno zucchero umido, denso e aromatico, consigliato per la preparazione di biscotti, torte e salse agrodolci.

**L’“extra” per progetti della comunità.** Attraverso il Premio Fairtrade corrisposto dalle aziende come Italia Zuccheri, le organizzazioni di contadini **Kasinthula** e **Phata** in Malawi, e **MSS Mauritius Sugar Syndicate** nelle Mauritius ricevono un extra per avviare progetti di interesse per la collettività. Ad esempio Kasinthula ha rifornito la clinica locale di 20.000 pastiglie di Praziquantel, necessarie per la cura della bilharzia, una malattia diffusa nella zona, oppure ha fatto scavare dei pozzi per portare l’acqua potabile in due villaggi.

«*Quando un’azienda sceglie la certificazione Fairtrade, incide in maniera molto importante sulla vita dei contadini. La partnership con Italia Zuccheri porterà dei grandi benefici agli agricoltori di Malawi e Mauritius e questo ci rende molto orgogliosi*» ha dichiarato Paolo Pastore, Direttore Operativo di Fairtrade Italia.

«*Grazie alla certificazione Fairtrade abbiamo potuto realizzare una gamma di zucchero di canna coerente al 100% con i nostri valori di sostenibilità e in linea con l’ampio ventaglio di referenze a marchio Italia Zuccheri che si basa sulla centralità degli agricoltori e dell’ambiente. Con questa collaborazione, il nostro impegno si spinge oltre i confini del nostro paese a supporto del commercio equo solidale»*, Alessandro Benincà – Direttore Generale Italia Zuccheri Commerciale.

Le proposte Italia Zuccheri certificate Fairtrade sono in vendita presso le principali insegne della distribuzione organizzata.

Le foto dei prodotti [sono disponibili qui](https://we.tl/t-2v32C1fMIy).

*Con invito alla diffusione.*

Per maggiori informazioni:

Fairtrade Italia – Monica Falezza

Tel. 340.9832227

stampa@fairtrade.it

[www.fairtradeitalia.it](http://www.fairtradeitalia.it/)

**Cos’è Fairtrade**

Il sistema di certificazione **Fairtrade**, nasce per ridurre le ingiustizie del commercio internazionale attraverso l’introduzione di pratiche scambio più eque nei confronti di contadini e dei lavoratori dei Paesi in via di sviluppo. Attraverso un sistema rigoroso di Standard, regola i rapporti commerciali tra aziende e organizzazioni di contadini e lavoratori, in modo che a questi ultimi venga assicurato il pagamento di un prezzo minimo, il **Prezzo minimo Fairtrade**, tale da coprire i costi medi di una produzione sostenibile, e un margine di guadagno aggiuntivo, il **Premio** **Fairtrade**, per la realizzazione di progetti sociali, ambientali o di incremento della produzione. Il circuito rappresenta **1,6 milioni di agricoltori in 75 paesi di Asia, Africa e America Latina** coltivatori di caffè, zucchero, banane, ananas cacao, lavoratori nelle piantagioni di banane, tè, fiori e molto altro. Più di **30.000 prodotti finiti** sono in vendita sugli scaffali di negozi e supermercati di oltre **150 paesi nel mondo**. **Fairtrade** **International** è l’organizzazione capofila del network. Per maggiori informazioni: [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net/).

**Fairtrade Italia**

**Fairtrade Italia** rappresenta il Marchio di Certificazione FAIRTRADE nel nostro paese dal 1994. Lavora in partnership con le aziende concedendo in sub-licenza il Marchio FAIRTRADE a garanzia del controllo delle filiere dei prodotti provenienti dai Paesi in via di sviluppo, nel rispetto dei criteri di terzietà che l’ente di certificazione assicura. Supporta le aziende nell’approvvigionamento di materie prime certificate e nel consolidamento delle filiere in base alle richieste specifiche dei propri partner. Attualmente in Italia sono in vendita **più di 2000 prodotti Fairtrade** e **il valore del venduto è di 320 milioni di euro**. Per maggiori informazioni: [www.fairtrade.it](http://www.fairtrade.it/).

**Coprob - Italia Zuccheri**

**Coprob - Italia Zuccheri è l’unica realtà del settore saccarifero nazionale**, in prima linea per la tutela di 5000 aziende agricole che garantiscono al Paese la riserva strategica di una delle materie prime più importanti per il funzionamento del nostro sistema agri-food. Dai circa 30.000 ettari di terreno coltivato, ogni anno nasce un’**ampia gamma di prodotti a marchio Italia Zuccheri 100% Made in Italy garantiti dal campo alla tavola**.

Grazie al **prezioso lavoro degli agricoltori**, uniti dal 1962 in cooperativa per la coltivazione della barbabietola e impegnati nella **salvaguardia** e nel **rispetto del territorio agricolo**, la produzione oggi arriva a coprire il 15% del fabbisogno nazionale di un Paese dove ogni anno si consumano 1,7 milioni di tonnellate di zucchero. Con un **approccio fortemente innovativo** rivolto ad un’**agricoltura sempre più sostenibile**, Coprob - Italia Zuccheri unisce alla **equa cooperazione** la **sensibilità ambientale** e la garanzia di una **filiera 100% controllata** per la tutela di un patrimonio culturale nazionale importante come quello della coltura della barbabietola: una delle più virtuose in termini di emissioni di gas serra e di importanza strategica nell’ambito della rotazione agricola.