



**GUSTO GIUSTO:  
LO ZUCCHERO  
EQUOSOLIDALE**



# STORIE PARALLELE



L'origine della canna da zucchero va cercata in **Nuova Guinea**, da dove la pianta si diffonde, alcuni decenni prima di Cristo, nelle Filippine, in India e Indonesia. La coltivazione, in seguito, segue le rotte della colonizzazione e approda nelle Americhe: qui la canna da zucchero è prodotta dagli schiavi nelle grandi piantagioni.



# STORIE PARALLELE

Con l'abolizione della schiavitù, la coltivazione subisce una flessione, ma gli ex-schiavi vengono boicottati nei loro sforzi di crearsi una vita fuori dalla piantagione: sono costretti a rimanere per una bassa paga. In Francia, Napoleone Bonaparte, colpito dall'embargo, chiede ai suoi scienziati di cercare un dolcificante alternativo, trovato nella

**barbabetola.**



GARABOMBO

**CON UN POCO  
DI ZUCCHERO**

Mentre lo zucchero bianco, derivato dalla barbabietola, è puro saccarosio ed è raffinato con sostanze chimiche che ne eliminano ogni componente vitaminica e minerale, lo **zucchero grezzo di canna** è più ricco da un punto di vista nutrizionale, poiché contiene anche il fruttosio, oltre a calcio, fosforo, zinco, fluoro e magnesio e vitamine del gruppo A,B e C. Inoltre, ha un potere calorico inferiore e un processo produttivo che non prevede l'uso di sostanze chimiche.

GARABOMBO

# POCHE DOLCEZZE NEL MERCATO DELLO ZUCCHERO

Il commercio tradizionale dello zucchero è dominato da poche grandi aziende che contrattano qualità e prezzi riservando dando poco ai coltivatori del **Sud e del Nord del Mondo.**



GARABOMBO

# POCHE DOLCEZZE NEL MERCATO DELLO ZUCCHERO

La riduzione delle quote europee di zucchero da barbabietola e, dall'altro, la diffusione di fonti energetiche come il bioetanolo rappresentano una minaccia per tutti i produttori: se la canna da zucchero viene coltivata per produrre combustibili, la disponibilità per la coltivazione dello zucchero si ridurrà drasticamente e non si potrà contare sulla barbabietola la cui produzione è via via abbandonata sul territorio europeo.



GUARABOMBO



Davanti a un progressivo abbassamento dei prezzi del settore, il **Commercio Equo e Solidale** offre ai propri produttori una remunerazione costante, impegnato da sempre sul doppio fronte del miglioramento delle condizioni di vita dei propri partners e nell'offerta di prodotti di qualità e naturalità ai propri consumatori. Il Commercio Equo paga un **Fair Trade Premium** di 20 dollari a tonnellata che va a finanziare progetti di sviluppo e formazione; inoltre dà un ulteriore **Premium** di 60 dollari a tonnellata se lo zucchero proviene da agricoltura biologica.



**L'ENERGIA  
ALTERNATIVA DEL  
COMMERCIO EQUO**

# DOLCI ASSAGGI

## MASCOBADO, Filippine

È uno zucchero integrale, prodotto dalla spremitura delle canne da cui si ricava il succo per evaporazione dell'acqua usando come combustibile i residui della canna stessa o bagassa. È ricco in sali minerali, in particolare il ferro. È prodotto e confezionato dalla **Panay Fair Trade Center**, una realtà cooperativa sorta dopo la fine della dittatura di Marcos negli anni '80: il suo scopo è creare opportunità di lavoro nelle aree rurali e promuovere diritti civili. In questa lotta la cooperativa ha perso il suo presidente, **Romeo Capalla**, e uno dei suoi contadini, **Dionisio Garete**, assassinati nel 2014.





# DOLCI ASSAGGI

## **PICAFLOR, Paraguay**

È uno zucchero grezzo o semi-raffinato, ottenuto dal succo di canne da zucchero concentrato per evaporazione dell'acqua e successiva cristallizzazione in un impianto di trasformazione. La lavorazione avviene senza l'ausilio di sostanze chimiche sbiancanti. È prodotto da **Manduvirà**, una cooperativa di piccoli produttori, situata nella città di Arroyo y Estero. Coinvolge circa 830 famiglie che beneficiano direttamente del **Fair Trade Premium** e del **Premio Bio**.



# DOLCI ASSAGGI

## DEMERARA, Costa Rica

È uno zucchero grezzo o semi-raffinato, nella cui lavorazione non vengono usate sostanze chimiche. È interamente prodotto da COOPEAGRI, un'organizzazione di circa 10.000 agricoltori (all'inizio solo 390) nata per creare un'alternativa alle condizioni di ingiustizia e sopruso imposte dalle grandi compagnie del settore. La creazione di uno zuccherificio nel 1974 ha permesso l'inizio di una produzione di grande valore commerciale. L'obiettivo è per Coopeagri quello di produrre e vendere zucchero e caffè di alta qualità, coltivati e lavorati con la partecipazione dei produttori e secondo criteri di giustizia nella relazione commerciale.



GARABOMB

**DOLCI ASSAGGI**

## **FIOR DI COCCO, Cambogia**

È un dolcificante molto solubile, estratto a mano dai fiori della Palma da Zucchero, una varietà che cresce solo nel continente asiatico. Il succo raccolto viene messo in grandi pentoloni e scaldato per far evaporare l'acqua. Ancora caldo, è posto in forme circolari di bambù dove si trasforma in zucchero integrale. È altamente energetico e ricco in oligoelementi; possiede inoltre un basso indice glicemico. La cooperativa **Kampatraco** si trova nella regione Kampong Speu, famosa per lo zucchero di cocco particolarmente pregiato, grazie alla scarsità delle precipitazioni e al terreno sabbioso. I contadini coltivano 230 ettari, su cui crescono 4.000 alberi. Le piante molto vecchie vengono rinnovate e sono produttive dopo 15 anni di vita. Tempi lunghi, attesa e pazienza accompagnano da sempre i contadini delle zone rurali.



**GARABOMB**



**Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,**  
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

[info@garabombo.it](mailto:info@garabombo.it) sito: [www.garabombo.it](http://www.garabombo.it)