



**GUSTO GIUSTO:
LO ZUCCHERO
EQUOSOLIDALE**



STORIE PARALLELE



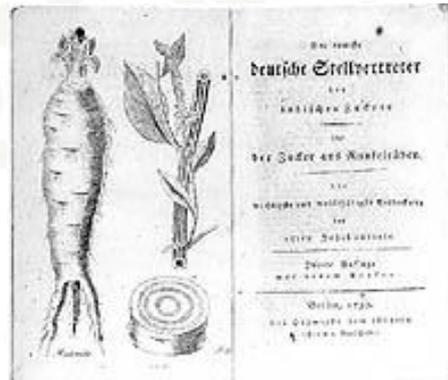
L'origine della canna da zucchero va cercata in **Nuova Guinea**, da dove la pianta si diffonde, alcuni decenni prima di Cristo, nelle Filippine, in India e Indonesia. La coltivazione, in seguito, segue le rotte della colonizzazione e approda nelle Americhe: qui la canna da zucchero è prodotta dagli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



GARABOMBO

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

Is cr. Albo Coop. Mut. Prev. A1 17410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it