

I PROGETTI ADOTTATI DA 4CITIES4DEV

CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI: L'ESPERIENZA DELLE COMUNITÀ DEL CIBO

Vaniglia di Mananara



© Paola Viesi

Presidio Slow Food adottato dalla città di Riga



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION



CITTA DI TORINO

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo dell'Unione Europea.
I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità dei partner del progetto 4cities4dev
e non riflettono in nessun modo il punto di vista dell'Unione Europea.

PROGETTI A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

I Presìdi Slow Food tutelano piccole produzioni locali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali. Sono oltre 300 e coinvolgono, in tutto il mondo, più di 10 mila produttori: contadini, pastori, pescatori, artigiani. Tutelare questi prodotti significa anche preservare i pascoli di alta montagna e le foreste tropicali, dare un futuro sostenibile ai piccoli produttori, dalle Ande alle coste africane, custodire centinaia di razze animali e specie vegetali, restituire alle generazioni future un pianeta pulito e ricco di biodiversità.

I Presìdi sono promossi e coordinati da Slow Food, che opera in tutto il mondo ma il cui impegno più importante è legato ai Paesi in via di sviluppo, dove difendere la biodiversità non significa soltanto migliorare la qualità della vita, ma garantire la vita stessa dei popoli.



IL CONTESTO

RISERVA DELLA BIOSFERA MANANARA NORD, MADAGASCAR

I primi a utilizzare la vaniglia furono gli Aztechi - e ancora oggi questa spezia è coltivata nelle foreste tropicali dell'America Centrale - ma una delle produzioni migliori del mondo si trova in Madagascar, molto lontano dalla sua zona di origine. Introdotta sull'isola dai coloni francesi verso la metà del 1800, la vaniglia ha trovato terreno fertile nelle umide foreste pluviali lungo la costa nord-orientale. Oggi il Madagascar è fra i maggiori produttori di vaniglia a livello mondiale. Nella Riserva della Biosfera Mananara Nord (creata da Unesco ed Angap) i produttori del Presidio coltivano la vaniglia all'ombra delle piante della foresta pluviale, a pochi metri sul livello del mare. La *Vanilla planifolia* è un'orchidea. Il suo stelo è una liana flessibile e poco ramificata con lunghi terminali rampicanti. La vaniglia di Mananara cresce appoggiata a tutori vivi costituiti da un insieme di piante forestali autoctone. Una volta raggiunta l'altezza d'uomo, le liane vengono piegate (bouclage) per innescare lo sviluppo dei fiori nella parte discendente della liana. Nelle regioni d'origine della vaniglia sono le api del genere *Melipona*, le api senza pungiglione, ad assicurare l'impollinazione. In Madagascar, come in altri paesi, l'impollinazione si svolge manualmente. Tra i mesi di settembre e gennaio le liane fioriscono e tutte le mattine, nelle giornate più secche, i produttori impollinano delicatamente i boccioli a mano con uno stecchino. Dopo l'impollinazione i fiori si trasformano in lunghe capsule di colore verde chiaro, inodori e piene di semi, simili ai baccelli dei fagioli freschi. Il baccello nero, morbido e profumato della vaniglia si ottiene dopo un lungo lavoro di trasformazione. Appena raccolti, i baccelli verdi sono immersi per pochi minuti in acqua calda, poi risposti per due giorni in casse di legno, rivestite all'interno dal drappo a vanille, una coperta di lana. Segue quindi l'essiccazione al sole: per un mese intero ogni giorno i baccelli sono distribuiti sul drappo a vanille sopra graticci in canne o legno e esposti al sole per 2-3 ore, dopodiché sono avvolti nel drappo e lasciati ancora un paio di ore al sole prima di essere riposti in casa. Così le bacche trasudano umidità e alcuni enzimi endemici liberano la principale componente aromatica della vaniglia: la vanillina. La preparazione della vaniglia si conclude all'interno di piccoli magazzini appositi, dove i baccelli vengono sistemati su scaffalature di legno o canna, controllati regolarmente e selezionati. Dal momento dell'essiccazione fino al termine della trasformazione, i produttori lavorano manualmente i singoli baccelli, massaggiandoli con le dita per distenderli.



IL PROGETTO

Il Presidio è stato creato in collaborazione con l'ong Intercoopération, l'agenzia Dec (Development Environmental Consultant) e l'Angap (Association Nationale pour la Gestion des Aires Protégées Malgaches). Novecento produttori si sono organizzati in una cooperativa e lavorano per migliorare le tecniche di coltivazione e trasformazione e per promuovere la vaniglia sul mercato nazionale e internazionale. La posizione remota dei villaggi e la presenza di una sola strada sterrata difficilmente percorribile sono un ostacolo importante alla vendita diretta. Così, nonostante la vaniglia sia una delle spezie più preziose del mondo, i coltivatori spesso ricevono solo una piccolissima quota del suo valore di mercato e il guadagno principale va agli intermediari. Creando una cooperativa e facilitando la vendita diretta da parte dei produttori, il Presidio vuole garantire a questi ultimi un maggiore margine di guadagno, da reinvestire nella comunità locale. Questo progetto ha un importante risvolto ambientale: il Madagascar possiede una straordinaria ricchezza di biodiversità e i produttori



di vaniglia risiedono in una delle tre biosfere del Paese. In collaborazione con il Parco della Biosfera di Mananara i produttori del Presidio si impegnano a rispettare la foresta, evitando il “taglia e brucia” o l’abbattimento indiscriminato di alberi per ottenere legni di valore destinati al commercio.

OBIETTIVI

Diversamente da quanto avviene per altri prodotti tradizionali, in cui l’attenzione è rivolta soprattutto al mercato locale, in questo caso il lavoro di sviluppo del Presidio portato avanti da Slow Food si è concentrato sulla messa a punto di standard qualitativi richiesti dal mercato

dell’export. Questa scelta è stata dettata dal fatto che la vaniglia è una coltura da esportazione, poco richiesta sul mercato locale. L’enfasi va dunque sul miglioramento della qualità del prodotto e la preservazione delle tecniche tradizionali, testimoni di una cultura ormai centenaria, per raggiungere attraverso questo lavoro di tutela l’obiettivo principale, che è quello della giusta remunerazione dei produttori (spesso schiacciati dalle multinazionali che controllano il mercato di questi prodotti “coloniali”). A livello pratico, dunque, gli obiettivi del progetto sono l’accompagnamento dei produttori, affinché possano gestire la vendita diretta, e la promozione del prodotto sul mercato internazionale.

IMPATTO SOCIALE

Promuovendo un prodotto coltivato e trasformato secondo metodi sostenibili, il Presidio vuole tutelare l'ambiente e fornire allo stesso tempo un'opportunità di sviluppo e di incremento del reddito per la popolazione locale. Attraverso il rafforzamento della cooperativa nella gestione della trasformazione e della vendita diretta e il lavoro di promozione sul mercato, i produttori della cooperativa locale possono ottenere un prezzo molto più remunerativo per il proprio lavoro, incrementando la quota di valore aggiunto prodotta a livello locale.

BENEFICIARI

918 coltivatori, riuniti nella Koperativa Mpamboly Ambanivolo Mananara KOMAM (Cooperativa dei coltivatori dei villaggi di Mananara), residenti in 36 villaggi della Riserva della Biosfera di Mananara-Nord, nel nord est del paese.

ATTUALI PARTNER

Unione Europea





LE TAPPE

2004-2005

Si costituisce l'associazione dei coltivatori di Mananara, che ha tra i suoi obiettivi il miglioramento della qualità dei prodotti coltivati nella riserva (vaniglia e chiodi di garofano) e di favorirne la commercializzazione. L'associazione è strettamente legata all'ente che gestisce la riserva della biosfera di Mananara Nord e, grazie alla collaborazione con Slow Food, crea il Presidio della vaniglia di Mananara, che nel 2005 riceve la certificazione Bio da Ecocert, secondo le normative Cee e Us-Nop. Alla sua nascita, l'associazione conta 138 soci, sparsi in 5 villaggi della Riserva.

2006-2007

Nel 2006 Slow Food finanzia la partecipazione di alcuni delegati all'edizione 2006 del Salone del Gusto e Terra Madre, pubblica materiale promozionale, sostiene la ricerca di nuovi sbocchi di mercato e la costruzione di una sede per l'associazione di produttori. Nel 2007, il prodotto riceve la certificazione del commercio equo (Fair trade, Max Haveelar) da Flo Cert. L'associazione dei coltivatori di Mananara arriva a coinvolgere 585 membri.

2008-2009

Il Presidio lavora per rafforzare il sistema di controllo di qualità interno, necessario al rispetto delle regole per la certificazione biologica e finanzia l'acquisto di materiale per la trasformazione e la conservazione della vaniglia. Sempre nel 2008, 5 rappresentanti del Presidio partecipano alla terza edizione del Salone del Gusto e Terra Madre, dove vendono 20 Kg di prodotto. Il ricavato serve a finanziare le attività dell'anno successivo. La settimana precedente l'evento di Torino i 5 delegati sono ospiti delle condotte Slow Food di Forlì e di

Bologna e visitano alcune realtà produttive del territorio (Presidi e comunità del cibo), nell'ambito del costante lavoro di scambio tra produttori di tutto il mondo che è al centro dell'azione di Slow Food.

Alla fine del 2009 l'associazione sale a 644 produttori in 15 villaggi e si dota dello statuto di cooperativa.

2010-2011

Nell'ottobre 2010, 4 rappresentanti del Presidio partecipano al Salone del Gusto e Terra Madre. Durante l'evento vendono 30 kg di vaniglia, importata direttamente senza intermediari grazie all'aiuto dell'altro Presidio del Madagascar: il Riso dista del Lago Alaotra. L'operazione consente di sperimentare un canale di vendita diretta senza l'intermediazione dei grandi distributori internazionali.

L'anno successivo la fotografa Paola Viesi visita il Presidio per realizzare un servizio fotografico sulla filiera della vaniglia, incontrare i produttori e raccogliere informazioni utili allo sviluppo del progetto. Le immagini e le storie raccolte servono alla divulgazione e alla promozione del prodotto.

PIANI ATTUALI

Nell'estate 2012 Slow Food organizza una visita tecnica per valutare la situazione del Presidio e confrontarsi con i produttori sugli interventi prioritari per rafforzare il Presidio.

I produttori segnalano l'esigenza di rafforzare l'organizzazione della cooperativa per gestire la vendita in modo più autonomo.

Si continuerà inoltre a lavorare per la promozione della vaniglia e si intensificherà la ricerca di canali di distribuzione e vendita, che garantiscano una giusta remunerazione ai produttori.





4CITIES4DEV PER IL PRESIDIO

Il progetto *4Cities4Dev* prevede diverse attività a sostegno del Presidio della vaniglia di Mananara, che saranno realizzate da Slow Food in collaborazione con la città di Riga.

1

Visita tecnica di un agronomo e di rappresentanti di Slow Food per valutare gli sviluppi e pianificare le future attività del Presidio della vaniglia;

2

Visita istituzionale della città di Riga, per avviare relazioni diplomatiche e commerciali tra le due municipalità;

3

Miglioramento del sistema di controllo interno e della comunicazione tra i vari villaggi coinvolti;

4

Promozione del prodotto, attraverso materiale divulgativo (fotostoria, depliant, sito internet), etichettatura e packaging;

5

Partecipazione del Presidio al *Salone del Gusto e Terra Madre* a Torino dal 25 al 29 ottobre 2012.





Presidio Slow Food adottato dalla città di Riga nell'ambito del progetto *4cities4dev*



© Paola Viesi

www.4cities4dev.eu