

IL CACAO SOSTENIBILE DELLA BOLIVIA

Un modello di business basato sui principi della cooperazione, dell'agroecologia e della responsabilità verso le comunità locali. Nasce così il cacao di El Ceibo, cooperativa boliviana che conta 48 organizzazioni e 1300 produttori. A nord di La Paz, la capitale, in una regione chiamata Alto Beni dove le Ande lasciano il passo alla foresta amazzonica, la Fao lavora con una comunità indigena che coltiva una varietà di cacao conosciuta in tutto il mondo e rinomata per le sue qualità nutrizionali: il cacao 'criollo'. Senza possibilità di accedere direttamente al mercato di La Paz, e per evitare costosi intermediari, i produttori locali si sono organizzati in piccole cooperative, che nel 1977 hanno dato vita a El Ceibo. E, dal 2015, la Fao sostiene El Ceibo fornendo sostegno tecnico, facilitando l'accesso a nuovi mercati e sponsorizzando accordi con il governo boliviano per proteggere gli interessi dei piccoli produttori di cacao. Mario Choqe, membro della cooperativa, racconta: "Produciamo soprattutto cacao. Tuttavia, mentre il cacao matura, coltiviamo anche altri prodotti per un consumo più immediato". I produttori di El Ceibo coltivano appezzamenti di 3-4 ettari a cacao mentre il resto è coltivato a riso, yucca, banani, agrumi, caffè e altri prodotti locali utilizzando tecniche proprie dell'agroecologia. Prodotti che poi vendono al mercato locale. "Produciamo anche mais e farina - dice Choqe - e abbiamo frutta, con la quale facciamo marmellate da vendere al mercato. Diversifichiamo le nostre colture, perché quando la produzione di cacao cala, viviamo del cibo che produciamo e di quanto riusciamo a vendere". Il cacao, infatti, è molto fragile. Shock climatici come siccità, inondazioni, forte umidità e infestazioni come il temutissimo fungo monilia stanno mettendo a dura prova la sua produzione, oltre a minacciare i mezzi di sostentamento delle comunità dell'Alto Beni. Una volta raccolto, il cacao viene trasportato attraverso le Ande, lungo una delle strade più pericolose della Bolivia, fino alla fabbrica di El Ceibo a El Alto. Qui viene trasformata in polvere, burro di cacao e cioccolato. Lo stabilimento rappresenta uno dei pochi esempi nei quali l'intera catena di produzione è controllata dalla stessa cooperativa. Da qui, il cioccolato viene spedito anche in Italia dove, grazie ad un accordo tra Fao, Altromercato e Autogrill, raggiunge bistrot selezionati a Milano, Venezia e Roma, tra gli altri.

BIMBI 'VERDUROFOBI', STOP AI NO A TAVOLA

Cinque dritte per indirizzare i più piccoli al consumo delle verdure

Cinque porzioni di frutta e verdura al giorno: è questa la quantità consigliata da nutrizionisti ed esperti per una sana e corretta alimentazione. Eppure, ben 2 genitori su 10 dichiarano di non riuscire a farne mangiare quotidianamente ai propri figli neanche una porzione, confermando il diffondersi fra i bambini italiani di una vera e propria 'verdurofobia'. Broccoli, carote, spinaci & co, insomma, faticano sempre di più ad entrare nella dieta dei più piccoli ed è per questo che l'Iias, Istituto italiano alimenti surgelati, ha stilato un vademecum di consigli pratici, per aiutare i bambini a superare il rifiuto delle verdure.

1. Mani in pasta. Un modo divertente per convincere i bambini a relazionarsi con il cibo è quello di coinvolgerli nella preparazione dei piatti. In questo modo i "piccoli chef" saranno anche più motivati ad assaggiare ciò che hanno contribuito a portare in tavola. Analogamente, coinvolgere i bambini durante la spesa può essere di stimolo per un "primo" assaggio.

2. Anche l'occhio vuole la sua parte. Presentare le verdure in piatti cromaticamente divertenti e in formati d'appeal può rappresentare un ulteriore incentivo al consumo da parte dei bambini. Zucchine, spinaci, carote, peperoni e zucca consentono preparazioni coloratissime e attraenti per i più piccoli.

3. Spazio alla fantasia. Dare vita a preparazioni più 'allegre' e invoglianti può essere d'aiuto: e allora si a polpettine, frittate o crocchette a forma di anima-



li, lettere e faccine sorridenti. Da non dimenticare poi la pizza: tutti i bambini ne vanno matti, per cui proporla con sopra qualche verdura può sicuramente indurli ad assaggiarla.

4. Piccoli bocconi per piccole bocche. Mettere nel piatto grandi quantità di verdure (così come di qualsiasi altro alimento) potrebbe scoraggiare e demotivare l'assaggio. Sicuramente piatti meno abbondanti risultano, per i bambini, pure meno 'impegnativi'.

5. Dare il buon esempio. Tutta la famiglia dovrebbe cercare di adottare lo stesso tipo di alimentazione, perché non si può pretendere che i bimbi si rimpinzino di frutta e verdura se i loro genitori disconoscono l'universo di ortaggi presenti in natura.

Fortunatamente, l'Italia si presenta tra i pochi paesi europei considerati "virtuosi" da questo punto di vista: nel 2017, in Italia sono stati consumati circa 8,5 milioni di tonnellate di frutta e verdura; un quantitativo superiore del 3% rispetto all'anno precedente.

Anche il ricorso alle verdure surgelate è aumentato notevolmente: nel 2016, ne sono state consumate complessivamente (tra retail e food service) 395.500 tonnellate e nel 2017, complice anche l'esplosione di nuove tendenze alimentari come il biologico o il forte incremento di vegetariani e vegani, la crescita dei vegetali, complessivamente, ha toccato quota 408.200 tonnellate, con un aumento del 3,2% (+7,8% per zuppe e minestrone e +5% per i vegetali preparati, nei primi 2 quadrimestri dell'anno).

Dalla classe energetica dei prodotti alla gestione dell'illuminazione e della stampa dei documenti, dall'uso delle scale al risparmio di acqua. Ecco il decalogo del consumo intelligente: 1) Suggestisci l'acquisto di prodotti in classe energetica A o superiore e con certificazioni 'energystar' ed 'ecolabel'. I recenti monitor a led consumano fino al 70% di energia in meno rispetto ai monitor lcd (a cristalli liquidi). 2) Accendi solo l'apparecchio che ti serve e spegni gli apparecchi staccandoli dalla presa elettrica. 3) Attiva le funzioni 'risparmio energia' e disattiva il 'salvaschermo'. Nei moderni schermi a led e a led, i salvaschermo hanno solo funzioni decorative e non consentono di risparmiare energia. Anzi, consumano più elettricità di quanta il computer ne userebbe normalmente. 4) Evita di stampare più volte un documento ancora in lavorazione, fai le modifiche sul video e stampa solo se è veramente necessario. Quando devi stampare un documento ancora in 'bozza', scegli le opzioni 'economy', 'draft' o 'bozza'. 5) Ricorda di spegnere le luci quando esci da una stanza e illumina solo dove serve. Sulla scrivania usa le lam-

DECALOGO 'GIOVANE' DEL CONSUMO INTELLIGENTE

pade da tavolo con braccio orientabile, consumano poco ed eviti zone d'ombra. Quando si rompe una lampadina, chiedi di sostituirla con una a led, molto più efficiente delle altre. 6) Sali e scendi le scale a piedi anziché prendere l'ascensore. Ogni volta che non usiamo l'ascensore risparmiamo circa 0,05 kWh. In piedi da fermi consumiamo una chilocaloria al minuto, se camminiamo tra 2,5 e 3,5 e se saliamo le scale di chilocalorie al minuto ne consumiamo più di 5. 7) Riduci il tempo impiegato per fare la doccia. Con una doccia breve risparmierei l'energia che serve per riscaldare l'acqua, oltre naturalmente all'acqua. Ricorda che ogni minuto in più che passi sotto la doccia consumi circa 10 litri di acqua. 8) Se a casa o a scuola la temperatura non è confortevole, non aprire le finestre ma chiedi di regolare la temperatura ambiente. Se spegni il climatizzatore che hai in camera almeno mezz'ora prima di uscire, ridurrai i consumi superflui e ti adatterai gradualmente alla temperatura ester-

na. 9) Per i tuoi spostamenti usa i mezzi pubblici o la bicicletta e, quando puoi, fai una salutare camminata. Chiedi ai genitori di organizzare un car pooling per trasportare più ragazzi che devono raggiungere la stessa meta. Considera che in media per ogni litro di benzina vengono rilasciati in atmosfera oltre 2,5 kg di CO2. 10) Non lasciare la porta del frigorifero aperta nell'attesa di decidere cosa prendere da mangiare o bere. Bastano 8 secondi per disperdere tutta l'aria fredda dell'interno. Il decalogo è stato realizzato dal Dipartimento Unità Efficienza Energetica di Enea nell'ambito della collaborazione con Green Cross per la campagna nazionale sull'efficienza energetica 'Italia in classe A' e il concorso 'Immagini per la Terra', riservato alle scuole di ogni ordine e grado e dedicato quest'anno al tema dell'energia. Sarà possibile inviare gli elaborati entro il 30 aprile 2018. Alle scuole premiate, 1.000 euro per realizzare un progetto di valorizzazione e tutela dell'istituto o del territorio.

In Breve

FERRERO LANCIA IL 'PROGETTO NOCCIOLA ITALIA'

Una 'spinta' alla filiera della nocciola made in Italy, sostenibile e di qualità. Ferrero Halzelnut Company, la divisione interna del Gruppo Ferrero interamente dedicata alla nocciola, lancia il Progetto Nocciola Italia, un progetto di filiera per la riconversione e valorizzazione di ampie superfici del nostro territorio. L'Italia rappresenta oggi il secondo player a livello mondiale con una quota di mercato di circa il 12% della produzione globale di nocciola e segue a distanza la Turchia che rappresenta il 70% del mercato complessivo. L'Italia però ha un grande potenziale di sviluppo grazie ad un territorio che, da Nord a Sud, è particolarmente vocato alla coltivazione di eccellenti varietà di nocciola. Ad oggi in Italia vengono dedicati oltre 70.000 ettari di terreno alla coltura della nocciola, con una produzione media di nocciola in guscio di circa 110.000 tonnellate/anno (dato medio/anno ultimi 10 anni). L'obiettivo auspicato dal piano Nocciola Italia è quello che, entro il 2025, 20.000 ettari di nuove piantagioni di nocciolo (+30% circa dell'attuale superficie) possano essere sviluppate.

ALMO NATURE DIVENTA 'OWNED BY THE ANIMALS'

Almo Nature diventa 'Owned by the Animals'. Ad annunciarlo l'imprenditore italiano Pier Giovanni Capellino, fondatore dell'azienda di Pet Food. "Nei prossimi mesi donerò, con effetto retroattivo sui profitti (dividendi) maturati dal 1° gennaio 2018, l'intera proprietà di Almo Nature ad una Fondazione, costituita col solo fine di promuovere, ovunque nel mondo, progetti in difesa dei cani, dei gatti e della biodiversità", spiega Capellino.

CITTÀ DEL MESSICO LANCIA UN TAXI IBRIDO PER RIDURRE LO SMOG

Il governo di Città del Messico, una delle città più inquinate al mondo, ha presentato il suo prototipo di 'taxi ibrido' che presto scenderà in strada, producendo il 50% in meno di emissioni rispetto ai normali taxi. Durante la presentazione, il sindaco Miguel Angel Mancera ha detto che 50 di questi nuovi modelli saranno lanciati questo mese di aprile come parte della prima fase. Il governo della città, che installerà stazioni di ricarica elettrica in diversi quartieri via via che il programma verrà esteso nella megalopoli, sta pianificando di sostituire tutti i taxi convenzionali con queste opzioni ecofriendly, risparmiando fino al 60% sul carburante. Città del Messico, con quasi 22 milioni di residenti, ha affrontato quasi 100 allarmi ambientali a causa dell'elevato livello di ozono negli ultimi due anni. Dal 2016, una nuova norma federale ha ridotto i limiti delle emissioni di gas sui veicoli all'interno di Città del Messico e in 18 città circostanti.