

NINAKAKAW

Il presente progetto, NINA KAKAW, nasce dal desiderio di creare una filiera etica, inclusiva e sostenibile che coinvolga contemporaneamente i piccoli produttori di cacao dell'Ecuador e le donne che vivono in situazioni di fragilità a Belluno, creando una progettualità dal doppio impatto che generi processi di empowerment sociale ed economico in questi due paesi

Sul territorio bellunese, il progetto NINA KAKAW vuole fornire una risposta concreta al bisogno di emancipazione e indipendenza economica riscontrati tra le donne seguite nei centri anti violenza (CAV) della provincia.

Sul territorio ecuadoriano, invece, il progetto NINA KAKAW ha come principale obiettivo quello di aiutare le famiglie indigene kichwa dell'Amazzonia a raggiungere un'indipendenza economica mediante la valorizzazione del cacao fino de aroma, una materia prima di altissima qualità che contribuisce al mantenimento della biodiversità amazzonica e alla salvaguardia dell'identità culturale indigena.

IL CACAO, UN PROGETTO!

Il cacao fino de aroma, infatti, è una delle molteplici piante che compone "la chakra", sistema ancestrale agroforestale di produzione agricola tramandato di madre in figlia. Si tratta di una sorta di orto 'familiare' in cui convivono diverse specie vegetali, dalle piante medicinali, agli ortaggi fino agli alberi da frutto. Una diversità che arricchisce il terreno e che si contrappone allo stress delle monocolture intensive, rappresentando la principale fonte di sussistenza e reddito della popolazione indigena. Nel corso degli ultimi trent'anni le comunità indigene produttrici di cacao residenti nella Provincia amazzonica del Napo in Ecuador sono state beneficiarie di numerosi progetti, sia di cooperazione internazionale sia a livello governativo, tutti aventi come focus principale l'aumento della produttività e della resilienza dei sistemi agricoli. I diversi interventi si sono sempre indirizzati verso il miglioramento delle tecniche di coltivazione, concentrando la maggior parte degli sforzi sulla selezione e replica delle specie più resistenti e produttive. In questo modo, il cacao fino de aroma è stato sostituito da diversi cloni di cacao selezionati per l'apparente produttività e resistenza, portando i piccoli produttori a massimizzare la produzione a discapito dell'altissima qualità potenziale del cacao fino de aroma e della grande biodiversità dell'Amazzonia. Il sistema chakra viene infatti trasformato in coltivazioni intensive che necessitano di fertilizzanti e chimici.

Tuttavia, la mancanza di formazione sulle tecniche di post-raccolta del cacao (fermentazione ed essiccazione delle fave) all'interno delle diverse comunità indigene ha fatto sì che gli ottimi risultati conseguiti nella produzione di cacao fossero insufficienti per garantire una maggior indipendenza economica ai piccoli produttori.

Normalmente, i piccoli produttori fanno fermentare ed essiccare le fave di cacao ai bordi delle strade. Le principali conseguenze di tale comportamento sono uno spreco di materia prima e perdita di qualità del prodotto e ciò si deve principalmente:

- a una mancata fermentazione della materia prima: le formiche ed altri insetti si cibano di tutti gli zuccheri che sono fondamentali per far avvenire un giusto processo di fermentazione;
- alla creazione di muffe: le abbondanti piogge tropicali e gli alti livelli di umidità spesso causano muffe che danneggiano le fave vanificando il lavoro che è stato necessario per arrivare fino a questa fase;
- a un'ultra-essiccazione delle fave: l'esposizione non controllata al sole su asfalto e/o lamiere di metallo roventi spesso porta ad un'ultra-essiccazione che brucia le fave facendogli perdere i diversi aromi.

In queste condizioni, le fave reduci da un errato processo di post-raccolta vengono obbligatoriamente vendute agli intermediari dei colossi del mercato del cioccolato, che accettano cacao di scarsa qualità a fronte di pochi centesimi (0,25 \$ al kg). Una corretta fermentazione ed essiccazione del cacao, oltre ad essere essenziale se si vogliono mantenere ed esaltare tutte le caratteristiche organolettiche e sensoriali della materia prima, è importante per poter valorizzare economicamente il proprio prodotto.

Per questo motivo, il progetto NINA KAKAW mira a formare e sostenere n.18 produttrici e produttori di cacao fino de aroma dell'Associazione Mishky Runa situata nella Comunità Venecia Izquierda, Puerto Mishaualli – Ecuador sui processi di fermentazione ed essiccazione. Nello specifico, l'Associazione è composta da n. 9. uomini e n. 9 donne, tra le quali vi è la Presidente.

Il coinvolgimento delle donne nella produzione e nella gestione delle colture fornisce un indicatore della loro influenza sulle decisioni delle famiglie e sul controllo delle risorse economiche. Data la sua rilevanza economica per le famiglie rurali, il cacao gioca un ruolo importante nell'empowerment delle donne indigene residenti nell'area: le donne sono attivamente impegnate nella produzione del cacao, ma i ruoli di genere tradizionali e i loro vincoli ne ostacolano la partecipazione.

Le donne residenti nelle aree rurali possiedono quasi tanto terreno agricolo quanto gli uomini, ma in generale, gli uomini prendono le decisioni per la famiglia, come quelle sulla produzione agricola, anche quando la terra è posseduta esclusivamente da donne o congiuntamente da uomini e donne. Questa disparità nelle decisioni sull'uso dei terreni si traduce naturalmente nella mancata partecipazione delle donne alle attività di produzione agricola. Le donne sono generalmente viste come aiutanti nelle piantagioni di cacao, malgrado svolgano molti degli stessi compiti degli uomini, e sono quasi interamente escluse dalla commercializzazione del prodotto.

La promozione della produzione del cacao fino de aroma, nonché delle altre colture "della chakra", permette il miglioramento della resilienza e del benessere dei piccoli produttori/produttrici, fornisce opportunità economiche alle donne, e contribuisce al raggiungimento della sovranità alimentare delle famiglie della Comunità Venecia.

