

## Studenti giornalisti parlano di cacao e sfruttamento al Giotto Ulivi



I ragazzi del Giotto Ulivi (in particolare della Seconda Commerciale) giornalisti per raccontare il loro lavoro nel progetto dedicato al cioccolato, realizzato in collaborazione con 'La Escalera' negozio equosolidale di Borgo San Lorenzo. Ecco uno dei bei lavori che volentieri ospitiamo, a firma di Francesca Mirabelli e Niccolò Murino

I prodotti equosolidali sono ormai in commercio in tutti paesi, ma pochi conoscono lo scopo di questo tipo di commercio. La nostra scuola, IIS Giotto Ulivi, per conoscere meglio questo genere di prodotti, ha organizzato quattro incontri con la dottoressa Paola Chelazzi, volontaria nel negozio l'Escalera di Borgo San Lorenzo.

Questo negozio vende prodotti equosolidali, come astucci, utensili da cucina ma soprattutto cioccolato. Il cioccolato lo possiamo trovare in tutti i negozi alimentari, ma in pochi conoscono cosa vi si nasconde dietro.

Il cioccolato possiede una filiera corta ma viene esportato da paesi lontani che principalmente sono: Costa d'Avorio, Ghana, Indonesia, Messico ed Ecuador. Da soli Costa d'Avorio e Ghana rappresentano il 70% della produzione mondiale.

Produzione=lavorazione=costo. In questo caso però per lavorazione si intende lo sfruttamento di bambini e ragazzi, che non sono quindi stipendiati ma semplicemente sfamati. Questa dura verità nessuno la accetta come possiamo verificare guardando "The dark side of chocolate" (video reperibile liberamente su YouTube e realizzato dal giornalista Miki Mistrati), tutti negano e nessuno crede in questi terribili fatti.

Si contano 230mila bambini che lavorano nei campi, di cui 15.000 schiavi. I bambini, di età tra gli 11 e i 14 anni, vengono trasportati con dei pullman sino al confine dove vengono prelevati con delle moto e portati nei campi di lavoro. Il "costo" del bambino è di 230 €, trasporto compreso, e questo a tempo indeterminato. I bambini hanno un compito preciso: devono raccogliere le cabosse del cacao.

La lavorazione consiste nelle seguenti fasi:

- Apertura del seme
- Sgranamento della poltiglia bianca
- Fermentazione
- Tostatura

Dopo la tostatura si ricaverà la pasta di cacao che verrà impiegata in due diversi modi:

- Burro di cacao (si utilizza per fare la cioccolata bianca)
- La polvere di cacao (si utilizza per il cioccolato classico)

Per ottenere il burro e la polvere si utilizza il concaggio, cioè un processo costoso, ma di grande qualità. Alcune grandi industrie del cioccolato usano la lecitina di soia, più economica, per risparmiare sul concaggio. Dopo aver temperato e raffreddato avremmo la “nostra” cioccolata.

Sotto la guida di Paola abbiamo imparato a degustare la cioccolata e possiamo individuare tre difetti nella tavoletta di cioccolata, se è: granulosa, farinosa o collosa.

Poiché purtroppo la maggior parte delle industrie del settore sfrutta i bambini, nel 2000 ci fu una campagna per spingere le aziende a vendere una parte della propria cioccolata in modo equo. Tutti noi percepiamo la cioccolata come una cosa dolce, ma in pochi conoscono l’amara verità che si nasconde dietro: dallo sfruttamento dei bambini all’indifferenza verso quelle aziende che si sentono padrone di tutto e di tutti.

Molte persone sono morte perché cercavano di dire la verità al mondo intero, sono morti da “eroi”, ma sfortunatamente in pochi se ne ricordano o li conoscono.

“Equo significa aiutare a diventare indipendente e non semplicemente dare soldi a chi ne ha bisogno” Paola Chelazzi

***Francesca Mirabelli***

***Niccolò Murino***

(2^commerciale 1 – IIS Giotto Ulivi di Borgo san Lorenzo)