

1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Dietro il verde brillante delle foglie di tè, si nascondono colori più forti. Sono quelli che, nei paesi in via di sviluppo, contraddistinguono pratiche produttive improntate allo sfruttamento dei lavoratori (donne e bambini), al poco rispetto dei diritti dei lavoratori, allo scarso rispetto dell'ambiente. Il Commercio Equo e Solidale prevede che l'acquisto del tè avvenga ad un prezzo che copre i costi di una produzione sostenibile (quindi anche quelli sociali ed ambientali). Sul fronte sociale ci sono ancora problemi da risolvere: a lavorare nelle piantagioni sono le fasce sociali più deboli: immigrati, donne e bambini, sui quali pesano discriminazioni ed orai massacranti. I salari minimi poi non servono a soddisfare le esigenze di base. I lavoratori non hanno vita facile: sono esposti a pesticidi ed insetticidi tossici, a insetti e serpenti pericolosi ed a violenze. In Tanzania ad esempio una inchiesta ha rivelato che i bambini rischiano abusi sessuali. ALTROMERCATO (www.altromercato.it) ha sviluppato molti progetti per la produzione di tè nell'ambito del commercio equo e solidale ove il prezzo del tè è trasparente: un terzo va ad ALTROMERCATO, un terzo ai negozianti ed un terzo ai coltivatori, che così hanno un salario più alto.



Sul fronte ambientale abbiamo inquinamento, erosione dello strato di terreno fertile (si perdono dalle 20 alle 160 tonnellate di terra l'anno se una foresta viene sostituita da una piantagione), frane, distruzione di ampie tratti di foresta con conseguente perdita di specie animali e vegetali. Da non dimenticare che la produzione del tè comporta il consumo di grandi quantità di acqua ed energia. Gli standard (applicati nei tè biologici) vietano l'uso dei fertilizzanti e pesticidi chimici, stabiliscono limiti per inquinamento di acqua, suolo ed aria e prevedono politiche di riforestazione e di protezione della biodiversità. Comunque ci sono specifiche relative all'uso dei fertilizzanti, al corretto smaltimento dei rifiuti, al mantenimento delle falde acquifere e della fertilità del suolo.

Il tè (nero e verde) è una fonte naturale di flavonoidi, dal grande potere antiossidante capaci di proteggere le cellule ed i tessuti dall'azione dei radicali liberi. Anche il tè contiene caffeina e tre tazze di questa bevanda corrispondono a circa una tazzina di caffè. Il tè non possiede alcuna caloria.

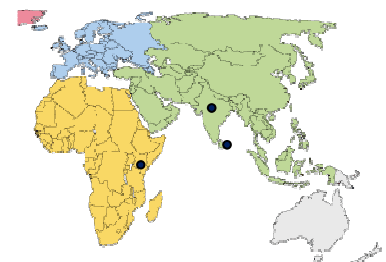
Tutte le qualità di tè contengono varie sostanze, tra le quali la teina ed il tannino. Se la prima stimola il sistema nervoso centrale, il muscolo cardiaco e, in genere, la muscolatura liscia, la proprietà principale del tannino è quella di far precipitare le proteine (quindi, è un antidoto ad alcuni veleni). Ha qualità astringenti; inoltre il tè verde ed il tè bianco contengono una serie di vitamine (C, B1, B2, E2 e P).

Tutte le qualità di tè contengono varie sostanze, tra le quali la teina ed il tannino. Se la prima stimola il sistema nervoso centrale, il muscolo cardiaco e, in genere, la muscolatura liscia, la proprietà principale del tannino è quella di far precipitare le proteine (quindi, è un antidoto ad alcuni veleni). Ha qualità astringenti; inoltre il tè verde ed il tè bianco contengono una serie di vitamine (C, B1, B2, E2 e P).

Tutte le qualità di tè contengono varie sostanze, tra le quali la teina ed il tannino. Se la prima stimola il sistema nervoso centrale, il muscolo cardiaco e, in genere, la muscolatura liscia, la proprietà principale del tannino è quella di far precipitare le proteine (quindi, è un antidoto ad alcuni veleni). Ha qualità astringenti; inoltre il tè verde ed il tè bianco contengono una serie di vitamine (C, B1, B2, E2 e P).

2) AREA GEOGRAFICA

In **Kenia**, Meru Herbs è una cooperativa nata da un progetto per la distribuzione dell'acqua a 450 famiglie e per l'irrigazione dei campi; produce il tè Meru. La cooperativa Stassen nello **Sri Lanka** coinvolge 2600 coltivatori e circa 3500 donne, tutte di etnia Tamil, che usufruiscono dei benefici del commercio equo nella forma di servizi; producono il tè nero e il tè verde. A Potong, nel Nord Est dell'**India**, i piccoli coltivatori si sono uniti nell'associazione PTWWC (Potong Tea Workers Welfare Committee) e sono diventati proprietari della terra che lavorano seguendo principi di sostenibilità sociale ed ambientale; producono il tè nero ed il tè verde.



3) I PRODOTTI

Il tè nero e quello verde non derivano da piante diverse, ma solo da lavorazioni differenti. Un buon tè inoltre, dipende da molti fattori: la varietà della pianta, il metodo di coltivazione, l'altitudine (le piante più aromatiche crescono sugli altipiani fra i 1200 ed i 2000 m); conta anche la tipologia di foglia che si seleziona. Quanto più la foglia è alta (in cima al ramo e vicino ai fiori del tè) e giovane, tanto migliore sarà la bevanda che si ottiene. Contrariamente a quanto si pensa, la scritta "Orange Pekoe", indicata talvolta sulle confezioni, non si riferisce al gusto del tè (non vuol dire che il tè è aromatizzato all'arancia), bensì alla tipologia di foglie che lo compongono. Per essere classificato "Orange Pekoe" un tè deve essere composto solo dalle ultime due foglie e dalla gemma apicale del ramo. Una volta raccolte le foglie vengono lavorate in modo da ottenere differenti tè.

- **tè nero**: la qualità varia a seconda della zona di raccolta; in tutte le produzioni sono previste quattro fasi: l'appassimento, l'arrotolamento, la fermentazione completa e l'essiccazione finale. L'infuso è di color marrone; il sapore è forte.
- **tè verde**: non viene fatto fermentare e per questo conserva il tipico color verde spento. Viene stabilizzato con il vapore e poi fatto essiccare leggermente, conservando la clorofilla delle foglie ed i polifenoli dalle proprietà anti-ossidanti;
- **tè bianco**: rarissimo e molto costoso; l'infusione è pallida ed il sapore molto delicato. E' composto dalla prima foglia all'apice del ramo, la cui raccolta avviene solo in primavera. Si ottiene così una bevanda ricca di vitamine e Sali minerali.

Sulle confezioni raramente si trovano spiegazioni esaurienti; se leggete ad esempio "W=whole" significa che le foglie sono lasciate intere, "B=broken" che vengono spezzettate; "F=fanning" che sono sbriciolate finemente; "D=dust" rivela la polvere di scarto contenuta nei filtri; "H=high grown" coltivato ad altitudine elevata; "Flowery" indica le foglie nel cui punto di attacco al ramo nascono i fiori; "T=tippy" indica la parte della pianta più ricca di germogli; "O=Orange" è sinonimo di altissima qualità; "P=Pekoe" indica le foglie più giovani e pregiate.

