

## 1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Lo **zucchero bianco** è un prodotto dell'industria alimentare; si ricava dal succo di barbabietola o di canna. E' saccarosio puro. L'Organizzazione Mondiale della Sanità indica lo zucchero (bianco e raffinato) tra le probabili cause di carie, diabete ed obesità. Lo zucchero raffinato è presente in moltissimi trasformati alimentari, dolci in genere e bevande.

E' una sostanza innaturale dalle caratteristiche tossiche. Il

succo zuccherino, proveniente dalla prima fase della lavorazione della barbabietola o della canna da zucchero, viene sottoposto a complesse trasformazioni industriali: prima viene depurato con latte di calce, che provoca la perdita e la distruzione di sostanze organiche, proteine, enzimi e sali di calcio; poi per eliminare la calce, che è rimasta in eccesso, il succo zuccherino viene trattato con anidride carbonica. Il prodotto quindi subisce un ulteriore trattamento con acido solforoso per eliminare il colore scuro; successivamente viene sottoposto a cottura, raffreddamento, cristallizzazione e centrifugazione. Si arriva così allo zucchero grezzo. Da qui si passa alla seconda fase di lavorazione: lo zucchero viene filtrato e decolorato con carbone animale e poi, per eliminare gli ultimi riflessi giallognoli viene colorato con il colorante blu oltre mare o con il blu idrantene (proveniente dal catrame e quindi cancerogeno). Per poter essere assimilato e digerito lo zucchero bianco ruba al nostro corpo vitamine e sali minerali (in particolare il calcio ed il cromo) per ricostituire almeno in parte quella armonia di elementi distrutta dalla raffinazione. Le conseguenze di tale processo digestivo sono la perdita di calcio, nei denti e nelle ossa, con l'indebolimento dello scheletro e della dentatura. Ciò favorisce la comparsa di malattie ossee.

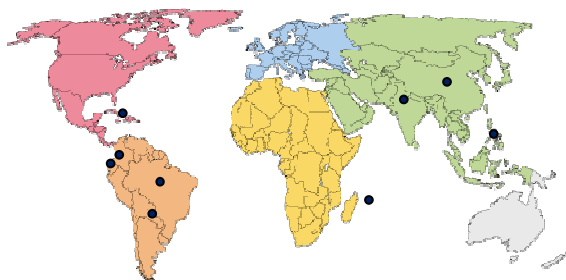
Lo **zucchero integrale** di canna, invece, è più ricco dal punto di vista nutrizionale perché contiene altri zuccheri come il fruttosio e fornisce sali minerali come calcio, fosforo, potassio, zinco, fluoro, magnesio ed anche vitamine del gruppo A, B e C. La lavorazione dello zucchero integrale di canna grezzo avviene in modo artigianale ed è gestito a livello familiare. La canna da zucchero viene tagliata e portata ai *trapiche*, piccoli mulini a motore che estraggono meccanicamente dalle canne il succo che viene avviato alla bollitura. Il succo viene poi "chiarificato" con il processo di decantazione. Dopo una prima filtrazione, viene scaldato e versato in una vasca dove avviene la cristallizzazione per raffreddamento. La produzione non prevede l'uso di sostanze chimiche salvando così la melassa, che ha delle componenti aromatiche.

Il commercio equo e solidale utilizza solo lo zucchero integrale di canna e, oltre al prezzo contrattato direttamente con il produttore, paga un fair trade premium di 20 \$ a tonnellata, che va a finanziare progetti di sviluppo, formazione e servizi a beneficio delle comunità locali. Se lo zucchero proviene da agricoltura biologica il commercio equo paga un ulteriore premium bio di 60 \$ per tonnellata. ALTROMERCATO ([www.altromercato.it](http://www.altromercato.it)) attiva anche progetti di cooperazione tecnica, proposti dagli stessi partner, e mirati a migliorare le condizioni economiche, sociali e ambientali, la qualità e le tecniche di produzione.



## 2) AREA GEOGRAFICA

La canna da zucchero è una pianta tropicale originaria del Sud-Est asiatico. I produttori oggi si trovano in America Centrale e Meridionale ed in Asia ovvero in: India, Brasile, Colombia, Cina, Cuba, Paraguay, Mauritius, Ecuador, Filippine.



### 3) I PRODOTTI

Gli zuccheri di ALTROMERCATO sono al 100% di canna da zucchero ed interamente lavorati nel Sud del mondo, non raffinati, ricchi di Sali minerali ed aromi caratteristici.

MASCOBADO e DULCITA sono zuccheri integrali di canna bio. DULCITA è prodotto in Ecuador dalla cooperativa Copropag socia a sua volta di MCCH (Maquita Cushunchic Commercializando como Hermanos) organizzazione che lavora con il commercio equo ormai da oltre vent'anni. Mascobado è prodotto nelle Filippine da PFTC (Panay Fair Trade Center).

La terza proposta di zucchero bio di ALTROMERCATO è PICAFLOR, uno zucchero di canna semi-raffinato ottenuto senza l'ausilio di sostanze chimiche sbiancanti. Viene prodotto in Paraguay dalla cooperativa Manduvirà, organizzazione che coinvolge 1300 famiglie di piccoli produttori.

Lo zucchero DEMERARA proviene da Cuba e dalle Mauritius; qui la coltivazione della canna da zucchero è affidata a 5 cooperative di piccoli agricoltori che ricevono il premio fair trade. La canna viene poi inviata agli zuccherifici della zona dove avviene la produzione. Ad aggiungere valore al prodotto vi è il confezionamento di cui si occupa Craft Aid, un'organizzazione che offre opportunità di lavoro a persone disabili ed a soggetti in gravi difficoltà economiche.

	<p>MASCOBADO – Filippine: è ricco di Sali minerali, in particolare di ferro. Non è sbiancato chimicamente e la naturale presenza di melassa gli conferisce colore scuro e aspetto non cristallino. Caratteristiche di MASCOBADO sono la presenza di piccoli granuli, il sapore intenso ed il leggero retrogusto di liquirizia. Ottimo nei dolci, nelle macedonie e con lo yogurt bianco, al quale conferisce un gusto molto speciale</p>
	<p>DULCITA- Ecuador: è uno zucchero non raffinato. E' ricco di Sali minerali ed in particolare di ferro. Non è sbiancato chimicamente e la naturale presenza di melassa gli conferisce il colore ambrato e l'aspetto non cristallino. DULCITA ha sapore dolce e mieloso, colore giallo ambrato; è adatto a dolci, cocktail e preparazioni cremose. E' ottimo nelle bevande, negli infusi e nel tè.</p>
	<p>PICAFLOR – Paraguay: è certificato bio ed ha un sapore delicato con un leggero sentore di miele.</p>
	<p>DEMERARA – Cuba/Mauritius: ha colore dorato, aspetto cristallino e brillante e un ricco aroma dovuto alla presenza di melassa che "avvolge" i cristalli, piacevolmente croccanti e dal delicato sapore caramellato. Ideale per dolcificare il caffè, con cereali, frutta e yogurt e nella preparazione di torte, biscotti e glasse per dolci.</p>