

Il cioccolato, un tema per l'insegnamento

1° CICLO

Il lungo viaggio di una fava di cacao



Suggerimenti per l'educazione
allo sviluppo sostenibile

Impressum

Autrice: Marie-Françoise Pitteloud

Redazione: Urs Fankhauser

Traduzione e adattamento: Alessandra Arrigoni Ravasi

Crediti fotografici: Copertina: CC-BY: Irene Scott, AusAID | Miniature 1-7: CC-BY: Irene Scott, AusAID; CC-BY-SA_ICCFO; CC-BY-SA_Fletcher6; CC-BY_Falk Lademann; CC-BY-SA_Sanjay Acharya; CC-BY-SA_Adiel Io; CC-BY_Richard Faulder.
CC-BY-NC-ND éducation21, ottobre 2016

éducation21 | Piazza Nosetto 3 | 6500 Bellinzona

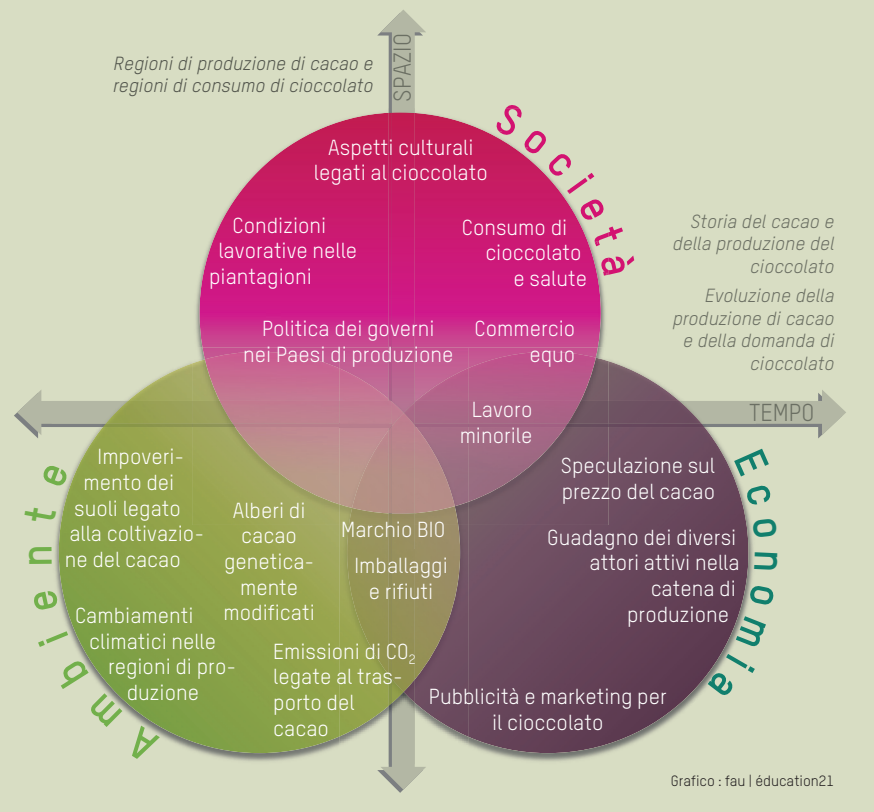
tel. +41 91 785 00 21 | info_it@education21.ch | www.education21.ch



CACAO E CIOCCOLATO: FATTI E CIFRE

Cacao, cioccolato e ESS

Il cioccolato è troppo buono! Ma chi partecipa alla sua elaborazione? Da dove viene il cacao? E in quali condizioni viene coltivato? Grazie al suo carattere pluridimensionale e alla sua integrazione nella realtà degli allievi, il cioccolato offre un'entrata in materia perfetta per l'educazione allo sviluppo sostenibile. Le attività proposte permettono di scoprire alcuni aspetti nascosti della tematica portando gli allievi a riflettere in modo critico e favorendo nel contempo un consumo più consapevole di questo prodotto di cui gli Svizzeri vanno pazzi.



La cultura del cacao

L'albero del cacao produce un frutto chiamato "cabossa", che contiene i semi, detti "fave" di cacao. Al momento della raccolta, si raccolgono le cabosse e le stesse vengono in seguito aperte per estrarne le fave. Bisogna poi lasciarle fermentare e seccare prima di imballarle per il loro trasporto. Nelle aziende di trasformazione, le fave sono pulite e tostate prima di essere macinate e divenire pasta di cacao. È a partire da questa pasta che si ottengono il burro e la polvere di cacao, i quali sono la base per fabbricare il cioccolato.

Chi produce il cacao?

L'albero del cacao cresce solamente nelle regioni calde e umide (clima tropicale) ubicate attorno all'equatore. Per questa ragione, le principali regioni produttrici si trovano in Africa occidentale (Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria), nel sud-est asiatico (Indonesia) e in America latina (Brasile, Ecuador). Il principale produttore di cacao è la Costa d'Avorio con il 37% della produzione mondiale.

I problemi dei coltivatori

Il mercato mondiale del cacao è dominato da un pugno di aziende e il prezzo della fava è fissato in base al mercato. In questo modo, i coltivatori ricevono una parte davvero minima (circa il 6%) dei ricavi della vendita del cioccolato. Per diminuire i costi, il lavoro è spesso delegato ai bambini: in Africa occidentale, sono oltre 1,5 milioni i bambini che lavorano nelle piantagioni di cacao, di cui un terzo in condizioni che mettono in pericolo la loro salute e il loro sviluppo. Prigionieri del circolo vizioso della povertà, i coltivatori di cacao sono confrontati con enormi difficoltà di produzione. Non hanno i mezzi necessari per investire nelle infrastrutture delle piantagioni, e ciò comporta una diminuzione nel rendimento dei raccolti. Di conseguenza, molti di loro abbandonano l'attività o emigrano. Per tutte queste ragioni, la produzione mondiale di cacao tende a diminuire – mentre la sua domanda è in forte crescita – e si teme una penuria per i prossimi anni.

Chi consuma il cioccolato ?

Gli Svizzeri figurano tra i principali consumatori di cioccolato al mondo con circa 12 kg per abitante ogni anno – anche se va ricordato che una parte di questa cifra è riconducibile al turismo. Gli altri grandi consumatori di cioccolato vivono nei Paesi dell'Europa del Nord (Germania, Inghilterra, Irlanda e Paesi scandinavi) e in America del Nord (Stati Uniti e Canada): tutti ne consumano più di 5 kg all'anno (per abitante). Quanto alle nazioni africane produttrici di cacao, si situano alla fine della lista con meno di una tavoletta all'anno per abitante. Parallelamente, il cioccolato seduce sempre più consumatori a livello mondiale e la domanda è in forte crescita nei Paesi emergenti quali Cina o India.

I principi di base del commercio equo

- Relazioni commerciali stabili basate sulla durata e sul partenariato con i produttori del Sud.
- Prezzi equi e trasparenti, nonché salari decenti per i lavoratori.
- Condizioni lavorative che proteggono la salute delle persone e divieto assoluto di lavoro minorile.
- Coltivazioni che rispettano l'ambiente e mantengono intatte le risorse naturali.
- Controlli regolari lungo tutta la catena di produzione con lo scopo di garantire il rispetto dei principi del commercio equo.

Alcuni siti per approfondire la tematica:

Dossier sul cioccolato della Dichiarazione di Berna (in tedesco e francese) che presenta le principali problematiche legate al commercio mondiale del cacao:
www.ladb.ch/themes-et-contexte/consommation/chocolat/

Campagna europea per un cioccolato equo:
<https://it.makechocolatefair.org/>

World cocoa foundation (in francese, tedesco e inglese):
www.worldcocoafoundation.org

International cocoa initiative (ICI) (in francese e inglese):
www.cocoainitiative.org

Informazioni generali sul cioccolato (in francese):
www.chococlic.com

Swiss fairtrade, l'associazione mantello degli attori del commercio equo in Svizzera: www.swissfairtrade.ch

Max Havelaar, che attribuisce il marchio Fairtrade in Svizzera (in francese e tedesco): www.maxhavelaar.ch

Il lato nascosto dei marchi: un sito di OXFAM che permette la raccolta di informazioni sulle pratiche di alcuni grandi marchi alimentari, permettendo inoltre di rivolgersi direttamente agli stessi marchi per richiedere dei cambiamenti:
www.behindthebrands.org/it-it

Percentuale di guadagno degli attori che lavorano nella catena di produzione del cioccolato. Schemi disponibili nel sito:
<https://it.makechocolatefair.org/problemi/cocoa-prices-and-income-farmers>

Il funzionamento dei collegamenti ai siti è stato verificato nell'ottobre 2016.



ATTIVITÀ I: IL LUNGO VIAGGIO DI UNA FAVA DI CACAO

Collegamenti ai piani di studio

Area SUS/NS dimensione ambiente	Riconoscere e orientarsi negli spazi di vita famigliari e locali.
Area SUS/NS dimensione ambiente	Stabilire le prime relazioni tra le condizioni biofisiche degli ambienti e i comportamenti degli organismi viventi e degli esseri umani nel mondo.

Obiettivi:

- Riconoscere il cacao quale ingrediente principale del cioccolato e spiegare brevemente il modo in cui lo si coltiva.
- Identificare e mettere in ordine le tappe principali della catena di produzione del cioccolato.

Durata: 1-2 lezioni

Materiale: manifesto e cartoline del set didattico “365 prospettive di educazione allo sviluppo sostenibile” (in modo particolare quelle qui proposte), cartina del mondo, 1-2 tavolette di cioccolato (per coerenza, scegliere una marca di cioccolato del commercio equo). Se possibile, procurarsi delle fave di cacao in una fabbrica di cioccolato.

1ª parte: il cioccolato – qualcosa di completamente svizzero?

1. Esporre agli allievi la seguente situazione fittizia: “State per andare a trovare un amico (o un’amica) che vive in un Paese lontano e volete portargli un regalo tipicamente svizzero. Cosa scegliete?”. Ogni allievo scrive la sua risposta (o la rappresenta con un disegno) su un pezzo di carta e lo incolla successivamente alla lavagna.
2. Raggruppare le risposte in base alla categoria e fermarsi sul cioccolato – che probabilmente sarà stato indicato da uno o più allievi. Porre la seguente domanda: “Il cioccolato è un prodotto completamente svizzero?”. Gli allievi discutono a coppie.
3. Raccogliere le risposte in classe, poi chiedere agli allievi di elencare gli ingredienti principali del cioccolato. A piccoli gruppi si spostano davanti al manifesto per identificare questi ingredienti.
4. Raccogliere le risposte dei diversi gruppi, poi incentrare la discussione sul cacao. Sottolineare che questo prodotto non è svizzero e dare alcune spiegazioni sul modo in cui viene coltivato (vedere “Fatti e cifre”).

5. Su una cartina del mondo, posizionare la Svizzera e le principali regioni di produzione del cacao: Africa occidentale (Costa d’Avorio, Ghana, Nigeria), sud-est asiatico (Indonesia) e America latina (Brasile, Ecuador).

2ª parte: un lungo viaggio

6. Mostrare agli allievi una tavoletta di cioccolato e dire che alla fine della lezione si farà una piccola degustazione. Proporre di interessarsi prima al lungo viaggio fatto dalle fave di cacao che sono state utilizzate per fabbricare questa tavoletta. [Se possibile, mostrare agli allievi delle vere fave di cacao, farle toccare e odorare.]
7. Leggere le 7 tappe del viaggio (vedere qui sotto). Per ogni tappa dare la cartolina corrispondente ad un allievo, il quale si metterà davanti al resto della classe, in ordine cronologico da sinistra a destra. Per l’ultima tappa, consegnare una tavoletta di cioccolato invece di una cartolina.
 - a. Le fave provengono dalla piantagione di Fatou, che abita in Costa d’Avorio. È lei che ha raccolto i frutti dell’albero del cacao (le cabosse) per ricavarne le fave.
 - b. Dopo che sono fermentate e seccate, le fave di cacao sono messe in grandi sacchi e vengono trasportate con dei camion verso il porto più vicino.
 - c. Le fave hanno viaggiato a lungo per nave, chiuse in container. Accanto a loro, in altri container, c’erano anche delle banane e del caffè.
 - d. Giunte in Europa, le fave sono state trasportate via treno fino ad un’azienda in cui sono state tostate e macinate per essere trasformate in pasta di cacao.
 - e. La pasta di cacao è stata riscaldata, lavorata e poi mescolata ad altri ingredienti per poter diventare questa tavoletta di cioccolato.
 - f. La tavoletta è stata a sua volta trasportata con un camion fino al reparto cioccolato del supermercato accanto a casa mia.
 - g. Infine, è stata messa nel mio carrello, poi nella mia auto/bicicletta/borsa per giungere fino a qui.



8. In seguito, chiedere a 7 allievi di consegnarvi nuovamente le cartoline e la tavoletta di cioccolato e distribuirli di nuovo ad altri 7 allievi, i quali verranno a mettersi a loro volta davanti al resto dei compagni, questa volta però il tutto non deve essere in ordine. Il resto della classe deve ricomporre le varie tappe del viaggio, in base alle seguenti regole:
 - L'esercizio va svolto in silenzio.
 - Gli allievi si alzano uno dopo l'altro e spostano una sola "tappa".
 - Gli allievi che hanno in mano le cartoline non possono fare alcun tipo di gesto e si lasciano spostare dagli altri compagni.
9. Quando le varie tappe di viaggio sono nel giusto ordine, chiedere agli allievi cosa li ha colpiti in questa storia e cosa hanno imparato di nuovo sul cioccolato.
10. Distribuire 2 quadratini di cioccolato ad ogni allievo e proporre di fare una degustazione in due tappe:
 - a) assaggiare il 1° quadratino ad occhi aperti, descrivendo i sapori che si identificano.
 - b) assaggiare il 2° quadratino ad occhi chiusi, ripensando al lungo viaggio delle fave di cacao e alle persone che hanno lavorato per produrre questa tavoletta di cioccolato.

Ulteriori suggerimenti:

- Incollare le cartoline su un cartellone e decorarlo con gli allievi per rappresentare il viaggio delle fave di cacao.
- Elencare i diversi mezzi di trasporto utilizzati per spostare le fave di cacao e il cioccolato. Ritrovare questi mezzi di locomozione nel manifesto.
- Fabbricare del cioccolato (con l'aiuto della valigetta di [éducation21](#)).

ATTIVITÀ II: UN SOLO QUADRATINO DI CIOCCOLATO

Obiettivi:

- Far riflettere sul proprio consumo di cioccolato e sul valore dato a questo prodotto.
- Prendere consapevolezza che esistono delle differenze a livello mondiale rispetto alla disponibilità e al consumo di cioccolato.

Durata: 1 lezione circa

Materiale: manifesto “365 prospettive di educazione allo sviluppo sostenibile”, cartina del mondo, un quadratino di cioccolato per allievo (per coerenza, scegliere una marca di cioccolato del commercio equo).

1ª parte: il nostro consumo di cioccolato

1. A coppie o a gruppi di tre, gli allievi cercano nel manifesto alcuni prodotti che contengono del cacao e del cioccolato. Completano la lista con altri prodotti consumati regolarmente (biscotti al cioccolato, cacao in polvere, mousse al cioccolato, eccetera).
2. Elencare o disegnare alla lavagna le principali risposte.
3. Chiedere agli allievi ogni quanto e in che occasioni mangiano questi prodotti contenenti cioccolato.
4. Raccogliere le diverse risposte, poi spiegare che la Svizzera è il Paese che consuma più cioccolato al mondo (vedere “Fatti e cifre”).
5. Indicare su una cartina del mondo le regioni che consumano più cioccolato (vedere “Fatti e cifre”). Rilevare che in altre regioni, il consumo di cioccolato è molto inferiore e che si tratta proprio dei Paesi produttori di cacao, ingrediente base del cioccolato. Indicare sulla cartina le principali nazioni produttrici (vedere “Fatti e cifre”). Infine sottolineare che la domanda di cioccolato è ovunque in aumento.

2ª parte: un solo quadratino a testa

6. Esporre la seguente situazione fittizia:

“Gli abitanti del pianeta vogliono mangiare sempre più cioccolato. Allo stesso tempo, c'è sempre meno cacao per produrlo. Il cioccolato diventa allora un prodotto molto prezioso e difficile da trovare. Per la nostra classe, abbiamo potuto trovare un solo quadratino per ogni allievo per tutto l'anno scolastico. Dovete decidere quando, dove e come lo mangerete.”
7. Gli allievi riflettono innanzitutto da soli, in silenzio, e poi discutono a coppie. [altra possibilità: rappresentare la situazione proposta con un disegno o con alcune frasi.]

8. Condivisione e discussione in base alle seguenti domande:

Come potreste sentirvi gustando questo quadratino di cioccolato? Avete invece già mangiato troppo cioccolato? Se sì, come ci si sente in questi casi? Il cioccolato diventa più prezioso ai nostri occhi se è più raro? Avete altri esempi di cose che sono rare e preziose? Sarebbe difficile per voi mangiare meno cioccolato? E se il cioccolato sparisse?

9. Conclusione: *anche se lo mangiamo molto spesso, non bisogna dimenticare che il cioccolato è un prodotto prezioso, elaborato con cura, e il cui ingrediente principale viene da molto lontano. Per alcune persone (e in certi periodi), è (o è stato) un prodotto raro, a volte inaccessibile. Oggigiorno in Svizzera, tutti possono acquistare facilmente del cioccolato, per pochi soldi. È importante capire la nostra fortuna e dare il giusto valore al cioccolato.*
10. Concludere la lezione con una degustazione di cioccolato: ogni allievo ne riceve un quadratino e lo gusta in silenzio, immaginando che si tratti del solo quadratino a disposizione per tutto l'anno. Chiedere poi agli allievi di condividere quanto hanno sentito o pensato durante la degustazione.

Ulteriori suggerimenti:

- Chiedere a delle persone anziane come si ricordano il cioccolato nella loro infanzia.
- Affrontare il discorso riguardante i legami tra il cioccolato e la salute (valore nutrizionale, rischi legati ad un consumo eccessivo, eccetera).
- Inventare un racconto fantastico sul tema “un tesoro di cioccolato” o “l'ultimo quadratino di cioccolato”.