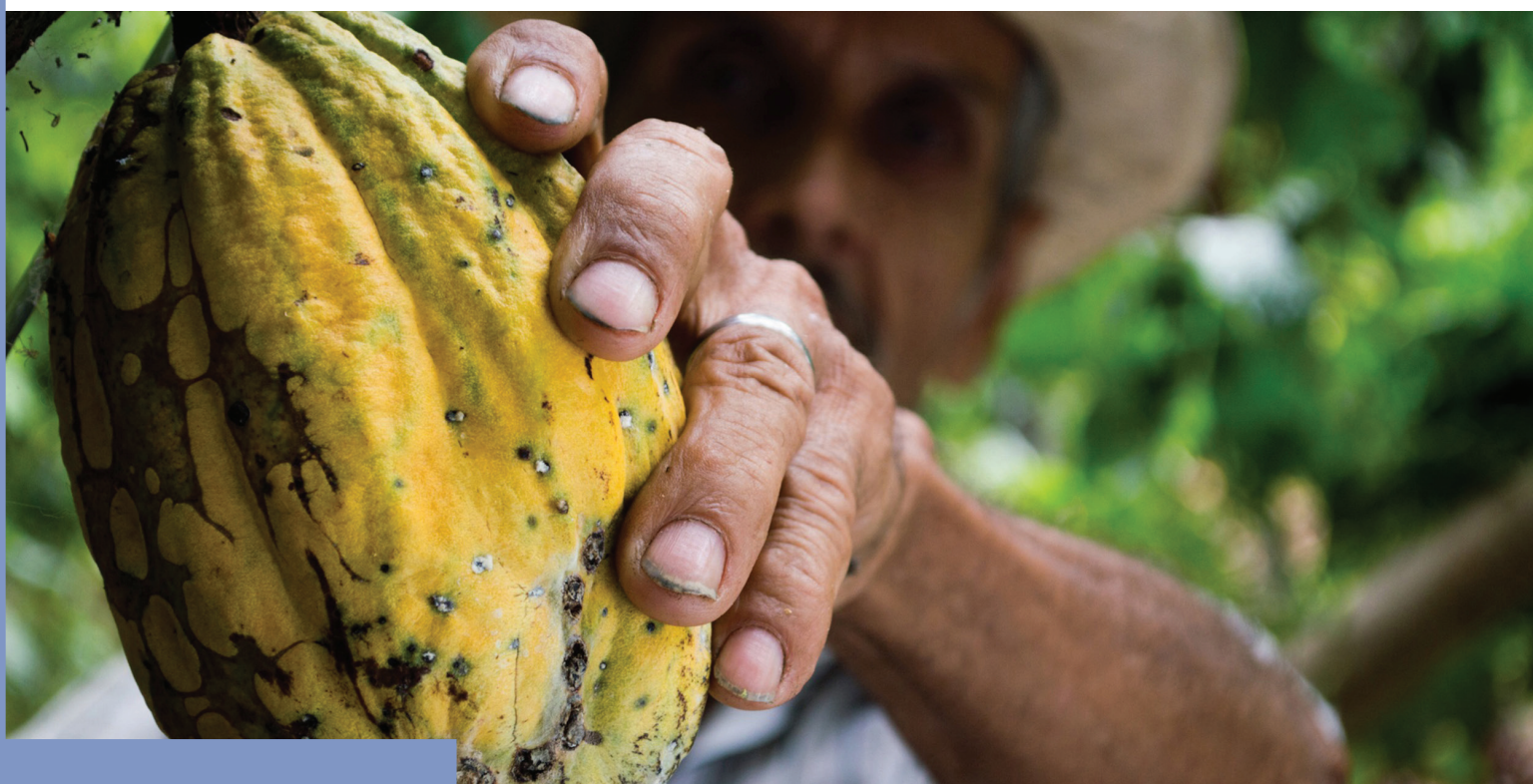


Il cioccolato, un tema per l'insegnamento

3° CICLO

Il lato nascosto della tavoletta di cioccolato



Suggerimenti pedagogici per l'educazione
allo sviluppo sostenibile

Impressum

Autrice: Marie-Françoise Pitteloud

Redazione: Urs Fankhauser

Traduzione e adattamento: Alessandra Arrigoni Ravasi

Crediti fotografici: Copertina: CC0 Dominio pubblico | 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 lo; CC-BY_Richard Faulder.

CC-BY-NC-ND éducation21, ottobre 2016

éducation21 | Piazza Nosetto 3 | 6500 Bellinzona

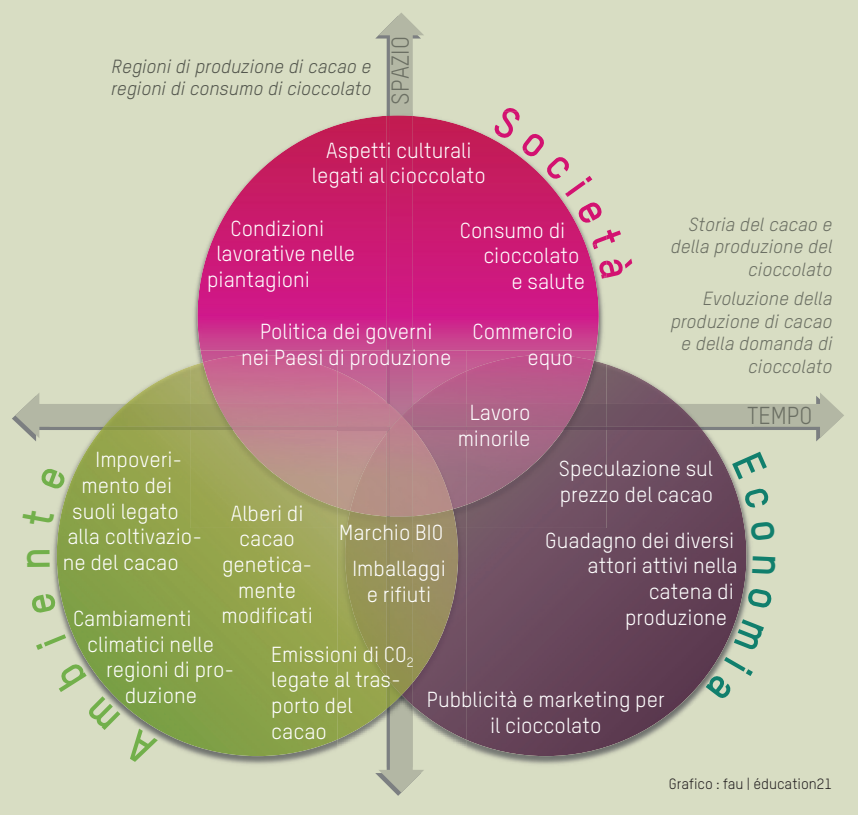
tel. +41 91 785 00 21 | info_it@education21.ch | www.education21.ch



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: LE IMMAGINI DEL CIOCCOLATO

Collegamenti ai piani di studio:

Area SUS/SN	storia ed educazione civica - analizzare i sistemi di diritti e di doveri alla base della convivenza democratica.
Area SUS/SN	geografia - enunciare le condizioni generali della globalizzazione economica e indicarne segni e simboli su scala locale.
Educazione alimentare	valutare, con una riflessione critica, i propri atteggiamenti come consumatore e le proprie responsabilità rispetto agli acquisti effettuati.

Obiettivi:

- Riflettere sul proprio modo di vedere e considerare il cioccolato.
- Analizzare in modo critico le immagini pubbliche associate al cioccolato.

Durata: 2 lezioni (+ lavoro a casa per la ricerca delle immagini)

Materiale: manifesto e cartoline del set didattico “365 prospettive per l'educazione allo sviluppo sostenibile” (in modo particolare quelle qui proposte), cellulari e tablet degli allievi, accesso a internet.

1. Brainstorming individuale: senza dire agli allievi quale sia il tema della lezione, proporre loro di elencare, in silenzio e senza porsi alcun limite, tutte le parole che vengono loro in mente quando sentono il termine “cioccolato”. Precisare che nessuno sarà obbligato a condividere il suo elenco.
2. Condivisione: gli allievi (volontari) leggono il loro elenco. Scrivere alla lavagna le parole più citate e formare – se possibile – delle categorie.
3. Chiedere agli allievi dove possono avere origine e trarre ispirazione le loro associazioni.
Risposte possibili: pubblicità, imballaggi, esperienze fatte, informazioni apprese, ...
4. Formare dei gruppi di 3-4 allievi. Ogni gruppo riceve una delle cartoline qui proposte. I ragazzi discutono cosa vedono e scrivono in poche frasi cosa evoca in loro l'immagine data, in riferimento al tema del cioccolato.
5. Condivisione.
6. Basandosi sugli elementi evocati dagli allievi, presentare brevemente la coltivazione del cacao e posizionare le principali regioni in cui viene coltivato (vedere “Fatti e cifre”).

7. Domandare agli allievi se le parole legate al cacao e i Paesi produttori sono stati elencati più volte durante il brainstorming iniziale e porre delle domande sulle ragioni di questa constatazione.

Risposta possibile se queste parole sono state poco elencate: gli imballaggi e la pubblicità sul cioccolato rimandano molto poco al cacao e alle regioni in cui è coltivato. Il cioccolato è venduto di solito come un prodotto “tipicamente svizzero”.

8. Proporre di approfondire l'argomento delle immagini legate al cioccolato.

1ª tappa: gli allievi cercano nel manifesto tutte le immagini legate (direttamente o indirettamente) a questo tema.

2ª tappa: gli allievi svolgono un'inchiesta al di fuori della classe, fotografando con i loro cellulari o tablet tutte le immagini associate al cioccolato (pubblicità nei giornali, cartelloni pubblicitari in strada, imballaggi nei supermercati, eccetera). Parallelamente, fanno delle ricerche in internet su vecchie pubblicità di tipo “coloniale” legate al cioccolato.

9. Condivisione in classe e analisi delle immagini raccolte.

Domande per l'analisi: a cosa è associato il cioccolato (piacere, infanzia, ecc.)? A chi si rivolgono le immagini? Alcuni ingredienti del cioccolato sono presenti nelle immagini? Se sì, quali sono? Ci sono dei riferimenti a Paesi o regioni (Alpi, Paesi produttori di cacao, ecc.)?



ATTIVITÀ II: IL LATO NASCOSTO DELLA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO

Obiettivi:

- Riconoscere le tappe principali della catena di produzione del cioccolato.
- Descrivere alcune problematiche riscontrate dai coltivatori di cacao.
- Identificare il commercio equo come una delle soluzioni a questi problemi.
- Riflettere in modo critico sul proprio margine di manovra come consumatore di cioccolato.

Durata: 2-3 lezioni

Materiale: manifesto e cartoline del set didattico “365 prospettive di educazione allo sviluppo sostenibile”, accesso a internet.

[Se possibile, cercare delle fave di cacao in una fabbrica di cioccolato per mostrarle agli allievi]

1ª parte: la catena di produzione del cioccolato

1. Interrogare gli allievi sulle loro abitudini di consumo legate al cioccolato (tipi di prodotti, quantità, frequenza, marche, criteri di scelta).
2. Chiedere ciò di cui sono a conoscenza riguardo alla fabbricazione di cioccolato: ingredienti, attori, regioni coinvolte. A gruppi di 2 o 3, gli allievi dicono quanto sanno e formulano delle ipotesi. Si spostano davanti al manifesto, dove alcune immagini contengono diversi indizi in merito.
3. Condivisione: annunciare che si completeranno e verificheranno le informazioni raccolte, e ci si occuperà delle varie tappe della catena di produzione del cioccolato.
4. Presentare dapprima le due estremità della catena di produzione e incollare le cartoline corrispondenti alle due estremità della lavagna:

COLTIVAZIONE E RACCOLTA DELLE FAVE DI CACAO: l'albero del cacao cresce unicamente nelle regioni calde e umide (clima tropicale) situate attorno all'equatore, cioè Africa occidentale (Costa d'Avorio = 1° produttore mondiale, Ghana, Nigeria), sud-est asiatico (Indonesia) e America latina (Brasile, Ecuador). L'albero del cacao produce un frutto chiamato “cabossa” che contiene dei semi o “fave” di cacao. Al momento della raccolta, si raccolgono le cabosse e le stesse vengono aperte per prenderne le fave. Successivamente le stesse devono essere fatte fermentare e seccare, prima di imballarle per il loro trasporto.

CONSUMO DI CIOCCOLATO:

La Svizzera è il 1° Paese al mondo in fatto di consumo di cioccolato, con una media di 12 kg per abitante (da notare che una parte di questa cifra è legata al turismo). Gli altri Paesi che consumano molto cioccolato si trovano nell'Europa del nord (Germania, Inghilterra, Irlanda, Paesi scandinavi) e in America del nord (Stati Uniti e Canada). Per quanto riguarda i Paesi africani produttori di cacao, sono in fondo alla lista e consumano meno di una tavoletta di cioccolato all'anno per abitante.

5. A coppie o a gruppi di tre, gli allievi cercano le tappe intermedie della catena di produzione e annotano le loro idee con delle parole chiave.
6. Condivisione e ricostituzione della catena di produzione con le informazioni mancanti. Dopo che una tappa è stata identificata, incollare la cartolina corrispondente e scrivere sopra il suo nome:

a) INTERMEDIARI ED ESPORTATORI:

i piccoli produttori di cacao non si occupano dell'esportazione delle fave. Generalmente, vendono il loro raccolto a dei grossisti locali o a delle cooperative, che le rivendono a loro volta, o ad altri intermediari del commercio internazionale. Questi trasportano il cacao in grandi quantità verso i porti e organizzano la loro esportazione.

- b) TRASPORTO: le fave sono trasportate dalle regioni di produzione fino ai luoghi dove saranno elaborate (generalmente a nord). Il trasporto avviene via camion, nave e treno per migliaia di km. Per esempio: 7'000 km dall'Africa occidentale fino in Europa.

- c) ELABORAZIONE DEL CACAO GREGGIO: le fave di cacao sono elaborate in fabbriche che si occupano di pulirle, tostarle e macinarle prima di mescolarle ed ottenere la pasta di cacao. Spremendo la pasta di cacao si ottengono il burro e la polvere di cacao.

- d) FABBRICAZIONE DEL CIOCCOLATO: le fabbriche di cioccolato acquistano il burro e la polvere di cacao, come pure gli altri ingredienti necessari alla sua fabbricazione, cioè zucchero, latte, nocciole, eccetera. La sua elaborazione necessita di diverse tappe, in particolare la “con-



cia" (vedere immagine) in cui la pasta di cacao viene riscaldata e mescolata per molte ore con un apposito macchinario (chiamato appunto concia) che la rende fluida e morbida. Tra le maggiori imprese produttrici di cioccolato, molte hanno la loro sede in Svizzera.

- e) **COMMERCIO AL DETTAGLIO:** il cioccolato è venduto ai consumatori sia nei grandi magazzini sia in punti di vendita più piccoli (chioschi, distributori automatici, cioccolaterie, eccetera).
- f) **CONSUMO DI CIOCCOLATO:** far notare che tutti gli attori della catena di produzione sono collegati tra loro, a partire dai coltivatori fino ai consumatori. Sottolineare che non vanno dimenticate le tappe e gli attori legati alla produzione degli altri ingredienti del cioccolato (latte, zucchero, nocciole, eccetera).

2ª parte: inchiesta sul lato nascosto della tavoletta di cioccolato

8. Spiegare che si svolgerà un'inchiesta sul "lato nascosto" della tavoletta di cioccolato e in particolare sulle problematiche riscontrate dai coltivatori di cacao.
9. Divisi in gruppi di 3, gli allievi fanno una ricerca in internet, scegliendo una delle problematiche che seguono. Questo lavoro può anche essere svolto a casa.
 - I bassi guadagni dei coltivatori di cacao
 - Le condizioni lavorative pericolose per la salute dei coltivatori nelle piantagioni di cacao
 - I problemi ambientali legati alla produzione di cacao
 - Basandosi sui siti indicati in "Fatti e cifre" (in particolare il dossier della Dichiarazione di Berna) ogni gruppo ha il compito di:
 - Redigere un breve testo per riassumere la problematica, illustrandola con uno o più esempi concreti. Importante: indicare le fonti!
 - Identificare e descrivere un suggerimento di soluzione per questa problematica.
10. Condivisione dei risultati con tutta la classe. Ogni problematica viene presentata una sola volta. Il o i gruppi che hanno trattato la stessa problematica possono completare quanto detto. Le soluzioni proposte sono scritte alla lavagna.
11. Presentare i principi del commercio equo (vedere "Fatti e cifre") come una delle possibili soluzioni e mostrare un marchio (nel manifesto, fotografia Q17). Elencare il maggior numero di collegamenti con le soluzioni proposte dagli allievi.
12. Gioco di posizionamento: gli allievi si mettono al centro dell'aula e immaginano di essere nella seguente situazione:

"Su un social network, vedo un breve filmato in cui si spiega che l'impresa che produce la mia marca di cioccolato preferito, utilizza del cacao coltivato da bambini tenuti schiavi."

Leggere le 4 reazioni possibili. In funzione della reazione scelta, gli allievi si spostano verso uno dei quattro angoli dell'aula. Se immaginano una quinta reazione possibile, restano al centro e la spiegano agli altri. Sottolineare che non esiste una risposta giusta o sbagliata e che è importante non giudicare la scelta degli altri compagni.

- a. Boicotto subito questa marca e scelgo un cioccolato del commercio equo.
- b. Sono scettico e faccio delle ricerche in internet per verificare queste informazioni. In attesa di avere delle prove, continuo a mangiare il mio cioccolato preferito.
- c. Diffondo questo filmato tra i miei amici per creare una discussione e avere il loro parere.
- d. Non cambio nulla delle mie abitudini riguardo al cioccolato: non ho il potere di cambiare questa situazione e non ci si può colpevolizzare per ogni cosa.

Quando gli allievi hanno preso il loro posto, discutono all'interno di ogni gruppo sulle ragioni della loro scelta, poi nominano un portavoce che li rappresenterà all'interno della classe. Senza giudicare, aiutare gli allievi a identificare i valori in gioco.

13. Discussione finale: come tener conto del "lato nascosto" dei prodotti che consumiamo? Come possiamo agire, a diversi livelli: individualmente, collettivamente, istituzionalmente?

Ulteriori suggerimenti:

- Assaggiare del cioccolato equo a base di cacao proveniente da diverse regioni di produzione.
- Realizzare una campagna che miri a sensibilizzare i consumatori di cioccolato sulle problematiche legate al commercio mondiale di cacao, prendendo spunto dalle pubblicità esistenti o partendo da zero.
- Fare delle ricerche nel sito www.behindthebrands.org sul "lato nascosto" di una marca di cioccolato. Contattare i responsabili del marchio.
- Fare delle ricerche su un marchio alimentare per capire cosa questo rappresenta esattamente (vedere "Fatti e cifre").
- Gioco di ruolo: discussione al supermercato tra due amici davanti allo scaffale del cioccolato. Uno vuole acquistare la tavoletta di cioccolato meno cara, l'altro quella leggermente più cara, ma proveniente dal commercio equo.
- Cioccolato e salute: posizionare il cioccolato nella piramide alimentare svizzera e identificare il suo valore nutrizionale: www.sge-ssn.ch/it/io-e-te/mangiare-e-bere/in-modo-equilibrato/piramide-alimentare-svizzera/
- Analizzare il video "Petit carré" del rapper ginevrino Jonas (cercare "Jonas petit carré" su Youtube).