

Il cacao che libera gli ex cercatori d'oro nell'Amazzonia peruviana

I PRODOTTI HANNO OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA E ARRIVERANNO IN EUROPA

I *garimpos* setacciano illegalmente i preziosi nel fiume Madre de Dios, a Puerto Maldonado, in condizioni di lavoro precarie e nocive per la foresta. Un progetto cooperativo offre loro un'alternativa solidale, promuovendo l'economia regionale

di **Lorenzo Pirovano e Federico Andreotti**



Juan Luis Fernández non ricorda quanti dei suoi 64 anni ha passato nelle foreste tra il fiume Madre de Dios e il Tambopata, pompando acqua e fango contro il suo setaccio rudimentale. Le mani consumate dal lavoro raccontano i giorni passati a cercare la speranza in fondo a quel setaccio. “Per separare l’oro dal materiale grezzo usavo il mercurio, mentre attorno a me vedevo la foresta morire poco a poco”.

Descrive se stesso al passato, quasi tradendo una volontà di pentimento, come si sentisse il protagonista di una conversione. “Guadagnavo bene, ma rischiavo ogni giorno la vita”, ammette. Non è il solo: la febbre dell’oro continua oggi ad attrarre migliaia di *garimpos* (minatori illegali) nelle foreste intorno a Puerto Maldonado, porta d’accesso all’Amazzonia peruviana. Un esercito di lavoratori poveri provenienti da tutto il paese che il governo, nonostante l’intervento dell’esercito, non è mai riuscito a fermare.

Juan Luis però si è fermato. Davanti a lui ora non ci sono più nè oro nè idrovore, bensì un tavolo carico di frutti variopinti, tutti appartenenti alla famiglia Theobroma, quella del cacao. Di fianco

alla sua postazione, riparati dagli alberi e investiti dal profumo del pesce di fiume scottato sul fuoco, decine di agricoltori espongono i loro prodotti alla “Fiera di scambio di semi e saperi”, un evento che l’Asociación Agricultura Ecológica organizza da ormai 15 anni a una manciata di chilometri da Puerto Maldonado.

A portare Juan Luis fuori dalle miniere è stata COOPSSUR, una cooperativa nata nel 2018 dalla collaborazione tra le Caritas di Perù e Germania e la Cooperazione Tecnica Tedesca (Gtz). “Ho potuto comprare una vecchia azienda agricola e ora coltivo il cacao *chuncho*, nativo di queste foreste” racconta. “È il mio preferito per il suo gusto e per la facilità con cui si coltiva.” Quella stessa foresta che prima devastava è diventata la principale fonte di sostentamento della sua comunità e ora Juan Luis vede nel cacao la speranza che non ha trovato nell’oro: “Spero che presto il mercato si apra alle nuove varietà che coltiviamo”.

Alla Fiera partecipano molte delle 80 aziende affiliate a COOPSSUR, quasi tutte piccole realtà familiari unite sotto l’intento di sviluppare un’economia del cacao e del *copoazu* (frutto della stessa famiglia, poco conosciuto ma con un grande →

In queste pagine i lavoratori di COOPSSUR, cooperativa nata nel 2018 dalla collaborazione tra le Caritas di Perù e Germania e la Cooperazione Tecnica Tedesca (Gtz). Le aziende affiliate sono un’ottantina





→ potenziale a livello commerciale) altrimenti relegata a mercati minori. Con il supporto della cooperativa, Juan Luis e i suoi colleghi hanno potuto applicare le proprie conoscenze nella coltivazione del cacao e sviluppare un'attività redditizia senza dover abbattere la foresta -la pianta si adatta in combinazione con altri alberi sopportando bene l'ombra- e promuovendo le varietà native come il *chuncho*. Eventi come la fiera di Puerto Maldonado favoriscono poi l'incontro tra *campesinos* e la ricerca comune di soluzioni per accrescere la biodiversità e rallentare l'inarrestabile deforestazione.

Il mercato del cacao non è però un contesto semplice in cui operare. Secondo uno studio pubblicato dalla Conferenza delle Nazioni Unite sul commercio e lo sviluppo (Unctad) nel 2016, più del 60% della trasformazione delle fave di cacao si concentrerebbe nelle mani di quattro colossi multinazionali (Barry Callebaut, Cargill, ADM e Blommer Chocolate Company) che processano polvere, burro, sciroppo e barrette o li rivendono ad altri grandi marchi come Nestlé.

“Abbiamo scelto di essere una cooperativa anche per avere un maggior potere negoziale e vendere il nostro cacao a un prezzo più giusto”, racconta il giovane direttore di COOPSSUR Paul Goyzueta. Nel 2019 la cooperativa ha raccolto 150 tonnellate di cacao in grano e 50 di polpa, tutte destinate al mercato nazionale. La recente partecipazione al Salon du Chocolat di Parigi, la certificazione biologica appena ricevuta e l'imminente accesso

“Favorendo il commercio del cacao, non promuoviamo solo l'economia della regione ma ci preoccupiamo della sicurezza alimentare degli agricoltori” - Paul Goyzueta

al circuito Fair Trade daranno presto il via all'esportazione in Europa, anche se sulla sostenibilità del progetto pende la spada di Damocle della possibile fine dei fondi di avviamento, prevista nel 2021: “Favorendo il commercio del cacao non promuoviamo solo l'economia della regione ma ci preoccupiamo della sicurezza alimentare degli agricoltori e difendiamo le foreste dall'espansione delle miniere illegali”, racconta Goyzueta. Decine di minatori come Juan Luis hanno infatti abbandonato le loro attività illegali per dedicarsi al cacao. “Alcuni avevano lasciato l'agricoltura perché guadagnare con l'oro appariva più semplice e immediato. Poi si sono accorti che una miniera dura al massimo un paio d'anni, mentre il cacao può fruttare anche 15 anni di produzione continua”.

Oltre a rappresentare una fonte di sostentamento spesso effimera, l'estrazione illegale dell'oro ha un impatto devastante sull'ambiente. Il Cincia (Centro de Innovación Científica Amazónica) ha calcolato che tra il 2010 e il 2018 le miniere illegali di Madre de Dios hanno divorato quasi 65mila ettari di foresta, l'equivalente di 91mila campi da calcio. All'incessante deforestazione si aggiunge l'utilizzo del mercurio, un metallo pesante che si usa nelle miniere per amalgamare le particelle d'oro e che viene poi bruciato senza alcuna precauzione. Il ricercatore di Cincia Luis Fernandez ha stimato che nella sola Madre de Dios vengono scaricate annualmente tra le 30 e le 40 tonnellate di mercurio. Il metallo si diffonde rapidamente nei fiumi contaminando le acque e i pesci che verranno poi consumati dagli abitanti della regione. Secondo i livelli stabiliti dall'Agenzia di protezione ambientale statunitense (Epa), a Puerto Maldonado quattro abitanti su cinque sarebbero esposti a livelli pericolosamente elevati di mercurio attraverso l'utilizzo dell'acqua corrente.

L'impatto distruttivo delle attività di estrazione non è la sola disgrazia portata dall'oro a Madre de Dios. Con esse sono cresciuti gli affari delle

65

mila ettari di foresta distrutti a causa delle miniere illegali di Madre de Dios



Una miniera illegale nel cuore della foresta amazzonica peruviana, nei pressi di Puerto Maldonado. Per separare l'oro dal materiale grezzo i *garimpos* utilizzano il mercurio

mafie della prostituzione forzata, una gabbia che rinchioda centinaia di donne, almeno metà delle quali attratte dalle altre regioni peruviane con la falsa promessa di un lavoro. Secondo l'ong Chs (Capital humano y social), i *garimpos* richiedono i servizi delle prostitute, anche minorenni, nelle centinaia di "postri-bar" disseminati lungo la strada Interoceanica, negli accampamenti illegali de La Pampa e fin nel centro di Puerto Maldonado, dove sono massivamente pubblicizzati.

Madre de Dios vorrebbe invece fregiarsi del titolo di "Capitale peruviana della biodiversità", promuovendo la sua flora unica al mondo e celebrando la vastità della foresta amazzonica che la ricopre, seconda per estensione solo a quella brasiliana. Dopo il massiccio sfruttamento del bosco per il legname e il caucciù, adesso è l'estrazione

illegale dell'oro a minacciare l'intero ecosistema. Madre de Dios rischia ancora una volta di fare della sua ricchezza una maledizione.

"Anche mio marito era un *garimpo*", ammette Luisa Loraico. Ha 52 anni e dice di aver raggiunto la fiera di Puerto Maldonado dopo un viaggio di molte ore. Indossa con determinazione i suoi abiti consumati dal lavoro e quando parla scuote continuamente la sua folta chioma riccia. "Ora mentre lui si occupa della coltivazione, io ed altre donne trasformiamo le fave di cacao, *macambo* e *copoazu* in burro per creme e cosmetici che poi vendiamo nei mercati locali della regione", racconta. Espone ordinatamente i suoi prodotti in uno dei piccoli stand della fiera e ne approfitta per discutere con gli altri soci della cooperativa.

Le distanze che separano un'azienda agricola dall'altra non permetteranno ulteriori incontri prima della prossima riunione, in programma tra qualche mese. I fondi per l'avviamento del progetto finiranno presto e l'avvenire di COOPSSUR è tutto in mano agli agricoltori. Luisa però non sembra preoccupata: "Grazie alla coltivazione del cacao la mia famiglia ha finalmente un futuro sostenibile". ☘

A Puerto Maldonado quattro abitanti su cinque sarebbero sottoposti a livelli pericolosamente elevati di mercurio attraverso l'uso dell'acqua corrente