

TONI FONTANA

ROMA Da Londra a Johannesburg si parla del debito dei paesi in via di sviluppo, della lotta alla povertà e all'Aids. Ne parla Kofi Annan che, in occasione dell'anniversario del Commonwealth, ha rinnovato l'appello per affermare nuove condizioni negli scambi economici tra Africa e Occidente, se ne occupa la diplomazia internazionale che sta preparando il vertice del Cairo.

Partiamo dal summit. Per la prima volta i capi di stato e di governo europei discuteranno tutti assieme con gli africani di sviluppo e cooperazione. Prodi sarà presente assieme a tre commissari europei, Chris Patten (relazioni estere), Pascal Lamy (commercio) e Paul Nielson (sviluppo), ci saranno capi di stato e di governo tra i quali Massimo D'Alema. Nel corso di

Kofi Annan: «L'Occidente apra i suoi mercati all'Africa» Il segretario dell'Onu lancia l'allarme: debito e Aids uccidono il continente

due riunioni preparatorie (Lisbona 17 e 21 marzo) si cercherà di superare le divergenze che premano. Gli africani vorrebbero discutere prevalentemente delle questioni economiche, sociali e dello sviluppo; gli europei intendono mettere al primo posto dell'agenda i temi della prevenzione dei conflitti, dei diritti dell'uomo e della democrazia. Dei mali e ma anche delle prospettive dell'Africa ha parlato a Londra il segretario generale delle Nazioni Unite che verrà in Italia ai primi di aprile. Nel suo intervento il capo dell'Onu ha rinnovato e accentuato la denuncia fatta in novembre a Seattle in

occasione dell'assemblea del Wto: «Le esportazioni africane - ha detto - si scontrano con tariffe molto alte in vari settori. Se i paesi occidentali facessero di più per aprire i loro mercati, i paesi africani potrebbero aumentare le loro esportazioni per molti miliardi di dollari, e ricevere molto di più di quanto ricevono oggi in aiuti. Tutto ciò può avvenire con un costo modesto per i paesi ricchi». Annan ha ricordato che uno studio dell'Unctad (La conferenza dell'Onu per il commercio e lo sviluppo) dimostra che le compagnie americane e giapponesi ottengono in Africa un «ritorno» maggiore che in

qualsiasi altri continente e che 25 paesi africani hanno «intrapreso riforme strutturali di vasta portata» e che in molte realtà si scorgono «segnali che indicano un progresso economico». Tutto ciò è minacciato dal terribile peso del debito «il maggiore ostacolo alla crescita» dei paesi in via di sviluppo.

Anche sul piano politico l'Africa non riserva aiocche e colpi di stato. Annan ha ricordato che in uno dei giganti del continente, la Nigeria, è stato avviato un processo democratico, pur tra tensioni ed esplosioni di violenza come è accaduto in questi giorni. Il segre-

tario dell'Onu ha tuttavia confermato il pieno appoggio ai «coraggiosi sforzi» del presidente Obasanjo nella lotta contro la corruzione e per avviare le riforme. Anche il processo elettorale in Sudafrica (si è votato liberamente per la seconda volta alle fine del 1999) è stato definito «esemplare» come pure l'impegno del primo presidente sudafricano Nelson Mandela per riportare la pace nella regione dei Grandi Langhi. Il fatto che esista un'Africa in controtendenza che tenta faticosamente di imboccare la via della democrazia e dello sviluppo, non può tuttavia far dimenticare i numerosi e devastanti

conflitti che insanguinano il continente. Annan ha citato l'Angola dove è ricominciato il tentennale conflitto tra l'Mpla e i ribelli di Savimbi, il Sudan dove c'è un cessate-il fuoco «più di nome che di fatto», la Somalia dove gli scontri tra clan impediscono la formazione di un governo, il Corno d'Africa insanguinato dalla guerra che da tre anni contrappone l'Etiopia all'Eritrea e dove nove milioni di persone sono ora minacciate dalla fame e dalla carestia. Tra i conflitti dimenticati il segretario generale dell'Onu ha citato quelli nella Repubblica del Congo e nel Congo

Brazzaville. Annan ha poi parlato della tragedia dell'Aids che minaccia intere generazioni africane e che «uccide più di tutte le guerre». «Dei 36 milioni di persone affette dall'Aids nel continente - ha proseguito - 23 vivono nelle regioni dell'Africa sub-sahariana. In Costa d'Avorio un maestro muore di Aids per ogni giorno di scuola, la speranza di vita per i bambini del Botswana si è abbassata a 41 anni e sarebbe di 71 senza il flagello dell'Hiv, il governo dello Zimbabwe investe il 60% delle proprie risorse per combattere la diffusione del virus».

Annan ha infine assicurato che nel 2000 le emergenze dell'Africa saranno al centro dell'iniziativa dell'Onu che ha già dedicato al continente nero il mese di gennaio nel corso del quale si è svolta una riunione del consiglio di sicurezza. Ora i riflettori si spostano al summit del Cairo.

Nasce il «cioccolato» con i grassi vegetali Al Parlamento europeo perdono i sostenitori della purezza del prodotto

DALL'INVIATO
SERGIO SERGI

STRASBURGO È finita con i lobbiisti britannici in festa davanti all'ingresso del parlamento. Bandiere al vento, canzoni e balletti. Nel nome del cacao non più «me-raviglioso». Le multinazionali del cioccolato gongolano, i produttori del burro di cacao piangono e gli artigiani del bon-bon incassano il colpo ma non demordono perché, per gli intenditori e i consumatori più accorti, il cioccolato era e resta soltanto quello puro. Conterà il palato per capire qual è la tavoletta fatta senza grassi vegetali. Burro di cacao e zucchero, e basta.

È finito il braccio di ferro sulla direttiva europea, con la vittoria della flessibilità cioccolatiera sulla purezza del prodotto. È stato il voto dell'aula di Strasburgo a chiudere un dossier vecchio di quattro anni rimbalzato tra l'assemblea, la Commissione e il Consiglio dei ministri. La conclusione amara: si potrà chiamare cioccolato, e fabbricarlo, anche con una percentuale del 5% di grassi vegetali. La regola sarà valida in tutta l'Unione e le aziende, ormai, potranno diversificare le loro linee di produzione avendo come orizzonte non più i confini materiali dei paesi ma quelli, più virtuali, del gusto individuale. La battaglia del cacao si è risolta, dunque, nella maniera più favorevole alla grande industria.

Gli ambientalisti, con il relatore dei Verdi in prima fila, il deputato belga Paul Lannoye, hanno perduto le ultime battute affidate agli emendamenti che tendevano a correggere la «posizione comune» adottata dai governi, con l'unica eccezione del Belgio, paese dell'Ue con una più forte rete di produzione artigianale. Detto in poche parole, vent'anni dopo la pubblicazione della direttiva sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione, chi lo vorrà sarà autorizzato a fabbricare, commercializzare e chiamare cioccolato anche quel prodotto che conterrà una più alta percentuale di grassi vegetali, il famoso 5%, fermo restando che questa presenza non potrà superare una riduzione della minima componente di burro di cacao, vale a dire il 18%. C'è di più, o se vogliamo, c'è di peggio: la direttiva non impedisce la «modificazione enzimatica della struttura del trigliceride». In altre parole: quando si scarterà uno cioccolatino non si può essere certi che esso non contenga organismi geneticamente modificati. Ma attenzione alla carta e a quello che ci sarà scritto. Perché d'ora in avanti sarà bene leggere attentamente la tabella degli ingredienti. La direttiva, infatti, non obbliga le imprese a scrivere in buona evidenza e nella parte anteriore della confezione se si ha a che fare con cioccolato puro, fatto soltanto con il più costoso burro di cacao, oppure se con un prodotto multiforme, immesso sul mercato utilizzando una delle sei sostanze alternative consentite: dall'«illipé», ricavato da una pianta del Borneo, al «karité», ricavato dall'albero del burro. E ci sono anche l'olio di mango, l'olio di cocco (per fare gelati e semifreddi), il burro di kolum, di provenienza indiana e l'olio di palma, e quant'altro.

LA GUERRA DEL CIOCCOLATO

È finita in una sconfitta netta dei «puristi» la battaglia finale di Strasburgo sulla direttiva che fissa le nuove norme per la composizione del cioccolato nella Ue.

LA DIRETTIVA: consente l'uso di materie grasse di sostituzione al burro di cacao fino al 5% del prodotto finale

LE SEI MATERIE GRASSE PERMESSE

- Illipé (ricavato da una pianta del Borneo)
- Olio di palma
- Il burro di sal (un albero originario dell'India)
- Karité (ricavato dall'albero del burro)
- Burro di kokum (pianta di origine indiana)
- Burro di noce di mango

CONSUMO PRO CAPITE ANNUO

SVIZZERA	9,9 kg
INGHILTERRA	15,0 kg
ITALIA	3,0 kg
USA	25,0 kg
GIAPPONE	1,7 kg



Uno dopo l'altro, talvolta per una manciata di voti, sono caduti tutti gli emendamenti ambientalisti. È passata la linea nordista. Che, però, è passata di traverso alle principali formazioni politiche. I due più grandi gruppi, il Pse ed il Pse, si sono divisi. Il gruppo liberale, compreso tutti gli italiani della «Lista Prodi-Democratici», a favore della direttiva permissiva. Anche gli italiani non hanno mostrato un fronte compatto in difesa del cioccolato purissimo. Il segretario dei Ds, Walter Veltroni, all'uscita dall'aula, ha detto: «Io ho votato tutti gli emendamenti ambientalisti». Verifica nella tabella nominale: è vero. Ma non tutti hanno seguito il suo comportamento. Un po' in ordine sparso, chi a favore di un'etichetta chiara e in neretto, chi contro le modificazioni genetiche, chi a favore di

uno studio sull'impatto del provvedimento per il volume delle esportazioni di burro di cacao da parte dei paesi produttori, in prevalenza africani. L'on. Lannoye, dopo il risultato, ha spiegato il voto con la forte azione di pressione delle multinazionali. «Il fatto paradossale - ha aggiunto - è che d'ora in avanti le produzioni di qualità dovranno giustificare l'uso esclusivo del burro di cacao. Si tratta di un'evoluzione grave. E poi, dire che il consumatore potrà leggere sull'etichetta gli ingredienti è cosa risibile. È dimostrato che soltanto un dieci per cento guarda le scritte. Per il cioccolato, l'Europa avrebbe dovuto questa volta evocare, una buona volta a ragione, la sussidiarietà. Ciascun paese faccia come creda». Non è andata così. L'unica salvezza è resistere all'appiattimento del gusto.

CHI CI PERDE

L'esperto: «Effetti limitati per i paesi produttori»

GIULIANO CESARATTO

ROMA Per i più teneri è soltanto un reato di lesa maestà, un'offesa alla nobiltà del cioccolato 100%. Ma per i più severi si tratta di vera e propria falsificazione, della pericolosa deriva con la quale le multinazionali dei dolciumi, con il via libera dell'Ue, scelgono di commercializzare i gustosi derivati del cacao «inquinandoli» con un 5% di «materie grasse vegetali» a buon mercato e destinato a soppiantare il ben più costoso «burro di cacao».

La questione ha spaccato in due il Parlamento Europeo ma, alla fine, le grandi industrie dolciarie hanno avuto largamente

la meglio sulla piccola schiera di artigiani che difendono e continueranno a difendere i loro gianduiotti e le loro strisce di cioccolata amara. Puristi sconfitti quindi, ma con la coscienza a posto e tanta voglia di rifarsi almeno sulla etichettatura anche perché, denunciano i più allarmisti (o i più smalzati), con l'ok ai grassi vegetali si rende lecita la lecitina di soia, sostanza questa in prima fila tra quelle geneticamente manipolate e perciò da molti avversate.

I giochi tuttavia sono ormai fatti e, al di là della probabile introduzione di un marchio «doc» per i «duri e puri» del cioccolato, il mercato dolciario si appresta ad una nuova avventura mercantile a base di cacao e

fatta di prodotti di fantasia, di energetici slogan, di alimenti veloci e stimolanti. Gran Bretagna e paesi scandinavi hanno fatto loro la battaglia di giganti come l'americana Mars e la svizzera Nestlé per darsi ai grassi vegetali e non a una distinzione troppo evidente tra cioccolato puro e cioccolato spurio.

Qualcuno ha avanzato timori sugli effetti che una tale decisione potrebbe avere sui paesi produttori, tutti tropicali e che sul cacao si giocano una grossa se non esclusiva fetta di capacità di esportazione come, ad esempio, il Ghana e la Costa d'Avorio (è loro oltre la metà della raccolta mondiale annua che per il 2000 è valutata in circa 3 milioni di tonnellate). Ma anche i

produttori di grassi vegetali, quelli non transgenici, sono paesi in via di sviluppo (come il Burkina-Faso, grande esportatore di olio di palma e burro di karité) e quindi, secondo i sostenitori del cioccolato ibrido, ci saranno altri benefici per questi paesi mentre la «nicchia» del puro e garantito non ne risulterà intaccata.

E i numeri del cacao danno ragione a un po' a tutti delineando infine un mercato in crescita: in Europa nel '98 si sono consumati oltre 2 milioni di tonnellate di cioccolato (primato alla Germania con 670 mila tonnellate, davanti al Regno Unito con 474 mila, alla Francia con 297 mila, all'Italia con 152 mila e al Belgio con 78 mila). In 5 anni

il consumo di cioccolato nell'Ue è aumentato del 12,5%.

Perciò «i numeri vincono» e incassano la decisione che uniforma le regole degli scambi dolciari in Europa - «ma la qualità non perde», sostiene il professor Carlo Cannella, ordinario di scienza dell'alimentazione de La Sapienza. «Non vedo attentati all'alto artigianato, che si difende benissimo da solo e che continuerà ad avere il suo fiore di mercato: il burro di cacao ha una palatabilità, un gusto, che è suo e basta. Perciò non c'è da temere né per il gianduiotto né per la tavola fondente», sostiene Cannella, che non teme neppure effetti negativi per «l'invasione di cioccolato improprio: i grassi e gli olii vegetali serviranno a confezionare merci diverse, di fantasia». Nessun pericolo nemmeno per i paesi produttori del «prezioso burro di cacao, che viene già utilizzato in grande misura, e in maniera persino più conveniente, dall'industria cosmetica».

«Certo», conclude Cannella, «la riconoscibilità del prodotto non può essere consegnata soltanto al gusto, per altro inconfondibile, della polvere di cacao miscelata al burro di cacao, ma non creiamo mostri dove non ci sono. I controlli ci vogliono, le etichette devono essere chiare, la purezza e la qualità devono essere stabilite senza equivoci, ma per quello che riguarda il cacao mi sembra di poter dire che esiste una diffusa produzione di qualità, ed è questa che mi fa essere scettico di fronte ai bioallarmi che arrivano e che in altri settori agroalimentari hanno superato il livello di guardia, e per i quali urge cambiare direzione».

L'INTERVISTA

Amedei, famiglia di «artisti del cacao»: «Il nostro prodotto non cambierà»

STEFANO POLACCHI

ROMA «Il cioccolato? È la nostra passione. La nostra fabbrichetta, ai piedi delle colline pisane, è una vecchia fonderia ristrutturata, in un bel giardino. Una casetta tutta dipinta come fosse una piccola foresta di alberi del cacao. Sì, a testimoniare la nostra passione». Cecilia Tessieri è la maitre chocolatier della ditta Amedei, piccolo gioiellino del cioccolato allo stato puro, come la Domori dell'altro «cavaliere del cacao», Gianluca Franzoni, che ha dato vita addirittura al «cru barrique», tanto per far capire quale è il livello: quello di un grandissimo vino. Parliamo dunque di cioccolato con Cecilia e con Alessio Tessieri, suo fratello e braccio destro nella ditta.

Da questi vertici, come vede Cecilia Tessieri la direttiva Ue?

«A dire la verità, per noi è irrilevante. Noi facciamo un prodotto puro, destinato a un pubblico di intenditori. C'è un'attenzione sempre più crescente verso prodotti particolari, unici in aroma e fragranza. Nella nostra azienda i grassi vegetali diversi dal burro di cacao non entreranno mai».

Qual è la differenza tra un cioccolato in purezza e uno «impuro»?

«È proprio un'altra cosa. Il cioccolato come lo intendiamo noi ha un suo modo di spigliare l'aroma, di sciogliersi, di presentarsi all'impatto del palato. E sono le sensazioni che cerca il nostro pubblico: mangiarne di meno, ma di miglior qualità».

Perché usano grassi diversi?

«Perché il cioccolato puro è molto delicato, teme gli sbalzi di temperatura. Se non si tratta con le dovute precauzioni lascia affiorare quelle striature biancastre prodotte dal burro di cacao. Problema che si pone per i prodotti che debbono avere lunga durata».

Ci può raccontare il cacao, da quando entra nella sua azienda?

«Intanto, mio fratello Alessio si occupa dell'approvvigionamento delle materie prime, del cacao in piantagione: lo andiamo a cercare sul posto, selezioniamo i Paesi di origine e poi le singole piantagioni. A me il cioccolato arriva in sacchi: si testa accuratamente, poi inizia la tostatura. Dopo si passa alle macchine che dividono le bucce dai se-

mi. La terza fase è la macinatura della granella di cacao che ha in sé il 50-55% di burro di cacao il quale si scioglie e rende molliccia e granulosa la pasta di cacao. A questo punto si miscelano diversi tipi di cacao, o si usa in purezza il singolo tipo. Si uniscono zucchero, lecitina di soia e burro di cacao se serve. La sesta fase è la raffinazione: la pasta passa sotto grossi rulli che la rende finissima: noi raggiungiamo uno dei livelli più alti al mondo, 15 micron. E infine c'è il concaggio: in vasconi riscaldati la polvere di cacao è mescolata da cilindri a moto perpetuo per 72 ore per togliere acidità e tirar fuori il massimo degli elementi aromatici».

Cosa c'è di diverso da altre lavorazioni industriali?

«Le darò solo alcuni numeri: le nostre vasche contengono ognuna 150 chili e lavorano per 72 ore. In genere, ormai le vasche portano 6 tonnellate e finiscono in 5-6 ore».

Una domanda per Alessio: come cercate il cacao? E dove?

«Intanto noi lo prendiamo in Venezuela, Ecuador, Madagascar e nelle tre isole caraibiche: Grenada, Giamaica, Trinidad. I maggiori produttori di cacao sono invece in Africa occidentale. Ma producono all'85% un cacao Bulk: hanno spesso un buon burro di cacao, ma l'aroma è sempre uguale, senza personalità, piatto. Noi cerchiamo invece il cacao più aromatico che si riesce a trovare, cerchiamo piantagioni particolari. Noi cerchiamo il Criollo. Pensi una sola cosa: in Costa d'Avorio producono 1 milione di tonnellate di cacao. Noi compriamo in Venezuela 3 tonnellate di cacao Criollo all'anno: ed è l'unico criollo che produce tutto il Venezuela. Questi sono i numeri. Noi trattiamo direttamente con gli agronomi e con i contadini, paghiamo 5-6 volte di più del normale, vogliamo che loro guadagnino. Vogliamo che si sentano partecipi di un prodotto di qualità. È l'unico modo per tentare di avere questi aromi anche in futuro. Noi facciamo sei cru monorigini, uno per ogni paese: ognuno ha un sapore, ognuno ha un aroma. Come un bel vino, esattamente come un buon vino».



Protesta dei Verdi davanti Montecitorio contro le decisioni di Strasburgo sul cioccolato

Massimo Capodanno/Ansa

