

# Scusi, avete succo di GUANABANA?



di Andrea Linardi\*, *Ricerca&Sviluppo - Responsabile dei sistemi qualità nel settore alimentare*

Si fa presto a far passare la biodiversità come specchietto per allodole, fagocitandole attorno molti denari che servono magari a nascondere secondi fini più semplicemente legati allo sfruttamento del patrimonio naturale oppure ad organizzare meeting internazionali in hotel di lusso mangiando caviale del Volga e cetrioli di mare in giacca e cravatta

**A**doro il succo di guanabana! Niente da fare: in Italia non lo trovo.

“Scusi, avete succo di guanabana?”. “Cosa? Ma di che parla?” mi si risponderebbe.

AAA: cercasi produttore e/o importatore di succo di Guanabana in Italia, magari da coltivazioni sostenibili e biologiche. Sono disposto a comprarne litri e litri.

Che peccato non si trovi, eppure è buonissima ed è anche piena di proprietà questa guanabana (*Annona Muricata*

L.). La chiedevamo sempre mia moglie Silvia ed io a Macas, Ecuador, dove abbiamo lavorato come volontari VIS.

Il nostro compito era cercare di far capire ai ragazzi Shuar e Achuar che la biodiversità eccezionale presente nella regione amazzonica era da preservare e da sfruttare allo scopo di solcare una nuova strada che li avrebbe condotti ad una entrata in punta di piedi nell'economia locale e globale, →

\* Papà di due meravigliosi bimbi e marito “servizievole”. Con tante idee nel cassetto.



Beatrice Giorgi



soprattutto ad una entrata sostenibile economicamente ed ecologicamente. “Voi, gringos, venite qui convinti che gli indigeni siano disposti a conservare il territorio in cui vivono” - ci aveva avvertito un grande personaggio come Giovanni Onore della Pontificia Università ecuadoriana: “Se non hanno ancora raso al suolo la foresta amazzonica è perché in passato non avevano la motosega; adesso che ce l’hanno gli alberi li tagliano molto più velocemente di noi”. Bella premessa e belle prospettive.

Ah, Giovanni Onore, per chi non lo conoscesse, ha dato vita ad una meravigliosa riserva, Otonga, a ragione considerata una delle aree più importanti della Terra per la sua

grande biodiversità. E soprattutto ormai c’è gente che con Otonga ci lavora, ci vive e manda i propri figli a scuola.

“Mira! Los gringos compran yerba mala!” (“I gringos, ci comprano l’erbaccia!”), diceva la Signora di Gualaquiza mentre caricavamo la yerba luisa (*Cymbopogon Citratus*, citronella) sul nostro pick-up per portarla a distillare.

Ma come “yerba mala”? Avevamo concordato un buon prezzo, la gente iniziava a capire che oltre a farci la tisana per il chuchaqui (il post sbornia) la yerba luisa poteva essere venduta; noi la portavamo a distillare per ricavarne un prezioso olio essenziale che abbiamo portato in Italia grazie alla rete del Commercio Equo e Solidale.

Che soddisfazione! Dare valore a risorse mai considerate tali.

Ed ovunque ti girassi vedevi opportunità: la vaniglia, lo zenzero, il miele mellipona, l’olio di ungurahua.

Ma quale motosega, quindi: se fossimo riusciti a comunicare un minimo del nostro entusiasmo ed una qualche nozione tecnica di base ai nostri ragazzi.

Ed ora? Attualmente alla Fundaciòn Chankuap’ del nostro amato Padre Silvio Broseghini operano circa 30 persone solamente nel Centro de Acopio dove avvengono le lavorazioni del materiale proveniente dalle comunità. Si fa di tutto, dalla lavorazione del cacao ai saponi. Accidenti, non ancora il succo di Guanabana, però!

Al di là di tante storie e racconti personali, la biodiversità risulta essere oggi quanto mai di attualità e non solo come vocabolo riconosciu-

to come intellettualmente e “medicamente” affascinante e pertanto talvolta inflazionato e male utilizzato, ma come fulcro su cui si stanno iniziando a muovere mercati e capitali con ovviamente scopi più o meno buoni. Insomma si fa presto a far passare la biodiversità come specchio per allodole, fagocitandole attorno molti denari che servono magari a nascondere secondi fini più semplicemente legati allo sfruttamento del patrimonio naturale oppure ad organizzare meeting internazionali in hotel di lusso mangiando caviale del Volga e cetrioli di mare in giacca e cravatta.

In realtà vieni anche a scoprire che esiste un progetto in Guyana chiamato Iwokrama in cui uno Stato sovrano è disposto a cedere l’80% del proprio territorio a una finanziaria privata che stila un contratto col governo per sostanzialmente ottenere i diritti di valorizzazione dei “servizi ambientali” impliciti nei 370 mila ettari di foresta inclusi nell’accordo. In pratica si riconosce il valore economico non della singola specie animale o vegetale ma dell’intero ecosistema in toto.

Un “esperimento” da monitorare attentamente.

Nel web possiamo trovare decine di Ong ed associazioni no-profit che propongono di acquistare simbolicamente pezzi di foresta pluviale per preservarla; in pratica assomiglia molto al concetto delle adozioni a distanza. Sinceramente, rimango perplesso.

Microsfruttamento della biodiversità quindi, magari in mano ad entità no-profit o macrosfruttamento in mano a grandi aziende o gruppi fi-



Beatrice Giorgi

nanziari? La scelta non è fondamentale questa ma deve invece essere rivolta a progetti che realmente coinvolgono la popolazione locale, finalmente partecipe e cosciente dei progetti che la riguardano.

Il Commercio Equo e Solidale ad esempio è stata ed è tuttora una delle migliori vie percorribili per uno sfruttamento sostenibile della biodiversità.

Il “Guaranito” è servito a far conoscere in Italia il Guaraná, mitica pianta dell’Amazzonia e serve alle popolazioni della rain forest brasiliana per avere in mano una valida alternativa al disboscamento.

Non solo “Guaranito” comunque; cereali andini, tisane a base di piante aromatiche tropicali, il Rooibos sudafricano: molti meriti quindi al ComES per aver coniugato nel migliore dei modi risorse locali, sviluppo sostenibile e mercato.

L’esempio del ComEs è stato addirittura ripreso in mano da alcuni grossi gruppi della grande distribu-

zione alimentare che hanno iniziato ad allacciare rapporti diretti con alcuni produttori nei PvS cercando di coniugare qualità e sicurezza della filiera alimentare con le esigenze quantitative e distributive ben diverse rispetto alla rete delle Botteghe del Mondo.

Ritorniamo un attimo ad Onore e alla sua riserva di Otonga; la biodiversità si è rivelato anche strumento fondamentale di sviluppo attraverso l’ecoturismo. Non temete comunque, se ne sono accorti anche i grandi tour operator che utilizzano sapientemente ed ampiamente il concetto di “biodiversità” nei loro opuscoli.

Anche in questo campo numerosissimi sono fortunatamente i seri progetti di sviluppo promossi dalle Ong che vorrebbero coniugare ricchezza naturalistica e sviluppo locale attraverso il turismo.

Senza scomodare Paesi esotici, anche in Italia le più note realtà che operano per la tutela e l’educa-

zione ambientale organizzano viaggi e/o campus di studio andando a “caccia” di cetacei, tartarughe o erbe alpine.

Ebbene, se consideriamo che attualmente in Italia il vero valore di una idea o di un progetto sia la creazione di un lavoro, magari sostenibile con i ritmi e le necessità di una famiglia, posso testimoniare come attraverso lo studio della biodiversità “nostrana” ed attraverso la diffusione delle buone pratiche di tutela ambientale, alcune mamme, tra cui mia moglie, sono riuscite a ritagliarsi un lavoro a misura di famiglia e con grandi soddisfazioni (non economiche comunque, non pensiate, siamo in Italia, ragazzi!).

Insomma, non necessariamente lo sfruttamento della biodiversità significa scoprire un potente farmaco nelle formiche amazzoniche come Sean Connery in Mato Grosso; sarà infatti più banale ma io continuo a preferire il succo di “guanabana”. ■



Guanabana (*Annona muricata* L.)



Citronella (*Cymbopogon citratus*)



Guaraná (*Paullinia cupana*)