

Il cioccolato, un tema per l'insegnamento

2° CICLO

La catena del 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

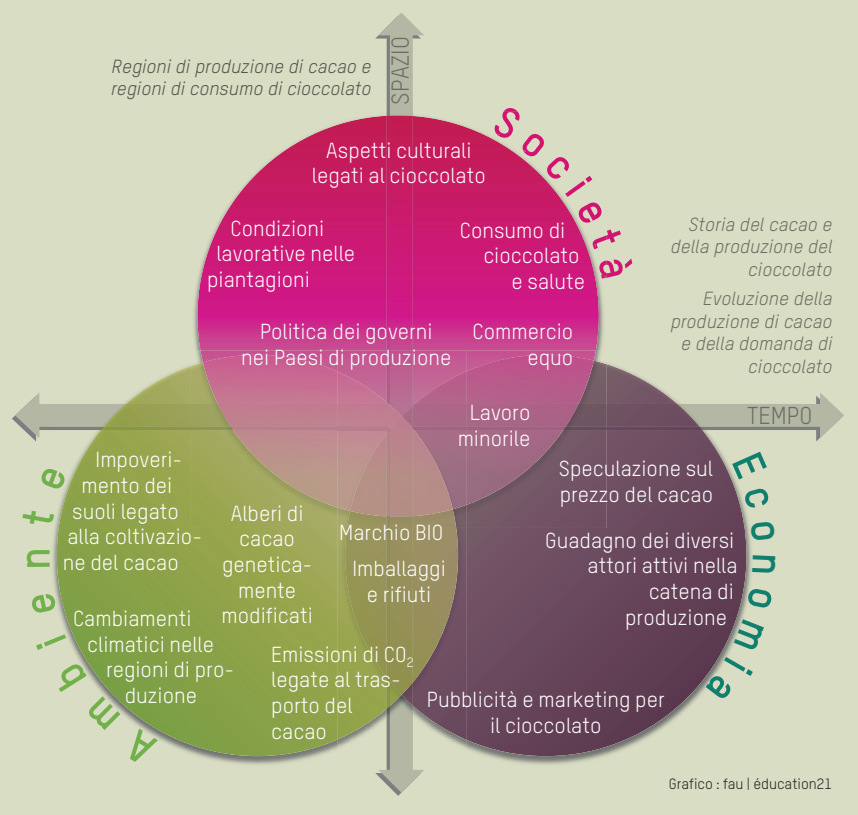
tel. +41 91 785 00 21 | info_it@education21.ch | www.education21.ch



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: IL VALORE DEL CIOCCOLATO

Collegamenti ai piani di studio

Area SUS/SN dimensione ambiente	modellizzare l'organizzazione sociale e territoriale di un quartiere – villaggio, di una città, di una valle, oggi e ieri.
Area SUS/SN dimensione ambiente	relazionarsi con il prossimo e muoversi nella società, considerando e rispettando le istituzioni.

Obiettivi:

- Prendere consapevolezza della differenza tra le regioni produttrici di cacao e le regioni in cui si consuma il cioccolato.
- Riflettere sul proprio consumo di cioccolato e sul valore che diamo a questo prodotto.

Durata: 2 lezioni

Materiale: manifesto “365 prospettive di educazione allo sviluppo sostenibile”, cartina del mondo, post-it di 2 colori. Gioco del cioccolato: per ogni gruppo di 5-6 allievi, una tavoletta di cioccolato (per coerenza, sceglierne una del commercio equo) avvolta da diversi strati di carta di giornale, un dado, un cappello, una sciarpa, dei guanti, un coltello e una forchetta.

Introduzione: il gioco del cioccolato (opzionale)

Ogni gruppo di 5-6 allievi si mette attorno ad un tavolo. Al centro si trova una tavoletta di cioccolato imballata più volte. A turno, i giocatori tirano il dado. Il primo che fa 6, indossa il cappello, la sciarpa e i guanti e comincia ad aprire la tavoletta togliendo l'involucro con l'aiuto delle posate. Durante questo tempo, gli altri giocatori continuano a tirare il dado. Quando uno fa di nuovo 6, prende l'equipaggiamento del primo compagno e continua a scartare la tavoletta. Il gioco continua fino a che una o due persone siano riuscite ad assaggiare il cioccolato.

Condivisione: Cosa si prova quando si fa 6 col dado? La voglia di cioccolato aumenta quando è più difficile averlo? E se nell'imballaggio ci fosse una banconota o delle carote? Il cioccolato è un prodotto prezioso? Tutti possono procurarselo? E all'epoca dei vostri nonni?

Per riportare la calma in classe, proporre di assaggiare in silenzio il cioccolato restante.

1ª parte: la produzione di cacao

1. Con quali ingredienti è prodotto il cioccolato e come viene elaborato?

A gruppi di 3 o 4, gli allievi annotano tutto quello che sanno e le varie ipotesi riguardo al tema. Per questo possono aiutarsi con le immagini del manifesto, le quali contengono diversi indizi.

2. Condivisione dei risultati con tutta la classe. Completare le diverse informazioni, soprattutto riguardo al cacao (vedere “Fatti e cifre”). Chiedere perché il cacao non viene coltivato in Svizzera.

Risposta: per le condizioni climatiche.

3. Gli allievi indicano le principali regioni di produzione (vedere “Fatti e cifre”) su una cartina del mondo, utilizzando i post-it di un colore.

2ª parte: il consumo di cioccolato

4. A gruppi di 3, gli allievi elencano tutti prodotti da loro conosciuti che contengono del cacao o del cioccolato, poi dicono a turno con che frequenza li mangiano. Ogni gruppo valuta il suo consumo annuale medio, per persona e in kg (una tavoletta = 100g).
5. Condivisione e calcolo del consumo annuale medio della classe. Rivelare il consumo medio in Svizzera (12 kg per persona) e indicare le regioni in cui si consuma più cioccolato (vedere “Fatti e cifre”).
6. Gli allievi indicano quali sono i principali Paesi consumatori di cioccolato su una cartina del mondo, usando un post-it di colore diverso rispetto a quello usato al punto 3.
7. Invitare gli allievi ad osservare la cartina e poi raccogliere le loro osservazioni. Far notare che le regioni produttrici di cacao, come l'Africa occidentale, consumano pochissimo cioccolato. Chiedere le ragioni di questa differenza.

Suggerimenti di risposta:

- *Ragioni economiche: prodotto troppo caro per molti abitanti di queste regioni.*
- *Rarità: la maggior parte del cacao coltivato in Africa viene esportato per essere trasformato in cioccolato. Solo una minima parte di questo cioccolato ritorna successivamente in Africa.*
- *Abitudini alimentari.*
- *Conservazione difficile per via del clima.*

8. In conclusione: *il cioccolato è composto da ingredienti preziosi e il principale viene da lontano. Per alcune persone (e in certe epoche), è (o è stato) un prodotto raro, perfino inaccessibile (un po' come nel gioco: facciamo sempre 6!). Oggi in Svizzera lo troviamo facilmente e a basso costo. Questo potrebbe però cambiare in futuro poiché si teme una penuria di cioccolato (vedere "Fatti e cifre"). È importante capire la nostra fortuna e valorizzare il cioccolato, consumandolo in modo consapevole.*

Ulteriori suggerimenti:

- Fabbricare del cioccolato (con l'aiuto della valigetta di éducation21).
- Chiedere a delle persone anziane come si ricordano il cioccolato nella loro infanzia.
- Inventare un racconto fantastico sul tema "un tesoro di cioccolato" o "l'ultimo quadratino di cioccolato".
- Cioccolato e salute: posizionare il cioccolato nella piramide alimentare svizzera <http://www.sge-ssn.ch/it/io-e-te/mangiare-e-bere/in-modo-equilibrato/piramide-alimentare-svizzera/>

ATTIVITÀ II: FATOU E MARCO

Obiettivi:

- Riconoscere le principali tappe nella catena di produzione del cioccolato.
- Descrivere alcuni dei problemi che nascono dal basso reddito dei coltivatori di cacao.
- Identificare il commercio equo come una delle possibili soluzioni a questi problemi.

Durata: 2-3 lezioni

Materiale: manifesto e cartoline del set didattico "365 prospettive di educazione allo sviluppo sostenibile" (in modo particolare quelle qui proposte), nastro adesivo usato dai pittori, un cartello con scritto "GIUSTO" e un altro cartello con scritto "SBAGLIATO", cioccolato del commercio equo da assaggiare.

1ª parte: la catena del cioccolato

1. [Ignorare questa tappa se avete già svolto l'attività 1]
Il cioccolato è fabbricato partendo da quali ingredienti e come viene elaborato?
A gruppi di 3 o 4, gli allievi annotano tutto quello che sanno e le varie ipotesi riguardo al tema. Per questo possono aiutarsi con le immagini del manifesto, le quali contengono diversi indizi.

2. Condivisione: proporre di verificare e completare le informazioni raccolte, mettendosi nei panni delle persone che hanno un ruolo attivo nella fabbricazione del cioccolato. Presentare i due ritratti che seguono mostrando la cartolina corrispondente prima di consegnarla ad un allievo.



- a) Fatou coltiva il cacao in Costa d'Avorio (1ª nazione produttrice di cacao). Possiede un piccolo campo di alberi di cacao e ha quattro figli.
- b) Marco vive in Svizzera (1ª nazione consumatrice di cioccolato). Adora il cioccolato e ne mangia ogni giorno un po'. Preferisce il cioccolato bianco. I 2 allievi si posizionano l'uno accanto all'altro davanti al resto della classe. Per il resto dell'attività saranno Fatou e Marco.
3. Spiegare: *Fatou ha coltivato il cacao che è servito per fabbricare il cioccolato mangiato da Marco oggi. Entrambi si trovano alle estremità di una lunga catena chiamata "catena di produzione". Molte altre persone – in diversi Paesi – fanno parte della stessa catena.*
4. Presentare gli altri personaggi che seguono. Per ogni nuovo ritratto, consegnare la cartolina corrispondente ad un allievo, che si metterà tra Fatou e Marco. Il resto della classe indica dove l'allievo deve posizionarsi nella catena (in ordine cronologico).

- c) Alma lavora in una fabbrica di cioccolato svizzero. Per la sua elaborazione, la fabbrica acquista il burro e la polvere di cacao in Olanda. Alma lavora nel settore riservato alla "concia": la pasta di cacao è mescolata per diverse ore con un apposito macchinario e diventa fluida e cremosa.



- d) In Costa d'Avorio, Alex (in camicia nella foto) acquista le fave di cacao di Fatou e di altri coltivatori e organizza il loro trasporto verso l'Europa, dove le rivenderà ad un prezzo più alto.



- e) Arturo lavora come cassiere nel supermercato dove Marco acquista regolarmente il suo cioccolato preferito. Ogni giorno sul nastro trasportatore della sua cassa, vede passare molti kg di cioccolato.



- f) Magda lavora in Olanda in una fabbrica dove si trasformano le fave di cacao. Queste vengono tostate e poi macinate per diventare la pasta di cacao. Questa pasta è successivamente divisa tra burro e polvere di cacao.



- g) Franco governa la nave (carga) che trasporta le fave di cacao dall'Africa all'Olanda. Sulla nave ci sono molti altri prodotti, tra cui banane e caffè.



5. Quando gli allievi sono posizionati nel giusto ordine (A – D – G – F – C – E – B), far notare il legame esistente tra tutti i diversi attori attivi lungo la catena di produzione. Aggiungere che ognuno di loro deve guadagnare dei soldi per il lavoro che fornisce. Gli allievi tornano poi al loro posto.
6. Appendere le 7 cartoline al muro e riprendere le varie tappe (produzione delle fave di cacao, intermediari, trasporto, elaborazione del cacao greggio, fabbricazione del cioccolato, commercio al dettaglio, consumatori). Precipare che non sono state indicate altre tappe o altri attori, in particolare i produttori di zucchero e latte.

2ª parte: giusto o sbagliato?

7. Gioco di posizionamento: disegnare una linea sul pavimento incollando un nastro adesivo e posizionare i cartelli “GIUSTO” e “SBAGLIATO” alle due estremità. Spiegare che si affronteranno alcuni problemi legati alla produzione di cioccolato. Leggere le frasi che seguono e invitare gli allievi a mettersi lungo la linea, in base al fatto se giudichino la situazione più o meno giusta o sbagliata (al centro: neutrale). Precipare che non esiste una risposta giusta o una risposta sbagliata, ma solo delle opinioni. Quando gli allievi si sono posizionati sulla linea di demarcazione, completare i fatti con le informazioni indicate in corsivo¹. In seguito possono cambiare il loro giudizio, se lo desiderano. Dopo ogni posizionamento, spiegano le ragioni della loro scelta.
 - a. “Quando Marco acquista una tavoletta di cioccolato che costa 1,80 CHF, per la stessa tavoletta Fatou riceve 10 centesimi.”
I coltivatori di cacao ricevono circa il 6% del prezzo di vendita del cioccolato. Il rimanente viene suddiviso tra gli altri attori attivi lungo la catena di produzione. Le aziende trasformatrici del cacao e quelle che fabbricano il cioccolato, come pure i supermercati, ne incassano la maggior parte (80%). In questo modo, numerosi coltivatori di cacao ricevono un salario troppo basso che non permette loro di nutrire correttamente la loro famiglia.
 - b. “Nel Paese di Fatou, molti bambini lavorano nelle piantagioni di cacao.”
In Africa occidentale, oltre 1,5 milioni di bambini lavorano nelle piantagioni di cacao (la cifra corrisponde al numero di giovani tra 0 e 18 anni che vivono in Svizzera). Non tutti questi bambini sono sfruttati, ma un terzo di loro lavora in condizioni pericolose per la salute e il loro sviluppo. Molti non possono andare a scuola.

¹ Fonte delle informazioni: dossier “Chocolat” della Dichiarazione di Berna.

www.ladb.ch

- c. “Il cioccolato è diventato un prodotto di lusso e

Marco lo può mangiare solo il giorno del suo compleanno.”

In effetti, si teme che il cioccolato diventi un prodotto di lusso entro pochi anni. Molti coltivatori di cacao rinunciano a questo lavoro: alcuni cambiano i prodotti da coltivare, altri lasciano il paese. In questo modo, la produzione di cacao diminuisce, mentre a livello mondiale la domanda di cioccolato è in forte aumento.

- d. “I figli di Fatou non hanno mai mangiato del cioccolato.”

Il cacao coltivato in Africa occidentale è spedito in Europa per essere trasformato in cioccolato. Solo una minima parte di quest'ultimo è rispedita in Africa. Inoltre, spesso le famiglie dei coltivatori non hanno i mezzi per acquistarlo e questo non rientra nelle loro abitudini alimentari. In questo modo, i Paesi che consumano maggiormente del cioccolato non sono gli stessi di quelli che producono il cacao (vedere attività 1).

8. Annotare quello che hanno provato gli allievi durante l'esercizio. Poi chiedere loro se conoscono o immaginano delle possibili soluzioni per i problemi trattati.

3ª parte: il commercio equo

9. Se non è stato suggerito dagli allievi al punto 8, spiegare cosa sia il commercio equo (vedere “Fatti e cifre”) indicandolo come una delle possibili soluzioni che permette di spostarsi verso la parte del “GIUSTO”. Mostrare un marchio (immagine Q17 nel manifesto).
10. Proporre di assaggiare il cioccolato equo fabbricato con del cacao proveniente da diverse regioni.
[Se possibile, mostrare delle vere fave di cacao agli allievi, farle toccare e odorare.]

Ulteriori suggerimenti:

- Ricerca sui marchi del commercio equo.
- Scegliere un altro prodotto trasformato e descrivere la sua catena di produzione.
- Ricerca sulla problematica del lavoro minorile nelle piantagioni di cacao (vedere “Fatti e cifre”). Fare un collegamento con i diritti dell'infanzia.