

ANANAS del TRIPURA, un progetto in divenire

Il prodotto

La varietà Kalenga si distingue per il suo gusto fresco e la croccantezza del frutto affettato. Le fette sono di colore chiaro ed hanno un gradevole gusto dolce e fruttato; la loro forma non perfettamente regolare indica l'artigianalità della preparazione. Per esaltare le caratteristiche del frutto le fette sono immerse nel succo ottenuto da ananas Kalenga dolci e maturi, per questo il profumo risulta gradevolmente fresco ed il gusto non eccessivamente zuccherino.

In altri prodotti in commercio le fette sono immerse in uno sciroppo di acqua e zucchero che conferisce al prodotto molta dolcezza, a scapito del gusto proprio dell'ananas. Nel nostro prodotto abbiamo voluto massimizzare la quantità di frutta al duplice scopo di acquistare di più dal gruppo Darlong e arricchire il prodotto finito ottenuto.



E' disponibile

Ananas a fette in succo – dall'India

Peso 560 g – 330 g sgocciolato

Conf. 12 pz - Ali 1 - Iva 4%

Prezzo unit 1,90 €

Prodotto e confezionato in India

ANANAS del TRIPURA, un progetto in divenire

Nell'estate 2005 alcuni primi contatti con Madya Kalikata Shilpagan, organizzazione con la quale Ctm lavora da anni per l'artigianato, hanno dato inizio a un progetto che oggi è divenuto realtà. A Novembre 2006 infatti abbiamo assistito alla prima produzione di ananas in lattina e all'avvio di un percorso da costruire insieme per il futuro.

Dove siamo

La regione di Tripura è una regione situata ad est del Bangladesh, di fatto isolata e senza sbocchi sul mare, che fa parte delle 7 sorelle, ossia quelle regioni più sfortunate e periferiche dell'India, oltre il Bangladesh. Le periodiche tensioni interne a questo paese, non avendo sfogo a ovest verso Calcutta, riversano instabilità e incertezza a est, dove il confine è meno presidiato. Ad esse si aggiungono le tensioni interne a questi sette stati indiani.

Le attività economiche sono penalizzate dal fatto che ogni materia prima, derrata alimentare, ogni merce in genere per arrivare nel Tripura deve aggirare a nord il Bangladesh; ciò richiede un viaggio che, invece delle normali 18 ore necessarie per arrivare da Agartala a Calcutta, attraverso il Bangladesh dura almeno 6 giorni su strade di difficile percorrenza, spesso fuori controllo governativo. Ciò significa lunghi tempi di percorrenza rallentati nei tratti dove i camion in colonna procedono sotto scorta armata e viaggi durante i quali si è facilmente taglieggiati e si subiscono razzie.

Se in passato il Tripura riusciva ad aggirare questo isolamento con qualche scambio commerciale col Bangladesh, oggi le frontiere sono paradossalmente più transitabili dalle persone che dalle merci.

Attrarre persone qualificate in queste regioni marginali è cosa difficile anche per i progetti migliori. Si nota immediatamente la carenza di infrastrutture, di alberghi, di attrattive. Il turismo fino a cinque anni addietro in queste zone era interdetto.

Per affrontare queste particolari condizioni Ctm altromercato e Madya kalikata Shilpagan hanno collaborato con una ong locale di Agartala, Centre of Social Research, attiva da anni sul fronte del supporto a progetti delle popolazioni tribali del Tripura.

Da qui nasce il contatto con i coltivatori da un lato e con la fabbrica di trasformazione dall'altro.



I coltivatori di ananas

Sono localizzati a circa 120 km dalla capitale, nel villaggio di Nalkata, abitato in prevalenza da gruppi tribali Darlong che da nomadi si sono trasformati in stanziali.

Nel progetto sono coinvolte 75 famiglie che coltivano 90 ettari di terra o meglio lasciano crescere l'ananas sulle colline circostanti il villaggio.

La maggior parte dell'ananas, di varietà Kalenga, cresce infatti in modo spontaneo lungo i pendii e si rinnova di anno in anno.

Le piante non vengono trattate in alcun modo, ne vengono semplicemente rimosse le parti improduttive; l'unica forma di concimazione è ottenuta dalle foglie caduche degli alberi di tek presenti nell'area coltivata.

La coltivazione ha avuto inizio 25 anni fa, quando nelle vicinanze è sorta una industria statale di trasformazione dell'ananas in succo. L'industria, mal gestita, è pressoché inattiva ed ai contadini, che non hanno accesso diretto



al mercato, non è rimasto che svendere i propri frutti ad intermediari.

La raccolta ed il trasporto

I frutti raccolti manualmente in gerle che arrivano a pesare 50 kg, vengono trasportati dalle ripide colline fino al villaggio e caricati su camion che, attraverso l'unica strada di collegamento dello Stato col resto dell'India, porta ad Agartala, dove si trova la fabbrica che trasforma l'ananas e lo confeziona in lattina.

Circa 80 km del percorso avvengono in convoglio, accompagnato dall'esercito per scortare mezzi e persone in questa regione travagliata, spesso segnata da scontri tra gruppi tribali e forze armate.

Come conseguenza della divisione tra India e Bangladesh la popolazione del Tripura ha subito conseguenze difficili da immaginare, creando una frattura tra la storia antecedente e quella successiva a questa data.

Le popolazioni tribali sono state di fatto private del loro territorio e tutt'oggi il loro malcontento viene "cavalcato" da un intreccio di interessi locali, nazionali e regionali, che sfugge al controllo.

Le fasi della trasformazione

All'arrivo ad Agartala si trova lo stabilimento Pijush Agro Tech Food Products, un laboratorio artigianale abilitato per le produzioni alimentari per l'esportazione, situato in un edificio di nuova costruzione.

Qui

- i frutti vengono scaricati, sbucciati, affettati e detorsolati manualmente, posti in lattina alla quale viene aggiunto il succo precedentemente spremuto dalla polpa di ananas.

- le lattine vuote giungono da Dehli via camion in una settimana di viaggio. E' dunque fondamentale ottimizzare gli spazi, per non trasportare aria. Per questo motivo in India le lattine vengono trasportate come tronchi di cilindro schiacciato, insieme ai due fondelli separati. Una volta arrivate a destinazione, meccanicamente viene ridata la forma cilindrica alla latta ed aggraffato il fondello.

La lattina riempita con fette e succo di ananas viene controllata, per stabilizzare la dolcezza, che varia secondo il grado di maturazione del frutto. E' per questo ammessa l'aggiunta di poco zucchero (5% al massimo).

- Segue il controllo del peso ed il trattamento di pastorizzazione, che permette la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.

- Le lattine vengono poi raffreddate, asciugate ed etichettate.

Tutte queste fasi, che nella moderna industria di trasformazione sono eseguite automaticamente, in questo progetto vengono condotte manualmente, o con limitata automazione.





Una collaborazione tecnica e una cooperazione continua, verso il futuro

Numerosi sono stati gli scambi di messaggi e di campioni per definire le caratteristiche del prodotto e della struttura di trasformazione.

Due visite da parte delle persone della ricerca e sviluppo e acquisti di Ctm altromercato, continui gli scambi di informazioni tecniche, dall'elaborazione della scheda tecnica alla discussione sulle Good Manufacturing Practices per l'industria alimentare. Prezioso è stato l'intervento e l'apporto di Mithou responsabile di Madya Kahlikata.

Stiamo ora lavorando per acquistare una semplice macchina in grado di affettare e detorsolare l'ananas, inoltre abbiamo un piano per il miglioramento delle pratiche produttive che meglio tutelino il prodotto verso la contaminazione accidentale da corpi estranei.



L'ananas dall'India rappresenta uno sviluppo concreto di commercio equo, che parte dal basso, da un progetto spontaneo a vantaggio di popolazioni in situazione disagiata, una realtà che molto si discosta dal precedente e strutturato gruppo sud africano.

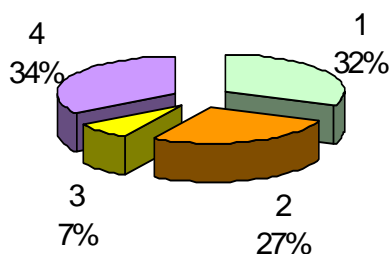
Dal punto di vista del prodotto è importante sottolineare e diffondere il giusto valore etico del progetto per superare le possibili imperfezioni del prodotto dovute alla completa artigianalità dei processi.

Visti i quantitativi limitati per il momento questo ananas verrà venduto solo nel canale Botteghe del mondo.

schema di prezzo trasparente - ananas india - madya kahlkata - 560 g - cod. 402

%	€	
	1,90	prezzo al pubblico
4%	0,07	IVA 4%
100%	1,83	prezzo al netto iva
32%	0,6	MARGINE dettaglio (Botteghe del mondo)
27%	0,48	MARGINE CTM per copertura costi struttura, lavoro
7%	0,134	COSTI ACCESSORI (nolo, dazio, assicurazione, prefinanziamento, trasporto calcutta italia, ecc)
34%	0,63	FOB (free on board) al porto di imbarco di Calcutta *

**prezzo trasparente ananas india - 560 g
prima importazione '07**



* include prezzo pagato ai contadini per la frutta, trasporto alla fabbrica, trasformazione, margini csr, trasporto tripura calcutta, margine madya kahlkata