



Latina, equa, solidale.

# L'altra America

ALLA SCOPERTA DELL'ECUADOR E DEL PERÙ  
CON ALTROMERCATO EXPERIENCE

# Latina, equa, solidale. L'altra America

## Alla scoperta dell'Ecuador e del Perù con Altromercato Experience

**Vuoi vedere come si sviluppa  
un'economia solidale  
fondata sulla valorizzazione  
delle risorse locali?  
Il commercio equo e solidale  
te ne dà la possibilità.**

Nei viaggi di turismo responsabile in Ecuador e Perù si possono incontrare i produttori di commercio equo e solidale condividendo con loro delle giornate di scambio culturale, alla scoperta delle filiere di produzione.

Che cosa pensano in foresta amazzonica ecuadoriana le donne mentre la-

vorano nella chakra e cantano la loro storia e il riscatto dei propri figli? Quale aroma ha la quinoa rossa di Cagma in Perù? Quanto è dolce lo zucchero andino di Copropap in Ecuador? Un viaggio inedito in America Latina attraverso i progetti di Altromercato.

Parole, immagini e profumi per capire il senso profondo della parola "scambio" e quello del Commercio Equo e Solidale.

Il Commercio Equo e Solidale fonda la sua azione nei Paesi del Sud del mondo su un principio chiave: trade not aid. Il suo significato è chiaro: lavoro, non elemosina. Da 30 anni Mandacarù Onlus e Altromercato, danno concretezza a queste parole attraverso le decine di progetti che hanno avviato in America Latina, Asia e Africa, che offrono un lavoro dignitoso e promuovono sviluppo sostenibile ed una differente cultura imprenditoriale, equa e solidale.

IN COPERTINA:  
PORTANDO IL BESTIAME  
ALL'ABBEVERATOIO. PASTORA  
IN VESTITO TRADIZIONALE  
QUECHUA, PROVINCIA  
DI ANDAHUAYLAS  
(2.900 M DI ALTITUDINE)

### **Un'esperienza che offre di più:**

- **LA CONOSCENZA** dei luoghi e delle persone coinvolte nella lavorazione dei prodotti Altromercato, attraverso visite guidate.
- **IL COINVOLGIMENTO** diretto del visitatore nel processo produttivo con i protagonisti del Commercio Equo e Solidale: gli artigiani e i contadini.
- **LA SCOPERTA** della cultura, dei progetti sociali e dell'impegno a favore dell'ambiente.
- **L'EMOZIONE** di essere testimoni dei benefici economici e sociali del Commercio Equo e Solidale.



Questo dossier, destinato ad una diffusione online, è stato curato da **Beatrice De Blasi**, responsabile educazione e comunicazione di Mandacarù Onlus, ed è stato realizzato **grazie al sostegno del Servizio Attività Internazionale della Provincia Autonoma di Trento** nell'ambito del **progetto di INTERSCAMBIO "Orizzonti Latini"** con l'obiettivo di promuovere i progetti di Turismo Responsabile e Volontariato Internazionale presso le organizzazioni partner del progetto.



PROVINCIA AUTONOMA  
DI TRENTO

Tutte le foto sono state realizzate da Beatrice De Blasi nel corso delle visite ai partner di Ecuador e Perù previste dal progetto. Il testo "Tingo Maria dalla Coca alla Banana" è di Livia Serrao, dottoranda in Ingegneria Civile e Ambientale impegnata nel progetto di ricerca "Alto Huallaga" che mira a sperimentare strategie di adattamento al cambiamento climatico, in termini di gestione delle risorse idriche e di studio delle variabili meteorologiche, per tutelare la produttività agricola dell'alta valle dell'Huallaga in Perù.

# Suggerimenti per un Viaggiatore Responsabile

**N**avigare in canoa sul rio Pastaza in Amazonia ecuadoriana.

Assaporare la cucina tradizionale di un venditore ambulante a Huancayo. Riflettere sui misteri della vita in mezzo alle antiche sepolture preincaiche in Perù. La diversità del nostro mondo ci unisce e ci dà la possibilità di esplorare, impegnarci e sperimentare il meglio che la cultura e le comunità locali hanno da offrire.

Seguire dei semplici consigli pratici di turismo responsabile renderà i tuoi viaggi sostenibili e gratificanti per te, per le persone che incontri e per i luoghi che visiti.

**Viviamo in un mondo  
meraviglioso pieno  
di bellezza, culture  
e fascino di mondi lontani.  
Non c'è fine agli incontri  
che possiamo avere  
se solo noi li cerchiamo  
ad "occhi aperti".**

## Definizione di turismo responsabile

Il turismo responsabile è il turismo attuato secondo principi di giustizia sociale ed economica e nel pieno rispetto dell'ambiente e delle culture.

Il turismo responsabile riconosce la centralità della comunità locale ospitante e il suo diritto ad essere protagonista nello sviluppo turistico sostenibile e socialmente responsabile del proprio territorio. Opera favorendo la positiva interazione tra industria del turismo, comunità locali e viaggiatori.



## HONORA I TUOI OSPITI E LA LORO EREDITÀ CULTURALE

- Fai una ricerca sulla tua destinazione per conoscere le abitudini locali, le tradizioni e situazione sociale. È un ottimo modo per iniziare a comprendere la comunità locale e prepararti alla tua avventura.
- Impara a pronunciare alcune parole nella lingua locale. Questo può aiutarti a connetterti con la comunità locale e le sue persone in un modo più significativo.
- Sperimenta e rispetta tutto ciò che rende diversa e unica una destinazione internazionale: la sua storia, architettura, religione, abbigliamento e codici di comunicazione, musica, arte e cucina.
- Chiedi sempre il permesso prima di scattare fotografie a persone nel rispetto della loro privacy.

MURALES MUSEO  
DELLA MEMORIA A LIMA





## PROTEGGI IL NOSTRO PIANETA

- Riduci il tuo impatto ambientale per proteggere le risorse naturali come le foreste e le zone umide.
- Rispetta la fauna e gli habitat naturali.
- Acquista prodotti che non sono realizzati utilizzando piante o animali in via di estinzione.
- Nelle aree protette, accedi solo ai luoghi aperti ai visitatori.
- Riduci il consumo di acqua e di energia per quando più ti è possibile.
- Non abbandonare rifiuti dietro ai tuoi passi, lascerai così un buon ricordo ai tuoi ospiti.



## SUPPORTA LE ECONOMIE LOCALI

- Acquista manufatti e prodotti di produzione locale.
- Rispetta i mezzi di sussistenza dei venditori e degli artigiani locali pagando un prezzo equo.
- Non acquistare prodotti contraffatti o articoli vietati da regolamenti nazionali o internazionali.
- Assumi guide locali con una conoscenza approfondita dell'area.





## SII UN VIAGGIATORE INFORMATO

- Adotta precauzioni sanitarie e di sicurezza adeguate prima e durante il viaggio.
- Informati su come accedere a cure mediche o contatta la tua ambasciata in caso di emergenza.
- Effettua ricerche prima di impegnarti nel volontariato.
- Scegli operatori turistici con politiche ambientali e sociali che supportano le comunità locali.

## SII UN VIAGGIATORE RISPETTOSO

- Rispetta le leggi e i regolamenti nazionali.
- Rispetta i diritti umani e proteggi i bambini dallo sfruttamento.
- Abusare dei bambini è un crimine.
- Astieniti dal dare denaro a bambini mendicanti e sostieni invece i progetti delle comunità locali.
- Fornisci recensioni di viaggio al tuo ritorno e promuovi le esperienze positive.

MURALES  
A SALINAS





# Perù: il riscatto dei grani andini

**T**ra le Ande meridionali del Perù le comunità quechua socie di CAGMA coltivano i grani tipici, quinoa e chia, ricchi di proprietà. Un progetto a tutela della sovranità alimentare, della biodiversità e del biologico. Una scommessa di 14 soci fondatori che ha permesso il riscatto di moltissime famiglie in una delle regioni più povere del Perù.

**DIONICIA QUINTANA E IL MARITO  
AQUILINO ALTAMIRANO, SOCI  
E PRODUTTORI DI QUINOA DI CAGMA  
(COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL  
MACHUPICCHU) REGIONE DI  
APURIMAC A 3.600 M DI ALTITUDINE**

Siamo nella Regione di Apurimac, Peru meridionale, piena zona andina; la zona è stata abitata dalla popolazione preincaica dei Chanka, tra i pochi ad avere sconfitto militarmente gli Inca. Negli anni '80 e fino a metà anni '90 la regione è stata colpita dalla violenza degli attacchi contro la popolazione del

## Latina, equa, solidale. L'altra America

IN ALTO A SINISTRA  
DIONICIA QUINTANA,  
RACCOGLIE I PISELLI.

INTORNO ALLE COLTIVAZIONI DI  
QUINOA SI PIANTANO DIVERSI TIPI  
DI LEGUMINOSE COME PISELLI  
(IN FOTO), FAVE E FAGIOLI PER  
CREARE UNA BARRIERA BIOLOGICA  
A PROTEZIONE DELLE PIANTE,  
ARRICCHIRE IL TERRENO DI AZOTO  
E GARANTIRE BIODIVERSITÀ  
E SICUREZZA ALIMENTARE  
AI CONTADINI

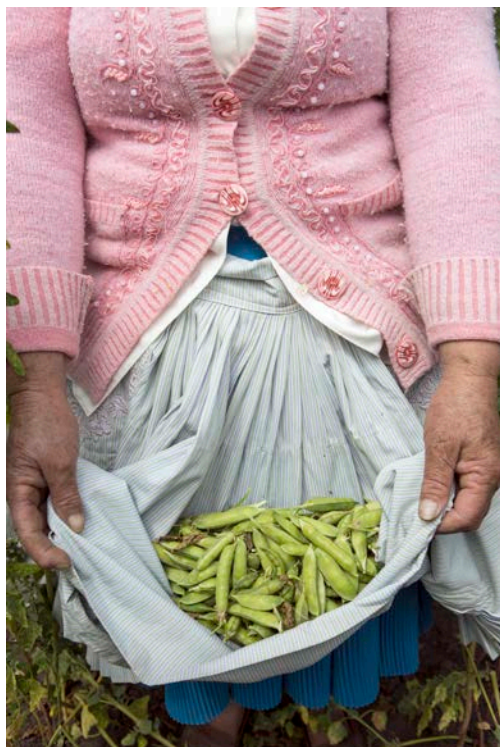
IN BASSO A SINISTRA  
JOEL JONATHAN TAPASCO  
JUAREZ, GIOVANE INGEGNERE  
AGRONOMO DI CAGMA (24 ANNI)  
E SOCIO DELLA COOPERATIVA

gruppo terrorista Sendero Luminoso. Ma ora i contadini dicono: **"dopo tante sofferenze, ci stiamo rialzando"**. La loro vita è cambiata grazie a **CAGMA, la cooperativa agroindustriale Machu Picchu**, e alla loro volontà di **coltivare quinoa, chia** e amaranto, **i grani Andini rigorosamente biologici**.

### DE MANERA ANCESTRAL, PRODUCIMOS QUINOA

I soci fondatori erano 14 giovanissimi neo laureati in agraria ed economia, decisero di non emigrare e di creare una nuova organizzazione che difendesse i diritti dei contadini, a partire dai loro genitori.

**In pochi anni la giovane cooperativa è cresciuta enormemente**, oggi i soci sono più di 500, sono aumentati grazie ai benefici per le comunità e il prezzo equo pagato da CAGMA che viene deciso assieme agli agricoltori. Nella provincia An-





dahuaylas, che fa parte della regione Apurímac, non si tratta di soci individuali, ma d'**interesse comunità che diventano socie**. Sono quasi tutti piccoli produttori che possiedono di media un ettaro e mezzo di terra e che uniscono le forze, come avviene da secoli in queste aree remote, con poche risorse, che vivono di agricoltura e di sussistenza. Come dicono loro "de manera ancestral, producimos quinoa". E produrre così significa non vendere tutta **la quinoa, il grano sacro delle Ande**, ma **tenerla per il consumo familiare e per la semina successiva**. Tutte le comunità hanno le loro banche del seme, garantendo una **tracciabilità totale** del prodotto, che parte appunto dal seme!

IN ALTO A SINISTRA  
AQUILINO ALTAMIRANO  
MAGAZZINO COMUNITARIO  
PER IL RACCOLTO DELLE PATATE

IN BASSO A DESTRA  
ROBERTO QUISPE,  
COMUNITÀ DI PATACCOCHA

### LA QUINOA DI MACHU PICCHU ARRIVA IN ITALIA

Se **quinoa e chia**, che crescono a oltre 3.000 metri, **fanno da sempre parte della sovranità alimentare della cultura**







**GITA SCOLASTICA ALLA LAGUNA DI PACUCHA, APURIMAC (3.091 M S.L.M.). LA LAGUNA È CIRCONDATA DA DEPOSITI DI SABBIA GIALLA E DA DISTESE DI SCHOENOPLECTUS CALIFORNICUS (TOTORA) CHE OSPITANO DIVERSE SPECIE DI ANATRE.**

LA TOTORA, È UNA CANNA CHE CRESCE IN STAGNI E TERRENI ACQUITRINOSI FINO A 4.000 METRI DI QUOTA. È UNA RISORSA INESTIMABILE PER LE COMUNITÀ CHE NE RICAVALANO UNO DEI LORO ALIMENTI DI BASE, DEI TENERI GERMOGLI RICCHI DI IODIO E LA CANNA VIENE INOLTRE UTILIZZATA NELL'ARTIGIANATO E PER COSTRUIRE ZATTERE

**quechua**, le famiglie e le trenta comunità della cooperativa CAGMA non avevano mai pensato che i grani delle Ande potessero attraversare l'oceano e giungere in Europa. La cittadina di Andahuaylas è a oltre 16 ore da Lima, le distanze sono notevoli e le difficoltà a svolgere i rigorosi controlli di qualità e le pratiche d'esportazione sembravano insormontabili.

Grazie al **progetto triennale SuperA Perú**, finanziato dall'Unione Europea, e **realizzato da Cesvi in collaborazione con Altromercato**, si è **migliorata la capacità produttiva della quinoa biologica e sostenibile**, si sono effettuati i controlli di qualità (in particolare il grado d'umidità e l'assenza di pesticidi), e si è svolto un lavoro di rete con vari organismi peruviani.

Altromercato ha svolto la consulenza commerciale per la prima esportazione verso l'Unione Europea e **nel 2016 è arrivata in Italia la prima tonnellata di quinoa biologica di Cagma!**

La possibilità di **nuovi mercati e un'enorme soddisfazione** per i campesinos che vivono nella zona più povera del

Perù. E ora si parla di almeno 4 tonnellate all'anno di quinoa e si sono ampliate le importazioni anche alla chia.

### IL GRANO MILLENARIO A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

La quinoa è da anni considerata un super alimento. Le piante appena prima del raccolto sono maestose, dominano il paesaggio, e sono coloratissime, proprio perché si tratta di centinaia di varietà, a tutela della biodiversità e dell'ambiente. Una volta raccolta, essiccata e decorticata, la quinoa si può consumare o aggiungere a vari piatti, abbinata per esempio ai cereali. La quinoa di CAGMA è ingrediente fondamentale di vari prodotti Altromercato come la farina di quinoa, i tondi e la birra rossa o chiara. Alimenti non solo biologici, ma anche senza glutine e quindi adatti ai celiaci. La quinoa è molto consigliata anche in diete vegetariane e vegane, è molto ricca di proteine nobili con aminoacidi essenziali meglio bilanciati che nei cereali come frumento, orzo e riso.

### LA FORZA DELLA CHIA CONTRO L'IMPERO DELLA COCA

La chia si coltiva nelle zone più basse rispetto alla quinoa, dai 2.500 ai 300 metri d'altitudine. Le comunità di CAGMA si trovano all'entrata della zona detta **VRAE**, acronimo per Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro. Purtroppo questa regione è famosa per la **forte concentrazione di coltivazioni di coca** che si sono affermate in una **zona poverissima** con piccole comunità abbandonate, con poche risorser, che vivono di agricoltura e soprattutto di sussistenza. **Poter avere un lavoro legale è un miraggio** nel VRAE. **I soci di CAGMA** ora, grazie anche al Commercio Equo e Solidale, possono avere un **lavoro sicuro e condizioni di vita dignitose**.

I semi di **chia** hanno moltissime proprietà tra cui un elevato contenuto di **grassi omega 3**, sono una **preziosa fonte di calcio** e altri minerali, aiutano a regolare i livelli degli zuccheri nel sangue e favoriscono il senso di sazietà, prevenendo un eccessivo aumento di peso. La parola «chia», in atzeco significa infatti "forza". E i soci di CAGMA che preferiscono la coltivazione della chia a quella della coca (ben più redditizia), di forza ne hanno molta.



## Perù: Tingo Maria dalla coca alla banana

**T**ingo Maria è un paese cresciuto nella selva. La sua gente ha un orgoglio sconfinato per le origini della propria città, popolata sin dai tempi degli Inca.

Il progetto che Mandacarù Onlus e Altromercato stanno realizzando è una sintesi perfetta delle sfide che i produttori di cibo nel mondo devono affrontare: lotta al cambiamento climatico, sovranità alimentare, diritti dei lavoratori e preservazione dell'ambiente rurale *campesino*. Ogni ingrediente ha un certo peso e, come in un'antica ricetta, deve essere cotto a fuoco lento, secondo il tempo sudamericano che, come sanno tutti, scorre molto lentamente.

Chiudendo gli occhi e facendo bene attenzione si può essere trasportati lontano, in un paese dove i cani randagi scor-

TAGLIO DEI FIORI  
PER PROTEGGERE I FRUTTI



razzano liberi, dove la gente ascolta ad alto volume le stesse dieci canzoni senza mai stancarsene, dove un'unica nube densa di fumo saporito avvolge tutti i venditori di frutta, verdura, succhi, platani fritti e pesce alla griglia che affollano i marciapiedi. Siamo a Tingo María, la porta dell'Amazzonia Peruviana.

Qui, Mandacarú Onlus, sta supportando i produttori per offrirgli un accesso quo al mercato per il "Moquicho" detto anche baby banana.

La valle dell'Alto Huallaga, uno dei tanti affluenti del Rio delle Amazzoni che attraversa paesaggi mozzafiato e ricchi di vegetazione, è adatta alla coltivazione di questo prodotto per le sue caratteristiche climatiche e ambientali. Ma qualcosa nel labile equilibrio naturale si è rotto. E ciò che si dava per scontato, clima tropicale in ambiente Amazzonico, sembra che sia oggi in pericolo.

Mandacarú Onlus sta coinvolgendo nell'esportazione piccoli produttori per assicurare loro una sostenibilità economica ed in collaborazione con l'università di Trento e l'università Nacional Agraria de la Selva (Perù) si sta stanno studiando caratteristiche ed effetti del cambiamento climatico per proporre strategie di mitigazione e adattamento.

La prima volta che ho visto una pianta di banana sono rimasta molto colpita dalle sue singole parti. Il tronco non è le-

RACCOLTA BABY BANANAS  
A DESTRA **DANIELLA REPOMA**  
**RODRIGUEZ**, INGEGNERA  
AGRONOMA DI REDESIGN



gnoso perché la pianta è erbacea, ed è formato da un insieme di foglie accatastate l'una sull'altra. Ogni "pseudo-fusto" produce un solo casco di banane e dopo che lo ha prodotto, muore.

Dallo stesso bulbo-tubero, però, nascono altri "polloni laterali", ossia altre estremità che, per non stressare troppo la pianta, non devono mai superare le tre unità: qui le chiamano la *mama*, la *hija* e la *nieta*.

La scarsa varietà genetica di un bananeto fa sì che, diffondendosi una malattia, le piante non abbiano di che difendersi. È per questo che molti produttori intervallano altre specie arboree, vanno per la maggiore cacao e arance, e altri cultivar delle stesse banane.

Parlare con i produttori, i *campesinos*, è interessantissimo. Le conversazioni sono sempre dense di riferimenti al sistema economico sbagliato, alla necessità (sociale e ambientale) di tornare a coltivare biologico (*orgánico*), di rinunciare ai pesticidi e insetticidi. La fermezza e la convinzione che ci mettono mi rincuora. Il difficile è aprire la mente alla massa dei consumatori che pretendono bassi costi e bellezza artificiale.

Un progetto di turismo sostenibile e di scambio culturale con i produttori locali potrà offrire maggiori opportunità di guadagno per le famiglie ma anche grandi spunti di riflessione per i turisti solidali che si avventureranno fin qui.

**TEOFILA DURAN RIVERA  
E IL MARITO, PRODUTTORI  
DI BABY BANANAS A TINGO  
MARIA, ALTO HUALLAGA  
A DESTRA COLTIVAZIONE  
DI PIANTE DI COCA IN UNA ZONA  
NASCOSTA DELLA SELVA**





LEZIONE ALL'ARIA APERTA PER I GIOVANI STUDENTI  
DI SAN JOSÉ DE MAGDALENA, CHE SOTTO LA GUIDA DEL MAESTRO  
RISCONFRONTO L'IMPORTANZA DELLA BIODIVERSITÀ  
E DELLA SALVAGUARDIA DELLA LORO VALLE

# Ecuador, rivoluzione solidale nel paradiso verde

**Nonostante gli interessi di latifondisti e petrolieri,  
gli abitanti della Valle di Manduriacos hanno sviluppato  
un'economia attenta alla biodiversità della regione.  
Grazie al commercio equo.**

---

**A** fine maggio comincia la stagione secca. Dopo ore di viaggio su una ranchera, un camioncino senza tetto che ha traballato pericolosamente arrampicandosi per i tornanti lungo la strada, sono arrivata a San José de Magdalena, nella valle di Manduriacos, provincia di Imbabura, in Ecuador.

Mi accolgono Javier Ramírez, leader comunitario e Victor Lomas, vicepresidente della Corporación Talleres del Gran Valle – Manduriacos, cooperativa di contadini che promuove attività di sviluppo a favore delle 14 comunità ubicate nella



valle, dove 600 famiglie meticce e afro ecuadoriane coltivano a 1.200 metri di altitudine.

Manduriacos fu fondata nel 1998 per contrastare il grave abbandono delle terre e la migrazione verso gli Stati Uniti dei tanti, giovani e meno giovani finiti, poi nell'inferno dell'emigrazione clandestina. New York e la California erano il mito da raggiungere e la Valle di Manduriacos sembrava condannata, quando un gruppo di contadini visionari, in collaborazione con Denis Laporte, un cooperante francese stabilitosi lì, sognarono di liberare la popolazione dal dominio di latifondisti e intermediari, grazie allo sviluppo di un'economia solidale fondata sulla valorizzazione delle risorse locali. Iniziarono così a sviluppare la produzione e vendita di una gran varietà di cereali, frutta, latticini e infine di tre varietà di legumi, i fagioli bayo, neri e fagioli allegri, che vengono commercializzati anche in Italia grazie ad Altromercato, tra le principali

**ARTEMIO ANDRADE,**  
UNO DEI 25 SOCI FONDATORI DI  
GTCV MANDURIACOS, RISALE  
LUNGO LA SUA COLTIVAZIONE  
SEGUITO DA **DANNY TORRES,**  
RESPONSABILE COMMERCIALE  
DELLA COOPERATIVA



organizzazioni di commercio equo, di cui la cooperativa è partner anche in un progetto di turismo sostenibile.

L'Ecuador è un Paese "mega-diverso", con circa 46 ecosistemi vegetali differenti e con la biodiversità e concentrazione di fiumi per chilometro quadrato più alta del mondo. La loro intuizione si è rivelata quella giusta. Un Paese piccolo con tanti primati: possiede 84 vulcani (di cui 25 attivi), più di 4.000 varietà di orchidee e 150 specie di colibrì, è l'ottavo produttore al mondo di cacao e il primo per la pregiatissima varietà di cacao fine aromatico, al secondo posto mondiale per numero di varietà di radici e tuberi commestibili e con ben 39 varietà identificate di fagioli.

Ma questa immensa ricchezza naturale è minacciata, mi racconta Javier Ramirez. Nonostante la Costituzione e le varie leggi che promuovono la conservazione della biodiversità, della sovranità alimentare e dell'agricoltura familiare, interessi economici e presenza di minerali e petrolio nel sottosuolo hanno spinto il governo centrale a favorire accordi con multinazionali.

«La vita qui non è facile -dice Victor- ma siamo felici di vivere nel nostro piccolo paradiso che difendiamo con il nostro lavoro». Siamo nel Nord-ovest dell'Ecuador, un'area caratterizzata dal "bosque nublado", una foresta nebulare straordinariamente fertile e ricca di biodiversità.

Proprio nella valle di Manduriacos, nella comunità di Intag, negli anni 90 l'impresa giapponese Bishimetals aveva iniziato a sondare la fattibilità di una miniera di rame. La valutazione di impatto ambientale aveva rivelato le conseguenze catastrofiche del progetto, in particolare deforestazione massiva e desertificazione del clima locale. La comunità allora iniziò una strenua resistenza all'impresa, un'opposizione "costruttiva" basata sulla creazione di alternative allo sfruttamento minerario, tra cui produzione di caffè, artigianato, legumi e turismo comunitario. Alla fine l'impresa giapponese ha abbandonato il progetto. Nel 2004, fu la volta dell'impresa canadese Ascendant Copper che assoldò addirittura dei paramilitari, ma i contadini non si arresero, riuscendo a cacciare anche questa seconda corporation dal Paese nel 2010.



VICTOR LOMAS,  
VICEPRESIDENTE DELLA  
CORPORACIÓN TALLERES DEL  
GRAN VALLE-MANDURIACOS

Purtroppo “non c’è due senza tre”, e così arrivò la cilena CODELCO, appoggiata dal governo ecuadoriano attraverso un partenariato con ENAMI EP, l’industria mineraria pubblica. Le due compagnie iniziarono ad attuare insieme una tattica di intimidazione e divisione della comunità di Intag.

Nel maggio del 2014 lo stesso Javier Ramírez venne arrestato con l’accusa di “terrorismo, sabotaggio e ribellione”. Dopo 10 mesi di detenzione preventiva, Javier fu liberato ma contemporaneamente condannato a 10 mesi di reclusione. Nel frattempo, Intag veniva anche occupata dalle forze armate per “facilitare” le attività di esplorazione per la realizzazione di una miniera di rame su vasta scala. Nel febbraio 2016 Javier Ramírez ha trionfato nelle elezioni locali come presidente della giunta direttiva comunale e la popolazione ha espresso chiaramente il suo messaggio in opposizione al progetto estrattivo.

È una ribellione lenta, pacifica e orgogliosa.

Victor, Javier e i contadini e contadine della valle di Manduriacos sono straordinari. Nei giorni della visita mi hanno permesso di conoscere la storia di una comunità che ha deciso di restare sulla propria terra, e capitalizzando una rete di alleanze a livello nazionale e internazionale con il commercio equo e solidale vuole farci sapere che è possibile sognare e riscrivere il proprio destino.



**GABRIELA ESCOBAR**  
LAVORA LA LUFFA,  
UNA SPUGNA VEGETALE,  
DERIVATA DALL'ESSICCAZIONE  
DI UN ORTAGGIO



Chi avrà la fortuna di ripercorrere la mia stessa strada sgangherata, partecipando ad Altromercato Experience, il programma di viaggi che permette di visitare le comunità di produttori di commercio equo e solidale, ne vedrà il grande lavoro. Vi faranno arrampicare per stradine irte a vedere i campi di fagioli neri, bayo e allegri, una varietà che è una vera e propria anomalia botanica perché crescono di vari colori sulla pianta, e vi mostreranno orgogliosi i nuovi essiccatori costruiti con un progetto di cooperazione allo sviluppo della Provincia di Trento in collaborazione con la cooperativa di commercio equo Mandacarù. Passando per la linea dell'Equatore, vi porteranno a visitare la foresta nebulare, la riserva ecologica del vulcano Cotacachi (la strada per Intag passa proprio da qui) e la sera le donne della cooperativa di turismo comunitario La Hormiga Verde vi scaldano il cuore con il cibo tradizionale e i loro racconti. Troverete volti unici e sguardi intensi di campesinos convinti che migliorare le proprie condizioni di vita, di uomini e donne, non sia solo doveroso ma soprattutto possibile.



## Ecuador, lo zucchero del dolce riscatto andino

**P**acto, provincia di Pichincha, Ecuador: **regione montagnosa delle Ande**, accesso difficile, strade sterrate, spesso non percorribili durante la stagione delle piogge a causa di frane, una sola linea telefonica nel villaggio di Pacto, bassa alfabetizzazione, nessuna scuola superiore nei dintorni. **Isolamento, scarsa produttività** e nessuna politica nazionale di sviluppo o assistenza.

È qui che Rubèn Tufiño racconta perché i contadini di Copropap hanno deciso di unirsi in cooperativa: **“Prima eravamo costretti ad accettare il prezzo che l’intermediario decideva di pagarci.** Era una situazione davvero dura, non riuscivamo a ottenere prezzi giusti per il nostro lavoro, che si

DELIA MARIA LOPEZ DE  
LA CRUZ, SOCIA E PRODUTTRICE  
DI COPROPAP CARICA L'ASINELLO  
PER IL TRASPORTO DELLE CANNE

svolgeva in condizioni assai precarie. Crediamo nella cooperativa: abbiamo necessità comuni, i diritti sono gli stessi per tutti, **tutti i soci godono delle stesse condizioni**, senza preferenze anche se produciamo quantità differenti di zucchero". La Cooperativa Productores de Panela El Paraiso - o brevemente Copropap - nasce nel 1991 da alcune **famiglie contadine che coltivano la canna da zucchero da generazioni su piccoli terreni in ripida pendenza**. Oggi riunisce **47 soci**, piccoli coltivatori di canna da zucchero e produttori di *panela*, uno **zucchero integrale biologico** prodotto artigianalmente dalla spremitura della canna. Le famiglie dei contadini soci vivono distribuiti in una decina di **comunità rurali** (barrios) del municipio di Pacto e coltivano estensioni tra i 4 e i 6 ettari, la raccolta avviene dieci mesi l'anno grazie alle condizioni climatiche favorevoli che permettono alla canna di maturare praticamente tutto l'anno.

Il processo di lavorazione della *panela* non ha niente a che vedere con quello che avviene in una fabbrica di zucchero che utilizza sbiancanti chimici: **ogni fase della lavorazione è gestita a livello familiare**. La canna da zucchero viene tagliata dai soci con l'aiuto di braccianti assunti in maniera semipermanente; il tagliatore separa il gambo dalle foglie e dalle estremità con il machete, quindi le canne vengono portate ai *trapiche*, piccoli mulini a motore che estraggono il succo dalle canne meccanicamente e lo avviano alla bollitura per evaporazione dell'acqua. I residui della canna essiccati al

**COTTURA E CRISTALLIZZAZIONE DELLO ZUCCHERO DULCITA IN UNO DEI MULINI A GESTIONE FAMILIARE CHE VERRÀ PRESTO RIMPIAZZATO DA UN GRANDE MULINO CENTRALIZZATO CHE COPROPAP HA INIZIATO A COSTRUIRE CON UN GRANDE PROGETTO DI COOPERAZIONE INTERNAZIONALE**







LAVORAZIONE ZUCCHERO  
E TAGLIO CANNE

sole (bagassa) vengono utilizzati come combustibile per i mulini, gestiti direttamente dai soci. **Una filiera ecologica al 100% per creare uno zucchero unico, biologico, integrale, ricco di ferro e sali minerali.**

### UNA STORIA DINAMICA RICCA DI SUCCESSI

**Efficienza, professionalizzazione, dinamismo e partecipazione democratica** sono parole chiave per Copropap che negli anni ha lavorato per migliorare la qualità dello zucchero e aumentare i benefici per i soci. La storia della cooperativa lo dimostra: nel **1995** avviene la **prima esportazione** di zucchero Dulcita tramite l'organizzazione di commercio equo ecuadoregna MCCH, che per anni svolge le pratiche d'esportazione per Copropap. Nel **1998** la cooperativa ottiene l'importante **certificazione bio** e **nei primi anni duemila**, grazie ad alcuni progetti di cooperazione italiani promossi e coordinati da Altromercato, viene costruito un **capannone per la lavorazione e lo stoccaggio dello zucchero**. E' un notevole salto di qualità, la cooperativa gestisce in autonomia le attrezzature, dispone di personale tecnico ed effettua il controllo qualità in loco, mentre prima queste fasi avvenivano nella capitale. Nel **2012**, grazie ad un ulteriore finanziamento, si sostituiscono le attrezzature dei soci con materiali in ac-



**CARLOS LEMA** TAGLIA  
LE CANNE DA ZUCCHERO E **DELIA**  
**MARIA LOPEZ DE LA CRUZ** MONTA  
"IL TORMENTO" SU MAX, IL SUO  
ASINELLO, PER IL TRASPORTO  
DELLA CANNA FINO AL MULINO  
A 500 M DI DISTANZA



ciaio e si raddoppia la capacità di confezionamento della panela. **Crescono le vendite, la cooperativa può ammettere nuovi soci.**

### LAVORO COLLETTIVO PER GUARDARE AL FUTURO

Il **grande salto**, atteso da anni, **avviene nel 2013** quando **Copropap** ottiene la licenza per l'esportazione diretta e **imbarca il primo container**. Un'enorme soddisfazione per tutti i soci, **un grande successo, risultato di 20 anni di lavoro collettivo**, attenta gestione e investimenti mirati. Copropap è ora completamente autonoma e gestisce l'intera filiera produttiva dello zucchero di canna integrale. **Tutto il valore aggiunto** della lavorazione e dalla vendita **va a beneficio dei soci e delle loro comunità**. La voglia di migliorare, la dinamicità dei soci porta Coopropap a intraprendere un **nuovo progetto**. I 16 piccoli mulini dei soci, i *trapiche*, dove viene lavorata la canna, hanno bisogno di ammodernamento. Per garantire gli alti standard di qualità richiesti dal mercato e per evitare la contaminazione della panela durante le varie fasi produttive, è fondamentale separare le aree di lavoro - la zona di spremitura della canna e filtrazione del succo è "area sporca", mentre la zona di cottura del succo è "area pulita". Le vecchie pareti in legno delle aree di lavoro vanno sostituite

con le nuove in muratura e i pavimenti devono essere piastrellati. Anche il centro di confezionamento deve sottostare a standard igienici sempre più rigidi. **Grazie alla cooperazione italiana**, in particolare della Provincia Autonoma di Trento, e **all'impegno di Altromercato**, i campesinos di Copropap sono nuovamente sostenuti nel loro percorso e stanno impegnandosi per portare a termine a breve le migliorie previste. Ma i campesinos non si fermano: a gennaio 2018 **è iniziata la costruzione di un impianto di produzione centralizzato**, deciso dai soci per migliorare la qualità e la produttività della produzione, mantenendone invariate le caratteristiche organolettiche che hanno contribuito al successo del prodotto.

### IL PREZZO EQUO È UN DIRITTO

I tempi in cui i *campesinos* dovevano sottostare ai ricatti dei *coyotes*, gli intermediari, sono lontani e ora il prezzo equo è un diritto, giustamente guadagnato in un percorso collettivo di duro lavoro e sacrifici per essere sempre più all'altezza delle sfide del mercato e **gestire in autonomia con professionalità l'intera filiera produttiva**: agronomica, produttiva, logistica e commerciale. I *campesinos* non sono più isolati perché lo zucchero Dulcita parte dalla patria della biodiversità per arrivare in molti paesi europei e americani, apprezzato come uno **dei migliori zuccheri di canna artigianali biologici**.

**Tutto questo sarà possibile vederlo dal vivo con i percorsi di turismo sostenibile che Copropap realizza nell'ambito del nuovo programma Altromercato Experience.**

TERESA CARDENAS, SOCIA  
FONDATRICE DI COPROPAP  
UNO DEI TANTI MURALES  
CONTRO LA MINACCIA DI UN  
IMPIANTO MINERARIO A PACTO







## Salinas equa e solidale

**U**n villaggio ridotto a una povertà estrema, tra i più poveri della provincia andina di Bolivar, a sua volta la provincia più povera dell'Ecuador, la cui popolazione - parliamo di fine anni '60 - viveva ancora in una condizione molto arretrata. Questo era l'identikit del cantone di Salinas de Guaranda e dei centri rurali circostanti, e questo fu il criterio che convinse i volontari dell'**Operazione Mato Grosso** (OMG) ad iniziare un'opera missionaria a favore delle comunità del cantone.

Richiamati dal Monsignor Candido Rada, primo vescovo istituitosi nella diocesi provinciale di Bolivar, il gruppo di volontari arrivarono a Salinas nel 1971, guidati da Padre Antonio Polo. **Trovarono un paesino di capanne con pareti e pavimento di ter-**

DANZE PER LA FESTA  
DEL RACCOLTO A SALINAS

**ra, e tetti di paglia, senza acqua potabile né sistema fognario, privo di telefono e luce elettrica, sperduto, nel cuore delle Ande ecuadoriane centrali, a un'altitudine di 3.550 metri.** Lo sconcerto dei missionari fu palpabile allo scoprire che alle ultime elezioni comunali aveva votato solo l'8% degli adulti, gli unici ad averne diritto perché in grado di leggere e scrivere. Il tasso di mortalità infantile, secondo le stime dei volontari OMC, raggiungeva il 40%, spesso per la mancanza del denaro necessario a comprare medicine basilari come sciroppi, sieri d'idratazione o vestiti adeguati per i freddi notturni. I giovani cercavano lavoro nelle regioni costiere o emigravano ancor più lontano, dato che **i genitori erano sottoposti a una condizione paragonabile alla schiavitù, offrendo la loro manodopera alle grandi aziende di produzione del sale per soli 20 centesimi di dollaro al giorno.** La chiamavano la schiavitù del sale: quel fa-

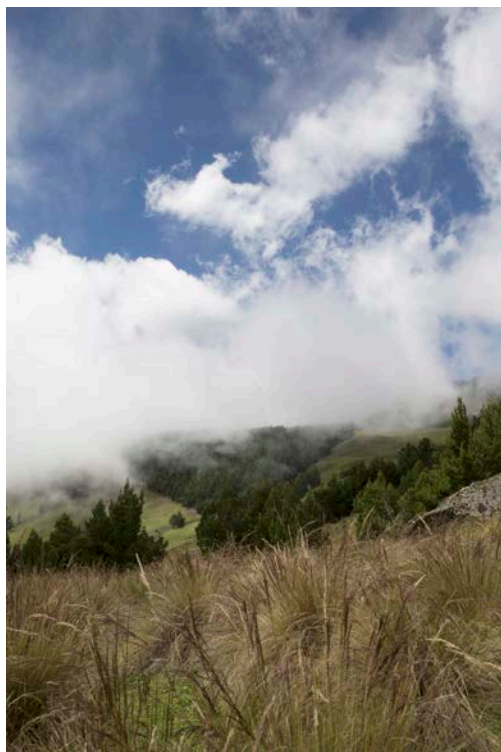
**RACCOLTA ED ESSICCAZIONE  
DEI FUNGHI SUL PARAMO  
ANDINO DI SALINAS A 4.200 M  
DI ALTITUDINE**



moso sale iodato delle saline di Guaranda (da cui il nome del cantone) che tanta fatica aveva rappresentato per uomini e donne che si spaccavano la schiena tutto il giorno nei giacimenti per poi dover "asciugare" e "bruciare" il sale, con la legna che andavano a recuperare dalla bocca della montagna. L'estrazione era orchestrata da un'élite di famiglie potenti, latifondiste, in un sistema para-feudale, dove i *Cordovez* si autoconsideravano i legittimi proprietari delle mine di sale della zona, sebbene la legge indicasse che tutte le risorse del sottosuolo appartenessero allo Stato. Il quadro drammatico del cantone comprendeva pure svariati casi di violenza, giustizia sommaria e abusi sessuali eseguiti dalle stesse famiglie nobili ai danni degli indigeni.

**La prime attività umanitarie si incentrarono sulla costruzione di un sistema di acqua intubata e di una casa comunale per favorire l'aggregazione dei cittadini, i quali**

IN BASSO UNA TIPICA  
VEGETAZIONE  
DEL PARAMO ANDINO





**videro da subito di buon occhio la presenza dei missionari italiani, e manifestarono la profonda volontà di migliorare la loro qualità di vita.** La quasi totalità degli abitanti del cantone (25 comunità) erano indigeni Kichwa, e vivevano in una condizione estremamente vulnerabile, oltretutto isolata, ad ore di cammino dagli altri centri, collegati da un'unica strada di terra, impossibile da percorrere durante l'epoca delle piogge. La stessa parrocchia urbana di Salinas era cambiata davvero poco dalla sua fondazione nel 1884. Gli abitanti si dimostrarono collaborativi e promossero varie opere solidarie a beneficio della collettività, dove gli abitanti si trovavano a lavorare fianco a fianco i sabati e le domeniche. Giunti a quella fase, **l'intuizione di Padre Antonio fu quella di costituire la Cooperativa de Ahorro y Crédito (COAC), vero motore di sviluppo egualitario e sostenibile di una comunità, in grado di accogliere il maggior numero di soci,** rispetto ad altri tipi di cooperativa, e di lanciare un nuovo tessuto produttivo. Esattamente come nel Trentino di un secolo fa.

Il clima di fiducia fu favorito anche da un evento: nel 1971 lo Stato Ecuadoriano riconobbe la proprietà legale delle miniere di sale alla Cooperativa di Salinas a scapito dei precedenti proprietari. A quel punto però il boom ottenuto dalla nuova commercializzazione del sale marino aveva fatto crollare le prospettive del settore. **Fu così che nel 1974 la COAC finanziò lo stabilimento della prima fabbrica casearia, grazie ai risparmi depositati da tutti i soci,** oltre a vari altri progetti produttivi resi possibili da crediti solidali, la cui crescita portò alla creazione di un'organizzazione più grande, la FUNORSAL (*Fundación de Organizaciones de Salinas*) per poter far fronte alle richieste delle nuove attività imprenditoriali del cantone. In pochi anni nacquero 28 cooperative sul suolo cantonale, in buona parte di produzione di latte e derivati, ma non solo. **L'idea alla base era imperniata su un modello di sviluppo integrale, che partiva dal settore primario, per esempio l'allevamento di pecore e alpaca da lana, che doveva alimentare il settore secondario, come per esempio una filanda, e a sua volta rifornire il settore terziario, come la vendita di prodotti di abbigliamento e artigianato.** In



IN CAMMINO DA SALINAS  
(3.550 M) FINO AL PARAMO  
(4.200 M) PER LA FIERA  
DEL BESTIAME

questo modo le aziende erano strettamente collegate e si creavano tanti nuovi posti di lavoro.

La comunità era rappresentata dai soci delle cooperative, tutti con uguali diritti di fronte al gruppo; i soci erano collettivamente proprietari dei fattori produttivi delle piccole aziende, dunque **la comunità intera era al contempo dipendente e amministratrice delle nuove aziende che germogliavano e iniziavano ad espandersi**. Il successo delle cooperative fu condito da progetti di assistenza tecnica per migliorare la produttività dei campi e delle aziende casearie, educazione finanziaria per gestire meglio i propri risparmi, ed accompagnamento sociale per migliorare il benessere della gente: parte degli utili veniva ridistribuita alla comunità sotto forma di diversi servizi di base, infrastrutture, strade, salute e istruzione. Negli anni Salinas ricevette l'appoggio della Cooperazione Italiana e Svizzera, oltre a varie organizzazioni non governative, come il Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (fondato proprio da Mons. Rada e sapientemente diretto da Bepi Tonello), che permise di convertire il cantone in un esperimento di autogestione unico in tutto il paese.



SOPRA VITA QUOTIDIANA  
A SALINAS E, A DESTRA,  
PRODUTTRICE DI MANUFATTI  
IN ALPACA SOCIA DELLE  
COOPERATIVE TEXAL DI SALINAS

**Oggi Salinas è cresciuta, vantando più di 10 mila abitanti che vivono in case di mattoni, e con loro si sono ampliate le aziende e le associazioni di sostegno**, tra le quali spiccano i nomi della Filanda Intercomunale di Salinas, l'Associazione di Sviluppo Sociale di Artigiani del Tessile (donne artigiane), la Fundacion Familia Salesiana Salinas (attività di formazione, salute per giovani e bambini), oltre ovviamente al **Salinerito, l'impresa di agroindustria rurale più importante dell'Ecuador, i cui prodotti sono esportati fino in Europa**. Cioccolata fondente di alta qualità, frutta e funghi disidratati, insaccati al metodo italiano, e formaggi maturi andini sono solo alcuni dei prodotti che hanno fatto la fortuna del Salinerito, e di tutti i suoi soci, che hanno appena inaugurato un nuovo punto vendita da 1 milione di dollari a Quito. Certo, tutto questo non sarebbe stato possibile senza la costante presenza di missionari, dei tanti volontari che ancora oggi accorrono, e di Padre Antonio,



vero timoniere pragmatismo e spirituale del cambiamento. Nonostante l'immensa operosità delle persone, non sarebbe stato possibile passare da una produzione giornaliera di 180 litri di latte ai 7.000 attuali, la riqualificazione dei pascoli, la commercializzazione dei prodotti, il miglioramento delle unità educative (ad oggi si contano più di 150 laureati universitari a Salinas), e, soprattutto, **la forte attrattiva turistica di cui oggi gode tutto il cantone per le sue dovizie naturali e paesaggistiche** (a due passi giace il Chimborazo, il vulcano più alto dell' Ecuador, nonché cima terrestre più vicina al Sole).

Ma i rischi si celano sempre dietro l'angolo, in un mondo in rapida evoluzione. Primo tra tutti la tentazione di trasformare le imprese comunitarie in imprese private di alcuni individui, prevalentemente orientate al profitto, e quindi a una nuova stratificazione sociale. Seppur stimolante e utile, il confronto con la concorrenza non deve minacciare i meccanismi di benessere raggiunti. Vi è poi il rischio che si perda in qualità: Salinas, ancora tanti anni fa, fu insignita della certificazione di Buone Pratiche Manifatturiere (BPM). Infine il ricambio generazionale può provocare **il capriccio di mettere in discussione l'autorità morale di Padre Antonio, e con essa tutto lo scheletro organizzativo collettivo che ha reso possibile uno degli esperimenti di economia solidale più fortunati ed eloquenti degli ultimi 50 anni.** "Trabajo + Ahorro = Adelanto" citava il motto della COAC di Salinas, e così è stato. E difficile che potesse essere altrimenti.

PRODUTTRICE DI FUNGHI  
ESSICCATI E PRODUTTRICI  
DI MANUFATTI IN ALPACA SOCIE  
DELLE COPERATIVE DI SALINAS



# Iyamruaktai inia ikiamri

## Proteggiamo la nostra selva

### RACCONTO DI VIAGGIO NELL'ORIENTE AMAZZONICO

---

**I**n Amazzonia è appena iniziata la stagione secca e il sudore ricopre i corpi anche quando il sole si nasconde dietro le nuvole.

Da Macas, cittadina nella provincia di Morona Santiago nella regione sudorientale dell'Écuador, dove ha sede "Fundación Chankuap - Recursos para el Futuro", ho viaggiato con Gina Procel, giovane ingegnera agronoma della Fondazione, a bordo di un Cessna 182, un piccolo aereo a 3 posti, unico mezzo di trasporto possibile per raggiungere le comunità Shuar e Achuar, produttori di arachidi e oli essenziali per Altromercato, che vivono nella foresta. Dopo un'ora di volo a 200 nodi in direzione sud-est verso il confine con il Perù, e dopo aver superato l'impervia cordigliera del Kutukù, una distesa di verde compatto si è spalancata sotto i nostri occhi.

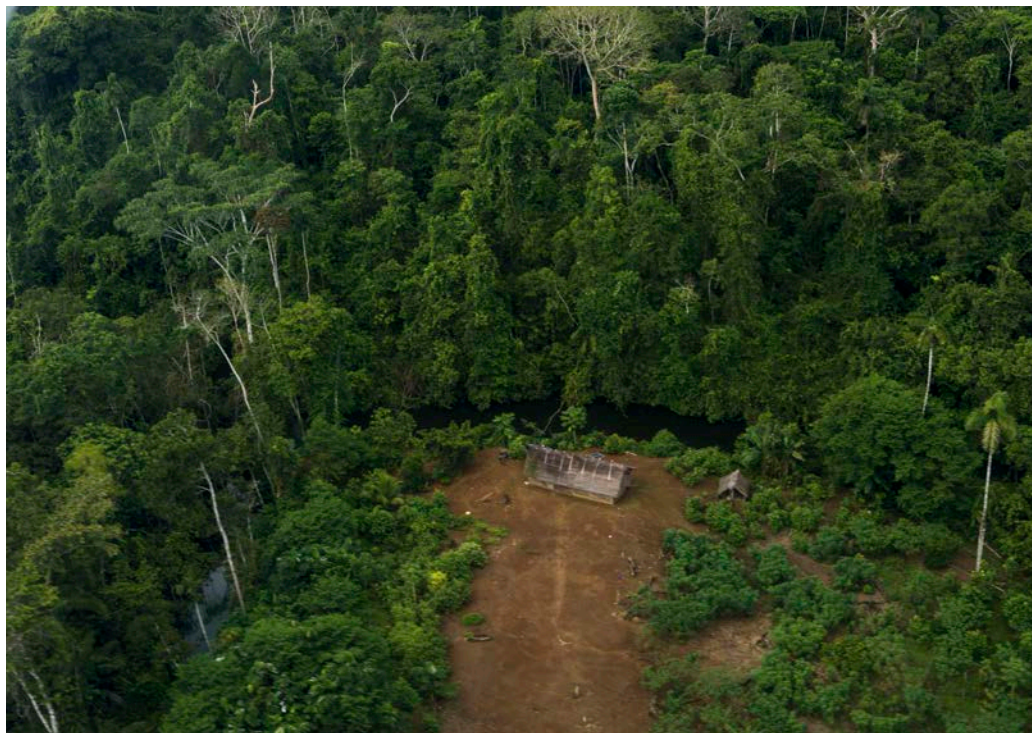
La foresta amazzonica è un habitat dalla flora intricatissima e impenetrabile.

Ci sono alberi mastodontici come il caoba (dal pregiatissimo legname) insieme alla palma unguahua (da cui si produce un olio per i capelli e il legname per le canoe), al bambù di caña guadúa (usato per la costruzione delle capanne) e agli splendidi fiori vermigli dell'heliconia.

Si incontrano più specie di piante in un ettaro di foresta amazzonica che in tutto il continente europeo.

In un unico ettaro si possono infatti trovare oltre 200 specie di alberi e sono state contate oltre 72 specie diverse di formiche su un solo albero.

Nei fiumi nuotano pesci di un numero di specie oltre 30 volte maggiore che in tutti i corsi d'acqua d'Europa. Qui sono



**ABITAZIONE IN FORESTA**  
NEI PRESSI DELLA COMUNITÀ  
DI JUYUKAMENSA  
IN TERRITORIO ACHUAR

di casa la tarantola, il tucano, il giaguaro, la scimmia, il caimano, l'anaconda, il delfino rosa, il piraña e il pecari o sajino, una specie di cinghiale selvatico.

La prima regola che mi viene data arrivando è quella di non infilare mai i piedi negli stivali di gomma senza essersi assicurati che non siano "abitati" e non bagnarsi mai nel fiume al calare della notte per via dei lagartos, che letteralmente vuol dire lucertole, ma qui sono i coccodrilli.

Fundación Chankuap, partner di Altromercato in Ecuador, opera all'interno delle provincie di Macuma, Taisha, Tuutinentza e Huasaga, che ricoprono approssimativamente 696.000 ettari (6.960 km<sup>2</sup>) di foresta e includono una popolazione di 13.078 abitanti.

Sono zone che presentano una elevatissima biodiversità, con un 87% di boschi tropicali primari e solamente un 13% attualmente utilizzato per coltivazioni e pastorizia.





SCENE DI VITA QUOTIDIANA  
NELLA COMUNITÀ SHUAR  
DI TSENSAKENTSA

Per le sue caratteristiche uniche di riserva biotica questo è l'habitat ideale per mettere alla prova le ipotesi economiche dello sviluppo partecipativo e sostenibile.

Uno sviluppo che rende la conservazione e la protezione della diversità biologica e culturale una via attraente per le società che le possiedono, fornendo un ritorno economico.

E sono proprio questi, il lavoro e l'impegno di Fondazione Chankuap che sono venuta fin qui a documentare fotograficamente: rendere le etnie Shuar e Achuar attori diretti e consapevoli della valorizzazione del loro stesso patrimonio biologico e culturale, mettendo al centro la partecipazione delle donne, creando una fonte di reddito senza snaturare o danneggiare l'ambiente.

In una settimana, spostandoci in canoa e a piedi su terreni montagnosi e fangosi, ho seguito, o forse meglio dire ho arrancato faticosamente appresso a Gina l'ingegnera agronoma di

Chankuap, Kléver il tecnico agronomo che ci fa anche da interprete e due giovani guide Shuar, per le visite e gli incontri di formazione nei due centri Achuar di Saum e Kaiptach e in quello Shuar di Tsentsakentsa.

Le comunità sembrano luoghi senza tempo, sono abitate da poco meno di un centinaio di persone ciascuna e nonostante l'aspetto tradizionale con le capanne di canna e i tetti di fibra intrecciata, tracce di modernità sono arrivate in avioneta fin qui: un generatore, pannelli solari per ogni capanna, una preziosissima piccola infermeria e una postazione radio, unico e vitale ponte di comunicazioni tra le comunità sparse nella foresta e il mondo esterno.

Le notizie viaggiano solo via radio, niente televisione e niente telefonini.

La mattina veniamo svegliati prima dell'alba da un coro di galli. Il fumo delle cucine sale dalle capanne.

Mentre ci dirigiamo verso la capanna di Alfredo Timias, il maestro del villaggio, per una colazione a base di tisana di Hierba Luisa e platano, le donne ridono divertite dai miei tentativi di saluto "Tsa-waá-ju-mek!".

L'economia delle comunità indigene Shuar e Achuar, anticamente temutissimi guerrieri, oggi si basa principalmente su

**Le comunità sembrano luoghi senza tempo, sono abitate da poco meno di un centinaio di persone**

ALFREDO TIMIAS,  
MAESTRO E COORDINATORE  
DELLA COMUNITÀ ACHUAR  
DI KAIPTACH





PREPARAZIONE DEL PRANZO  
A BASE DI PLATANO A KAIPTACH

attività di caccia e pesca e su un tipo di agricoltura non stanziale e di sussistenza con colture di platano, yucca, mais destinati all'autoconsumo e di arachidi destinate al commercio equo e solidale.

La maggioranza degli abitanti non possiede un reddito fisso e i salari dei maestri (gli unici ad averli) sono molto bassi.

Nina Vjukam ha 21 anni, è la coordinatrice delle produttrici di arachidi della comunità Shuar che ci ha accolto a Tsent-sakentsa, scherza, sorride sempre e fa progetti per il futuro.

Nina ci racconta che il fulcro della cultura tradizionale Shuar e Achuar è la famiglia estesa: un uomo, le sue mogli e i suoi figli, cui possono aggiungersi i genitori dei coniugi, i mariti delle figlie e i bambini orfani.

Fino a pochi anni fa si praticava molto diffusamente la poligamia sororale.

La divisione del lavoro è ancora oggi determinata dal sesso: le donne coltivano, preparano gli alimenti, accudiscono i figli e producono ceramiche e collanine in fibra e semi; gli uomini cacciano e pescano, possono avere il ruolo di sciamani, producono oggetti di legno e cesti, tessono e costruiscono



no le case. I rapporti economici si fondano sullo scambio reciproco; i prodotti delle attività orticole, proprie delle donne, costituiscono il principale mezzo di sussistenza.

In Ecuador il codice civile permetteva il matrimonio ad un'età di 12 anni per le bambine e di 14 per i bambini. Solo nel 2015 una riforma del codice ha finalmente dichiarato l'illegalità del matrimonio infantile e ha innalzato l'età minima a diciotto anni per entrambi i sessi.

A cena siamo ospiti di Clemencia Sandu (41 anni e 9 figli, il più grande di 25 anni, avuti da due mariti diversi). Rimescola il riso e il platano che stanno cuocendo sul fuoco acceso sul pavimento di terra della sua capanna dal tetto di foglie, tende l'orecchio per sentire se il marito è di ritorno dalla caccia nella foresta e lavora disinvolta con una bimba attaccata al seno e un maschietto di 4 anni che le tira la gonna.

In Amazzonia i più piccoli sono sempre accanto alle madri. Le donne cucinano, lavorano nella loro chakra (un sistema tra-

SOTTO: **PRODUTTORE**  
DELLA COMUNITÀ SAUM  
A DESTRA: **DALMARIA**  
**CHIRIAP** (21 ANNI) E **CLARIZ**  
**CHIRIAP** (12 ANNI)  
DELLA COMUNITÀ DI SURITIAK



**Il fulcro della cultura tradizionale Shuar e Achuar è la famiglia estesa: un uomo, le sue mogli e i suoi figli**

dizionale di gestione di un terreno di un quarto di ettaro che viene assegnato ad ogni donna sposata), lavano i panni, vanno a caccia e fanno festa con i bambini addosso, come se la fascia che li assicura ai loro corpi fosse un cordone ombelicale esterno.

La prima cosa che le donne mi portano a vedere nelle varie comunità è la scuola, costituita da un'ampia aula in legno con grandi finestre e circondata da una veranda su cui montiamo le nostre tende. Tutti, bambini e bambine, frequentano la scuola dai 6 ai 14 anni.

Fino alla passata generazione le bambine non avevano accesso all'istruzione, a studiare erano solo i figli maschi e sussisteva un problema di violenza sulle bambine, che rischiavano di essere violentate mentre attraversano la foresta per raggiungere la scuola.

Dopo i 14 anni gli studi si possono poi proseguire a Macas, con delle borse di studio di fondazione Chankuap.

«Un tempo solo pochi maschi lasciavano la foresta per andare a studiare in città, ora ci sono anche tante ragazze che decidono di non sposarsi e di continuare a studiare» mi dice orgogliosa Clemencia.

A SCUOLA NELLA COMUNITÀ  
ACHUAR DI KAIPATCH



## Le donne detengono il controllo del denaro guadagnato con la vendita nel circuito del commercio equo

E sono le donne ad aver innescato questo cambiamento.

Nei 21 anni di lavoro in Amazonia, Fondazione Chankuap, dopo i primi difficili tentativi di fare formazione sui diritti delle donne che venivano boicottati dal consiglio degli anziani, ha preferito agire con prudenza

in campo antropologico, con processi lenti di formazione e coscientizzazione che ora stanno producendo dei risultati concreti.

Ha insegnato alle madri non solo a coltivare, ma anche ad imparare a contare, a gestire piccoli progetti di microcredito e a tenere un piccolo bilancio familiare.

La cultura indigena della regione è ancora piuttosto machista, ma finalmente le donne detengono il controllo del denaro guadagnato con la vendita nel circuito del commercio equo delle arachidi, delle spezie e degli oli essenziali.

I prodotti sono ottenuti da specie autoctone come l'Ocotea quixos, una sorta di "cannella amazzonica", l'Achiote o Bixa Orellana (un potente colorante naturale usato per la decorazione facciale e per la colorazione degli alimenti) e il "Sangue di Drago", un pregiato lattice cicatrizzante di colore

L'OCOTEA QUIXOS, UNA SORTA DI "CANNELLA AMAZZONICA" E L'ACHIOTE O BIXA ORELLANA, UN POTENTE COLORANTE NATURALE







DISNAY CHAWIR (21 ANNI)  
PRODUTTRICE DI ARACHIDI  
DELLA COMUNITÀ SHUAR  
DI TSENSEKENTSA

rosso ottenuto da una pianta il cui nome scientifico è *Croton Lechleri*. Sono utilizzate anche specie introdotte molti secoli fa ma ormai presenti nella tradizione etnobotanica delle popolazioni Shuar e Achuar, tra cui lo zenzero, la curcuma, la Hierba Luisa e agrumi.

Il denaro guadagnato è stato reinvestito negli studi dei figli, bambine comprese.

Le madri che ho incontrato hanno un sogno: che le figlie possano studiare e cambiare la loro vita come loro non hanno potuto fare.

Le donne inoltre hanno aumentato la loro autostima, anche perché si sentono investite di un ruolo importantissimo: hanno un reddito, la possibilità di risparmiare e mandare i figli a scuola

**Resta il ricordo  
della bellezza dei sogni  
delle donne e di una  
natura incontaminata**

e sono *custodi della biodiversità*. «Iyamrua-ktai inia ikiamri / Noi proteggiamo la nostra selva» mi dice Sekuut Kiakua, coordinatrice Achuar del gruppo di donne della comunità di Suritiak (FOTO IN COPERTINA).

«Wainiámi!», ci gridano i bambini l'ultimo giorno quando stiamo per salire sull'avioneta. È una delle poche parole in Shuar che ho imparato. «Wainiámi!» rispondiamo io e Gina.

Mentre l'avioneta prende quota continuiamo a salutarci fino a quando li perdiamo di vista. Resta il ricordo della bellezza dei sogni delle donne che ho incontrato e di una natura incontaminata.

Poi al ritorno a Macas una radio diffonde una canzone nell'aria:

**“Mi hija debe tener una voz  
Más fuerte y clara que la mía  
“Mia figlia deve avere una voce  
Più forte e chiara della mia**

**Debe ser capaz de moverse  
Con pasos certeros,  
Acompañada de sus sueños.  
Deve essere in grado di muoversi  
Con passi sicuri,  
accompagnata dai suoi sogni.**

**El presente que le he dado  
No es suficiente.  
Il presente che le ho dato  
Non è sufficiente.**

**Sus brazos son diferentes,  
alcanzarán el cielo,  
allá donde la libertad vive”  
Le sue braccia sono diverse,  
raggiungeranno il cielo  
dove vive la libertà”**

## APPENDICE

# MINIGUIDA DI TURISMO RESPONSABILE

**“Le persone non fanno i viaggi,  
sono i viaggi che fanno le persone”.**

**(John Steinbeck)**

---

Trasporti, edilizia, energia, commercio, artigianato, telecomunicazioni, intrattenimento: il turismo è la più grande industria del pianeta e produce il 10% del fatturato complessivo mondiale. Dal 1950 il numero dei turisti è aumentato in maniera esponenziale, passando da 25 milioni a 1,4 miliardi nel 2018. Ciò che impressiona maggiormente è la curva di espansione per il futuro: nei prossimi 12 anni si prevede un raddoppio dei flussi turistici internazionali. I motivi di questo inarrestabile sviluppo sono essenzialmente: l'aumento del tempo libero, l'aumento del reddito pro-capite disponibile, lo sviluppo dei trasporti e delle comunicazioni che permettono di raggiungere ogni angolo del pianeta in tempi brevi e a basso costo.

Il turismo dà lavoro ad un occupato ogni 15, coinvolge 5 miliardi di persone ogni anno (parte delle quali 2 o 3 volte all'anno) e genera il 255 di tutte le esportazioni globali di servizi. Il suo sviluppo è costante. Dal 1950 a oggi, i ricavi del settore turistico sono aumentati mediamente dell'11% ogni anno (senza contare la vendita dei biglietti aerei e il turismo interno), a un ritmo superiore a quello dell'economia mondiale nel suo insieme. La quota di arrivi internazionali è cresciuta del 7% ogni

anno. Tra i sistemi di trasporto più utilizzati per gli spostamenti turistici internazionali ci sono l'aereo, scelto dal 45% dei viaggiatori, e la circolazione stradale (bus e auto) a cui ricorre il 43% dei turisti. Linee ferroviarie e marittime sono sfruttate, rispettivamente, dal 5 e dal 7% dei viaggiatori transfrontalieri.

L'impatto sociale e ambientale del turismo è quindi assai elevato e coinvolge ogni settore. La costruzione di un villaggio vacanze, per esempio, può cambiare per sempre la morfologia di un territorio e le sorti dei suoi abitanti. Il turismo di massa ha portato benessere in alcuni territori sradicando le popolazioni locali dalla miseria. Talvolta, però, questo è avvenuto a prescindere da coloro che vi abitano causando scempio ambientale e sfruttamento. Nello scorcio a cavallo dei due secoli ha creato forti lacerazioni, modificato o stravolto situazioni esistenti da secoli, cancellato tradizioni ed usanze ed introdotto concetti di 'civiltà' a senso unico.

Il movimento di critica del turismo, nato nei paesi nordici, ha messo a fuoco gli effetti perversi di un certo tipo di "modalità di viaggiare":

- l'impatto sociale e culturale provocato dal turismo sessuale (e pedofilia) e dal turismo medico (organi per i trapianti);

- la mancata opportunità di sviluppo economico e miglioramento delle condizioni di vita delle popolazioni locali estranee ai processi;
- la concentrazione, nei sud del mondo, nelle mani di pochi operatori esteri; in tal modo la ricaduta sull'economia locale varia da un minimo del 10% ad un massimo del 50%;
- l'effetto ambientale con un impatto stravolgente sui sistemi delicati (mangrovie, barriere coralline).

Negli ultimi anni, però, di pari passo con i valori etici di imprese, consumi ed investimenti si è affermato un nuovo modo di viaggiare: il turismo responsabile. Esso si fa cooperazione allo sviluppo quando attraverso una pratica alternativa di turismo offre ai viaggiatori opportunità di comprendere i meccanismi di ingiustizia e negazione dei diritti umani e al contempo offre l'opportunità di contribuire ad uno sviluppo locale equo e sostenibile. Il settore costituisce un'opportunità interessante per i paesi più poveri.

Coniugando mercato e responsabilità potremo uscire dalla vecchia riflessione dell'aiuto (ospedali, strade, ed altro) per entrare nella nuova riflessione del commercio e dei servizi ad alto valore solidale. L'impiego di beni con ricaduta economica nelle stesse aree dove si realizzano gli interventi è divenuto progetto di sviluppo e di autodeterminazione economica delle popolazioni ospitanti, dentro la logica del prodotto qualitativo, a sostegno della partecipazione civile e democratica, a tutela dell'ambiente e della diversità culturale.

Ma come si traduce in sostanza il turismo responsabile? Esso:

- aumenta la ricaduta sulla popolazione locale delle attività legate alle grandi industrie turistiche, favorendo i rapporti con i fornitori locali e l'impiego di forza lavoro del paese ospitante con contratti equi a livello locale/internazionale;
- incrementa la consapevolezza, la capacità e la professionalità della popolazione locale per la gestione in prima persona dei servizi turistici e dei settori ad esso correlati, attraverso la costituzione di piccole imprese o cooperative a livello locale;
- costruisce politiche, modelli e processi partecipativi per un turismo che rappresenti una opportunità concreta di sviluppo economico locale sostenibile;
- informa il turista sull'impatto delle sue scelte e quindi del suo potere di consumatore; anche tenendo conto che la domanda è in grado di influenzare le scelte dei grandi operatori turistici.

Si tratta quindi di un approccio che, *in primis*, riconosce alle comunità ospitanti il diritto di condurre lo sviluppo turistico in maniera sostenibile e che, in secondo luogo, mira a favorire la positiva interazione tra industria del viaggio, popolazioni locali e viaggiatori. Insomma, l'esatto contrario dei *resort* da sogno protetti da guardie armate, in cui gli indigeni svolgono, a basso costo, i lavori più umili, dove si utilizzano ingredienti d'importazione per offrire una cucina internazionale e si vendono oggetti d'artigianato standardizzati i cui proventi vanno a beneficio dei pochi investitori che li controllano.



I viaggi responsabili sono difficilmente di massa; spesso vengono organizzati a livello individuale: molti viaggiatori responsabili partono da soli, senza la mediazione di *tour operator*, documentandosi in rete, rivolgendosi ad organizzazioni non governative per avere informazioni e contatti nei luoghi di destinazione e disegnandosi itinerari personalizzati.

Qualcuno, però, preferisce affidarsi alle agenzie specializzate associate all'Associazione Italiana Turismo Responsabile (AITR), la maggiore organizzazione del settore in Italia. Fondata nel 1998, l'AITR agisce rispettando la Carta d'identità per viaggi sostenibili (in .pdf), una sorta di manifesto che racchiude i principi base del turismo responsabile, diventata ormai un testo di riferimento per tutti gli operatori nazionali. Questi ultimi funzionano come delle normali agenzie, offrendo tipologia di viaggi molto diverse, più spesso per piccoli gruppi e in Paesi dei sud del mondo.

La sfida, dal lato dell'offerta, sta nel saper codificare e concretizzare questa tendenza. E dal lato della domanda, cioè dei viaggiatori, nell'essere in grado di scegliere e di organizzarsi per viaggiare in modo responsabile.

## Come

**Il viaggio viene diviso in 3 tempi: prima, durante e dopo.**

### **PRIMA DI PARTIRE È BENE:**

- avere una formazione sui principi del Turismo Responsabile;
- informarsi sul paese per poter comprendere meglio la destinazione scelta;
- informarsi sulle popolazioni, usi – costumi – per meglio incontrarle;
- rielaborare ed evolvere qualche preconcetto ed atteggiamento del turista classico;
- imparare alcune parole per favorire la comunicazione con i locali;
- incontrarsi e conoscersi se si viaggia in gruppo;
- stabilire insieme l'itinerario (meglio con l'aiuto di un mediatore culturale);
- prendere visione della scheda prezzo trasparente;

- la scheda prezzo trasparente può contenere o meno una "quota" che si rilascia per il progetto che ospita per non gravare sui suoi bilanci;
- verificare l'assicurazione e la prevenzione obbligatoria.

### **DURANTE IL VIAGGIO È BENE:**

- visitare le bellezze naturali e culturali di un paese;
- programmare incontri diretti con la popolazione e i rappresentanti di associazioni, missioni e organizzazioni non governative impegnate in progetti di sviluppo sociale, ambientale, commercio equo e solidale nei paesi del Sud del Mondo e in Italia;
- utilizzare le strutture ricettive del luogo, i trasporti pubblici affinché il denaro sia speso in loco;
- utilizzare le strutture fornite dalle stesse organizzazioni visitate oppure alberghi a conduzione familiare e/o bed & breakfast locali;
- contribuire alla conservazione della biodiversità, della fauna selvatica e del patrimonio naturale e umano dei luoghi che si visita;
- non sprecare acqua ed altre risorse fondamentali;
- per quanto riguarda i trasporti, sempre a seconda dei casi, si utilizzeranno i mezzi locali;
- non fotografare le persone come fossero animali o cose.

### **DOPO IL VIAGGIO**

Per i **viaggi all'estero** è bene prevedere:

- almeno un incontro post-viaggio durante il quale il gruppo ha la possibilità di confrontarsi sull'esperienza vissuta e tenere i legami con le realtà conosciute;
- denunciare, in accordo con le ONG che operano sul territorio, eventuali abusi visti durante il viaggio come il bracconaggio, l'inquinamento, lo sfruttamento lavorativo o la dittatura che governa il paese.

**PER ORGANIZZARE IL TUO VIAGGIO  
AL LINK DI SEGUITO TROVI LA LISTA  
DEI PARTNER DI ALTROMERCATO  
EXPERIENCE**

[https://www.altromercato.it/it\\_it/experience/tour-operator/](https://www.altromercato.it/it_it/experience/tour-operator/)



**Mandacari Onlus SCS**  
via Prepositura 32 • 38122 Trento  
tel. 0039.0461.232791  
[www.mandacaru.it](http://www.mandacaru.it)