

HAKOMAGAZINE

# ITALIAKO 25

IL CACAO MERCE  
COLONIALE







## Sommario

estate 2002

2. **Intenti**
3. **Editoriale**
5. **Cacao e identità culturale: i pipil**
7. **L'encomienda**
11. **Soconusco e Chiapas: storie della Nuova Spagna**
15. **L'oro e il cacao**
23. **Oh bevanda delicata, oh tremenda cioccolata!**
27. **Quant'è amara la cioccolata in Vaticano...**
31. **L'«Henry Ford» della cioccolata**
35. **Gli schiavi bambini**
40. **Mangiar sano è un diritto umano**
41. **Comunicati**
43. **Il mercato della solidarietà**
47. **Cacao o non cacao: questo è il problema**
50. **Recensioni e novità**



*Pianta del Lago Atitlan, Guatemala, da "Relaciones Geograficas de Indias" scritte tra il 1578 e il 1586; Poster pubblicitario.*

*In copertina: vaso maya classico, poster pubblicitari, carico di cacao in Ghana e glifo maya del cacao.*

*Retro di copertina: Poster pubblicitario.*

 **e-mail: [hako@hakomagazine.net](mailto:hako@hakomagazine.net)**  
**<http://www.hakomagazine.net>**

Direttore responsabile: Marco Crimi  
 Redazione: Sandra e Flavia Busatta  
 Elaborazione digitale: Lucas Cranach  
 Stampato in proprio

Autorizzazione Tribunale di Padova  
 n. 1542 del 28.2.1995



Allor compostosi  
 In volto placido  
 Il Nume ignipleno:  
 Questa, o mie Menadi,  
 disse lietissimo,  
 Questa, o miei Satiri,  
 Questa ora appellasi  
 Bevanda alma e sovrana,  
 Il cioccolato in lingua americana.  
 (Marcello Malspina, *Bacco in America*)

Prima bevanda  
 Ch'ha la ghirlanda,  
 E tutte abbatte,  
 È il cioccolato,  
 Che in alta spuma,  
 Gorgoglia e fuma.  
 (Girolamo Baruffaldi, "Le nozze saccheggiate",  
 in *Baccanali*)

#### Referenze iconiche e bibliografiche

Coe S., Coe M. D., *The True History of Chocolate*, London, 1996 (2000); Coe M. D., *The Maya*, London, 1999; Young A. M., *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao*, Washington & London, 1994; Lopez R., *Chocolate. The Nature of Indulgence*, New York, NY, 2002; Presilla M. E., *The New Taste of Chocolate*, Berkeley, CA, 2001; Terrio S. J., *Crafting the Culture and History of French Chocolate*, Berkeley, CA, 2000; Bright C., "Chocolate Could Bring the Forest Back", in *World Watch Magazine*, Nov/Dec, Washington, DC, 2001; <<http://www.icco.com>>; <<http://www.chocolateclub.com>>; <<http://www.omanhene.com/>>; *El Soconusco y su historia*, in <<http://www.soconusco.com.mx/soconusco/>>; "Precolumbian Time", in *Amazing El Salvador* <<http://www.geocities.com/vsuvius/banner.html>>; <[http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke\\_energy/Theobroma\\_cacao/](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Theobroma_cacao/)>; <<http://www.globalexchange.org/cocoa/>>; <[http://www.trocadero.com/Wayob/catalog/Antiques:Regional\\_Art:Americas:Pre\\_Columbian/](http://www.trocadero.com/Wayob/catalog/Antiques:Regional_Art:Americas:Pre_Columbian/)>; <<http://www.allposters.com/>>; <[http://www.exploratorium.edu/exploring/exploring\\_chocolate/](http://www.exploratorium.edu/exploring/exploring_chocolate/)>; <<http://www.provincia.venezia.it/querini/gallery/Pages/stanze/XVIII.htm>> .

Fotografie: Sandra Busatta



Una figurina Liebig della serie "Popolazioni del Congo Belga: gli Arabi".

Sopra: Una vignetta ispirata a un famoso vaso maya del Periodo Classico ove è raffigurato un recipiente forse pieno di schiumante cacao.



---

 Editoriale
 

---



Nel 1753 il botanico svedese Carl von Linné, meglio noto come Linneo, assegnò all'albero, dai cui semi si ricava la cioccolata, il nome di *Theobroma cacao*, che significa "cibo degli dei". Linneo era un uomo profondamente religioso ed era convinto che si potesse comprendere la saggezza del suo Dio luterano solo studiando la Sua creazione. È curioso notare come gli indigeni del Messico e dell'America centrale fossero convinti delle caratteristiche spirituali della cioccolata, bevanda preferita anche da papi, cardinali e cattolicissimi principi e come pure da strenui atei e illuministi. Il Seicento, il secolo degli odoristi, fu anche quello dei grandi nasi che aspiravano gli aromi forti della cioccolata barocca dal gusto complicato, e diede luogo al gusto più semplice e lineare della cioccolata illuministica del Settecento: fu solo dopo che l'Europa raffinò la ricetta azteca che la cioccolata divenne una prelibatezza internazionale e infine una merce mondiale, con piantagioni che si spingono fino alla Costa d'Avorio e all'Indonesia e prodotti che vanno dai cioccolatini confezionati a mano alle sbarrette prodotte industrialmente.



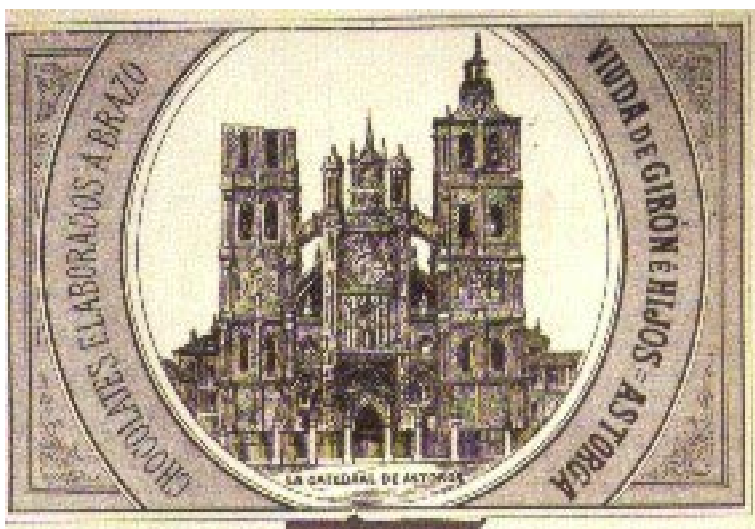
Una vera comprensione della cioccolata implica la collaborazione di numerose discipline, dalla botanica all'archeologia, dall'antropologia all'economia, all'ecologia. Tracce di cioccolata si ritrovano ovunque, dai libri di cucina ai trattati di medicina, dai volumi sul colonialismo a quelli sul traffico degli schiavi, dalla storia del Messico a quella dell'Africa, dai listini dei futures agli opuscoli del commercio equo e solidale. Dalla foresta tropicale al bancone della pasticceria la strada è lunga e assai complicata: il futuro dell'albero del cacao è minacciato, perché il suo ambiente, come quello di altri prodotti coloniali come il caffè, la gomma, il mango e varie specie di noci, è messo sempre più in pericolo dalla deforestazione provocata dall'espansione dell'agricoltura, del pascolo per l'allevamento, dell'industria del legno e di quella mineraria. L'albero del cacao rappresenta una fonte di reddito, talvolta l'unica, di decine di migliaia di contadini poveri e contemporaneamente conserva l'ecologia della foresta. Così, quando indulgiamo nell'immenso piacere di un morso di cioccolato, ricordiamoci che facciamo del bene all'ambiente e collaboriamo al reddito di intere nazioni.

---

Sopra: Sacchi di chicchi di cacao pronti per la spedizione.

Poster pubblicitario della ditta Fry.

A fianco: Confezione del cioccolato artigianale Astorga, Spagna.





A sinistra: Recipiente in ceramica policroma, Cultura maya, El Salvador, 600 d.C. circa.

A destra: Mappa di Cuzcatlan, dalle "Relaciones Geograficas de Indias" scritte su ordine di Filippo II di Spagna tra il 1578 e il 1586.

## Gruppi indigeni

## Cacao e identità culturale: i pipil

*La coltivazione e il commercio del cacao fece la fortuna dei pipil prima della Conquista e salvò la loro identità culturale nei tragici 500 anni che seguirono l'arrivo degli spagnoli.*

Flavia Busatta

Le terre costiere che corrono da nordovest a sudest delimitate dall'Oceano Pacifico e dalla Cordigliera centroamericana con i suoi vulcani attivi furono sede di una circolazione di uomini, merci e culture che mise in relazione per secoli le civiltà del Golfo del Messico con quelle del versante pacifico del Centro e Sud America. «È questa la via inizialmente seguita dagli scultori olmehi, che hanno lasciato in diversi luoghi opere monumentali, ed è anche la via dei mercanti di giada appartenenti alla stessa cultura, di cui si riconoscono le tracce fino in Costa Rica» (Baudez 1992:29). Qui possiamo trovare i punti di cerniera e di interscambio degli ecosistemi settentrionale e meridionale e tra le popolazioni e culture che si andavano sviluppando nella Mesoamerica e quelle che vedevano la luce lungo la costiera pacifica del Sudamerica, una strada di uomini e merci che viene ancor oggi ripercorsa in entrambi i sensi dalla "Carretera Panamericana", la grande autostrada che parte dall'Alaska e giunge fino in Patagonia. Dalle evidenze archeologiche appare chiaro che le popolazioni indigene stanziate nella regione del Sonsonate in Salvador, verso il 1200 a. C., presentavano una civiltà di tipo agricolo, basata su mais, zucche e yucca (manioca dolce) piuttosto complessa con

produzione di ceramiche di buona qualità. Durante la fase media del Periodo Preclassico nelle aree centrali e occidentali si assiste a un'esplosione demografica e culturale; durante questo periodo gruppi olmehi, forse colonie di "commercianti" provenienti dal Veracruz centrale, Messico, si stanziarono presso l'attuale Chalchuapa, lasciando come testimonianza la cosiddetta "Piedra de las Victorias", datata al VII secolo a.C., e l'evidente influsso olmeco negli oggetti artistici ritrovati in tutto il Salvador occidentale. Contemporaneamente si trovano i primi esemplari di ceramiche della tradizione *Batik Usuluteco*, forse originaria della zona orientale del Salvador e merce di scambio nella Mesoamerica, come pure dello stile bicromo a zone, versione indigena di una tradizione distribuita dal Perù settentrionale al Messico centrale e segno evidente della regione come crocevia interamericano. Non è impossibile a questo punto supporre che questa regione divenne un crocevia anche per il cacao, pianta e baccello, che divennero oggetto di scambi visto che climaticamente la zona si presta in modo eccezionale alle esigenze della pianta e che una delle bevande tradizionali del Nicaragua, il *pinolillo*, è ancor oggi ottenuta dalla polpa della *Theobroma bicolor*. Il cacao infatti fu uno dei raccolti più importanti nella Mesoamerica sudorientale dal

Preclassico Medio (1000 a.C.) in poi raggiungendo un ruolo centrale nell'economia della regione col Tardo Preclassico (400 a.C.).

Il periodo classico (300 - 900 d.C.) mostra, nel sito di Tazumal, l'evidente influsso della nuova potenza egemone della Mesoamerica: Teotihuacan. Il sito di Quelepa, con le sue strutture autoctone dovute a progressiva maturazione dei modelli locali, sembra indicare una possibile "frontiera" nell'espansione teotihuacana. La zona è considerata di lingua lenca (oggi estinta), una cultura di difficile definizione nei suoi tratti, ma che si ipotizza legata al ceppo maya.

«Mentre le evidenze culturali delle prime fasi del periodo classico segnalano forti influenze messicane sulle società stanziate nell'area occidentale del paese e, al contrario, sviluppi autonomi nelle regioni orientali, durante la fase media del periodo classico (500 ÷ 700 d.C.) e con maggiore intensità nella sua fase recente (700 ÷ 1000 d.C.) si manifestano dei processi di denso interscambio culturale con i gruppi etnici del Guatemala sudorientale e dell'Honduras occidentale, in particolar modo con i maya e le popolazioni limitrofe. Questo mutamento si manifesta in Salvador con la presenza di una grande quantità di oggetti rituali importati...» (Museo Nacional David Joaquin Guzmán, 1992:171)



Alla fine del periodo classico, nel 600 d.C., l'eruzione del vulcano Laguna Caldera, seppellì un complesso nel sito di Joya de Cerén che si è mostrato fondamentale per la conoscenza delle culture legate all'area maya nella zona. Gli scavi hanno mostrato l'esistenza di un centro abitato da individui di status sociale elevato, funzionari o commercianti che utilizzavano ceramiche di evidente influsso maya. A giudicare dai materiali nel tardo classico salvadoregno due sembrano i centri ideologici principali: l'area maya meridionale e la contigua Ulua-Yojoa, forse occupata da gruppi lenca. Unitamente a questi stimoli esistono chiari indizi di rapporti commerciali con la zona del Pacifico (ceramica Tiquisate), con la valle del Rio Motagua, il Costarica sudorientale e il Panama occidentale e, verso nord, con le coeve culture messicane. Queste culture salvadoregne scomparvero tra il 950 e il 1000 d.C. per motivi ancora sconosciuti.

#### *La migrazione pipil-nicarao*

Immediatamente dopo il collasso delle culture classiche le popolazioni salvadoregne furono esposte a una serie di migrazioni/invasioni che modificarono radicalmente la composizione etnica e politica della zona. Gli invasori erano gruppi toltechi di lingua nahua che dalla loro capitale Tula si erano spinti fino allo Yucatan e nel Centroamerica.

Il grande movimento migratorio ebbe luogo tra il 700 e il 1350 d.C. e da scavi in Nicaragua occidentale e Costarica nordoccidentale, sembra che l'avanguardia fosse costituita da gruppi chorotega (mangues) come testimonia-to dallo stile Papagayo medio policromo. I nicarao giunsero nell'area Rivas del Nicaragua sudoccidentale verso il 1200 d.C., stanziandosi colà e spingendo i chorotega a sud verso il Guanacaste nel Costarica nordoccidentale tra le baie costiere e il fiume Tempisque, dove da sud, dalla Colombia, giunsero anche gruppi indigeni di lingua chibcha. Il terzo gruppo a migrare nella zona furono i pipil - il cui nome significa "bambini", dato che agli alleati tascalani di Pedro de

Alvarado parvero parlare un nahua "infantile" - che si aprirono il varco tra i maya quiché con la forza delle armi e giunsero a stanziarsi nel Sonsonate e nel Salvador.

L'arrivo dei gruppi nahua divise il Salvador in due zone di influenze distinte per lingua, cultura e organizzazione: i pipil tra il rio Paz e il rio Lempa e i lenca a oriente di quest'ultimo. All'interno delle zone di influenza rimasero dispersi piccoli gruppi maya legati alle etnie originarie guatemalteche come i jinca nel corso meridionale del rio Paz, i pocomanes nel Chalcuapa e i chorti a Tejutla, nel Dipartimento di Chalatenengo. Piccoli gruppi di matagalpas rimasero negli attuali dipartimenti di Morazan y la Union e Cacaoper y Lislique.

Con questa migrazione i pipil giunsero a impossessarsi delle ricche terre costiere del Pacifico, soprattutto della regione di Escuintla, tra il Guatemala sudorientale e il Salvador nordoccidentale, un territorio che presenta un'ampia varietà di ecosistemi dalle pianure costiere ai bassipiani lungo i corsi d'acqua, dai picchi vulcanici e alle valli montane e tra essi la regione rinomata per il proprio cacao e, di conseguenza,

essi controllarono alcune delle grandi arterie commerciali precolombiane tra il Nord e il Sud America.

Secondo Santiago Ignacio Barberena i pipil si raggruppavano politicamente in diversi gruppi: Cuzcatlán, Izalco, Apanhecartl, Ahuachapán, Tehuacán, Apaxtepetl, Ixtepetl e Guacotechli (Revista Docente n°10), ma sembra che il principato di Cuzcatlán fosse il più importante, tanto che durante la Conquista la regione venne indicata proprio con questo nome. Secondo una leggenda riportata da fra Juan de Torquemada Cuzcatlán, la "Città delle Ricchezze", fu fondata nel 1054 d.C. dall'ultimo sovrano di Tula Anihuac, il signore Topilzin Acxtil o Quetzalcoatl II. La confederazione pipil era una società di frontiera con una organizzazione sociale complessa e stratificata socialmente. Il potere era in mano a una casta aristocratica ereditaria che decideva della politica interna ed estera, organizzava i matrimoni e i periodi di semina e del raccolto e che sosteneva la responsabilità spirituale di tale ruolo mediante autosacrifici e l'accesso ai beni di lusso concessi dalle rigide leggi suntuarie. La maggior parte della popolazione era costituita





dai “comuni”, contadini, soldati, artigiani, commercianti e venditori che potevano elevare il proprio stato attraverso imprese di guerra, ma che potevano anche finire schiavi per la stessa ragione o per debiti. Vi erano poi gli schiavi: nobili catturati in guerra, debitori, rei di furto e stupro o forestieri imprigionati e venduti.

L'economia si basava sulla coltivazione nelle *milpas* (campi indigeni) di mais, fagioli, zucche, peperoncino, pomodori, amaranto, patate dolci, manioca dolce, noci, avocados, arachidi (chiamate dagli spagnoli “cacao de la tierra”), zapote, palma *corozo*, cotone, tabacco, coca, sull'esportazione di cacao, tessuti di cotone, sale, pesce secco, pelli pregiate e sul controllo delle vie commerciali. Le merci più importanti erano la coca, l'ossidiana e la giadeite; il tributo pagato ai signori nicarao consisteva in cacao, mais e tessuti, quello richiesto dai capi pipil era composto da cacao, mais, tessuti di cotone, oro, piume, *petates* (stuoie), ossidiana e tacchini.

La coltivazione del cacao divenne centrale per l'economia pipil-nicarao tanto che essi svilupparono un sistema di irrigazione per garantirsi il prezioso raccolto - il cacao era anche una moneta - in un ecosistema con forti sbalzi stagionali come quello mesoamericano. I canali, costruiti soprattutto nel Guatemala meridionale e nella zona di Izalco, convogliavano le acque nella stagione secca, drenavano l'eccesso di precipitazioni nella stagione delle piogge e fornivano delle ottime vie di accesso al mare per il trasporto dei raccolti. Il centro cacaifero più importante fu Izalco, sulla costa pacifica del Salvador al confine col Guatemala, un primato che mantenne anche dopo la Conquista.

I pipil e i nicarao coltivavano tre specie di *Theobroma*: la *T. cacao.*, o cacao, la *T. bicolor* o *pataxte*, e la *T. angustifolia*, detta anche *cushta*, di cui le ultime due specie erano indigene del Centramerica. In realtà solo la *T. cacao* era di importanza commerciale ed economica, mentre il *pataxte* era piantato con piccoli gruppi di alberi di cacao per fornire ombra insieme alla *Gliricidia Sepium*,



Divinità femminile, forse Itzqueye. Scavi archeologici di Teopán, area pipil.

una leguminosa azotofissatrice. Il cacao sembra aver mediato la “messicanizzazione” del Mesoamerica sudorientale legata alla migrazione pipil-nicarao. D'altra parte i pipil accettarono subito il complesso ideologico e religioso legato al sacro baccello tanto da portare collane di chicchi di cacao nelle loro cerimonie per i sacrifici. Poiché il cacao era interpretato come metafora del cuore umano, un vaso del cioccolato, l'altro del sangue, era posta grande attenzione nelle cerimonie legate alla semina dei chicchi di cacao che erano selezionati con cura e piantati in accordo con le fasi della luna.

#### *La Conquista e il boom del cacao*

Furono gli sfortunati signori Beleheb-Tzii di Gumarcaaho Utatlin e i Qe-Qyat e Cahi-Imox di Iximché (o Tecpan Guatemallan) che parlarono delle ricchezze di Cuzcatlán all'Ade-lantado Pedro de Alvarado nel febbraio del 1524 ed egli subito scrisse a Cortés della sua intenzione di procedere nella conquista del paese (I Lettera di Alvarado a Cortés, <http://usuarios.lycos.es/>). Tra il febbraio e il giugno di quell'anno Alvarado sottomise i quiché, i cakchiquel, i tzutuhil, gli xinca di Guazacapein e i pipil di Escuinta giungendo infine con 150 fanti, 100 cavalieri e da 5 a 6 mila indiani ausiliari di fronte alla potente città di Cuzcatlán e all'intera nazione pipil. L'8 giugno del 1524 presso Acajutla vi fu una grande battaglia in cui lo stesso Alvarado fu colpito ad una gamba, ferita da cui riuscì a riprendersi solo dopo otto mesi e che lo lasciò per

## L'Encomienda

Il 29 Maggio 1538 Papa Paolo III Farnese pubblicò la Bolla *Sublima Deus* con cui scomunicava qualunque cristiano avesse posto in schiavitù un indiano americano. Questo pose rapidamente fine alla pratica della schiavitù indigena “diretta” - sostituita da quella degli africani - ma l'istituto feudale dell'*encomienda* rese i nativi americani dei servi.

L'*encomienda* prevedeva che uno spagnolo, o *encomendero*, ottenesse una patente reale che lo autorizzava a servirsi della forza lavoro indigena come “pagamento” per le “spese” sostenute per convertire alla “vera fede” i medesimi indigeni. Le vecchie strutture sociali feudali ancora forti in Spagna erano così trasferite nelle Americhe: l'*encomendero* creolo entrava in relazione con i “suoi” indios nello stesso modo con cui un feudatario spagnolo era in relazione con i suoi servi della gleba; e allo stesso modo il rapporto era impari.

La dipendenza dell'istituto dell'*encomienda* dalla monocultura di piantagione del cacao o altri raccolti è un tipico esempio di quello che molti economisti chiamano “prodotto motore”: un prodotto che dà altissimi profitti per piccoli o nulli investimenti di capitale grazie a una forza lavoro a basso costo o gratuita. Per questo motivo, nell'arco della sua vita come istituzione, l'*encomienda* si rivelò un ottimo mezzo per selezionare i pochissimi che ottennero una rapida ricchezza, ma nel contempo allargò la forbice tra mondo produttivo agricolo e commercio e contribuì allo sfruttamento esaustivo del terreno. Benché il Concilio di Trento (1543 - 1563) avesse proibito al clero ogni attività commerciale, questa norma rimase usualmente disattesa, dando origine a enormi latifondi ecclesiastici.

sempre zoppo. Dopo una seconda battaglia, vinta con grande spargimento di sangue, i signori di Cuzcatlán gli inviarono dei messaggeri ed egli poté entrare nella città di cui «tutta la popolazione era fuggita e, mentre noi ci acquarteravamo, non si trovò alcuno di loro nella città ché tutti erano fuggiti sulle montagne» (<http://usuarios.lycos.es/>). Dopo numerosi tentativi di sottomettere il cacicco Atlacatl, Alvarado fu costretto a ritirarsi il 4 luglio 1524, rinunciando a svernare a Cuzcatlán. Il 25 luglio 1524, l'Adelantado fondò presso Imoanchóe, capitale dei maya cakchiquel, la città di Santiago de los Caballeros de Guatemala, ma la rivolta delle popolazioni lo costrinse a trasferire la città a Xepau u Olinstepeque presso Quetzaltenango. Nel febbraio del 1525 Alvarado ritentò la conquista delle terre dei pipil: questa volta ebbe successo e suo fratello, Gonzalo de Alvarado, fondò presso Cuzcatlin una colonia cui diede il nome di San Salvador. Nell'anno di grazia 1524, Izalco, nella valle di Sonsonate in Salvador, era uno dei maggiori centri di produzione di cacao come lo era stata fin dal Tardo Postclassico. La prima descrizione di una piantagione di cacao indigena la dobbiamo a Gonzalo Fernández Oviedo y Valdez, cronista per la corona di Spagna tra il 1532 e il 1557, che nella sua *Historia general y natural de*

*las Indias* ne descrive una da lui osservata in Nicaragua: «Per prima cosa voglio descrivere come essi crescono e coltivano questi alberi [cacao] come cose preziose. Essi [li] piantano in un terreno che sembri fertile e buono e lo scelgono con delle fonti d'acqua nelle vicinanze per poter irrigare nella stagione secca. Essi piantano [gli alberi] in linee rette e distanti 3 o 4 metri tra loro in modo da lasciar spazio bastante perché possano crescere e creare una chioma che copre a volta in modo tale che sotto di essi vi è tutta ombra e i raggi del sole non giungono a terra eccetto che per pochi punti tra i rami. Perché in certi anni il sole scalda così tanto che esso [il cacao] dà frutto invano e non cresce in modo appropriato ed è perduto. Per porre rimedio a ciò essi piantano altri alberi in mezzo, gli Indiani chiamano questi altri alberi *Yaquaqyt* e i Cristiani *Grenadilla* [*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*]<sup>1</sup>. Essi crescono almeno due volte più del cacao e lo proteggono dal sole e fanno ombra con i loro rami e foglie» (Young 1994:28). Con l'imposizione del sistema dell'*encomienda* gli indiani che lavoravano negli orti di cacao divennero in breve una riserva di lavoro forzato che forniva alla Spagna una nuova ricchezza. «Così gli indiani del Centro America furono costretti ad entrare nel sistema economico

globale del XVI secolo che distrusse le società e le culture indigene» (Young 1994:29). Con l'arrivo dei conquistadores la città di Izalco mantenne il suo primato, tanto da essere ricordata nelle cronache giudiziarie coloniali per le continue liti per i diritti d'acqua tra i padroni indigeni di orti di cacao e gli spagnoli. I governatori pipil accusavano gli schiavi neri degli spagnoli di distruggere i loro canali di irrigazione, mentre gli encomenderos ispanici attribuivano a propri connazionali orti di cacao coltivati dalle famiglie indiane per generazioni. Le concessioni di encomienda fatte dal governatore dell'Audiencia del Guatemala Alonso Maldonado espropriavano le proprietà indiane di orti di cacao attraverso il sistema del tributo alla Corona. Il sistema, infatti, garantiva che più orti di cacao uno possedeva, più alto fosse il tributo che doveva pagare, ma per gli spagnoli i semi di cacao erano una bevanda e non una moneta come per gli indiani. D'altra parte il tributo veniva ereditato con la proprietà, perciò anche se le piantagioni dei pipil di Izalco crebbero abbastanza, la maggior parte del profitto finiva per pagare il tributo agli encomenderos col risultato di far crescere i livelli di povertà indigeni. Malgrado il declino della popolazione india gli spagnoli continuarono a richiedere il tributo





stabilito nel 1548 - 51 con il risultato che i vivi dovevano pagare per i morti; le vedove in particolare si trovarono nella condizione peggiore e le loro proprietà ben presto passarono di mano. Ben poca era la nobiltà che ora poteva sorbire la cioccolata, cioè bere il proprio contante!.

Dai documenti conservati a Siviglia sappiamo che Izalco divenne uno dei gioielli della Corona Spagnola grazie al suo cacao; il grosso della produzione, tuttavia, rimase saldamente nelle mani dei pipil che riuscirono a far fruttare i propri orti non solo per pagare il tributo, ma anche per procurarsi lavoro schiavo e beni di lusso di origine europea. Malgrado il passare dei secoli portasse il Centroamerica coloniale verso una cultura mestiza, grazie alla sua ricchezza Izalco restò indigena e ancor oggi resta tale in un Salvador latinizzato.

Le piantagioni di cacao di Izalco erano divise in centinaia di piccole proprietà familiari. Quelle medio-piccole di due-trecento alberi necessitavano di lavoro salariato che veniva importato dagli altopiani dell'Alto Verapaz in Guatemala. Col passare del tempo ladinos, mulatti e anche qualche *encomendero* cominciarono a crescere piccoli orti di cacao.

Una grande casata pipil di Izalco, durante il periodo coloniale, poteva possedere fino ad una trentina di orti pari a circa 33.750 alberi che potevano dare 400.000 chicchi, ovvero 850 libbre (385 kg.). L'unità di misura indiana era comunque lo *xiquipil* pari a 24.000 chicchi, il carga spagnolo. Il tributo annuo di 5 *xiquipiles* lasciava un profitto di circa 20 *xiquipiles* alla casata per acquistare forza lavoro e merci. Alcune grandi città pipil produttrici di cacao come Otasingo in Guatemala davano un tributo di 140 *xiquipiles* l'anno che pesava sulle spalle di solo otto produttori. Il tributo annuo di Guatemala e Salvador sommava a 15.709 *xiquipiles*; poichè la produzione annua del Guatemala all'epoca era di circa 6 milioni di libbre (2.718 tonn.), il tributo rappresentava il 5% del prodotto.

Il boom del cacao del XVI secolo pose nuovi problemi ai pipil di Izalco: per far fronte alla caduta demografica i

proprietari cominciarono a importare ancora più forza lavoro dall'Alto Verapaz, finché questa fonte di manodopera non si prosciugò sia a causa del decreto del 1570 che per le malattie tropicali cui i maya degli altopiani non erano avvezzi. I lavoratori furono in parte sostituiti da ladinos, neri e mulatti che divennero a loro volta piccoli proprietari di orti di cacao. Il mercato del cacao, inoltre, portò in zona numerosi mercanti spagnoli che avevano un modo di vedere il mondo e gli indigeni ben diverso dai militari, dai nobili e dagli ecclesiastici. Nel 1552 questi mercanti fondarono la città di Sonsonate: nessuno degli abitanti era *encomendero*.

Il sistema indigeno di produzione del cacao dava una quantità di circa 100 baccelli utilizzabili l'anno, una media per acro pari a quelle delle piantagioni centroamericane meno produttive degli anni 1950 (1 acro = 0,4 ettari). Il sistema dell'*encomienda* spinse il sistema economico verso il cacao e qualunque tipo di monocultura che garantisse larghi guadagni con piccolo o nullo investimento di capitale e grazie a una forza lavoro gratuita o a poco prezzo. Questa stato di cose ben presto si rivelò rovinoso per l'economia e la società indigena. Per il XVII secolo le terre erano esauste e il mercato europeo del cacao non "tirava" più come un tempo; ben presto il cacao venne sostituito con una nuova merce: l'indaco, una pianta da cui si ricavava un colorante blu.



Sopra: Le rovine di Tazumal a Chalchuapa, El Salvador, che mostrano quattordici fasi datate dal 1500 a.C. al 900 d.C..

A p. 8: Il maestoso cono del vulcano Izalco.

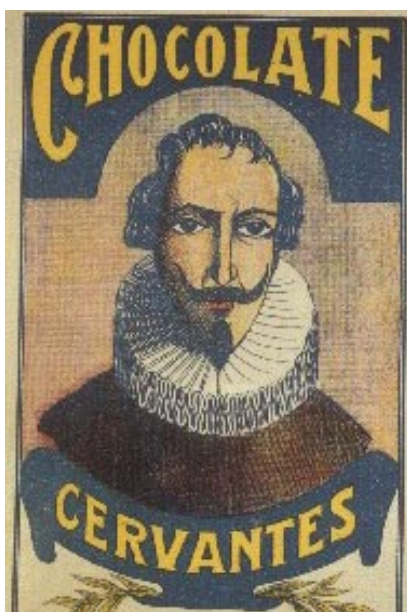
#### Note

<sup>1</sup> Una leguminosa che fornisce un tipo di legno palissandro molto pregiato per la costruzione di strumenti musicali.

#### Bibliografia

Cavatrunci C., Orefici G., Terenzi C., *Centro America. Tesori d'arte delle Civiltà Precolombiane*, Milano 1992; Baudez C-F., "Attraverso le culture e l'arte dal Golfo del Messico al Panamá", in Cavatrunci C., Orefici G., Terenzi C., *Centro America. Tesori d'arte delle Civiltà Precolombiane*, Milano 1992; id., *Archaeologia Mundi. America Centrale*, Ginevra, 1975; Museo Nacional David Joaquin Guzmán, "Influssi esterni e sviluppo della cultura locali", in Cavatrunci C., Orefici G., Terenzi C., *Centro America. Tesori d'arte delle Civiltà Precolombiane*, Milano 1992; Young A. M., *The Chocolate Tree*, Smithsonian Institution, Washington DC, 1994; Salvador before the war <<http://www.pbs.org/enemiesofwar/elsalvador1.html>>; El Salvador Indians <<http://www.lupinfo.com/country-guide-study/el-salvador/el-salvador38.html>>; The Pipil-Nicarao of Central America <[http://www.clas.ufl.edu/users/norr/centralamerica\\_pipil-nicarao\\_files/frame.htm](http://www.clas.ufl.edu/users/norr/centralamerica_pipil-nicarao_files/frame.htm)>; <<http://bss.sfsu.edu/ir/journal/>>; su Cuzcatla e la Conquista <<http://usuarios.lycos.es/geomiguel/>>; Cap. Inf. Garcia Ribera A. E., "Visión Histórica sobre la población indígena de El Salvador", in *Revista Docente* n°10, <<http://www.fuerzaarmada.gob.sv/portada.htm>>; Cihuatán <<http://userwww.sfsu.edu/~kbruhns/cihuatán/city.htm>>; Bove F. J., "The Archaeology of Late postclassic Settlements on the Guatemala Pacific Coast", FAMSI Reports, <<http://www.famsi.org/reports/bove/bovepg2.htm>>;





Sopra: Sviluppo del fregio di un vaso maya di forma cilindrica. Sopra la scena di battaglia la sequenza primaria dei glifi nomina il proprietario e il contenuto del vaso: il cacao.

In centro: Confezione di cioccolato della famosa e antica fabbrica artigianale di Astorga, Spagna, dove si è anche un "Museo del Cioccolato". La scelta di Cervantes, gloria della letteratura spagnola, è particolarmente felice, visto l'interesse dimostrato dallo stesso per una carica coloniale nel Soconusco.

Sotto: Sviluppo del fregio di un vaso maya di forma cilindrica. La scena di palazzo mostra un nobile signore presso il quale è posto un vaso cilindrico con coperchio del tipo usato per la cioccolata e un mercante con due contenitori di merci, il cui dio patrono, Ek Chuah, era anche il dio maya del cacao.





---

 Mercati globali
 

---

# Soconusco e Chiapas: storie della Nuova Spagna

*Il dominio coloniale spagnolo erodeva la grande ricchezza delle popolazioni delle Terre del Cacao, ma il cioccolato erodeva le coscienze dei nuovi padroni.*

John M. Ciccardoso

## *L'amara ricchezza del Soconusco*

Nel 1524, quando i Conquistadores raggiunsero lo Xoconochco, sulla costa pacifica del Chiapas, scoprirono una fiorente industria del cacao. Nel 1586 fra' Alonso Ponce scriveva: «[La provincia del Soconusco] è ricca e prospera per il molto cacao che produce; popolata da indios che in generale parlano una lingua particolare, ma che si capiscono con i messicani e con i mercanti spagnoli che giungono colà attratti dal commercio di questo prodotto; [...] al Soconusco si riconosce importanza e per antonomasia lo si chiama "La Provincia" [...] perché col cacao si si possono fare molte cose; il cacao serve da spiccioli nella Nuova Spagna come in Castiglia il rame, e col cacao si possono comprare tutte le cose che possono si acquistare col denaro; il cacao è esportato per mare e trasportato anche a Messico, Puebla, Tlaxcala, Michoacan e altri luoghi con carri tirati da muli, e con la mandorla di cacao si fanno delle bibite gradevoli, una fredda aggiungendovi altri ingredienti (possibilmente *pozol* con cacao) e una calda che si chiama chocolate, che è medicinale, salubre e calorico. Perché ogni indio possiede un orto e, se si danno da fare diventeranno

ricchi con il cacao che producono...» (<http://www.soconusco.com.mx/soconusco/>).

Da almeno un secolo gli indigeni pagavano al *tlatoani* azteco un tributo di più di 10.000 libbre di semi di cacao. Avendo ormai cominciato ad apprezzare il valore del cacao come moneta indigena, i funzionari della Corona non videro motivo di modificare la cosa e cominciarono a loro volta a pretendere il tributo in cacao del Soconusco. L'arrivo degli spagnoli, comunque, modificò moltissimo la coltivazione del cacao; l'eliminazione delle leggi suntuarie che riservavano l'uso della cioccolata esclusivamente alle elites nella Mesoamerica precolombiana e l'apertura del mercato globale europeo incrementarono grandemente la domanda di cacao il che, unitamente al crollo demografico indigeno che seguì gli anni della Conquista, fece impennare i prezzi del prodotto.

Nel XVI secolo il Soconusco e il Guatemala fornivano la maggior parte del cacao in commercio: carovane di muli portavano i chicchi ai mercati di Puebla, Oaxaca e Città del Messico, nelle casse del Tesoro Reale e alla stessa corte di Spagna. L'incidenza del crollo demografico e la diversa organizzazione del lavoro coloniale si fecero però ben presto sentire.

Il cacao coltivato nel Soconusco (Xoconochco) apparteneva alla migliore qualità *criollo* ed era così valutato da strappare i prezzi più alti sul mercato di Veracruz e guatemalteco e da essere riserva esclusiva per la Casa reale di Spagna per trecento anni.

Per tutti gli spagnoli Soconusco era sinonimo di ricchezza tanto che anche don Miguel de Cervantes Saavedra, l'autore del famoso "Don Chisciotte della Mancha", nel 1590 insistette per ottenere un *encomienda* in zona «... chiede e supplica Vostra Maestà di fargli grazia di un incarico nelle Indie, possibilmente nella Contabilità del Nuovo Regno de Granada, o nel governatorato della Provincia del Soconusco contabile nelle galere di Cartagena o giudice di pace» (<http://www.soconusco.com.mx/soconusco/>). Secondo Janine Gasco il crollo demografico dovuto all'epidemia del 1576-77 in Soconusco raggiunse livelli del 90%; secondo queste stime gli indigeni della zona passarono da circa 80.000 (stimati) prima della Conquista a circa 5.000 come risulta dagli archivi spagnoli. Gli *encomendados*, tuttavia, non solo continuarono a pretendere il tributo in chicchi, ma lo aumentarono nello stesso periodo dai 200 *cargas* stabiliti dal Decreto del 1548-51 a 400 *cargas*, anche se il numero di alberi di cacao

rimase più o meno lo stesso, poiché le tasse erano legate alla terra e non alla persona (Gasco, 1989a, 1989b). Poiché per i primi cinquant'anni il numero di alberi di cacao rimase sostanzialmente immutato rispetto al periodo preispanico, la caduta demografica comportò anche l'aumento del numero di piante pro capite e, di conseguenza, il metodo di coltivazione subì drastici cambiamenti. Queste cause concomitanti provocarono un vero terremoto anche nella proprietà degli orti di cacao: ovviamente chi non pagava perdeva la terra che finiva nelle mani degli *encomenderos*, dei loro amici, dei funzionari spagnoli o degli ordini religiosi; la cosa era particolarmente tragica per le vedove che ben presto divennero la categoria sociale più disgraziata. L'effettiva produzione del cacao, tuttavia, restò in buona parte in mani indigene, mentre la sua commercializzazione cadde in mani spagnole: i mercanti cercavano di pagare poco i preziosi chicchi e chiedevano molto per le merci europee. Gli scavi nella città di Ocelocalco danno un buon spaccato della società indigena del Soconusco tra il XVI e la metà del XVIII secolo: durante il periodo coloniale vi furono due importanti cambiamenti nella composizione socioeconomica della città. Infatti lungo questo lasso di tempo si assistette a un generale declino dell'acquisto di beni europei di lusso e a una diminuzione nelle differenze socioeconomiche interne, anche se la condizione indigena era di gran lunga migliore che nel resto del paese. Ancora nel 1549 un cronista raccontava che gli indiani di quella provincia avevano servi neri, pezzi d'argento e andavano addirittura a cavallo (una cosa in genere proibita ai nativi). Verso la fine del XVI secolo la situazione demografica si era in qualche modo stabilizzata e il mercato del cacao centroamericano, sebbene in

declino, garantiva ancora una certa prosperità. Quando, nel 1582, Francisco de Santiago ricevette l'ordine di analizzare e valutare le possibilità tributarie del Soconusco e censì le famiglie in base al numero di alberi di cacao, scoprì che, nella cittadina di Guicilongo, dei 18 capifamiglia aventi il dovere di pagare le tasse ben 15 erano proprietari di orti di cacao che variavano da 200 a 3.000 alberi (Gasco, 1997). La tassa imposta fu regressiva: più alberi uno possedeva, meno pagava in quanto l'unità di pagamento restavano i chicchi di cacao. Documenti del censimento del 1820 mostrano una situazione ben diversa: il 98% delle famiglie possedeva piante di cacao, ma in media i poderi a coltura erano di circa 350 alberi. In ogni caso dai documenti coloniali risulta che la proprietà degli orti di cacao era individuale e non vi è menzione di proprietà comune di tali piantagioni. Nel 1582, invece, la maggior parte dei nativi di Guicilongo possedeva i propri alberi, ma i capi locali, che possedevano gli appezzamenti più estesi, erano quelli che avevano una qualche voce in capitolo nella ripartizione del tributo (Gasco, 1997). In circa duecento anni, tuttavia, le differenze tra gli individui in termini di censo (proprietà di alberi di cacao) si appiattirono notevolmente, ma era complessivamente diminuito

anche il numero di alberi mediamente posseduti, che passarono da 200 ÷ 3.000 a 10 ÷ 780, e di quelli posseduti pro capite che diminuirono da 350 nel 1582 a circa 50 nel 1820. La coltivazione del cacao nel Soconusco in epoca coloniale fu anche fattore di profonde variazioni etniche. Per fare fronte alla domanda e a causa della inarrestabile caduta demografica e alla conseguente penuria di forza lavoro, i proprietari di orti di cacao, come i loro vicini pipil, cominciarono a importare braccianti dalle zone maya dell'Alto Verapaz, una misura che modificò per sempre la composizione sociale nel Soconusco e nelle altre "terre del cacao". Con il decreto del 1570, che proibiva l'importazione di manodopera dagli altipiani del Guatemala, la coltivazione ritornò esclusivamente sulle spalle dei membri della singola famiglia con la conseguente caduta della produzione e questa è un'altra ragione della caduta del numero di alberi pro capite nella regione: evidentemente gli orti erano divenuti della dimensione coltivabile dai membri di una sola famiglia. Nel XVII secolo la principale fonte di cacao si spostò in Venezuela ed Ecuador con le varietà *forastero* e i prezzi del prodotto crollarono riducendo alla miseria i molti coltivatori del Soconusco. Solo l'altissima qualità, la scarsità della





merce sul mercato centroamericano e una legislazione protezionista salvarono qualcosa dell'antica tradizione.

Agli inizi del Novecento il cacao, già in perdita, fu soppiantato dalla coltivazione del caffè che divenne la monocoltura della regione. Oggi, a causa della caduta dei prezzi di questo genere coloniale e grazie agli incentivi del governo messicano, alcune famiglie stanno tornando al tradizionale cacao.

#### *L'amaro cioccolato del Chiapas*

Thomas Gage, un cattolico inglese che era stato inviato in Nuova Spagna come missionario domenicano e che, tornato in Inghilterra, era passato alla Chiesa Anglicana ed era diventato un fedele seguace di Cromwell, nel suo libro *The English-American His Travel by Sea and Land or a New Survey of the West Indies*, racconta un'interessante storia sulla dipendenza da cioccolato che era sorta tra le dame creole del Messico e sui rapporti tra la Chiesa cattolica e la stessa bevanda nella società coloniale.

La storia ebbe luogo a Chiapa Real (oggi San Cristóbal de las Casas), la capitale spagnola della provincia maya del Chiapas. Le nobildonne di colà presero a dichiarare una tale debolezza di stomaco da essere incapaci di seguire tutta la messa solenne senza l'ausilio di una *jícara* (tazza) di buon cioccolato bollente e di barattoli di confettura o sciroppo. Queste "medicine" venivano portate loro dalle serve indigene durante la funzione, interrompendo preti e predicatori.

Il vescovo, esasperato, all'inizio tentò di interrompere l'usanza con roventi sermoni; di fronte all'indifferenza evidente, fece affiggere alla porta della cattedrale una lettera pastorale in cui minacciava di



scomunica quanti avessero preso cioccolato in chiesa durante i servizi religiosi. Per tutta risposta le dame dichiararono che non sarebbero più andate a messa nella cattedrale. I frati domenicani avvertirono il vescovo circa le minacce contro la sua vita neppure tanto sussurrate per via del suo atteggiamento, ma il prelado non se ne preoccupò. Le serve indie continuarono intanto a servire il cioccolato durante le funzioni nelle altre chiese e vi furono dei tafferugli quando clerici e sacrestani tentarono di impedirlo. La cattedrale, intanto, restava deserta e tutti assistevano alla messa nei conventi, il che portò all'ulteriore scomunica per chi non assisteva ai servizi religiosi nella cattedrale.

Infine il vescovo cadde malato, poco dopo aver sorbito una tazza di cioccolato, che all'epoca era assaporato amaro e speziato e che, perciò, era un buon tramite per un veleno. Egli spirò in due giorni, non senza aver perdonato gli autori del misfatto che le voci indicavano in una amicizia femminile di Gage e in un paggio del vescovo molto intimo

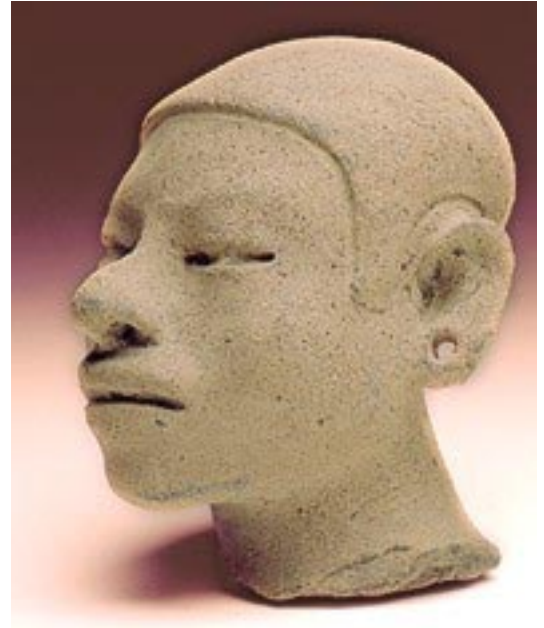
della stessa.

Da allora in Messico nacque il detto "Stai attento con la cioccolata in Chiapas", molto simile a quello sui "caffè amari" all'Ucciardone, il carcere di Palermo.

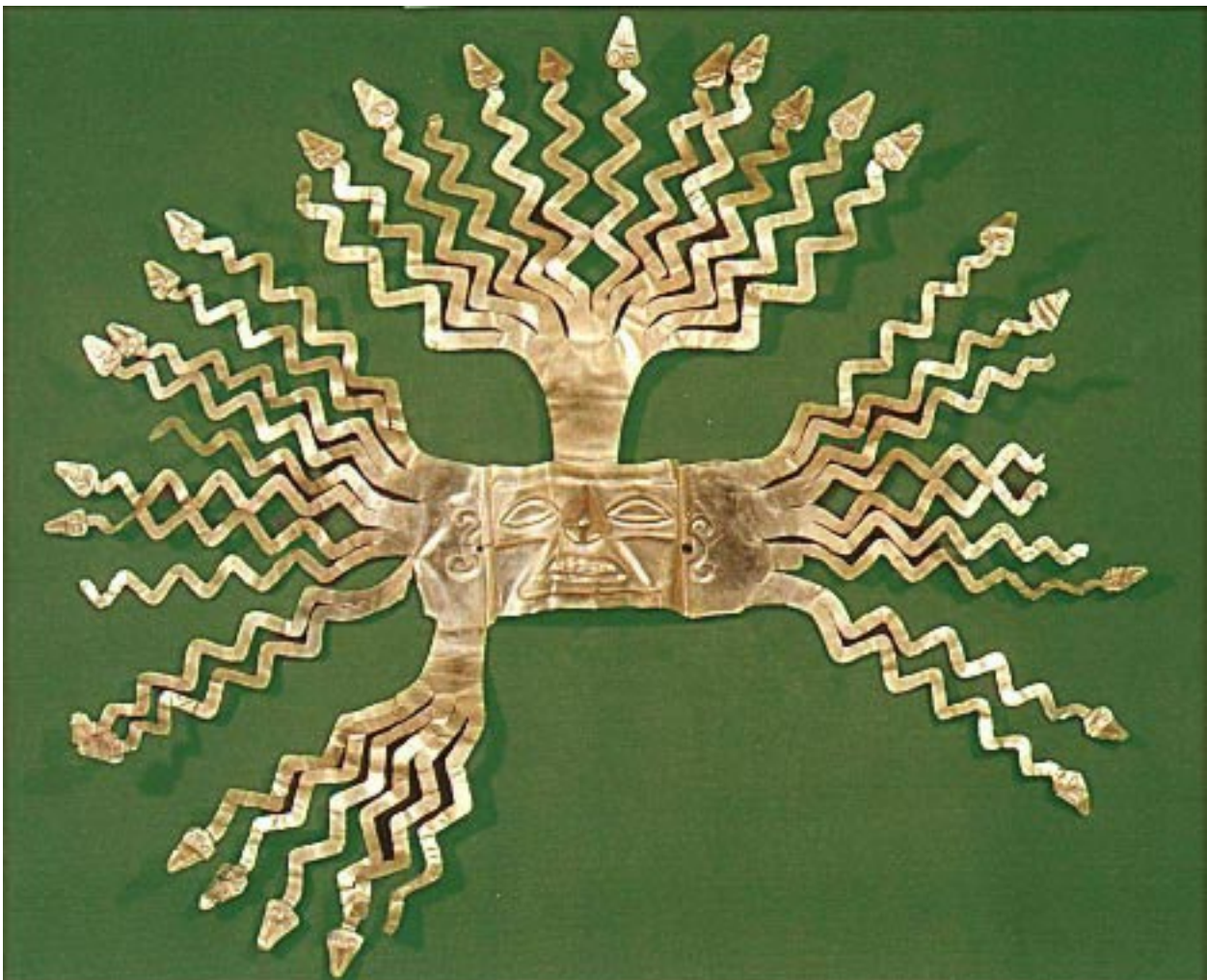
La guerra del cioccolato continuò quando la Società di Gesù della Nuova Spagna proibì nel 1650 il cioccolato ai gesuiti, ma poi l'editto fu lasciato cadere per incapacità di imporlo e perché molti studenti avevano abbandonato i collegi dell'ordine per questo motivo.

#### **Bibliografia essenziale**

Gasco J., "The Colonial Economy in the Province of Soconusco", *Ancient Trade and Tribute: Economies of the Soconusco Region of Mesoamerica*, Salt Lake City, UT, 1989a; Gasco J., "Una vision de conjunto de la historia demografica y economica del Soconusco colonial", *Mesoamerica* 18, 1989b; Gasco J., "The Social and Economic History of cacao Cultivation in Colonial Soconusco, New Spain", in Szogyi A. (ed.), *Chocolate. Food of the Gods*, Westport, CT, 1997; Coe S. D., Coe M. D., *The True History of Chocolate*, New York, NY, 1996; "El Soconusco y su Historia" in *El Soconusco al mundo a través de la Internet* <<http://www.soconusco.com.mx/soconusco/>>.



Sopra a sinistra: "Emplumada" La Tolita Periodo degli Sviluppi Regionali Fase San Isidro  
Sopra a destra: Testa maschile in pietra da La Tolita.  
Sotto: Copricapo in oro da La Tolita.  
A p. 15: Bracciali e orecchini in oro e platino.





## Ecuador

## L'oro e il cacao

*Dall'oro de La Tolita al "cacao dei poveri" di Guayaquil.*

Sandra Busatta

Esmeraldas è una remota provincia coperta da acquitrini fitti di mangrovie e giungle selvagge nell'Ecuador nordoccidentale e il territorio forma un tutt'uno con la regione nariñense attorno a Tumaco, al di là della frontiera colombiana. Gli indigeni, fin dai tempi precolombiani, hanno dovuto adattarsi a un mondo semiacquatico, dove l'Oceano Pacifico penetra ogni giorno nella foresta, formando una rete labirintica di "esteros" o canali di marea, che servono da collegamento per muoversi in canoa da un fiume all'altro, come il rio Patia, il Tambi, il Guapi, il Cayapas e il Santiago, che periodicamente allagano il territorio. La regione costiera, punteggiata da pantani e lagune, ha scarsi suoli alluvionali su cui impiantare la coltivazione del mais e della manioca dolce e i suoi abitanti hanno sempre basato la loro vita su un'economia mista, fatta di agricoltura, caccia e soprattutto pesca e sul commercio.

Gli spagnoli sbarcarono sulla costa del Pacifico nel 1526 e furono stupiti nel vedere gli indiani ornati di smeraldi che li attendevano sulla spiaggia: abbagliati dallo splendore di quelle pietre verdi, chiamarono la zona Esmeraldas.

Poco sappiamo delle genti che

abitavano quest'area al tempo dei primi conquistadores, né possiamo dire se erano in stretta relazione o meno con quelli che abitavano là in precedenza. I cronisti menzionano indigeni "bravos", difficili da conquistare, che abitavano su "barbacoas" o case costruite sugli alberi, ovviamente per far fronte alle alluvioni periodiche, ma non conosciamo le vestigia della loro cultura materiale, anche se le fonti del XVI secolo ci fanno capire che l'economia dei vari gruppi costieri era mista. Dopo i primi avvistamenti

Pizarro, Almagro e gli altri evitarono di fermarsi in questa terra di acquitrini e proseguirono verso sud, alla conquista dell'impero inca. Per lungo tempo la zona restò alla periferia dell'impero spagnolo: mentre le epidemie decimavano gli indigeni, qui si creava una regione di rifugio per gli africani fuggiti dalle piantagioni, i liberti e i superstiti delle navi di schiavi naufragate su quella costa. Alcuni di loro costituirono una comunità in un'isoletta sul delta del fiume Santiago nota come La Tolita (il monticello), per

via della gran quantità di tumuli di terra artificiali.

*La pampa de oro*

"Il nome completo di "Tolita pampa de oro" e quello di "Tolita de Don Donato" che usano gli abitanti del posto, riassumono la storia di un giacimento archeologico di insolita ricchezza. Alla fine degli anni trenta il signor Donato Jannuzzelli acquistò quest'isoletta, dove da un lato pascolava il bestiame e dall'altro



alcune famiglie negre setacciavano la sabbia di questa “pampa de oro”, ricavando con poco sforzo notevoli quantità di metallo prezioso; tutto oro archeologico, rappresentato da filamenti, lamine, gioielli, utensili, fino a grandi ornamenti e maschere, che venivano diligentemente fusi, perché il valore commerciale di questi oggetti non superava in quell’epoca quello del suo contenuto aureo. Se l’oro valeva poco, le figure o il vasellame di terracotta non aveva valore alcuno e viceversa erano così abbondanti da ostacolare seriamente l’estrazione dell’oro. Fu così che Donato Jannuzzelli, che aveva appunto acquistato l’isola con il proposito di intraprendere uno sfruttamento dell’oro con mezzi moderni, installò un impianto di lavaggio della sabbia, preceduto da un frantoio per sminuzzare la terracotta: oggi le spiagge dell’isola sono formate da frammenti di terracotta. La leggenda vuole che l’oro de la Tolita sia servito per finanziare la conquista dell’Abissinia da parte di Mussolini. Secondo altri, i lingotti ottenuti dalla fusione dei gioielli archeologici sarebbero stati semplicemente acquistati dalla Banca Centrale Ecuatoriana. Fortunatamente il cieco sfruttamento non è riuscito a distruggere del tutto il tesoro archeologico de la Tolita, oggi teatro di qualche investigazione scientifica patrocinata dalla stessa Banca Centrale, impegnata ora nella protezione del patrimonio culturale» (Brezzi 1991:35). Nel suo periodo d’oro qui si sviluppò un importante centro cerimoniale che durò un millennio, dal 500 a.C. al 500 d.C.. In quest’epoca, chiamata dagli archeologi Periodo degli Sviluppi Regionali, una cultura pienamente agricola, fondata su una produzione eccedente e sul commercio, si espresse in una serie di stati costieri di cui il più settentrionale è noto come La Tolita in Ecuador e Tumaco in Colombia, appena oltre la frontiera, tanto che alcuni autori parlano di cultura Tumaco – La Tolita. La Tolita apparentemente attra-

versò 3 fasi, la prima dal 550 al 250 a.C. circa, la seconda fino all’anno 0 d.C. e la terza fino al 400 o al 500 d.C., poi si interruppe all’improvviso e l’area restò

spopolata per parecchi secoli. In Colombia, dove non si usano ripartizioni generali, prendendo come riferimento la cronologia ecuadoriana, Tumaco apparterebbe alla fine del Formativo e alla prima metà degli Sviluppi Regionali. Secondo le misurazioni al C14 le prime manifestazioni culturali si collocano nel VII secolo a.C., seguite da una graduale diffusione verso nord, un momento di massima espansione nei primi anni dell’era cristiana e un rapido declino nei due secoli successivi (Brezzi 1991). Secondo l’archeologo Julio Hurtado Salazar (1999) è possibile che la fine di La Tolita sia stata determinata da una guerra perduta, come testimoniano scheletri insepolti. Comunque sia, è interessante che la ceramica

migliore venga prodotta durante la prima fase, mentre nelle fasi successive degenera, probabilmente come risultato di una produzione di massa. Questa ceramica



Maschera di giaguaro in oro con occhi in platino. Cultura La Tolita Tumaco.

«è caratterizzata da una produzione massiccia e da una straordinaria varietà di forme, tra cui elaborate statue antropomorfe con alto copricapo a bulbo portato all’indietro e numerose perforazioni alle orecchie, e figure molto realistiche di personaggi con maschera felina. Frequenti anche le rappresentazioni del serpente e di Huehuetótl, l’antico dio messicano del fuoco» (Cavatrunci et al. 1988:224). La caratteristica della ceramica di La Tolita-Tumaco è il vigoroso realismo e il rispetto per le proporzioni anatomiche; vengono raffigurati bambini, sacerdoti, guerrieri, madri, vecchi, nani, scene di vita quotidiana, animali e rappresentazioni sessuali. Sono spesso mostrate deformazioni fisiche e malattie e molti sono i ritratti del giaguaro,

Pendente in oro e olatino. Cultura La Tolita Tumaco.



simbolo di forza e virilità; numerosa è la ceramica d'uso domestico tra cui i "rolladores", grattugie o desquamatori a forma di pesce. Anche se altre culture avevano in precedenza lavorato il metallo, le tecniche e l'abilità degli orafi La Tolita-Tumaco è decisamente superiore. «Area di mediazione della metallurgia fra il Perù settentrionale e l'America centrale, l'Ecuador risente di forti influssi peruviani e colombiani e presenta affinità con l'arte del Panamá e della Costa Rica. In linea di massima si può dire che gli oggetti d'oro o in bassa lega provengono principalmente dalle regioni montuose del nord e dalla provincia di Esmeraldas, dove fu anche lavorato il platino, sconosciuto in Europa, che veniva amalgamato con l'oro per mezzo di un processo di martellamento a caldo. (...) maggiori studi sono stati compiuti sui reperti d'oro di Esmeraldas, come i pettorali lavorati a sbalzo con motivi zoomorfi affini a quelli del Panamá e i numerosi gioiellini sepolti assieme a figurine di argilla in piccoli tumuli artificiali di terra. I pezzi migliori provengono da La Tolita, dove sono stati trovati oggetti d'oro placcati in una lega d'oro e platino dal colore bianco-argento, oggetti in parte placcati in platino e in parte d'oro, oppure solo in platino, ma contornati da sferette d'oro» (Faldini 1989:294). Questi artigiani lavoravano anche il quarzo, l'ossidiana, lo smeraldo, il turchese e la conchiglia. «L'eccellenza artistica di questa cultura ha come fondamento una sviluppata economia agricola integrata dai considerevoli profitti del commercio per mare» (Cavatrunci et. al., 1988:224). Gran parte di questo commercio riguardava la conchiglia spinosa, con un bel bordo rosso o rosa, dello *Spondylus princeps*, che si trova a partire dal Golfo di Guayaquil in Ecuador fino alla California. Chiamata "mullu" in quechua, la lingua degli inca, questa conchiglia ha suscitato un enorme interesse economico e cerimoniale da parte

delle popolazioni più meridionali: «Nella zona centrale andina e sull'altopiano il mullu era considerato indispensabile per far piovere (...) Inoltre il mullu era il cibo preferito degli dei» (Murra 1980: 192-93). La richiesta di *Spondylus* diventò il motore di un commercio a largo raggio che vide le culture ecuadoriane del litorale, alcune costituenti «un'unità politica, una lega o confederazione di mercanti» (Murra 1980:195), dominare le rotte marittime lungo la costa della Colombia, su fino al Messico e la California, a bordo delle loro zattere di legno di balsa. Non sappiamo se i membri della cultura La Tolita-Tumaco avessero formato una di queste leghe di mercanti, ma certamente godevano di notevoli ricchezze che avevano permesso loro di formare una società gerarchizzata, con differenziazione di ceto, sacrifici umani e ricche sepolture. Il culto del Sole, della fertilità, forse raffigurato in tipiche "veneri" di ceramica, del giaguaro, si svolgeva nei templi eretti su piattaforme, attorno ai quali si raccoglievano piccoli agglomerati abitativi. L'abbigliamento era semplicissimo, un gonnellino per le donne, un perizoma per gli uomini e occasionalmente una corta mantella, ma gli ornamenti erano abbondanti: l'oro forniva grandi pettorali, diademi e maschere, ma anche oggetti da "piercing" come le "areteras" a gruppi di cinque o sei per orecchio, la

"nariguera" per il naso, il "tembete" per il mento, i "clavos" per le guance e le "pezoneras" per i capezzoli. Aderendo a differenti criteri estetici, i La Tolita-Tumaco praticavano la deformazione del cranio, almeno nelle classi privilegiate; feste e celebrazioni di carattere dionisiaco vedevano un ampio uso di coca, importata dalle terre alte e di bevande fermentate, come il vino di palma o la chicha ottenuta dal mais. Praticavano il culto del cranio umano, testimoniato da rappresentazioni di teste mozze, anche come testa trofeo rimpicciolita e usata come ornamento, un culto con forti connessioni con quello del giaguaro. La cultura La Tolita-Tumaco ebbe una notevole influenza culturale ed estetica, che si estese alla Colombia, al Perù e forse all'America centrale, "tanto che sono riconoscibili perfino rapporti con i maya, intrattenuti probabilmente per via di mare: Max Uhle pensa addirittura che la zona sia stata popolata da una migrazione maya di questo tipo" (Villaret 1983:260). Verosimile o meno questa teoria, è evidente che vi erano notevoli contatti con il Centro America e il Messico, anche se, a un certo punto, intorno al 400 o 500 dopo Cristo le genti La Tolita scomparvero; forse si fusero con le più



Una delle sopravvissute ceramiche di La Tolita.



meridionali culture Jama-Coaque e Manteño, che mantennero la loro identità fino all'arrivo degli spagnoli e l'area restò disabitata per parecchi secoli. Attraverso l'Ecuador e la Colombia passò in Messico l'arte dell'oreficeria. E' possibile che passasse anche il cacao? Il cacao cresceva selvatico nell'alto Orinoco e nelle giungle venezuelane e può essere passato ai maya per via atlantica, ma nulla vieta di pensare anche a una via di diffusione lungo il litorale Pacifico, percorso da una fitta rete di commerci e contatti culturali.

*Le vie del cacao*

Sembra che i due tipi principali di cacao, il *criollo* e il *forastero*, si siano differenziati dalle popolazioni selvatiche nell'alto bacino amazzonico (Barrau 1979). Lo stesso autore ritiene che il *criollo* venne domesticato in Mesoamerica, mentre il *forastero* potrebbe essere stato domesticato dagli indigeni della regione amazzonica e della Guyana. Schultes (1984) crede che il cacao sia stato diffuso attraverso il bacino amazzonico dagli indigeni, per poi farsi strada verso nord e ovest. Il problema consiste nell'identificazione certa di un albero di cacao come veramente selvatico: il dibattito è ancora aperto.

Riassumendo la questione Coe e Coe affermano che gli autori che non accettano l'esistenza del *Theobroma cacao* selvatico in Mesoamerica (la regione culturale che comprende la parte meridionale del Messico, il Belize, il Guatemala e parti di El Salvador e Honduras) pensano che il cacao sia stato domesticato in Sud America e poi portato in Mesoamerica, oppure portato selvatico in Mesoamerica e colà domesticato. Coe e Coe ritengono "entrambe le ipotesi ugualmente implausibili" (2000:26), ma propendono a favore della tesi di coloro che, come Cuatrecasas e A. Gomez-Pompa, sostengono che il *T. Cacao* esisteva selvatico anche in Mesoamerica, dove fu domesticato e poi coltivato e apprezzato come cioccolata. Il biologo A. M. Young

(1994) sembra preferire, col sostegno di J. Allen (1982), la tesi dell'origine sudamericana del *T. cacao* selvatico e precisamente identifica nella «regione del Rio Napo dell'Ecuador sulle pendici orientali delle Ande, la probabile origine del cacao» (1994: 100). Il problema è come il cacao si sia disperso dalla regione orientale a quella occidentale delle pendici delle Ande. Schultes suppone un passaggio dalla foce dell'Orinoco, attraverso le umide foreste della costa atlantica, attraverso le Guyane e il Venezuela, fino alla Colombia nordoccidentale, nella regione estremamente umida del Golfo di Urabà. Di qui il cacao avrebbe raggiunto Panama, il Costa Rica, il

*Uomo con vestito di penne, ceramica La Tolita.*



volta acclimatato in queste foreste umide della regione costiera del Pacifico di Ecuador e Colombia, sarebbe stato facile per il cacao trasferirsi nel Centro America e in Messico, «senza la barriera ecologica alla sua dispersione di una regione arida» (1994:7). Young giudica però «meno convincente» la teoria che il cacao si sia diffuso lungo le rotte marittime che dal 1° millennio a.C. commerciavano prodotti come rame e conchiglie, rispetto alla tesi di una diffusione precedente del cacao mediata dagli indiani verso nord-ovest dal bacino amazzonico del Sudamerica orientale.

La provincia colombiana di Chocò, il cui confine orientale corre da nord a sud, forma un punto di separazione piuttosto definito tra i due modi principali con cui il cacao è usato in America. Mentre sotto questa linea la polpa del frutto del cacao è usata per ottenere una bevanda rinfrescante e i semi sono scartati, sopra questa linea, nel Chocò, in America Centrale e in Messico si usano i semi del cacao per fare la cioccolata.

Anche la parte più settentrionale del Venezuela usa i semi per produrre la cioccolata, una regione – va ricordato – identificata, insieme al Centro America, come luogo d'origine dei tipi più profumati di cacao, i *criollos*. Il Chocò, secondo Young, è un buon candidato come punto di entrata del cacao in Centro America, «attraverso due differenti vie commerciali indiane, una lungo il Pacifico, l'altra attraverso la spalla tra Venezuela e Costa Rica sui Caraibi» (1994:16). In Costa Rica le testimonianze archeologiche indicano l'esistenza di una bevanda ricavata dai baccelli del cacao nella Penisola Nicoya, tappa lungo solide rotte commerciali maya fin dal 600-200 a.C. (Stone 1984; Lange 1971). In Costa Rica gli indiani mangiano ancora oggi la polpa dolce della specie *Herrania* nativa della zona e del Sudamerica settentrionale e i Bri Bri, in particolare, usano i semi per produrre una bevanda amara. In Nicaragua una bevanda nazionale, il *pinolillo*, fabbricata ancora oggi dalla polpa del *Theobroma bicolor*, mostra come

la linea divisoria tra uso dei semi o della polpa non sia così netta. Questi riscontri permettono così di vedere un fondamento nell'ipotesi di diffusione del *T. cacao* dal Sudamerica alla Mesoamerica, favorita dal gradimento della polpa dolce del baccello e della bevanda rinfrescante, finché a qualcuno in Mesoamerica non venne in mente di coltivare il cacao e di torrefare i semi fermentati per fabbricare la cioccolata.

#### *Una storia di successo*

Dopo la scomparsa de La Tolita la marea della storia cambiò e tra gli acquitrini e le mangrovie trovarono un rifugio e una patria gli africani fuggiaschi, che diedero vita a una fiorente comunità *maroon* e indiani provenienti dalla provincia di Imbabura, nella sierra, che fuggivano di fronte ai conquistatori inca prima e spagnoli poi. Questi indiani chiamati tradizionalmente cayapas, oggi portano il nome di chachi e occupano circa 600 comunità di circa 4-5000 persone lungo i fiumi Cayapas, Santiago, Onzole e Canandé. Parlano il cha'palaachi, imparentato linguisticamente con la lingua dei vicini awa e tsachila (i Colorados) e sono noti per la fabbricazione delle canoe e l'intrec-



Teschi. Museo de La Tolita, Ecuador.

cio dei canestri.

Cristianizzati da molti secoli, celebrano nelle loro festività un tipico amalgama di tradizioni cattoliche e indigene, come il Niñu Chu o Festa di Gesù Bambino, che ha luogo il 23-24-25 dicembre in uno speciale spazio cerimoniale, disabitato per la maggior parte dell'anno. Su quello spazio, dove si ergono parecchie capanne sopraelevate per le famiglie partecipanti, si trova anche il cimitero, con le tombe poste sotto le capanne. Questa festa dà ai chachi una delle due uniche occasioni (l'altra è Pasqua) per sposarsi con rito matrimoniale collettivo. Secondo il Centro Sanitario dell'Università del Colorado fino alla fine degli anni Ottanta non vi erano servizi sanitari disponibili nel giro di due giorni in canoa. Non vi erano cure contro la malaria, i parassiti, le ferite e altri malanni,





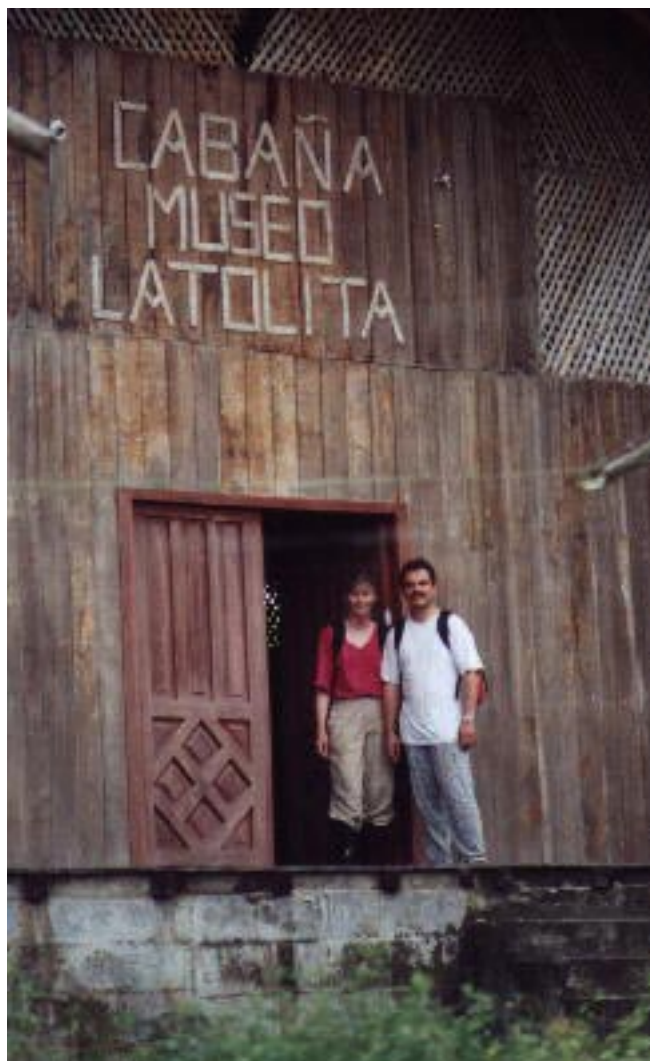
né servizio dentistico; circa metà della popolazione adulta soffriva di alcolismo, tabagismo e di un'alta incidenza di abuso di droghe. Qui hanno operato negli anni Novanta due organizzazioni non profit evangeliche, il *Group of Help and Development* (CENAD) e il *Medical Assistance Programs/Ecuador* (MAP/Ecuador), che hanno svolto un buon lavoro sanitario, cercando di rendere le comunità chachi e afroecuadoriane autonome, addestrandolo personale locale e regalando preziosa attrezzatura; attualmente sta operando una missione battista. Tradizionalmente l'economia chachi era basata sulla caccia, la raccolta e la pesca, ma ora si è volta all'agricoltura sia per l'autoconsumo che per il commercio, coltivando caffè e cacao per l'esportazione, con l'organizzazione di 28 centri raggruppati nella Federazione dei Centri Chachi dell'Ecuador (FECCHÉ).

Il cacao è uno dei principali prodotti di esportazione ecuadoriani: gli studi botanici mostrano che il cacao ha origine nell'alto bacino del Rio delle Amazzoni, ma non sappiamo quando cominciò la coltivazione in Ecuador. Secondo William Prescott, il grande storico della caduta degli imperi americani, nel 1526 Pizarro trovò coltivazioni di cacao organizzate nella provincia di Esmeraldas e nell'isola di Puna; la necessità economica di avere vendite massicce del prodotto, il rapporto tra il porto messicano di Acapulco e i mercanti del porto ecuadoriano di Guayaquil resero possibile introdurre e vendere il cacao ecuadoriano. Nel 1587 il pirata inglese Cavendish bruciò

100.000 carichi di semi di cacao ad Acapulco, lasciando aperte così le porte al cacao ecuadoriano: il contrabbando era all'epoca la sola via per la commercializzazione e fu così fiorente che nel XVIII secolo la produzione ecuadoriana sorpassò quella guatemalteca e venezuelana. Infatti, con il dimezzamento delle esportazioni di cacao dal Guatemala e dal Soconusco verso il Messico, rispetto al secolo precedente, il prezzo del cacao sul mercato messicano cominciò a salire. I piantatori di Guayaquil, Ecuador, videro in ciò una ghiotta occasione. La zona era già nota ai primi conquistadores per le abbondanti macchie di cacao selvatico: la varietà *forastero* del *Theobroma cacao*. Non ci volle molto perciò per iniziarne la coltivazione e già nel 1635 l'area del Rio Guayas era piena di piantagioni di cacao.

Ripresasi alla svelta dal saccheggio di pirati olandesi del 1634, Guayaquil divenne il principale porto esportatore verso Messico e Guatemala, tanto che le autorità guatemalteche più volte emisero degli editti contro l'importazione di cacao ecuadoregno. Tali editti ebbero scarso effetto anche per la politica liberista di Carlo III di Spagna, che permise il commercio del cacao sudamericano senza restrizioni. Tra il 1784 e il 1821 il 41% di tutto il cacao della Nuova Spagna giungeva da

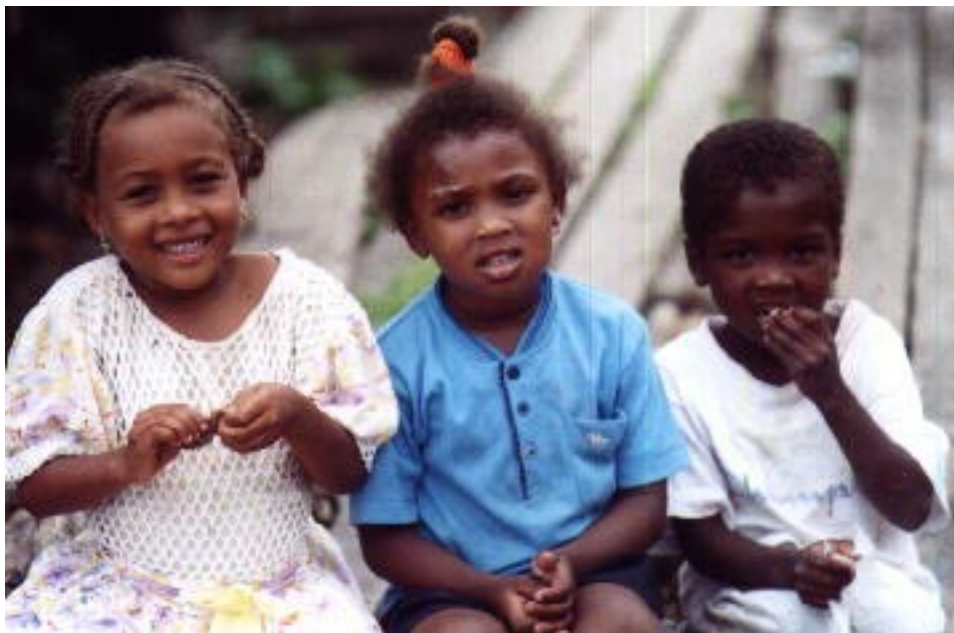
Guayaquil. Rispetto al *criollo*, il cacao mesoamericano pregiatissimo, ma raro e costoso, che era prodotto dalle comunità indigene in Mesoamerica in qualche modo garantite dalla Corona spagnola, il cacao *forastero* era meno pregiato, ma abbondante e poco costoso, anche grazie al lavoro degli schiavi neri. Sempre disprezzato dalle élite creole e spagnole, il cacao di Guayaquil divenne in breve il *cacao de los pobres* (il cacao dei poveri), e il suo sapore più amaro venne addolcito dallo zucchero di canna, un altro prodotto coloniale reso "economico" dal lavoro schiavo. Nel 1820 le tasse sul cacao rappresentavano il 63,16% dell'ammontare totale delle esportazioni del paese: l'Ecuador diventò il principale produttore di cacao coprendo il 30% della produzione mondiale, con oltre 58 milioni di





alberi del cacao piantati. Il cacao divenne il “seme d’oro” dell’Ecuador, ma tra il 1918 e il 1938 questa miniera si esaurì in gran parte a causa di due malattie della pianta note come la “scopa delle streghe” (*Crinipellis perniciosus*) e la “monilla” (*Moniliophthora roreri*). Oggi, grazie ai tipi di semi “Nacional” e “Arriba”, gran parte dei semi di cacao fine consumati nel mondo vengono dall’Ecuador.

Tornando ai chachi, la maggior parte del cacao prodotto da loro e dagli afroecuadoriani è coltivato da piccoli proprietari nelle remote colline di Esmeraldas. La lontananza dai mercati mondiali e la dipendenza da un pugno di commercianti grossisti rende questi produttori assai vulnerabili: «Quando questi contadini fanno il raccolto di cacao devono allontanarsi un giorno intero dal villaggio per vendere il loro prodotto e comprare merci indispensabili alla loro vita», racconta José Antonio Santos, direttore commerciale di MCCH (*Maquita Chunchuncic Comercializando come Hermanos*), un’organizzazione non governativa il cui nome significa “dare una mano a commerciare come fratelli”. Quando i contadini arrivano al punto di vendita in canoa, di solito devono vendere al prezzo del compratore: la MCCH, che ha ora la sua base a Guayaquil, il principale porto di esportazione del cacao, ha cominciato a operare nel 1985 e iniziato a comprare ed esportare il cacao dei piccoli produttori nel 1992. L’MCCH garantisce i suoi prezzi, trasmessi in anticipo per radio e pagati direttamente ai coltivatori o alle loro cooperative, spesso nate con l’aiuto della stessa ONG. L’MCCH ha anche organizzato una “scuola del cacao”, che incoraggia i produttori a migliorare il prodotto e la gestione della produzione. Ora l’MCCH ha 800 piccoli produttori ed è



Sopra: Bambini nella cittadina di La Tolita, Ecuador.

Sotto: Chiesa di Santo Domingo a Guayaquil, stampa di Alcide de Orbigny.

A p. 20 sopra: Casa de las Temporalidades a Guayaquil, stampa di Alcide de Orbigny.

A p. 20 sotto: Entrata del Museo de La Tolita, a La Tolita, Ecuador.

uno dei maggiori esportatori del paese. «Pagare poco non è giusto. Nell’MCCH c’è un reddito migliore», ha dichiarato Flora Esparanza Valencia Tenorio, una coltivatrice di cacao del villaggio di Chafllu. Grazie al sostegno di un’altra ONG, CARE USA (che fa parte di CARE International), le comunità chachi e afroecuadoriane lungo il fiume Cayapas sono riuscite ora a lavorare insieme nella gestione delle zone cuscinetto della Riserva Ecologica Cotacachi-Cayapas e, fatto di fondamentale importanza, a tracciare ufficialmente i confini delle loro terre e ottenerne il titolo

di proprietà che, anche se vivono là da secoli, non possedevano. Finalmente questa è una storia di successo.

#### Bibliografia essenziale

Young A. M., *The Chocolate Tree*, Washington DC, 1994; Allen B. J., “Collecting Wild Cocoa at its Centre of Diversity”, *Proceedings of the 8th International Cocoa Conference*, Cartagena Colombia, London, 1982; Lange F. W., *Cultural History of the Sapo Valley Costa Rica*, Beloit WI, 1971; Stone D., “Pre-Columbian Migration of Theobroma cacao Linnaeus and Manihot esculenta Crantz from Northern South America into Mesoamerica: A Partially Hypothetical View” e Schultes R. E., “Amazonian Cultigens and their Northward and Westward Migrations” in Stone D. ed., *Pre-Columbian Plant Migration*, Cambridge, MA, 1984; Coe S. D.-Coe M. D., *The True History of Chocolate*, London 2000 (1996); Barrau J., “Sur l’origine du cacaoyer, Theobroma cacao Linné, Sterculiacees”, in *Journal d’Agriculture Traditionnelle et de la Botanique Appliquée* 26:171-80, 1979; Cavatruni C., Bray W., Brezzi A., *La terra dell’El Dorado*, Milano, 1991; Cavatruni C., Faldini L., Collobi Raghianti L., Ricciu F., Sartor M., *Splendori delle civiltà precolombiane*, Novara, 1989; Cavatruni C., Cerulli E., Faldini L., *Le grandi scoperte dell’archeologia*, vol. 10, Novara, 1988; Villaret B., “Le arti antiche dell’America meridionale”, in Grottanelli V., Bernal I., Gendrop P., Villaret B., *Le Americhe*, Torino, 1985; Murra J., *Formazioni economiche e politiche del mondo andino*, Torino, 1980; <<http://www.guayaquil.gov.ec/museum/exposiciones/colonia.htm>>.





Sopra: Francesco Guardi, "Il Bucintoro salpa per il Lido il giorno dell'Ascensione", Museo del Louvre, Parigi.  
Sotto: La produzione della cioccolata in una stampa settecentesca.





## Cioccolata barocca

## Oh bevanda delicata, oh tremenda cioccolata!

*Tra il Seicento e il Settecento l'arte del servire la cioccolata raggiunge in Italia nuovi splendori.*

Marco Rambaldi

Sembra che la cioccolata sia stata introdotta in Italia qualche anno dopo la sifilide. Secondo una teoria fu Emanuele Filiberto, duca di Savoia, capitano generale dell'esercito spagnolo, che l'introdusse, mentre altri preferiscono l'idea che sia stata Caterina d'Austria, figlia di Filippo II di Spagna e moglie di Carlo Emanuele I, duca di Savoia. Se lasciamo perdere la Casa Savoia e i palazzi reali, secondo Coe e Coe (2000), un personaggio assai più probabile di essere l'iniziatore della moda del cioccolato in Italia fu l'uomo d'affari fiorentino, a cui dà credito la maggior parte degli storici, Francesco d'Antonio Carletti che aveva circumnavigato il globo in cerca di nuovi mercati e nuovi prodotti. Partito da Firenze nel 1591, nove anni dopo si trovò in una località di nome Jonat, probabilmente al confine tra El Salvador e il Guatemala, dove vide grandi piantagioni di cacao, di cui descrisse tutti gli stadi di coltivazione e processamento per ottenere la bevanda. Tornato a Firenze nel 1606, donò il suo manoscritto a Ferdinando I de' Medici, Granduca di Toscana, ma questi lo deluse ignorandolo (la pubblicazione avvenne solo nel 1701). Il famoso scienziato-poeta Francesco Redi però ne ebbe accesso

prima del 1666, perché ne incluse una lunga sezione riguardante la cioccolata nelle sue note a "Bacco in Toscana".

L'Italia era venuta a conoscenza dell'esistenza della cioccolata fin dal 1556, quando il cosiddetto Conquistatore Anonimo, descritto come "un gentiluomo di Hernan Cortes", pubblicò a Venezia una descrizione di Tenochtitlàn, la capitale degli aztechi in cui, tra l'altro, affermava: «Questa bevanda è la più sana e contiene maggior nutrimento di qualsiasi cosa possiate bere al mondo, perché chi beve una tazza di questo liquido, non importa per quante ore cammini, può andare avanti un'intera giornata senza mangiare nient'altro» (in Coe e Coe 2000:87) e aggiungeva che il cioccolato, essendo di natura "fredda", era meglio berlo più col tempo caldo che non freddo, secondo le credenze della medicina galenica e della teoria degli "umori".

Già il milanese Pietro Martire d'Anghieri, colui che conìò l'espressione "Nuovo Mondo", parlava del cacao come "denaro felice" perché cresce sugli alberi e non può essere conservato a lungo, impedendo così l'avarizia e lo cantava come bevanda degna di re, anche se è assai improbabile che l'abbia mai assaggiata. Così non è per un altro milanese, Girolamo Benzoni, che nel 1575

commenta l'esperienza: «Sembrava più una bevanda per i porci che per gli esseri umani. Ho trascorso in questo paese più di un anno e non l'ho mai voluta assaggiare e ogni volta che passavo per un insediamento, qualche indiano me la offriva e si stupiva quando non accettavo, andando via ridendo. Ma poi, poiché c'era penuria di vino, tanto per non bere sempre acqua, compiacqui gli altri. Il gusto è un po' amaro, soddisfa e rinfresca il corpo, ma non inebria ed è la merce migliore e più costosa secondo gli indiani di quel paese» (in Coe e Coe 2000:109). Tornando al Carletti, egli non dice mai di aver portato a Firenze del cacao o della cioccolata né vi sono prove che Redi e altri toscani abbiano imparato a berla da lui; sappiamo peraltro che quando il medico romano Paolo Zacchia scriveva il suo *De' Mali Hipochondriaci* (1644), in cui tra l'altro sosteneva che la cioccolata era in realtà "calda" secondo la terminologia dell'epoca, la cioccolata era una novità a Roma. È possibile che al di fuori dei possedimenti spagnoli in Italia, nel Centro-nord, la cioccolata si sia diffusa tramite i gesuiti, che lucravano in proprio sul cacao: quel che è certo è che nell'Italia settentrionale non fece mai breccia il peperoncino per insaporire la bevanda. Fu comunque a Firenze che la cioccola-

ta italiana raggiunse i suoi vertici barocchi, grazie al già ricordato Francesco Redi (1626-97), scienziato, poeta, filologo e medico di Cosimo III de' Medici. Questo despota è stato descritto dallo storico Villari come debole, vano, bigotto e ipocrita, mentre sir Harold Acton lo vede come un uomo intollerante del libero pensiero, che passava le giornate visitando conventi e prostrandosi sugli altari, il che non gli impediva però di ingozzarsi di cibo.

Fanatico religioso, aveva escogitato crudeli punizioni per i matrimoni misti tra cristiani ed ebrei; aveva ereditato il brutto aspetto e il cattivo carattere dalla madre, una della Rovere e fu un marito talmente poco invitante che Margherita Luisa di Orleans, nipote del Re Sole, fece di tutto per annullare il matrimonio e, non riuscendoci, se ne tornò in Francia. Con le sue stravaganze, l'amministrazione disastrosa e le tasse spropositate, quest'ultimo rampollo dei Medici mandò in bancarotta il Granducato, mangiandosi le risorse del paese, alla lettera, in cene pantagrueliche. È qui che entra in scena il nostro Redi, che non solo come medico mise a dieta il tiranno, impedendogli di schiattare e facendolo campare fino a 80 anni, ma lo blandì con ricette rare e ricercate. Come membro dell'Accademia della Crusca Redi scrisse per il granduca e i suoi amici "Bacco in Toscana", un ditirambo in onore di Bacco dio del vino e dei vigneti granducali. Citando cioccolata e tè, il dio affermava che non erano medicine per lui e quanto al caffè, preferiva prendere il veleno. Secondo il giornale di tal Rinuccini il "cioccolato" fu introdotto a Firenze dalla Spagna nel 1668 e venduto in brocchette di terraglia, sia caldo che freddo. Nelle sue note a "Bacco in



Cosimo III de' Medici

Toscana" Redi, che aveva consultato il Carletti nel 1666 dichiara: «La cioccolata fu introdotta per la prima volta dall'America tramite la corte di Spagna, dove è fatto in tutta perfezione. E tuttavia, alla perfezione spagnola è stata aggiunta, nei nostri tempi, alla corte di Toscana, una certa non so qual più squisitezza gentile, dovuta alla novità di diversi ingredienti europei; è stato trovato un modo di introdurre

nella composizione la buccia fresca di agrumi e limone e il gentilissimo odore del gelsomino, che insieme alla cannella, al muschio, all'ambra e alla vaniglia, ha un effetto prodigioso su quanti si deliziano nel consumare la cioccolata». Secondo Coe e Coe, (2000:148), questa introduzione di aromi profumati nella cioccolata rappresentava una vera innovazione, di cui è senza dubbio responsabile lo stesso Redi. L'ambra citata è l'ambra grigia, una concrezione biliare del capodoglio che si trovava occasionalmente anche sulle spiagge, usata un tempo in medicina e oggi in



Francesco Redi.

profumeria per la sua fragranza di violetta. Il "muschio" è invece un ingrediente di profumeria ricavato dalla ghiandola odorifera di un cervo dell'Estremo Oriente: dato l'odore potentissimo ovviamente non poteva entrare nella segretissima ricetta di Redi della cioccolata al gelsomino, che fu divulgata postuma. Mentre lo scienziato-poeta era vivo non l'aveva riferita neppure all'amico gesuita napoletano padre Tommaso Strozzi, che aveva scritto un poema sulla cioccolata in latino.

### *La Rinomata Cioccolata al gelsomino del Granduca di Toscana.*

**Ingredienti; 4,5 kg di semi di cacao tostati, puliti e schiacciati; fiori di gelsomino freschi; 3,6 kg di zucchero bianco e asciutto; 85 g. di semi di vaniglia "perfetti"; 115-170 g. di cannella "perfetta"; 2,5 g. di ambra grigia.**

**Preparazione: In una scatola o recipiente simile alternate strati di gelsomino con strati di cacao schiacciato e lasciate riposare per 24 ore. Poi mescolate e aggiungete altri strati di fiori e cacao, seguiti dallo stesso trattamento. Ciò deve essere fatto 10-12 volte, in modo da permeare il cacao con l'odore del gelsomino. Poi, prendete gli altri ingredienti e aggiungeteli alla mistura di cacao e gelsomino e macinate il tutto su un metate leggermente riscaldato; se il metate è troppo caldo, il profumo potrebbe andare perso.**

Quasi cinquant'anni dopo, nel 1741, l'avvocato e senatore di Firenze Marcello Malaspina pubblicava un altro ditirambo di ispirazione rediana, il "Bacco in America", dove Bacco, Sileno e la loro corte naufragano sulle coste del Guatemala e, venuti a conoscenza dell'albero del cacao e della cioccolata, esplodono nel canto: «Oh bevanda delicata / oh tremenda cioccolata!», proclamando "il cioccolato", il Gran Bacco Ameri-



cano, re delle bevande.

Le prime ricette italiane che contengono cacao, escluse le bevande, datate in modo sicuro appaiono tra il 1680 e il 1684 e competono con le ricette dei creoli messicani per la paternità dei piatti al cacao. Il poeta Francesco Arisi, nel suo ditirambo "Il Cioccolato" del 1736, dopo aver stigmatizzato l'abuso del cacao, che comprendeva anche il fiutarlo come tabacco, sporcandosi le narici, descrive l'uso che ne fanno i cuochi, spruzzandolo sulla polenta, in salsette, nel torrone, nelle torte e con le quaglie arrosto. Sembra che i cuochi più fantasiosi siano stati quelli dell'Italia settentrionale, mentre Napoli continuava a risentire dell'influsso spagnolo. A Macerata vengono menzionate le lasagne al cacao, con salsa di mandorle, acciughe, nocciole e cioccolata, mentre un menù a Lucca includeva le pappardelle al cioccolato. Trento poi pubblicava parecchi libri di ricette che comprendevano piatti al cioccolato tra cui la polenta nera, con scaglie di cioccolata, burro, mandorle e cannella. Una popolare minestra di cioccolata pare sia giunta in Trentino dalla Germania.

Nel XVII e XVIII secolo lo stato italiano probabilmente più aperto agli influssi intellettuali e artistici fu la Repubblica di Venezia. Benché in declino economico, aveva dato origine a grandi artisti; la vita cittadina era ravvivata da numerosi caffè dove i nobili veneziani e gli aristocratici inglesi che compivano il *Grand Tour* potevano sorbire il caffè, il tè e la cioccolata e leggere il giornale come a Londra. Anche qui il prezzo del caffè era un terzo di quello della cioccolata e quindi era la bevanda più popolare, ma resistono ancora oggi gli antichi locali in cui servono la cioccolata "coi storti" pieni di panna montata.

«Gli dei bevono ambrosia, gli uomini cioccolata» era scritto nel trattato *Dell'uso e dell'abuso della cioccolata*, stampato a Venezia nel 1779. E quale migliore ambrosia del *Bicerin* di cioccolata, caffè e



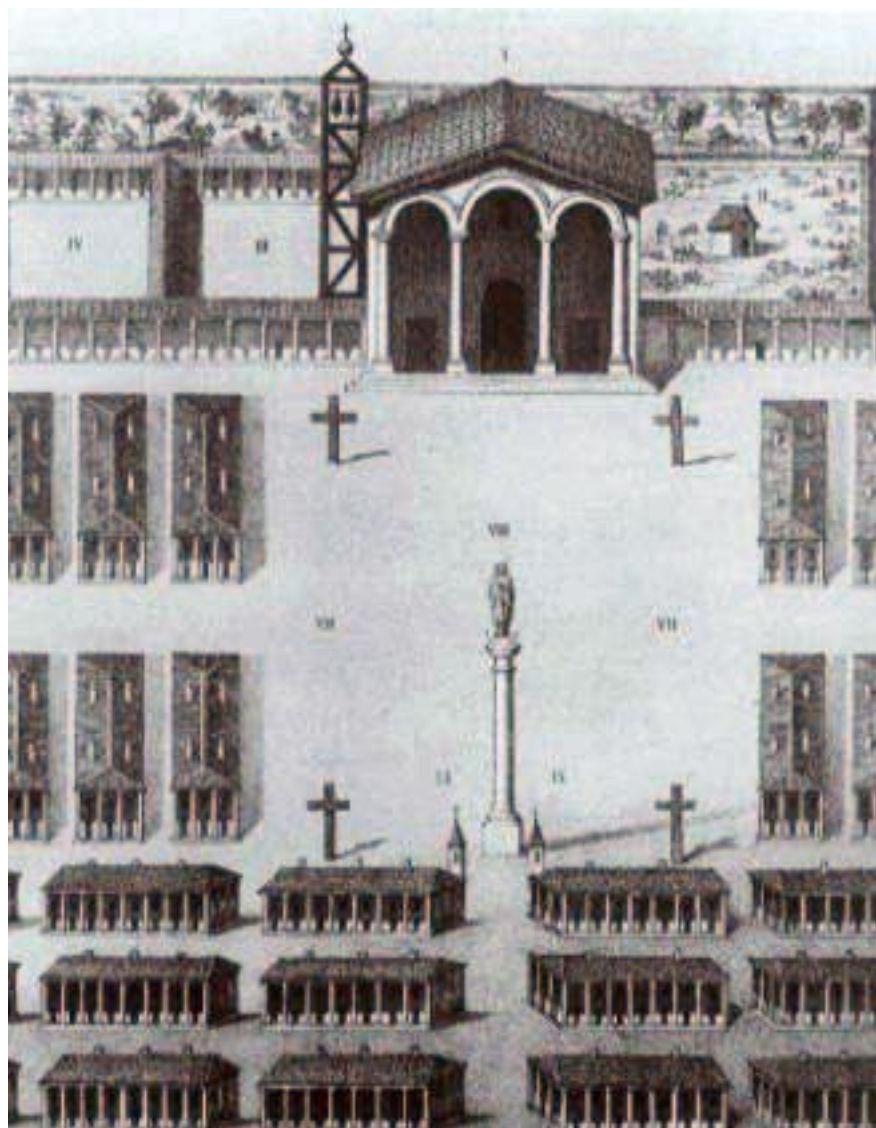
Pietro Longhi, *La famiglia Sagredo*, Querini Stampalia, Venezia.

panna montata servito secondo l'antica ricetta alla più famosa "bottega da caffè", la *Venezia Trionfante*, inaugurata il 20 dicembre 1720 da Floriano Francesco e diventata rapidamente nota ai clienti come *Florian*? Dato che era l'unico locale che consentiva l'ingresso alle donne, come *Twinings* a Londra, il *Florian*, che è ancora in attività in Piazza San Marco, era il terreno di caccia di Casanova. Fu scelto da Gaspare Gozzi come uno dei pochi luoghi in cui acquistare la sua *Gazzetta Veneta*, uno dei primi giornali italiani. Seduti ai suoi tavoli proclamavano le proprie idee Parini, che consigliava al giovin signore "il brun cioccolatte", Pellico, Tommaseo, Manin, Foscolo, Canova, Mme de Stael, Chateaubriand, Byron, Dickens, Proust, D'Annun-

zio e la Duse, Russeau, Rubinstein, Stravinsky, Modigliani, Campigli e tanti altri. Qui si narra sia entrato nel 1721, ancora ragazzo, Carlo Goldoni, che ne *La Conversazione* proclama: «viva la cioccolata/ e colui che l'ha inventata».

#### Bibliografia essenziale

Coe S. D., Coe M. D., *The True History of Chocolate*, Londra New York 2000; Conquistatore anonimo, *Relatione di Alcune Cose della Nuova Spagna e della gran città di Temestitàn, Messico*, Ramusio, Venezia 1556; Baretti J., *An Account of the Manners and Customs of Italy*, Londra 1768; Benzon G., *Storia del Mondo Nuovo*, facsimile dell'edizione del 1575, Graz 1962; Carletti F., *Ragionamenti di Francesco Carletti Fiorentino sopra le cose da lui vedute ne' suoi viaggi*, Firenze 1701; Acton H., *The Last Medici*, Londra 1932; Malaspina M., *Saggi di Poesie Diverse*, Firenze 1741; Redi F., *Opere di Francesco Redi*, 5 voll. Venezia 1742; Zacchia P., *De' Mali Hipochondriaci*, Roma 1644; Villari L., "Medici", *Enciclopedia Britannica* 11ma ed. New York, NY, 1911; <<http://www.caffeflorian.com/it/history.htm>>



---

Sopra: Pianta di una Riduzione gesuita in Paraguay.  
Sotto: Papa Paolo III di Tiziano Vecellio.



---

 Cioccolata cattolica
 

---

# Quant'è amara la cioccolata in Vaticano...

*Amata da papi e cardinali, la cioccolata diventa la bevanda cattolico-romana per eccellenza, fino alle estreme conseguenze...*

Cynthia B. Steele

Era l'anno di grazia 1701 quando l'annuale convoglio di galeoni spagnoli provenienti dalle Indie giunse nel porto spagnolo di Cadice: scaricando un vascello i facchini scoprirono che otto grandi casse, che proclamavano di contenere "Cioccolato per il Reverendo Padre Generale della Compagnia di Gesù", pesavano più del piombo. Il duca di Saint Simon, il piacevole pettegolo alla corte filo-gesuita del Re Sole, a cui dobbiamo questo aneddoto, racconta che quando gli ispettori doganali aprirono il carico scoprirono che gli enormi blocchi di cioccolato messi ordinatamente in pila erano in realtà barre d'oro ricoperte da uno strato di cioccolato spesso un dito. Si trattava di un flagrante caso di contrabbando d'oro: i gesuiti furono obbligati a negare di esserne i proprietari e preferirono perdere il carico. L'oro andò a finire nelle casse reali, a cui apparteneva, mentre il cioccolato spettò a quelli che avevano scoperto l'inganno.

La Compagnia di Gesù possedeva vasti interessi in Sudamerica: nelle "riduzioni" paraguaiane, le fattorie fortificate, l'Ordine controllava in stile militare migliaia di indigeni, tanto che si narra che un suono

di campanella comandasse ogni notte l'ora appropriata per svolgere il dovere coniugale. In Brasile e nelle missioni boliviane della regione di Mojos l'organizzazione in stile paraguaiano era leggermente attenuata, ma non meno efficace. Tra le varie attività economiche i gesuiti organizzavano spedizioni regolari con enormi canoe monossile governate da 12-14 rematori indiani nella foresta amazzonica per raccogliere il cacao selvatico che, come riferisce un rapporto del 1639, «è così profittevole che ogni albero, ogni anno e gratuitamente, dà un profitto di otto reales d'argento e uno può facilmente vedere quanto poco lavoro richiede coltivare [cioè raccogliere] questi alberi su questo fiume e senza alcuna applicazione d'arte, la natura li riempie di frutti abbondanti» (Acuña 1986:57). Queste operazioni a alta intensità di lavoro producevano un cacao di bassa qualità, il *forastero*, che spesso era pure seccato in maniera inadeguata e marciva; tuttavia, dato che gli ordini religiosi negli imperi spagnolo e portoghese non pagavano dazio e il lavoro indiano era gratis, il cacao rappresentava comunque un commercio lucroso e continuò a essere esportato come merce principale dell'Amazzonia fino a che le epidemie di vaiolo e morbillo

dei decenni 1740 e 1750 non decimarono i lavoratori indigeni. Considerati le truppe d'assalto della Chiesa cattolica, i gesuiti avevano raggiunto un tale potere e una tale indipendenza da essere percepiti come una grave minaccia dagli Stati: così nel 1759 furono espulsi dal Portogallo e dal Brasile, nel 1767 dalla Spagna e dai suoi domini e nel 1773 l'Ordine fu abolito da papa Clemente XIV. In Brasile la forza lavoro indiana, che secondo le direttive del ministro Pombal non poteva venire schiavizzata, rifiutò di lavorare nelle piantagioni di cacao e fu sostituita da schiavi africani; alla fine del XIX secolo le piantagioni amazzoniche di cacao erano scomparse e il centro commerciale del cacao brasiliano si era trasferito sulla regione costiera di Bahia. La questione del "calore" della cioccolata, se cioè era "calda" o "fredda", secondo la terminologia della medicina galenica, infuriò parallelamente al dibattito se la cioccolata fosse o meno una bevanda e se rompesse il digiuno religioso. Molti medici del XVIII secolo erano convinti che, se non era consumata in eccesso, la cioccolata faceva bene – per inciso il dibattito sulla questione perdura ancora oggi. Giovanni Maria Lancisi, medico di papa Clemente IX,

condusse un'investigazione per scoprire se la causa di una serie di morti improvvise nella Roma del 1705 poteva essere imputata allo sniffo di cacao o altri abusi della cioccolata: dopo due anni il Lancisi l'assolveva, puntando all'età tarda dei suoi consumatori la causa naturale della loro morte.

La diatriba sul digiuno, che vedeva schierati su opposti fronti gli ordini rivali dei gesuiti e dei domenicani, i primi ovviamente a favore e i secondi ferocemente contrari, durava fin dal 1591, quando il medico messicano Juan de Cardenas pose il problema dell'interpretazione del termine bevanda, che si può intendere come qualsiasi cosa bevibile, cui si può aggiungere qualsiasi sostanza nutriente, nel qual caso si rompe il digiuno, oppure come un liquido dissetante. Dato che il digiuno dovrebbe rappresentare una mortificazione della carne, la cioccolata non potrebbe essere consumata in nessuno dei due casi, argomentava il Cardenas (in modo simile al Ramadan musulmano). Naturalmente la fazione opposta insorse, ottenendo un eccellente risultato: una lunga sequenza di papi confermò che la cioccolata non rompeva il digiuno – una decisione uguale a quella che nel Medioevo aveva risolto una “querelle” simile a proposito dello zucchero.

Tra gli argomenti dei proibizionisti spicca quello dello spagnolo Juan de Solorzano y Pereyra nel 1629, che ricordava il famoso banchetto di Montezuma narrato da Bernal Diaz, in cui si alludeva alle proprietà afrodisiache della cioccolata e sosteneva che essa eccita l'appetito sessuale. Nonostante si fosse in piena Controriforma, questo pur potente argomento non convinse i papi né sbaragliò gli avversari. Anzi, nel 1680 Giovanni Batista Gudenfridi pubblicava un'opera in cui rispondeva a un libello anticcioccolata di tal Francesco Felici riprendendo un episodio dell'agiografia della domenicana Santa Rosa di Lima, detta la “vergine del Perù”. Un giorno la Santa Fanciul-



Antonio Canova, Monumento funebre a Clemente XIV, Chiesa dei Santi Apostoli, Roma.

la, dopo ore di estasi ardente, si sentiva sfinita nel corpo: subito un angelo provvide a ridarle vigore facendole bere una tazza di cioccolata. Ora, ragionava l'astuto Gudenfridi, era possibile che un angelo del Signore mettesse in tentazione la vergine santa se la cioccolata è un “veleno della castità”? Se è un liquido diabolico, afrodisiaco, poteva Dio permettere che un angelo lo desse da bere a una delle Sue spose? Francesco Maria Brancaccio, vescovo di Viterbo e fatto cardinale da papa Urbano VIII, come lui partigiano della cioccolata, sosten-

ne che questa, se mescolata solo ad acqua, era simile al vino, cioè una bevanda che la chiesa occidentale permetteva da dieci secoli e, comunque, un fatto che non riguardava la legge divina, ma quella ecclesiastica e, come tale, soggetta al cambiamento. Questo argomento risultò decisivo e ancora oggi l'Enciclopedia Cattolica afferma che al mattino è permesso prendere un po' di tè, caffè o cioccolata soli o con un pezzetto di pane o un cracker senza rompere il digiuno. Vengono dichiarati liquidi, che si possono prendere come bevanda o medicina, senza rompere il digiuno



l'acqua, la limonata, la gazzosa, il vino, la birra e simili, anche "se sono in certa misura nutrienti"; il caffè, il tè, la cioccolata diluita, elettuari fatti di zucchero, bacche di ginepro e cedro possono essere presi come medicina. Proibiti tuttora invece, per la loro "natura di cibo", il miele, il latte, la minestra, il brodo, l'olio e simili: dato che le vie della chiesa sono sempre misteriose non viene fornita alcuna spiegazione, ma noi possiamo dedurre che questi umili "cibi" popolari non godano di patroni ricchi e potenti che non vogliono privarsene. La cioccolata si identificò così per lungo tempo come la bevanda preferita – sorbita anche sotto forma di cioccolatino prodotto soprattutto nei conventi – dalle

gerarchie cattoliche, fino a quando la Rivoluzione Industriale nata nei paesi protestanti la farà diventare di massa. Nel lunghissimo conclave del 1740, che impiegò sei mesi per eleggere papa Benedetto XIV, che tra l'altro fu uno dei vari papi cioccolatmani, per rinfrescare i cardinali a un certo punto vennero inviati nella Cappella Sistina oltre 13 chili di cioccolato.

Il Vaticano è stato spesso visto come un luogo di complotti, intrighi e congiure e quindi non può mancare qui una storia "gotica", raccontata da sir Horace Mann in una lettera dell'8 ottobre 1774 al suo amico Horace Walpole, figlio del potentissimo Primo ministro *whig* inglese e famoso scrittore di storie paurose ambientate in un'Italia arretrata, crudele e bigotta. Il debole papa Clemente XIV aveva ceduto alle pressioni provenienti da varie parti, interne ed esterne alla Chiesa cattolica e

nel 1773 aveva soppresso, come abbiamo visto, l'Ordine della Compagnia di Gesù. Doveva temere la vendetta, perché fu ossessionato dal timore di essere assassinato fino a quando morì nel 1774. Doveva trattarsi certamente di omicidio, scrisse Mann a Walpole, perché il suo corpo si era decomposto rapidamente e le unghie gli

samato il papa fu in parte avvelenato solo toccando il corpo, perché gli si gonfiarono le mani e le braccia e gli caddero le unghie come al papa. Anche se qualche autore nega che Clemente XIV sia stato assassinato, non vi è dubbio che i contemporanei, dai sudditi di Roma e dello Stato Pontificio, alle cancellerie e agli intellettuali



Museo della ceramica, Nove di Bassano (VI), Ceramiche conventuali. Si nota il simbolo della Compagnia di Gesù.

erano cadute. Il suo innocente "credenziere", il suo pasticciere, gli aveva porto una tazza di cioccolata il Giovedì Santo, mentre il papa assisteva ai riti della Passione in Vaticano e lui stesso ne aveva bevuta una tazza. È strano, afferma Mann, ma nonostante Clemente si fosse lamentato con i domestici del cattivo sapore della cioccolata, sia lui che il credenziere la bevvero fino "alla loro morte". Infatti pochi giorni dopo – doveva trattarsi di uno di quei veleni lenti per cui gli italiani erano famosi fin dai tempi di papa Alessandro VI Borgia e dei suoi chiacchierati figlioli – Clemente XIV e il credenziere si ammalarono con gli stessi sintomi e prima il papa, poi il domestico, morirono a qualche giorno di distanza. In una lettera sullo stesso episodio il frate spagnolo Agustín Ferreú riferisce che persino il medico che aveva imbal-

illuministi e protestanti, tutti pensarono la stessa cosa: che i gesuiti avevano ottenuto la loro vendetta.

#### Bibliografia essenziale

Acuña C., "Nuevo descubrimiento del Gran Rio del Amazonas en el año 1639", in Figueroa F. et al, *Informes de Jesuitas en el Amazonas*, Iquitos, Peru, 1986; Anonimo, *Letters from Italy*, 2 voll. Londra, 1776; Brancatius (Brancaccio G.M.), *De chocolatis potu diatriba*, Roma, 1664; Cardenas Valencia F., *Relacion historial eclesiastica*, Città del Messico, 1937; Felici, G. B., *Parere Intorno all'uso della Cioccolata*, Firenze, 1628; Gudenfridi G. B., *Differenza tra' il cibo e il cioccolato*, Firenze, 1680; Kelley J. N. D., *The Oxford Dictionary of the Popes*, Oxford, 1986; Lewis W. S. (a cura), *Horace Walpole's Correspondence with sir Horace Mann and sir Horace Mann the Younger*, 9 voll. New Haven, CT, 1971; Saint Simon, Louis de Rouvray, *Mémoires 1692-1694*, Parigi, 1974; Id., *Mémoires 1695-1699*, 2 voll. Parigi, 1977; Solorzano y Pereyra J., *Politica indiana*, Madrid, 1972; *Catholic Encyclopedia*, Fast <<http://www.newadvent.org/cathen/05789c.htm>>.



---

*Sopra: Milton Snavely Hershey .  
Sotto: La fabbrica Hershey in Pennsylvania.*





## Città modello

## L'“Henry Ford” della cioccolata

*Il pietismo e l'industriosità mennonita fanno crescere negli Stati Uniti l'industria della cioccolata e il suo imperatore: Hershey.*

Micol Brazzabeni

Nel puritano, ma illuminato Massachusetts del XVIII secolo, come nella madrepatria inglese, era costume sorbire il cioccolato nelle farmacie fin dal 1712 e, attenti agli affari, i lupi di mare della Nuova Inghilterra importavano la merce cacao dai paesi tropicali. Affascinato dai prodigi della tecnica, nel 1765 il dr. James Baker di Dorchester, Massachusetts, si unì al cioccolatiere irlandese John Hannon, appena immigrato, per comprare un mulino ad acqua dove macinare il cacao, una innovazione rispetto all'antico metate a mano indigeno e spagnolo. Nel 1772 essi cominciarono a pubblicizzare il loro prodotto, dei piccoli pani di cioccolato, come *Hannon's Best Chocolate*. Il povero Hannon però in mare nel 1779, mentre era in cerca di una partita di semi di qualità, ma l'azienda non lo seguì, anzi divenne la *Walter Baker Company* e ancor oggi porta questo nome.

Il cioccolato americano tuttavia trovò la sua fortuna più a sud presso una pia famiglia di mennoniti della Pennsylvania, gli Hershey: alla stregua di quella fordiana, la produzione di Hershey, fu la prima produzione di massa di tavolette di cioccolato ad un prezzo accessibile a tutti – macchine e nastri trasportatori

secondo la più classica delle catene di montaggio.

La Chiesa mennonita deriva il suo nome dal riformatore anabattista olandese Menno Simons (1496-1561), che collaborò a riunire gli anabattisti olandesi con i pacifisti Fratelli Svizzeri dopo la caduta sanguinosa della teocrazia a Munster in Germania. Le persecuzioni spinsero molti mennoniti in Germania, in Francia, in Russia e in America. Il primo insediamento mennonita in America fu a Germantown, in Pennsylvania nel 1683, ma anche qui vennero perseguitati e in parte fuggirono in Canada durante la Rivoluzione americana. I mennoniti si sono divisi in vari rami, di cui uno dei più conservatori è quello amish. Il pensiero anabattista e mennonita, come quello quacchero, è stato caratterizzato da una separazione tra religione e mondo laico. A causa delle violente persecuzioni questi gruppi hanno una forte coesione interna e una strategia di ritiro dalla società per sopravvivere: questo isolamento ha incoraggiato le doti di frugalità, duro lavoro, pietà e mutuo soccorso, anche se non li ha messi al riparo dalle divisioni. Sono anche caratterizzati da una profonda etica sociale e dal pacifismo radicale. La storia personale è significativa per le “opere” che Milton Snavely

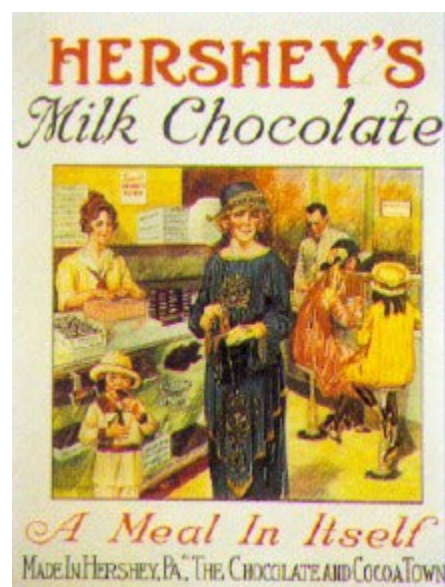
Hershey (1857-1945) produsse nel corso della sua vita: nacque in una famiglia di religiosi mennoniti della Pennsylvania e diventò alla sola età di 15 anni apprendista in una pasticceria a Lancaster; a 19 anni, si mise in proprio con la zia Mattie a Philadelphia, poi si trasferì nuovamente a Lancaster.

Quando nel 1893 visitò la *World's Columbian Exposition* a Chicago, vedendo le scintillanti macchine operatrici per la cioccolata di *Lehmann & Co.* di Dresda, Germania, comprese che il cacao era il suo business, comprò i macchinari e iniziò a produrre coperture di cioccolato per le sue caramelle. Col ricavo della vendita del suo prodotto in Europa (circa 1 milione di dollari, una somma immensa per l'epoca) comprò un fattoria a Derry Township e vi costruì la sua fabbrica di cioccolato, la *Hershey Chocolate Company* in cui sono espone in funzione macchine che producono cioccolato. I cospicui guadagni che gli vennero dalla vendita in Europa dei suoi prodotti, gli offrirono l'opportunità di iniziare il suo progetto industriale personale. Nel 1894 infatti, la Hershey entrava nel mercato mondiale producendo e vendendo polveri e bevande di cacao, cioccolato caldo e dolci di cioccolato, mentre tra le verdi terre della Pennsylvania Centrale, nel 1905

prendeva vita l'ambizioso progetto di Hershey. Nel "luogo definito come il più dolce della terra", dove le vie hanno nomi di cacao e cioccolato, dove l'aroma nell'aria è quello del cacao, Hershey costruiva la sua fabbrica e la sua città, creava una comunità (12.000 persone), che ancora vive e lavora in quel luogo, ruotando tutta intorno alla sua personalità, ai suoi sogni, alle sue attitudini umanitarie e alle sua cospicua eredità e organizzava progetti di sostegno e di educazione per bambini svantaggiati. All'interno della città, Hershey non lasciò nulla al caso e la attrezzò in modo tale che fosse un piacevole e fiorente centro, dove vivere e lavorare, e che diventasse anche un luogo turistico. Fece costruire allora un parco affinché gli impiegati e le loro rispettive famiglie potessero rilassarsi, uno zoo di animali selvatici, un vasto giardino, un complesso sportivo e un hotel. Oltre a ciò Hershey aprì una istituto per ragazzi orfani – impossibilitato ad avere figli con sua moglie - una banca, una sorta di moderno centro commerciale, clubs per uomini e donne, cinque chiese, tre biblioteche, il corpo dei pompieri volontario e due scuole pubbliche. Hershey apparteneva allo stesso tipo di capitalisti filantropi dei quaccheri Rowntree e Cadbury, perciò nel portare avanti la sua impresa non dimenticò il pietismo mennonita con i suoi ideali di "città modello". Che il suo progetto potesse essere espressione di una personalità egocentrica e forse dittatoriale, si può intuire da come la città di Hershey fosse stata pensata: costruita attorno alla magione – un'imponente casa padronale costruita sul modello di Mount Vernon (la piantagione di George Washington in Virginia) dominante l'intera città operaia, la fabbrica e la fattoria – e dall'assenza di qualsiasi forma di governo cittadino democraticamente eletto. Né sindaco né elezioni a Hersheytown solo le disposizioni benevole e paternalistiche di Hershey. La richiesta di latte e zucchero per le fabbriche di cioccolato di Hershey

era enorme: il latte veniva fornito dai 3200 ettari di pascolo di proprietà che producevano ogni mattina 228.000 litri di "latte fresco e cremoso ottenuto da mucche Holstein nutrite con buona erba", come sottolineava una brochure pubblicitaria nel 1926. Lo zucchero proveniva invece dalla piantagione modello che Hershey aveva avviato a Cuba nel 1915 acquistando una proprietà a Santa Cruz del Norte a circa 100 km. da L'Havana. Per portare il prodotto Hershey costruì una ferrovia elettrica fino al porto di Matanzas e un'altra fino a L'Havana entrambe con servizio passeggeri. L'impresa cubana ovviamente finì con la presa del potere di Fidel Castro, ma le ferrovie sono ancora oggi in funzione. Genio del business, Hershey comprese subito l'importanza di sottolineare le qualità nutrizionali e igienico-sanitarie dei propri prodotti, facendo della meccanizzazione e delle conseguenti condizioni di asetticità un vanto contro l'artigianale, ma "poco igienico" prodotto di molta concorrenza: tutto era meccanizzato da Hershey, che venne soprannominato "Henry Ford della cioccolata". Hershey, secondo il miglior spirito protestante, si dimostrò attento a ogni innovazione tecnica e tecnologica che favorì e utilizzò con sagace senso degli affari. A partire dagli anni '20 la produzione sfiorava le

23 tonnellate di cacao al giorno, mentre negli anni '80 non meno di 25 milioni di dolci venivano giornalmente inscatolati. Hershey riuscì perfino ad accattivarsi l'interesse e la disponibilità dei nutrizionisti e dietologi del paese per promuovere una campagna promozionale sulle qualità salutari dei suoi prodotti – tavolette di cioccolato contenenti mandorle dell'Europa meridionale, piccole gocce di cioccolato al latte, gli "Hershey Kisses" - peraltro confezionati in un ambiente lavorativo di estrema igiene. Ma Hershey non si contentò solo di sfruttare il "brodo indiano" come il cioccolato veniva chiamato nel Seicento, egli entrò anche nella vita di molti nativi americani che di cosa fosse la cioccolata non avevano proprio idea. A rimpinguare le fila dei lavoratori impegnati nella produzione di cioccolato presso la "Hershey" vi erano infatti anche aleutini del Canada, moicani del Wisconsin, oneida canadesi, cherokee della Carolina del nord, wyandot dal Michigan, mohawk da New York, nez perce dallo stato dell'Idaho, chippewa del Minnesota e caddo texani. Una loro particolarità è di essere stati tra i 10.000 indiani del Nordamerica che hanno frequentato tra il 1879 e il 1918 la *Carlisle Indian Industrial School*, il primo collegio per ragazzi indiani pensato e realizzato fuori dalle riserve e situato in una base militare abbandonata in Pennsylvania. La storia della *Carlisle Indian Industrial School*, fortemente condizionata dalle posizioni ideologiche del suo fondatore Richard Henry Pratt, racconta del primo tentativo "educativo" imposto dai bianchi civilizzati nei confronti delle nuove generazioni di indiani presenti nelle riserve, nelle quali già funzionava un sistema di educazione interno e regolato sul sistema culturale e sociale della comunità. Pratt, appoggiato anche dai riformisti – un gruppo influente erano i quaccheri – istituì, a partire dalla





metà dell'anno 1879, un collegio esclusivamente per indiani, sulla scia del collegio creato appositamente nel 1868 per gli afroamericani. Lo scopo dichiarato della scuola di Pratt era in linea con la filosofia e la politica assimilazionista, volta alla civilizzazione dell'Indiano "selvaggio" ed incolto, per un suo inserimento all'interno della società maggioritaria dei bianchi. La stessa opera di convincimento - rivolta agli anziani delle riserve affinché accettassero l'entrata nella *Carlisle Indian Industrial School* dei bambini del gruppo, che avrebbero così abbandonato per anni il proprio nucleo familiare e il contesto culturale, nel quale erano cresciuti - puntava l'accento sulla possibilità che le nuove generazioni di indiani avrebbero avuto quando avessero avuto modo di leggere e pertanto di conoscere le regole dei bianchi, di capire i trattati che li riguardavano come pure di affrontare e reagire alle violazioni eventualmente subite.

La scuola, che era impostata su una rigida disciplina militare, secondo l'universale modello scolastico dell'epoca - non permetteva mai agli alunni di esprimersi nella loro lingua natia - proponeva un programma accademico (scrittura, lettura e esercizi di matematica) e uno pratico per l'apprendimento di attività professionali, quali carpentiere, fabbro, stagnino per gli alunni e di attività domestiche, come stirare, lavare, cucire, cucinare, per le alunne. La scuola coltivava inoltre lo sport di squadra e la musica, come pure distribuiva libri illustrati, disegnati e pitturati dagli studenti indiani della *Carlisle Indian Industrial School*, con immagini che descrivevano la loro vita precedente e diffondeva i giornali che il settore stamperia produceva. Nell'ottica della scuola questi ragazzi erano tutte risorse umane da impiegare subito a partire dai mesi estivi come forza lavoro, tramite il sistema dell'*outing*, presso altre famiglie che avessero avuto biso-

gno di manodopera a basso costo nelle attività agricole, di artigianato, commerciali e domestiche. I ragazzi che lavorarono nella fabbrica di Hershey rappresentarono solo una piccola

parte della popolazione scolastica maschile e femminile di Carlisle, ma la loro presenza fu unica non solo perché la fabbrica Hershey fornì loro un'occasione di impiego, ma anche perché sponsorizzava una squadra estiva di baseball a cui partecipavano questi ragazzi. Nell'ottica della Hershey, l'impiego di questi giovani indiani nella produzione di cioccolato significava offrire loro un'ottima e immediata opportunità lavorativa, che coniugava in sé sia l'aspetto tecnico industriale della produzione sia l'aspetto ludico-educativo dell'attività sportiva di squadra che si esprimeva nella squadra di baseball. Benché non famosa come la squadra di football, la squadra di baseball di Carlisle si fece onore nei tornei universitari: ne fece parte nella primavera del 1908 anche il sac e fox Jim Thorpe, considerato da molti indiani il più grande atleta del mondo e vincitore della medaglia d'oro di pentathlon e decathlon alle Olimpiadi di Stoccolma del 1912.

Michael Chabitnoy, Bertram Miller, Edward Wolfe e James B. Driver, James Schrimpscher, Joseph Tarbell, Axtell Hayes, Charles Holstein e Fritz Hendricks, tutti studenti della *Carlisle Indian Industrial School*, appartenevano alla squadra di William F. Murie che lavorò alla fabbrica nel 1908-



Hershey tra i bambini.

A p. 32: Poster pubblicitario.

1909. I discendenti di qualcuno dei ragazzi di Carlisle vivono ancora nell'area della Pennsylvania centrale dove i loro nonni ottennero il diploma: durante i 39 anni della sua esistenza migliaia di indiani la frequentarono, sviluppando un nuovo spirito di appartenenza e spesso un affetto duraturo nei confronti di Pratt, che si tradusse in corrispondenze lunghissime e uno straordinario funerale, in cui centinaia di ex allievi vollero testimoniare al vecchio preside la loro riconoscenza. L'anno prossimo, come parte delle celebrazioni dei 250 anni della Contea di Cumberland, Pennsylvania, la *Carlisle Indian Industrial School* sarà ricordata da un evento culturale indiano, per il quale gli organizzatori si aspettano migliaia di discendenti delle dozzine di nazioni indiane i cui membri frequentarono le aule e i laboratori di Carlisle.

#### Bibliografia essenziale

Coe S. D. - Coe M. D., *The True History of Chocolate*, London/New York 2000; Bloom J., *To Show What an Indian Can Do*, Minneapolis MN 2000; Szasz M. C., *Education and the American Indian*, Albuquerque NM 1999; Coleman M. C., *American Indian Children at School*, Jackson MS 1993; <<http://home.epix.net/~landis/hershey.html>> <<http://www.hersheypa.com/>>



Banconota della Guinea Equatoriale raffigurante dei raccoglitori di cacao.





## Africa

## Gli schiavi bambini

*Denunce internazionali svelano come nella cioccolata si possa nascondere il più mortale degli ingredienti: la schiavitù.*

Chiara Bertazzolo

La più innocente delle tavolette di cioccolato nasconde un ingrediente avvelenato che miete continuamente nuove vittime: il lavoro schiavo. Circa il 43 % dei semi di cacao raccolti nel mondo proviene da fattorie della Costa d'Avorio dove vengono reclutati, con l'inganno, bambini e ragazzi provenienti per lo più dal Mali, dal Burkina Faso, dal Benin e dal Togo. Ognuno di questi ragazzini vale meno di 50 dollari per il trafficante che lo vende agli agricoltori della Costa d'Avorio, altri invece sono inviati come servi a contratto nel Gabon. Vivono di pasta di mais e banane e vengono picchiati e frustati se tentano di fuggire o non lavorano abbastanza: il loro numero è ignoto, ma tra gennaio e maggio 2001 ne sono stati rimpatriati 324, secondo un funzionario del Mali. Per ottenere i circa 400 semi che ci vogliono per fare mezzo chilo di cacao, i ragazzi delle fattorie ivoriane tagliano i baccelli dall'albero del cacao, li aprono, liberando i semi, li sparpagliano su ceste o stuoie e li coprono lasciandoli fermentare per una settimana. Poi mettono i semi a seccare al sole, li imballano e li caricano sui camion dove i semi cominciano il loro viaggio verso l'Europa o gli USA.



Donna con bambino: Burkina Faso.

La maggior parte dei ragazzi non ha idea del gusto che prendono questi semi una volta trattati e mescolati con latte e zucchero e altri ingredienti. I semi ivoriani sono molto pregiati per qualità e abbondanza: quando raggiungono le aziende che li processano i semi raccolti dagli schiavi e quelli raccolti da braccianti salariati sono

stati già mescolati insieme nei magazzini, nelle navi, nei camion e nei vagoni ferroviari e non c'è modo di distinguerli per il consumatore.

In *The Guardian* del 16 aprile 2001 Chris McGreal avverte: «Nessuno sa quanti bambini muoiono mentre sono spediti via nave nelle piantagioni di cacao dell'Africa occidentale... I sopravvissuti dicono di essere rimasti con pochissimo cibo e acqua marcia da bere per un viaggio di parecchi giorni». Nello stesso articolo McGreal parla del caso che ha fatto scalpore, quello della MV "Etireno", la nave nigeriana che da anni, e alla luce del sole viaggiava come una antica galera negriera attraverso le coste africane. La vendita dei bambini è un fenomeno decisamente diffuso seppur illegale. I genitori vengono convinti con la promessa che i figli verranno istruiti o per lo meno che avranno dei pasti assicurati e il lavoro infantile fa parte della cultura di questi paesi da sempre. È però necessario distinguere tra gli schemi tradizionali del lavoro infantile, che davano ai bambini la possibilità di essere istruiti da parenti che vivevano nelle città e procuravano loro un lavoro, e quelli del mero sfruttamento attuale.

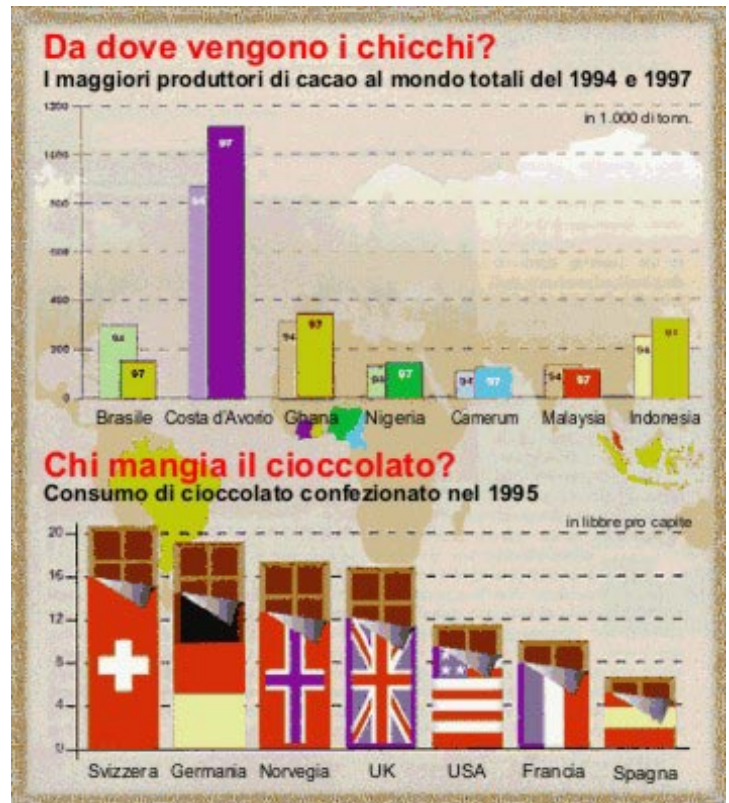
La schiavitù infantile è quindi

sotto gli occhi di tutti: molti bambini vengono dal Benin, ha scritto McGreal, dove sono imbarcati nel porto di Cotonou, un fiorente centro di commercio degli schiavi già nei tempi andati. C'è un mercato di schiavi all'aperto a Abijian, capitale della Costa d'Avorio e più di uno a Lagos, capitale della Nigeria. Nel 1998 un rapporto dell'UNICEF (*The Guardian* 16/4/01) riferiva dei piccoli schiavi della Costa d'Avorio e un nuovo rapporto stilato nel 2001 a Ginevra dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL) denunciava il traffico di schiavi bambini in Costa d'Avorio. Il fenomeno è chiaramente assai più complesso di quanto emerge dal rapporto venditori - famiglie - agricoltori, perché coinvolge l'intero sistema di produzione e commercio di questo prezioso alimento. Il riemergere prepotente della schiavitù infantile è stato causato dal crollo dei prezzi del cacao, vittima di una sovrapproduzione globale. A questo si è aggiunta la liberalizzazione dell'agricoltura in Africa occidentale che, abolendo i monopoli mercantili nella regione, ha lasciato i piccoli produttori alla mercé del mercato;



Piccoli proprietari di fattorie a cacao in Ghana. Da New Internationalist "The Cocoa Chain".

come sempre accade per sanare i propri bilanci la soluzione è stata quella di tagliare i costi della manodopera. Quale miglior investimento dei piccoli schiavi senza voce? Secondo la rappresentante dell'UNICEF del Benin, Esther Guleima, negli anni scorsi c'è stato un traffico di bambini molto maggiore, ben oltre lo schema tradizionale di lavoro ed emigrazione infantili africana: «In particolare queste grandi piantagioni hanno bisogno di lavoro a basso costo e obbediente e i bambini sono perfetti. Lavorano duro tutto il giorno, non devi pagarli molto e non si lamentano». I prezzi mondiali del cacao sono caduti di quasi il 24 % dal 1996 e Abdelilah Benkirane, della Società di Produttori di Agricoltura Commerciale di Daloa, uno dei maggiori compratori di cacao e caffè della Costa d'Avorio ha affermato: «Non possiamo biasimare gli agricoltori che sfruttano questi lavoratori [i bambini]. Il contadino non ha alcuna influenza sul sistema globale. Il sistema detta il prezzo». I bassi prezzi del cacao, che vengono accusati dai piantatori schiavisti come causa del loro ricorso ai bambini schiavi, sono stabiliti dalla domanda e dall'offerta del mercato mondiale e, in questo periodo, l'Africa gode del vantaggio di cattivi raccolti brasiliani e dal fatto che un altro importante rivale del cacao africano, la Malaysia, ha di



preferenza risposto a gravi epidemie del cacao con il passaggio ad altre produzioni agricole. Oltre a ciò, il fenomeno degli schiavi bambini - non dei servi a contratto - è imputato a una minoranza di piccoli produttori: se nelle piantagioni ivoriane di cacao lavorano 5000 bambini schiavi, sarebbero lo 0,16% dei 3 milioni di lavoratori stimati per il paese africano. Una causa della diffusione della schiavitù attuale è, invece, dovuta all'instabilità politica dell'Africa occidentale e alla maggiore povertà provocata da politiche economiche sbagliate, che si sposa con fattori culturali secolari. Ci sono circa 126 comitati degli immigrati maliani in Costa d'Avorio, compreso uno in ogni città e villaggio delle regioni produttrici di cacao, che trattano dei problemi quotidiani e ora si occupano anche dei bambini schiavi maliani per conto delle agenzie di protezione dell'infanzia straniera e del governo del Mali. I governi dell'Africa occidentale si stanno appena cominciando a interessare del problema dei loro cittadini ridotti in schiavitù: il



Mali sa del traffico dei bambini fin da 1991, ma non si è mosso per aiutare a liberare i bambini e riportarli a casa fino al 2000 e anche allora soprattutto con l'appoggio di donatori stranieri come *Save the Children Canada*, che ha istituito un centro per la riabilitazione degli ex schiavi a Sikasso, uno dei centri della tratta. Talvolta i piantatori schiavisti sono essi stessi maliani immigrati e sono quindi sensibili alle pressioni dei comitati di villaggio, mentre il governo ivoriano ha cominciato a reprimere il traffico. Non dobbiamo dimenticare che il Mali trafficava schiavi fin dal Medioevo, molto prima che gli europei mettessero piede sulla costa africana e la città di Timbuctù, sede di una rinomata università islamica, fu la "capitale degli schiavi" durante il susseguirsi di una serie di potenti imperi africani. Fu solo la colonizzazione che abolì, nominalmente, la schiavitù. «La gente che non vive qui non capisce la nostra realtà – ha detto la signora Lagou a Norimitsu Onishi del *New York Times* (29/7/01) – Una coppia negli USA o in Europa ha solo un figlio o due e non capisce il traffico di bambini. Ma quando vivi qui lo capisci. Un padre in Burkina Faso può avere 40 figli [è poligamo] e neppure li conosce tutti. Qui non è la stessa situazione». Il giornalista del *New York Times* ha potuto constatare quanto sia poco chiara la linea divisoria tra schiavitù e lavoro a contratto. Gran parte della confusione scaturisce dalle condizioni di lavoro locali: 50 centesimi al giorno a spaccarsi la schiena fanno parte della vita quotidiana in Africa. Il salario dei braccianti agricoli li pone ai livelli bassi della scala sociale, ma non certo all'ultimo gradino. La cifra fornita dall'UNICEF, circa 200.000 bambini l'anno vittime dei trafficanti, è per loro stessa ammissione solo una stima molto ampia, non suffragata da dati certi. Secondo la legge ivoriana ai minori di 14 anni è permesso lavorare col consenso dei genitori se il lavoro non è pericolo-

so. Ma i trafficanti offrono 165 dollari l'anno per il lavoro in piantagione, una cifra che in Mali un povero accumula in 5 anni, così la tentazione di cedergli un figlio che quasi non conosci è forte. Il problema sorge se il trafficante cede il ragazzo a un agricoltore che non paga la cifra pattuita: in questo caso è il ragazzo stesso che spesso resta nella speranza di essere alla fine pagato. La *Chocolate Manufacturers Association* americana ha protestato contro la grande copertura dei media inglesi e americani (in Italia non si è sentito neppure un sospiro), che secondo loro distorce un fenomeno che riguarda solo una piccola frazione dei 600.000 colti-

ma Onishi del *New York Times* ritiene questa etichetta inutile, perché, a meno di avventurarsi nell'interno del paese, sarebbe difficile sapere se quel cacao è stato raccolto tramite bambini schiavi forniti dai trafficanti, oppure immigrati volontari ceduti dai genitori. Le fattorie sono in genere a conduzione semi-familiare: i compratori delle cittadine vicine acquistano il cacao dagli agricoltori e lo trasportano in città come Abijan, dove lo vendono agli esportatori, ricchi africani, francesi o libanesi che inviano il prodotto alle grandi aziende come la *Nestlé* o *Hershey*. Oggi l'instabile situazione politica ivoriana e i prezzi bassi del cacao hanno creato tensioni



Giovani adolescenti fotografati al lavoro nelle piantagioni di cacao in Costa d'Avorio.

vatori ivoriani e ha sostenuto che un boicottaggio dei consumatori simile a quello per le scarpe da ginnastica (Sudest asiatico), tappeti (Iran, Asia centrale) e fuochi d'artificio (Cina) danneggerebbe i lavoratori africani anziché aiutarli. Un rappresentante del Congresso ha stilato una proposta di legge per imporre l'etichetta "Slave Free" (privo di lavoro schiavo) sui prodotti al cioccolato,

xenofobe contro i lavoratori del Mali e del Burkina Faso e molti se ne sono andati.

Con il cosiddetto protocollo *Harkin Engel* le industrie si sono impegnate ad eliminare entro il luglio 2004 il lavoro minorile: l'accordo è stato firmato dall'associazione dei fabbricanti americani di cioccolato, la *World Cocoa Foundation*, *Hershey*, *M&M Mars*, *Nestlé* e *World's Finest Chocolate*, dai

processatori di cacao *Blommer Chocolate, Guittard Chocolate, Barry Callebaut e Archer Daniels Midland*. È stato controfirmato dall'ufficio lavoro minorile dell'OIL, dalle associazioni antischiaviste *Free The Slaves e Child Labor Coalition*, dall'*International Cocoa Organization*, che rappresenta i paesi produttori di cacao, dalla Lega Nazionale dei Consumatori e da un sindacato internazionale di lavoratori del settore agricolo e alimentare. Il risultato per ora ottenuto è rappresentato almeno dalla pubblica ammissione da parte dell'industria di questo problema. Questo è il parere degli ottimisti o meglio di coloro che hanno ritenuto che l'industria iniziasse in tal modo ad assumersi delle responsabilità. Ben diversa è la posizione di coloro che reputano il protocollo insufficiente poiché non specifica che la tutela e il divieto di schiavitù infantile deve essere esteso ad ogni paese e settore produttivo. Secondo un'associazione americana di commercio equo e solidale la soluzione migliore sarebbe quella di obbligare le maggiori aziende statunitensi ad acquistare almeno il 5% del cacao come *Fair Trade Certified*, unico metodo per garantire ai coltivatori 80 centesimi la libbra rispetto ai 40 fuori *Fair Trade* dato che il commercio dei bambini ha molto a che fare con le condizioni economiche in cui versano i paesi.

Tom Ward, presidente della *Russell Stover Candies* di Kansas City, la terza maggiore azienda degli Usa, ha sostenuto di recente di aver proibito ai suoi fornitori l'uso di manovalanza infantile affermando: «Ho una reputazione da mantenere. Le aziende che non capiscono l'impatto che può avere non sono molto sveglie». Anche Marlene Machut, direttore degli affari esteri della *M&M/Mars Inc.* di McLean in Virginia, ha ribadito che i rapporti sulla schiavitù in Africa occidentale sono «scioccanti, offensivi e preoccupanti». L'impegno non sembra mancare nel tentare di sanare la situazione. Il

primo produttore di cioccolato statunitense, *Hershey Foods Corporation*, oltre ad avere già sostenuto molte iniziative di tutela all'infanzia sta finanziando uno studio sulle pratiche di lavoro in 2000

piantagioni di cacao della Costa d'Avorio e 1000 in Ghana. Il progetto è coordinato dal Dipartimento del Lavoro degli Usa e dall'Agenzia Federale per lo Sviluppo Internazionale. Il Dipartimento di Stato americano stimava nel suo rapporto sui diritti umani del 2000 che circa 15.000 bambini tra i 9 e i 12 anni erano stati venduti come schiavi nelle piantagioni di cacao, cotone e caffè della Costa d'Avorio, solo in anni recenti. Controllare il lavoro nelle piantagioni è però assai difficoltoso.

*Eastbayexpress.com* del 2 gennaio 2002 riporta un articolo di Justin Berton sulla politica del cioccolato. «In anni recenti- scrive- il governo del Ghana è stato lodato dagli acquirenti di cacao per la sorveglianza svolta nelle aziende agricole contro il lavoro forzato infantile, e tuttavia non è immune dal peccato della regione: un rapporto Onu del 1999 da parte della Commissione per i diritti umani riportava come i giovani ghaniani venissero irretiti nelle stazioni degli autobus da personaggi di facile parlantina che promettevano loro un salario da re per il lavoro e che poi li introducevano clandesti-



Un raccoglitore di cacao in Africa occidentale.

namente nelle piantagioni di cacao dei paesi vicini in qualità di servi a contratto». Lo scorso anno la BBC ha avuto il merito di mettere in luce questo fenomeno sommerso con un documentario intitolato «Schiavitù» di Kate Blewett e Brian Woods, che descriveva la situazione della Costa d'Avorio: secondo il documentario i trafficanti ricevevano 38 \$ a ragazzo. Solo dopo un anno di lavoro, 12 ore al giorno per sette giorni alla settimana, i ragazzi erano in grado di ripagare i 38 \$ e cominciarono a guadagnare per se stessi. Pochi erano però in grado di andarsene poiché le ritorsioni erano violente e pochi inoltre conoscevano la via verso casa. La risposta al documentario fu l'azione che ha portato alla firma del protocollo *Harkin Engel* che si propone di abolire il lavoro minorile schiavo dalle piantagioni della Costa d'Avorio in quattro anni. Da quel momento le maggiori testate giornalistiche puntarono il loro sguardo sul continente africano. La replica è toccata alla *Chocolate Manufacturers Association* americana che ha sostenuto che la stampa aveva ingigantito un problema relativo ad uno sparuto gruppo di aziende agricole: ci sono



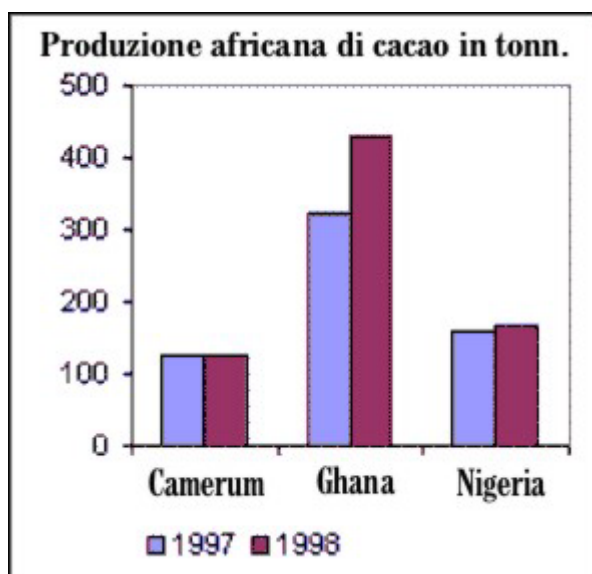
moltissimi bambini che lavorano, ma le condizioni della burocrazia impediscono di stabilirne spesso la provenienza. «Noi non abbiamo mai visto bambini schiavi, ci occupiamo solo del nostro lavoro», ha dichiarato G.H. Haidar, grossista di cacao per prestigiose aziende americane ed europee. Gli intermediari che comprano i semi di cacao dagli agricoltori e li vendono alle aziende di processamento visitano di rado le fattorie e, in quel caso, esaminano solo i semi, non certo i lavoratori. Vedere un ragazzino che lavora nei campi è un fatto comune in Africa occidentale ed è impossibile sapere se sono i figli dell'agricoltore, braccianti salariati o apprendisti pagati oppure schiavi. Lo stesso ministro ivoriano dell'agricoltura Alfonse Douaty ha sostenuto trattarsi di un fenomeno clandestino e di piccole dimensioni, criticando la stessa definizione di lavoro schiavo, da lui definito "lavoro coatto a contratto" (*indentured labor*, quello che molto immigrati si impegnano a svolgere per pagare le spese di viaggio anticipate dal trafficante). Chissà se la storia di Aly Diabate sarebbe definita una storia di lavoro coatto a contratto o di schiavitù nella sua essenza più crudele. Il *Kansas City Star* racconta la vicenda nell'articolo del 23/06/2001 di Sudarsan Raghavan e Sumana Chatterjee: «Aly Diabate aveva quasi 12 anni quando una negriero gli promise una bicicletta e 150 dollari l'anno per aiutare i genitori in Mali. Lui lavorò per un anno e mezzo per un coltivatore di cacao chiamato "Le Gros", ma la sua sola ricompensa furono le rare volte in cui i sorveglianti di Le Gros o gli schiavi più anziani non lo frustrarono con una catena di bicicletta o i rami di un albero di cacao». Racconta Aly: «Le bastonate facevano parte della mia vita. Ogni volta che ti caricavano con i sacchi e cadevi mentre li trasportavi nessuno ti aiutava. Invece ti picchiavano e ti picchiavano finché non li caricavi di nuovo». *Le Gros* ha avuto l'ordine dal governo della Costa d'Avorio di

pagare Aly e tutti gli altri lavoratori. Aly ha avuto circa 180 \$ per i 18 mesi da schiavo e si è comprato una bicicletta e non mai ha mangiato cioccolato, ma non invidia chi lo mangia: "Dio li benedica", ha detto.

Anche la rete inglese Channel 4 ha trasmesso il documentario di Kate Blewet e di Brian Woods che ben evidenzia come questo nuovo tipo di schiavitù sia a tratti più crudele della schiavitù legalizzata. Gli schiavi moderni non hanno documenti che attestino che sono di proprietà di uno schiavista e forse per questo sono ancora più maltrattati. Sono schiavi "usa e getta" e la loro scomparsa non lascia alcuna traccia che possa ricondurre a chi li ha sfruttati. Kate Blewett ha affermato: «Siamo entrati nelle piantagioni e abbiamo continuato a incontrare schiavi». I due cineasti ritengono che la situazione potrebbe cambiare soprattutto se i consumatori, gli amanti del cioccolato, facessero pressioni sui cioccolatieri affinché questo tipo di condizione non si venisse più a creare. Il documentario conteneva anche l'asserzione che il 90% delle fattorie a cacao usano lavoro schiavo. Gli ivoriano protestarono, dicendo che affermare che i quasi 700.000 coltivatori di cacao ivoriano usano lavoro schiavo è una patente sciocchezza, «come chiunque con una qualche conoscenza del nostro paese sa», riferisce Sherman Esarey dell'agenzia Reuters (29/9/00). E in effetti gli autori del documentario hanno visitato solo 12 fattorie e parlato con solo 20 lavoratori su circa

La produzione della Costa d'Avorio, che si aggira intorno alle 1200 tonnellate di cacao l'anno, è di gran lunga superiore a quelle indicate e non è riportata nel grafico in quanto risulterebbe fuori scala.

3 milioni, anche se affermano che non hanno fatto altro che entrare nelle prime fattorie che hanno trovato e subito hanno trovato degli schiavi. L'Associazione di Fabbrianti di Cioccolato americana, comunque, si è impegnata a finanziare uno studio sulle condizioni di lavoro ivoriane data la sensibilità dei consumatori sul lavoro schiavo, un prodotto di leggi inadeguate, confini porosi, polizia corrotta e mancanza di risorse. La questione della schiavitù non è solo una questione assai scottante per un paese come gli USA che hanno fatto una Guerra Civile per abolirla, ma anche per l'Inghilterra, che fu quella che stroncò la tratta degli africani all'inizio del 19° secolo con metodi tanto decisi quanto efficaci, come ricorda anche il film *Amistad*. Cheryl Stonehouse sul *Daily Express* (7/9/00) scrive: «In questo paese ciò significa molto di più dell'autoindulgente piacere di mangiarlo [il cioccolato]; c'è un'intera filosofia di far bene, iniziata più di 200 anni fa e ancora oggi espressa nel *Bourneville Estate* e nel lavoro del *Rountree Trust*». Fa riferimento alle grandi famiglie dei cioccolatieri quaccheri Cadbury, Rountree e Terry, che non solo furono all'avanguardia nel promuovere i diritti dei lavoratori, costruendo anche città modello, ma attivarono una decisa campagna di boicottaggio del cacao delle colonie



portoghesi africane, dove avevano verificato la presenza di lavoro schiavo. La *Biscuit, Cake, Chocolate and Confectionery Alliance*, a nome dei marchi *Rountree, Cadbury e Terry* nega ogni conoscenza della schiavitù: «L'industria ha mantenuto per decenni personale in Costa d'Avorio per lavorare con agricoltori e cooperative al miglioramento della produzione di cacao nello sforzo di fornire un equo ritorno economico per tutti. Durante questo periodo non abbiamo mai visto prove di schiavitù o sentito voci della sua esistenza. In caso contrario avremmo intrapreso un'azione appropriata direttamente o con importanti agenzie governative. L'industria lavora a stretto contatto con ONG e agenzie di aiuti straniere nella zona e nessun rapporto sulla schiavitù è pervenuto a questi gruppi. Noi non crediamo che le fattorie visitate dal programma TV siano rappresentative della coltivazione del cacao in Costa d'Avorio, anche se la questione non può essere ignorata». Data la storia e le tradizioni progressiste del cioccolato in Inghilterra, i cioccolatieri inglesi ritengono appropriato applicare il vecchio detto quacchero: è meglio accendere una sola candela che maledire il buio. «L'industria britannica del cioccolato fu fondata sui più alti principi etici e intraprenderà ogni passo per assicurarsi che questi principi non vengano compromessi» (*Daily Express* 29/9/00). Il cioccolato evoca istantaneamente associazioni con cose buone; in attesa di un ulteriore chiarimento sull'entità del lavoro minorile schiavo ora forse nel mangiare del cioccolato le immagini evocate non saranno solo di un sublime piacere, ma avranno anche un retrogusto amaro.

## Adulterazioni e frodi

### Mangiar sano è un diritto umano!!!

Visto il suo valore, il cacao aveva sofferto delle astuzie dei furbi e dei disonesti fin dai tempi precolombiani. Giunto in Europa i cioccolatieri locali cercarono di non essere da meno dei nativi americani.

Nel 1815 in Francia era "normale" adulterare la polvere di cacao aggiungendovi polvere di piselli secchi, farina di riso o lenticchie e fecola di patate.

Nel 1846 un medico francese avvertiva della deleteria usanza di aggiungere al cacao polvere di ferro, come ossido o carbonato, o di porre acqua ferruginosa nella miscela, per fare un cioccolato "al ferro" (!) buono per le donne anemiche o con disturbi mestruali.

Nel 1875, sempre in Francia, si cominciò a sostituire il costoso e pregiato burro di cacao con olio d'oliva, olio di mandorle dolci, albume, sego di vitello o montone col risultato che il prodotto irrancidiva rapidamente. Ma c'era chi faceva di peggio: oltre alla solita fecola di patate si poteva trovare nel cioccolato farina d'orzo o frumento, gusci di chicchi di cacao polverizzati, destrina, gomma o polvere di mattoni e persino piombo!

Contro tali truffe si cominciò a ricorrere all'analisi chimica, una scienza che stava compiendo passi da gigante: si codificarono i metodi analitici per riconoscere l'amido, le polveri d'argilla e di piombo, il vermiglione (che è un colorante velenoso), i grassi animali, gli oli di semi, ecc.

Una volta che la scienza diede il suo sostegno, la legge poté intervenire: nel 1850 la prestigiosa rivista medica londinese *The Lancet* annunciò la creazione di una commissione sanitaria per l'analisi dei cibi. La scoperta che circa il 50% della cioccolata in commercio era pesantemente adulterata ispirò il *British Food and Drug Act* del 1860 e l'*Adulteration of Food Act* del 1872.

Investito dallo scandalo *Cadbury* propose di scrivere sull'etichetta l'esatta percentuale degli ingredienti contenuti.





## Comunicati

Pubblichiamo qui il comunicato sul lavoro schiavo della società Omanhene del Ghana che rende evidente come il tema del lavoro schiavo sia molto sentito anche presso i paesi produttori come un punto cruciale per la conquista dei mercati occidentali sensibili a tali argomenti.

*Il cioccolato scuro al latte Omanhene è prodotto senza lavoro schiavo.*

Recenti articoli di giornale denunciano l'uso di lavoro schiavo per raccogliere i baccelli di cacao in Costa d'Avorio. «Il solo modo per essere certi che la tavoletta di cioccolato non sia prodotto tramite lavoro schiavo è di essere certi che non sia fatto con chicchi di cacao coltivati in paesi come la Costa d'Avorio dove l'uso di lavoro schiavo durante il raccolto del cacao è stato documentato», afferma Steven Wallace, presidente de *The Omanhene Cocoa Bean Company*. **Il cioccolato scuro al latte Omanhene è fatto con cacao coltivato esclusivamente in Ghana. Non c'è lavoro schiavo nelle fattorie di cacao ghanesi e non vi è stata mai tale denuncia, anche dopo esaurienti investigazioni presso i paesi cacaiferi dell'Africa Occidentale.**

Fin alla fondazione di Omanhene, di fatto ogni tavoletta di cioccolato consumata era prodotta da una miscela di chicchi provenienti da tutto il mondo; poiché le sbarrette di cioccolato erano fatte con chicchi di molti paesi era impossibile assicurare che non fosse un prodotto del lavoro schiavo. «Il solo modo per assicurare un cioccolato libero da lavoro schiavo era comprare tavolette di cioccolato fatte con chicchi provenienti esclusivamente da paesi senza schiavitù come il Ghana», afferma Wallace. **Nel 1994 Omanhene divenne la prima compagnia del mondo a effettuare una distribuzione mondiale di cioccolato da una sola fonte - cioè di cioccolato fatto con chicchi di cacao cresciuti esclusivamente in un solo paese di origine.**

«A differenza della Costa d'Avorio, le fattorie di cacao ghanesi sono piccole imprese familiari di pochi acri; non c'è bisogno di grandi quantità di forza lavoro a basso costo in quanto ogni famiglia coltiva solo quelle quantità che è in grado di raccogliere da sé», fa notare Wallace. «**La necessità di lavoro a basso costo sorge solo in quei paesi in cui il cacao è coltivato in piantagioni su larga scala di parecchi centinaia di acri. Il Ghana non ha una tradizione di aziende con piantagioni su larga scala.** Inoltre, poiché il governo del Ghana ha un rigido controllo di qualità su ogni chicco di cacao coltivato nel paese, il cacao del Ghana è venduto come premium rispetto ai chicchi Ivoiriani standard. Il Ghana non è mai stato considerato una fonte di chicchi a basso prezzo; piuttosto ha la reputazione di coltivare qualità premium, chicchi che sono più costosi degli altri» continua Wallace. In effetti il *Financial Times* di Londra riferisce che «il Ghana coltiva il migliore cacao del mondo».

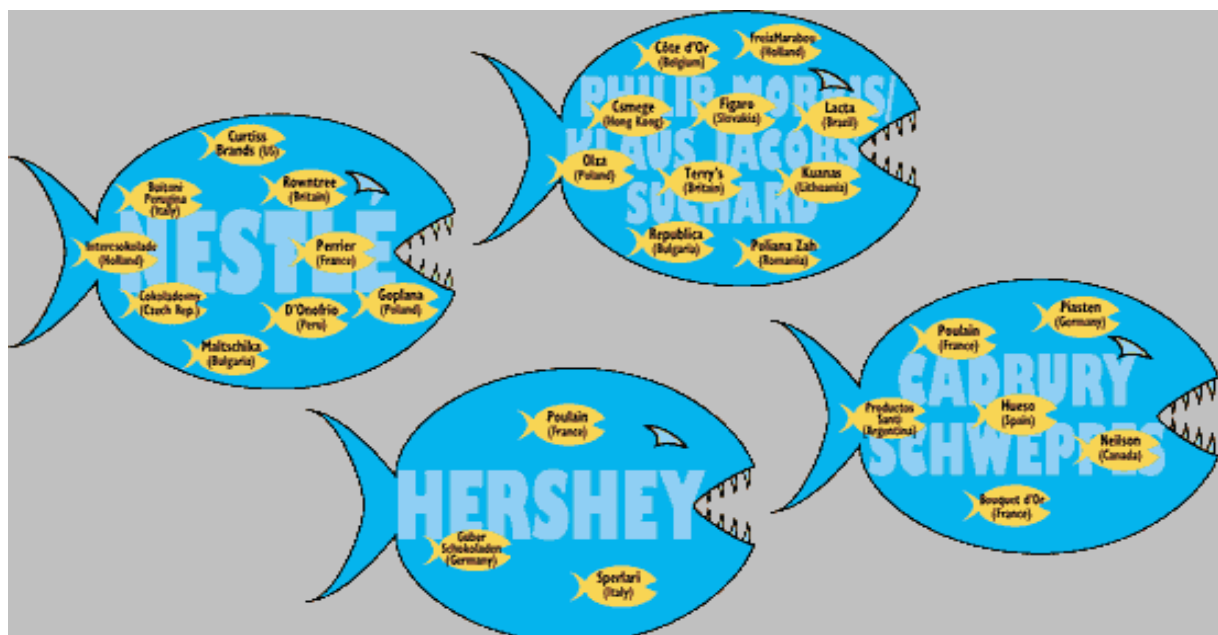
Non solo il cioccolato scuro al latte Omanhene è prodotto esclusivamente con chicchi di cacao ghanesi al 100%, ma è anche fatto esclusivamente in Ghana. Ciò assicura che i ghanesi raccolgono il valore aggiunto nel processo di trasformazione dei chicchi in cioccolato. La maggior parte delle tavolette di cioccolato del mondo vengono prodotte in paesi non produttori di cacao. Per un vero e autentico cioccolato, compra cioccolato scuro al latte Omanhene, fatto in Ghana con cacao coltivato in fattorie a conduzione familiare. Chiama ... o visita il nostro sito web... [[www.omanhene.com/html/body-slavelabor.html](http://www.omanhene.com/html/body-slavelabor.html)], grassetto in originale]



The Omanhene Cocoa Bean Company fu fondata nel 1991 da una geniale intuizione di Steven C. Wallace, un avvocato fiscalista ventinovenne di Washington, rampollo di una ricca famiglia di industriali dell'abbigliamento sportivo del Midwest che era stato in Ghana nel 1978 a sedici anni per uno scambio studentesco. Colà era stato ospitato da una famiglia tradizionale ghanese composta dal capofamiglia, dalle sue tre mogli e dai ventuno figli. La Omanhene Cocoa Bean Company attualmente comincia a farsi largo nel mercato americano ed è capofila nella battaglia condotta dai paesi produttori di cacao contro la nuova direttiva europea sui grassi sostituti del burro di cacao nella cioccolata.



Una strada di Kumasi, principale città Ashante e "capitale" del distretto cacaifero del Ghana.





---

 Mercati
 

---

## Il mercato della solidarietà

*Il cacao, con il té e il caffè, è uno dei generi coloniali su cui ha più investito la “solidarietà”, ma talvolta anche questa può essere un business come gli altri.*

Pia Malpighi

Il mercato mondiale del cacao ha un andamento ciclico a lungo termine poiché la produzione necessita di tempi lunghi per adeguarsi alle oscillazioni dei prezzi. Le piante di cacao, infatti, raggiungono la piena maturità produttiva verso i dieci anni, perciò vi sono lunghi periodi di basse quotazioni dovute a mancanza di investimenti in nuove piante di cacao o a stagnazione dell'offerta. In risposta a questi fattori i prezzi cominciano a salire, ma la produzione di cacao non è in grado di rispondere con rapidità - visti i tempi biologici della pianta - e perciò i prezzi schizzano verso l'alto. Ci fu un periodo di stagnazione tra gli anni '50 e la metà degli anni '60, così quando il consumo cominciò a salire negli anni '60, la produzione non crebbe a sufficienza e i prezzi salirono raggiungendo il massimo a metà degli anni '70. La situazione fu influenzata anche dalle politiche dei governi dei due paesi maggiori produttori: la Nigeria e il Ghana calmarono i prezzi pagati ai produttori mantenendoli molto bassi e bloccando così la produzione in questi due paesi per vent'anni circa. Infatti, se non vi è guadagno, i produttori sono poco inclini a investire in cacao e preferiscono passare ad altre merci tropicali come il caffè.

Le fluttuazioni dei prezzi del cacao

influenzano anche i prezzi dei due principali prodotti: burro di cacao e polvere di cacao. In genere la domanda di burro di cacao è più alta di quella di polvere e pertanto i prezzi di questo prodotto sono più alti di quelli del liquore di cacao che è la miscela base dei due. Negli anni '70 tuttavia la penuria di cacao fece salire i prezzi della polvere più di quelli del liquore di cacao.

In sintesi le fluttuazioni dei prezzi del cacao dipendono dalla domanda del prodotto e dall'offerta mondiale che risente delle perdite dovute a condizioni climatiche avverse, insetti e malattie delle piante.

Storicamente si può osservare una proporzionalità inversa nel rapporto tra quantità mondiali di cacao per quantità di macinato (che misura la domanda di cacao del mercato) e le variazioni del prezzo dei chicchi di cacao. A causa di una serie di raccolti andati a male la produzione mondiale di cacao crollò del 14% nel 1970-71 e nel 1976-77 il rapporto produzione / macinato diminuì dal 35% al minimo del 18%, una percentuale insufficiente a coprire la domanda, di conseguenza i prezzi schizzarono verso l'alto raggiungendo un record nel 1976-77. Negli anni '80 la produzione di cacao risalì crescendo per sette anni di seguito portando a surplus di produzione nel 1984-85 e nel 1990-91.

L'eccessiva offerta fece crollare i prezzi

del mercato del cacao che rimasero incredibilmente bassi fino al 1997-1998.

La coltivazione del cacao oggi è realizzata da piccoli agricoltori in fattorie sparse nelle zone umide e calde dei tropici, lontane da strade camionabili con sistemi a basso tasso di tecnologia agricola. In genere, i coltivatori non hanno altri appezzamenti su cui possono crescere altri raccolti in quanto parte del terreno è utilizzata per immagazzinare gli attrezzi e per stendere su stuoie i chicchi di cacao per l'essiccamento. In genere questa operazione avviene presso l'abitazione del produttore che non necessariamente coincide con la fattoria. La maggior parte dei coltivatori vende il proprio prodotto come chicchi secchi e non è coinvolta nella produzione della polvere di cacao. Pochi tengono dei vivai per crescere giovani piante e usualmente le attività di appoggio come serre, orti, officine di trattamento sono centralizzate in modo che tutto il terreno sia destinato alla produzione. La sfida del piccolo produttore sta nel piantare l'albero di *Theobroma* e di farlo crescere in modo che dia il più alto numero di baccelli e la massima produzione di chicchi per baccello al minor prezzo.

In condizioni ottimali - e quasi mai verificate - un albero di cacao maturo può dare centinaia di baccelli l'anno, anche se 30 o 40 è la media. Dieci

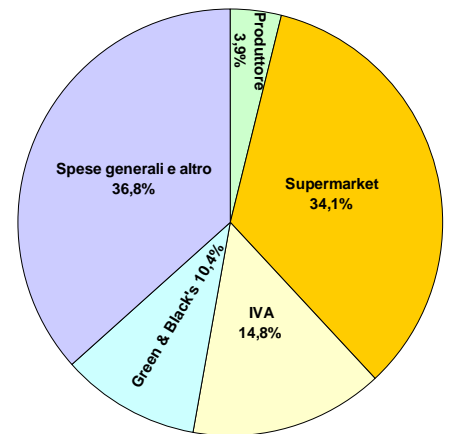
baccelli di medie dimensioni di un raccolto danno circa mezzo chilo di chicchi di cacao secchi: in appropriate condizioni di suolo, calore e umidità un acro (0,4 ettari) coltivato a cacao produce circa una tonnellata di chicchi.

La maggior parte della produzione di cacao in Africa deriva da piccoli coltivatori: ad esempio in Costa d'Avorio solo il 5% del cacao cresce in fattorie più grandi di 40 ettari, a differenza di quanto avviene in Malaysia (80% della produzione) in Indonesia (50%). Ovviamente i piccoli appezzamenti danno una resa per ettaro inferiore delle piantagioni: in Malaysia la resa delle piccole proprietà era in media di 610 Kg./ettaro contro i 1100 Kg./ettaro delle grandi aziende. In Ghana la coltivazione del cacao è un affare serio: secondo varie stime ci sono da 500.000 a 600.000 contadini che impiegano circa un milione di fittavoli il che, in un paese di 19 milioni di abitanti, significa che il cacao è la maggior fonte di reddito del paese. Il cacao in Ghana è sia una specie di "previdenza sociale" per la vecchiaia sia l'unica eredità che molte famiglie posseggono. Oggi la maggior parte dei piccoli coltivatori di cacao è anziana, attorno ai sessanta o ai

settant'anni, ed è difficile trovare giovani che accettino di stare nei villaggi e di prendersi cura della piccola piantagione; la maggior parte dei giovani va in città dove diventa un "proprietario assente" e lascia la coltivazione del cacao in mano ai fittavoli, spesso emigrati da altri paesi come il Burkina Faso o il Niger che fuggono la servitù per debiti o la siccità dello Sahel.

Questa situazione, la politica governativa e le vistose fluttuazioni del mercato del cacao favoriscono la concentrazione delle proprietà e il progressivo formarsi di una ristretta classe di proprietari assenti di fattorie relativamente estese e di un largo gruppo di fittavoli che realmente lavora le piantagioni di cacao. Questo contribuisce ad allargare la forbice della distribuzione dei profitti da cacao e aumenta le cause di conflitto sociale. Il Commercio Equo e Solidale (CES) "nasce" in Olanda sul finire degli anni Sessanta come una delle conseguenze dell'analisi terzomondista del sottosviluppo. Secondo tale analisi il principale responsabile della situazione di miseria del Terzo Mondo (o, come oggi si dice, da una fortunata quanto errata metafora geografica, "Sud del Mondo") è l'organizzazione del sistema econo-

% del prezzo finale



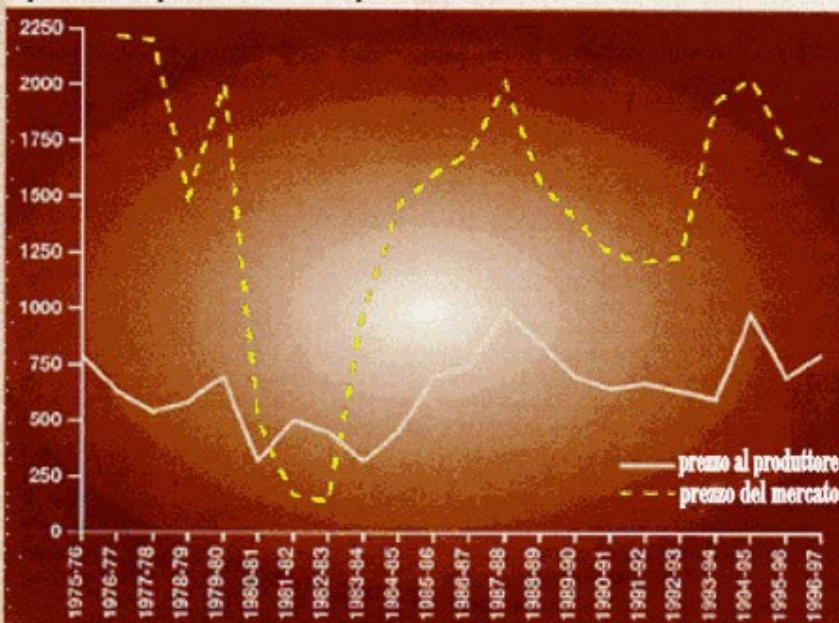
Maya Gold è un cacao "fair trade" della Green and Black's che paga 5,3 pence al produttore di cacao per ogni tavoletta che vende a £ 1,35. Di queste, 0,3 pence derivano dal fair-trade premium. Questo può sembrare poco, ma può fare una grande differenza per il produttore. Maya Gold contiene il 55% di cacao, mentre le tavolette commerciali in Gran Bretagna e Nord America ne contengono appena 20%. Così per un prodotto commerciale che si vende a 90 pence, un produttore ghanese riceverebbe solo 0,5 pence.

mico mondiale e in particolare sono gli iniqui scambi commerciali a cui si aggiunge lo schiacciante peso economico del debito estero a carico dei paesi del Terzo Mondo. Questa teoria ottenne nuova visibilità dai dati del "Rapporto sullo sviluppo mondiale - 1992" a cura dell'ONU. Il Commercio Equo e Solidale cercò (e cerca) una via di uscita da questa situazione di dipendenza che danneggia gli operatori più deboli. Con lo slogan "TRADE NOT AID" (commercio, non aiuti) il CES si inserisce tra gli operatori per lo sviluppo sostenibile, ovvero «quella forma di sviluppo o di progresso che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle future generazioni di fare altrettanto» (WECED). Gli obiettivi del CES sono:

- ✓ Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato e tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando

## Cavalcando il mercato

I piccoli produttori del Ghana hanno strappato prezzi bassi, ma relativamente stabili, rispetto alle ampie fluttuazioni dei prezzi sul mercato mondiale.





nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.

✓ Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e nella valorizzazione delle persone promuovendo i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate e mirando alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.

✓ Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori di Paesi economicamente meno sviluppati stimolando le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale tramite un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali. Questi obiettivi vengono realizzati instaurando rapporti diretti e continuativi con cooperative di produttori selezionati in base a precisi requisiti come il rispetto dei diritti dei lavoratori sanciti dal OIL, il non utilizzo di lavoro infantile e minorile, massima democraticità e utili reinvestiti in progetti sociali di sviluppo, riconoscendo un prezzo giusto ed equo che parte dai costi di produzione, materiale e lavoro che riconosca margini per i produttori per forme di associazione e investimenti sociali, applicando particolari modalità di pagamento, promuovendo nei paesi produttori quante più attività di trasformazione possibili, promuovendo la sostenibilità ambientale con l'uso di coltivazioni biologiche, di materiali riciclabili e processi produttivi a basso impatto ambientale.

Partendo dalla base di questi principi etici le organizzazioni che gestiscono i marchi CES svolgono un'attività di monitoraggio dei produttori attraverso consulenti locali ("terzi affidabili"). Spesso tuttavia i "terzi affidabili" sono legati a confessioni religiose cristiane il che può far sorgere dei dubbi sulla obiettività delle scelte.

Benché il principale prodotto del CES sia il caffè, anche il cacao sta cominciando a ritagliarsi un posto nel fatturato di queste associazioni. La commercializzazione del cacao nel *Fair*



*Trade* taglia tutti gli intermediari nelle prime fasi del percorso interno del paese produttore e, per la determinazione del prezzo, il CES taglia fuori tutte le Borse Merci privilegiando il contatto diretto. Il cacao o i chicchi giunti ai porti di importazione vengono trasportati e trasformati nelle centrali di importazione o dei licenziatari di marchio CES. La trasformazione in genere è affidata a soggetti o imprese del CES o non in contrasto coi principi del CES. I prodotti finiti (cacao, cacao in polvere, burro di cacao, cioccolato, biscotti, ecc) vengono distribuiti dalle catene del commercio CES nella grande distribuzione convenzionata.

Nel 1997 in Europa solo Austria, Gran Bretagna, Germania Olanda e Svizzera avevano introdotto prodotti a base di cacao marchiati CES e 24 erano le imprese licenziatrici; nel 1998 il cacao CES importato in Europa era pari a circa 800 tonnellate.

Attualmente sono registrate nel Registro dei Produttori di Cacao FLO-International solo 7 organizzazioni localizzate in Centro America e in Africa Occidentale contro le 246 associazioni di piccoli produttori di caffè.

Recentemente tuttavia alcune voci critiche si sono levate, seppure in sordina, denunciando alcuni aspetti un po' inquietanti del mercato della

solidarietà. Molta parte del CES è legata direttamente o indirettamente a varie confessioni religiose, soprattutto la Chiesa cattolica e alcune chiese protestanti che utilizzerebbero la rete e i vantaggi CES per fare penetrazione religiosa. Alcuni rappresentanti di produttori nigeriani legati al CES hanno candidamente ammesso che, per esempio in Nigeria, i coltivatori cristiani sono favoriti come partners produttori, un fatto che accelera le "conversioni a scopo di lucro".

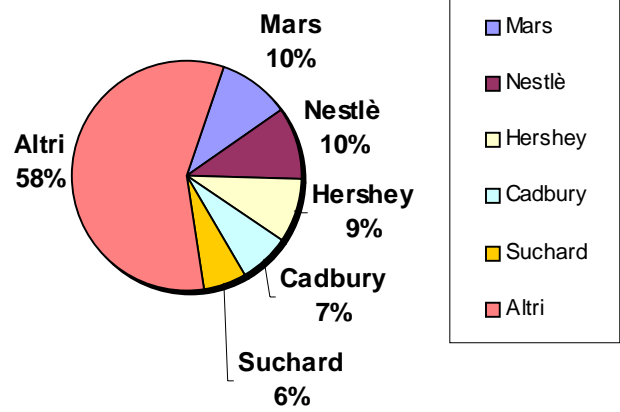
Un altro problema deriva dal fatto che i contadini, visti gli alti prezzi strappati dalle merci coloniali del mercato CES, piantano a cacao e caffè i loro appezzamenti. L'eliminazione della produzione per l'autosussistenza rende sia i piccoli produttori ancora più dipendenti dagli aiuti per le derrate alimentari e più soggetti ai rischi di carestie sia le economie dei paesi ancora più vincolate alle monoculture coloniali. Poiché i prezzi CES sono "gonfiati" dalla solidarietà dei consumatori etici, le merci ecosolidali sono prodotti di lusso per nicchie di mercato molto variabili ed elitarie e come tali ancora più soggetti alle crisi di stagnazione dei consumi e inflattive dei paesi ricchi.

#### Bibliografia essenziale

Lopez R., *Chocolate. The Nature of Indulgence*, New York, NY, 2002; <<http://www.icco.com>>; Presilla M. E., *The New Taste of Chocolate*, Berkeley, CA, 2001; *The Cocoa Chain*, in <<http://www.newint.org/index4.html>>; Sgorbati A., *Il mercato del cacao. Confronto tra il mercato tradizionale e il commercio equo e solidale*, (tesi di Laurea), Milano, Agraria 1998-99; <<http://www.omanhene.com/>>; EFTA, *Il rapporto del Commercio equo e solidale*, Bolzano, 1998; Amatucci F. (a cura di), *Il commercio equo e solidale*, Milano, 1997; Perna T., *Fair Trade. La sfida etica al mercato mondiale*, Torino, 1998; Vandana Shiva, *Monocolture della mente. Biodiversità, biotecnologie e agricoltura scientifica*, Torino, 1995; <<http://www.choco-club.com>>; Bright C., "Chocolate Could Bring the Forest Back", in *World Watch Magazine*, Nov/Dec, Washington, DC, 2001; <<http://www.globalexchange.org/cocoa/>>; Ghana. Cocoa in <<http://leweb2.loc.gov>>; <<http://www.altromercato.it>>; <<http://www.equomercato.it>>; <<http://www.web.net/fairtrade/>>; <<http://www.gn.apc.org/fairtrade/>>; <<http://www.mahavelaar.org>>; <[http://lrp.educ.infnit.net/Rapport\\_e/index.html](http://lrp.educ.infnit.net/Rapport_e/index.html)>; *Coffè, Sugar & Cocoa Exchange* <<http://www.csce.com>>; <<http://www.oneworld.org>>; <<http://fao.org>>; <<http://www.transfairusa.org>>; <<http://www.icco.org>>; Ghana Cocoa Board <<http://www.tcol.co.uk/orgs/ghacobrd.htm>>.



### Multinazionali e mercato



Un bistrò in Camerum.



## Guerre commerciali

## Cacao o non cacao: questo è il problema

*L'Unione Europea e la Direttiva sul burro di cacao nel cioccolato: seguendo una tradizione vecchia di secoli i legislatori europei ancora non sanno che pesci pigliare sulla cioccolata!*

Jean Roussac

Uno spettro si aggira per l'Europa: i succedanei del burro di cacao!! L'unione europea rappresenta da sola il 40% del consumo globale di cacao, perciò ogni legislazione che intervenga su questo prodotto come la Direttiva 73/24/CEE influenza sia i consumatori che i produttori.

Approvata nel 1973, dopo l'adesione alla CEE di Danimarca, Irlanda e Gran Bretagna la Direttiva proibisce l'utilizzo di grassi vegetali diversi dal burro di cacao (CBA-Cocoa Butter Alternatives) per la produzione del cioccolato. Ai tre paesi veniva concessa una deroga del divieto di tre anni in quanto già dagli anni '50 impiegavano CBA per produrre cioccolato (fino al 5% del prodotto finito). Durante tale periodo di deroga essi avrebbero dovuto adeguarsi alla Direttiva comunitaria, ma questo non avvenne e alla scadenza ottennero una proroga. La questione da allora è rimasta in sospeso, salvo una proposta di modifica della Direttiva avanzata nel 1985 dalla Commissione europea che venne bocciata.

Dopo la ratifica del Trattato di Maastricht e con il summit di Edimburgo alla fine del 1992, che sanciva la nascita del mercato

europeo e la libera circolazione delle merci, si rese necessaria la revisione della Direttiva sul cioccolato per uniformare la variegata situazione presente all'interno del mercato comune.

La Commissione iniziò nel 1993 a discutere al riguardo ma, a causa di posizioni contrastanti, solo dopo lunghi e animati dibattiti interni alle Istituzioni europee si giunse ad un accordo nel 1996.

Nel frattempo la situazione si è complicata, infatti:

- ✓ nel 1993 il Portogallo modificò la propria legislazione per consentire l'impiego dei grassi vegetali;
- ✓ nel 1995 aderirono alla UE anche Austria, Finlandia e Svezia le cui legislazioni permettono l'impiego di grassi vegetali per la produzione di cioccolato.

In conseguenza di ciò all'inizio del 1996 si delineò una situazione per la quale, nonostante un divieto generale dell'impiego di CBA, otto Stati membri (Belgio, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo, Olanda e Spagna) - rappresentanti il 71 % dei produttori di cioccolato

dell'UE - non ne consentivano l'uso, mentre gli altri sette (Austria, Danimarca, Finlandia, Irlanda, Gran Bretagna, Portogallo e Svezia) lo consentivano.

La Commissione europea ha presentato la propria proposta di riforma del provvedimento nell'aprile del 1996, il cui nucleo centrale è il seguente: «gli Stati membri possono autoriz-



zare l'aggiunta di oli vegetali diversi dal burro di cacao per prodotti al cioccolato. Tale aggiunta non può essere superiore al 5% del prodotto finito, una volta dedotto dal peso ogni altra sostanza commestibile impiegata [...] senza ridurre il contenuto minimo di burro di cacao o il totale di cacao intero. I prodotti al cioccolato che contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao possono essere commercializzati in tutti gli Stati membri a condizione che la loro confezione riporti l'indicazione chiara, neutrale e obiettiva della presenza di tali sostanze [...] in aggiunta agli altri ingredienti». Il Parlamento Europeo in prima lettura il 23/10/97 ha adottato - con 246 voti a favore, 158 contrari e 30 astenuti - una proposta emendata della modifica della Direttiva predisposta dalla Commissione. Le modifiche più importanti, in sintonia con le preoccupazioni dei Paesi produttori di cacao e dei consumatori, sono state :

- ✓ la subordinazione dell'entrata in vigore della nuova Direttiva alla messa a punto di un metodo sicuro di rilevazione delle quantità di materie grasse vegetali diverse dal burro di cacao nei prodotti finiti a base di cacao (in questo modo si rinvia la modifica per un tempo indeterminato, dato che da oltre venti anni si fanno ricerche nel campo senza risultati);
- ✓ autorizzazione esclusiva dell'utilizzo di grassi vegetali di origine tropicale e non ottenuti con manipolazioni genetiche;
- ✓ obbligo di indicare in etichetta, prima della lista degli ingredienti e sulla parte principale della confezione, la dizione «**contiene anche grassi vegetali diversi dal burro di cacao**».

Per quanto riguarda gli aspetti legati alla cooperazione economica

Nord-



Sud e all'impatto della nuova Direttiva sulle economie dei Paesi africani, il Parlamento Europeo esige

che l'UE tenga conto degli impegni presi firmando l'ICA del 1993,

in base al quale l'Europa promuove il consumo di burro di cacao. A tal fine gli eurodeputati hanno richiesto che prima di modificare la Direttiva la Commissione Esecutiva elabori uno studio per valutare l'impatto sulle esportazioni dei Paesi africani.

Il 4 marzo 1998 la Commissione europea presentò una proposta rivista e corretta della Direttiva sul cioccolato che dovrà passare attraverso il Consiglio dei Ministri e quindi in seconda lettura al Parlamento europeo. La nuova proposta ha incontrato la totale disapprovazione dei Paesi produttori; le indicazioni del Parlamento europeo non sono state quasi prese in considerazione (di 38 emendamenti ne sono stati recepiti solo 3); la Commissione rifiuta qualsiasi tipo di analisi e di ricerca riguardo le conseguenze dell'attuazione della nuova Direttiva.

La questione resta aperta, eviden-



zian- do ancora una volta il forte contrasto di interessi presenti sul mercato mondiale di cacao. Da una parte le grandi compagnie multinazionali a favore della riforma (per i vantaggi in termini di costi di produzione essendo i CBA più a buon mercato del burro di cacao) e dall'altra, nettamente contrari alle



modifiche proposte, i Paesi produttori (preoccupati per il potenziale calo di domanda) e parte dei consumatori (preoccupati per la qualità e la trasparenza del prodotto). Secondo uno studio dell'ICCO sugli effetti della nuova Direttiva proposta dalla Commissione europea, se gli otto Stati membri UE che oggi non permettono l'utilizzo di CBA autorizzassero la sostituzione (fino al 5% del prodotto finito) del burro di cacao, il calo della domanda di cacao (espresso in chicchi equivalenti) sarebbe tra le 88.450 e le 124.610 tonnellate all'anno (a seconda della stima sull'utilizzo medio di CBA). L'ICCO analizza quindi la perdita aggiuntiva che si avrebbe se anche gli USA decidessero di seguire l'esempio dell'UE: in tal caso, ipotizzando in tasso di utilizzo del 4-5% di grassi vegetali, si perderebbero ulteriormente tra le 67.030 t e le 83.800 t all'anno di fave di cacao.

In uno studio dell'Università di Amsterdam (*"The European Chocolate Market and the Impact of the Proposed EU Directive"*) si legge che se gli otto paesi menzionati dovessero approfittare interamente della possibilità del 5% di sostituzione e la Gran Bretagna aumentasse leggermente l'impiego di succedanei, allora la sostituzione aggiuntiva di cacao sarebbe pari a 146.188 t all'anno, superiore a quella prevista dall'ICCO.

Infine uno studio condotto dal *Food World R&C* sulla base di dati più recenti rispetto a quelli dell'Università di Amsterdam, stima che se tutti i Paesi UE consentissero l'impiego di grassi vegetali fino al 5% le perdite sarebbero comprese tra le 175.000 t e le 200.000 t all'anno.

L'industria degli oli vegetali ha commentato che le stime elaborate dall'ICCO non sono irrealistiche.

D'altra parte l'Associazione europea delle industrie dolciarie (CAOBISCO- *Association of the Chocolate, Biscuit and Confectionary of the EEC*) calcola che le possibilità di sostituire il burro di cacao con altri grassi ve-



ge-  
tali verrebbero comunque sfruttata solo per il 50% e quindi le perdite in termini di fave di cacao sarebbero di 60.000 t all'anno.

Riguardo alla riduzione dei proventi lo studio dell'ICCO stima che per ogni 10.000 t di riduzione della domanda di fave di cacao si verificherebbe un calo di ricavi per i produttori pari all'1%. L'Università di Amsterdam giunge più o meno alle stesse conclusioni. Ad un tasso di sostituzione del 5% le perdite subite dai produttori oscillerebbero tra il 12.4% e il 20%. Da questi studi appare che la Direttiva proposta non porterà a una riduzione dei redditi dei produttori, ma piuttosto ad un calo del tasso di crescita previsto. Alcuni considerano in modo sbrigativo che la questione del reddito dei

produttori non sia rilevante. Comunque, questo non è il caso. I prezzi del cacao sono crollati in modo marcato per oltre 16 anni, dalla fine degli anni '70 ai primi anni '90. I produttori hanno espanso le produzioni per cercare di compensare le riduzioni dei prezzi, solo per vedere ridursi i loro redditi. Così anche se i prezzi salissero dai presenti livelli fino a 2.000 US\$/t, questo non sarebbe ancora sufficiente per raggiungere livelli di prezzi raggiunti sul finire degli anni '70. In conclusione si può affermare, alla luce degli studi analizzati, che la nuova Direttiva rischia di dare un duro colpo alle fragili economie dei Paesi africani produttori di cacao. Una riduzione delle entrate derivanti dalle esportazioni di cacao renderebbe pressoché impossibile la copertura dei debiti internazionali o il rispetto dei programmi di aggiustamento strutturale intrapresi da questi Paesi. Per 1.200.000 produttori di cacao e circa 11.000.000 di persone, che dipendono direttamente da questo prodotto, gli effetti sarebbero disastrosi.

#### Bibliografia essenziale

Direttive Europee ricerca nel sito <<http://europa.eu.int/scadplus/leg/it/>>; Lopez R., *Chocolate. The Nature of Indulgence*, New York, NY, 2002; Sgorbati A., *Il mercato del cacao. Confronto tra il mercato tradizionale e il commercio equo e solidale*, (tesi di Laurea), Milano, Agraria 1998-99; *The Cocoa Chain*, <<http://www.newint.org/index4.html>>; <<http://fao.org/>>; <<http://www.icco.org/>>; *Coffe, Sugar & Cocoa Exchange* <<http://www.icco.com/>>; <<http://www.csce.com/>>; <<http://www.globalexchange.org/cocoa/>>; <<http://www.oneworld.org/>>; Lopez-Baez O. et al., "Biotechnologies and Cocoa Genetic Improvement in Mexico", in *Cahiers Agricultures*, v 7, n. 6, Nov-Dec 1998; <[http://lrp.educ.infnit.net/Rapport\\_e/index.html](http://lrp.educ.infnit.net/Rapport_e/index.html)>.

---

 Recensioni e novità
 

---

Vilma Ricci - Giovanni Grilli

**Crossroads***Viaggio tra i miti, le leggende, le culture del sudovest americano*

PPS Editrice - 19,00

**Crossroads**, avverte la prefazione di Maurizio Chierici, è un «viaggio fra miti, leggende e culture del sudovest americano, ricorda l'America odiata-amata dei film di Altman. L'orgoglio del mondo bianco raccolto nei piattoni della prima colazione si appoggia all'orgoglio del ricordare com'erano gli stracci dei pionieri e come si siano trasformati in montagne di uova e bacon, budini di riso, yogurt, frutta. ... Vilma Ricci e Giovanni Grilli dividono col lettore meraviglie e debolezze. ... Gli indiani diventano una specie di commento musicale, repertorio di antiche memorie che gli autori da anni continuano a rivisitare. Entusiasmo e rispetto, com'è rispettoso il pittore Bugbee nello sguardo che rivolge agli aborigeni, sottolineatura di un museo del New Mexico dove gli antichi villaggi dei nativi vengono ricostruiti "con i proventi del casinò"».

*Crossroads* è il viaggio di chi ha conosciuto il sudovest degli USA dapprima in poltrona, leggendo Tex e i noir e poi è partito alla sua scoperta attraverso anni di viaggi affettuosi attraverso le "strade blu" di paesi e cittadine dai nomi esotici. Dall'inizio del Novecento il Sudovest è stato "costruito" dalla ferrovia *Santa Fe Railway*, dalla catena di alberghi e ristoranti e vagoni ristorante *Harvey* e dai commercianti dei *trading posts* e gallerie d'arte con la collaborazione di artisti e scrittori. Tutto il sudovest è un set dove la vita dei nativi, principalmente indiani e messicani, ma poi anche bianchi rurali, diventa rappresentazione scenica per lo sguardo turistico. Certo, chi non capisce perché Vilma si commuove per la scoperta di una prima edizione della *Morte di Jim Logan* di Welch o non sa chi era la O'Keeffe, è meglio che lasci perdere, ma il "diario di bordo" di Vilma e Giovanni è anche una guida turistica alternativa per chi desidera vedere quello che il turismo organizzato non potrà mai



dare, accompagnata da una notevole serie di foto a colori che rappresentano una selezione preziosa di *memento*, luogo della memoria, saturazione emotiva e "prova" per chi le guarda che Vilma e Giovanni hanno davvero compiuto quel "viaggio sacro" che è un'avventura turistica ad alto livello di consapevolezza culturale. Non a caso in apertura è citato il Kerouac di *On the Road*: «Sentii la locomotiva della Denver-Rio Grande allontanarsi ululando verso le montagne. Volevo inseguire più oltre la mia stella». Protagonisti di queste foto sono i paesaggi urbani, le insegne, gli edifici, la prateria vuota e le etnie, soprattutto indiani e messicani e gli immancabili avventori di una bar western. Per una vecchia viaggiatrice come me è curioso come Vilma e Giovanni selezionano i dettagli da ricordare: Clovis è ignorata per l'aver dato il nome a un'intera era di pre-

istoria indiana e Chimayo non riesce a vendere loro i tappeti messicani per cui è famosa. Altro li attira, a dimostrazione che chiunque viaggi attraverso la vecchia autostrada 66 o si fermi a guardare lo spettacolo di un serpente a sonagli rincoglionito compie soprattutto un viaggio nella propria memoria. Come dicono nell'introduzione: «Vivere questi incontri e questi scontri è stato molto importante per noi che concepiamo il viaggio come scoperta e conoscenza».

---

**Prossimamente**


---

**Gli olandesi e gli indiani****Trading Post (parte I)**