

Intrecci tra cultura e spiritualità. Vicenza verso il Giubileo della Rinascita 2026

ESITI PW 3

Unicomondo Società Cooperativa Sociale



GLI EROI DEL CLIMA IL CACAO DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Premessa

Unicomondo è una cooperativa sociale attiva nel territorio di Vicenza e provincia per la promozione dei principi e valori del Commercio Equo e Solidale.

Contribuiamo all'itinerario del gusto portando nel piatto un tema urgente: la crisi climatica.

L'impatto della crisi climatica sui nostri partner produttori del Sud Globale è drammatico. Il mondo agricolo è sempre più vulnerabile, esponendo chi vive di piccola agricoltura alle dinamiche di incertezza e imprevedibilità dei prezzi e del meteo in una spirale tragica di povertà.

Un prodotto in particolare è messo a rischio dalla crisi climatica che stiamo vivendo: il cacao.

La produzione globale è in calo. La crisi climatica sovverte gli schemi climatici causando inoltre un aumento delle malattie della pianta di cacao.

Come possiamo contribuire a fermare questo processo?

Il Commercio Equo e Solidale è da sempre protagonista per offrire alternative basate su principi e criteri di equità e giustizia.

Il cacao del cioccolato che trovi in bottega è infatti coltivato da gruppi di produttori impegnati nella lotta alla crisi climatica: sono dei veri e propri eroi del clima.

Scopri di più sulle filiere del Commercio Equo ad alto impatto sociale e basso impatto ambientale, seguici alla scoperta del cacao che non è amaro per chi lavora!



Il cioccolato



Questa bella tavoletta di cioccolato ci racconta molte cose.

La prima cosa che ci racconta è che si tratta di un cioccolato biologico, fondente con zucchero di canna *mascobado* e ha un packaging davvero sostenibile. L'astuccio è in carta certificata FSC, da foreste gestite responsabilmente e l'involucro interno è "*home compostable*", smaltibile cioè nella raccolta dell'organico di casa, permettendo così di eliminare completamente la plastica.



La tavoletta è di colore scuro e quando la spezziamo sentiamo un bello schiocco. Il gusto è persistente e aromatico. Parliamo , insomma, di un cioccolato fondente di altissima qualità.

Il cacao della nostra tavoletta viene dalla regione di Piura, nel nord del Perù (Piura, Tumbes, Amazonas, Cajamarca, Lambayeque e San Martín).



Lo coltiva la cooperativa Norandino, una cooperativa che impatta su 7.000 famiglie e promuove la biodiversità

e la giustizia climatica garantendo ai suoi produttori giuste condizioni di accesso al mercato, assistenza tecnica e formazione. Il progetto è un grande successo per le famiglie di produttori che vivono e lavorano in condizioni estremamente difficili e in un contesto di grande povertà. Fra i progetti sociali che promuove Norandino, ricordiamo il sistema di borse di studio per le figlie e i figli delle socie e dei soci, il microcredito e l'azione di formazione e sensibilizzazione sui temi del Commercio Equo e Solidale, del biologico e dei diritti.

Claudia Vasquez è la giovane esperta che gestisce il progetto di riforestazione della cooperativa Norandino. Ci racconta che il progetto è nato per contrastare la crisi climatica, dare maggiori opportunità alle persone associate e in particolare alle donne.

La cooperativa Norandino sta contribuendo alla riforestazione della Sierra de Piura, con l'obiettivo di contribuire a mitigare gli effetti del cambiamento climatico e ridurre le emissioni di CO₂, piantando alberi in dieci aree selezionate per la riforestazione. Norandino ha contribuito alla riforestazione con oltre centomila piantine!



La ricetta: torta al cioccolato e mandorle



Chiudiamo in dolcezza... ecco una ricetta, facile da realizzare, gustosa e con gli ingredienti giusti!

Ingredienti

140 gr di zucchero a velo (fatto facendo frullare lo zucchero di canna*)

165 gr burro

80 gr tuorli d'uovo (4 tuorli circa)

110 gr di albumi (circa 3 uova)

30 gr di zucchero di canna*

15 gr cacao in polvere*

165 gr mandorle tostate* e tritate finissimamente

80 gr farina

165 gr cioccolato fondente* polverizzato (fatto facendo frullare il cioccolato spezzettato)

7 gr di lievito per dolci

* ingredienti di Commercio Equo e Solidale

procedimento

- 1 - Montare a crema burro e zucchero, poi aggiungere piano piano i tuorli d'uovo.
- 2 - Montare a neve albumi e zucchero, la massa dev'essere lucida e compatta.
- 3 - Setacciare il tutto e incorporarlo delicatamente agli altri impasti.
- 4 - Cucinare a 160-165 °C per 40 minuti.

Quando il dolce è freddo spolverare la superficie di zucchero a velo.