

Dossier di approfondimento:

“Il carcadé :una risorsa per il Kenya”



- *La pianta e le proprietà.....pg.1*
- *Il progetto sociale di irrigazione.....pg.2*
- *La produzione e il controllo qualità.....pg.4*
- *I prodotti Ctm contenenti carcadè.....pg.5*
- *Conclusioni.....pg.7*

La pianta



Il carcadè (*Hibiscus Sabdarifla*) è una pianta erbacea della famiglia delle Malvacee, originaria dell'Africa tropicale, in particolare del kenya : è alta circa 2 metri, presenta fiori gialli dal calice rosso carnoso che costituiscono le parti utilizzate, e frutti a capsula. La parola carcadè deriva dal nome "karkadeb" con cui la pianta è chiamata nel dialetto Tacruri, in Etiopia. La pianta necessita di poca acqua e poche cure ed è molto resistente ai parassiti e alle malattie: i produttori possono così rinunciare ai fertilizzanti chimici o fitofarmaci: ciò consente da una parte un notevole risparmio sui costi di produzione, e dall'altra fornisce al prodotto un notevole valore aggiunto, dato dall'assenza di prodotti dannosi per la salute del produttore e per quella del consumatore. A questo proposito si è



concluso il processo richiesto dalla normativa europea per la certificazione biologica del carcadè e della camomilla per la cooperativa Meru Herbs del Kenya che risponde a criteri equo e solidali.

Dall'infusione dei petali di carcadé si ottiene una bevanda lievemente acidula e dall'inconfondibile colore rosso.

Il carcadè non contiene principi stimolanti quali la caffeina, ma solo rinfrescanti, tanto che gli africani lo usano nei lunghi viaggi: tenendone in bocca un fiore secco allontanano la sete.

Le proprietà del carcadé

I sepali del fiore del carcadè contengono acido ibiscico, una miscela di acidi organici (malico, citrico e tartarico) e un colorante rosso, che conferiscono alla pianta i seguenti effetti:

- **Digestivo e tonificante:** l'infuso di carcadè, grazie al suo contenuto di acidi organici, stimola efficacemente le funzioni dell'apparato digerente e tonifica l'organismo;
- **Blando lassativo:** esercita un'azione emolliente (calmante) sulle mucose del tubo digerente e facilitando così l'evacuazione intestinale;
- **Diuretico:** i fiori di carcadè producono un effetto diuretico blando ma efficace, perciò si consigliano a chi soffre di obesità e ritenzione idrica;
- **Additivo naturale:** i fiori dell' ibisco, per il sapore leggermente acido e per il colore rosso che conferiscono ad altri prodotti, sono usati come *additivo naturale*, per migliorare l'aspetto e il sapore di altre piante medicinali e di vari prodotti alimentari.

Il progetto sociale di irrigazione



La produzione del carcadè importato dalla Ctm è inserita nel progetto di cooperazione "Ng' uuru Gakirwe Water Project". **Meru Herbs** è una associazione di 470 piccoli coltivatori della regione semiarida di Meru in Kenya, proprio sulla linea dell'Equatore: questi coltivatori producono camomilla e carcadè che confezionano loro stessi, preparando tisane che vendono tramite il commercio equo e solidale. Le tisane,

insieme alle confetture di frutti tropicali (papaia e mango), sono acquistate da oltre 10 anni da Ctm altromercato, che importa i prodotti e li vende tramite le Botteghe del Mondo presenti in tutta Italia. L'area del progetto, circa 150 chilometri quadrati, è situata nella provincia Orientale, nel distretto Tharaka-Nithi: in questa zona in realtà il suolo è piuttosto fertile, ma la scarsità e l'irregolarità delle piogge ha da sempre reso la vita difficile ai contadini locali. Nel

1986, grazie all'intervento di un'Organizzazione non governativa italiana, l'Aes di Padova, si diede inizio alla prima fase dei lavori che nel 1990 resero irrigue le prime 134 aziende della zona. Una commissione italiana referente del progetto di cooperazione



aveva intenzione inizialmente di ritirare il finanziamento perché non si erano rispettati i tempi di attuazione. In realtà il progetto era stato rifatto dai locali per poter raggiungere più famiglie utilizzando un sistema di tubature a pressione, invece che i canali a cielo aperto. Al termine del confronto il progetto fu rivisto con i suggerimenti dei locali e i lavori eseguiti da ditte italiane.

A questa prima parte del progetto ha fatto seguito un programma di educazione e

formazione all'uso dell'acqua, finanziato dalla Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri italiano e condotto sempre dall'Aes in collaborazione con la controparte locale, la Diocesi di Meru. Nel 1998, tutte le 430 famiglie coinvolte nel progetto ebbero finalmente l'accesso all'acqua. E trattandosi in generale di famiglie, composte in media da dieci persone, si può stimare che i beneficiari del progetto siano oltre quattromila. L'impianto irriguo realizzato risponde a due ordini di esigenze: da una parte, limitare gli effetti delle periodiche siccità sulla popolazione (acqua per uso domestico) e, dall'altra, permettere la coltivazione di piante che hanno bisogno di molta acqua. Ciò rappresenta una parte importante dell'economia agricola locale, dato che quasi tutte le famiglie utilizzano le parcelle irrigue per la produzione di melanzane, zucchine, okro (una verdura locale). La coltivazione del carcadè rappresenta dunque un complemento a questa economia attraverso la vendita alle organizzazioni del commercio equo e con l'aiuto indiretto fornito alla gestione dell'impianto di irrigazione. Dato infatti che il finanziamento del progetto non riesce a coprire tutti i costi, parte del ricavato della vendita del carcadè viene utilizzato per finanziare i costi di gestione dell'impianto irriguo, che a sua volta costituisce lo strumento principale di produzione degli ortaggi da esportazione.

Sulle strade del Kenya che si inoltrano nella savana, si incontrano due diverse economie che muovono il lavoro dei contadini: da una parte la classica economia coloniale centrata sulla produzione di verdure per l'esportazione, che attraverso intermediari locali non dà nessuna

garanzia di acquisto ai produttori, offre prezzi molto variabili e ritardi nei pagamenti. Dall'altra, il canale del commercio equo e solidale che offre prezzi equi, la continuità



degli acquisti e pagamenti anticipati per i piccoli gruppi, e permette così ai contadini di investire sul proprio sviluppo e sul futuro. La trasformazione delle materie prime in prodotti lavorati, come le tisane e le marmellate, ha permesso di ottenere maggiori margini e di creare occupazione locale, frenando l'esodo dalle zone rurali verso le città dove le condizioni di vita sono nettamente peggiori e favoriscono la disgregazione sociale e l'emarginazione.

La produzione del carcadé e il controllo qualità

I coltivatori trasportano in genere essi stessi il carcadè raccolto ad un centro edificato dal progetto, che comprende uffici, officine per la manutenzione degli impianti di



irrigazione, locali per la trasformazione e lo stoccaggio del carcadè. Qui i fiori vengono messi a seccare al sole su reti metalliche; una volta completato il processo di essiccamento i petali vengono separati a mano dal resto del fiore, confezionati prima in sacchetti di plastica saldati ad un'estremità e poi in sacchetti di carta: una volta inscatolati in grandi cartoni, i sacchetti di carcadè sono pronti per la spedizione. Di un

chilogrammo di fiori freschi di carcadè rimangono 50 grammi di fiori secchi. Particolare attenzione è impiegata nel **controllo della qualità**: Meru Herbs dispone di personale qualificato in grado di monitorare tutte le fasi della produzione e di risolvere in loco eventuali problemi di qualità. Un ulteriore controllo a campione è svolto dal Controllo Qualità di Ctm altromercato, in aggiunta ai normali controlli effettuati alla dogana di ingresso nell'Unione Europea

I prodotti Ctm altromercato contenenti carcadé II



carcadé bio

Si ottiene dal calice rosso rubino che sostiene il fiore: di aroma intenso, ha sapore delicato lievemente acidulo. Il carcadé altromercato è arricchito dalla citronella, pianta erbacea dal leggero sentore di limone e cedro che ne amplia l'aroma. Gli ingredienti del

commercio equo costituiscono il 100% del peso totale.

Modalità di preparazione: Il carcadé può essere bevuto sia caldo che freddo: per l'intera confezione da 50 gr. sono necessari circa 4 litri d'acqua.

Per la **preparazione a caldo**: mettere i fiori in acqua fredda, portare ad ebollizione e far bollire per circa 20 minuti. Zuccherare a piacere.

Per la **preparazione a freddo**: lasciare tutta la notte i fiori in acqua fredda. Zuccherare a piacere.

Confettura extra di carcadé



Si definisce "**confettura extra**" la confettura che contiene almeno 45 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto. Quando la concentrazione si assesta tra i 35 e 45 gr si parla "**confettura**", al di sotto dei 35 gr si tratta di "**marmellata**". Le confettura extra di carcadé altromercato, da 400 gr., ha colore rosso scuro, profumo intenso e fruttato, sapore dolce

degli acquisti e pagamenti anticipati per i piccoli gruppi, e permette così ai contadini di investire sul proprio sviluppo e sul futuro. La trasformazione delle materie prime in prodotti lavorati, come le tisane e le marmellate, ha permesso di ottenere maggiori margini e di creare occupazione locale, frenando l'esodo dalle zone rurali verso le città dove le condizioni di vita sono nettamente peggiori e favoriscono la disgregazione sociale e l'emarginazione.

La produzione del carcadé e il controllo qualità

I coltivatori trasportano in genere essi stessi il carcadè raccolto ad un centro edificato dal progetto, che comprende uffici, officine per la manutenzione degli impianti di



irrigazione, locali per la trasformazione e lo stoccaggio del carcadè. Qui i fiori vengono messi a seccare al sole su reti metalliche; una volta completato il processo di essiccamento i petali vengono separati a mano dal resto del fiore, confezionati prima in sacchetti di plastica saldati ad un'estremità e poi in sacchetti di carta: una volta inscatolati in grandi cartoni, i sacchetti di carcadè sono pronti per la spedizione. Di un

chilogrammo di fiori freschi di carcadè rimangono 50 grammi di fiori secchi. Particolare attenzione è impiegata nel **controllo della qualità**: Meru Herbs dispone di personale qualificato in grado di monitorare tutte le fasi della produzione e di risolvere in loco eventuali problemi di qualità. Un ulteriore controllo a campione è svolto dal Controllo Qualità di Ctm altromercato, in aggiunta ai normali controlli effettuati alla dogana di ingresso nell'Unione Europea

1986, grazie all'intervento di un'Organizzazione non governativa italiana, l'Aes di Padova, si diede inizio alla prima fase dei lavori che nel 1990 resero irrigue le prime 134 aziende della zona. Una commissione italiana referente del progetto di cooperazione



aveva intenzione inizialmente di ritirare il finanziamento perché non si erano rispettati i tempi di attuazione. In realtà il progetto era stato rifatto dai locali per poter raggiungere più famiglie utilizzando un sistema di tubature a pressione, invece che i canali a cielo aperto. Al termine del confronto il progetto fu rivisto con i suggerimenti dei locali e i lavori eseguiti da ditte italiane.

A questa prima parte del progetto ha fatto seguito un programma di educazione e

formazione all'uso dell'acqua, finanziato dalla Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri italiano e condotto sempre dall'Aes in collaborazione con la controparte locale, la Diocesi di Meru. Nel 1998, tutte le 430 famiglie coinvolte nel progetto ebbero finalmente l'accesso all'acqua. E trattandosi in generale di famiglie, composte in media da dieci persone, si può stimare che i beneficiari del progetto siano oltre quattromila. L'impianto irriguo realizzato risponde a due ordini di esigenze: da una parte, limitare gli effetti delle periodiche siccità sulla popolazione (acqua per uso domestico) e, dall'altra, permettere la coltivazione di piante che hanno bisogno di molta acqua. Ciò rappresenta una parte importante dell'economia agricola locale, dato che quasi tutte le famiglie utilizzano le parcelle irrigue per la produzione di melanzane, zucchine, okro (una verdura locale). La coltivazione del carcadè rappresenta dunque un complemento a questa economia attraverso la vendita alle organizzazioni del commercio equo e con l'aiuto indiretto fornito alla gestione dell'impianto di irrigazione. Dato infatti che il finanziamento del progetto non riesce a coprire tutti i costi, parte del ricavato della vendita del carcadè viene utilizzato per finanziare i costi di gestione dell'impianto irriguo, che a sua volta costituisce lo strumento principale di produzione degli ortaggi da esportazione.

Sulle strade del Kenya che si inoltrano nella savana, si incontrano due diverse economie che muovono il lavoro dei contadini: da una parte la classica economia coloniale centrata sulla produzione di verdure per l'esportazione, che attraverso intermediari locali non dà nessuna

garanzia di acquisto ai produttori, offre prezzi molto variabili e ritardi nei pagamenti. Dall'altra, il canale del commercio equo e solidale che offre prezzi equi, la continuità



Il programma annuale di lavori che la Meru Herbs chiama “*Development and Maintenance*” è in continua evoluzione: la gente di Tharaka sta mettendo un fortissimo impegno per far sì che questa zona arida diventi presto una delle zone più produttive di tutto il Kenya ed il commercio equo e solidale, rappresentando la totalità delle sue esportazioni, supporta questa realtà in maniera concreta.

