

Sulla sostenibilità della filiera dell'avocado in Colombia

CASO STUDIO
CONDOTTO
DA MANI TESE
ALL'INTERNO DEL
PROGETTO
FOOD WAVE



PROMOTED BY
Comune di
Milano

manitese*
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

Concept e coordinamento:
Giosuè De Salvo

Testi:
Stefano Liberti, Giosuè De Salvo

Foto:
Francesco Bellina

Fixer in Colombia:
Christian Escobar Mora

Progetto grafico e impaginazione:
Lilian Visintainer Pinheiro

Data di pubblicazione:
Maggio 2023



CO-FUNDED BY
THE EUROPEAN UNION

Questa pubblicazione è stata realizzata con il sostegno finanziario del Programma di Educazione e Sensibilizzazione (DEAR) dell'Unione Europea. I suoi contenuti sono di esclusiva responsabilità di Mani Tese e non riflettono necessariamente il punto di vista dell'Unione europea.



SOMMARIO

INTRO	04
QUADRO GENERALE	05
PRINCIPALI PROBLEMATICHE RILEVATE	10
Modifica degli eco-sistemi e gentrificazione delle campagne	11
Inquinamento delle falde acquifere e perdita di biodiversità	16
LA VERSIONE DEI GRANDI PRODUTTORI	18
IL RUOLO DEL PUBBLICO	20
CONCLUSIONI	23

INTRO

Nel quadro del progetto *Food Wave – Empowering Urban Youth for Climate Action*, finanziato dalla Commissione Europea nell’ambito del Programma DEAR e coordinato dal Comune di Milano, Mani Tese ha svolto a inizio febbraio 2023 una missione investigativa sulla filiera dell’avocado in Colombia. L’obiettivo era verificare gli impatti ambientali e sociali di uno degli alimenti più trendy tra i giovani europei, e non solo.



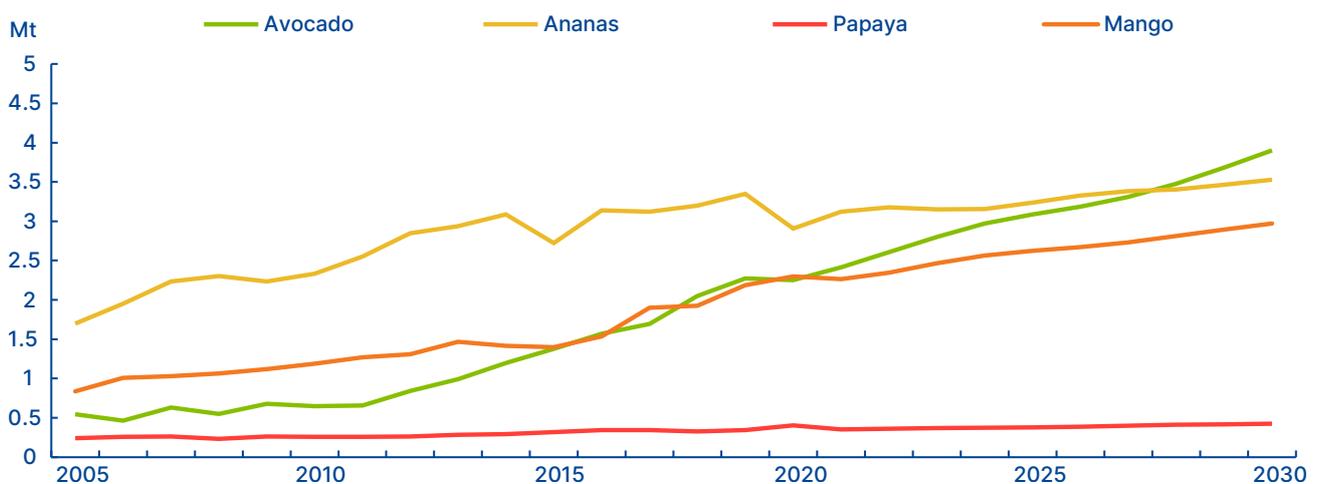


Francesco Bellina

QUADRO GENERALE

Secondo le stime di OCSE (Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico) e FAO (Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite) l'avocado diventerà il frutto tropicale più venduto al mondo. Lo afferma un rapporto co-firmato dai due enti internazionali, *l'Agricultural Outlook 2021-2030*¹, basandosi da un lato sull'impennata della domanda globale e dall'altro sul boom della produzione, che dovrebbe triplicare entro il 2030 (rispetto ai livelli del 2010), raggiungendo quota 12 milioni di tonnellate.

Di questi dodici milioni, 3,9 saranno destinati all'esportazione, superando in termini quantitativi sia ananas che mango.



Trend dell'export globale di frutta tropicale
(fonte: Agricultural Outlook 2021-2030)

¹ <https://www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/fr/c/1449704/>

Gli Stati Uniti e l'Unione Europea, dovrebbero rimanere i principali acquirenti, con rispettivamente il 40 per cento e il 31 per cento delle importazioni globali al 2030.

Ma se i consumatori occidentali apprezzano il frutto nelle sue variegate e composite declinazioni, dal guacamole al poké, fino all'olio per usi cosmetici e alimentari, questo sviluppo vertiginoso non sta avvenendo senza conseguenze nei luoghi di produzione.

In Cile

colpito da una persistente siccità, l'avocado è finito nel mirino delle Nazioni Unite perché sta prosciugando le riserve idriche. L'inviato speciale dell'Onu per il diritto all'acqua, Leo Heller, ha chiesto al governo di Santiago di chiarire la sua posizione rispetto alla coltivazione intensiva del frutto nella regione centrale di Valparaíso, dove le piantagioni stanno privando i residenti dell'acqua potabile.

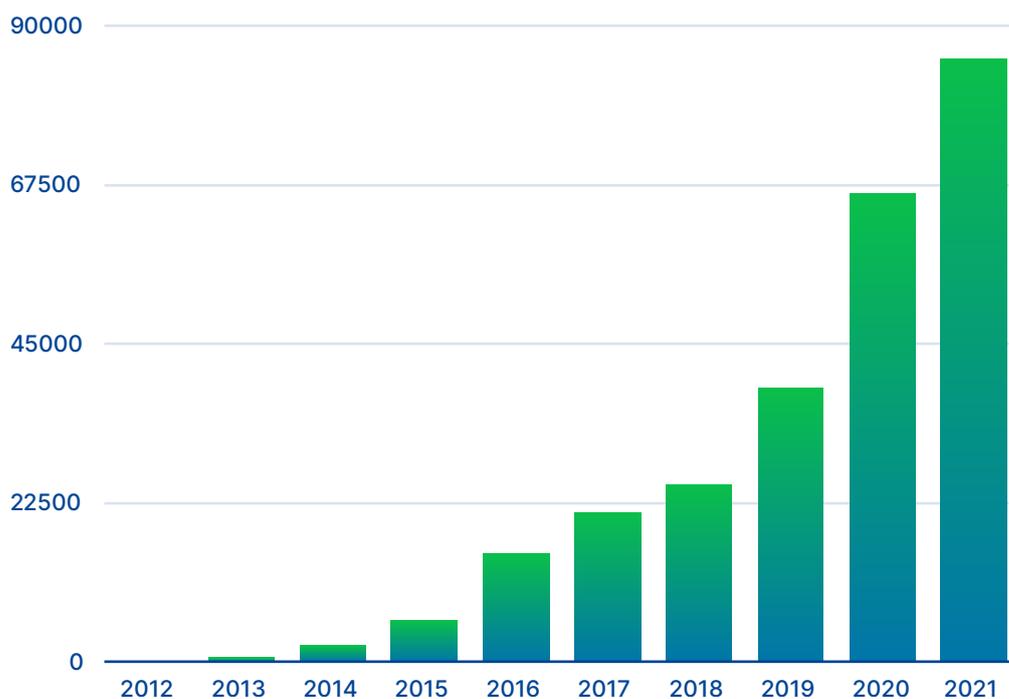
In Messico

“l'oro verde” è diventato oggetto di lotta tra i narcotrafficanti, interessati a mettere le mani su un business che vale circa 3 miliardi di dollari l'anno. Nello stato di Michoacán, dove è concentrata la produzione, i narcos impongono il pizzo ai coltivatori e combattono una guerra sanguinosa tra di loro e con l'esercito per controllare tutte le fasi della filiera.

In Colombia

i cartelli della droga non sembrano per il momento interessati direttamente alla produzione ma l'investimento sulla varietà “hass” sta facendo segnare record su record. Nel giro di pochi anni il paese di Jose Marti e di Gabriel Garcia Marquez è infatti diventato il secondo produttore mondiale (dopo il Messico) e il secondo esportatore verso l'Unione Europea (dopo il Perù), passando dalle 500 tonnellate esportate nel 2013 alle 85 mila (+17.000%) del 2021.

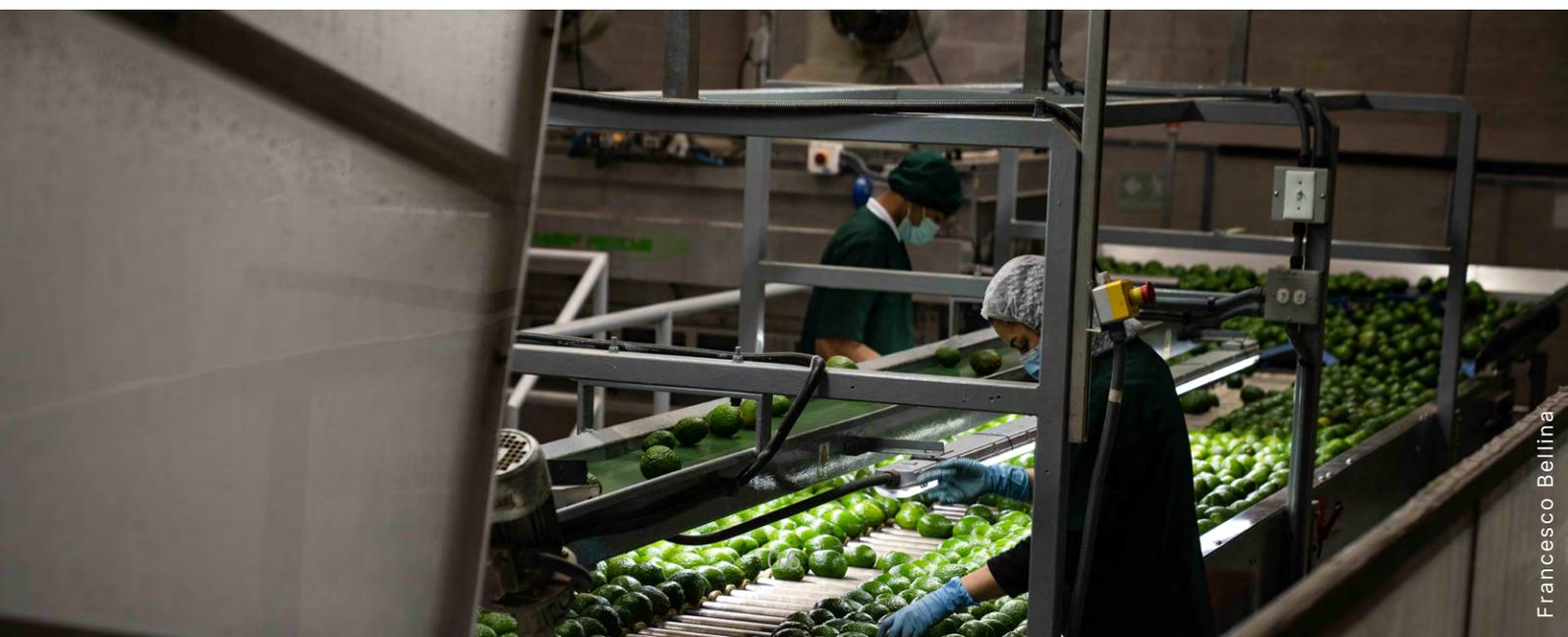




Importazioni di avocado dalla Colombia alla UE in tonnellate
(fonte: Eurostat)

Questo boom è stato facilitato da tre fattori: la collocazione geografica ai tropici, che consente di avere frutti praticamente tutto l'anno; l'affaccio su due oceani e la vicinanza del canale di Panama, che permette di ridurre i tempi di trasporto via nave; infine, ma non in ordine di importanza, un ambiente tradizionalmente aperto agli investimenti esteri.

Oggi un frutto su sette che sbarca nei supermercati europei viene dalla Colombia. E tutto lascia pensare che questa cifra aumenterà ancora, anche perché i trend di consumo indicano crescite a due zeri praticamente in ogni stato europeo.



Reporters	Import value 2021	Import quantity 2021	Export value 2021
Sweden	13.782 €	3.557 Kg	-
Ireland	715.614 €	285.299 Kg	-
Italy	998.593 €	444.480 Kg	-
Germany	1.611,888 €	866.333 Kg	-
Belgium	2.261,641 €	1.225,271 Kg	-
France	7.540,025 €	4.049,153 Kg	-
Spain	20.331,144 €	11.164,392 Kg	-
Netherlands	150.107,665 €	67.226,850 Kg	-
Total	183.580,352 €	85.265,335 Kg	-

Importazioni per singoli Paesi UE
(fonte: Eurostat)

Nel grafico che rappresenta la scomposizione per singoli paesi delle importazioni verso l'Unione europea nel 2021, si nota una chiara preponderanza dei Paesi Bassi. Una preponderanza che è dovuta al fatto che la stragrande maggioranza dei frutti viene spedito dai porti situati sulla costa caraibica colombiana, Santa Marta e Cartagena de Indias, attraverso l'Oceano Atlantico e arriva a Rotterdam, che funge da centro di smistamento per buona parte del continente.

La filiera funziona così: i frutti vengono prodotti in un'area che si estende tra i 1.500 e i 2.500 metri sul livello del mare lungo la cordigliera centrale. Dalle piantagioni – distribuite per l'86 per cento della superficie coltivata tra i dipartimenti di Tolima, Antioquia, Caldas, Santander, Bolívar, Cesar, Valle del Cauca e Quindío – le casse piene di avocado vengono trasportate nei centri di raccolta o direttamente nelle cosiddette "empacadoras", fabbriche di confezionamento in cui i singoli frutti sono selezionati a seconda delle diverse esigenze degli acquirenti. Qui sono poi instradati in camion frigorifero verso i porti di cui sopra. Dopo 15-20 giorni, le navi container arrivano al porto olandese.

Per tutto questo periodo, dall'empacadora al supermercato, il frutto è tenuto a una temperatura di massimo cinque gradi, per bloccarne la maturazione. Quando raggiunge gli scaffali di vendita, a 10 mila chilometri di distanza dal luogo in cui è coltivato, può essere trascorso anche un mese da quando è stato raccolto.

ZONA OCCIDENTE - EJE CAFETERO

Departamentos: Antioquia, Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca
Área Sembrada: 31.470 Has.
Producción: 277.741 Ton. (49% Nal.)
Rendimiento: 10 ton/has.
Varietades: Hass - Papellillos
Tipo de productores: Pequeños - Empresarios
Agroindustria: Principalmente acopio y embalaje, poco en Transformación

ZONA CENTRO

Departamentos: Tolima
Área Sembrada: 13.861 Has.
Producción: 79.674 Ton. (18% Nal.)
Rendimiento: 8 ton/has.
Varietades: Hass - Papellillos
Tipo de productores: Pequeños, Medianos y grandes
Agroindustria: Selección y Empacado de la Fruta

ZONA COSTA ATLÁNTICA

Departamentos: Bolívar y Cesar
Área Sembrada: 6.333 Has.
Producción: 41.563 Ton. (15% Nal.)
Rendimiento: 10 ton/has.
Varietades: Criollos Antillanos
Tipo de productores: Pequeños
Características: Comprende la eco región Montes de María y Serranía del Perijá

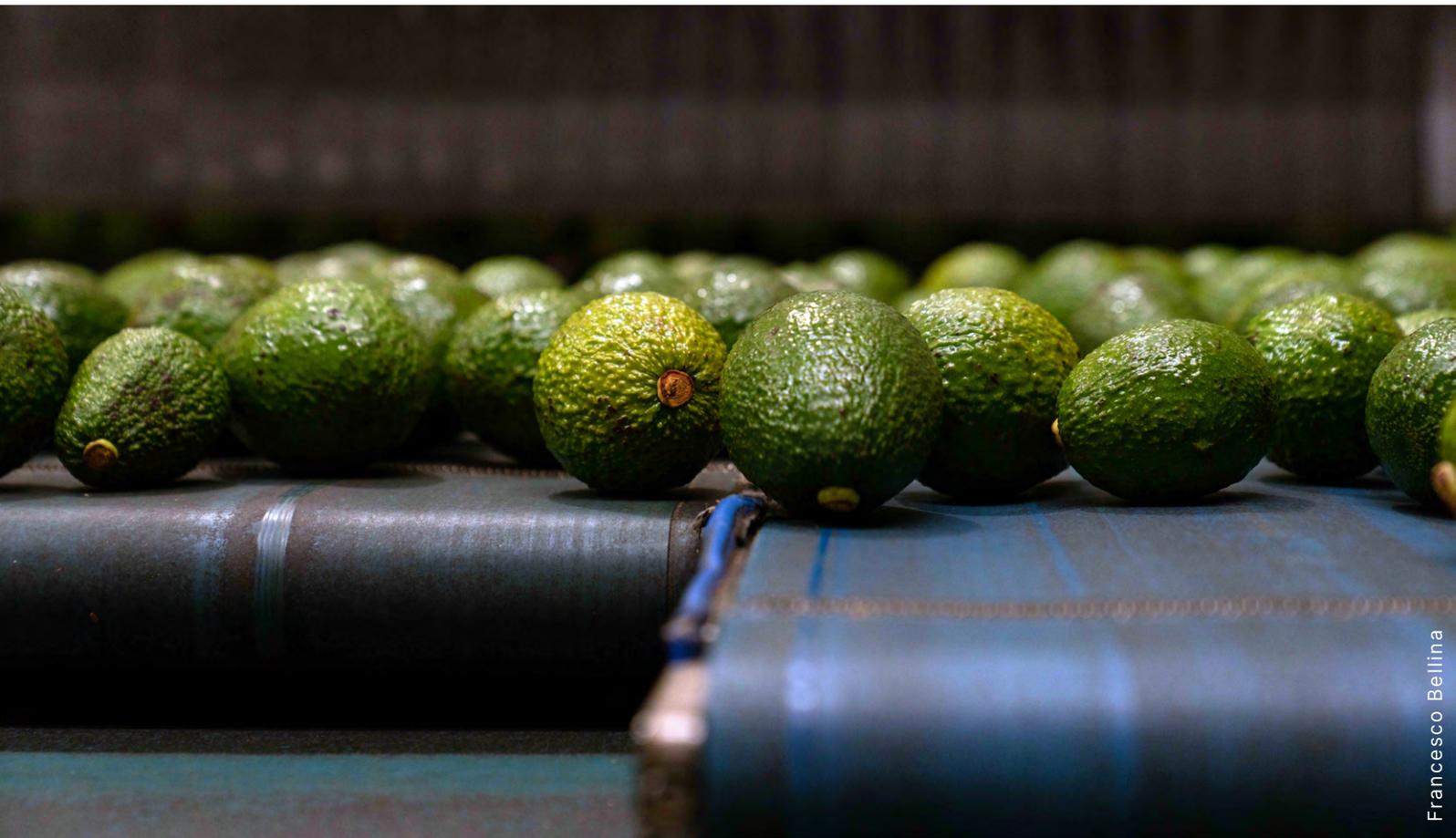
ZONA SANTANDERES

Departamentos: Santander
Área Sembrada: 7.264 Has.
Producción: 34.771 Ton. (13% Nal.)
Rendimiento: 10 ton/has.
Varietades: Criollos y Antillanos
Tipo de productores: Pequeños y medianos
Características: Poca tecnificación del cultivo
Agroindustria: Pequeña

ZONA ORIENTE

Departamentos: Cundinamarca, Boyacá, Meta, Casanare y Arauca
Área Sembrada: 6.081 Has. (15,1% Nal.)
Producción: 36.761 Ton. (13% Nal.)
Rendimiento: 8 ton/has.
Varietades: Papellillos verdes
Tipo de productores: Pequeños
Agroindustria: Pequeña

Mapa delle aree di produzione di avocado in Colombia
(fonte: Ministero Agricoltura Colombiano)





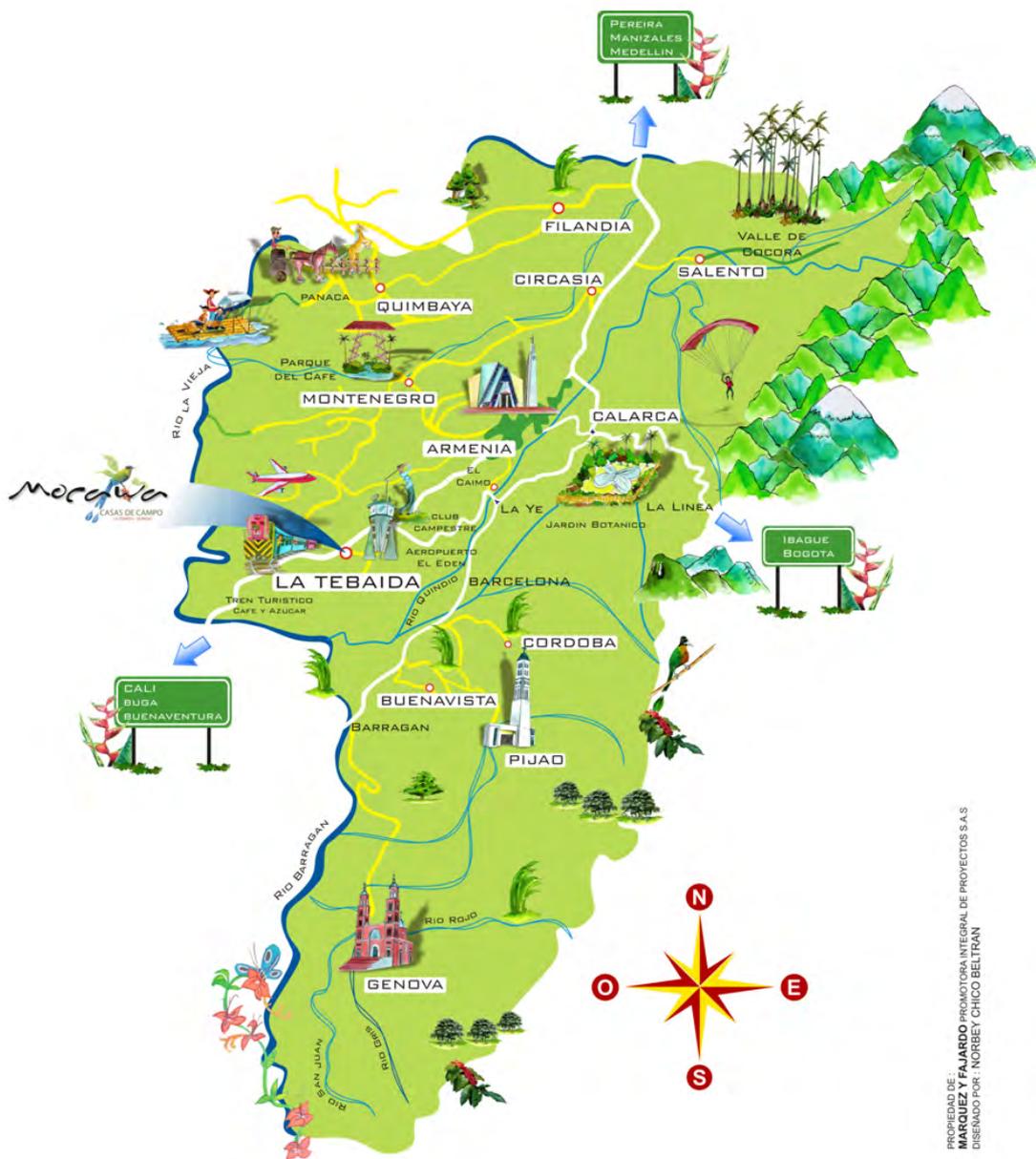
PRINCIPALI PROBLEMATICHE RILEVATE

La missione svolta da Mani Tese si è focalizzata nel dipartimento del Quindío, dove negli ultimi mesi la cronaca ha fatto registrare una forte tensione tra grandi imprese e società civile circa gli impatti di questa nuova coltura in termini ambientali, sociali ed economici. Durante i dieci giorni in loco, preceduti da un intenso lavoro di ricerca da desk, il team di investigazione ha incontrato i rappresentanti dei seguenti gruppi di interesse: piccoli produttori agricoli, attivisti per l'ambiente e i diritti umani, deputati regionali e nazionali, manager aziendali, rappresentanti delle associazioni imprenditoriali, presidi e insegnanti di scuola, studenti e studentesse, dirigenti della pubblica amministrazione.

L'obiettivo era raccogliere tutti i punti di vista, in modo da poter proporre ai lettori e alle lettrici del presente lavoro un quadro il più esaustivo possibile e una serie di domande aperte su cui riflettere. Domande che riguardano, nel particolare, la filiera produttiva dell'avocado in Colombia e, più in generale, le dinamiche che caratterizzano le catene del valore globali del settore agro-alimentare industriale.

Modifica degli eco-sistemi e gentrificazione delle campagne

Il Quindío è un piccolo dipartimento al centro della cordigliera andina colombiana, a metà strada tra Cali e Medellin. Ha una vocazione turistica. Qui vengono ogni anno migliaia di escursionisti, che vengono a fare trekking e ammirare gli alberi simbolo del paese, le *palme da cera*, uniche al mondo perché crescono a più di 2.000 metri di altitudine.



Mappa del Quindío con
le principali attrazioni turistiche

L'area in cui si sta sviluppando la produzione è prevalentemente occupata dal *bosque andino*. Si tratta di un eco-sistema tropicale ricco di biodiversità ma estremamente fragile che, grazie alle sue funzioni di serbatoio di acqua e di deposito netto di carbonio, svolge un ruolo importante nella mitigazione del riscaldamento globale.

Non ci sono ancora statistiche ufficiali, ma il semplice dato visivo mostra come intere aree di *bosque andino* sono state deforestate per fare spazio alle piantagioni di avocado.

Secondo le accuse degli ambientalisti, le grandi ditte straniere venute nel dipartimento hanno invaso aree protette, deviato fiumi per ottenere l'acqua necessaria alle coltivazioni, costruito strade senza permesso e piantato alberi in zone proibite, violando una delle leggi cardine del sistema di protezione dell'ambiente nel Paese: la Ley Segunda² "per lo sviluppo dell'economia forestale e la protezione del suolo, delle acque e della fauna selvatica".

² <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/08/ley-2-1959.pdf>



“Queste aziende transnazionali stanno modificando per sempre ambienti unici al mondo per mettere in piedi monoculture industriali.”

(Nestor Ocampo, presidente della Fundación Ecológica Cosmos, Calarcá)

La gran parte della produzione di avocado nel dipartimento è in effetti condotta da gruppi economici cileni, peruviani e messicani, con piantagioni che si estendono dai 500 ai 1.000 ettari; che stanno comprando la terra dai piccoli produttori, *campesinos*, e modificando la composizione sociale delle campagne.

Lo sa bene Carlos Mario Muñoz, un agricoltore di quarant'anni, che abbiamo incontrato sulle montagne intorno a Pijao, nella parte meridionale del Quindío. Ha un appezzamento di 7 ettari dove coltiva banane, caffè, pomodori e qualche ortaggio.

All'ombra del patio della piccola casa di due stanze con tetto di lamiera dove vive con la moglie e la figlia quindicenne, racconta di quando, un paio di anni fa, alcuni uomini che non conosceva sono venuti a proporgli l'acquisto della sua proprietà. *“Volevano darmi 150 milioni di pesos (poco meno di 30 mila euro ndr), ma ho rifiutato perché mi sembrava poco”.*

Muñoz è una mosca bianca: è uno dei pochi a essersi opposto alla vendita. Basta guardarsi intorno per averne contezza: circondato da alberi di avocado, il suo fondo somiglia al villaggio di Asterix assediato dalle legioni romane.

“Quel che è certo è che qui intorno non c'è più nessuno. Siamo rimasti solo noi. E anche la natura sta cambiando”.

(Carlos Mario Muñoz, campesino di Pijao)

Il Quindío è al centro dell'eje cafetero, la zona tradizionalmente coltivata a caffè che nel 2011 l'Unesco ha inserito nella lista dei siti patrimonio dell'umanità. Nonostante il riconoscimento, di caffè da queste parti se ne coltiva sempre meno, perché le crisi che si sono susseguite negli ultimi vent'anni ne hanno minato la redditività.

Così i piccoli proprietari stanno vendendo, lasciando lo spazio alle grandi coltivazioni delle ditte straniere. E, inesorabilmente, qui sta mutando non solo il paesaggio ma anche la composizione sociale.

Oggi, in questa zona già popolata dalle famiglie dei piccoli coltivatori, non si vede quasi nessuno: le monocolture di avocado non richiedono la presenza in loco di lavoratori, ma solo manodopera impiegata a giornata trasportata da lontano con i furgoni.

Le scuole rurali stanno chiudendo una dopo l'altra per mancanza di alunni. La visita di alcune di queste nella zona di Pijao, dove si ha una grande concentrazione di piantagioni, ci ha confermato il dato.

“Solo pochi anni fa qui c'erano più di venti alunni”, dice l'insegnante, che preferisce non essere citata per nome “per non avere problemi con il Ministero”. La scuola è rimasta chiusa un anno ed ha riaperto di recente solo grazie alla custode, che si è trasferita qui con i suoi quattro figli.

“Questi territori si stanno spopolando”, sospira la maestra, che impiega due ore di motorino mattina e sera per venire al lavoro. “Ormai qui ci sono solo avocado. Non c'è più vita. Per non parlare del loro modo di coltivare: quando spruzzano i pesticidi, dobbiamo chiudere le finestre e barricarci dentro”.



“Stiamo assistendo a un vero e proprio processo di gentrificazione delle campagne, che spinge i campesinos ad abbandonare le terre in favore del grande capitale”

(Nestor Ocampo)

Che fine fanno questi campesinos? Emigrano nelle città, ci spiegano, dove finiscono spesso per svolgere lavoretti informali, andando a ingrossare le fila del sottoproletariato urbano. Il guadagno fatto con la vendita del terreno si rivela presto effimero, perché privandosi della proprietà hanno perso i propri mezzi di sostentamento.

Eppure la proprietà della terra è una questione così importante in Colombia che è diventata il primo punto di discussione negli storici colloqui di pace svoltisi a L'Avana nel 2016³ tra il governo di Bogotá e il gruppo dei guerriglieri delle Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (Farc).

³ <https://www.jep.gov.co/Normativa/Paginas/Acuerdo-Final.aspx>



L'hanno chiamata "Riforma Rurale Integrata" perché l'importanza attribuita all'accesso alla terra, all'attivazione produttiva delle aree rurali e al reinserimento socio-economico di ex guerriglieri e vittime, precede addirittura il coinvolgimento degli ex combattenti nella vita politica della Colombia e la questione del traffico di droga.

Inquinamento delle falde acquifere e perdita di biodiversità

La necessità di avere frutti perfetti destinati all'esportazione richiede un ampio uso di pesticidi chimici. Questi vengono somministrati fino all'allegagione, cioè alla comparsa del frutto dopo la fioritura, per evitare che si trovino poi residui che impediscano l'esportazione.

Il deputato regionale Luis Carlos Serna, di formazione biologo, ha fatto condurre uno studio delle acque del dipartimento. L'analisi ha rilevato la presenza di una serie di sostanze nocive, per lo più cancerogene, tra cui: Aldrin, Phorate, Mevinfos, Methylparation, Merphos, Fensulfothion, Fenclorfos, Ethoprofos, Disulfoton, Dichlorvos, Dementon O, Coumafos, Chlorpyrifos, Azinfos Methyl, Transchlordane, Heptachlor, Endrin, Endosulfan Sulfate, Dieldrin, Cis-chlordane, Endosulfan I e II, d_BHC, Alpha BHC, 4.4 DDT e 4.4 DDE.

“L'acqua ha 138 unità di organo clorurati per unità di liquido, mentre la misura legale è di 5 o meno di 5 unità. Abbiamo trovato alcuni prodotti chimici per l'agricoltura che sono stati banditi in Colombia dagli anni '50”.

(Luís Carlos Serna, deputato di "Colombia Humana")

Banditi in Colombia e banditi anche in Europa che, però, pur vietandone l'uso all'interno dei confini dei Paesi UE, ne consente l'esportazione verso i Paesi del Sud del mondo dove i controlli sono meno stringenti. Nel 2018, anno a cui fa riferimento

L'Atlante dei pesticidi 2023⁴, l'Italia era sul podio dell'export, in seconda posizione con 9.499 tonnellate, seguita dalla Germania con 8.078. Primo, lontanissimo, il Regno Unito con 32.187. E il trend è crescente, considerando che le cinque principali aziende agrochimiche europee, fra cui Bayer, Basf e Syngenta, generano già oggi più di un terzo delle loro vendite di pesticidi da principi attivi classificati dalla FAO come "altamente pericolosi".

Tornando alla Colombia, il monitoraggio pubblico si concentra a valle della filiera. Se l'Istituto Nacional Agropecuario (INA) controlla infatti tutti i campioni di frutti che vengono esportati, con appositi laboratori nelle stesse ditte di confezionamento, per verificare che non ci siano residui di agro-chimici, nessuno svolge analisi sistematiche delle acque del Quindío.

“Così a noi restano le falde inquinate, all'estero vanno i frutti perfetti”.

(Luís Carlos Serna)

Il deputato aggiunge che la popolazione delle aree con maggiore presenza di avocado appare colpita dai più evidenti sintomi di intossicazione da agrofarmaci: cefalee, nausea, vomito. Serna sostiene che l'acqua che scorre dalle piantagioni quando piove è contaminata dai prodotti chimici e scende lungo il pendio delle colline fino ai fiumi che alimentano gli acquedotti, dove vengono convogliati per il consumo umano senza alcun filtro adeguato.

Altro argomento è la moria delle api. Negli ultimi anni, nel Quindío si sono persi 44 mila alveari, secondo Serna. *“Le api sono sentinelle ambientali. Se muoiono in massa, vuol dir che sta accadendo qualcosa di particolarmente grave”*, ci dice. Il macrodato è confermato da Carlos Mario Muñoz, che descrive sconcolato i danni che lui stesso ha subito. *“Avevamo sette arnie per produrre miele. A un certo punto abbiamo trovato morte tutte le api. È stato impressionante”*. L'uomo non ha dubbi sulle cause della strage: *“Sono stati i trattamenti a uccidere gli insetti”*.

Tale osservazione empirica è suffragata da una recente ricerca dell'Università di Sidney⁵ che nello stimare che la biomassa mondiale degli insetti sta calando del 2,5% annuo, individua nell'uso massiccio di pesticidi una delle principali cause di tale

⁴ La versione italiana dell'ATLANTE DEI PESTICIDI è pubblicata da: Heinrich-Böll-Stiftung, Fondazione Cariplo, Coalizione CambiamoAgricoltura. Quella inglese da Heinrich-Böll-Stiftung, Friends of the Earth Europe, PAN Europe.

⁵ <https://www.sydney.edu.au/news-opinion/news/2019/02/12/insect-population-faces--catastrophic--collapse--sydney-research.html>

abbattimento progressivo. Tra questi, gli insetticidi neonicotinoidi, introdotti negli anni '90, oggi i più noti e usati a livello globale, sono circa 7.000 volte più tossici per le api del DDT. Come effetti sub letali essi generano: ostacoli delle facoltà di apprendimento, di comunicazione e di orientamento; danni al sistema immunitario, rendendo le api meno fertili e più soggette alle malattie.

LA VERSIONE DEI GRANDI PRODUTTORI

Secondo i produttori e gli esportatori su larga scala che abbiamo incontrato nel corso della missione, l'abuso di agrofarmaci non è considerato reale e, se esiste, è da ricondursi ad altre tipologie di colture, come le banane o l'avocado non da esportazione.

“Si tratta di pochi casi isolati, che riguardano aziende che all'inizio non conoscevano bene le normative colombiane”, afferma Diego Aristizábal, presidente della Federazione nazionale di produttori di avocado.

L'uomo sottolinea che il settore produce ricchezza e posti di lavoro, garantendo un'alternativa a un settore agricolo in affanno dopo la crisi del caffè.

“La demonizzazione cui siamo sottoposti è assurda. Noi produttori siamo i primi a tutelare l'ambiente. È nel nostro interesse: se questo si degrada non saremmo più in grado di lavorare”.

Secondo il presidente dei coltivatori, le aziende che producono avocado hanno protocolli più stringenti di quelle che tradizionalmente fanno caffè, banane o altra frutta esotica. *“Il mercato ci chiede sostenibilità e noi siamo felici di attuarla”,* aggiunge, mostrandoci un progetto, sulla carta, di autoproduzione di fertilizzanti e pesticidi biologici a cui la sua federazione sta lavorando insieme all'università di Armenia, capoluogo del Quindio.

“Il consumo del frutto sta crescendo e gli ettari attualmente coltivati non saranno sufficienti a soddisfare la domanda mondiale”, continua Aristizábal, secondo il quale l'avocado è una vera e propria manna per il settore agricolo colombiano.

Sulle accuse di quanti sostengono che le piantagioni stanno portando alla scomparsa del bosco andino, il suo giudizio è netto. *“Esagerano. Gran parte delle coltivazioni avvengono su territori già deforestati su cui si faceva pascolo o si coltivava caffè”.*

Anche secondo Jorge Enrique Restrepo, direttore di Corpohass, federazione nazionale di produttori ed esportatori di avocado hass, incontrato nei suoi uffici di Medellin, il settore ha potenzialità enormi, ma non nasconde i problemi dal suo punto di vista. *“Possiamo espandere le coltivazioni, ma senza le infrastrutture si può fare poco: se il raccolto non raggiunge in tempo le empacadoras, diventa inutilizzabile. In diverse aree rurali della Colombia le strade sono pessime e le piantagioni sono spesso in zone impervie. E poi ci sono le norme che impediscono la coltivazione in aree protette”.* Restrepo si riferisce in particolare alla Ley Segunda per la tutela delle riserve forestali: *“Quella norma è ritagliata sulla Colombia di sessanta anni fa. Sarebbe il caso di rivederla alla luce delle esigenze attuali”.*

BOX 1

Il progetto FAO per la frutta tropicale sostenibile

Le criticità messe in luce in questo rapporto, insieme ad altre che caratterizzano altri paesi di produzione, sono ben note alle grandi agenzie internazionali. È per questo che la Food and Agriculture Organization (FAO) ha avviato un progetto per “creare catene di valore responsabili per la produzione sostenibile e il commercio di frutta tropicale”, anche noto come “Responsible Fruit Project”⁶. Questo progetto coinvolge aziende, organizzazioni di agricoltori e altri attori chiave nella produzione e distribuzione dell’avocado e dell’ananas. Il suo obiettivo è migliorare le prestazioni aziendali, aiutando queste due filiere a essere più sostenibili e resilienti. L’adesione è volontaria e gratuita, oltre che strettamente confidenziale.

⁶ <https://www.fao.org/markets-and-trade/areas-of-work/emerging-trends-challenges-and-opportunities/building-responsible-global-value-chains-for-the-sustainable-production-and-trade-of-tropical-fruits/en/>

IL RUOLO DEL PUBBLICO

Ma come è avvenuto che un territorio remoto come il Quindío, non facilissimo da raggiungere e la cui lontananza dal mare lo rende poco adatto alle esportazioni, abbia suscitato un interesse così massiccio da parte delle multinazionali estere? L'arrivo di quest'ultime è stato sostenuto e attivamente promosso da specifiche politiche pubbliche. La Camera di Commercio locale ha creato un ente ad hoc, chiamato "Invest in Armenia", con il compito di favorire l'ingresso di aziende straniere o colombiane provenienti da altri dipartimenti.

"Dal 2016, anno in cui abbiamo cominciato l'attività, abbiamo coadiuvato investimenti nel settore dell'avocado per un valore di 47 milioni di dollari", dice il direttore dell'agenzia Juan Sebastian Perez. Il responsabile sottolinea come l'ente tende a promuovere investimenti che siano sostenibili dal punto di vista ambientale. Ma alla domanda sulle procedure di infrazione aperte per violazione delle norme, risponde che la cosa non è di sua competenza. "Il nostro fine primo è portare sviluppo e posti di lavoro".



Perez elenca tutte le aziende che sono arrivate negli ultimi anni: Camposol (Perù), Westfalia (Sudafrica), Cerro Prieto (Perù), Wakate (USA), Cartama (Colombia), NAF (Colombia), Michoacán (Messico), Altos del Valle (Cile), Green SuperFood (Cile). Ed evidenzia come il movimento è in netta crescita: *“Ci sono anche un paio di brand europei interessati a venire, anche se non posso fornire dettagli perché l'accordo è ancora in via di concretizzazione”*.

Esiste il pericolo concreto che tutte le terre dell'*eje cafetero* finiscano in mano straniera? Il direttore di *“Invest in Armenia”* lo esclude: *“Sono talmente tanti i proprietari che sarebbe impossibile un accaparramento su larga scala”*. Luis Carlos Serna invece è convinto che il processo abbia già superato il livello di guardia. *“Insieme a una senatrice nazionale, stiamo scrivendo un progetto di legge secondo cui la proprietà delle terra in mano straniera non può superare il 10 per cento in ogni dipartimento, anche se nel Quindío siamo già ampiamente oltre questo limite”*, sottolinea.

Se mai sarà presentata all'assemblea nazionale, questa legge ha scarsissime possibilità di essere approvata. Gran parte della classe politica e imprenditoriale del Paese considera gli investimenti esteri una benedizione, soprattutto in agricoltura.

Lo stesso Gustavo Preto, il primo presidente di sinistra della Colombia, eletto nell'agosto del 2022, ha magnificato questa produzione, esprimendo il desiderio di sostituire *“il petrolio con l'avocado”* come primaria fonte di entrate nel paese. Serna appartiene a *“Colombia Humana”*, lo stesso partito del presidente, ma su questo tema paiono lontani anni luce.

Se il capo dello stato ha pubblicamente detto anche altro, sottolineando che è necessario impedire la formazione di latifondi e tutelare i piccoli produttori, appare evidente che a opporsi sono due diversi modelli agricoli: l'avocado è l'espressione di un sistema di produzione intensivo, basato sulla monocoltura e su investimenti di partenza massicci. I piccoli produttori non hanno i mezzi né il capitale per entrare attivamente in questo mercato. Anzi, da questo sistema finiscono per essere schiacciati, perché aumentando la pressione sulla terra ne vengono automaticamente allontanati. Il risultato, secondo Serna, è uno solo: *“Stanno privatizzando l'ambiente, imponendo un paradigma di sviluppo basato su una coltura puramente da esportazione. Così stiamo sacrificando la nostra sovranità alimentare”*.

A vigilare sul rispetto delle norme ambientali, ci sarebbe la Corporación Autónoma Regional del Quindío. L'ente pubblico ha aperto tredici indagini su possibili infrazioni negli ultimi tempi. A Pijao un'azienda è stata costretta a sradicare 810 alberi piantati in area protetta. Più a nord nel dipartimento, nella cittadina di Salento, a un'altra azienda è stata comminata una multa di 63 milioni di pesos (12 mila euro ndr) per aver usato acqua senza autorizzazione e aver piantato alberi in un'area di protezione forestale.

“Ma si tratta di spiccioli. Cosa sono queste multe irrisorie per aziende che investono milioni di dollari?”, dice ancora Serna. “La legge proibisce la monocoltura nelle aree di riserva forestale, come è gran parte del Quindío”, aggiunge il deputato mostrando una mappa in cui si vede in modo plastico la sovrapposizione tra zone protette e zone di produzione dell'avocado. “Questi gruppi agiscono in spregio alle leggi perché sanno che il massimo inconveniente in cui possono incorrere è una sanzione amministrativa”.

BOX 2

La produzione europea

Per quanto non lontanamente paragonabile a quella proveniente dai grandi produttori centro e sudamericani come Messico, Colombia, Perù e Cile, e dal Sudafrica, si sta sviluppando all'interno dell'Unione europea una produzione autoctona di avocado. Questo sviluppo è trainato oltre che dall'enorme richiesta, dalle mutate condizioni climatiche nell'area mediterranea, con temperature che non vanno mai sotto lo zero e consentono quindi agli alberi di sopravvivere all'inverno e dare buoni raccolti nella stagione estiva.

Gran parte della produzione avviene in Spagna, dove sono impegnati 18mila ettari, per una produzione di 115mila tonnellate nel 2021. 2.500 ettari sono coltivati in Portogallo, poco meno di 2.000 in Grecia e meno di 1.000 in Italia (dati Eurostat).



Conclusioni (con domande aperte)

Come abbiamo avuto modo di verificare durante la permanenza nel paese, l'avocado non è estraneo alla cultura alimentare della Colombia. Il frutto verde è presente in gran parte dei piatti tipici, tanto che il ministero dell'agricoltura stima un consumo pro capite di 6,3 chili all'anno (in Europa siamo intorno a 1,33 chili l'anno; negli Stati Uniti sui 3,8 chili). Ma a imporsi su queste nuove piantagioni è una nuova varietà, che è ancora poco conosciuta a livello locale perché non si era mai vista qui fino a dieci anni fa: l'hass.

Con la sua tipica scorza rugosa e le sue piccole dimensioni, l'avocado hass è quello che ormai più comunemente si vede nei supermercati europei e nord-americani. E che di conseguenza occupa in modo sempre più preponderante le colline della Colombia.

Questo frutto è il protagonista di una storia di successo nata dal caso. Negli anni '20 del Novecento il signor Rudolf Hass, un postino di Los Angeles, mise nel suo giardino delle piantine di avocado, tentando di fare degli innesti per rafforzare la varietà più comune del frutto, chiamata *fuerte*.

In una pianta l'innesto non funzionò e il coltivatore fu quasi tentato di abbatterla. La lasciò invece crescere.

Di lì a un paio d'anni, l'albero cominciò a produrre frutti diversi da quelli cui tutti erano abituati, dalla scorza più rugosa e spessa. Il figlio del coltivatore amatoriale li assaggiò e segnalò al padre che erano più saporiti di quelli tradizionali. L'uomo decise allora di brevettare questa varietà con il suo nome.

Oggi il 95 per cento degli avocado che sono commercializzati appartengono a questa tipologia, apprezzata non solo per il sapore, ma per la forma ridotta che ben si adatta al trasporto da un capo all'altro del pianeta e per il fatto che diventa nera quando raggiunge la maturazione, fornendo un'indicazione esteriore su quando è il momento giusto per consumarla.

Per molti versi, la storia dell'avocado hass è simile a quella della banana "cavendish", che pur essendo una delle centinaia di varietà presente al mondo, ha oggi il monopolio pressoché assoluto degli scambi internazionali ed è basata su un modello che ha portato alla creazione delle "repubbliche bananiere" del Centro-America, con le terre per lo più organizzate in latifondi controllati da società straniere e i *campesinos* locali costretti a diventare braccianti a giornata.

La prima domanda aperta che si pone è dunque la seguente:

"Quanto è grande il rischio che l'avocado diventi un nuovo vettore di land grabbing in un paese come la Colombia che è in larga parte ancora vergine e in cui le prospettive aperte dalla pace con i gruppi armati, stanno facendo accorrere in massa gli investitori stranieri?"

Per i grandi produttori ed esportatori, come abbiamo visto più sopra, i problemi sono altri. Riguardano la carenza di infrastrutture viarie, l'ambientalismo ideologico e soprattutto le leggi di protezione delle riserve forestali che non sono a misura di mercato globale.

Ed è probabilmente questo il nocciolo della questione e dello scontro attuale tra produttori, attivisti e contadini, che trova nel Quindío la sua massima espressione, e che ci porta a una seconda domanda: **“Cosa è più giusto per i colombiani? Mantenere intatte le aree che svolgono servizi eco-sistemici per il mondo intero o “metterle a produzione”, con l’idea che ciò porterà ricchezza e benefici a tutto il Paese?”.**

Il dilemma di fondo è lo stesso che si vede in buona parte dei Paesi emergenti o in via di sviluppo che sono diventati fornitori agricoli globali: quello tra tutela dell’ambiente e crescita di un’economia legata alle esportazioni. Se per i beni alimentari di base, come i cereali, è difficile immaginare un’alternativa, perché sono il fulcro della dieta della popolazione mondiale, per l’avocado il discorso è diverso. Si tratta di un prodotto tutto sommato superfluo, facilmente sostituibile.

La crescita esponenziale dei consumi nel Nord del mondo, spinta dagli investimenti milionari in marketing sui presunti benefici per la salute, sottende quindi una serie di domande aperte finali rivolte ad ognuno di noi in quanto cittadini e consumatori: **“Qual è il vero prezzo delle mode alimentari quali la Quinoa ieri e l’Avocado oggi? Esistono delle alternative più sostenibili in termini di emissioni di CO2, preservazione degli eco-sistemi e salvaguardia della dignità delle popolazioni più svantaggiate? È possibile immaginare un nuovo sistema agro-alimentare mondiale in cui i profitti di pochi siano subordinati ai diritti di tutti?”.**

Siamo un'Organizzazione Non Governativa che da oltre cinquant'anni si batte per la giustizia sociale, economica e ambientale nel mondo.

Operiamo in Africa, Asia e America Latina con progetti di cooperazione internazionale per sviluppare insieme alle comunità locali un'economia autonoma e sostenibile. In Italia promuoviamo progetti, campi di volontariato e stili di vita improntati alla solidarietà e alla sostenibilità attraverso migliaia di volontari attivi sul territorio.

Educhiamo i cittadini e le cittadine di domani al rispetto degli esseri umani e del pianeta attraverso laboratori di Educazione alla Cittadinanza Globale.

Siamo parte di un movimento popolare globale nato per cambiare il mondo, a cominciare da noi stessi.

Continuiamo a farlo dal 1964. E non abbiamo nessuna intenzione di fermarci.

Per saperne di più,
visita: www.manitese.it



PROMOTED BY
Comune di
Milano

Il progetto "Food Wave Empowering urban youth for climate action" si propone l'obiettivo di accrescere la conoscenza, la consapevolezza e l'ingaggio dei giovani tra i 15 e i 35 anni su pratiche sostenibili di consumo e produzione di cibo per la mitigazione e l'adattamento al cambiamento climatico.

Si tratta di un progetto co-finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma DEAR e promosso dal Comune di Milano insieme a Mani Tese, ActionAid Italia, ACRA e 25 partner di progetto in 17 paesi.

Per saperne di più,
visita: www.foodwave.eu