

Unità di apprendimento per la Scuola Primaria

Cioccolato che passione



Laboratorio di Convivenza civile sul tema del Cacao

Obiettivi Formativi

Conoscere le caratteristiche di un prodotto alimentare

Usare e comprendere testi argomentativi , narrativi, descrittivi

Conoscere i problemi del commercio globale

Conoscere le caratteristiche e le proprietà di un prodotto alimentare ed essere consapevole delle problematiche connesse con la sua produzione

Competenze:

- conosce le caratteristiche del cacao

- conosce le caratteristiche del cacao e le fasi di produzione del prodotto

- conosce le caratteristiche del cacao , le fasi di produzione del prodotto e alcune problematiche della globalizzazione

Tempi febbraio –marzo

Personalizzazione:

- lavoro di gruppo, lavorare in gruppo cooperativo

- attività pratiche

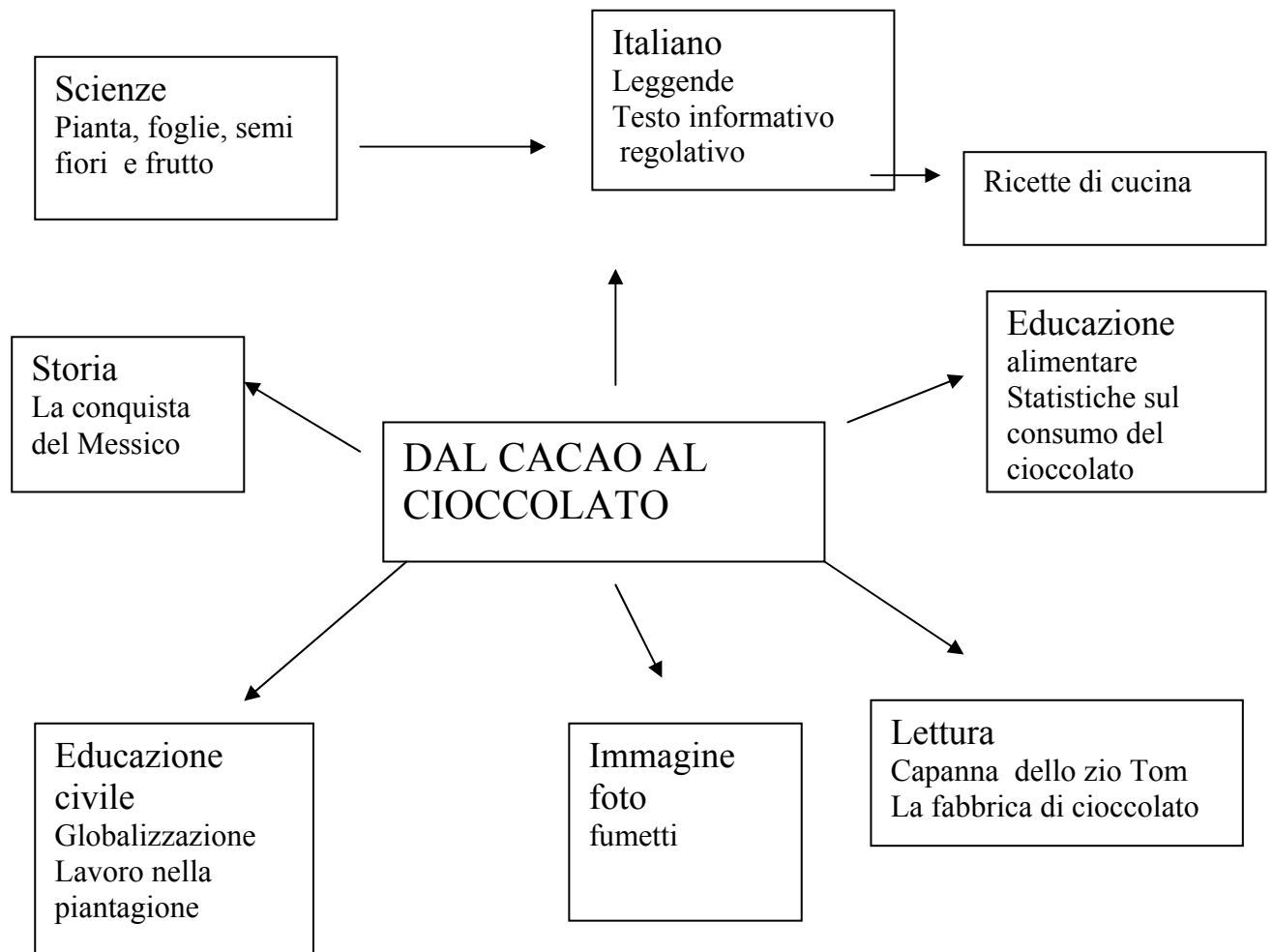
- ricerca

Verifica:

-simulazione del lavoro nella piantagione di cacao

-considerazioni personali dell'esperienza

Mapa dei contenuti



Osservazioni scientifiche

Pianta

L'albero del cacao, coltivato oggi in molte regioni (Sudamerica, Africa, Asia del sud-est, Nuova Guinea, Ceylon), raggiunge un'altezza da quattro a otto metri e porta fiori tutto l'anno, situati curiosamente proprio sul tronco.

. Il frutto ha la forma di un cetriolo e contiene i semi che vengono essiccati, fermentati, torrefatti e macinati per ottenere la polvere di cacao,

Foglie

Foglie persistenti, alterne, ovali, con margine lievemente ondulato, lucide nella parte superiore, con picciolo fogliare dotato di articolazione che permette di orientarsi a seconda dell'intensità luminosa

Fiori

Piccoli fiori sparsi a mazzetti, bianchi, verdi o rosei, che spuntano direttamente sul tronco o sui rami adulti; di essi solo pochi si trasformeranno in *cabosside*, ovvero in frutti del cacao; hanno un calice profondamente diviso i cinque petali sono clavati, l'ovario è sessile.



frutto e semi

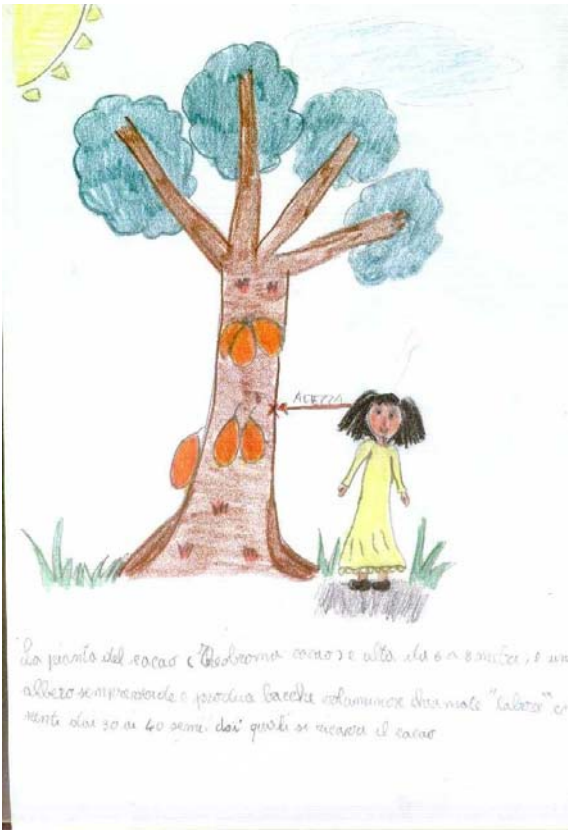
Dall'ovario si sviluppa il frutto (cabosside) a forma di cetriolo allungato, di colore giallastro-verdognolo, che diventa bruno-rossastro a maturazione, con la buccia solcata da 10 strisce longitudinali e contenente da 25 a 40 semi; i semi sono immersi in una sostanza ricca di zuccheri, chiara e di consistenza gelatinosa. Il peso della cabosside è variabile fra 300 e 500 gr, lunghezza di 10-15 cm. In casi eccezionali tale frutto può arrivare anche a 1 Kg

I frutti hanno la forma di cetriolo allungato e si raccolgono 2 volte all'anno.

I fiori sono a mazzetti sul tronco. Hanno 5 petali (calice).


I semi sono duri a forma di nocciola.

All'interno di una polpa asprigna sono racchiusi numerosi semi ovali e piatti, a forma di mandorla, di colore bruno-violaceo, disposti in 5 file, contenenti zuccheri, grassi, albuminoidi, alcaloidi e coloranti.



La pianta del cacao (Theobroma cacao) è alta da 5 a 8 metri, è un albero sempreverde e produce baccche contenenti due nate "cacao" e "mante" dai 30 ai 40 semi; dai quali si ricava il cacao.

Nell'antichità il cacao era una moneta di scambio

 con 10 semi si poteva comprare un coniglio



con 100 semi uno schiavo



Con 4 semi di cacao si poteva comprare una zucca



Secondo i botanici l'albero del cacao cresceva spontaneo già 4000 anni prima di Cristo, nei bacini dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni. I primi a coltivarlo furono probabilmente i Maya seguiti dai Toltechi e dagli Aztechi, popolazioni che si insediarono a partire dal XVII sec. a.C. nell'America Centrale. In particolare è a Quetzalcoatl, dio fondatore della stirpe precolombiana, che gli Aztechi fecero risalire l'origine del cacao, ritenuto dono divino che alleviava la fatica e rallegrava il riposo. Oltre a essere l'ingrediente di una bevanda che solo le classi privilegiate potevano bere, chiamata xocoatl, nella società azteca il cacao fungeva da moneta di scambio. Ciò spiega il suo primo nome latino, "Amygdalae Pecuniariae", letteralmente "mandorla di denaro", sostituito in seguito dal botanico svedese Linneo con "Thebroma Cacao" ovvero "Cibo degli dei", evidenziando in questo mondo gli aspetti divini e culinari della pianta.

Leggende sull'origine del cacao

Il villaggio

C'era una volta un gruppo di bambini birichini che tutti i giorni facevano i dispetti agli animali della giungla.

Un giorno il più birichino di tutti nella giungla trovò un albero di cacao con sotto dei semi; il bambino non sapendo cosa fossero, se ne riempì le tasche. La sera tornò a casa tutto sporco, con ancora i semi nelle tasche dei pantaloni. La mamma mise i pantaloni a mollo per lavarli. Il giorno dopo la mamma prese i pantaloni, li mise ad asciugare al sole, e per farli asciugare meglio, accese il fuoco. Ad un tratto la leggera brezza dell'aria diffuse un odore irresistibile in tutto il villaggio. Questo odore era del cacao e da quel momento si scoprì come lavorare i semi di cacao.

Il bambino e il fiume

In un paese viveva una mamma che aveva partorito da poche ore. Però era molto povera, allora mise il bambino in una cesta e lo lasciò nel fiume.

Dopo un giorno che navigava, il cesto si agganciò a un ramo di un albero di cacao. Dopo qualche minuto due pescatori passarono da lì. Appena lo videro, presero il cesto e lo portarono alla riva. I pescatori, guardarono dentro il cesto e videro il bambino. Allora chiamarono la polizia che indagò per ritrovare la mamma.

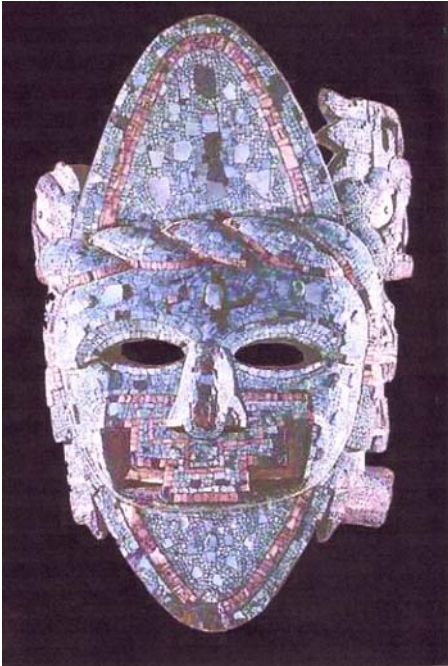
La Principessa

Tanto tempo fa una principessa fu lasciata a guardia del tesoro perché il marito Quetzalcoatl era partito per difendere il regno. Un giorno alcuni banditi costrinsero la principessa a rivelare il nascondiglio del tesoro, ma la principessa non svelò il segreto e per vendetta venne uccisa. Al ritorno, quando il marito vide sua moglie morta, si ammalò dal dolore. Un giorno, per guarire, andò da uno stregone e bevve una pozione magica, ma questa gli fece perdere la ragione. Partì con una zattera di serpenti intrecciati e promise che sarebbe ritornato per riconquistare il regno. Dopo molti anni alcuni videro una nave con sopra dei guerrieri dalle scintillanti armature decorate con scaglie di serpente; loro pensarono che tra di essi ci fosse il re. Invece era un conquistatore di nome Ferdinando Cortes. Dal sangue versato dalla principessa nacque la pianta del cacao detta "Theobroma cacao": rossa come il sangue e amara come il dolore.

Lacrime

In un villaggio, venne una terribile siccità, e portò la carestia. La gente del villaggio pregava per la fine della siccità, perché la mancanza di acqua non faceva più crescere le coltivazioni e i raccolti erano scarsi. Allora Dio disperato a vedere la povertà di quella gente, pianse lacrime di cacao e da quel giorno il cacao nacque dalla terra e divenne la coltivazione più diffusa di quel posto.

storia del cacao

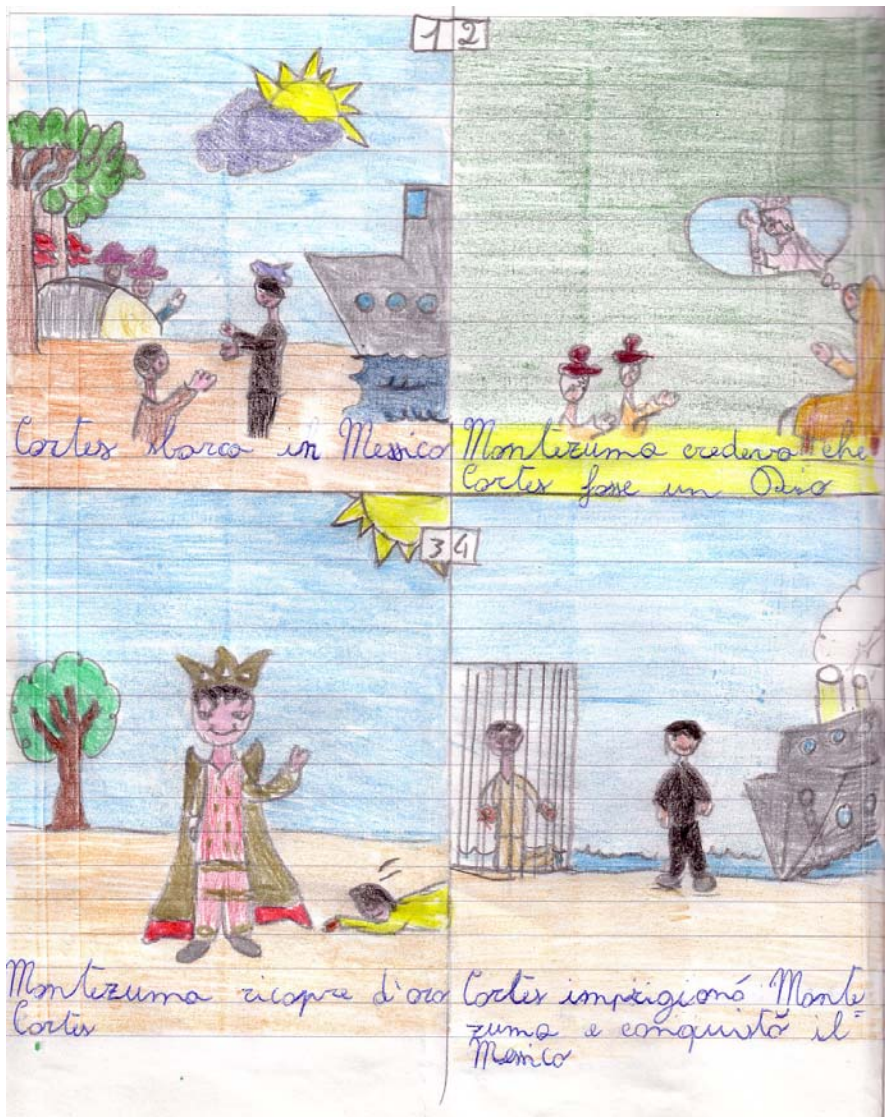


La maschera con scaglie di serpente di Quetzalcoatl , re degli Atzechi Fu conosciuto come inventore dei libri e del calendario, colui che donò il mais al genere umano e, a volte, è stato anche considerato il simbolo della morte e della resurrezione. Quetzalcoatl era anche il protettore dei sacerdoti e rivestiva il ruolo di sommo sacerdote azteco.

La storia del cacao, per noi Europei, inizia con la scoperta dell' America.

Sembra che fu Cristoforo Colombo il primo a prendere contatto con la pianta e i frutti del cacao, nel corso del suo quarto viaggio esplorativo ,nel 1502, ma non ci prestò molta attenzione : approdò in una terra sconosciuta ,una piccola isola chiamata Guanaya .C'era ad accoglierlo un gruppo di indigeni che offrirono sciabole di legno pregiato,stoffe colorate,oggetti di cuoio e fave di cacao,che essi usavano come moneta e con le quali preparavano una deliziosa bevanda. Nel 1528 il" conquistatore" Ferdinando Cortes,riconducendo l'infaticabilità degli indigeni alla loro alimentazione,fece arrivare in Spagna alcuni sacchi di cacao,suscitando l'interesse dei botanici per quell' esotica pianta .

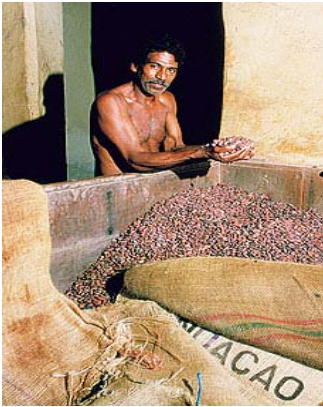
La bevanda ottenuta con i semi del cacao raggiunse il successo in Europa soltanto quando a qualcuno venne l'idea di addolcirla con lo zucchero e aromatizzarla con anice



RICOSTRUZIONE A SEQUENZE DELL'ARRIVO DI
CORTES IN MESSICO

Tutte le notizie sugli Atzechi ci sono pervenute dal diario di viaggio di Cortes attraverso le lettere che egli scrisse al re di Spagna

PROBLEMI SOCIALI CONNESSI CON LA LAVORAZIONE DEL CACAO



Fasi di produzione

Fase agricola: piantagione

Il trasporto :dalla piantagione al porto

Il trasporto sulle navi

Fase industriale: lavorazione del cacao

Piccoli schiavi per produrre il cacao -

Sono almeno 15mila i bambini sotto gli 11 anni che vengono trasferiti a forza dal Mali alla Costa d'Avorio. Venduti dai genitori per 30 dollari.

E sfruttati nelle piantagioni di caffè e di cacao. Sono piccoli schiavi neri venduti ad altri neri più ricchi. Costano trenta dollari Usa l'uno e sono almeno 15mila, secondo la polizia del Mali, ma stime esatte non esistono. Il loro unico compito è di trasportare e lavorare il cacao, per trasformare la polvere del cioccolato. E' una delle tristi storie della globalizzazione e questa volta i bianchi non c'entrano, almeno direttamente.

Ad alimentare questo esodo forzato è invece la logica del mercato del cacao, uno dei prodotti naturali più trattati nelle borse merci del mondo. La BBC conduce da mesi un'inchiesta su queste nuove forme di schiavitù nell'Africa subsahariana e ora ha presentato un reportage impressionante dal Mali, uno Stato stabile, ricco di turisti francesi e in decollo economico; ma dove si vive ancora con un dollaro Usa al giorno. Il traffico dei bambini nasce da questa miseria senza uscita, ma si alimenta nella malavita locale. I bambini di Sikasso, un paesino, sono ad esempio solo nomi su un registro di scomparse.

La polizia sa per prima che sono stati rapiti ai loro genitori per 30 dollari Usa. E il capo della polizia stessa ha confermato che è un'autentica tratta degli schiavi. Curiosamente la storia si ripete, perché il percorso di questi schiavi è lo stesso di secoli fa, quando finivano in America: ora vanno nella ricca Costa d'Avorio. E lì restano per portare e sgrezzare il cacao appena raccolto. Sono tenuti prigionieri in fattorie e picchiati duramente se tentano di scappare. Molti di loro sono sotto gli undici anni. I pochi dati disponibili su questo schiavismo attuale vengono dalla associazione "Save the Children Fund" che ha raccolto testimonianze su piantagioni di cacao, caffè e anche fattorie normali. Il punto di raccolta allestito per gli scampati resta però vuoto. Malick Doumbia, uno sfuggito diventato nel frattempo adulto, dice che solo in casi sporadici i bambini riescono a fuggire. Non è retorica a questo punto aggiungere che sulle confezioni di cacao o cioccolata nei supermercati non esistono informazioni sui luoghi di produzione. L'invito di Salia Kanté di "Save The Children Mali" è di fare conoscere questa realtà, così come avvenuto per i capi di abbigliamento o gli articoli sportivi in Asia. "Chi beve cacao o caffè, beve anche il loro sangue. E' il sangue di bimbi che portano sei chili di cacao in sacchi che coprono le loro spalle".

A muovere tutto è una disperata sete di denaro: tanti bambini sono in realtà venduti da parenti, o loro amici in Mali. L'aspetto più grottesco è che gli schiavi hanno assoluto divieto di chiedere soldi per un anno e se lo fanno vengono picchiati.

E, ultima nota, le multinazionali che producono cacao non hanno voluto aderire (ovviamente) a questa campagna di "Save the Children Mali".

PROPOSTE E INIZIATIVE IL CONSUMO EQUO SOLIDALE

Il commercio equo e solidale e' costituito dalle associazioni che operano nel campo della cooperazione internazionale e le finalità del consumo consapevole e sostenibile. Le cooperative svolgono essenzialmente l'attività di *commercio equo e solidale* come forma concreta, diretta ed efficace, di cooperazione internazionale allo sviluppo sostenibile.

Per questo avviano e consolidano rapporti commerciali diretti con i Produttori del Sud, sostenendoli in difesa della loro dignità umana accompagnandoli, anche con l'ausilio di strumenti tecnici e produttivi eco-sostenibili, nel difficile cammino per l'accesso equo dei loro prodotti ai mercati locali ed internazionali.

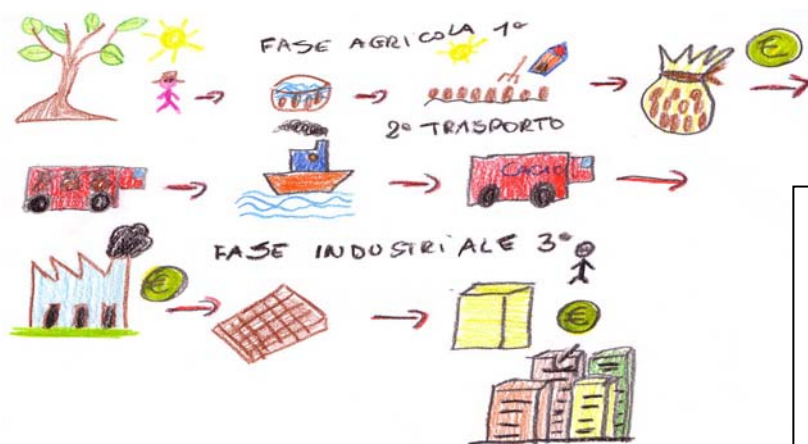
Rivolgono particolare attenzione agli "ultimi": donne e uomini di piccole realtà produttive locali in stato di grande disagio ambientale e sociale.

Lavorazione del cacao

L'esperienza del cioccolato

Ieri da noi è venuta una esperta della Coop . Noi bambini abbiamo ascoltato:ci ha parlato del cioccolato,della pianta e dove nasce.Ha detto i semi nascono vicino al tronco.Ha fatto dei disegni alla lavagna.Poi ha descritto il processo di lavorazione dei contadini che raccolgono i semi, li lavano, li seccano al sole poi li prendono e li mettono in un sacco bello chiuso. Poi il camion li carica e li trasporta al porto e poi li carica sulla nave.Attraversano il mare. Poi con dei camion li trasportano in Europa.Li trasportano nelle fabbriche dove li schiacciano.Poi le Borse di Newyork decidono quanto costa il cacao

Il cioccolato.



Un gioco di simulazione in classe

Descrizione : Siamo in una piantagione di cacao. Come ogni giorno il proprietario divide i lavoratori in squadre assegnando loro una parte della piantagione. Poi si ritira nel suo ufficio aspettando che finisca la giornata.

Regole del gioco: il proprietario stabilisce che pagherà una somma per ogni sacco pieno e ben chiuso.

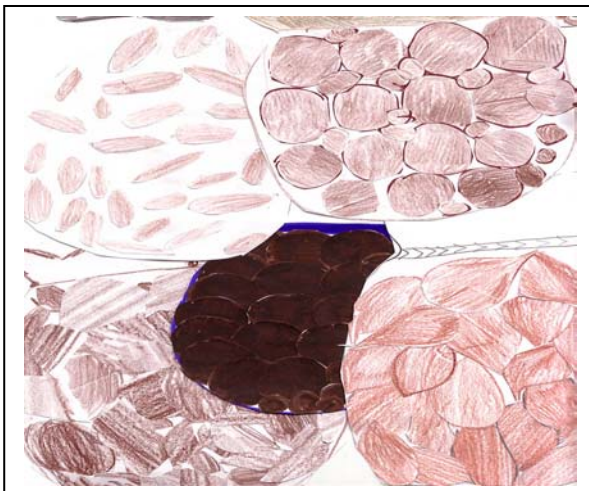


Svolgimento: i bambini, divisi in gruppi, disegnano, ritagliano i semi del cacao, poi li incollano dentro i sacchi che dovranno consegnare a fine giornata al proprietario della piantagione.



Conclusione

A fine giornata il padrone raccoglie i sacchi. Rifiuta quelli che non sono pieni e ben chiusi. Poi paga quelli ben fatti in base alla somma decisa dalle Società.



Sacchi accettati



sacchi scartati



Semi di cacao portati da Gabriele durante il suo viaggio ai Caraibi



I semi sono stati scaldati sul fornello e poi tritati e finalmente ecco il...

CACAO

Il consumo di cioccolato



<i>Paese</i>	<i>Consumo pro capite</i>
Svizzera	10 kg/anno
Norvegia Svezia Danimarca	8.7 Kg/anno
USA	4.6 kg/anno
Finlandia	3.5 kg/anno
Italia	3.0 kg/anno
Giappone	1.7 kg/anno

Consumo in Italia



<i>NORD</i>	<i>CENTRO</i>	<i>SUD</i>
67%	24%	9%



Consumo in base al sesso



<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>
49.6%	50.4%

Consumo in base all'età



<i>Età</i>	<i>%</i>
15÷19	4
20÷29	45
30÷44	41
Oltre 45	10

Luogo di consumo



<i>Luogo</i>	<i>%</i>
Casa	85.3
Lavoro	4.6
Per strada	4.6
Scuola	0.5
Centro sportivo	0.5
A casa di amici	1.5
Altri luoghi	3.0

Tipo preferito



<i>Tipo</i>	<i>%</i>
Fondente	46
Latte	19
Nocciole spezzate	5
Nocciole intere	16
Gianduia	9
Bianco	5

Verifica dell'esperienza del cacao

-L'insegnante somministra un questionario scritto ad ogni alunno della classe per verificare l'acquisizione dei contenuti del lavoro svolto insieme e sondare il livello d'interesse.

-Riflessioni personali sul gioco di simulazione: il lavoro nella piantagione