

l'anacardio



Tipologia di coltura

L'*Anacardium occidentale* è un albero originario del nord-est del Brasile, ma attualmente lo si trova nell'intera fascia caldo-umida tropicale. E' apprezzato per le sue noci e i suoi frutti (noti come "mele d'anacardio"). Le "mandorle o nocchie d'anacardio" non sono vere noci in senso botanico, bensì semi più propriamente chiamati gherigli. I gherigli d'anacardio sono circondati da un doppio guscio contenente acido anacardico, un potente irritante per la cute che, da un punto di vista chimico, è simile alla tossina secreta dall'edera velenosa. Occorre rimuovere i gusci e la resina con attenzione per evitare effetti nocivi per ingestione. Ad ogni modo, gli anacardi sono meno allergenici rispetto alle noci vere e proprie o agli arachidi.

Coltivazione e uso della pianta

I paesi dell'Africa Occidentale, insieme, costituiscono il secondo produttore al mondo di mandorle o nocchie d'anacardio. Tra essi spiccano, in particolare, la Costa d'Avorio, la Guinea Bissau e il Benin. Altri importanti produttori africano sono la Nigeria, la Tanzania e il Mozambico. Agli anacardi coltivati in Africa Occidentale viene comunque aggiunto poco valore, considerando che meno del 10% della produzione allo stato naturale è poi soggetto a trasformazione. Lo sviluppo del settore degli anacardi ha pertanto il potenziale per creare posti di lavoro e contribuire alla riduzione della povertà nelle comunità rurali. Un albero d'anacardio produce 200-300 gherigli l'anno (2-3 kg), con una resa media per ettaro di circa 900 kg. Secondo le stime, il Benin produce circa 45.000 t di gherigli d'anacardio l'anno, di cui il 4% circa viene lavorato in loco. Dopo il cotone, i gherigli d'anacardio sono il secondo prodotto agricolo in ordine d'importanza esportato dal Benin, rappresentando il 10% del reddito da esportazione.

I gherigli d'anacardio interi sono destinati principalmente al mercato degli snack, tostati e salati. Grazie al sapore intenso e unico che li contraddistingue, gli anacardi sono considerati noci di qualità superiore, e ciò lo si constata nei prezzi al dettaglio. L'anacardio sta, ad ogni modo, catturando sempre più l'interesse delle imprese alimentari come ingrediente per biscotti, cereali, barrette e come guarnizione finale sopra al gelato. In Brasile il succo estratto dalle mele d'anacardio viene commercializzato come bevanda salutistica. Gli indiani dell'Amazzonia hanno da sempre usato numerose parti dell'albero d'anacardio per scopi medicinali. I componenti della pianta sono, infatti, potenti antibatterici. A livello commerciale, il liquido contenente acido anacardico che si ottiene dopo l'estrazione dei gherigli dal guscio viene utilizzato per la produzione di cardanolo, sostanza impiegata nella produzione di resine, vernici e materiali attritivi.

Lavorazione e marketing del prodotto

L'OBEPAB (Organizzazione per la promozione dell'agricoltura biologica in Benin) collabora con oltre 3000 coltivatori di cotone bio, la metà circa dei quali sono donne. I contadini beniniani si stanno adoperando per commercializzare i propri prodotti alimentari bio coltivati a rotazione e per ridurre la dipendenza dal cotone come unica fonte di sostentamento. L'anacardio sembra essere un buon prodotto su cui puntare, considerato che le



Rappresentanti dell'OBEPAB in mezzo a coltivazioni di cotone e anacardi nel distretto di Aklampa, Benin. Credit: OBEPAB











Alberi d'anacardio segnano il confine di un campo di cotone in Benin. Credit: OBEPAB



piante vengono collocate lungo i confini dei campi per limitarne l'erosione ed è facile da coltivare. I gherigli d'anacardio vengono raccolti in periodi diversi dell'anno rispetto al cotone, consentendo alle famiglie contadine di gestire con facilità le esigenze lavorative. L'anacardio è usato raramente nell'alimentazione beniniana e, dunque, non crea conflitto con il sicuro approvvigionamento alimentare locale.

La domanda di gherigli e olio d'anacardio biologici da parte dei mercati regionali ed europei sta crescendo, come pure l'interesse dei consumatori e delle imprese alimentari a rivolgersi a piccoli agricoltori africani, aiutando le famiglie contadine sulla base del principio "trade, not aid" (commercio, non aiuti). Il settore, in rapida espansione, del commercio equo e solidale certificato rappresenta inoltre un mercato di forte richiamo per l'OBEPAB e per le associazioni contadine del Benin, soprattutto perché i gherigli beniniani si distinguono per l'elevata qualità.

Ricetta: Broccoli con burro all'aglio e anacardi

-  675 g di broccoli freschi, tagliati a pezzetti piccoli
-  80 g di burro
-  1 cucchiaio (15 ml) di zucchero di canna
-  3 cucchiai (45 ml) di salsa di soia
-  2 cucchiaini (10 ml) di aceto bianco
-  un pizzico abbondante di pepe nero macinato
-  2 spicchi d'aglio tritati
-  50 g di anacardi salati tritati

Adagiare i broccoli in una pentola larga con 2,5 cm di acqua sul fondo. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per 7 minuti fino a quando i broccoli non saranno diventati teneri, rimanendo pur sempre croccanti. Scolare e disporre i broccoli su un piatto da portata. Durante la cottura dei broccoli far sciogliere il burro in una piccola casseruola a fuoco medio. Aggiungere lo zucchero di canna, la salsa di soia, l'aceto, il pepe e l'aglio. Portare a ebollizione, quindi togliere dal fuoco. Unire gli anacardi e versare la salsa sui broccoli. Servire immediatamente.

Fonte: African Cashew Alliance, <http://www.africancashewalliance.com/content/blogcategory/35/41/lang/en/>



Gherigli d'anacardio. Credit: PAN UK



Madre e figlio in un villaggio produttore di cotone, Benin. Credit: PAN UK

Fibre, Food & Beauty for Poverty Reduction (Fibre, alimenti & bellezza per la riduzione della povertà) è un progetto congiunto di PAN Germania, PAN UK, OBEPAB (Benin) e Enda Pronat (Senegal). Intende portare all'attenzione di imprese europee, enti finanziatori, organismi della società civile e consumatori modelli commerciali in grado di concorrere alla riduzione della povertà. I partner progettuali intendono avviare rapporti commerciali etici tra progetti all'insegna del biologico e basati sul cotone e imprese europee dei settori alimentare e della cosmesi.

Il progetto è finanziato da Europe Aid Co-operation Office, InWent e TRAIID.

<http://www.pan-uk/foodAfrica>

<http://www.pan-germany.org>