

Il cacao tra fragilità e resilienza: La sostenibilità ambientale in America latina, tra agricoltura e cultura.

Tavola rotonda promossa da:

- Università IULM
- Istituto Italo Latino Americano, IILA
- Ambasciata d'Italia in Messico

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

Il cambiamento climatico sta modificando profondamente la vita sulla Terra e l'impatto si fa sentire prima del previsto. L'aumento della temperatura e lo stress idrico aumentano la vulnerabilità di alcuni settori, tra cui l'agricoltura e, più specificamente, la produzione di cibo (**SDG 13, 15**).

Il cambiamento climatico ha forti effetti sulle colture di cacao, presenti in aree tropicali umide. Il cacao è una coltura importante nell'economia di molti paesi dell'America Latina (Ecuador, Brasile, Messico, Venezuela, Perù, America Centrale, Repubblica Dominicana e Colombia), poiché mantiene un importante sistema agroindustriale a beneficio dei piccoli produttori e la loro produzione è andata aumentando a poco a poco. In questi paesi il mercato del cacao si sta muovendo verso un più forte processo di segmentazione e differenziazione. Inoltre, si registra una tendenza di consumo a "contenuto etico". Al tempo stesso, la salvaguardia delle produzioni tradizionali è ormai un'esigenza generale per tutelare l'identità delle comunità locali, ma anche per rilanciare l'economia di settori e aree marginali penalizzati dai processi di globalizzazione dei mercati e di omologazione delle produzioni (**SDG 8, 12**).

In questo senso si è convocata una tavola rotonda virtuale di dialogo e scambio di esperienze tra Italia e America Latina, in occasione della Pre-COP 26 e del Festival dello Sviluppo Sostenibile (ASVIS).

Il panel vuole presentare analisi ed esperienze legate alla situazione del cacao, alla sostenibilità ambientale, alla tutela delle comunità e alle prospettive di innovazione sostenibile in America Latina, utilizzando un duplice sguardo: da un lato quello dei produttori e degli esperti (biologi, botanici, agronomi...), dall'altro quello degli attori culturali, tenendo conto del profondo valore storico, archeologico, antropologico, perfino religioso e simbolico del cacao nei territori di origine della antica Mesoamerica (gli attuali Messico, Guatemala, El Salvador, Honduras) e dell'odierno Ecuador.

In un quadro generale che vuole avvicinare il mondo accademico alla realtà sociale dei paesi interessati, questa attività si inserisce in una serie di eventi che prevedono una mostra simultanea a Milano e in Messico e vuole coinvolgere esperti e studiosi, ma anche testimonianze dirette, che offrono la prospettiva delle comunità latinoamericane e delle cooperative di cacao, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla questione di genere.

SDG: 8, 12, 13, 15

Programma:

- **Yasmira Chen** (Guatemala) - Produttrice di cacao, Cooperativa KATBALPOM (Asociación de Desarrollo Integral para la Mujer Indígena de Lachúa -ADIMIL)
- **Nisao Ogata Aguilar** - Botanico (Messico), Centro de Investigaciones tropicales (CITRO) Universidad Veracruzana
- **George Fletcher** (Ecuador) - Biologo (Unión de Organizaciones Productoras de Cacao Arriba de Esmeraldas - UOPROCAE)
- **Santiago José Arguello Santos** (Messico) - Agronomo (Direttore generale de Fomento a la Agricultura della SADER)
- **Clementina Battcock** (Messico) – Storica, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH);
- Massimo De Giuseppe** (Italia) – Storico, Università IULM.

Moderata: **Emilia Giorgetti** (Italia) – Addetta scientifica dell'Ambasciata d'Italia in Messico