

Azucres orgánicos de caña de Cuba

*"As vellos carretas chian coma se levasen a dor de Cuba nas canas".
Agustín Acosta (poeta cubano)*



A cana de azucre fixo un longo viaxe dende Asia da man dos árabes cara á zona mediterránea, logo desprazouse a Canarias, para finalmente coroarse raíña no trópico e ser destinada ao mercado mundial, coa súa substanciosa ganancia que gozaron as oligarquías locais e os mercadores europeos. Foi compañeira inseparable da escravitude; froito amargo que inspirou ao poeta cubano Agustín Acosta. As plantacións extensivas estendéronse por Cuba, a tala de bosques e o proceso de recolección mediante a queima da cana para facer máis "eficiente" o labor, ía reducindo a fertilidade dos chans.

Abrindo sucos: o exemplo do Central Carlos Baliño

En 1998, O "Central" Carlos Baliño que agrupa diversas cooperativas no municipio de Sto. Domingo (UBPC e CPA), co asesoramento da Asociación de Técnicos Azucroiros de Cuba (ATAC), decide poñer en marcha, ao norte da provincia cubana de Vila Clara, o primeiro centro en Cuba de produción de azucre orgánica, iniciando así a súa reconversión produtiva integral que incluíu como primeira medida a preparación do chan (fertilizantes naturais, esterco, cachaza, compost, abonos verdes, humus de miñoca e biofertilizantes). Na sementeira e o coidado da cana só utilizarían procedementos biolóxicos e o uso de técnicas como a rotación e a diversidade de cultivos.

Os Centros Reprodutores de Entomófagos e Entomopatóxenos (CREE) para o control biolóxico de pragas, nos que se reproducen axentes biocontroladores para contrarrestar as enfermidades da cana, son outros protagonistas desta nova fase para o cultivo orgánico.

Produción en curso

No ano 2000/2001 fixeron a primeira zafra de azucre orgánica de Cuba cunha colleita de 4.000 toneladas. Segundo os cooperativistas o Central Carlos Baliño, a día de hoxe ten a capacidade de producir 10.000 toneladas anuais e conta con 5.000 hectáreas de certificación de cana orgánica. O Central conta coa certificación de Comercio Xusto e é sometido anualmente a auditorías de supervisión en todo o ciclo de elaboración, dende o suco ata a refinaría.



Materia Prima e Presentación

É importante destacar que o azucre orgánico non é un tipo de azucre en sí, senón que fai referencia aos coidados e prácticas que hai que cumprir conforme ás normas de produción orgánica durante o cultivo da cana de azucre e en todo o proceso industrial.

Obtemos así, un azucre orgánica de excelente calidade para o consumo humano, xa sexa en forma directa ou como insumo dos produtos alimenticios; ao respecto o noso azucre é ideal para a industria alimenticia ecolóxica: galletas, chocolates, iogures e sobremesas.

O resultado é un azucre cristalizado non refinado dunha cor branca agrisada, que se obtén mediante a aplicación, entre outros, dun método de "dobre semente", no cal se dissolve o azucre logrado e se volve cristalizar nun proceso de purificación. Ao non recorrer ao uso de químicos como xofre ou ácido fosfórico no proceso de refino do produto, conseguimos que se conserven mellor os nutrientes naturais do azucre.

O azucre de remolacha

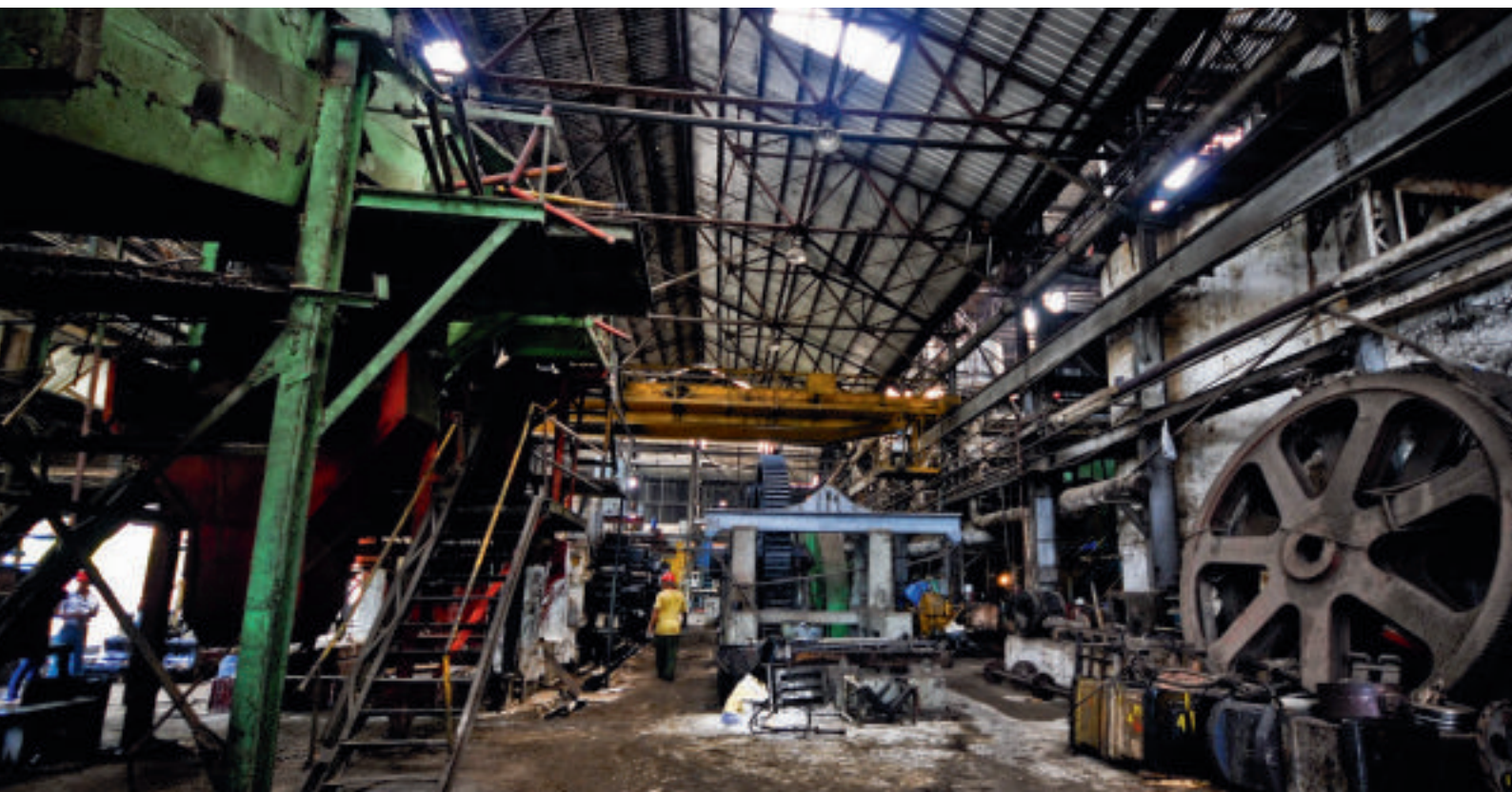
A maioría do azucre que se consume en Europa procede da remolacha. Non existe produción orgánica de remolacha. No proceso de extracción do azucre da remolacha é necesario utilizar grandes cantidades de auga, non así no procedente da cana.

Outra gran diferenza coa produción de azucre a partir da cana é a achega enerxética, xa que cando se moe a cana, queda como subproduto o bagazo que unha vez queimado produce a enerxía necesaria para todo o proceso, e mesmo achega enerxía eléctrica para a rede nacional. No caso da remolacha esta opción non existe e consume grandes cantidades de enerxía fósil, tanto á hora da súa disolución en auga, dado que ésta debe estar a 70°, como no proceso de evaporación do xarope.

Para a transformación dunha tonelada de remolacha en azucre branco requírense aproximadamente de 300 a 400 kg de vapor e de 35 a 40 kW/h de enerxía eléctrica. Cada fábrica ten que equiparse con plantas xeradoras de vapor e de enerxía eléctrica (acoplamento calor/enerxía). Como fontes primarias de enerxía utilízanse derivados do petróleo (fuel), gas e carbón. A purificación dos gases de escape é forzosa.

Rompendo o bloqueo con solidariedade

A compra de produtos cubanos é unha forma solidaria e sinxela de romper o bloqueo que os EE.UU manteñen contra Cuba. Os ingresos da venda do azucre orgánico de Cuba que realizan SODEPAZ e ESPANICA permiten a sostiabilidade das cooperativas da zona e garanten a soberanía alimentaria da provincia. Unha parte do prezo que se paga destínase a financiar proxectos de desenvolvemento en catro cooperativas do municipio. O enxeño Carlos Baliño, tamén traballa de forma experimental en proxectos ecolóxicos de diversificación como é a produción de froitas deshidratadas e orgánicas, única do seu tipo no centro do país.



Mojito 100% cubano

"Digamos que vostede bota media culleriña de azucre nun vaso, un cuarto de onza de xugo de limón e dilúeo ben cun pouquiño de auga de soda. Entón engade follas de cecimbre e machuca o talo sen danar a planta ata que solte o xugo. Agrega cubos de xeo e unha onza e media de ron branco; despois enche o vaso con auga de soda e revolve, adornando con outro cecimbre. Aí estará o típico Mojito, co sabor e a calor do cubano,".

"Biografía do ron. O fillo alegre da cana de azucre".

Fernando G. Campoamor



O azucre orgánico de cana de Cuba, compañeira ideal dos cafés de comercio xusto

Nicaragua

O café que distribúe Espanica realízase cun toste suave para tratar con delicadeza un café desta calidade. Un moído intermedio permite o seu uso en todo tipo de cafeteiras, e o sistema abre-doado permite unha apertura máis sinxela do paquete.

O café prodúceo a Federación de Cooperativas para o Desenvolvemento, FE-
CO DESA, unha cooperativa de terceiro grao composta por trece Unións e Centrais de cooperativas, que integran a 116 cooperativas de base e agrupan 4,879 socios e socias, das que o 50.8% son mulleres e 49.2% homes.



Cuba

O café de Cuba que distribúe SODEPAZ en conxunto coa Xarxa de Consum Solidari, é da variedade arábica, a especie cultivada de maior calidade, e distínguese pola suavidade, aroma e menor concentración de cafeína. Adquírese a Cuba Café e provén por tanto das mellores plantacións de Serra Mestra, onde se obtén un café superior de fama mundial e ademais importamos o gran verde que se empaceta e tosta en Barcelona. A maior produción provén da ANAP, Asociación Nacional de Agricultores Pequenos ou das UBPC, as cooperativas que explotan terras estatais en usufructo.



A produción convencional de cana de azucre no mundo

En Brasil, o maior produtor do mundo, páganse uns 200 € ao mes aos traballadores/as manuais, que cortan cana a forza de machete soportando temperaturas de 35 graos en extenuantes xornadas.

En Thailandia, segundo exportador de azucre, as condicións non son moi distintas, os salarios páganse arreo e oscilan entre 2,5 a 7,5 € por día. En Centroamérica, segundo un estudo recente, un traballador da cana camiña unha media de 8 quilómetros ao día dando machetazos ata a extenuación; aos poucos anos son proclives a desenvolver enfermidades reñais e respiratorias pola dureza do traballo e a exposición aos agroquímicos e queimas tóxicas. Nos 130 países que no mundo producen azucre, repítense as condicións que implican devastadoras consecuencias ambientais, deforestación e uso de pesticidas. Só en Brasil utilizan nas plantacións de cana o 13% do total os pesticidas do país.

Actualmente, a forte demanda de cana de azucre para producir agrocombustibles está a competir en terras e en recursos que afectan á produción de alimentos. Os grandes latifundios que empregan escasa man de obra, están a provocar en moitos países o éxodo de miles de familias campesiñas.

Non hai xeito menos daniño, ambiental e socialmente de producir azucre? O azucre orgánico de cana en Cuba

SODEPAZ e ESPAÑICA inician a comercialización en Europa do azucre de cana orgánica de Cuba. A súa produción realízase no Central Carlos Baliño de Santo Domingo (Vila Clara)

Preséntase inicialmente en envases de medio quilogramo e en sacos de 25 quilos.



Puntos de venda en Galicia e pedidos

<http://www.panxea.org> (Santiago de Compostela) - <http://www.arbore.org/> (Vigo)

