



Novità

Arriva in Europa il baobab, il frutto africano che fa miracoli

L'Unione Europea ha approvato l'ingresso del baobab nei supermercati dei paesi membri. Secondo il quotidiano britannico *Independent*, sarà presto in vendita il prezioso frutto esotico, che ha un contenuto di vitamina C tre volte superiore all'arancia, un contenuto di calcio superiore del 50% rispetto agli spinaci ed è ricchissimo in antiossidanti, che proteggono dal cancro e contrastano l'invecchiamento. In Africa sono ormai diventate leggendarie le proprietà medicinali di questo frutto, simile all'esterno a una noce di cocco e con all'interno una polpa bianca e grassa dal sapore acidulo.



Per il giornale *Daily Mail* il baobab ha tutti i numeri per incontrare un buon successo anche in Europa: grazie alla sua vendita, soprattutto, milioni di famiglie africane potrebbero avere la possibilità di guadagnarsi da vivere. Gus Le Breton, amministratore delegato di PhytoTrade Africa, una compagnia interessata a importare il frutto del baobab, ha spiegato che le premesse per questo commercio ci sono in quanto l'Unione Europea il 14 luglio ha dato il nulla-osta all'importazione, come è richiesto per tutti i tipi di cibo non consumati comunemente all'interno della Comunità prima del 1997. Per Le Breton il baobab può essere un volano fondamentale per lo sviluppo dell'Africa.

La seconda compagnia che, dopo PhytoTrade Africa, si è proposta per l'importazione del frutto del baobab in Europa è Baobab Fruit Company Senegal, certificata da Suolo e Salute. Mauro Ottaviani, che con la signora Laudana Zorzella conduce l'azienda, contattato telefonicamente dall'Ufficio Stampa di Suolo e Salute ha spiegato: "Il baobab era già importato in Europa come integratore alimentare, ora il nulla-osta riguarda l'importazione del baobab come alimento vero e proprio".

[Suolo e Salute News]



Le antiche virtù del baobab

≈ di Pier Francesco Lisi e Gianluca Nurra

Dal Senegal arriverà il prezioso frutto certificato biologico da Suolo e Salute. L'esperienza della Baobab Fruit Company Senegal.

Il baobab (*Adansonia digitata*; famiglia Bombacee) è uno dei simboli dell'Africa. È un albero a foglie caduche che può crescere fino a 18 metri mentre il diametro del tronco può raggiungere anche 9 metri. Proprio grazie a questo tronco, il baobab riesce a immagazzinare fino a 120mila litri d'acqua che gli permettono di superare la siccità della savana. I rami sono spogli durante la stagione secca: la chioma si riempie, per pochi mesi all'anno, di foglie composte palmate. Alla fioritura il baobab esibisce sui rami più alti grandi fiori bianchi molto odorosi, che si schiudono di notte. Il frutto maturo ha una forma ovoidale, piuttosto variabile, e raggiunge i 40 cm. Il frutto del baobab è costituito in media dal 10% di polpa, dal 46% di guscio, dall'1% di funicolo mentre la restante parte è costituita dai semi. La parte interna del frutto (endocarpo) contiene la polpa, che si presenta disidratata e pulverulenta, di colore biancastro e caratterizzata da un particolare sapore leggermente acidulo, dovuto alla presenza di acidi organici. È suddivisa in piccoli agglomerati farinosi che racchiudono molteplici semi reniformi, contenuti all'interno di una matrice fibrosa filamentosa (funicolo interno rosso).

Le foglie sono usate come vegetale commestibile in tutta l'Africa, sia fresche che seccate, come aromatizzante per il cous cous. La polpa secca del frutto, dopo la separazione tra i semi e le fibre, viene direttamente mangiata o mescolata nell'acqua o nel latte dalle popolazioni locali, per le sue notevoli proprietà antidiarroidiche.

I semi sono consumati direttamente ma possono servire a estrarre un olio vegetale ricco in acidi grassi essenziali (oleico, linoleico e linolenico in particolare) che può essere utilizzato nell'alimentazione umana e nella cosmesi.

Le virtù di questo frutto, conosciute da tempi immemorabili in Africa, hanno spinto l'interesse anche dei mercati occidentali. Da questo interesse è nato il progetto della Baobab Fruit Company Senegal di Thies. L'azienda condotta da Laudana Zorzella e dal tecnico Mauro Ottaviani, si occupa della raccolta spontanea e della trasformazione di frutti di

piante tropicali. La produzione è stata sottoposta alla certificazione biologica, che è stata affidata a Suolo e Salute attraverso l'azione dell'Ufficio Estero.

Tutte le zone di raccolta spontanea del baobab sono di proprietà statale, ma sono date in concessione a delle cooperative di raccoglitori. Le aree si trovano nella savana, mai sottoposte a disboscamento o lavorazioni agricole e sono lontane da fonti di inquinamento. Si tratta dunque di un prodotto naturalmente biologico. L'aspetto sociale è uno di quelli che più rendono affascinante questo progetto. Nelle varie zone di raccolta ci sono infatti quasi 900 gruppi familiari di raccolta, ciascuno di 4 persone, che vivono in piccoli villaggi. Nel periodo che va da gennaio ad aprile, i gruppi effettuano la raccolta manuale dei frutti, usando delle pertiche per battere i rami e mettendo a terra della paglia per ammortizzare la caduta dei frutti. Sul posto viene effettuata una prima cernita per eliminare i frutti aperti o danneggiati. Il prodotto raccolto in sacchi viene poi consegnato al trasportatore della società che lo porta nel centro stoccaggio e lavorazione. In questo modo tante persone hanno un aiuto concreto per restare nel loro territorio, svolgendo un'attività legata alla tradizione che però offre una concreta possibilità di vita. Da non trascurare, poi, la richiesta di manodopera (fino a cento unità) nel centro stoccaggio.

Il centro aziendale ospita l'area di rac-

colta e due capannoni per la lavorazione. Per prima cosa si fa un'abrasione manuale dei frutti per eliminare la lanugine verde esterna. I frutti sono poi tagliati a macchina e svuotati per separare la polpa e i semi. Con una lavorazione a macchina la polpa viene poi separata da fibra e semi e ripulita dalle impurità, per poi essere messa nei sacchi. Con altre lavorazioni vengono poi separati e confezionati in sacchi i semi e la fibra, cioè il funicolo interno rosso del baobab. Tutte le lavorazioni avvengono nel rispetto della normativa sul biologico. A regime la produzione massima di derivati del baobab dovrebbe essere di 60 tonnellate di semi, 40 di polpa di frutto e 5 di funicolo rosso.

Le prospettive di mercato sono enormi, soprattutto dopo l'approvazione da parte della Unione Europea dell'importazione come alimento (vedi anche box a fianco). C'è chi è arrivato a stimare il mercato mondiale in un miliardo di dollari e, soprattutto, a prevedere la creazione di un settore che potrebbe dare lavoro a due milioni e mezzo di persone. Come si vede, una sfida importante e impegnativa per la Baobab Fruit Company Senegal e per Suolo e Salute che si occupa della certificazione del baobab biologico.

Pier Francesco Lisi è giornalista; Gianluca Nurra, agronomo, lavora nell'Ufficio Estero di Suolo e Salute e si è occupato della certificazione del baobab.

In questa pagina: foto dell'albero e dei frutti del baobab, del centro aziendale e della lavorazione della polpa.



Gli usi del baobab

Non a caso lo chiamano "albero della vita". Il baobab è ricchissimo di vitamina C, calcio, antiossidanti, potassio e ferro.

Elenchiamo alcuni dei tantissimi usi del baobab.

Uso medico

Azione antiossidante. Adatto alla dieta di diabetici, anemici e celiaci; utile per la dieta di fumatori e sportivi. Indicato per gastriti, coliti, varici, emorroidi, osteoporosi.

Uso alimentare

Yogurt. Bevande ricche di fibre.

Uso cosmetico

Con il baobab si possono fare saponi liquidi, scrub, prodotti decongestionanti e contro l'invecchiamento.

