

Arachidi tostate e salate dall'Indonesia



Le arachidi sono leguminose appartenenti alla famiglia delle Papilionacee, note anche come spagnolette o noccioline americane. Si tratta di piante annuali che crescono nei climi caldi, originarie del Sud America e sono coltivate anche in Europa, Asia e

Africa.

Le arachidi di Commercio Alternativo sono salate e tostate, in confezioni da 100 g e 250 g, deliziose come aperitivo e per insolite ricette.

Ingredienti

Arachidi, olio vegetale, sale.

produttori coinvolti

I produttori provengono da 58 famiglie contadine originarie dell'Indonesia orientale. Sono stanziati nel villaggio del Tekeme/Mbokak sull'isola Rote di fronte a Kupang. In tutto i membri coinvolti nella produzione di arachidi sono 337, uomini, donne, bambini.

Le famiglie vivono esclusivamente della coltivazione di arachidi e zucchero che ricavano dal succo di palma. La lavorazione e preparazione del terreno è fatta con sistemi tradizionali, quasi primitivi vista l'impossibilità di procurarsi macchinari. I fertilizzanti sono naturali e non si usano pesticidi. Questo sistema di coltivazione esiste da generazioni nel villaggio di Tekem Mbokak.

Annualmente un contadino guadagna 26 euro e ogni famiglia lavora su una superficie di ca 85 ha. Le arachidi vengono piantate e raccolte due volte all'anno, nei mesi da Gennaio fino a Marzo aprile e giugno luglio fino a settembre.

