

# Cachaça dal Brasile



Cachaça Terra de Ouro, bianca e ambrata ( Coopercachaca)  
Cachaça artesanal Serra das Almas (fazenda Vacaro)

La **cachaça** è un liquore tipico brasiliano, estratto dalla canna da zucchero. In Italia viene utilizzato principalmente nei bar per fare la caipirinha, famoso cocktail composto appunto da *cachaça*, lime, zucchero e ghiaccio tritato. La *cachaça* bianca è distillata e imbottigliata al momento, mentre quella ambrata viene sottoposta a un invecchiamento in speciali barili di legno, che le danno anche un particolare aroma. Il prezzo superiore della *cachaça* ambrata è dovuto proprio ai costi di invecchiamento. A differenza delle *cachaças* normalmente in commercio (a produzione industriale a ciclo continuo), quelle importate da Commercio Alternativo sono artigianali. Il procedimento artigianale di distillazione in alambicchi, a differenza del sistema continuo delle *cachaças* industriali, permette l'eliminazione della "testa" e della "coda" della *cachaça*, eliminando la maggior parte dei prodotti tossici (metanolo, ecc) che danno i famosi "postumi": mal di testa, ecc. La zona di produzione della canna da zucchero utilizzata, situata in "montagna", dona a questa *cachaças* un sapore particolare. Per questi motivi le *cachaças* in questione sono considerate particolarmente pregiate.

## i produttori

**La Fazenda Vacaro** è una piccola impresa situata nella Chapada Diamantina (Bahia, Brasile), che si occupa della produzione e commercializzazione della *cachaça* e della canna da zucchero. All'epoca della nostra visita (giugno 2002) nella produzione erano coinvolte 10 famiglie di produttori. Attualmente i produttori coinvolti sono 28, e potranno aumentare proporzionalmente all'aumento della commercializzazione del prodotto. La fazenda ha un progetto sociale molto ampio, che dipende esclusivamente dalla commercializzazione dei loro prodotti. La *cachaça* prodotta, di fatto, è biologica, ma certificata da un ente non ancora riconosciuto in Italia (IBD – Istituto BioDinamico).

**Coopercachaca** è una cooperativa ancora in fase di strutturazione.

Il progetto, in sintesi, prevede la costruzione (già in atto) di 11 piccole agroindustrie, di proprietà dei soci coltivatori in vari piccoli municipi della regione, per la produzione di *cachaça* di qualità. Tutte queste piccole agroindustrie faranno a capo della cooperativa Coopercachaca, che si occuperà dell'invecchiamento, imbottigliamento e commercializzazione del prodotto. Attualmente esiste già una di queste agroindustrie (Lagoa de Baixo – visitata a giugno 2002), che raccoglie 80 famiglie di piccoli agricoltori. In totale sono 380 le famiglie coinvolte nel progetto. I coltivatori soci della agroindustria "pilota" di Lagoa de Baixo, prima di lavorare nell'associazione, dovevano trasferirsi per 8 mesi all'anno, lontani dalla famiglia, nella regione di S. Paolo per lavorare nel taglio e nella lavorazione della canna. Le famiglie dei coltivatori spesso vivono fuori dalla cittadina, nei loro campi. Non hanno luce, telefono né possibilità concrete di sviluppo. La creazione di tante piccole agroindustrie sparse nel territorio favorisce lo sviluppo sostenibile dei piccoli municipi, dando la possibilità ai coltivatori diretti e alle loro famiglie di vivere dignitosamente nella regione.

