

LE PATATINE DI MANIOCA DALL'INDONESIA

il progetto



La manioca è coltivata tra i 500 e i 1000 m sul livello del mare. I coltivatori si sono riuniti in una associazione formata da circa un centinaio di membri. I responsabili di ciascun gruppo sono eletti dalle famiglie di coltivatori e hanno il compito di trattare con le industrie trasformatrici i prezzi e le quantità.

Esiste un accordo tra entrambe le parti secondo il quale i coltivatori ricevono come minimo il 115% in più del prezzo usualmente pagato sul mercato locale. I coltivatori vendono la loro manioca alla MIRASA, che garantisce un prezzo stabile. La buona cooperazione tra i due gruppi, il sistema di coltivazione, un fertile suolo, garantiscono almeno 20 tonnellate di manioca per ettaro. La terra dove cresce la manioca è di proprietà pubblica e oltre alla manioca vengono piantati alberi di mogano. Tra un albero e l'altro, infatti, crescono manioca, grano, banane. Oltre alla manioca, vengono trasformate in chips anche varie specie di frutta, coltivate da piccoli gruppi di produttori ciascun dei quali è composto da circa 10 coltivatori con un proprio responsabile. La frutta è trasformata in chips dalla ditta P.T. AGROFOOD a Pandaan.

La ditta MIRASA è a Ambartawang, Mungkid e fornisce lavoro a circa 100 persone. Queste chips sono prodotte secondo tecniche tradizionali: la manioca è tagliata a fettine e fritta in una grande padella di ferro. Dopo la frittura le chips vengono messe in una centrifuga che elimina i grassi non necessari.

P.T. Agrofood Propanido è stata fondata nel 1993 come ditta privata, fornisce lavoro a una settantina di persone e ha adattato il sistema di frittura sotto vuoto a bassa temperatura (che diminuisce l'assorbimento dei grassi) anche per produzioni su piccola scala.

Entrambe le ditte garantiscono alti standard di produzione, usano solo olii vegetali di buona qualità e sottopongono ogni prodotto a rigorose analisi di sicurezza.

Il design dei sacchetti è realizzato da una agenzia pubblicitaria P.T. ALEGRIA ARTI KREATIV, stampato da INTERKEMAS FLEXIPAK, di Jakarta.

Il valore aggiunto del prodotto è dato dal fatto che **l'intera filiera di produzione avviene in Indonesia**, dalla coltivazione fino all'impacchettamento. Solamente le spezie, usate per insaporire le chips piccanti provengono, per questioni di standard sanitario dalla Germania.

