

## TE' VERDE AL LIMONE



Bevanda analcolica a base di tè verde al limone in acqua oligominerale Lissa. E' composto di ingredienti naturali, senza tutti quei conservanti e quei coloranti che solitamente si trovano in queste bevande. **INOLTRE HA IL 95% di ingredienti del commercio equo.**

Descrizione ingredienti:

acqua oligominerale Lissa, molto leggera e pura, proveniente dalla valle di Posina, zona immersa nei boschi di castagni e faggi, intorno alle Piccole Dolomiti, lo stabilimento è in provincia di Vicenza.

- zucchero di canna cristallino.
- infuso di tè verde biologico dall'India. Solitamente, nelle produzioni industriali, il tè freddo viene prodotto con un estratto di tè, al quale, durante la fase dell'imbottigliamento, verranno aggiunti acido citrico, acqua, aromi di limone o pesca e zucchero o caramello per dare colore. **Invece in questo caso viene utilizzato INFUSO DI TE', preparato semplicemente lasciando le foglie di tè in infusione in acqua, proprio come si fa quando si prepara il tè a casa, senza aggiungere coloranti o conservanti.**
- succo di limone biologico.
- aromi naturali.

IL PET: PET significa polietilentereftalato e le sue molecole sono composte da ossigeno, idrogeno e carbonio. Le bottiglie composte da questo materiale sono **INTERAMENTE RICICLABILI**, basta buttarle nell'apposito cassonetto con l'avvertenza di togliere l'etichetta di carta (lasciarla attaccata rende più problematica l'operazione di riciclo). Bilanci ecologici mostrano che la raccolta differenziata e il riciclaggio di bottiglie in questo materiale sono vantaggiosi dal punto di vista ecologico (grandi quantità di una materia sintetica e pregiata e uniforme).

T

### I produttori dello zucchero

La cooperativa Coopercanera del Costa Rica è composta da circa 600 soci, ma l'indotto della lavorazione e produzione dello zucchero di canna arriva fino alle 8000 persone beneficiarie. Gli scopi della cooperativa sono l'aumento della produzione con una diminuzione dei costi di produzione, una sempre maggiore attenzione alle esigenze dei soci, una maggiore disponibilità finanziaria. In effetti la cooperativa significa molto per i suoi membri, che in essa trovano assistenza tecnica, possono chiedere prestiti per finanziare la coltivazione di canna da zucchero e molti altri servizi. Inoltre la Coopercanera sta indirizzando la produzione verso metodi di agricoltura biologica.

### I produttori del tè

La United Nilgiri Tea Estates Co. è una compagnia che ha quattro tenute nello stato del Nilgiri, nel Sud dell'India. Per retaggio del passato coloniale la proprietà della terra e l'azienda sono in mano privata, mentre la produzione del tè viene effettuata dalla popolazione dei villaggi interni alle tenute. Dal 1995 la compagnia è entrata a far parte del circuito del Fair trade. La "Unitea" ha 1300 dipendenti nelle piantagioni e 70 nell'impianto di trasformazione: la maggioranza sono donne e non ci sono lavoratori stagionali. Lo staff dirigente è formato da persone del luogo, tutti ex-raccoglitori che hanno fatto carriera grazie alle capacità dimostrate.

Tutti i lavoratori sono proprietari di una casa dignitosa, dotata di acqua corrente e, nei villaggi, una squadra di 23 persone si occupa regolarmente del servizio di pulizia e asporto rifiuti.

Situata in un vero paradiso naturale, "Unitea" è impegnata ad eliminare l'uso dei pesticidi e a sviluppare l'agricoltura biologica. Già parte del suo prodotto è garantito da Imo, ente svizzero di certificazione.

La vendita al Commercio Equo, anche se copre solo il 4% del tè esportato, ha permesso di accrescere i servizi destinati alla collettività. Sinora è servito a risanare case, a

installare cisterne d'acqua e a costruire un ospedale che dispone di un laboratorio analisi e di 60 posti letto. Sono sorti degli asili, un orfanotrofo, delle scuole e un centro di formazione professionale. I dipendenti con più di venti anni di anzianità possono usufruire di una pensione, a importo fisso uguale per tutti.

