

CRAFT AID - MAURITIUS



Craft Aid lavora per migliorare lo standard di vita dei suoi impiegati, sostiene le comunità mauriziane maggiormente svantaggiate e, in particolare, **fornisce opportunità di lavoro a portatori di handicap.**

Si tratta di una compagnia a responsabilità limitata, in cui il 10% degli utili viene diviso tra i lavoratori e un 5% utilizzato

per mantenere una sorta di centro di accoglienza per disabili gravi.

La mission di Craft Aid è l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, in particolare disabili fisici, attraverso un **processo di riabilitazione e reintegrazione** che avviene facendo lavorare insieme, fianco a fianco, malati e non. I settori di produzione sono 4: **confezionamento dello zucchero**, produzione di magliette, realizzazione di biglietti con fiori secchi, mobili. Gli artigiani di Craft Aid inoltre realizzano mobili in legno e artigianato vario anche per il mercato locale.

I laboratori

Il laboratorio tessile è gestito soprattutto da ragazze che tagliano, assemblano e cuciono le t-shirts con **cotone organico** che arriva da India e Uganda, già tessuto e colorato, in grossi rotoli.

In un'altro laboratorio una ventina di ragazze sordomute realizzano biglietti augurali con **fiori secchi**. Questa attività permette l'integrazione di più persone: c'è chi raccoglie i fiori, chi li fa seccare, chi li incolla e realizza le composizioni.

In un altro settore ancora viene **impacchettato lo zucchero**. In un

ambiente sterile da grandi sacchi viene prelevata una quantità di zucchero che viene pesata e successivamente confezionata in sacchetti piccoli. Nella **falegnameria** in particolare è evidente la reciproca collaborazione, nel produrre piccoli tavoli, sedie, giochi per bambini.

Lo zucchero di canna cristallino di Craft Aid

Lo zucchero cristallino presenta granelli di forma regolare, di colore beige-dorato. Si ricava dalla canna da zucchero ma è raffinato anche se conserva tracce di melassa che gli donano il colore dorato. Ne esistono diversi tipi: demerara, raw cane, golden caster a seconda del colore e della grandezza dei cristalli.

Golden caster

caratteristiche: colore leggermente dorato, con granelli piccoli e sottili, aroma delicato. Provatelo: Perfetto per preparare alimenti che richiedono cottura, in particolare torte soffici come il pan di Spagna

Demerara

caratteristiche: granelli di media grandezza, ben separati tra loro, con un colore tra il bruno e il dorato, con un tasso di melassa più alto del golden caster, che gli dona un sapore un po' più intenso.

Provatelo: Può essere utilizzato nel caffè, nelle torte, ed è perfetto in piatti a base di frutta, sia cotta che secca e in abbinamento con zenzero e cannella.

I produttori

Lo zucchero è prodotto dal sindacato di produttori di canna dell'isola, formato da cooperative sia di coltivatori che di trasformatori, con la supervisione del governo che vigila anche sui prezzi. Secondo Gabriel Kamudu, il presidente di Craft Aid, il sindacato lavora in modo trasparente e assembleare e il prezzo dello zucchero è garantito dal governo. Il lavoro di confezionamento viene svolto nella struttura di Craft Aid, da uno dei suoi 4 laboratori, descritti nella scheda.

