



Arriva la Denominazione di Origine brasiliana per il waraná

Da quasi vent'anni Presidio Slow Food, la pianta coltivata nel nord del Brasile dal popolo indigeno Sateré-Mawé ha conquistato un riconoscimento che potrebbe condurla anche alla Dop europea



Pianta di Waraná o guaraná e i suoi frutti (Foto © Slow Food).

Il **waraná**, o guaraná come la chiamano molti, è una pianta autoctona del nord del Brasile i cui frutti hanno una **buccia rossa e una polpa bianca**. I semi vengono cotti e grattugiati per essere adoperati in cucina in vari modi, tra cui la preparazione di una bevanda energizzante considerata alternativa alla [caffeina](#).

La coltivazione da parte della **popolazione indigena Sateré-Mawé**, avviene solo nell'Andirá Marau, un'area di circa ottomila chilometri quadrati nel mezzo dell'Amazzonia che offre le **perfette condizioni pedoclimatiche** e in cui le api garantiscono l'impollinazione incrociata tra i guaraneti e le liane della foresta.

Waraná o guaraná: la pianta e i suoi frutti magici

I **Sateré-Mawé** hanno addomesticato la pianta oltre duemila anni fa affinché il waraná, che nella loro lingua significa "*L'inizio di ogni conoscenza*", potesse crescere localmente fino a 10 metri di altezza. Oggi le duecento famiglie che si dedicano a tale attività e che producono frutti sono attribuite proprietà magiche, raccolgono le piantine nate dai semi caduti ai piedi delle liane e le trapiantano in radure dove crescono a cespuglio.

Lo stretto legame tra un territorio e le caratteristiche peculiari della pianta, ha fatto in modo che al **waraná fosse assegnata la Denominazione di Origine brasiliana**, riconoscimento che si è aggiunto all'[inserimento del prodotto tra i presidi Slow Food](#). Inoltre, è la prima volta che una

simile certificazione viene assegnata a un popolo indigeno del Brasile e il **waranà dei Sateré-Mawé**, che si fregia del titolo di guaranà nativo, è anche il primo prodotto dell'Amazzonia brasiliana a ottenerla.

Nel commentare la notizia, **Maurizio Fraboni**, il socioeconomista italiano dello sviluppo che da 25 anni lavora al fianco dei Sateré-Mawé ha spiegato:

«Ottenere la Denominazione di Origine significa certificare che il prodotto, con quelle determinate caratteristiche legate a fattori umani e naturali, esiste solo in quella determinata area geografica. Nel caso del waranà c'è però molto di più: il bacino idrografico formato dal corso dei fiumi Andirá e Marau è la banca genetica in sito del guaraná, l'unica al mondo. Un santuario ecologico e culturale costruito nel corso dei secoli».

L'ottenimento della certificazione in questione apre le porte verso la Denominazione di Origine Protetta (Dop), il marchio di tutela giuridica attribuito dall'Unione europea attribuisce sulla base dell'imprescindibile legame tra l'habitat e una coltivazione.



Polvere ottenuta dai semi di Waranà (Foto © Slow Food).

Diffusione della pianta del waranà

Negli ultimi cent'anni il guaraná si è diffuso in diverse aree del Brasile e, sulla base del recente successo commerciale, l'industria agroalimentare ha iniziato a imporne la coltivazione anche al di fuori della terra indigena attraverso la clonazione delle cultivar. La circostanza rende la Denominazione di origine un evento ancora più importante.

«È il riconoscimento a una lotta lunga decenni in difesa di un prodotto che non deve essere ridotto a una commodity. – aggiunge Fraboni – Ma non si tratta soltanto di un riconoscimento al prodotto, si inquadra in un progetto integrato di eco-etnosviluppo che mira a realizzare quanto stabilito dalla Costituzione brasiliana del 1988, cioè la possibilità per le comunità indigene di gestire il proprio territorio secondo i loro usi, costumi e tradizioni, usufruendo in modo ecologico delle risorse della biodiversità di cui dispongono per i propri bisogni fondamentali. Valorizzandole, facendone uno strumento di autonomia economica, possono trarne una garanzia di autonomia politica e culturale».

Data di creazione

18/11/2020

Autore

redazione