

Lettera aperta alla redazione di Altroconsumo sul Mascao

Spettabile redazione, Vi scriviamo in merito all'articolo "Test: cioccolato fondente", all'interno del quale avete preso in esame anche un nostro prodotto, il cioccolato fondente Mascao Altromercato.

Alla redazione di ALTROCONSUMO

E p.c.:

Agli operatori delle Botteghe del Mondo

Ai consumatori di prodotti Altromercato (mediante pubblicazione su altromercato.it)

Oggetto: lettera aperta sulla vs. valutazione del cioccolato fondente MASCAO ALTROMERCATO

Spettabile redazione,

Vi scriviamo in merito all'articolo "Test: cioccolato fondente", all'interno del quale avete preso in esame anche un nostro prodotto, il cioccolato fondente Mascao Altromercato.

Anzitutto vi ringraziamo per avere evidenziato, in diverse parti dell'articolo, l'importanza del rispetto di criteri sociali nella produzione di cioccolato; siamo convinti che nessun produttore di alimenti a base di cacao possa ignorare la necessità di consentire condizioni di vita degne e sostenibili ai coltivatori del Sud del Mondo. Ci sembra che nel vostro servizio abbiate ribadito con forza questo importante concetto. Così come abbiamo apprezzato le parole che avete speso per informare in merito alle caratteristiche e gli obiettivi del commercio equo e solidale e della nostra organizzazione.

Siamo stati anche lieti di rilevare che per il momento nessun produttore ha approfittato della nuova direttiva sui grassi vegetali. Come voi, abbiamo manifestato attivamente la nostra contrarietà all'approvazione della nuova norma, in forza delle potenziali conseguenze negative per i produttori di cacao. Nonostante l'attuale situazione risulti positiva, siamo convinti che sia necessario invitare i consumatori a mantenere alta la vigilanza, ruolo sicuramente ben svolto dal vostro servizio.

E' invece con un certo rammarico (e stupore) che abbiamo riscontrato il mediocre risultato conseguito dal nostro cioccolato fondente Mascao nelle prove di degustazione, addirittura al punto da essere risultato il peggior prodotto all'interno del panel di 19 marche da voi considerato.

Tale "incredulità" dipende dal fatto che si tratta di uno dei prodotti più distribuiti e - riteniamo - apprezzati all'interno della nostra vasta gamma di offerta, al punto che ogni anno ne vengono vendute oltre 1 milione di tavolette. Lo stesso prodotto viene proposto con uguale successo da molte altre organizzazioni di fair trade europee nei rispettivi paesi, alcuni dei quali - per ragioni culturali - decisamente esigenti a livello di qualità del cioccolato (si pensi a Svizzera, Belgio, Francia). E' sicuramente vero che chi acquista prodotti fair trade tiene in grande considerazione il valore aggiunto sociale del prodotto; tuttavia, nella nostra esperienza nessun articolo del commercio equo e solidale può raggiungere una così significativa quantità di vendite senza garantire anche un'ottima qualità intrinseca.

Peraltro, essendo il cioccolato uno dei prodotti "storici" del commercio equo, esiste nella nostra piccola nicchia un'enorme offerta di alternative (circa 10 nella sola gamma Altromercato), tra cui

alcune con sapore senz'altro più ordinario: riteniamo che la preferenza riscontrata da Mascao fondente debba per forza dipendere dall'apprezzamento per il suo gusto.

Non è ovviamente nostra intenzione contestare in alcun modo la valutazione dei degustatori a cui vi siete rivolti per il test. Ci teniamo piuttosto a segnalare alcune caratteristiche peculiari del Mascao che probabilmente rendono difficilmente confrontabile questo prodotto con altri fondenti:

- L'utilizzo di zucchero integrale di canna della varietà Mascobado, che – secondo i degustatori da noi consultati in sede di controllo qualità - conferisce un profilo aromatico-gustativo completamente inconsueto per l'aroma di tostato, caramello, miele, melassa e liquirizia che si percepisce al naso e che si sprigiona in maniera forte e persistente durante la degustazione;
- Il fatto che lo zucchero integrale, a differenza dello zucchero raffinato, abbia una struttura prevalentemente amorfa fa sì che lo stesso si disperda in maniera diversa nella massa del cioccolato, attenuando lo snap alla rottura;
- Inoltre tutto il cioccolato della linea Mascao Altromercato hanno la caratteristica – molto rara – di essere prodotti senza aggiunta di lecitina. Per questo motivo le caratteristiche reologiche durante la fusione in bocca sono differenti, in quanto manca l'effetto fluidificante normalmente svolto dalla lecitina.
- Infine, senza volerci arrogare una maggiore competenza rispetto ai Vostri degustatori, ci teniamo a informarvi che il cioccolato Mascao Altromercato - prodotto in Svizzera da un'azienda molto apprezzata per l'eccellente qualità dei suoi prodotti – nel recente passato ha ottenuto ottimi riscontri da parte di esperti valutatori indipendenti, in tutta Europa. A titolo di curiosità sono state intitolate a prodotti Mascao due camere dell'”Etruscan Chocotel” di Perugia (dove le stanze prendono i nomi dei migliori cioccolati del mondo).

Speriamo che queste informazioni – che confidiamo possano in qualche modo essere riprese anche sulla rivista - possano indurvi a riconsiderare in parte la vostra valutazione del nostro prodotto, quantomeno nel riconoscere che le sue caratteristiche sensoriali sono uniche al punto da rendere difficile il paragone con altre formulazioni presenti sul mercato italiano.

Al di là dello specifico caso in oggetto, in virtù dell'attenzione che da tempo la vostra testata dedica ai prodotti del commercio equo e solidale, e della convergenza che spesso si realizza su temi ideali che ispirano entrambe le nostre “missioni” (prima fra tutte la sostenibilità sociale e ambientale), vorremmo approfittare di questa comunicazione per invitarvi a un incontro di conoscenza presso le nostre strutture di Verona.

Ci piacerebbe molto avere la possibilità di presentarvi le nostre iniziative, come operiamo nella gestione della filiera di approvvigionamento e - soprattutto - condividere con voi le prassi che seguiamo in ambito assicurazione e controllo qualità. Siamo sicuri che un vostro riscontro su questi temi potrebbe risultare prezioso per migliorare ulteriormente la nostra capacità di coinvolgere i consumatori solidali e sostenere i nostri partners del Sud.

Nella speranza di un vostro cortese riscontro, restiamo a disposizione ai recapiti sotto indicati.

Un cordiale saluto,

Stefano Magnoni
Direttore Generale

Consorzio Ctm altromercato Soc. Coop.