



CHICO MENDES MODENA Soc.Coop.va
Via G.B.Malagoli 34/A 41121 MODENA
Reg.Imp.Cod.fisc.e P.IVA 02901940367
Albo Soc.Coop.ve A 104005
e-mail: info@chicomodena.it
sito web: www.chicomodena.it
tel 059 216602 fax 059 302914



Cooperativa Chico Mendes-Modena Progetti e Prodotti 2022:

Uva Passa Morena:



Il prodotto

Proviene dall'essiccazione di uve rosse delle varietà Thompson e Flame Jumbo, coltivate a pergola con tecniche rispettose dell'ambiente, alle pendici del monte Aconcagua, in Cile, dopo un'accurata selezione dei migliori grappoli.

Ha chicchi grandi e privi di semi, diametro jumbo (maggiore a 12mm), viene ottenuta esclusivamente da essiccazione naturale al sole che permette agli acini di mantenere tutto il loro sapore dolce e gradevole.

I nostri partner e il contesto geografico

Il nostro partner è un'associazione di circa 30 famiglie (Mi Fruta- Cile), piccola organizzazione della regione Los Andes, ai piedi delle Ande Cilene nella Regione dell'Aconcagua, che coltivano uve pregiate e senza semi, con metodi rispettosi dell'ambiente grazie al clima secco e freddo e ai severi controlli fitosanitari, che mantengono la regione esente da parassiti.

Importanza Ecologica

L'importanza della coltivazione di queste uve e della loro esportazione per il mercato equo e solidale risiede nella tradizione e nella specializzazione che queste famiglie hanno acquisito nella coltivazione ed elaborazione di questo prodotto, per il quale viene utilizzata tecnologia appropriata e molta manodopera anche di giovani locali.



CHICO MENDES MODENA Soc.Coop.va, Via G.B.Malagoli 34/A, 41121 Modena(MO)
Reg.Imp. Cod.fisc.e P. Iva: 02901940367 Iscr. Albo Soc. Coop.ve A 104005
e-mail: info@chicomodena.it ; sito web: www.chicomodena.it ; Tel 059 216602 - Fax 059 302914





CHICO MENDES MODENA Soc.Coop.va
Via G.B.Malagoli 34/A 41121 MODENA
Reg.Imp.Cod.fisc.e P.IVA 02901940367
Albo Soc.Coop.ve A 104005
e-mail: info@chicomodena.it
sito web: www.chicomodena.it
tel 059 216602 fax 059 302914



Questi contadini hanno raggiunto un grado di specializzazione molto importante, che non potrebbero esprimere se fossero costretti a optare per l'industria mineraria o l'agro-industria.

Il Cile è un grande paese esportatore di frutta fresca, ma questa uva secca ha anche il vantaggio di essere prodotta utilizzando esclusivamente l'energia del sole e impacchettata senza l'aggiunta di conservanti e come unico elemento lucidante si utilizza l'olio di girasole; ha quindi il vantaggio di essere molto più eco-compatibile che la frutta fresca.

Sono state scelte le uve rosse perché nell'essiccazione delle uve bianche viene utilizzato lo zolfo per conferire al prodotto secco una colorazione gialla intensa e un aspetto brillante e quindi nel prodotto in vendita si trovano sempre residui di zolfo, questo procedimento non è in linea con i requisiti della certificazione FLO e neanche con la nostra tipologia di prodotti, tutti esclusivamente naturali.

Salute e nutrizione

L'uva passa è una fonte concentrata di antiossidanti e fibre e contribuisce al buon funzionamento del sistema digestivo, ha un alto valore energetico e un cucchiaino di uva passa contiene le stesse fibre di 27 acini freschi.

L'Uva Passa Morena, prodotta naturalmente, può essere consumata da sola o abbinata con altra frutta. Per il suo sapore dolce e delicato viene impiegata come ingrediente nei dolci ed in molte varietà di pane, ma è molto apprezzata anche semplicemente come snack

I nostri progetti con i produttori

Nel 2022 il nostro appoggio ha riguardato la partecipazione a eventi per la diffusione e la pubblicizzazione di informazioni nei supermercati nostri partner sulle qualità di questo prodotto, per permettere in futuro l'aumento delle quantità importate (anche attraverso i Mix morbidi che si stanno lanciando sul mercato) e quindi il miglioramento dei redditi delle famiglie coinvolte nella produzione dell'uva passa



CHICO MENDES MODENA Soc.Coop.va, Via G.B.Malagoli 34/A, 41121 Modena(MO)
Reg.Imp. Cod.fisc.e P. Iva: 02901940367 Iscr. Albo Soc. Coop.ve A 104005
e-mail: info@chicomodena.it ; sito web: www.chicomodena.it ; Tel 059 216602 - Fax 059 302914

