



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 2023:

### Noci di Macadamia:



#### Il prodotto

Questa noce è il frutto dell'albero tropicale chiamato Macadamia (*Macadamia integrifolia*), della famiglia delle Proteaceae, originario del nord-est dell'Australia. Fu scoperta circa 500 anni fa dagli aborigeni, popolazioni autoctone australiane ed in seguito investigata e diffusa dai coloni europei.

Deve il suo nome al botanico inglese John Mc Adam (1827-1865) che fu tra i primi a studiarla.

La noce macadamia è attualmente coltivata e commercializzata alle isole Hawaii, in Sudafrica, Costa Rica, Brasile e California.

La noce macadamia è formata da una mandorla incastonata all'interno di un guscio brunastro molto resistente e duro. L'apertura viene effettuata con macchine che realizzano pressioni progressive per mezzo di rulli.

#### I nostri partner e il contesto geografico

I nostri partner sono **Cooperative di produttori del Paraguay e piccoli produttori certificati Rain Forest del Guatemala affiliati a Mayan Gold**

Rappresentano circa 200 famiglie di produttori associate, le nostre relazioni commerciali e di partenariato con queste cooperative durano da anni.

#### Importanza Ecologica

Introdotta in America Latina dai coloni la Macadamia entra in produzione intorno ai 7-10 anni di età, ma una volta che inizia a produrre frutti, è redditizia anche per 100 anni.



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



Le Macadamia preferiscono terreni fertili e ben drenati. Richiedono inoltre un'elevata quantità d'acqua e temperature non inferiori ai 10 °C, con una temperatura ottimale di 25 °C.

Le radici sono superficiali, quindi gli alberi sono soggetti a spezzarsi e cadere durante i temporali o in caso di forti raffiche di vento; si è adattata benissimo in regioni tropicali umide ed interne del Brasile, Bolivia, Paraguay e Guatemala con piovosità tra i 1000 e i 2000 mm/anno, dove ha alimentato piccole industrie di lavorazione generando fonti di reddito per le famiglie e le organizzazioni di produttori.

In queste regioni la tendenza generale è l'utilizzo dei terreni per l'agroindustria, gli agro-bio combustibili e le piantagioni di soya, tutte coltivazione a forte impatto ambientale, per l'uso di acqua, prodotti chimici e pesticidi, che mettono a rischio la sostenibilità dell'ambiente e la fragilità dei terreni tropicali. L'aver introdotto una pianta perenne intorno alla quale si muove un'economia basata su piccole organizzazioni di produttori e piccole manifatture, garantisce sostenibilità a questo sistema produttivo.

Gli alberi vengono anche utilizzati come piante ornamentali nelle regioni subtropicali per la loro chioma folta e compatta e per i fiori molto belli.

### Salute e nutrizione

La noce di macadamia è un frutto molto ricco di oli naturali polinsaturi, minerali, carboidrati, calcio, fosforo, proteine, vitamine A, B1 e B2 e fitosteroli. Il suo sapore ricorda quello della noce di cocco. Sono croccanti e delicate, ideali per l'alimentazione di donne oltre i 30 anni. Si consumano sole per spuntini e snack, ma anche in insalate e dolci.

L'olio che si estrae da questa noce serve sia per l'industria alimentare che per quella cosmetica; grazie al suo alto potere di penetrazione, previene efficacemente il rinsecchimento della pelle ed è anche un ottimo olio da massaggio.

### I nostri progetti con i produttori

Il nostro appoggio in questi anni è consistito nella diffusione, pubblicizzazione e valorizzazione della noce di macadamia presso la grande distribuzione organizzata, grazie a eventi, promozioni, partecipazione a fiere e pubblicazione di materiale informativo; i pregi alimentari di questa noce erano infatti abbastanza sconosciuti alla gran parte dei consumatori italiani.

Ciò ci ha permesso di importare sempre maggiori quantità di prodotto lavorato dalle cooperative, mantenendo alti i prezzi garantiti ai produttori e la qualità del prodotto ed incrementando il valore aggiunto, in termini di lavoro, lasciato sul posto.

**Nel 2023 il nostro impegno con le cooperative di produttori di Noci di Macadamia** è stato quello di divulgare e ampliare la gamma di supermercati nei quali saranno presenti nelle nostre confezioni, sia come monoprodotta che sottoforma di Mix Amazonia, insieme alle Noci di Anacardio e dell'Amazzonia.

Stiamo già collaborando anche con piccoli produttori del Paraguay per organizzare un'esportazione che apra la via al commercio equo anche per questa realtà.

Tutto ciò per permettere l'incremento costante e sostenibile delle importazioni e quindi delle quantità di noci che le cooperative possono commercializzare e assorbire dalle famiglie dei propri soci.



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

