

La storia Estelle: «Il riscatto sociale passa anche dal cacao sostenibile»

Imprenditrice ivoriana ospite della "Domori" di None

■ **NONE** All'alba, quando il sole comincia a filtrare tra le piantagioni di cacao della Costa d'Avorio, il lavoro è già iniziato. Mani esperte aprono i baccelli maturi, raccolgono i semi, li dispongono con cura perché il processo che porterà alla nascita del cioccolato segua il suo corso naturale. Per molto tempo queste mani sono rimaste invisibili nella lunga filiera che porta il cacao dalle campagne africane alle tavole di tutto il mondo. Oggi, però, la storia sta cambiando. Aguidare questo cambiamento è l'imprenditrice ivoriana Estelle Konan, che ha deciso di trasformare la propria esperienza in un progetto collettivo: una cooperativa biologica, BIO Yosran con sede a Tiassalé lungo la storica "strada del cacao". Fondata nel 2020 nel suo territorio nativo, non solo per valorizzare la produzione di cacao sostenibile, ma anche per dare voce e indipendenza economica a chi per anni è rimasto ai margini del settore. Ospite dell'azienda del cioccolato nonese Domori, che dal 2017 promuove il suo cacao con una linea che ne porta il suo nome, Estelle è in Italia su invito dell'AICSE - Agenzia Internazionale per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, in occasione dell'Italia Africa Business Week, con la sua testimonianza condivisa tra le "Storie di forza e di cacao", evento organizzato al Domori Store di Torino in oc-



casione della Giornata Internazionale della Donna. Racconta: «Tutto è nato da un incontro con un cliente francese che mi chiese di implementare la filiera del cacao biologico. Dopo aver studiato per anni finanza, voltai pagina iniziando a costruire una cultura di conservazione del patrimonio agroforestale della Costa D'Avorio» Una svolta soprattutto sociale: «Incoraggiai donne come me a cimentarsi in ruoli di responsabilità, di gestione e coordinamento, con un numero di lavoratrici tutt'oggi in continua crescita» Estelle gestisce direttamente i magazzini, le coltivazioni con quattro genetiche tradizionali di cacao ivoriane, il vivaio e il campo di compostaggio, contraddistinta da una particola-

re attenzione al sistema di tracciabilità digitale».

Assicura: «La mia più grande soddisfazione è arrivare al lavoro e constatare che tutti siano felici. Basta un grazie da parte dei produttori in visita alle nostre piantagioni per alzare il morale e renderci maggiormente consapevoli di tutto quel che è stato realizzato fino ad oggi». Tra i nostri futuri obiettivi: «Quello di divenire autonomi lungo tutta la tratta della filiera, così da estendere il nostro modello di lavoro anche ad altre cooperative», conclude l'imprenditrice ivoriana lanciando un appello a tutte le donne che lavorano a unire le forze per migliorare la qualità del lavoro in Costa D'Avorio.

ANDREA LARUFFA