

Aise.it - Agenzia Internazionale Stampa Estero

aise.it/cooperazione/cacao-tra-italia-e-america-latina-liila-presenta-il-progetto-revicacao/196173/160

Cooperazione

Cacao tra Italia e America Latina: l'IILA presenta il Progetto REVICACAO

19/10/2023 18:59



ROMA\ aise - Si terrà a partire dalle 17.30 del prossimo **26 ottobre** la presentazione organizzata dall'**Organizzazione Internazionale Italo-Latino Americana – IILA** del **progetto Revicacao**, incentrato sul cacao tra America Latina e Italia.

L'incontro, che si terrà in spagnolo e in italiano presso la sede dell'IILA, durerà circa 2 ore e vi prenderanno parte i produttori di cacao di El Salvador, Guatemala e Honduras e i rappresentanti diplomatici dei paesi membri dell'IILA.

L'incontro inizierà con i saluti istituzionali in **Sala Fanfani**, per poi passare alla presentazione progetto Revicacao, anche attraverso un video del progetto e infine una

degustazione a cura di Guido Castagna, uno dei maestri cioccolatieri che, anno dopo anno, si è imposto con prodotti di straordinaria purezza.

La Segretaria Socio-Economica (SSE) dell'IILA realizza da anni progetti nel settore del cacao e cioccolato finanziati dalla Cooperazione Italiana allo Sviluppo per sostenere i piccoli produttori agricoli latinoamericani su varie fasi della filiera produttiva (coltivazione, raccolta, post-raccolta, trasformazione e commercializzazione), con l'obiettivo di generare nuove opportunità economiche e migliorare la qualità di vita delle comunità locali.

È in questo contesto che l'IILA vuole realizzare il Progetto REVICACAO "Rivitalizzazione della filiera del cacao di qualità in Centro America e Caraibi", nell'ambito dell'Accordo siglato con la Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano (DGCS-MAECI) e l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS).

L'obiettivo principale del Progetto, di portata regionale, è quello migliorare le condizioni di vita dei piccoli produttori di cacao e delle loro famiglie in America Centrale e nei Caraibi, attraverso azioni che promuovano il cacao di qualità, recuperando piante ancestrali e metodi tradizionali. Il Progetto mira anche a completare la catena del valore con la produzione di cioccolato e semilavorati, favorendo l'accesso ai mercati nazionali e internazionali con valore aggiunto e migliori condizioni di prezzo.

Le attività del Progetto si realizzano principalmente in El Salvador, Guatemala e Honduras, e nello specifico nei territori selezionati di questi tre paesi, ma prevede anche un'azione di diffusione dei risultati in altre aree dell'America Centrale e dei Caraibi come Costa Rica, Cuba, Nicaragua e Repubblica Dominicana. **(aise)**