Primo Presidio Slow Food ad Haiti per la salvaguardia del Rum Clairin

clairin-673701f5

Il **Rum Clairin** è il **primo Presidio haitiano di Slow Food**.

In Italia le diverse referenze di Rum Clairin sono distribuite da **Velier**, azienda importatrice di vini e liquori impegnata nel sostegno del lavoro di Slow Food e nella difesa della biodiversità agroalimentare nel mondo.

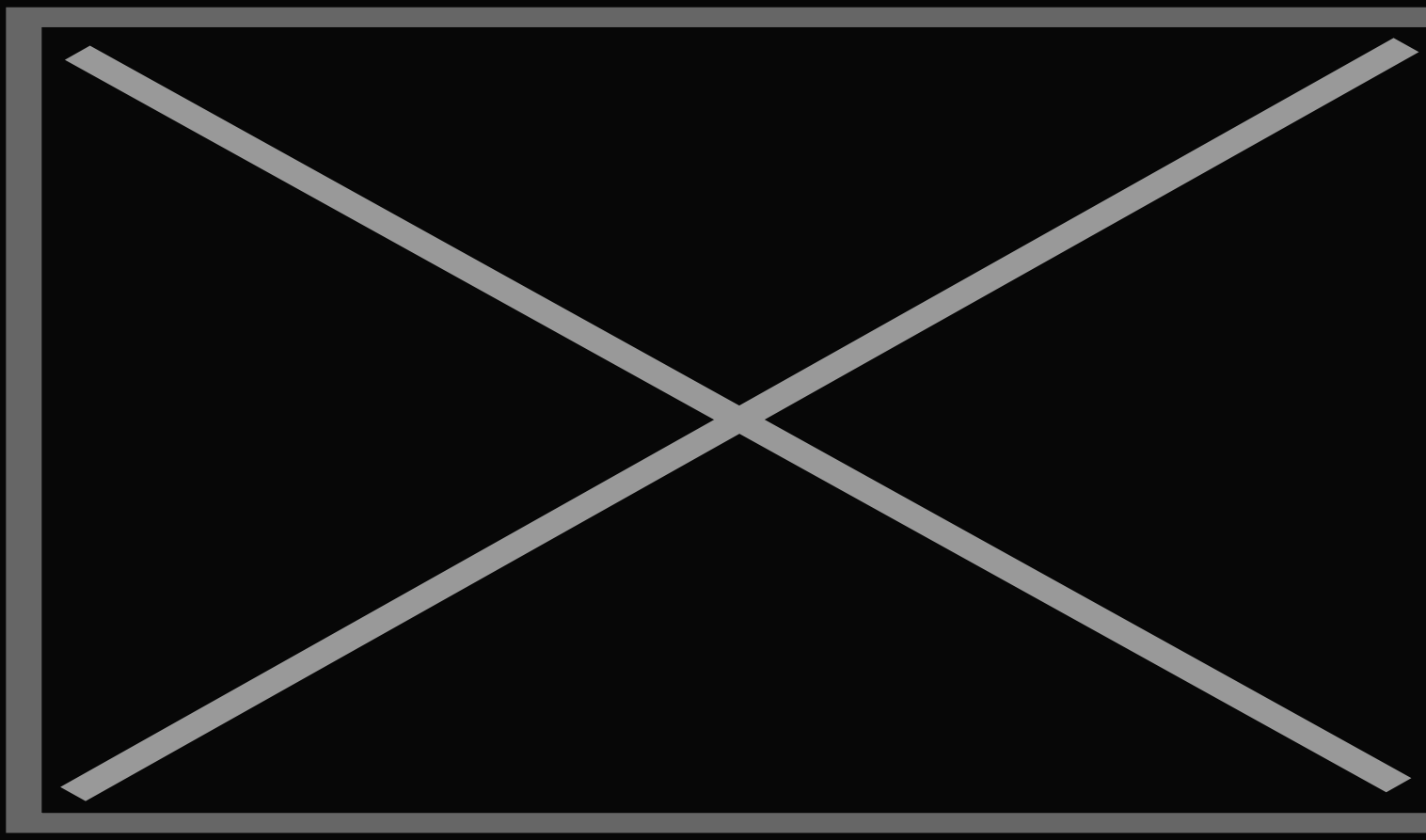
Il Presidio ha l'obiettivo di salvaguardare il clairin tradizionale, patrimonio unico di Haiti, e di proteggere il sistema agricolo haitiano, ancora **incontaminato dalla chimica di sintesi**, dando ai produttori di clairin il ruolo di "difensori del territorio": le loro scelte in termini di produzione influenzeranno infatti il futuro di Haiti.

Il primo Presidio haitiano di Slow Food
A oggi il Presidio conta **12 produttori artigianali** a Saint-Michel-de-l'Attalaye, Pignon, Cabaret, Barradères e Cavaillon, ma fra le finalità del progetto c'è anche l'individuazione, la messa in rete e la promozione dei produttori di clairin che rispettano il metodo tradizionale di produzione: utilizzando solo canna da zucchero autoctona, coltivata senza prodotti chimici, e trasformata con poche e semplici regole che ne preservano la qualità, come la proibizione dell'uso di lieviti di sintesi e l'uso esclusivo di lieviti spontanei.

"Il clairin tradizionale haitiano a mio avviso è l'espressione più pura del rum a livello mondiale ed è frutto di un'agricoltura pre-chimica in un territorio in cui l'agricoltore e il distillatore sono la stessa persona", spiega **Luca Gargano**, presidente Velier.

Il **Clairin** è un **rum "agricolo"**, ossia ricavato dal puro succo di canna da zucchero o dallo sciroppo (e non dalla melassa diluita in acqua, come accade per il prodotto denominato "rum industriale"). È molto diffuso ad Haiti, perché è considerato "il rum del popolo" ed è legato anche ai riti religiosi del voodoo.

[caption id="attachment_143140" align="aligncenter" width="810"]



Abbiamo anche realizzato un video con la ricetta e la storia del Ti’ Punch insieme ad Angelo Canessa. CLICCA QUI PER VEDERLO![/caption]

Nei Caraibi la distillazione del succo della canna da zucchero è una **tradizione che ha oltre 300 anni di vita**: la canna era coltivata dagli schiavi e il rum veniva esportato come bene prezioso dalle colonie. Tradizionalmente la canna da zucchero, su cui si è basata per secoli l’economia del Paese, è lavorata a mano senza l’ausilio di prodotti chimici ed è coltivata in consociazione con altri prodotti: mais, manioca, banana o mango.

Se oggi, nel resto dei Caraibi, sono ancora attive meno di 50 distillerie, nella sola Haiti invece sono **oltre 500 le piccole distillerie artigianali**.