



Burro di **KARITE'**



Originario del Sudan, il karité cresce nelle savane, sulle pendici collinari e sugli altipiani di tutta l'Africa Occidentale.

Questo albero, dall'aspetto nobile e robusto, presenta una chioma che varia a seconda delle regioni e delle specie: è alto generalmente una quindicina di metri, ha fiori profumati e un frutto carnoso, simile a una prugna, che racchiude al suo interno un nocciolo legnoso da cui si ricava il prezioso burro.

E' particolarmente protetto dalle popolazioni locali, che gli attribuiscono a volte proprietà mistiche e di protezione. La durata di vita media è di tre secoli, ma inizia a produrre i suoi frutti solo verso il 25° anno, raggiungendo la piena produttività verso i 45-50 anni. I frutti maturano da agosto a settembre, con una certa variabilità a seconda delle regioni.

I frutti, composti dal 55 % dalla polpa, sono commestibili e costituiscono una risorsa alimentare non indifferente per le popolazioni locali. Al centro del frutto si trova un nocciolo legnoso nella quale è racchiusa una sostanza grassa, in una percentuale variabile tra il 41,6 e il 48,6%, e che ne determina il valore merceologico.

Occorre frantumare 4 chili di noci per ottenere un chilo di burro di karité: la produzione annuale per albero varia da 15 a 20 chili di frutti freschi, per un equivalente di circa 3-4 chili di noci.

Il karité può crescere solo spontaneamente: i tentativi effettuati per una sua coltivazione programmata o intensiva si sono rivelati infruttuosi. La raccolta dei frutti viene fatta tradizionalmente dalle donne, dopo i lavori nei campi.



La produzione del karité è purtroppo irregolare, sia a livello quantitativo che qualitativo, a causa di diverse variabili, di fatto raramente prevedibili e controllabili.

A titolo d'esempio:

- La dispersione degli alberi, che rende difficile la raccolta: è un albero che non si presta ad essere riprodotto in piantagioni controllate, per ragioni ancora sconosciute.
- I rischi cui le donne si prestano durante la raccolta, legati al morso dei cobra sputatori, nascosti negli arbusti diffusi nello stesso habitat degli alberi di karité
- Altri fenomeni naturali, come per esempio l'harmattan, il vento secco e polveroso della savana, o ancora gli incendi.

Come si ottiene il burro di karité

Il prodotto grezzo viene ottenuto tramite la frantumazione delle noci che consente il recupero del burro contenuto all'interno. La frantumazione comprende due fasi principali:

La cottura: le noci precedentemente liberate dalle impurità, vengono sottoposte ad un trattamento termico ad una temperatura di 80-90 gradi dentro un calderone. La cottura serve per facilitare l'operazione di spremitura, poiché provoca la disintegrazione delle pareti delle cellule lipidiche, aumentando la fluidità del burro.

La spremitura: viene realizzata in un frantoio apposito, costituito da una pressa che gira all'interno di una gabbia filtrante metallica. Un cono delimita all'estremità della gabbia un'apertura più o meno stretta, dalla quale escono i gusci di scarto. Le noci vengono introdotte nella parte superiore del frantoio e scendono all'interno tramite una vite rotante che le spinge in basso: man mano che queste si ammassano verso la parte inferiore della gabbia aumenta la pressione: il burro viene spinto fuori attraverso le aperture della parte inferiore della griglia



Raffinazione del burro di karité: ha l'obiettivo di eliminare alcune componenti contaminanti presenti nel prodotto grezzo e di migliorarne colore e sapore, assicurando nel contempo una migliore conservazione nel tempo (stabilità). Questo procedimento consente inoltre di migliorare la qualità nutrizionale del burro, eliminando sostanze potenzialmente tossiche (micotossine, pesticidi).

Decolorazione: consiste nell'eliminazione dei pigmenti colorati che sono responsabili della colorazione del prodotto grezzo, tramite la miscelazione di una speciale terra decolorante che li assorbe. La terra viene poi separata ed eliminata dal burro tramite un processo di filtrazione.

Deodorizzazione: è l'ultima tappa della raffinazione, e ha l'obiettivo di migliorare la qualità organolettica del burro e la sua stabilità nel tempo attraverso l'eliminazione di componenti ossidanti responsabili di cattivi odori. Grazie alla loro volatilità, queste componenti vengono isolate attraverso il vapore acqueo: si procede quindi ad un trattamento di pastorizzazione sotto vuoto per 3-6 ore, a seconda della qualità del prodotto di partenza.



Proprietà del burro di karité e suo utilizzo

Il burro di karité costituisce da secoli un prodotto ricercato ed apprezzato dalla popolazione africana, non solo dal punto di vista alimentare, ma anche da quello terapeutico: slogature, raffreddori e piaghe. Le sue proprietà sono oggi riconosciute anche dalla medicina occidentale: come tutti i grassi vegetali, il burro di karité possiede proprietà emollienti, nutritive e protettive, e la presenza di una rilevante frazione insaponificabile lo rende superiore ad altri prodotti simili.

Le proprietà sono:

- Protezione della pelle dalle intemperie e dal sole. Si tratta di una protezione naturale contro gli ultravioletti che previene alcune allergie solari, grazie alla presenza di lattice
- Combatte le screpolature grazie alla presenza di vitamina A
- Nutrizione dei tessuti connettivi grazie all'acido linoleico e alla vitamina F, ma efficace anche sui capelli secchi e fragili grazie alla vitamina A
- Coadiuvante nella rigenerazione dei tessuti e nello stimolo delle cellule: questo consente di contrastare le affezioni degenerative della pelle causate dall'invecchiamento e dal sole. Questa azione si accompagna ad un aumento della circolazione capillare che favorisce la ri-ossigenazione dei tessuti e l'eliminazione delle tossine metaboliche
- Contrasta la formazione di smagliature grazie alle sue proprietà elasticizzanti.

Oltre alle sue proprietà nel campo della dermatologia, il burro di karité si rivela efficace contro i dolori articolari e muscolari e le sue caratteristiche consentono di ricavare e confezionare emulsioni stabili, ideali per il massaggio locale.

E' totalmente anallergico e può essere aggiunto ad altre preparazioni medicinali, senza alterarne i principi attivi.

Il burro di karité viene utilizzato per la gran parte nei paesi d'origine, costituendo la principale fonte di lipidi localmente a disposizione.

La maggior parte viene utilizzata nell'alimentazione: il burro fresco ha un sapore gradevole, anche se meno raffinato del burro tradizionale che conosciamo, e viene usato come condimento e nelle ricette locali.



Una quota considerevole viene impiegata a scopo cosmetico e terapeutico, secondo le tradizioni e gli usi locali, ad esempio come balsamo per massaggi contro i reumatismi, gli indolenzimenti, le bruciature, gli eritemi solari, le ulcerazioni e le irritazioni della pelle. Viene inoltre utilizzato nell'igiene personale come dopo-barba, come balsamo per capelli, oppure spalmato sul corpo per rilassare i muscoli e ammorbidire la pelle, specialmente nella stagione secca quando tende a disidratarsi.

Le donne lo utilizzano fin dall'antichità come protettivo contro l'azione del sole, del vento e della salsedine. In realtà le popolazioni africane usano ogni parte della pianta: i residui delle lavorazioni si utilizzano come mangime per il bestiame; il grasso serve anche per fare candele, o per ricavarne detergenti simili al nostro sapone; il lattice delle foglie, della scorza e del midollo del tronco serve come colla e come base resinosa per il chewing-gum; infine il legno, che è molto duro e pesante, viene utilizzato per costruzioni e per oggetti di cucina e artigianali.

