

CAFFE'

...buono per chi lo consuma, buono per chi lo produce.

Il caffè del commercio equo e solidale proviene da gruppi di coltivatori autorganizzati, è pagato un prezzo giusto che remunera dignitosamente i produttori, non implica sfruttamento né speculazione; un prezzo equo che sostiene progetti di autosviluppo a livello locale.

Ctm altromercato favorisce inoltre la coltivazione biologica assegnando un supplemento di prezzo a chi sceglie questo tipo di agricoltura.

Il caffè equo e il mercato di borsa.

Il caffè, dopo il petrolio, è la merce più esportata nel mondo. La sua commercializzazione non avviene solo attraverso scambi diretti ma anche con il commercio a pronti e le transazioni a termine che si svolgono nelle borse merci di New York e Londra.

Questo significa che la fissazione del prezzo a livello mondiale dipende da tali forme di mercato e solo in minima parte dagli scambi reali di merce. Nelle borse merci il caffè viene fatto oggetto di speculazioni e si possono intuire le gravi conseguenze per i produttori quando il prezzo del caffè tende al ribasso. Il prezzo di borsa del caffè arabica è stato nel 2002 in media 1\$ al kg.

Ctm altromercato ha pagato i produttori 3 \$ al kg, di cui:

2,6 \$ prezzo minimo garantito;

10 centesimi come fondo sociale;

30 centesimi premio coltivazione biologica.

I caffè del commercio equo e solidale sono in prevalenza di qualità arabica, controllati sia all'origine che nel porto di Trieste da Silocaf, organo di controllo che verifica gli standard di qualità. Il caffè del commercio equo, arriva verde in Italia e viene torrefatto in Italia.

LA PIANTA DEL CAFFE'

È un arbusto appartenente alla famiglia delle Rubiacee. Secondo la specie può raggiungere fino a otto-dieci metri di altezza. Le foglie hanno un bel colore verde scuro e sono disposte a coppie; i fiori piccoli e bianchi, sono raggruppati a grappoli e esalano un profumo intenso, simile a quello del gelsomino. I frutti, inizialmente verdina volta maturi assumono un colore rosso acceso, come piccole ciliegie poste direttamente sul ramo. All'interno della polpa dei frutti si trovano i chicchi veri e propri, avvolti in una pellicola detta "pergamino". La pianta cresce a temperature calde (20-25°) e clima umido. Una volta raccolti, i frutti subiscono un processo di lavorazione che permette di separare i frutti dalla polpa. Per raggiungere questo risultato esistono due metodi: 'a secco' o 'a umido'. Con il metodo a secco i frutti vengono messi a seccare all'aria aperta per una ventina di giorni, per poi frantumarli per separare la pellicola dai chicchi. Per le varietà più pregiate si utilizza il metodo a umido (i cosiddetti caffè lavati). I frutti vengono immersi in grandi vasche piene d'acqua a fermentare e spolpati meccanicamente. Da entrambi i metodi si ottiene il cosiddetto 'grano verde', il prodotto normalmente stoccato e commercializzato.

VARIETA'

ROBUSTA (CANEPHORA). Varietà meno pregiata rispetto all'arabica, ma più resistente ai parassiti e con migliori rendimenti di coltivazione. Costituisce circa un quarto della produzione mondiale e d'è stata scoperta nel XIX secolo. I chicchi hanno forma tondeggiante e irregolare ,

l'aroma è leggero ed ha un contenuto di caffeina superiore al 2%. Le miscele di caffè classiche in commercio contengono elevate percentuali di robusta o addirittura il 100%.

ARABICA. Varietà molto pregiata proveniente in prevalenza dall'America Latina, che costituisce i tre quarti della produzione mondiale. I chicchi hanno forma piccola, appuntita e allungata, color verde rame. L'arabica dà un aroma corposa e ricco e un gusto vigoroso. Ha un basso contenuto di caffeina, inferiore al 1,5% e produce poca schiuma nella moka.

CAFFÈ' NICARAGUA

Produttori

NICARAGUA - CENTRAL DE COOPERATIVAS CAFETALERAS DEL NORTE (CECOCAFEN).

Cecocafen nasce per dare uno sbocco commerciale alle centinaia di piccoli produttori di caffè della zona nord del Nicaragua. Il caffè di Cecocafen lo si può ritrovare nella miscela classica, nella miscela pregiata e nel caffè Nicaragua in grani di Ctm altromercato.

Cecocafen fu fondato il 29 di Aprile del 1997 da quattro cooperative socie.

Si tratta, quindi di un consorzio di un consorzio di cooperative, organizzate per la maggior parte in cooperative di servizi.

Cecocafen si propone di ottenere un miglioramento economico e sociale dei propri soci e di contribuire allo sviluppo del movimento cooperativo della regione rinforzandone i nodi di integrazione economica.

Cecocafen ha tra le sue finalità principali la commercializzazione del caffè prodotto dai piccoli produttori soci o esterni (in ogni caso il caffè deve provenire da cooperative), l'incentivazione della coltivazione biologica del caffè ed altre attività per la protezione dell'ambiente, la formazione professionale per i figli dei soci, attività di microcredito rivolta soprattutto alle donne.

Un uragano e la solidarietà. Nel novembre del 1998 la catastrofe naturale dell'uragano Mitch ha seminato morte e distruzione in diversi paesi del Centroamerica, colpendo il Nicaragua in modo durissimo: 3000 morti e migliaia di senzatetto. Ctm altromercato si fece promotrice, in quella tragica circostanza, di una campagna di sostegno ai produttori di Cecocafen, promuovendo la vendita del caffè e avviando una raccolta fondi nel circuito delle Botteghe del Mondo che portò a consegnare ai produttori circa 15 milioni di lire.

MESSICO. UNION DE LAS COMUNIDADES INDIGENAS DE LA REGION DEL ISTMO (UCIRI)

Secondo la tradizione indigena la terra non è un'entità estranea da sfruttare il più possibile, ma una "Pacha Mama", una Madre Terra da rispettare perché da essa dipende la nostra sopravvivenza e quella delle generazioni future. In questo ideale e nel profondo rispetto della dignità umana trova le sue radici l'attività di UCIRI.

Storia del Progetto

Costituita nel 1983 da 500 famiglie di indigeni Zapotecos, Mixes e Chontales residenti in tre diversi villaggi della regione montuosa di Oaxaca, nel sud del Messico; attualmente l'organizzazione conta 4.120 famiglie, di cui 3.388 hanno riconvertito le proprie terre alla coltivazione biologica del caffè (la riconversione dura tre anni). Le attività di Uciri coinvolgono un totale di circa ottantamila persone sparse su un territorio comprendente sessantaquattro villaggi; i terreni della cooperativa rappresentano la più ampia estensione al mondo coltivata biologicamente. La terra, secondo la

visione indigena, non può essere di proprietà privata per cui viene ripartita fra gli abitanti del villaggio: per quel che riguarda le colture di sussistenza, ogni anno ogni famiglia riceve da uno a due ettari di terreno, a seconda del bisogno e delle capacità lavorative.

Prodotto

Dal punto di vista del commercio equo e solidale, il prodotto principale della cooperativa UCIRI è il caffè di qualità arabica dolce. A questa coltivazione viene però dedicato solamente il 5% della terra coltivata mentre la restante serve per soddisfare il fabbisogno alimentare. I produttori di UCIRI si distinguono per la loro profonda convinzione nell'uso della coltivazione biologica.

Progetti sociali

Ottenere un prezzo equo per il proprio caffè è l'obiettivo economico principale di UCIRI, ma solo se inserito in un intervento a più ampio raggio che comprenda il miglioramento delle condizioni di vita dei contadini delle montagne. Questo significa aumento delle risorse alimentari di base, lotta contro le malattie, strutturazione di una rete idrica potabile, attivazione di programmi educativi e di scolarizzazione, presa di coscienza e lotta per l'affermazione dei propri diritti civili e politici. Concludiamo dunque con le parole di Franz van der Hoff, che racchiudono così il messaggio di UCIRI.

“Los campesinos no son mendicantes!” Guardate che i poveri non sono mendicanti: lavorano duro e cercano di sopravvivere.

Dunque è molto importante aver creato delle relazioni che noi consideriamo basate su un rapporto tra soggetto e soggetto. La relazione produttore/consumatore, così come si è definita nel commercio equo, è una relazione tra uguali, tra soggetti vivi e vitali, con la stessa dignità.

CAFFÈ' ETIOPIA

Etiopia Sidama Union è un caffè monorigine da agricoltura biologica e con filiera certificata: le fasi del processo produttivo, dall'importazione alla torrefazione e alla commercializzazione, sono registrate per consentirne la rintracciabilità. Sidama Union, 100% arabica d'altura lavato, esprime un perfetto equilibrio tra l'eccellente aromaticità dai toni fruttati e la buona corposità, risultando ideale per essere degustato in purezza.

Produttori

SIDAMA UNION - Etiopia: nata nel 2001, l'Unione dei produttori di caffè Sidama, conta 39 cooperative in un'area di 70.000 ettari con una produzione annuale di 35.000 tonnellate. La coltivazione avviene secondo il “garden system”, in cui le piante sono intervallate con colture alternative e concimate con rifiuti organici. Gli associati usufruiscono di assistenza tecnica alla produzione, servizi di magazzino, finanziamento, formazione ed istruzione.

MISCELA INTENSA

Miscela Intensa è un sapiente dosaggio di arabica dall'America Centrale (Brasile e Nicaragua) con la giusta percentuale di robusta africana (Uganda), cui si aggiunge una tostatura forte che esalta la loro naturale corposità, conferendo gusto ricco e deciso. Di tazza rotonda e ricca nel corpo, esprime buona aromaticità e dolcezza, con aromi persistenti, che la rendono adatta ad essere degustata in ogni momento della giornata.

Produttori

CECOCAFEN - Nicaragua: La Central de Cooperativas Cafetaleras del Norte, fu fondata nel 1997 da 4 cooperative del caffè come strumento d'integrazione che permettesse di far acquisire maggiore valore al proprio prodotto; attualmente consta di 11 organizzazioni, per un totale di 1941 produttori. Cecocafen si propone in particolare di ottenere un miglioramento economico e sociale dei propri soci attraverso la commercializzazione del caffè dei piccoli produttori, l'incentivazione della coltivazione biologica ed altre attività per la protezione dell'ambiente, la formazione professionale per i figli dei soci ed il microcredito a favore soprattutto delle donne.

BAYANKOLE KWETERANA COOPERATIVE - Uganda: questa cooperativa nasce nel 1957 con lo scopo di svincolare i contadini dal ricatto degli intermediari locali che si arricchiscono alle loro spalle. Coinvolge oggi circa 280.000 persone non solo nell'ambito lavorativo ma anche in quello decisionale e nella vita democratica della cooperativa stessa.

COOPFAM - Brasile: fondata nel 1991, fu la prima in Brasile a vendere caffè tramite il circuito del commercio equo.. E' situata in un altipiano vulcanico a 1.200 metri sul mare nello stato di Minas Gerais, cuore della produzione brasiliana di caffè ed antica zona vulcanica (da qui il caratteristico colore rosso della terra) che garantisce un'ottima fertilità al terreno.