

CAFFÈ MALATESTA

torrefazione artigianale autogestita

Bollettino

DICEMBRE 2017

*Care amiche e cari amici
del Caffè Malatesta,*

passati ormai l'autunno, come di consueto ricchi di impegni e appuntamenti, approfittiamo della relativa tranquillità di questo novembre per aggiornarvi sullo stato del nostro progetto e per fare il punto della situazione in merito agli argomenti che avevamo affrontato nel Bollettino dello scorso febbraio. Come sempre rimaniamo a vostra disposizione per qualsiasi richiesta di approfondimento.

Buona lettura!

PROGETTO DI RACCOLTA FONDI

Come ricorderete, qualche mese fa abbiamo avanzato fra i Gruppi di Acquisto la proposta di partecipare ad un'iniziativa di raccolta fondi volta ad acquisire finalmente la proprietà dell'impianto produttivo che per molto tempo ci è stato concesso in uso dietro pagamento di un affitto mensile. L'iniziativa, nata su stimolo di MAG2 e portata avanti con la collaborazione di RES Lombardia, consisteva nel prefinanziare una parte del proprio fabbisogno di caffè di qui a tre anni.

Oggi siamo molto felici di potervi comunicare che questa sperimentazione ha avuto un esito favorevole. Attraverso il coinvolgimento diretto di 30 soggetti aderenti, siamo infatti riusciti a raccogliere una somma pari a 14.000€. La quota che avevamo indicato come punto di arrivo era stata

fissata a 15.000€, e dunque l'obiettivo si può ritenere sostanzialmente raggiunto. Dei 14.000€ raccolti, 10.300€ provengono dai 18 Gruppi di Acquisto aderenti, 2.950€ da 9 soggetti privati, e 750€ da 3 rivenditori.

Il successo di questa piccola esperienza di partecipazione dimostra come al di là dei problemi e degli occasionali motivi di riflessione critica, l'ambito dei Gruppi di Acquisto o più in generale del consumo consapevole rimanga un riferimento imprescindibile nel tentativo di realizzare forme alternative efficaci e organizzate di promozione dello sviluppo economico sostenibile. D'altra parte, un risultato del genere ci pare anche riflettere lo sforzo che abbiamo fatto in questi anni nel costruire relazioni dirette e nel ricercare il più possibile occasioni di incontro e scambio, nel quadro

di una volontà condivisa di mutuo sostegno fra tutti i soggetti interessati a sviluppare un modello economico diverso da quello convenzionale.

A questo proposito, ci teniamo a cogliere l'opportunità di questo Bollettino per ringraziare pubblicamente tutti coloro che, privati e Gas, hanno aderito al prefinanziamento contribuendo in questo modo a cementare ulteriormente le fondamenta del nostro progetto di torrefazione artigianale autogestita.

Dunque, un ringraziamento particolare a: *Antonello Galli (Lecco)*, *Beppe de Luca (Lecco)*, *Roberto Roveri de "I frutti della terra" (Collecchio – PR)*, *GAS Bicocca (Milano)*, *GAS Cassina de' Pecchi (Milano)*, *GAS Castiglione (Castiglione delle Stiviere – MN)*, *GAS Lola (Milano)*, *GAS Lumachina (Desio – MB)*, *GAS Millevolti (Cernusco Lombardone, Olgiate Molgora, Merate – LC)*, *GAS San Fruttuoso (Monza)*, *GAS Valgreghentino (Valgreghentino -LC)*, *GAS Gasabile (Legnano – MI)*, *GAS Gasino (Milano)*, *GAS Lambrogas (Veduggio – MB)*, *GAS Pontida (Pontida – BG)*, *GAS Gasp! (Rho – MI)*, *GAS Rugareto (Cislago – VA)*, *GAS Sargass (Saronno – VA)*, *GAS Scarsellini (Milano)*, *Circolo Anarchico Camillo Berneri (Bologna)*, *Associazione Culturale La Sobilla (Verona)*, *Associazione Parbleu (Quincy-sous Sénart – Francia)*, *Loris Epis (Oneta – BG)*, *Luca Magni (Lecco)*, *Pietro Cortenova (Lecco)*, *Alessandro Magni (Lecco)*, *Flavio Magni (Lecco)*, *Ugo Cattaneo (Lecco)*, *Fausto*

Personeni (Santa Maria Hoè – LC).

Grazie anche a Ermanno Spinelli e Patrizio Monticelli, che per conto di MAG2 e RES Lombardia hanno stimolato e seguito il progetto.

Attorno alla fine di gennaio organizzeremo presso il nostro laboratorio una tostatura pubblica durante cui, oltre che fare colazione insieme e degustare il nuovo caffè etiope importato attraverso la rete Roasters United, avremo modo di incontrarci e presentare di persona i risultati raggiunti a tutti gli interessati. A breve vi comunicheremo la data stabilita in modo tale da poter programmare e organizzare la propria partecipazione con largo anticipo.



UN NUOVO DECAFFEINATO

Dopo aver acquistato alcuni monorigine 100% arabica di prova (Sumatra e Etiopia) ancora in attesa di trovare un loro ruolo stabile nel nostro listino, la nostra collaborazione con la rete europea di torrefazioni artigianali Roasters United (www.roastersunited.com, vedi bollettino precedente) ha assunto contorni più definiti con la decisione di usare una delle arabiche importate collettivamente per la produzione del caffè decaffeinato. Come sapete, fino ad oggi il caffè decaffeinato era l'unico prodotto presente nel nostro listino a non provenire da contesti produttivi con cui fosse stato possibile avviare relazioni di conoscenza diretta, o quantomeno mediata da realtà affini (Shadilly per Guatemala e Uganda, Café Libertad per il caffè zapatista Durito). Si trattava di un'origine peruviana provvista di doppia certificazione BIO/FT e decaffeinata tramite CO² (il metodo più salubre e sostenibile).

Dopo l'ultima riunione tenutasi a Kiel (Germania) a metà settembre e a cui hanno preso parte Nicolò e Matteo, Roasters United ha deciso di rivolgersi ad una ditta svizzera specializzata nella decaffeinizzazione del caffè tramite CO², allo scopo di decaffeinare parte del caffè arabica acquistato annualmente dall'associazione APROLMA, in Honduras. Ci è

sembrata subito una buona occasione per rendere la presenza del decaffeinato più coerente con lo spirito complessivo del nostro progetto, volto a fare della relazione diretta con i produttori uno dei suoi fondamentali; dunque abbiamo deciso che dall'inizio del prossimo anno lavoreremo soltanto il caffè decaffeinato di APROLMA, importato con Roasters United.

APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Macala) è un'associazione nata nel 2013, che riunisce 69 donne che con le loro famiglie possiedono piccoli appezzamenti agricoli e coltivano caffè nella zona di Marcala, piccola città situata nell'Honduras del Sud, a Ovest della capitale Tegucigalpa. Il caffè di Aprotlma, che viene coltivato ad un'altitudine di 1200-1600 metri, è certificato BIO e Fair Trade ma, come sapete, questo per noi costituisce un fattore molto secondario rispetto alla possibilità che ora abbiamo di intraprendere, con Roasters United, un percorso di conoscenza diretta del progetto da cui proviene.

Il lavoro di APROLMA è volto principalmente a garantire lo sviluppo sociale ed economico del territorio con l'impegno specifico di affrontare i problemi dell'occupazione femminile e dell'educazione dei figli. Ciò viene portato avanti sia attraverso il miglioramento della qualità del caffè coltivato e degli aspetti logistici della produzione, sia con la promozione di prassi virtuose come la diversificazione delle colture (frutta e verdura) e



delle attività (allevamento polli) – un elemento fondamentale per garantire l'indipendenza delle famiglie contadine e la loro capacità di garantire la propria sussistenza al di là della coltivazione del caffè.

Un altro aspetto dell'Associazione e del suo modo di operare che merita di essere riportato è la viva attenzione per il carattere democratico dell'organizzazione produttiva e dei processi decisionali. Per diventare membri di APROLMA occorre essere proprietari

del proprio appezzamento di terra, e impegnarsi a partecipare attivamente nell'Associazione. Il Consiglio Direttivo è composto da soci il cui mandato dura 2 anni e non può essere rinnovato consecutivamente più di una volta. Tutti i componenti di APROLMA si incontrano almeno 3 volte all'anno per discutere di argomenti inerenti alla produzione e ai progetti di sviluppo socio-economico da finanziare collettivamente.

RITORNO IN COLOMBIA

Nel luglio di quest'anno Jacopo è tornato in Colombia, nella zona di Popayan (Cauca del Sud), in visita presso i coltivatori di caffè che da tre anni ci forniscono una delle principali origini usate nelle nostre miscele, nonché l'unica presente nel monorigine 100% Colombia. Durante la permanenza nelle piantagioni, trascorsa in gran parte in compagnia dei soci delle associazioni ASPROVEGA

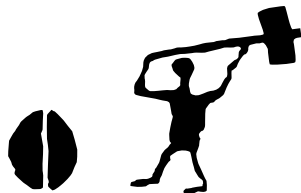


e ASOCALDONO, Jacopo ha avuto modo di concordare il prezzo del caffè importato quest'anno, conoscere le iniziative adottate dalle diverse famiglie per migliorare il loro sistema produttivo e l'organizzazione interna, e ha trovato utili contatti per ottimizzare la logistica dell'importazione e ridurre l'impatto dei costi di trasporto sul prezzo finale del caffè.

Il viaggio in Colombia di quest'anno ha dato anche un impulso all'idea di importare, oltre al caffè, anche la panela, e cioè lo zucchero integrale di canna che viene coltivato proprio nelle stesse zone. Jacopo ha assistito e partecipato in prima persona alle fasi di lavorazione della canna da zucchero (taglio, spremitura, bollitura, confezionamento) e alla realizzazione di un prodotto che non è un mero dolcificante, ma un alimento contenente fibre e sali minerali che i contadini usano per preparare una bevanda d'uso quotidiano insieme ad acqua e limone.

Durante la ricerca di contatti per acquistare e importare panela, Jacopo ha anche visitato un mulino artigianale di proprietà collettiva, appartenente ad una piccola comunità di afro-indigeni discendenti dai primi schiavi deportati in Africa dai colonizzatori spagnoli. Se tutto andrà bene e il progetto di importazione si realizzerà, saranno loro a curare la produzione e il confezionamento della panela che vorremmo inserire nel nostro listino.





CAFFÈ MALATESTA

torrefazione artigianale autogestita

www.caffemalatesta.org