

Le buone idee

di Raffaele Avagliano



SE IL CAFFÈ È CORRETTO

Sei ragazzi hanno mollato il loro lavoro precario e hanno fondato una torrefazione equa e solidale

“

Non ci basta fare una critica al sistema economico, vogliamo proporre un'alternativa

”

«Se vuoi cambiare il mondo, comincia dal caffè». Sono passati ormai trent'anni da quando questo slogan fu pronunciato la prima volta dai pionieri del movimento del commercio equo e solidale italiano. Eppure oggi sei giovani lecchesi, che nei primi anni '80 nemmeno erano nati, lo riprendono e lo aggiornano: attraverso il caffè equo e solidale, infatti, non solo vogliono garantire un prezzo equo al produttore del Sud del mondo, liberandolo dalle logiche di mercato delle multinazionali, ma contemporaneamente **emancipare se stessi dal lavoro precario e affermare un nuovo modello di economia che sia basato sull'auto-sussistenza** e la solidarietà e non sul profitto e sulla competitività. Insomma, se il caffè deve essere equo, che lo sia anche per le fasi di trasformazione e distribuzione che avvengono nel Nord del mondo.

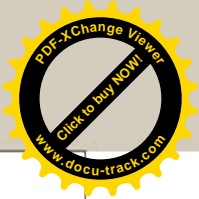
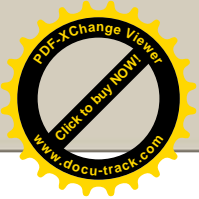
L'idea non è astratta, ma concreta e accade tutto a **Galbiate, in provincia di Lecco, dove Cristiano, Nicolò, Jacopo, Matteo, Elisa e Edoardo hanno fondato il collettivo Caffè Malatesta**. Una piccola torrefazione artigianale equa e solidale. Tutto nasce due anni fa. I sei ragazzi, studenti universitari di agraria, biologia, psicologia e filosofia, fanno parte del Gruppo di acquisto solidale (Gas) di Lecco, "Quelli della sporta" (www.quellidellasporta.it). Nel magazzino dell'associazione giace una vecchia, ma ancora funzionante macchina per la torrefazione impolverata. Tutti hanno qualche lavoretto, precario, e con l'avvicinarsi della fine degli studi, pensano di buttarsi in un'iniziativa lavorativa diversa, dove possano applicare i valori del consumo critico dei Gas alla produzione del caffè.

È proprio qui la novità: i ragazzi del Caffè Malatesta vogliono applicare le stesse regole del fair trade anche su se stessi. «Il commercio equo garantisce ai produttori del Sud del mondo un prezzo giusto della materia prima e un prefinanziamento. Noi ci proponiamo di fare un passo più avanti, anche per uscire dalla logica caritatevole in cui i consumatori del Nord paga-

UN CONSUMO ATTENTO

In alto: Edoardo, Jacopo e Cristiano tra i sacchi di juta che contengono il caffè ancora prima di tostarlo. A sinistra: alcuni prodotti, pronti per la distribuzione.





IL LABORATORIO

A destra: Cristiano, Edoardo e Jacopo davanti alla macchina per la tostatura del caffè. In basso: la macchina per la tostatura del caffè.



“
Dopo due anni
abbiamo iniziato ad
avere dei ricavi che
abbiamo reinvestito
in una macchina per
insaccare il prodotto
”

no di più per aiutare i produttori del Sud», dice **Cristiano, laureato in filosofia**. «Il problema di una giusta retribuzione del lavoro c'è anche qui da noi, soprattutto per i giovani».

NESSUN INTERMEDIARIO

Ma non solo. Il Caffè Malatesta cerca di accorciare sempre più la filiera dal produttore al consumatore. «All'inizio acquistavamo il caffè certificato biologico ed equo da un importatore tradizionale», spiega Jacopo. «Ora abbiamo eliminato quasi del tutto l'intermediario, appoggiandoci sulla centrale d'acquisto marchigiana Mondo Solidale per il caffè del Guatemala, la cooperativa tedesca Cafè Libertad e la rete Cordinadora per il caffè zapatista del Chiapas».

A oggi il Caffè Malatesta trasforma tre quintali al mese di materia prima in caffè macinato e in grani in due varietà: 100% arabica e miscela. Il caffè viene venduto ai gruppi d'acquisto solidale, a cominciare da quello di Lecco, dove il laboratorio è ospitato. Ma il caffè si può trovare anche in qualche gelateria, bar o circolo attenti alle tematiche del fair trade, da Seregno (Milano) fino a Padova. «Non ci basta fare una critica al sistema economico, vogliamo proporre un'alternativa». Dicono i giovani torrefattori «Così anche la distribuzione prevede un rapporto umano, perché fa conoscere le storie che ci sono dietro il semplice pacco di caffè».

Per ora, però, la torrefazione non è ancora diventata un vero lavoro retribuito. «Dopo due anni, cominciamo ad avere dei ricavi che abbiamo reinvestito in una macchina per insaccare il prodotto sottovuoto e per rimborsarci le spese per le presentazioni e i banchetti del caffè in giro per l'Italia», dicono i ragazzi. «La produzione ci impegna due giorni a settimana, più altri tre o quattro per la pubblicizzazione. Adesso ci arrangiamo con una partita Iva, ma vogliamo aprire una cooperativa, perché rispecchia la nostra volontà di creare una realtà lavorativa autogestita».

TRASPARENTE, ANCHE SENZA CERTIFICATO

«Il nostro caffè è biologico ed equo e solidale», ma sulla confezione il marchio di certificazione fair trade di Flo (Fair trade labelling organization) non c'è. Ne fanno quasi un punto d'orgoglio, i ragazzi del Caffè Malatesta. Il motivo lo spiega Edoardo: «Non ci piace l'idea di un marchio a pagamento che, tra l'altro, hanno anche alcune multinazionali del caffè che producono una linea fair trade. Il marchio, spesso, ha costi eccessivi per i piccoli contadini, per questo noi preferiamo un contatto diretto con il produttore nel Sud del mondo, stabilendo rapporti di fiducia». E a controllare e conoscere dal vivo le modalità di produzione del caffè bio hanno spedito due emissari. «Due nostri amici sono stati in Guatemala in vacanza», dicono. «Gli abbiamo chiesto di andare nella comunità di El Bosque per conoscere i produttori da cui compriamo la varietà arabica: alla fine si sono fermati pure per aiutare a raccogliere il caffè».

Ma l'attivismo per un'economia solidale non si ferma qui. I ventenni del Malatesta non lasciano nulla al caso e perfino il prezzo del pacco di caffè diventa trasparente. Prendiamo ad esempio un pacco di miscela macinato di 250 grammi. Il costo al consumatore è di 3,90 euro, così suddivisi: 1,26 euro (39,12%) è il prezzo equo del caffè verde, 0,32 euro la perdita peso per la tostatura, 0,70 le spese fisse della struttura, 0,11 le spese accessorie, 0,36 il margine medio della distribuzione, 0,10 euro la gestione e la promozione e 0,39 il costo per la lavorazione (torrefazione, macinatura, impacchettamento). Totale: 3,23 euro più 21% di Iva uguale 3,90. I ragazzi, insomma, guadagnano 49 centesimi a pacco, l'equivalente dei costi della lavorazione e della gestione e promozione. Per saperne di più www.caffemalatesta.org.

LA PRODUZIONE

I tre ragazzi tra i sacchi del caffè.

