

26

una tazzina e il mondo

I ragazzi del Collettivo Malatesta di Lecco importano caffè dal Sud del mondo per tostarlo "come una volta" e rivenderlo ai gruppi d'acquisto



56

la percentuale del prezzo del caffè Malatesta destinata ai produttori dell'America Centrale

La prima sessione di tostatura dura mezz'ora.

La macchina per la torrefazione artigianale del caffè, una Trabattoni di trent'anni, ci mette un po' a raggiungere i 150 gradi. Jacopo e Matteo l'hanno caricata a mano con 30 chili di caffè "verde": chicchi biologici arrivati in sacchi di juta dal Messico, da una filiera equo-solidale. Jacopo e Matteo fanno parte del "collettivo Malatesta", cinque ragazzi ed una ragazza, tra i 20 e i 24 anni, che da gennaio 2010 "producono" caffè nella sede del gruppo d'acquisto solidale di Lecco, "la comunità della sporta" (quellidellasporta.it), e lo vendono ai soci del Gas, che sono circa 300. "Partendo da una tazza di caffè vogliamo parlare al mondo", spiegano, mostrando la tabella del prezzo trasparente dei loro macinati, "Miscela" e "Arabica": tra il 56 e il 57% del prezzo finale va ai produttori. Non è una questione di prezzo, ma di cultura: il caffè è la seconda merce più scambiata al mondo, e fuori dai canali del commercio equo impoverisce le comunità produttrici. Al caffè, conversando d'anarchia e di libertà è il titolo di uno scritto di Errico Malatesta,

cui il collettivo deve il nome e il marchio. "Al supermercato il Lavazza qualità Oro costa 4,21 euro per 250 grammi, circa un euro in più della miscela 'caffè Malatesta'. Pubblicassero un pezzo trasparente, dovrebbero spiegare quanto ci costa la pubblicità tv con Paolo Bonolis". Il "collettivo Malatesta" dedica alla torrefazione il lunedì pomeriggio. "Abbiamo iniziato con qualche decina di chili al mese -racconta Jacopo-. Oggi maciniamo quasi 2 quintali di caffè. Ciò significa che lavoriamo circa 3 quintali di 'verde', perché il 20% del peso si perde con la tostatura". È l'acqua che lascia il chicco, "mentre con una torrefazione di tipo industriale la perdita di peso è minore. Inoltre -racconta Matteo, un ventenne in procinto d'isciversi alla facoltà di Agraria- la nostra macchina funziona a tamburo rotante, i chicchi si mescolano. Le macchine industriali, invece, sono a 'letto fluido', il caffè è cotto in aria, e spesso solo all'esterno". Le macchine industriali lavorano uno, due quintali per

volta, e la torrefazione dura cinque, sei minuti. Come accade per l'essiccazione della pasta, però, il tempo non è una variabile indipendente: "Più è lenta la torrefazione, più il chicco ha modo di esprimere sapori, di liberare gli oli essenziali" spiega ancora Matteo. Dopo la prima fase sperimentale, i sei ragazzi di Lecco (Cristiano, Edoardo, Elisa, Jacopo, Matteo e Niccolò) hanno deciso di fare un passo in avanti: "Fin dall'inizio ci eravamo prefissati un obiettivo -racconta Jacopo-: quest'esperienza, per un paio di noi, dovrà diventare un'opportunità di lavoro. Finora abbiamo fatto tutto a titolo volontario, riconoscendoci solo un rimborso delle spese vive quando andiamo in giro a presentare il progetto". Tutto il guadagno finisce nel salvadanaio del collettivo, con l'obiettivo di costituire una cooperativa: "Abbiamo fatto un primo, piccolo investimento: una macchina per il sottovuoto, da 1.200 euro. Per il momento, il caffè lo distribuiamo così: i pacchetti con la valvola costano di più". Con l'aiuto di un amico, il collettivo Malatesta ha redatto un *business plan*: per dar vita alla cooperativa servono 15mila euro, per affittare un laboratorio e far

fronte alle spese notarili. “Riteniamo che ci sia la possibilità di successo. Il nostro obiettivo è quello di chiudere la filiera equo-solidale, dal chicco alla macinazione, che oggi anche le centrali d’importazione affidano a trasformatori tradizionali. C’è spazio per un’iniziativa di questo tipo”. Uno spazio che si misura (anche) con le relazioni che il collettivo Malatesta ha stretto nell’ultimo anno e mezzo. All’inizio della fase sperimentale, ad esempio, acquistava caffè bio certificato Flo dall’importatore Sandalj, di Trieste. Oggi, invece, lavorano (soprattutto) il caffè del Guatemala importato da Mondo

Solidale, la cooperativa marchigiana di commercio equo, e quello importato da Messico e Honduras dalla cooperativa tedesca Café Libertad. “Volevamo un rapporto diretto con il produttore, anche per togliere un intermediario dalla filiera”. Passaggi intermedi che avrebbero gravato sul prezzo finale del caffè. “Ma il nostro obiettivo non è solo quello di vendere del caffè. Cerchiamo, ad esempio, di spingere sul lato ecologico, spiegando che quello venduto in grani richiede meno imballaggi. Il caffè macinato al momento, inoltre, è più buono”. I prossimi passi: un sito internet e la costituzione della cooperativa.

Poi, tra un esame e la preparazione della tesi, i sei del collettivo Malatesta potranno occuparsi di sviluppare nuove relazioni. Per allargare una rete che oggi comprende una quindicina di Gas tra Lecco e Brianza, una gelateria di Seregno, alcune botteghe di commercio equo e la Coordinadora, che distribuisce in Italia caffè zapatista (vedi box). Info: www.caffemalatesta.org, caffemalatesta@autistici.org



luca marinelli

tutto bio, o quasi

“Abbiamo iniziato facendo assaggiare il caffè Malatesta ai ‘gasisti’ di Lecco, che ogni due settimane vengono in sede nel giorno delle consegne, al sabato mattina” racconta Jacopo.

Anche le famiglie dei sei ragazzi sono socie del Gas. Edoardo è figlio di Alessandro Magni, presidente dell’associazione “la comunità della sporta”. La spinta solidale continua: sono una cinquantina, su 300, i soci del Gas che acquistano il caffè del collettivo. La miscela costa 12,8 euro al chilo; l’arabica 100%, 14,80 euro. Il caffè Malatesta è tutto certificato biologico, tranne quello di El Bosque, importato da Mondo Solidale. it, la cooperativa è socia di Ae) dalla cooperativa guatemalteca “La nuova speranza”: “Non c’è il certificato -spiegano

quelli di Malatesta-, ma una filiera diretta, che ci dà fiducia”. Per dar vita alla cooperativa, ad esempio, il collettivo ha promosso una “campagna straordinaria di sottoscrizione”, per raccogliere donazioni, prestiti e il prefinanziamento dell’acquisto caffè. Mutualità è la parola d’ordine, su questo ramo del lago di Como. Dall’estate, ad esempio, il collettivo Malatesta lavora tutto il caffè zapatista “Durito”, prodotto dalla cooperativa Yachil Xojobal Chu’Ichan (“Nuove luce nel cielo”) e commercializzato in Italia dalla Coordinadora (www.coordinadora.it), rete di sostegno alla comunità zapatista del Chiapas. “Prima il caffè veniva torrefatto in Germania, e in Italia arrivava già impacchettato”.

PRIMO ANNO DI ATTIVITÀ PER LA COOPERATIVA AEQUOS DI SARONNO

la filiera è corale

Settantanove virgola cinque per cento.

Il bilancio del primo anno di attività di Aequos, cooperativa di “Acquisti equo solidali sostenibili”, è riassunto in questo numero. 79,5 è, in valore, la percentuale del fatturato che è finita ai fornitori di Aequos, le aziende e i consorzi agricoli che producono -secondo i criteri dell’agricoltura biologica- frutta, verdura e ortaggi distribuiti a una trentina di Gas nelle province di Varese, Como, Novara, Milano e Monza e Brianza. Circa 6mila chili a settimana, che arrivano il venerdì sera in un magazzino centrale e il sabato a pranzo -grazie al lavoro volontario dei gasisti- sono già sulle

tavole. “La nostra è una filiera schiacciata -spiega Franco Ferrario, gasista di Saronno, in provincia di Varese, e presidente della cooperativa-: abbiamo deciso di rimettere il reddito in mano a chi lo produce. Al momento -continua- non abbiamo dipendenti, né uffici”. Quello che c’è sul sito di Aequos (www.aequos.eu), invece, è un documento dedicato alla “Qualità della partecipazione”. Alla base, un’idea semplice: “Ogni Gas che si associa ad Aequos mette a disposizione del tempo. E il tempo è sempre democratico” riprende Franco. Partecipazione è la parola d’ordine, per questa realtà che ha nei gruppi d’acquisto solidale un’esperienza di riferimento.



aequo



600 volontari, 190 tonnellate

Il primo ordine, 6,3 tonnellate di arance e verdure, è stato consegnato il 21 gennaio 2010.

“Abbiamo capito, che potevamo andare avanti” spiegano, seduti intorno a un tavolo, cinque dei quindici consiglieri d'amministrazione di Aequos”. Gli ordini sono proseguiti in modo informale mentre un gruppo di lavoro elaborava lo Statuto della cooperativa, che è nata il 15 aprile 2010. Dopo aver soffiato sulla prima candelina, Aequos ha dato i numeri: 600 sono i volontari coinvolti, 58 le varietà di frutta e verdura biologiche acquistate, per 190 tonnellate, 230mila gli imballaggi di polistirolo per frutta risparmiati grazie agli ordini collettivi e al sistema delle cassette. “I prezzi d'acquisto collettivo,

in media 1,50 euro al chilo, sono in linea coi prezzi del convenzionale e circa il 40% meno del biologico praticato dalla grande distribuzione” spiega Paolo Rusconi. Il 79,5% del fatturato, 180mila euro in sei mesi nel 2010, circa 500mila euro, secondo le proiezioni, a fine 2011, retribuisce il lavoro dei produttori coinvolti, 32 dall'inizio dell'attività (20, attualmente, quelli descritti sul sito della cooperativa). Un altro 15% copre i costi della logistica, l'affitto del magazzino di Vanzaghello e alcuni trasporti che sono a carico della cooperativa. Il 5% è servito per pagare il notaio, il commercialista, per la realizzazione del sito internet e l'adesione a Confcooperative. Info: www.aequos.eu, www.facebook.com/AEQUOS

Ciò significa che Aequos lavora molto sul fronte dell'offerta: quindici persone fanno parte di un “tavolo produttori”, che s'incontra almeno un paio di volte al mese. Valuta, con l'aiuto dei gasisti (“I soci ‘attivi’ devono inviare un feedback sulle cassette di frutta e verdura che ricevono”), la qualità. Discute con i produttori. E li va a visitare: “Quando coloro che partecipano a un Gas visitano un produttore, la cooperativa garantisce un rimborso spese. E a *budget*, quest'anno, abbiamo messo anche l'idea dei fondi per realizzare dei controlli indipendenti. Per un nostro, personale, sistema di qualità”, spiega Franco, anche se tutti i produttori sono certificati biologici o in conversione, e sul sito di Aequos sono caricati i relativi certificati. Nel 2011 la cooperativa ha visitato -tra gli altri- la Fattoria della mandorla, Bio Trentino, EmonAgri. In un anno e mezzo, Aequos ha incontrato 11 dei 20 produttori da cui la coop si rifornisce. Aggregare la domanda di più Gas, in una zona del Paese dove nessuno produce ortaggi e verdure, porta dei vantaggi: “Per chi consuma, il prezzo medio dei prodotti che abbiamo distribuito è di 1,50 euro al chilo.

Per chi produce, che può permettersi di programmare la produzione, a fronte di una domanda più ‘solida’. Di fronte ai numeri di un singolo Gas non è facile, per un agricoltore, programmare il proprio

lavoro”. Anche per questo nell'elenco dei produttori trovano posto piccole aziende e consorzi più grandi, “per garantire sempre la disponibilità del prodotto” interviene Giorgio, del Gas di Cesate (Mi).

Tutto il mondo di Aequos, però, ruota intorno a ciò che avviene il venerdì sera nel magazzino di Vanzaghello (Mi): “Per sconfiggere ‘filere inique’ serve una piattaforma logistica con un impianto critico e auto-organizzato. La frutta è colta in campo il giovedì, il venerdì alle 21 riempie un magazzino grande come una casa a più piani, il sabato è in tavola”. In mezzo, c'è lo sbancamento e la suddivisione dei prodotti, che vengono suddivisi tra 4 centri di consegna. “Ogni Gas ha il turno di gestione del proprio punto logistico una volta ogni tre mesi” continua Giorgio. Il sabato mattina, poi, ogni gruppo d'acquisto manda un volontario a ritirare le cassette ordinate per poi “scassettarle”, cioè ricomporre le cassette per ogni singola famiglia a partire dall'ordine fatto.

“La fatica di Aequos è ‘corale’ -racconta Paolo, del Gasabile di Legnano, socio di Ae-

La nostra è l'unica cooperativa, per quel che ci risulta, che non ammette soci individuali”.

I soci di Aequos, infatti, sono 23 Gas: “In questo modo le decisioni vengono prese in assemblea, un Gas un voto. È il principio

del controllo democratico” conclude Paolo mentre versa un bicchiere di succo di pesca da una bottiglia senza etichetta, specificando: “È il nostro succo di frutta”. Dove nostro indica che Aequos rifornisce le materie prime che poi vengono trasformate da due cooperative sociali del territorio, Mosaico (di Bulgarograsso, Como, www.cooperativamosaico.it) e Radici nel fiume (di Somma Lombardo, Varese, www.radicinelfiume.it). Aequos non sarà mai un trasformatore: non può, per statuto. Allo stesso modo, spiegano, la cooperativa non può distribuire i prodotti a chi li rivende a scopo di lucro. “Il nostro obiettivo è arrivare a servire mense, cooperative sociali, Onlus -interviene Franco, il presidente-. Uno dei reparti scout di Saronno, ad esempio, ha preso da noi frutta e verdura per un campo estivo, nell'ambito dell'iniziativa della ‘cambuse critiche’ (vedi Ae 126)”. Aequos vuole cambiare la società a partire dalla dimensione della logistica. “È lì che vanno i soldi, ed Aequos si mette dove c'è il problema -continua il presidente-. Nel mandato che i soci hanno dato al consiglio d'amministrazione c'è un progetto culturale importante: quello di stimolare altre territori a riproporre esperienze simili”. È per questo che, nel marzo 2011, erano presenti con uno stand a Fa' la cosa giusta! Milano: “Il nostro stand era diverso dagli altri: non si vendeva nulla, se non un'idea”.

20
i produttori della rete di Aequos, da tutta Italia. 31 sono i Gas che vengono riforniti