

CAFFÈ MALATESTA

INCOMINCIANDO COL GUSTARE UN PÒ DI LIBERTÀ SI FINISCE COL VOLERLA TUTTA

(E. Malatesta)

WWW.CAFFEMALATESTA.ORG

EMAIL: INFO@CAFFEMALATESTA.ORG

CAFFÈ DI PRIMA
QUALITÀ'......COLTIVATO
SECONDO METODI
NATURALI......NEL RISPETTO
DELLA DIGNITÀ
DELLE POPOLAZIONI
INDIGENE......TORREFAZIONE
ARTIGIANALE CON
METODO
TRADIZIONALE......PRODUZIONE
AUTOGESTITA IN
FORMA COLLETTIVAAMILCAR (A SINI-
STRA) DURANTE LA
VISITA AL NOSTRO
LABORATORIO CON
MASSIMO MOG-
GIATTI (A DESTRA)PIANTA DI CAFFÈ
PRIMA E DOPO
L'ATTACCO DELLA
ROYA

Cari amici e care amiche del Caffè Malatesta,

l'abitudine di informarvi periodicamente sugli sviluppi recenti e sulle prospettive dell'attività di torrefazione artigianale che sostenete si è ormai consolidata, e accogliamo sempre con piacere il riscontro di chi, avendo letto questi nostri brevi bollettini, esprime il suo interesse e le sue osservazioni su quanto di volta in volta comunichiamo. Questo ci sembra, fra i tanti altri, un segno molto concreto di come la filiera del prodotto che lavoriamo non sia affatto un insieme di soggetti isolati in cui ciascuno si limita a ricoprire il proprio ruolo pre-definito all'interno di un processo economico estraneo, ma rappresenti davvero un complesso di realtà reciprocamente consapevoli e unite nel loro agire dalla comune ispirazione di rispetto per la condizione e le esigenze dell'altro. Con questo spirito riportiamo qui di seguito alcune delle novità più importanti che riguardano il nostro lavoro, le relazioni con i coltivatori da cui acquistiamo il caffè, e le occasioni di incontro e collaborazione con chi ha scelto di bere il Caffè Malatesta.

Se la montagna non va a Maometto...

...Maometto, in questo caso **Amilcar de Jesùs del Aguila Mejia**, va alla montagna - e precisamente sotto il Monte Barro, dove ha sede la piccola torrefazione Malatesta. Amilcar è il presidente della cooperativa guatemalteca di coltivatori di caffè "Nuova Esperanza", da cui acquistiamo - grazie al sostegno imprescindibile della cooperativa marchigiana "Shadhilly" - la prevalente fra le varietà arabica inserite nelle miscele che prepariamo. Assieme a **Massimo Mogiatti** di Shadhilly, è venuto a trovarci nel giugno scorso, nel contesto di una serie di incontri e conferenze da lui tenute un po' in tutte le regioni italiane. Accoglierlo è stato per noi un momento di emozione e nello stesso tempo di soddisfazione: di emozione, perché si è trattato del primo contatto diretto con un coltivatore che abbiamo avuto da quando è cominciata la nostra esperienza nel mondo del caffè; di soddisfazione, perché abbiamo letto nella sua visita anche un riconoscimento per il nostro progetto che, per quanto recente e di piccole dimensioni, è stato destinatario di parte del tempo e delle energie di Amilcar e Massimo. Con loro abbiamo parlato dell'organizzazione del lavoro dei contadini a **El Bosque**, il villaggio nei pressi di cui si trovano le piantagioni della "Nueva Esperanza", ma soprattutto del grave problema che in questi ultimi anni sta affliggendo la coltivazione del caffè in Guatemala: la diffusione della **Roya**, ("ruggine" in italiano), un fungo che, colpendo inizialmente le foglie, finisce col determinare la morte dell'intera pianta del caffè - la quale dev'essere istantaneamente bruciata per evitare la diffusione della malattia. A causa di questa emergenza, si prevede che la produzione complessiva di caffè guatemalteco calerà nei prossimi anni anche del 40%, minando l'impegno e i sacrifici compiuti negli anni specialmente da piccoli coltivatori come quelli di El Bosque. Per affrontare questo problema, Shadhilly ha tra le



altre cose lanciato una campagna di raccolta fondi finalizzata al finanziamento della piantumazione di nuove piante di caffè, in sostituzione di quelle distrutte dalla Roya. Da parte nostra, ci permettiamo di segnalare a tutti coloro che bevono il Caffè Malatesta l'importanza che avrebbe un loro sostegno diretto a



chi è all'origine di questo caffè e primo responsabile della sua qualità. Per questo alleghiamo al bollettino il **volatino preparato da Shadhilly**, all'interno di cui chi fosse interessato (privato o GAS) può trovare i riferimenti del conto corrente su cui effettuare eventuali versamenti.

Una Robusta Ugandese

Forse alcuni di voi ricordano come, parlando delle origini di caffè verde che acquistiamo, ci siamo sempre dichiarati insoddisfatti di usare varietà di Robusta "soltanto" certificate *FairTrade* e biologiche - non avendo ancora trovato un progetto di solidarietà con cui stabilire relazioni più strette sul modello di quelle che, sia pure indirettamente, abbiamo

con i coltivatori di caffè arabica centro-americane (oltre al caffè della "Nueva Esperanza", ricordiamo anche quello dell'organizzazione femminile honduregna "Comucap" e quello zapatista della cooperativa "Yachil").

Negli ultimi mesi, qualcosa è cambiato. La cooperativa Shadhilly ha infatti cominciato a gettare le basi di un ambizioso progetto che intende aggregare circa 400 contadini ugandesi mettendoli nelle condizioni di migliorare le proprie condizioni di lavoro e rafforzare la loro posizione sociale attraverso la produzione di un caffè di alta qualità e la gestione diretta dell'intera filiera, dalla coltivazione all'esportazione. Quello prodotto in questi villaggi africani (Ndejje, Bukeeka, Bugga) nella regione dei Grandi Laghi, è in realtà già ora un buon caffè - tant'è vero che abbiamo



In primo piano i coltivatori del caffè ugandese nel loro villaggio

cominciato a introdurlo in alcune miscele sperimentali ottenendo risultati certamente in linea con le miscele consolidate. Da parte nostra siamo decisi a dare fiducia e sostegno a questa nuova esperienza, e da essa traiamo anche conferma del fatto - quanto mai valido anche qui per noi, nel "primo mondo" - che ogni speranza di emancipazione sociale non può che passare da una presa di coscienza degli sfruttati e da uno sforzo coordinato nel trovare forme di collaborazione e di mutuo appoggio realmente capaci di scardinare le strutture e i processi di dominio esistenti. Ciò che rende il Caffè Malatesta particolarmente vicino all'ispirazione di questo progetto ugandese, è proprio - per citare una frase di Massimo - *"la consapevolezza che i primi artefici del cambiamento siamo noi e non possiamo né attendere, né pretendere ma solo condividere"*.

Variazione listino prezzi (novità caffè crudo)!

In conseguenza delle fluttuazioni dei prezzi del caffè verde, che attualmente - dopo anni di ininterrotta crescita - stanno leggermente diminuendo, abbiamo deciso di cambiare il listino del caffè Malatesta. I prezzi concordati fra importatori equo-solidali e cooperative di produttori, nonché i meccanismi di pagamento e di prefinanziamento, sono il più possibile rivolti a privilegiare le esigenze di chi il caffè lo lavora rispetto a chi ne fa un oggetto di intermediazione o, peggio ancora, di speculazione finanziaria. E' chiaro però che una completa e assoluta impermeabilità rispetto alle condizioni generali del mercato è difficilmente realizzabile, e periodicamente si rendono necessarie delle variazioni di prezzo - pur all'interno di margini ben determinati e modalità concordate. In allegato al bollettino potete trovare il nuovo listino (sempre disponibile e aggiornato sul nostro sito www.caffemalatesta.org).

Da settembre inoltre, viste le crescenti richieste, sarà possibile ordinare il caffè crudo (verde).

Macinacaffè

Da ultimo vorremmo darvi qualche aggiornamento sul progetto di acquisto collettivo di macinacaffè casalinghi, che abbiamo presentato nel bollettino precedente con l'intenzione di diffondere l'abitudine al consumo di caffè in chicchi - contro le tendenze recenti a usare prodotti iperlavorati e costosi come cialde o capsule. In questi mesi abbiamo ricevuto adesioni con un ritmo lento ma costante. Siamo consapevoli che lo strumento del bollettino da solo non è sufficiente per trasmettere con efficacia le ragioni di un'idea e i suoi vantaggi, e per questo in ogni occasione di incontro diretto con chi beve il caffè Malatesta cerchiamo di portare l'attenzione anche su questa piccola ma significativa opportunità di autogestire la fase finale della filiera del caffè.

Per rilanciare la raccolta di adesioni, **alleghiamo al bollettino le schede tecniche** dei due macinacaffè proposti e ripetiamo in sintesi le modalità dell'acquisto: dopo aver raggiunto il numero minimo di ordini di macinacaffè, procederemo ad inoltrarli alla ditta che li produce e, una volta consegnati presso di noi, provvederemo alla loro graduale distribuzione secondo tempi e circostanze che verranno concordate con ciascun partecipante (spedizione assieme al prossimo ordine di caffè, ritiro diretto in torrefazione, incontri a mercati etc.). Per qualsiasi dubbio o richiesta di informazioni, potete scrivere al nostro indirizzo di posta elettronica info@caffemalatesta.org.