

Un pistoiese pioniere del caffè no global

L'iniziativa voluta da Slow Food e dal torrefattore Andrea Trinci

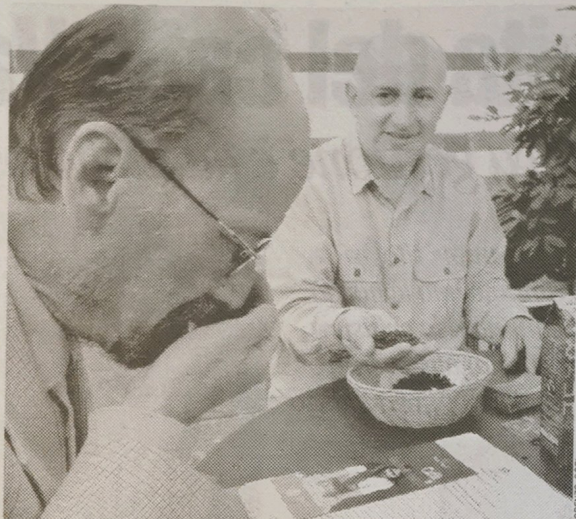
PISTOIA. La biodiversità alimentare come scudo al mercato globalizzato. Paroloni che lasciano spazio alla conoscenza stretta di economisti e studiosi del settore. Se invece si descrive, per esempio, il caso del caffè come un dualismo che vede 25 milioni di piccoli produttori poverissimi che coprono il 75% della produzione mondiale e solo 5 multinazionali a gestirne il commercio, forse è più facile capire la crisi generale. Spezzare questa forte catena tra produttori e mercato si può, almeno qualcuno ha provato con profitto a farlo.

E' il caso del caffè di Huehuetenango (Guatemala) che arriva in Italia grazie all'acquisto diretto alla produzione di Slow Food e viene torrefatto nella casa circondariale Le vallette di Torino. Insieme alla fondazione per la biodiversità di Slow Food, fautore e realizzatore del progetto unico al mondo il torrefattore pistoiese Andrea Trinci, che ha presentato il prodotto nella sua città alla Bottegaia. Andrea Trinci ha messo la sua esperienza di una famiglia votata al caffè, per istruire e guidare attivamente il gruppo di detenuti che da febbraio produce una media di 1500 kg di

Seguendo i principi del commercio equo e solidale, il prodotto viene raccolto in Guatemala e preparato dai detenuti

caffè al giorno.

«Negli ultimi 6 anni il prezzo del caffè è arrivato ai minimi storici - dice Trinci - costringendo tanti produttori come i contadini di questa zona del Guatemala (al confine con il Messico) naturalmente



Luciano Bertini (in primo piano) e Andrea Trinci mostrano confezioni e chicchi del caffè

condo i criteri del commercio equo e solidale) e la possibilità di insegnare un mestiere a persone che si reinseriranno nella società con una abilità da far valere sul mercato del lavoro».

Sulla coloratissima busta che contiene il caffè della terra dei Maya, sono specificate zona precisa di raccolta (con tanto di cartina che la evidenzia nello stato centro americano) ma anche le modalità di guadagno che provengono da tale prodotto. «Ai produttori va, oltre a un prezzo maggiore d'acquisto, il 50% degli utili generati dalle attività di torrefazione - dice Luciano Bertini, fiduciario di Slow Food Pistoia - In più, dentro alla confezione c'è un opuscolo illustrativo di tutte le fasi del processo: dalle caratteristiche delle piante di arabica, al sistema di coltivazione all'ombra, la raccolta dei chicchi a mano, la fermentazione, l'essiccazione».

Elisa Pacini

coltivatori di caffè, a ripiegare su altre culture più redditizie come la droga. Il caffè acquistato dal presidio Slow Food, ricavato da piante di arabica, viene lavorato nel carcere di Torino dove è stata creata una vera e propria tor-

refazione a legna e il caffè passa in tutte le fasi fino al confezionamento. Il progetto, nato grazie alla lungimiranza del direttore del carcere torinese, unisce il commercio equo (il prodotto fa parte del marchio che è acquistato se-