

Un ponte con il Guatemala grazie al caffè

Una delegazione di Huehuetanango ricevuta in Comune con Trinci

BUTI. Visita ufficiale di due rappresentanti della regione del Huehuetanango (Guatemala) in Comune di Buti. Utilizza il caffè prodotto dalle Terre Alte di Huehuetanango è un progetto partito nel 2002 denominato "Terra Madre" e sostenuto dal Ministero degli affari esteri, dalla direzione generale per la cooperazione allo sviluppo e dalla Coop. Tale progetto vede Andrea Trinci nell'area produzione del progetto quale tecnico al partner.

Trinci gestisce una torrefazione a Cascine di Buti e acquista il caffè da quelle terre da ormai tanti anni (attualmente è presente al Salone del gusto di Torino).

La Regione di Huehuetanango è un'area selvaggia nel nord ovest del Guatemala in cui le condizioni climatiche consentono di raccogliere il caffè fino a 2000 metri, ottenendo una delle varietà migliori al mondo. Dall'avvio del Presidio nel 2002 ad



Andrea Trinci a Cascine

oggi, sono stati compiuti grandi progressi: i 140 produttori coinvolti nel progetto sono stati particolarmente sensibilizzati sul tema della selezione dei migliori cru di caffè e sulla qualità della produzione. Oltre a stilare

IDENTIKIT

Andrea Trinci è proprietario di una torrefazione a Cascine di Buti. Da diversi anni è impegnato con Slow food e nel commercio equo e solidale per prodotti come caffè e cacao.

Recentemente ha installato una sua torrefazione, a carattere sperimentale, nel carcere di Torino.

In questi giorni i prodotti Trinci sono presenti al festival Terra Madre di Torino.

un disciplinare sempre più preciso, in alcune comunità sono stati attrezzati dei laboratori di degustazione per permettere ai produttori stessi di imparare a valutare le caratteristiche organolettiche del proprio caffè e in-

tervenire per migliorarlo.

Questo ha permesso di ottenere un prodotto eccellente, che un gruppo di torrefattori italiani ha deciso di proporre sul mercato italiano

Oggi il caffè delle terre Alte del Huehuetanango è servito regolarmente in bar, caffetterie e ristoranti e si trova in vendita in molti supermercati e negozi in tutta Italia, e da mese di maggio del 2005, anche presso alcuni punti vendita Coop.

Il sindaco di Buti Roberto Serafini e l'assessore allo sviluppo economico e turismo Irene Balducci, si dicono orgogliosi di ospitare al Comune di Buti tre rappresentanti del Huehuetanango con il seguente programma: ore 10 visita al vecchio frantoio; ore 11 dimostrazione della frangitura al frantoio sociale; ore 12 sala del consiglio, incontro della delegazione con i produttori di olio dei Monti Pisani e offerta doni enogastronomici del luogo.