

Caffè equo e solidale grazie ai carcerati e al torrefattore pistoiese Trinci

PISTOIA — La via del caffè arriva a legare tra loro un centinaio di piccoli produttori del Guatemala, un gruppo di detenuti a Torino e un appassionato torrefattore pistoiese. E' partito alla fine dello scorso febbraio, e sta cominciando a dare i primi frutti, l'ammirevole progetto del Presidio internazionale del caffè delle terre alte di Huehuetenango (regione guatemalteca in cui viene coltivato uno dei migliori caffè al mondo), pensato dall'associazione Slow Food con gli obiettivi di tutelare i produttori locali, di creare nuovi sbocchi sul mercato e soprattutto di spezzare la catena composta di una miriade di passaggi che fa sì che più del 70% del mercato sia nelle mani di 5 grandi compratori, e che al produttore vada una percentuale ridicola del

prezzo finale. Grazie all'interessamento di Slow Food e della sua Fondazione per la Biodiversità, all'interno della Casa circondariale Le Vallette di Torino è stata costruita ex-novo una torrefazione cui lavora un gruppo di detenuti e dove si producono quotidianamente circa 1500 kg di

**Il progetto mette
insieme piccoli
produttori del
Guatemala con
detenuti torinesi**

caffè. Responsabile dell'organizzazione materiale, del funzionamento e della guida del gruppo di lavoro, è il pistoiese Andrea Trinci, depositario di una solida tradizione di torrefattori. Il caffè arriva direttamente da Huehuetenango senza intermediazioni e ai produttori viene riconosciuto un prezzo minimo nettamente superiore a quello di mercato; inoltre, ogni anno il 50% degli utili prodotti dalla vendita del caffè (il prezzo al pubblico è di 16 euro al kg) sarà ridistribuito tra i produttori. «Sarebbe bello — commenta Luciano Bertini, fiduciario della condotta di Pistoia di Slow Food — se in futuro anche la Casa circondariale di Pistoia potesse aprire a iniziative del genere». Per informazioni tel. 349 50.78.778.