

ZERO CAFFÈ EL MANIFIESTO / 1.0 / VERSIÓN EN ESPAÑOL

EL DERECHO A LA FELICIDAD

Colectiva, compartida, correcta: esta es la felicidad a la que aspiramos. Lo que el café nos da hoy es a menudo individual, aislado, injusto, porque nuestra taza es el resultado de un proceso de producción injusto que explota al agricultor, empobrecido por nuestro consumo diario de café. El café es ante todo un producto agrícola pero el precio al que hoy se vende el café verde no compensa, en la mayoría de los casos ni siquiera los costos de producción y muchas plantaciones ya se han convertido en cultivos más rentables o se han abandonado para buscar fortuna en otros lados. Ya no es aceptable disfrutar de la alegría que nos da el café sabiendo que estamos llevando a cabo un acto de injusticia social: tenemos la responsabilidad de resolver esta paradoja, imaginando y proponiendo nuevas dinámicas, para socavar un sistema profundamente injusto que hace solo un parte del mundo feliz, explotando simultáneamente a otra. Queremos crear una comunidad informada y consciente que elimine todas las disparidades presentes en la cadena de valor del café, en la que todos están llamados a hacer su parte. Aquí está, entonces, nuestro "café cero", la idea fundamental, el hilo rojo: dar a conocer, cambiar y finalmente hacer más equitativa la vida de todos los que pueblan la larga cadena de suministro del café. Empezando por el eslabón más débil, el caficultor. Porque la verdadera felicidad (incluida la propia) es un derecho, pero sobre todo un deber, una responsabilidad hacia los demás y se puede conseguir empezando a reducir la cuota de infelicidad en el mundo. Probar para creer.

TODOS AL SUELO

Comenzamos de nuevo, como siempre, como es correcto y normal, desde el principio. El café es un producto agrícola, un fruto de la tierra que merece mayor respeto y atención. Solo debe producirse mediante prácticas agrícolas sostenibles, sin consumo de suelo virgen, deforestación con fines agrícolas, desperdicio de agua o el uso de pesticidas. Basta de cultivos intensivos, a pleno sol, que erosionan el suelo y aniquilan la biodiversidad, al uso indiscriminado de fertilizantes químicos, nocivos para la salud humana y altamente contaminantes para las aguas subterráneas. La tierra no debe ser explotada más allá de sus capacidades naturales y obligada a producir "cueste lo que cueste" con prácticas nocivas para la salud y nocivas para el ecosistema, sino que se encuentran con una mano que la cuida de forma natural, capaz de sacar lo mejor en el respeto del medio ambiente y las estaciones, de la calidad y el bienestar de todos. Es cierto que es una herramienta de trabajo y como tal debe garantizar la supervivencia, pero la sostenibilidad económica del pequeño productor de café no puede perseguirse únicamente con una producción intensiva e indiscriminada a expensas del medio ambiente y la salud. El agricultor tiene el derecho y el deber de capacitarse y conocer toda la cadena de suministro, las prácticas agrícolas, la bebida, su preparación, los métodos de consumo, para poder producir una materia prima mejor, más rentable y verdaderamente sostenible. Solo tenemos una Tierra; su respeto no es negociable y nos toca a nosotros crear las condiciones para que el agricultor la considere madre, y no madrastra.

O LA BOLSA O LA VIDA

¿Y si una parte sustancial del problema derivara precisamente de considerar el café solo como un producto básico y no como un producto agrícola? Y no uno cualquiera, sino el segundo más negociado en el mundo (el primero, pongan atención, es el petróleo) en dos bolsas de valores diferentes: Nueva York para Arábica y Londres para Robusta, a través de contratos a plazo estandarizados, los llamados mercados de futuros (futures), que no regulan la compra y venta "física" de café verde, sino que fijan precios con una fecha de vencimiento en un juego que muchas veces es solo especulativo y a la baja hacia los productores, especialmente si son pequeños. No hay encuentros de oferta y demanda entre los actores comerciales, no hay negociaciones reales en el mercado, no hay consideración de la cadena de suministro, solo grandes fondos financieros, a veces muy grandes, que juegan con los números. Por supuesto, es casi imposible romper el sistema, pero hay una solución desde abajo hacia arriba: acordar directamente, país por país, entre productor, exportador, importador y tostador, un precio de venta mínimo obligatorio de café verde para cada país productor que tenga en consideración el costo de vida, los costos de producción y procesamiento para dejar un margen de ganancia razonable para el bienestar de la familia y, por lo tanto, poder invertir en su propia finca, tal vez incluso instalando una pequeña tostadora y cafetería, aprendiendo también a administrarla de manera efectiva y sostenible. ¡Esto ya no es un robo!

ESTUDIO, POR LO TANTO, SOY

Ya no es el momento de las improvisaciones. Hasta ahora, el café ha sido tratado con aproximación y suficiencia por la mayoría de los actores de la cadena de suministro y, sobre todo, el negocio se ha construido sobre una ignorancia desenfadada. Ya no es aceptable que las empresas hagan su trabajo con una incompetencia absoluta y, a veces, desarmante. El conocimiento es la base de toda profesión y el café ciertamente no es una excepción; la formación es obligatoria para cualquier persona que desee emprender una actividad y, sin duda, también se necesitaría una cualificación profesional para esta cadena de suministro. Desde la semilla hasta la taza, cada paso en el café es fundamental y algunos también son bastante complicados porque incluyen conocimiento de maquinaria, reacciones químicas, procesos físicos ... y ciertamente no se puede guiar por la inspiración del momento y depender de la improvisación. Cultivar, cosechar, procesar los granos antes de exportar. Tostar, mezclar, empaquetar el café. Moler, extraer, servir un expreso. Degustar, contar, compartir una experiencia. Todos los actores de la cadena de suministro, desde el agricultor hasta el barista, deben someterse a una formación continua, profundizar sus habilidades y compartirlas. Incluido el consumidor final que tiene derecho a estar informado y educado y el deber de elegir de forma ética y consciente. El café es una bebida extraordinariamente compleja, desde la química que lo compone hasta la historia que cuenta, verdaderamente capaz de cambiar la vida de las personas. Pero solo si se trabaja en serio.

ENSUCIEMONOS LAS MANOS

"¿De qué sirve tener las manos limpias si las guardas en el bolsillo?" alguien muy sabio dijo una vez. Los que trabajan en este mundo (comerciantes, tostadores, baristas, instituciones gubernamentales) no tienen más excusas: deben ir a la plantación, conocer con sus propios ojos, escuchar con los oídos, observar y aprender. Solo haciendo esta experiencia en primera persona, en países lejanos y poco industrializados, será posible realmente darse cuenta del verdadero "precio" al que se produce el café: monocultivos intensivos de propiedad de grandes capitales y administrados por trabajadores de temporada o pequeñas parcelas de gestión familiar, única fuente de ingresos, muchas veces alquiladas a un precio elevado e imposibles de reembolsar. Solo conociendo mejor el trabajo de quienes viven allí en la plantación, y si realmente se encucian las manos, se podrá apreciar el sacrificio y rendir el justo tributo pagando finalmente un precio justo por el café e interrumpiendo la profunda injusticia que ha tenido lugar durante demasiado tiempo. Además, por supuesto, de incrementar los conocimientos necesarios para hacer bien el trabajo, ir a ver, viajar de forma responsable, con impacto ambiental cero y con miras a la formación y al intercambio cultural recíproco, un segmento fundamental: la tierra donde se cultiva el café. Y luego difundirlo todo a los consumidores para desencadenar una verdadera revolución cultural, en la que finalmente se rechaza un producto injusto, hasta que las cosas hayan cambiado. Bien, usémoslas.

CALIDAD MÍNIMA GARANTIZADA

No más cafés malos, no más defectos. Además de injusto, el café es muy a menudo de mala calidad: granos de café verde seleccionados con defectos, mal tostado, peormente extraído. Pero un "buen" café es posible, sin que necesariamente sea un café especial: basta con seleccionarlo con cuidado, evitando defectos visivos macroscópicos y olores desagradables; tostarlo con atención, aplicando los parámetros correctos y más adecuados para ese tipo de café en particular (duración del tueste, temperatura, tiempos de enfriamiento, almacenamiento); extraerlo en expreso, filtro, moka, siguiendo algunas reglas básicas como temperatura y calidad del agua, cantidad de café molido y tiempos de extracción. No es necesario ser alquimista o aprendiz de brujo, basta hacer bien el propio trabajo, evitando también riesgos para la salud. Ofrecer un buen café es una señal de respeto. ¿Y tú consumidor? Basta aceptar lo que te sirvan sin ni siquiera darte cuenta y ni siquiera cuestionar ese extraño olor a cartón quemado, tierra o moho que proviene de la taza ... sí, ¡es café malo y no te mereces beberlo! El café no es una práctica diaria estandarizada sino un alimento verdadero y propio para degustar y comprar según su diversa calidad. Al tomar decisiones informadas y conscientes, realmente podemos dar a luz a una nueva concepción del mercado del café. A partir de un aumento de la calidad básica, ética y gustativa. Se puede hacer más.

LEXICO FAMILIAR

Palabras claves: trazabilidad y transparencia. Vamos a contar esta hermosa historia inmediatamente en todas partes: en cada paquete de café, en cada cafetería, bar o restaurante indicamos el origen, la mezcla, el "flavore"*. Los colores o los nombres de fantasía ya no son suficientes para identificar los cafés, ni siquiera la oscura "mezcla de cafés tostados", y mucho menos los puntos para indicar el grado de tostado: es necesario dar indicaciones claras sobre el producto agrícola (origen, especies botánicas) y cómo se procesó en el tueste. Entonces explicamos cómo se compone el precio de la taza o paquete de café que compramos, sin temor. La cuota que se destina al agricultor, intermediario, tostador, barista o comerciante. Hacemos feliz a la mayor cantidad de gente posible a través de una nueva conciencia, nuevas reglas de juego, proyectos concretos, haciendo crecer la conciencia colectiva de una comunidad por un mundo más bello, bueno y justo. La verdad nos hará libres.

EL FUTURO NOS PERTENECE

La mejor forma de predecir el futuro es crearlo. Y lo nuestro es la equidad, la inclusión, la justicia social, la igualdad de género, la igualdad de oportunidades, el respeto de las personas y del medio ambiente. Seguridad alimentaria, acceso a la educación y asistencia social y sanitaria, salarios adecuados. Conservación del medio ambiente y la biodiversidad. Si bien las mujeres son parte activa en todos los eslabones de la cadena de valor del café, su contribución, especialmente en los países de origen, suele ser invisible debido a barreras culturales, políticas, económicas, sociales, psicológicas, patrimoniales y organizativas. Lamentablemente, las mujeres todavía tienen poco acceso a los recursos y poca participación en los espacios de toma de decisiones, mientras que al mismo tiempo soportan una pesada carga de bienestar sustitutivo. Nuestra tarea es "eliminar los obstáculos económicos y sociales que, al limitar la libertad y la igualdad de los ciudadanos, impiden el pleno desarrollo de la persona humana ..." (artículo 3 de la Constitución italiana). ¡Si se puede!