

ZEROCAFFÈ / MANIFESTO / INTEGRALE / 1.0 / PRINT A4

IL DIRITTO ALLA FELICITÀ

Collettiva, condivisa, corretta: questa è la felicità a cui aspiriamo. Quella che oggi ci dà il caffè è spesso individuale, isolata, iniqua perché la nostra tazzina è il frutto di un percorso di produzione ingiusto che sfrutta il coltivatore, impoverito dal nostro consumo quotidiano di caffè. Il caffè è prima di tutto un prodotto agricolo ma il prezzo a cui oggi il caffè verde è venduto non ripaga, nella maggior parte dei casi, nemmeno i costi di produzione e molte piantagioni sono già state convertite in colture più redditizie o abbandonate per cercare fortuna altrove. Non è più accettabile godere della felicità che il caffè ci dà sapendo che stiamo compiendo un atto di ingiustizia sociale: abbiamo la responsabilità di risolvere questo paradosso, immaginando e proponendo nuove dinamiche, per scardinare un sistema profondamente ingiusto che rende felice solo una parte del mondo sfruttandone contemporaneamente un'altra. Vogliamo creare una comunità informata e consapevole che rimuova tutte le disparità presenti nella catena di valore del caffè, in cui ognuno è chiamato a fare la propria parte. Ecco, allora, il nostro "zero caffè", l'idea cardine, il filo rosso: far conoscere, cambiare e rendere finalmente più equa la vita di tutti coloro che popolano la lunga filiera del caffè. A partire dall'anello più debole, il farmer. Perché la vera felicità (compresa la propria) è un diritto ma soprattutto un dovere, una responsabilità nei confronti degli altri e la si raggiunge iniziando a ridurre la quota d'infelicità nel mondo. Provare per credere.

TUTTI GIÙ PER TERRA

Ripartiamo, come sempre, com'è giusto e normale, dall'inizio. Il caffè è un prodotto agricolo, frutto della terra che meriterebbe maggiore rispetto e attenzione. Dovrebbe essere prodotto solo mediante pratiche di coltivazione sostenibili, senza consumo di suolo vergine, deforestazione a fini agricoli, spreco di acqua o impiego di pesticidi. Basta colture intensive, a pieno sole, che erodono il suolo e annientano la biodiversità, all'uso indiscriminato di fertilizzanti chimici, dannosi per la salute umana e altamente inquinanti per le falde acquifere. Il terreno non dovrebbe essere sfruttato oltre le proprie capacità naturali e costretto a produrre "costi quel che costi" con pratiche dannose per la salute e nocive per l'ecosistema ma incontrare una mano che se ne prenda cura in modo naturale, capace di tirare fuori il meglio nel rispetto dell'ambiente e delle stagioni, della qualità e del benessere di tutti. È vero, è uno strumento di lavoro e in quanto tale deve garantire sopravvivenza, ma la sostenibilità economica del piccolo produttore di caffè non può essere perseguita unicamente con una produzione intensiva e indiscriminata a discapito dell'ambiente e della salute. Il coltivatore ha il diritto-dovere alla formazione e alla conoscenza di tutta la filiera, delle pratiche agricole, della bevanda, della sua preparazione, delle modalità di consumo, questo per essere in grado di produrre una materia prima migliore, più remunerativa, davvero sostenibile. La terra è una sola, il suo rispetto non è negoziabile, e sta a noi mettere nelle condizioni il farmer di considerarla madre, non matrigna.

O LA BORSA O LA VITA

E se una parte consistente del problema derivasse proprio dal considerare il caffè solo una commodity e non un prodotto agricolo? E non una qualsiasi, bensì la seconda più scambiata al mondo (la prima - udite udite - è il petrolio) su due borse merci diverse - New York per l'Arabica e Londra per la Robusta - mediante contratti a termine standardizzati, i cosiddetti futures, che non regolano la compravendita "fisica" del caffè verde ma fissano prezzi a scadenza in un gioco spesso solo speculativo e al ribasso nei confronti dei produttori, specie se piccoli. Nessun incontro domanda-offerta fra attori commerciali, nessuna vera trattativa di mercato, nessuna considerazione della filiera ma solo grandi, talvolta grandissimi, fondi finanziari che giocano sui numeri. Certo, il sistema è pressoché impossibile da scardinare ma una soluzione dal basso c'è: concordare direttamente, paese per paese, tra coltivatore, esportatore, importatore e torrefattore un prezzo minimo obbligatorio di vendita del caffè verde per ciascun paese di produzione che tenga in considerazione il costo della vita, quelli di produzione e lavorazione per lasciare un congruo margine di guadagno per il benessere familiare e poter quindi investire nella propria azienda agricola, magari impiantando anche una piccola attività di torrefazione e caffetteria, imparando anche a gestirla in modo efficace e sostenibile. Questa non è più una rapina!

STUDIO QUINDI SONO

Non è più il tempo delle improvvisazioni. Finora il caffè è stato trattato con approssimazione e sufficienza dalla maggioranza degli attori della filiera e soprattutto il business è stato costruito su un'ignoranza dilagante. Non è più accettabile che le aziende facciano il loro lavoro con assoluta e talvolta disarmante incompetenza. Conoscere è alla base di ogni mestiere e il caffè non fa certo eccezione; formarsi è obbligatorio per chiunque voglia intraprendere un'attività, e certamente servirebbe una qualifica professionale anche per questa filiera. Dal seme alla tazzina, ogni passaggio nel caffè è fondamentale e alcuni sono anche piuttosto complicati perché includono conoscenza di macchinari, reazioni chimiche, processi fisici... e non si può certo lasciarsi guidare dall'ispirazione del momento e affidarsi all'improvvisazione. Coltivare, raccogliere, processare i chicchi prima dell'esportazione. Tostare, miscelare, confezionare il caffè. Macinare, estrarre, servire un espresso. Assaggiare, raccontare, condividere un'esperienza. Tutti gli attori della filiera, dal farmer al barista, devono fare formazione continua, approfondire le proprie competenze e condividerle. Compreso il consumatore finale che ha il diritto di essere informato ed educato e il dovere di scegliere in modo etico e consapevole. Il caffè è una bevanda straordinariamente complessa, dalla chimica che lo compone alla storia che racconta, davvero capace di cambiare la vita delle persone. Ma solo se si lavora con serietà.

SPORCIAMOCI LE MANI

"A che serve avere le mani pulite se si tengono in tasca?" ha detto una volta qualcuno molto saggio. Chi lavora in questo mondo (trader, torrefattori, baristi, istituzioni governative) non ha più scuse: deve andare in piantagione, conoscere con i propri occhi, ascoltare con le proprie orecchie, osservare e imparare. Solo facendo questa esperienza in prima persona, in paesi lontani e scarsamente industrializzati, si potrà davvero render conto del vero "prezzo" a cui il caffè è prodotto: monoculture intensive di proprietà di grandi capitali e gestite da braccianti stagionali o piccoli appezzamenti a conduzione familiare, unica fonte di sostentamento, spesso affittati a caro prezzo e impossibili da ripagare. Solo conoscendo meglio il lavoro di chi in piantagione ci vive, e le mani se le sporca davvero, si riuscirà ad apprezzare il sacrificio e rendere il giusto tributo finalmente pagando il caffè un prezzo equo e interrompendo la profonda ingiustizia che da troppo tempo è in atto. Oltre, ovviamente, ad aumentare le conoscenze necessarie a svolgere bene il proprio lavoro, andando a vedere, viaggiando in modo responsabile, con impatto ambientale zero e in un'ottica formativa e di scambio culturale reciproco, un segmento fondamentale: la terra dove si coltiva il caffè. E poi diffondere tutto ai consumatori per innescare una vera rivoluzione culturale, in cui finalmente si rifiuta un prodotto iniquo, finché le cose non saranno cambiate. Giusto, usiamole.

QUALITÀ MINIMA GARANTITA

Basta caffè cattivi, basta difetti. Oltre ad essere ingiusto il caffè è molto spesso di qualità scadente: selezionato da verde con difetti, tostato male, estratto peggio. Ma un caffè "buono" è possibile, senza essere per forza uno specialty: basta selezionarlo con cura, evitando difetti visivi macroscopici e odori sgradevoli; tostarlo con attenzione, applicando i parametri corretti e più adatti a quella determinata tipologia di caffè (durata della tostata, temperatura, tempi di raffreddamento, conservazione); estrarlo in espresso, filtro, moka, seguendo alcune regole base quali temperatura e qualità dell'acqua, quantità della polvere e tempi di estrazione. Non occorre essere alchimisti o apprendisti stregoni, basta far bene il proprio lavoro, evitando anche rischi per la salute. Offrire un buon caffè è un segno di rispetto. E tu consumatore? Basta accettare ciò che ti viene servito senza nemmeno accorgertene e non contestare neppure quello strano odore di cartone bruciato, terra o muffa che proviene dalla tazzina... sì, è un caffè cattivo e non meriti di berlo! Il caffè non è una pratica giornaliera standardizzata ma un vero e proprio alimento da gustare e acquistare secondo la sua diversa qualità. Facendo scelte informate e consapevoli possiamo davvero far nascere una nuova concezione del mercato del caffè. Partendo da un innalzamento della qualità di base, etico e gustativo. Si può fare di più.

LESSICO FAMILIARE

Parole d'ordine: tracciabilità e trasparenza. Questa bella storia raccontiamola subito dappertutto: su ogni pacchetto di caffè, in ogni caffetteria, bar o ristorante indichiamo origine, miscela, sapore. Non bastano più colori o nomi di fantasia per identificare i caffè, nemmeno l'oscura "miscela di caffè torrefatti", tantomeno i pallini a indicare il grado di tostatura: c'è bisogno di fornire indicazioni chiare sul prodotto agricolo (provenienza, specie botanica) e su come è stato processato in torrefazione. Spieghiamo poi come si compone il prezzo della tazzina o del pacchetto di caffè che compriamo, senza timore. La quota che va al farmer, al trader, al torrefattore, al barista o al negoziante. Rendiamo felici il maggior numero di persone possibili attraverso una nuova consapevolezza, nuove regole del gioco, progetti concreti, facendo crescere la coscienza collettiva di una comunità per un mondo più bello, buono e giusto. La verità ci renderà liberi.

IL FUTURO CI APPARTIENE

Il miglior modo per predire il futuro è crearlo. E nel nostro ci sono equità, uguaglianza di genere, inclusione, giustizia sociale, uguali opportunità, rispetto delle persone e dell'ambiente. Sicurezza alimentare, accesso all'educazione e all'assistenza sociale e sanitaria, salari adeguati. Conservazione dell'ambiente e della biodiversità. Nonostante le donne siano parte attiva in tutti gli anelli della catena di valore del caffè, il loro contributo, in particolar modo nei paesi di origine, è spesso invisibile a causa di barriere culturali, politiche, economiche, sociali, psicologiche, patrimoniali e organizzative. Purtroppo, le donne hanno ancora uno scarso accesso a risorse e poca partecipazione in spazi dove si prendono le decisioni, sopportando allo stesso tempo un pesante carico di welfare sostitutivo. Il nostro compito è "rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'uguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana..." (art. 3 della Costituzione Italiana).