

# I PROGETTI ADOTTATI DA 4CITIES4DEV

CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI: L'ESPERIENZA DELLE COMUNITÀ DEL CIBO

## Caffè selvatico della foresta di Harena



Presidio Slow Food adottato dalla città di Bilbao



THIS PROJECT IS FUNDED  
BY THE EUROPEAN UNION



CITTA DI TORINO

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo dell'Unione Europea.  
I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità dei partner del progetto 4cities4dev  
e non riflettono in nessun modo il punto di vista dell'Unione Europea.

## PROGETTI A TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

I Presìdi Slow Food tutelano piccole produzioni locali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali. Sono oltre 300 e coinvolgono, in tutto il mondo, più di 10 mila produttori: contadini, pastori, pescatori, artigiani... Tutelare questi prodotti significa anche preservare i pascoli di alta montagna e le foreste tropicali, dare un futuro sostenibile ai piccoli produttori, dalle Ande alle coste africane, custodire centinaia di razze animali e specie vegetali, restituire alle generazioni future un pianeta pulito e ricco di biodiversità.

I Presìdi sono promossi e coordinati da Slow Food, che opera in tutto il mondo ma il cui impegno più importante è legato ai Paesi in via di sviluppo, dove difendere la biodiversità non significa soltanto migliorare la qualità della vita, ma garantire la vita stessa dei popoli.



## IL CONTESTO

### BALE, OROMIA ETIOPIA

L’Etiopia è il paese di origine del caffè e, dunque, l’unico al mondo in cui si trovano piante allo stato selvatico. Il caffè rappresenta il 10% del PIL nazionale e costituisce la principale fonte di reddito per il 25% della popolazione del paese. Il 90-95% del prodotto è raccolto e trasformato da piccoli contadini (la dimensione media dell’area di produzione è di mezzo ettaro). Ogni famiglia, da millenni, tosta le sue ciliegie, le pesta nel mortaio, e offre il caffè agli ospiti seguendo un rito solenne e simbolico, che esprime ospitalità, amicizia e rispetto: una vera e propria cerimonia, che accomuna tutte le classi sociali. L’ospite è accolto da una donna officiante e da un tappeto di fiori ed erba appena tagliata disteso di fronte a un piccolo tavolino, che funge da supporto per le tradizionali tazzine senza manico. I chicchi di caffè, sgusciati, sono lavati e tostati su un braciere, fino a quando non raggiungono la giusta colorazione, e poi mostrati agli invitati. La loro fragranza si diffonde grazie a un delicato movimento delle mani. La polvere ottenuta dalla macinatura nel mortaio viene versata nella *jabana*, la caffettiera tradizionale, ripiena di acqua bollente. Il primo caffè (*abol*), già zuccherato, si serve alla persona più anziana, poi si passa agli altri due (*tona* e *baraka*), ottenuti aggiungendo di volta in volta acqua nella *jabana*. I tre caffè sono serviti con chicchi tostati di mais, grano oppure orzo.



## IL PROGETTO

La foresta di Harena, una delle più grandi dell’Etiopia, si trova tra le montagne del magnifico parco nazionale del Bale (nella regione dell’Oromia), 350 chilometri a sud della capitale Addis Abeba. Qui, a circa 1800 metri di altitudine, all’ombra di alberi ad alto fusto, nasce spontaneamente un caffè arabica con straordinarie potenzialità, ancora poco conosciute e valorizzate.

I contadini di questa zona vivono grazie alla vendita del caffè, principale loro fonte di reddito. La raccolta delle ciliegie è manuale, spesso ostacolata dalla presenza numerosa di babbuini, che ne sono ghiotti.

Il caffè della foresta di Harena non è lavato (il lavaggio in acqua dei chicchi e la fermentazione sono invece fasi cruciali per i caffè dei Presìdi latino-americani, ad esempio). Tecnicamente, viene definito “caffè naturale”: dopo la raccolta, infatti, le ciliegie sono immediatamente poste a essiccare su reti sospese (lettini). Questa tecnica, apparentemente più semplice, è invece complessa e molto delicata: non prevedendo le fasi di lavaggio e fermentazione – grazie alle quali si può ottenere un caffè dalla qualità più uniforme - il caffè naturale basa la sua





qualità sull'eccellenza della materia prima, su una selezione molto accurata delle ciliegie e su un'essiccazione perfetta. Il caffè ottenuto tramite questo tipo di lavorazione ha maggiore corpo poiché il chicco acquisisce più sapore dalla polpa.

## **OBIETTIVI**

Il caffè cambia con il territorio, l'altitudine, il microclima, proprio come un vino o un olio, ma poi arriva ai consumatori in forma anonima. Quel che conta sul mercato è la marca, mentre non si sa nulla sulla provenienza del prodotto, sui produttori, sulla tecnica di lavorazione. Un obiettivo importante del Presidio è spiegare questa diversità, promuovendo insieme al prodotto, l'area di produzione e

la cultura locale.

Il caffè di Harena è un frutto spontaneo della foresta: prendersi cura delle piante, gestire in modo sostenibile la raccolta, comprendere il suo valore, significa anche preservare l'ambiente. Ed ecco un altro obiettivo del Presidio: un buon produttore di caffè diventerà il miglior custode della foresta. Naturalmente, come primo passo, occorre rafforzare l'organizzazione dei produttori, che – insieme – possono stabilire regole di produzione, lavorare meglio, controllare la qualità del prodotto finale. Un impegno che deve essere riconosciuto anche economicamente: per questo il Presidio sta mettendo in relazione i piccoli produttori di caffè con i torrefattori (italiani, spagnoli, americani) e con i consumatori, e sta promuovendo una filiera breve, con il minor numero possibile di intermediari.



## IMPATTO SOCIALE

Grazie al Presidio, i produttori si sono organizzati in piccole cooperative, hanno ottenuto un riconoscimento dallo stato federale per poter esportare il loro caffè, sono usciti per la prima volta dai loro villaggi partecipando a eventi internazionali, hanno compreso lo straordinario valore del loro prodotto e del loro territorio.

Il lavoro di Slow Food ha creato una filiera virtuosa, migliorando la qualità del raccolto, riducendo gli intermediari e avvicinando produttori e consumatori. Il caffè del Presidio, nel giro di un anno, arriverà ai consumatori con tutte le informazioni sulla sua storia, la sua area di produzione, la sua particolare tecnica di lavorazione.

## BENEFICIARI

### PRODUTTORI

Il progetto coinvolge 132 produttori di quattro villaggi (Kebeles), riuniti in tre cooperative:

Habuubii (Irba), 51 produttori

Biftu Kanckicha (Burkitu), 49 produttori

Buna Magnete (Maanyatee), 32 produttori

### PARTNER TECNICI DEL PROGETTO

#### L'ASSOCIAZIONE DI TORREFATTORI

ITALIANI CSC (Caffè Speciali Certificati) offre la sua consulenza per migliorare la qualità del caffè. In particolare, il Presidio è seguito costantemente dal torrefattore Enrico Meschini.

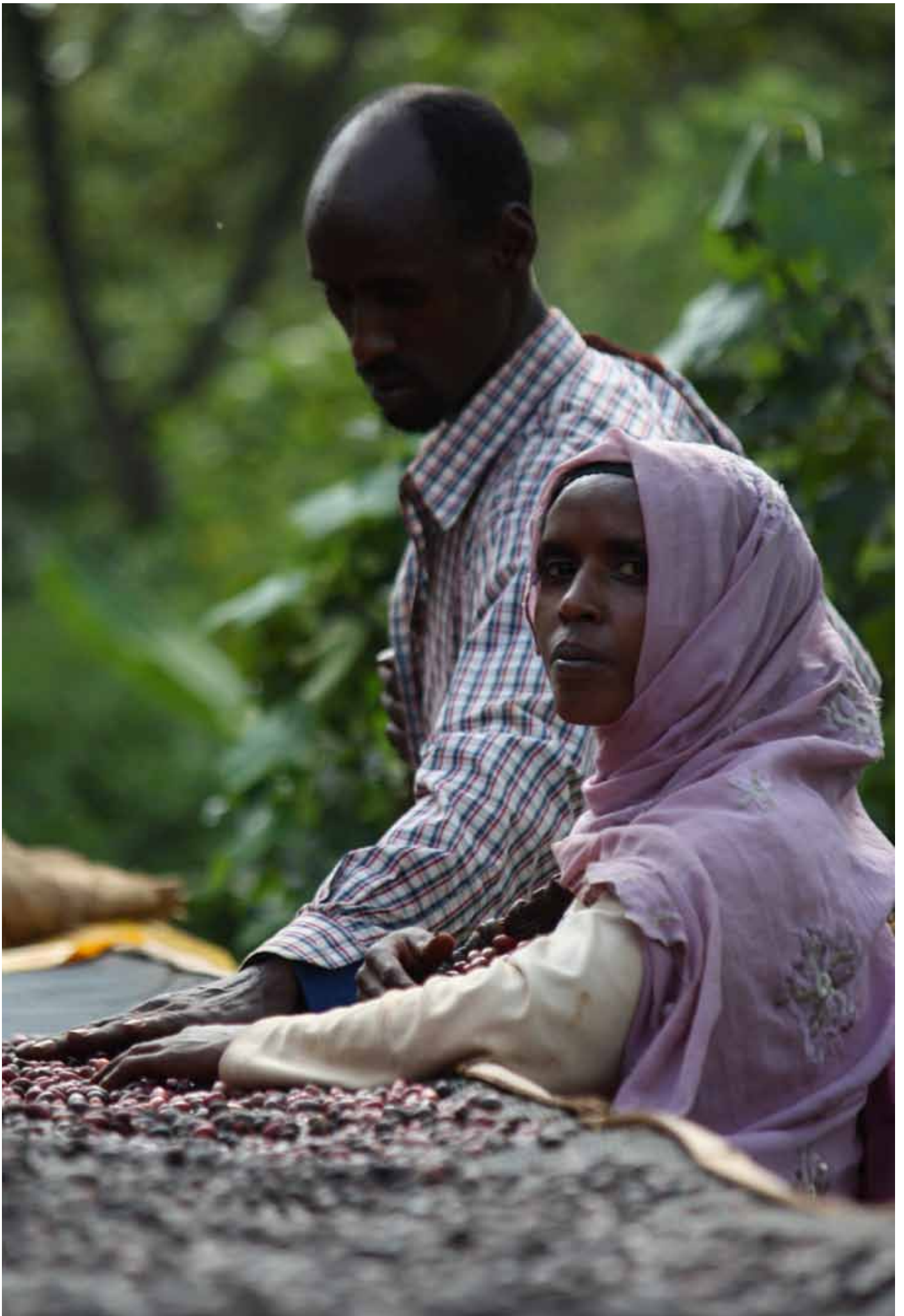
### PROGETTO SOSTENUTO DA:

UNIONE EUROPEA

REGIONE PIEMONTE

EFICO FOUNDATION







## LE TAPPE

### 2006

La prima tappa del Presidio è la visita alle comunità di raccoglitori di caffè delle foresta di Harena realizzata nel 2006. In quell'occasione Slow Food scopre un territorio straordinario, inizia a conoscere il profondo legame delle comunità con la foresta e il valore del caffè non solo nell'economia, ma anche nella cultura locale.

Fin dall'inizio, il Presidio coinvolge un'ong locale, che lavora nel settore dell'agricoltura (Eosa) e una serie di esperti e torrefattori italiani, che offrono gratuitamente la loro consulenza per valutare e migliorare la qualità del caffè (l'associazione Caffè Speciali Certificati, CSC). L'ong Eosa si fa carico della formazione. Alcuni suoi tecnici - sulla base delle indicazioni di CSC - seguono una sessantina di produttori nelle fasi più importanti: la raccolta e l'essiccazione delle ciliegie.

Dopo la formazione, un gruppo di esperti degusta il caffè: alcuni difetti legati a fermentazioni anomale durante il processo di essiccazione sono ancora presenti, ma il prodotto è migliorato e mostra grandi potenzialità.

### 2007

Slow Food ed Eosa organizzano un secondo corso di formazione, a cui partecipano 64 produttori, sempre focalizzato sulla raccolta e l'essiccazione.

Nel mese di novembre Enrico Meschini e Antonio Barbera (di CSC) si recano in Etiopia e visitano le comunità per verificare lo stato dell'arte del progetto. In particolare,



valutano il lavoro dei produttori che hanno partecipato alla formazione, la qualità delle ciliegie e la gestione post raccolta del caffè, dando indicazioni utili per una corretta essiccazione. La missione è utile anche per stringere i rapporti con un partner locale: l'esportatore Bagersh Abdella (della SA Bagersh).

Si continua a lavorare sulla formazione anche su altri punti critici: la gestione sostenibile della foresta, la conservazione del caffè, il mercato.

### 2008

Nel mese di marzo, alcuni produttori del Presidio partecipano a Terra Madre Etiopia, un evento organizzato da Slow Food, che ha riunito ad Addis Abeba 130 persone: comunità del cibo, Presidi, ong, rappresentanti della Cooperazione italiana e tedesca, ristoratori, giornalisti, docenti e studenti. Terra







Madre si apre con un intervento del Presidente di Slow Food Internazionale, Carlo Petrini, in visita in Etiopia. Nel mese di maggio Enrico Meschini (CSC) visita nuovamente il Presidio, sempre per verificare la correttezza delle fasi della lavorazione (in particolare raccolta ed essiccazione) e aiutare i produttori a migliorare la qualità del prodotto finale.

In autunno – su indicazione di CSC – Slow Food fornisce ai produttori 86 lettini sospesi per l'essiccazione (che si aggiungono ai 18 presenti).

Il Presidio collabora con un esportatore di caffè che opera in Addis Abeba (SA Baghersh) per spedire in Italia una prima, se pur piccola, quantità di caffè verde (pronto per la tostatura finale). SA Baghersh fornisce ai produttori 400 sacchi per la conservazione e il trasporto del caffè. Quattro rappresentanti del Presidio partecipano al principale evento organizzato da Slow Food: *Salone del Gusto e Terra Madre* (23/27 ottobre, Torino).

### **2009**

Si continua a lavorare sulla formazione tecnica. L'ong Eosa organizza un seminario coinvolgendo i produttori, ma anche rappresentanti delle istituzioni locali. Durante la formazione sono illustrate le condizioni di partenza del Presidio, le varie fasi di lavoro e i passi avanti realizzati. Nel mese di novembre CSC organizza un'altra visita ai produttori, per dare assistenza tecnica e verificare i risultati raggiunti. La riforma del mercato del caffè in Etiopia apre nuove possibilità per la commercializzazione del prodotto, consentendo alle cooperative che possiedono le capacità logistiche e amministrative di esportare direttamente il prodotto.

Durante la visita si stabilisce di portare un piccolo lotto di caffè del Presidio (tre quintali) al *Salone del Gusto e Terra Madre* del 2010. Nel corso del 2009 si costituiscono tre cooperative che raggruppano 132 produttori distribuiti su quattro villaggi (kebeles).

### **2010**

Il Presidio avvia una nuova collaborazione, con l'OCFCU (Oromia Coffee Farmers' Cooperatives Union), la più importante cooperativa commerciale per il caffè in Etiopia. Grazie all'intermediazione di quest'ultima, il caffè del Presidio è importato in Italia, tostato da Pausa Café (cooperativa sociale di Torino) e presentato ufficialmente in occasione del *Salone del Gusto e Terra Madre* 2010. In rappresentanza del Presidio del caffè di Harena partecipano un produttore, un funzionario dell'ufficio dell'agricoltura del municipio, e il presidente dell'associazione dei torrefattori etiopi, Minilik Habtu. Il caffè del Presidio riscuote molto successo tra i visitatori. Nel corso del 2010 Slow Food (in collaborazione con l'ufficio educazione di Slow Food Italia) crea una commissione di degustazione del caffè, che ha il compito di degustare e selezionare i caffè che saranno contrassegnati con il marchio dei Presidi Slow Food. Gli otto membri della commissione (docenti del Master of Food sul caffè e torrefattori), dopo una fase preliminare in cui sono stati definiti i criteri di valutazione, si riuniscono in due occasioni per degustare i caffè dei Presidi Slow Food e delle comunità del cibo di Terra Madre, fornendo indicazioni utili a produttori e torrefattori coinvolti nei diversi progetti sul caffè di Slow Food.

Il caffè selvatico della foresta di Harena otterrà il marchio dei Presidi Slow Food nel 2012.

## **2011**

Nel mese di settembre André Faria Almeida, esperto brasiliano di caffè naturale, tiene una formazione sulle tecniche di raccolta e di post-raccolta per 90 produttori del Presidio. Contemporaneamente, viene acquistato e distribuito nuovo materiale per potenziare le stazioni di raccolta ed essiccazione.

Sempre nel mese di settembre il Presidio completa la registrazione delle tre cooperative presso la OCFCU.

Grazie al progetto europeo 4Cities4Dev, nel mese di novembre i registi Francesco Amato e Stefano Scarafia girano un video sul caffè. Nello stesso mese una delegazione della Città di Bilbao, gemellata con il Presidio, lo visita per incontrare i produttori e per discutere con i vertici della OCFCU le modalità di acquisto ed esportazione del caffè.

## **PIANI FUTURI**

L'obiettivo generale è il miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori locali e delle rispettive famiglie, promuovendo un uso sostenibile delle risorse naturali della foresta di Harena.

Nel 2012 il Presidio lavorerà per continuare a migliorare la produzione - in termini di qualità e quantità del prodotto - e per coinvolgere nuove cooperative della zona. Per far questo, potrà contare anche sulla collaborazione dell'Istituto Agronomico d'Oltremare (IAO), responsabile di un progetto della Cooperazione italiana sulla valorizzazione delle filiere del grano duro e del caffè selvatico in Oromia.

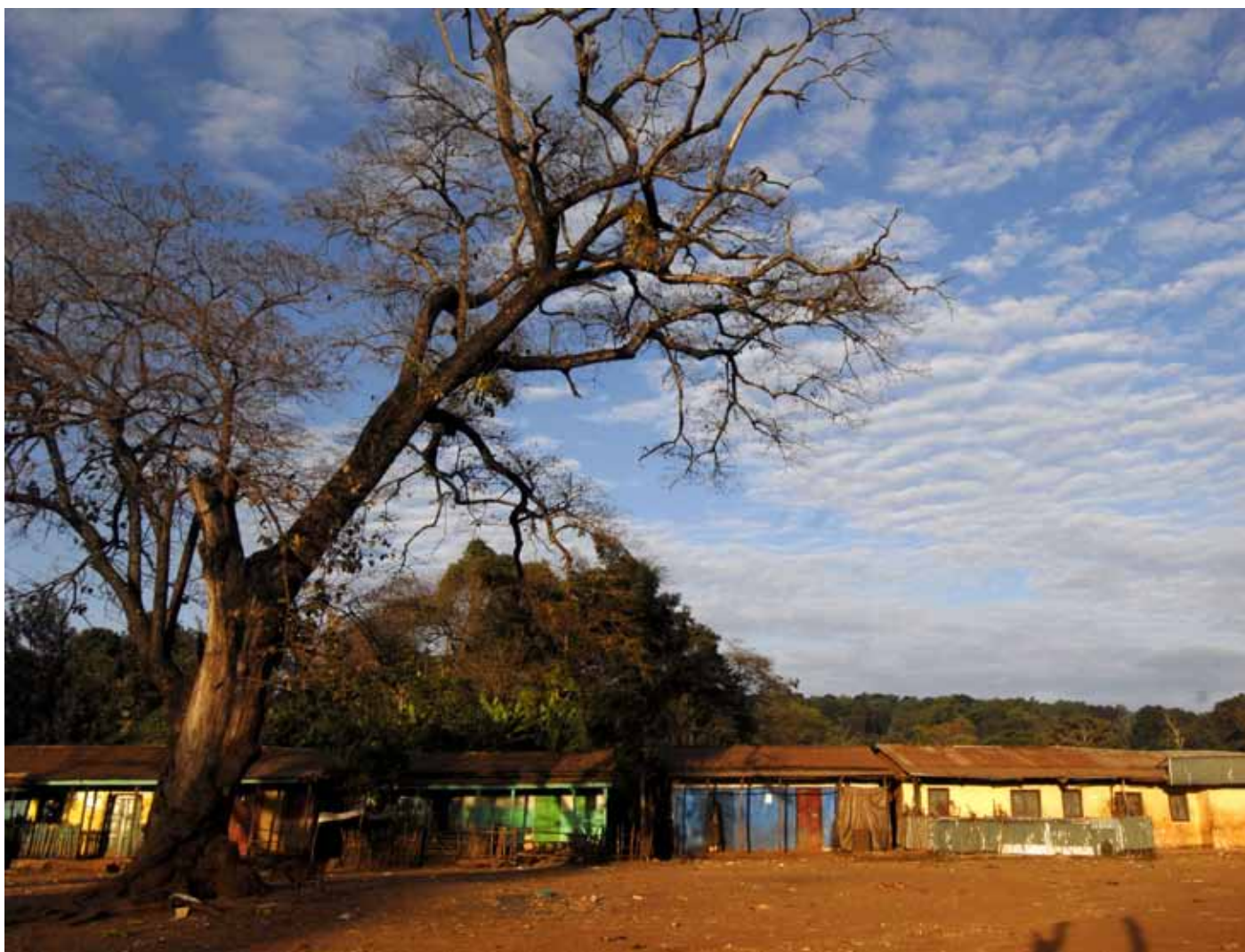
Non si interromperanno le attività formative (fondamentali, soprattutto per i nuovi produttori) e sarà necessario acquistare nuove attrezzature, per potenziare ancora i siti di raccolta e di essiccazione.

I produttori - con l'assistenza di Slow Food - completeranno il disciplinare di produzione, identificando con precisione l'area di produzione e documentando in modo dettagliato tutte le fasi di lavorazione e commercializzazione del caffè.

La parte migliore del raccolto 2011 sarà tostata e confezionata in Italia (con un packaging adeguato e ricco di informazioni) e promossa da Slow Food tramite i propri canali nazionali e internazionali.







## 4CITIES4DEV PER IL PRESIDIO

Il progetto *4Cities4Dev* prevede diverse attività a sostegno del Presidio del caffè selvatico della foresta di Harena, che saranno realizzate da Slow Food in collaborazione con la città di Bilbao.

- 1** Proseguimento della formazione (è importante insistere sul miglioramento delle fasi di raccolta, selezione ed essiccazione delle ciliegie, soprattutto per i produttori entrati nel Presidio più recentemente).
- 2** Acquisto di nuove attrezzature (sacchi di juta, reti metalliche e strumenti per il monitoraggio dell'umidità del caffè).
- 3** Realizzazione di una confezione per il caffè tostato (con un'etichetta narrativa, che indichi con precisione l'area di produzione del caffè, il nome dei produttori, la tecnica di lavorazione).
- 4** Realizzazione di un documentario dedicato al caffè del Presidio, secondo di una serie di tre video dedicati rispettivamente a Kenya, Etiopia e Senegal. Il documentario sul caffè è stato presentato in anteprima ad *Al gusto*, uno degli eventi internazionali di Slow Food (realizzato in collaborazione con la città di Bilbao, in Spagna). I tre filmati saranno poi montati in un lungometraggio da presentare in vari festival internazionali.
- 5** Partecipazione del Presidio a due eventi internazionali: *Al gusto* a Bilbao dal 16 al 19 dicembre 2011 e *Salone del Gusto e Terra Madre* a Torino dal 25 al 29 ottobre 2012.

## Presidio Slow Food adottato dalla città di Bilbao nell'ambito del progetto *4cities4dev*



© Paola Viesi, © Edoardo Fanti

[www.4cities4dev.eu](http://www.4cities4dev.eu)