

TORREFAZIONE AUTOGESTITA

PRIMAVERA 2019

CAFFÈ MALATESTA

INCOMINCIANDO COL GUSTARE UN PÒ DI LIBERTÀ SI FINISCE COL VOLERLA TUTTA

WWW.CAFFEMALATESTA.ORG

EMAIL: INFO@CAFFEMALATESTA.ORG

CAFFÈ DI PRIMA
QUALITÀ'......COLTIVATO
SECONDO METODI
NATURALI......NEL RISPETTO
DELLA DIGNITÀ
DELLE POPOLAZIONI
INDIGENE......TORREFAZIONE
ARTIGIANALE CON
METODO
TRADIZIONALE......PRODUZIONE
AUTOGESTITA IN
FORMA COLLETTIVA

Cari amici e care amiche del Caffè Malatesta,

con la primavera comincia una stagione che vedrà noi del Collettivo di lavoro impegnati in numerose iniziative - mercatini, fiere, feste - che saranno anche occasione di incontro durante cui potremo aggiornarvi di persona sugli sviluppi e le prospettive generali della nostra attività di torrefazione autogestita.

Con questo bollettino vorremmo però cominciare ad anticiparvi qualche novità e segnalarvi alcune strade che vorremmo esplorare nel tentativo di dare sempre più corpo ai principi che abbiamo adottato all'inizio di questa esperienza.

Tra cialde e capsule...meglio i grani!

Come forse molti sapranno, ultimamente il mercato del caffè confezionato in cialde e/o capsule è in espansione. Oltre ad essere (almeno per ora) di gran lunga più costoso per i consumatori rispetto a sistemi più tradizionali, questo modo di consumare e preparare il caffè comporta anche un allungamento della catena produttiva e un incremento della produzione di rifiuti che da soli valgono, secondo noi, la scelta di continuare a "sforzarsi" nel preparare da sé la propria tazzina. Seguendo ulteriormente il filo di un ragionamento analogo, molte persone, fra chi beve il nostro caffè, scelgono abitualmente di acquistarlo nella sua forma meno lavorata: in chicchi. Effettivamente, la minore deperibilità del caffè in questo suo stadio di trasformazione, genera una serie non trascurabile di vantaggi: **1)** la conservazione maggiore della qualità e degli aromi originali del caffè; **2)** la possibilità di preparare confezioni con quantità superiori rispetto a quelle contenute nei pacchetti standard di caffè macinato (500g, 1kg o anche 2 kg in un caso a fronte dei 250 g nell'altro) - e la conseguente riduzione degli imballaggi; **3)** la convenienza economica per il consumatore: il caffè in grani è meno lavorato, dunque ha un prezzo inferiore rispetto a quello macinato; inoltre -mantenendosi di più - permette di effettuare ordini di quantitativi maggiori per coprire il fabbisogno di periodi di tempo più lunghi, facilitando così l'accesso alle fasce di scontistica che applichiamo agli ordini superiori a 10 kg (-5%) e a 20 kg (-10%).

Il solo ostacolo è rappresentato dalla disponibilità individuale nell'effettuare il piccolo investimento necessario per acquistare un macina-caffè casalingo attraverso cui completare "in proprio" la filiera. Per stimolare il ritorno su una via artigianale di consumo (oltre che di produzione) del caffè, abbiamo avuto quest'idea: proporci come "collettori" di un ordine cumulativo di piccoli apparecchi per la macinatura dei grani tostati (**vedi dettagli nelle schede tecniche allegate alla mail**) che, una volta consegnati presso il nostro laboratorio, provvederemo successivamente a spedire ai singoli acquirenti assieme al loro primo ordine utile di caffè (in modo da ammortizzare le spese di spedizione). Il vantaggio dell'ordine cumulativo è chiaramente dovuto al fatto che ciascun pezzo ordinato avrà un prezzo minore rispetto a quello che avrebbe avuto se fosse stato acquistato individualmente (vedi tabella sottostante). Chi dovesse essere interessato a questa proposta, o volesse chiedere maggiori informazioni in proposito, può scriverci all'indirizzo: info@caffemalatesta.org.

ACQUISTO COLLETTIVO MACINACAFFÈ (valore minimo dell'ordine complessivo: 1000€)

Ditta Produttrice	SEVERIN (www.severin.com/it)
Modello KM3873	Prezzo in commercio: da 68€ a 99€ Prezzo scontato: 43€
Modello KM38734	Prezzo di listino: da 42€ a 50€ Prezzo scontato: 25€

Una Nuova Veste

Il cambiamento più evidente riguarda il nuovo packaging del Caffè Malatesta: dal sistema di doppio imballaggio sperimentato sino ad ora (sottovuotatura in busta di plastica e impacchettamento in sacchetti di accoppiato carta-plastica), passeremo ad usare una sola confezione di alluminio non sottovuotata, ma provvista di una valvola di degasazione finalizzata a permettere la fuoriuscita dei gas naturalmente prodotti dal caffè macinato, impedendo però nello stesso tempo all'aria esterna di entrare nel pacchetto - così da garantire la conservazione della qualità del prodotto e dei suoi aromi caratteristici.

Le ragioni che ci hanno spinto a compiere questa scelta, superando qualche - pur lecito - dubbio di carattere estetico, sono principalmente due. La prima ha una connotazione pratica: il sistema impiegato fino a questo momento, oltre a richiedere l'impiego di due imballaggi al posto di uno soltanto, rende necessario un impegno piuttosto oneroso da parte nostra, sia in termini di qualità del lavoro richiesto (ripetitivo e alienante) sia in termini del tempo necessario per svolgerlo (lentezza dovuta ai limiti dei macchinari in dotazione). Ad un certo punto - e qui veniamo alla seconda ragione - ci siamo chiesti se non fosse stato il caso di sfruttare i vantaggi di un nuovo sistema di confezionamento, già sperimentato in questi mesi con il caffè in chicchi, per poter meglio concentrare le nostre energie anche su quegli aspetti del nostro progetto che esulano dalla sua dimensione meramente produttiva. Avere più tempo a disposizione per approfondire ulteriormente le nostre conoscenze sul mondo del caffè, sviluppare nuove relazioni con i coltivatori del caffè verde, intensificare le nostre presenze durante le occasioni di incontro con chi beve il Caffè Malatesta, immaginare nuove forme di collaborazione e scambio con realtà affini alla nostra in vista dello sviluppo di vere e proprie "reti" di economia alternativa - tutto questo ci ha infine convinto a proporre la soluzione del nuovo confezionamento.



Un'alternativa di produzione, consumo e di distribuzione

Come abbiamo anticipato in precedenza, uno dei motivi che ci hanno spinto ad abbreviare la fase lavorativa del confezionamento è stato quello di avere più tempo da dedicare alla creazione di relazioni e collaborazioni con progetti sostenuti da uno spirito affine di autogestione e solidarietà. Uno dei modi con cui vogliamo dare corso a questa intenzione consiste nell'incrementare la nostra presenza in occasioni, come quelle dei mercati biologici, che possono essere sfruttate come dei veri e propri "punti di distribuzione" a disposizione dei Gas delle zone circostanti per effettuare le consegne di caffè - risparmiando così sulle spese di spedizione dovute all'uso del corriere.



Abbiamo già conosciuto esperienze di "coordinazione" simili stabilmente avviate in questo contesto, come il mercato biologico **Mercatork** in Cascina Torchiera e il **Mercato Zac!** a Milano, o il **Mercatino Briologico** di Ponte San Pietro, in provincia di Bergamo. Ci sembra che sviluppare e consolidare un sistema di distribuzione di questo tipo potrebbe essere anche un ottimo mezzo per valorizzare, far conoscere e crescere realtà di grande valore, come quelle appena citate, che sono nate e vivono grazie all'impegno volontario di persone e associazioni convinte, come siamo noi, che *"un diverso modo di vivere la produzione e il consumo possa essere perno di un cambiamento sociale in senso solidaristico"* (dalla Presentazione del Progetto Caffè Malatesta). Per favorire l'organizzazione degli ordini e dei ritiri in questi contesti, pubblicheremo a breve sul nostro sito internet (www.caffemalatesta.org) e sul nostro profilo Facebook (Caffè Malatesta) una lista degli appuntamenti cui prenderemo parte, che avremo cura di aggiornare costantemente e in tempo utile. Anche in questo caso, se qualcuno volesse avere ulteriori informazioni o fosse anche interessato a proporre possibili collaborazioni, può scrivere a: info@caffemalatesta.org.

In primo piano un sacco di juta contenente il caffè verde della cooperativa zapatista "Yachil Xolobal Chulchan"