



CAFFÈ MALATESTA

Caffè equo, solidale e libertario dal produttore al consumatore

PER CONTATTI: TEL. 3405367035 EMAIL: CAFFEMALATESTA@AUTISTICI.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
COOPERATIVA...

SOMMARIO:

Nasce il
Caffè
Malatesta 1

La prima
fase di speri-
mentazione 2

La qualità
totale del
Caffè Mala-
testa 2

Il progetto
caffè zapati-
sta con la
Coordinado-
ra 3

Il prezzo
trasparente 3

La torrefa-
zione del
Caffè Mala-
testa 4

Si ringrazia:
L'Associazione Comuni-
tà della Sporta (GAS) di
Lecco
Riccardo Isacchi

Nasce il Caffè Malatesta

*"Incominciando a gustare
un po' di libertà
si finisce col volerla tutta..."*
Errico Malatesta

Il progetto Caffè Malatesta nasce a Lecco nel gennaio 2010, dall'iniziativa di un gruppo di giovani provenienti da diverse esperienze in ambito sociale. La scintilla scatenante dell'iniziativa è stata l'opportunità di utilizzare dei macchinari per la torrefazione e la macinazione di caffè, in disuso da alcuni anni ma in perfette condizioni operative, presso la sede del Gruppo d'Acquisto Solidale ("GAS") di Lecco al quale i promotori appartengono. Il progetto Caffè Malatesta rappresenta un concreto tentativo di emancipazione dal lavoro precario e in condizioni di sfruttamento, di svincolo dei coltivatori dalle imposizioni delle multinazionali del caffè, di creazione di una rete di produzione e consumo alternativa insieme ad altre realtà solidali sul territorio locale e nazionale.

I promotori dell'iniziativa decidono di impostare un'attività sperimentale volta ad approfondire l'attività di lavorazione del caffè e, in breve tempo, viene costituito, all'interno del GAS di Lecco, il Collettivo Caffè Malatesta, con la volontà di creare una realtà lavorativa autogestita e basata su dinamiche decisionali antiautoritarie, nella convinzione che un diverso modo di vivere la produzione e il consumo possa essere perno di un cambiamento sociale in senso solidaristico, in contrapposizione ad un'economia capitalista predatrice di culture, territori, tempo e spazio vitale.

Al fine di poter proporre un caffè che rispetti i principi libertari e non generi sfruttamento in nessuna delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione del prodotto, cerchiamo di



Pacchetto di Caffè Malatesta sottovuoto avvolto in carta riciclata

comunicare a tutti i nostri potenziali sostenitori che acquistando il Caffè Malatesta non si compra una "merce" qualsiasi presa distrattamente dagli scaffali di un immenso ipermercato, ma si contribuisce allo sviluppo di uno strumento di potenziale liberazione collettiva.

Nell'esperienza di lavoro degli ultimi 18 mesi, la credibilità di questo progetto è stata ben accolta dai soci del GAS che hanno deciso di impegnarsi direttamente per appoggiare la partenza della nostra attività. Considerato che il Collettivo ha ricevuto segnali d'attenzione e supporto solidale anche ben oltre i confini del territorio lecchese, si ritiene che il messaggio etico sia condiviso da un crescente numero di gruppi e realtà attenti ad effettuare un consumo consapevole e critico.

Da parte nostra, ci stiamo impegnando a fondo perché il progetto possa crescere e consolidarsi, costituendo un esempio di come si possa lavorare senza reiterare le diffuse dinamiche di sfruttamento della manodopera e delle risorse naturali, sperimentando nuovi rapporti di lavoro e nuove fruttuose relazioni con chi produce la materia prima e

chi poi acquista il caffè. Questo impegno si sostanzia anche nella rinuncia a qualsiasi compenso o rimborso legato all'attività sperimentale di produzione e distribuzione del Caffè Malatesta.

Questo sacrificio è rivolto all'obiettivo di riuscire ad autofinanziare la costituzione della Cooperativa "CaffèMalatesta" (attualmente prevista per l'autunno 2011). Infine, riteniamo sia di fondamentale importanza garantire una qualità totale del caffè prodotto e lavorato con cura artigianale, evitando di inseguire la logica del profitto e cercando di instaurare un rapporto solidale e assolutamente trasparente con i consumatori, considerati come parte integrante del nostro progetto.

Con queste premesse ci presentiamo: con l'orgoglio di riuscire attraverso il nostro impegno a sperimentare quelle pratiche di solidarietà e autogestione che possono cambiare la nostra società e l'ambiente in cui viviamo, sviluppando una nuova concezione del lavoro e un approccio consapevole verso i frutti della terra.

La prima fase di sperimentazione

È importante sottolineare la volontà del Collettivo di dedicare molta attenzione al processo di lavorazione del caffè e, a questo scopo, sono state sperimentate diverse lavorazioni su caffè di tipo arabica e robusta di qualità provenienti da tutto il mondo (Etiopia, Honduras, Guatemala, India, Messico, Peru, Tanzania). Questa attività sperimentale ha consentito al gruppo di poter effettuare un'esperienza formativa, in affiancamento a tecnici del settore della torrefazione del caffè, e di poter creare delle miscele verificandone poi la buona qualità finale, anche grazie al positivo riscontro di chi le ha assaggiate.

Nella fase sperimentale, la vendita del prodotto è stata riservata ai soci dell'associazione Comunità

della Sporta (GAS di Lecco) su basi di autoconsumo.

Dopo aver concluso la prima fase di sperimentazione dei caffè, il Collettivo ha selezionato delle forniture stabili al fine di definire un primo listino prodotti. Quindi, sono state effettuate lavorazioni pilota di due tipologie di caffè, confezionate sottovuoto in materiale per alimenti, impacchettate in carta riciclata e disponibili sia in grani che macinato. Per la stagione 2010/2011, abbiamo realizzato 3 tipologie di prodotti: una miscela arabica e robusta basata su caffè selezionati provenienti da Etiopia, Messico e Tanzania e 2 caffè monorigine 100% arabica provenienti da Messico e Honduras (certificati biologici e "fair trade"). Inoltre, a partire dall'estate 2011, sarà di nuovo

disponibile il caffè zapatista Duri- to nelle versioni fuerte e soave (vedi box nella pagina a fianco).

I prezzi concordati con i soci sono funzionali a garantire un sufficiente autofinanziamento delle attività della cooperativa, al fine di garantire l'indipendenza nei tempi più rapidi possibili peraltro in linea con i prezzi di prodotti analoghi.

Attraverso l'attività di vendita ai soci e il progressivo allargamento della rete di distribuzione, contiamo di essere in grado di partire con la costituzione della cooperativa entro l'autunno 2011, al fine di riuscire a servire i numerosi gruppi d'acquisto che si sono avvicinati ai nostri prodotti sperimentando il gusto di un caffè che non genera sfruttamento in nessuna delle fasi di lavorazione.

"È importante sottolineare la volontà del Collettivo di dedicare molta attenzione al processo di lavorazione del caffè..."

La qualità totale del Caffè Malatesta

La politica degli acquisti della materia prima del Collettivo Caffè Malatesta privilegia gli acquisti da piccoli produttori, consorziati in cooperative, al fine di sviluppare rapporti diretti e solidali e contribuire alla crescita d'iniziative

bensì incentrata sull'attenzione alla qualità che può essere garantita soltanto dal lavoro dell'uomo legato alla terra e rispettoso dell'ambiente.

Infatti, la qualità media del caffè consumato nel mondo è oggi piuttosto bassa. Anche nel nostro paese, un caffè prodotto industrialmente e venduto normalmente attraverso la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) è in grado di assicurare un adeguato tasso di profitto a tutta la catena capitalistica, ma non può garantire né una materia prima di qualità accettabile, né un'adeguata attenzione alle fasi di lavorazione che ne garantisca la valorizzazione. Anche se i dati relativi alla formazione del prezzo non sono disponibili pubblicamente per le iniziative commerciali tradizionali, si può tranquillamente affermare che il peso del costo della materia prima nei prodotti leader di mercato è estremamente limitato, mentre la torrefazione industriale pesa soltanto alcuni punti percentuali sul prezzo finale del pacchetto. Tutto il resto è profitto.

Questa evidenza è immediatamente riscontrabile nel momento in cui il consumatore, abituato ad acquistare il caffè industriale al supermercato, prova il Caffè Malatesta e, di norma, immediatamente percepisce la differenza qualitativa che rappresenta il primo impulso importante a modificare le proprie abitudini.

Ovviamente, chi è consapevole e critico rispetto alle logiche commerciali attuali basa le proprie scelte soprattutto sulle credenziali etiche e politiche del progetto, ma riteniamo che la qualità del prodotto resti comunque una componente fondamentale che la nostra iniziativa intende garantire. Del resto, ci troviamo in una fase storica in cui l'attenzione verso esperienze produttive come la nostra improntate al mutuo sostegno anziché al profitto si sta diffondendo e consolidando: questo ci conforta sulle possibilità di dare uno sviluppo concreto all'iniziativa, nonché sulle potenzialità reali di un circuito di scambio solidale alternativo a quello attuale.



Lavorazione tradizionale del caffè in una cooperativa zapatista

economiche sostenibili, basate sulla coltivazione diretta dell'agricoltore e non indirizzate all'accumulazione del capitale. Questa scelta è funzionale a garantire una vera qualità del prodotto, non basata sulla standardizzazione e sul massiccio ausilio della chimica

Il progetto caffè zapatista con la Coordinadora

Considerato il crescente interesse nei confronti del Caffè Malatesta, anche al di fuori del circuito del GAS locale, ci siamo posti l'obiettivo di approfondire le situazioni specifiche dei coltivatori e di stabilire progressivamente dei contatti il più possibile diretti con i produttori di caffè verde, arrivando così ad evitare la mediazione di un importatore che, inevitabilmente, punta al profitto anche su prodotti etici come quelli certificati FairTrade e Biologici.

Dal 2010 abbiamo, quindi, aderito alla Coordinadora, luogo d'incontro liberario in appoggio alla lotta zapatista (coordinadora.noblogs.org) che, tra i vari progetti, si occupa da diversi anni

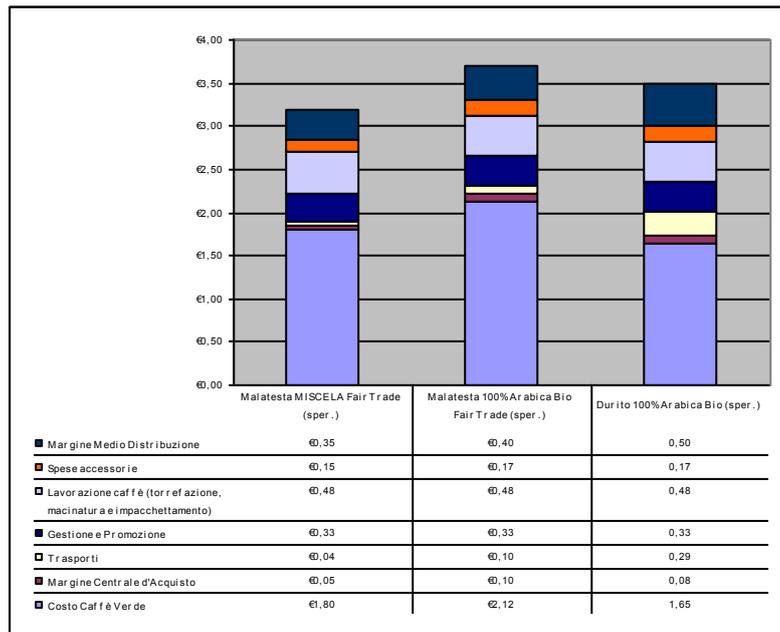
anche della distribuzione del Caffè Zapatista Durito su scala nazionale. Nel 2010, abbiamo torrefatto un lotto di caffè proveniente dalle cooperative zapatiste autogestite del Chiapas, Messico (100% arabica e biologico) e ci siamo impegnati a sostenere nell'immediato futuro una collaborazione stabile con la Coordinadora. Nell'assemblea della Coordinadora del 16 Aprile 2011, tenutasi a Lecco presso la nostra sede, i gruppi presenti hanno deliberato di assegnare la gestione complessiva del progetto caffè della Coordinadora al collettivo Caffè Malatesta di Lecco e di realizzare immediatamente la torrefazione e il

confezionamento del caffè a Lecco, acquistando la materia prima presso gli stessi canali logistici precedentemente utilizzati.

A partire dall'estate 2011, saremo quindi in grado di avviare una nuova linea di Caffè Durito che utilizzi soltanto materia prima proveniente dalle cooperative zapatiste alle quali viene riconosciuto un prezzo superiore a quello FairTrade (commercio equo e solidale). Inoltre, attraverso la Coordinadora saremo coinvolti attivamente nei progetti solidali sviluppati all'interno del sistema sociale autogestito costruito dagli zapatisti in Chiapas.

"A partire dall'estate 2011, saremo quindi in grado di avviare una nuova linea di Caffè Durito che utilizzi soltanto materia prima proveniente dalle cooperative zapatiste alle quali viene versato un prezzo superiore a quello FairTrade..."

Il prezzo trasparente del Caffè Malatesta



Nel rapporto di trasparenza assoluta che vogliamo avere con tutte le nostre controparti e con i nostri sostenitori vogliamo aprire una discussione relativa al prezzo del Caffè Malatesta. Come si può vedere dal grafico, il prezzo del caffè verde (incluso il costo implicito della perdita di peso e degli scarti di lavorazione) che viene destinato ai coltivatori del caffè in Messico, Guatemala, Honduras e Africa Orientale copre quasi il 60% del prezzo del prodotto finito. Questa percentuale è asso-

lutamente atipica rispetto ad altri produttori del commercio equo e solidale (in cui questa quota varia dal 30% al 40%) e dipende anche dal fatto che il Caffè Malatesta utilizza caffè di qualità elevata e paga un prezzo ai coltivatori zapatisti del Chiapas ben superiore al prezzo FairTrade.

La conseguenza più importante è la necessità per il collettivo di lavorare sostanzialmente gratis in questa fase (la quota azzurro chiaro copre le spese di lavorazione escluso il lavoro) al fine

di contenere il prezzo finale di vendita al pubblico del pacchetto da 250g, rispettivamente € 3,20 per il Miscela, € 3,70 per il 100% Arabica e € 3,50 per l'Arabica Durito zapatista. Il prezzo del pacchetto da 250g è attualmente distribuito in regime sperimentale non commerciale, non conteggiando quindi l'applicazione Iva sul prezzo finale.

Essendo in una fase di lancio del progetto la quota relativa alla lavorazione e alla gestione complessiva del prodotto, tolte le spese, viene destinata al reinvestimento in nuovo caffè verde e alle spese straordinarie per la partenza dell'attività. Un piccolo recupero viene operato a livello di margine della distribuzione che, talvolta, viene incorporata dal collettivo che si incarica anche della distribuzione fisica di un caffè che non troverete mai negli ipermercati e nei supermercati della grande distribuzione organizzata. Un sacrificio consapevole viene, quindi, richiesto in termini di prezzo anche ai gruppi che distribuiscono il caffè. Per superare questa fase confidiamo nel sostegno solidale di amici e compagni per permetterci di incrementare le quantità lavorate così che anche il nostro lavoro venga dignitosamente riconosciuto.

"Il prezzo del caffè verde che viene destinato ai coltivatori del caffè in Messico, Guatemala, Honduras e Africa Orientale copre quasi il 60% del prezzo del prodotto finito."

La torrefazione artigianale del Caffè Malatesta



I macchinari artigianali del Caffè Malatesta

Il processo di torrefazione costituisce una delle fasi fondamentali nella lavorazione dei chicchi. Oltre a rendere commestibile il caffè verde, conferisce il profilo aromatico e organolettico caratteristico d'ogni miscela di caffè. La tostatura dei chicchi di caffè insieme alla miscelazione di diverse varietà e tipologie, più che un'abilità tecnica, è una vera arte nella quale il Collettivo Caffè Malatesta si è cimentato nel periodo di sperimentazione riuscendo a sviluppare una buona capacità nel creare miscele di qualità e nel saper oculatamente gestire la fase di tostatura, a cui ogni tipologia di caffè risponde in modo fisicamente e chimicamente differente.

Per eseguire l'operazione di tostatura esistono due metodi, quello industriale a ciclo continuo, utilizzato dagli impianti di maggiore dimensione per produzioni finalizzate al mercato di massa e quello tradizionale, tipico delle torrefazioni di piccole dimensioni, dedicate alla produzione di caffè di elevata qualità.

Chiaramente, il sistema industriale consente di velocizzare i tempi di produzione e di ottenere una minor perdita di peso della materia prima, ma non permette al caffè di sviluppare una corretta formazione degli aromi e delle caratteristiche organolettiche che caratterizzano la lavorazione artigianale. Infatti, nelle tostatrici tradizionali a tamburo rotante e a ciclo discontinuo, come quella in uso al Caffè Malatesta, i chicchi ruotano all'interno di un cilindro dove le pareti e l'interno sono attraversate da una corrente d'aria preriscaldata. La lentezza del processo produttivo tradizionale (fino a 10 volte più lento rispetto a quello industriale) è considerata l'unico mezzo per far affiorare la raffinatezza e la complessità aromatica dei caffè di elevata qualità, quali

quelli provenienti da coltivazioni biologiche in zone a spiccata vocazione come il sud del Messico e l'Africa orientale.

Durante la delicata fase di torrefazione, il caffè subisce la trasformazione fondamentale che gli consentirà di essere apprezzato a livello olfattivo e gustativo, aspetti pressoché assenti nel caffè verde non ancora tostato. I principali cambiamenti fisici del chicco si possono riassumere

nella diminuzione del proprio peso intorno al 18-20% per l'evaporazione dell'acqua e di sostanze organiche, nell'aumento del suo volume fino al 60% rispetto al prodotto crudo per effetto della pressione di gas formati al suo interno, nella differente consistenza della sua struttura che da dura ed elastica passa a friabile e nel cambiamento del colore che da verde passa a marrone (con varie possibili sfumature determinate dalle scelte di lavorazione effettuate dal torrefattore). Inoltre, nella tostatura, il caffè perde la pellicola argentea residua che è eliminata più o meno completamente, costituendo un rifiuto organico riutilizzabile in orticoltura (compostaggio) e in piccoli allevamenti. Su questo specifico aspetto si segnala la decisione, già resa operativa nelle prime fasi sperimentali del progetto Caffè Malatesta, di valorizzare questo residuo organico di lavorazione mettendolo a disposizione dei piccoli allevatori vicini al laboratorio di produzione come ottima lettiera naturale.

Al fine di poter adattare il processo alla materia prima, tutto il caffè verde lavorato dal Collettivo Caffè Malatesta viene tostato in purezza in modo da ottimizzare la qualità del prodotto finale. Il giusto grado di tostatura viene valutato dall'operatore prelevando tramite un sondino un campione di caffè in lavorazione, sulla base dell'esperienza maturata e dei test precedentemente effettuati. Il processo di tostatura e la temperatura di cottura varia sensibilmente in funzione del risultato che si vuole ottenere sulla base delle richieste dei consumatori e delle caratteristiche del caffè verde.

Alla fase di tostatura segue il raffreddamento graduale del prodotto e la cosiddetta

“spietatura” dei chicchi tostati, che consiste nell'aspirazione verticale del prodotto e nella conseguente eliminazione per caduta di eventuali piccoli residui minerali. Il controllo manuale del caffè verde prima della cottura, e questa fase di ulteriore pulitura automatizzata dei grani tostati, garantiscono la purezza del prodotto finito, salvaguardando e valorizzando la qualità della materia prima, attraverso l'attenzione e la cura artigianale dei processi di torrefazione.

Il caffè tostato viene poi stoccato nei silos al riparo da fonti luminose e termiche che potrebbero comprometterne l'integrità, per poi essere selezionato per la miscelazione con altre tipologie. Questa operazione di combinazione tra materie prime eterogenee rappresenta senza dubbio la vera sfida qualitativa del torrefattore, che è chiamato a bilanciare i diversi aspetti aromatici e nutrizionali selezionando miscele ottimali a seconda della destinazione d'uso del prodotto finito (moka, macchina espresso domestica e/o professionale). Un altro fattore importante nella torrefazione artigianale è la possibilità di adattare il processo di torrefazione sulla base delle condizioni meteorologiche, che possono influenzare in misura determinante la tostatura, il raffreddamento e la durata dello stoccaggio.

Nel corso dei 18 mesi di attività sperimentale sono state effettuate più di venti tipi di miscele (con i migliori caffè provenienti da Etiopia, Honduras, India, Guatemala, Indonesia, Messico, Peru e Tanzania) sviluppando una capacità significativa nel valorizzare i migliori caffè del mondo e sviluppare nuove miscele. Le miscele di caffè così ottenute possono, infine, essere macinate o confezionate direttamente in grani, a seconda che si prediliga un prodotto pronto all'uso a livello domestico oppure si preferisca effettuare in proprio la macinazione in base alle esigenze personali, come per l'utilizzo mediante macchina espresso o l'impiego gastronomico del prodotto. Il confezionamento finale del caffè avviene mediante una macchina sottovuotatrice professionale a campana con capacità di aspirazione specificamente versatile per prodotti in polvere, per poi passare all'impacchettamento in sacchetti di carta riciclata internamente rivestiti, garantendo la protezione del prodotto da fonti luminose.

La conservazione sottovuoto del prodotto assicura una tenuta prolungata degli aromi e consente un consumo ottimale di almeno 18 mesi dal confezionamento.