

IL VIAGGIO DI UN CHICCO

COME RACCONTARE LA FILIERA

16 SETTEMBRE 2020



TZETZAL TZOTZIL
Messico

CECOCAFEN
Nicaragua

NORANDINO
Perù

Per raccontarvi questo caffè, siamo partiti dalle nostre origini: il caffè del Nicaragua è stato il primo caffè importato da Altromercato più di 30 anni fa



Ogni chicco fa un
lungo viaggio
prima di arrivare
fino a noi..



La maggior parte del caffè a livello mondiale viene prodotto da piccoli agricoltori che vivono in zone rurali e non hanno accesso a infrastrutture e servizi.

**NO TIRAR
BASURA**



La cooperativa ha un ruolo fondamentale nella formazione e supporto ai produttori tramite corsi di formazione, borse di studio e accesso al credito.



Lutheran
World
Relief

Soppexca
Asociación
Cooperativa
Agrícola

NO CONTRATAMOS
MENORES DE
14 AÑOS

Essere parte di una cooperativa equosolidale non è facile, richiede standard qualitativi ed etici molto elevati e una parte del tempo dedicata all'impegno sociale.



Ma essere soci di una cooperativa ha anche molti vantaggi, come quello di essere retribuiti in modo equo e di avere accesso al mercato internazionale.



Il viaggio del caffè parte dalla nursery, dove i semi diventano piccole piantine che, raggiunta l'altezza ottimale, vengono piantate nei giardini del caffè.



Il caffè cresce in altura, in foreste incontaminate, all'ombra di piante di banano, di cacao, di agrumi e di altre specie spontanee utili a mantenere la biodiversità.



Una volta rosse, le ciliegie vengono raccolte manualmente, in più passaggi, in modo da rispettare i tempi di maturazione della pianta.

Ogni ciliegia contiene due chicchi di caffè.



Una volta raccolto,
il caffè viene
lavorato nel
«magazzino
umido», quasi ogni
famiglia ha il
proprio, grazie al
supporto della
cooperativa.

Qui la ciliegia viene
spolpata e i chicchi
lavati.



Una volta lavati i chicchi vengono lasciati asciugare al sole per almeno un giorno prima di continuare il loro viaggio verso il «magazzino secco».



Al magazzino secco i chicchi di caffè arrivano in sacchi, vengono stesi al suolo e lasciati asciugare al sole per almeno 6/7 giorni.



Durante i primi giorni dev'essere fatto un continuo lavoro di movimentazione dei chicchi per permettere che si asciughino perfettamente.



Una volta asciutti, viene rimosso il «pergamino» (una membrana esterna di protezione) e i chicchi vengono selezionati a seconda della loro dimensione.



I chicchi essiccati vengono chiamati caffè verde.

Il caffè verde viene stoccato nel magazzino della cooperativa in attesa di viaggiare via nave fino al porto di Trieste



Il caffè verde arriva a Trieste presso il nostro partner Pacorini, qui viene selezionato e miscelato per poi arrivare dai nostri partner torrefattori.



I torrefattori
tostano il caffè a
seconda del gusto
italiano
mantenendo un
grado di tostatura
medio e una
tostatura lenta.

Macinano i grani e
li confezionano nei
nostri pack senza
alluminio.