

## La storia

GIOVANNA FAVRO  
TORINO

Dopo il caffè  
nuova iniziativa  
di Slow Food

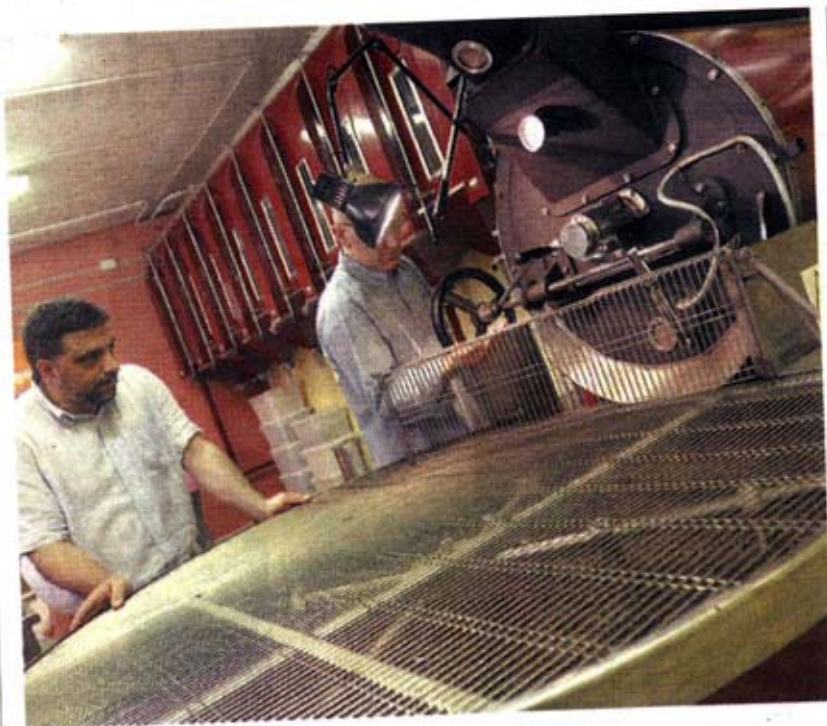
I luoghi geografici hanno nomi così lontani che il loro suono evoca una favola: l'area di Huehuetenango, in Guatemala, ai piedi della catena montuosa dei Cuchumatanes. Qui le correnti d'aria calda provenienti dall'istmo di Tehuantepec, incontrando il vento freddo delle montagne, consentono di raccogliere caffè ad alta quota, fino a 2100 metri. E' un caffè tra i migliori del mondo, arabica purissima coltivata all'ombra di alberi secolari secondo una sapienza antica, tramandata di padre in figlio da contadini prnipoti dei Maya.

Parte di qui una lunghissima scia di chicchi di caffè che conduce a Torino, all'interno della casa circondariale Lo Russo e Cotugno. Milioni di questi chicchi raccontano una favola cominciata come il sogno di un gruppo di visionari, tra cui il guru di Slow Food Carlin Petrini. Una favola che ora si vuol replicare passando dal caffè al cacao. E' già coinvolto nella nuova avventura un maestro cioccolatiere, il torinese Guido Gobino.

La favolosa storia del caffè di Huehuetenango ha la faccia da indio di Baldemar Perez, venuto con il cappello di paglia e l'abito tradizionale a Torino, all'ultimo Salone del Gusto, in rappresentanza delle 150 famiglie di contadini che coltivano i chicchi sulla cordigliera. I protagonisti del miracolo.

Cominciò tutto dall'idea folle di un signore torinese, Marco Ferrero. Lavora nella cooperazione internazionale, e per 3 anni ha operato in Guatemala, con una ong. Era laggiù quando, nel 2003, la crisi internazionale dei prezzi del caffè -

# Anche il cacao dei Maya tostato nelle celle di Torino



secondo solo al petrolio come mercato mondiale di materie prime - mise in ginocchio i contadini, da sempre alla mercé dei grossisti, che determinano i prezzi. I contadini con volti e cappelli di paglia simili a quelli di Baldemar Perez finirono alla fame.

Ferrero contatta Slow Food, che manda a Huehuetenango agronomi e professori. Testano il caffè, ne certificano la qualità e aiutano a migliorarla ancora. Nasce un presidio Slow Food, «con lo spirito che ci è consueto - ricorda Piero Sardo, presidente della Fondazione per la biodiversità della chiocciola - : difendere le piccole produzioni a rischio di scomparire».

Nato il presidio, si cerca un mercato. Ferrero rivede per caso un vecchio

amico. E' Luciano Cambellotti: lavora pure lui nella cooperazione, però nel mondo delle carceri. Così, un mattino del 2004, Ferrero telefona a Pietro Buffa, il direttore del carcere «Lorusso e Cutugno» di Torino. «M'ha proposto di creare una torrefazione all'interno dell'istituto penitenziario - dice il direttore -. Ho pensato che fosse matto. Ma poi l'idea m'ha entusiasmato. Coniugava la salvaguardia dei produttori di caffè alla possibilità di dar lavoro ai detenuti». Buffa e gli altri ci lavorano sodo. E il miracolo si compie. Mentre nasce la cooperativa «Pausa Caffè», nel carcere viene riattato un magazzino. Vi si ospita un grosso macchinario rosso, che serve per tostare il caffè con il fuoco a legna. A questo punto Slow Food chia-

ma un torrefattore toscano, Andrea Trinci, ad insegnare il mestiere ai soci della cooperativa, e ai detenuti. Per vendere il caffè si contatta la Coop, che accetta di commercializzarlo nel Nord Ovest. I ragazzi del «Bodoni», un istituto di arti grafiche torinese, inventano la confezione: rossa, con una tazzina a forma di chicco.

E' così che quest'anno, all'interno del grande carcere, 5 detenuti - regolarmente assunti dalla cooperativa - hanno tostato 11 mila chili di prelibato caffè di Huehuetenango. E' stato tutto venduto: ai contadini è andato il 50% dei guadagni. E siccome la favola è a lieto fine, si è deciso di sognare ancora. Buffa, Slow Food e Ferrero vogliono tostare anche il cacao. «Faremo nascere nuovi

presidi», dice Sardo. «E' un progetto in cui credo», dice Buffa. E Cambellotti, vicepresidente di «Pausa Caffè»: «Stiamo assaggiando cacao dell'Ecuador, del Venezuela, del Costa Rica. Avvieremo la tostatura lavorando per

### LA COOPERATIVA

Cinque detenuti hanno già «trattato» 11 mila chili di chicchi per il super-espresso

### IL NUOVO PROGETTO

«Presto anche praline di alta qualità». E il 50% dei guadagni va ai contadini

Gobino, che tiene molto al controllo della filiera del cioccolato». Un giorno, si sogna di operare anche in proprio, producendo nel carcere praline e cioccolatini di suprema qualità. C'è da giurare che sarà un'altra favola bella. Un giorno verrà a Torino un altro contadino con uno strano cappello. E, com'è accaduto a Baldemar Perez quando ha assaggiato la prima volta il suo caffè tostato all'italiana, metterà in bocca un gianduotto, e gli si disegnerà sulla faccia una smorfia di sorpresa.

### La lavorazione

Il macchinario rosso che serve per tostare il caffè con il fuoco a legna. Cinque detenuti sono stati assunti da una cooperativa