



UN PROGETTO "DIETRO LE SBARRE"

Per una più equa distribuzione dei profitti generati nella filiera del caffè, è nata un'intesa internazionale tra produttori, torrefattori e consumatori attraverso la costituzione, in Italia, della cooperativa sociale Pausa Café (www.pausacafe.org), che si occupa della torrefazione e della commercializzazione in Europa del caffè di Huehuetenango, Guatemala. La cooperativa opera a fianco delle comunità indigene per permettere loro di migliorare le condizioni di vita, valorizzandone il legame con i territori e tutelandone la cultura e la biodiversità. Al contempo offre ai detenuti della Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino, percorsi di reinserimento sociale e lavorativo. Il caffè viene lavorato sotto l'attenta guida di alcuni grandi torrefattori italiani. Questa forma di alleanza tra i differenti protagonisti della filiera produttiva, consente di mantenere elevata la qualità in tazza e di migliorare le condizioni di vita dei produttori, creando opportunità di inserimento per i lavoratori svantaggiati partecianti al progetto, rendendo infine disponibile ai consumatori solidali un prodotto ad un prezzo equo. Sulla scia di questa esperienza, Pausa Café sta per affrontare un progetto analogo dedicato al cacao, prendendo contatti con la comunità Appta, della Costa Rica, che per tradizione coltiva una varietà di Trinitario. Attualmente, sotto la direzione di Guido Gobino, si stanno analizzando e testando le fave.



Sempre nella Casa Circondariale torinese è stato allestito un laboratorio attrezzato per la lavorazione delle fave, selezione, tostatura, trasformazione in granella, raffinazione, fino allo stato di massa di cacao. I macchinari sono pronti, mancano gli ultimi permessi per iniziare a produrre.

Inizialmente lavoreranno due persone, il progetto prevede di dedicare una forte attenzione alla formazione, con l'obiettivo di dare opportunità di crescita professionale post pena. Inoltre si vuole fornire ai cioccolatieri la possibilità di chiudere la filiera produttiva andando ad acquistare una massa di cacao di cui si conoscono le origini, ed avere un contatto diretto con i produttori consentendo un maggiore controllo, visto che la cooperativa garantisce provenienza e tracciabilità.

"Inizieremo con un solo tipo di cacao – afferma Marco Ferrero, responsabile del progetto – ma è nostra intenzione prendere contatti con altri coltivatori. La proposta non è solo quella di fornire un prodotto identificato, ma di dare la possibilità di un contatto con i produttori presso la torrefazione".



Sembrano fatti in cioccolato questi mobili veri in metallo verniciato, opera del designer Maarten Baas (www.maarten)

