

Il caffè tostato dentro il carcere

Centoquaranta famiglie di campesinos in Guatemala coltivano e raccolgono il caffè. Quattro detenuti delle Vallette di Torino lo tostano a legno e a mano. Sono questi gli «ingredienti umani» del Café Huehuetenango, cru di arabica ottenuto a San Pedro Necta, prodotto Slow Food che punta alla nicchia, in espansione, della biodiversità alimentare.

La Casa circondariale Lorusso e Cutugno ospita una delle torrefazioni che lo lavorano. Nel laboratorio coordinato dalla cooperativa sociale «Pausa Café» sono stati assunti due detenuti, mentre altri due hanno un contratto di formazione. In media ogni mese escono dal penitenziario 5.000 confezioni. Quattro anni fa l'organizzazione guidata da **Carlo Petrini** ha finanziato con Anacafe, l'associazione di caffecoltori del Guatemala, una ricerca su 300 varietà. Alla fine, si è scelto di puntare sulle piante di caturra, bourbon e tipica, con gli indigeni organizzati in otto cooperative e la supervisione degli agronomi di **Slow Food**. In Italia negli ultimi due anni questo caffè, venduto a un prezzo medio di 13,5 euro al chilo, ha generato 280.000 euro di ricavi al dettaglio. Per il 2006 sono già stati venduti al dettaglio 82.800 chili, con ricavi superiori a 1,1 milioni di euro. «Partendo da questa esperienza — afferma Serena Milano, responsabile dei presidi internazionali di Slow Food — stiamo cercando di sviluppare un sistema di valutazione dei risultati e della sostenibilità economica dei nostri presidi. Così possiamo mirare a effetti sociali e ambientali non effimeri».

Il caffè finisce in porzioni identiche sugli scaffali delle Coop, ai gruppi di acquisto solidale e nei ristoranti vicini a **Slow Food**. «E ciò malgrado questo prodotto — commenta Milano — non sia facile da proporre agli italiani, per il gusto molto floreale e l'elevata acidità». Nel penitenziario di Torino si forma pure chi lo deve vendere alla grande distribuzione. «In sei turni — spiega il direttore del carcere, Pietro Buffa — vengono qui fra le 20 e 25 persone per volta. E incontrano anche i detenuti che tostano il caffè». Chiudendo così il cerchio invisibile che unisce indios, carcerati e consumatori.

P. BRI.