



Le terre alte del caffè Maya

Presidio per aiutare i vecchi popoli del Guatemala: tostatura al carcere delle Vallette

Carlo Petrini

NON sono più di ottanta i chilometri che separano Città del Guatemala dalle alture di Huehuetenango, eppure, per andare da un posto all'altro sono necessarie oltre 7 ore di viaggio su di una strada assolutamente tortuosa che attraversa alcune tra le montagne più alte del mesoamerica. Il tragitto non è certo una passeggiata ma ha un fascino tale che è difficile da raccontare: in uno spazio tutto sommato ristretto si concentrano una grande varietà di ecosistemi che vanno dal bosco umido subtropicale alle pinete.

Alla fine di un tragitto estenuante il premio consiste nel trovarsi di fronte alle terre alte da cui proviene il caffè migliore di tutto il Guatemala. Il colpo d'occhio è molto diverso da quello che

offrono le piantagioni intensive che siamo abituati a conoscere dalle fotografie. Qui il caffè non cresce in beata solitudine ma all'ombra di alberi ad alto fusto. Per dare risultati di eccellenza il caffè deve maturare senza prendere troppo sole, meglio se in altitudine, e qui l'incontro tra correnti di aria calda e fredda consente di coltivare le piante fino a 1900 metri.

Il crollo del prezzo mondiale della materia prima negli anni scorsi ha messo in discussione la sopravvivenza delle popolazioni di origine Maya che vivono di questa coltivazione, una situazione paradossale se si pensa che si tratta di uno tra i caffè più pregiati che esistono. Una produzione tanto particolare meritava di essere valorizzata di più e, con l'intento di aiutare il caffè delle terre alte di Huehuetenango ad emergere, a partire dal 2002 è stato fatto un presidio. Un discipli-

nare molto rigido elenca le cinque municipalità all'interno delle quali sono stati individuati dei veri e propri cru capaci di dare le bache migliori. Come avviene nel mondo del vino, si cerca di evidenziare l'origine del caffè, mettendo bene in risalto il nome del produttore. A differenza del vino, però, quando il caffè è messo nei sacchi per essere esportato non è ancora un prodotto finito ma necessita di essere tostato da una torrefazione. Il caffè del presidio è tostato in Italia da alcuni artigiani e, grazie all'idea ambiziosa di Marco Ferrero e della cooperativa Pausa Caffè, anche all'interno del carcere di Torino delle Vallette. Questa è una particolarità assoluta che consente di unire l'impegno sociale a quello per la salvaguardia della biodiversità.

Grazie alla disponibilità del direttore della casa circondariale, Pietro Buffa, in breve tempo è stata allestita una struttura per la

tostatura a legna dove un gruppo di detenuti lavora i sacchi di caffè verde, sotto la guida del torrefattore toscano Andrea Trinci, il primo di tanti che hanno dato la disponibilità ad aiutare il progetto. Per chi sta scontando la pena è un modo di costruirsi una professionalità e guadagnare qualcosa. Oltretutto, una buona metà degli utili della cooperativa è distribuita tra i produttori del Guatemala. Si tratta di una condizione che mai si verifica nel consueto funzionamento del mercato mondiale del caffè dove, in genere, ogni tazzina bevuta nel mondo rende una miseria a chi coltiva e troppo agli intermediari.

Dopo qualche anno e tanto lavoro oggi sta diventando più agevole trovare il caffè delle terre alte di Huehuetenango (l'elenco completo degli esercizi si trova sul sito www.pausacafe.org) regalandosi una qualità eccellente dalla profonda valenza sociale.