



fair ever coffee

La mostra tematica è stata ideata e sostenuta da



oew 
Organisation für Eine solidarische Welt
Organizzazione per Un mondo solidale

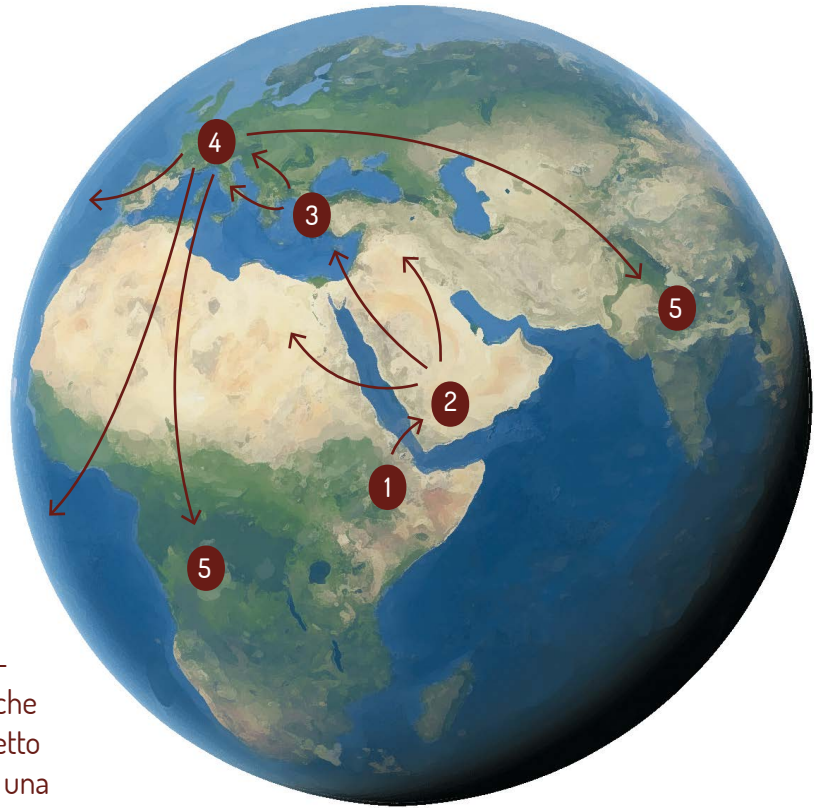
AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

La presente iniziativa è realizzata con il finanziamento della Provincia autonoma di Bolzano, Presidenza e Relazioni estere, Ufficio Affari di gabinetto, Cooperazione allo sviluppo.

La bevanda caffeinata porta la rivoluzione, ma anche l'oppressione



1 Secondo la leggenda, il primo caffè fu preparato negli altipiani dell'ex provincia etiopica di Kaffa e da lì prende il suo nome. Le ciliegie rosse del caffè sono sempre state raccolte lì e i loro semi essiccati e tostati. Si dice che un pastore di nome Kaldi abbia scoperto l'effetto stimolante del caffè nell'VIII secolo, dopo che una delle sue capre iniziò a saltare dopo aver mangiato i frutti di un cespuglio di caffè.

2 Nei secoli XII e XIII, i commercianti portarono il caffè nello Yemen e si cimentarono nella coltivazione della pianta. Lì, durante i loro rituali notturni e mistici, i sufi gustavano la bevanda amara e delicata, che aveva un effetto molto stimolante grazie alla caffeina, per tenersi svegli durante le ore di preghiera. I musulmani strettamente religiosi credevano che la bevanda nera fosse come il vino, e fecero punire i sufi e distruggere i chicchi di caffè, ecco perché la Sharia proibisce il consumo di alcol.


3 Nel corso dei secoli, la bevanda si è diffusa comunque tra i pellegrini e i commercianti musulmani nell'Africa settentrionale e nel Medio Oriente. Nel 1554, a Costantinopoli (oggi Istanbul), fu fondata la prima caffetteria sul suolo europeo.


4 A metà del XVII secolo, altre caffetterie furono costruite a Venezia, Oxford, Londra, Marsiglia, Vienna e Parigi. A quel tempo, il piacere del caffè era ancora riservato ai ricchi e le caffetterie divennero luoghi di incontro per studiosi, filosofi, scrittori e artisti. Questi divennero così spesso centri di attività politica. Si pensa che il consumo di caffè e la cultura delle caffetterie abbiano portato alla rivoluzione francese e alla marcia verso l'indipendenza americana.


5 Naturalmente, la pianta del caffè non ha prosperato in Europa a causa delle fredde temperature invernali. Così è stata portata nei Paesi equatoriali nel corso del colonialismo. Come la canna da zucchero, il caffè veniva coltivato dagli schiavi. Lo sfruttamento di questi durò fino alla fine del XIX secolo.

Dal chicco...



 La cintura del caffè è il nome dato alla zona intorno all'equatore dove il caffè viene coltivato con successo.

 Per dare il primo raccolto una piantina impiega dai 3 ai 5 anni. La ciliegia del caffè ha bisogno di circa 8-10 mesi per maturare. Durante questo periodo cambia colore, passando dal verde a un rosso vivo.

 Quando il caffè viene raccolto a mano, questa avviene a tappe e si raccolgono solo le ciliegie mature. Per questo motivo è molto dispendioso in termini di tempo e di lavoro, ma la qualità del caffè è particolarmente alta. Sia le ciliegie di caffè mature che quelle acerbe sono raccolte in un unico processo con la raccolta a strisce e la raccolta meccanica.



Dopo la lavorazione della ciliegia di caffè, cioè la separazione della polpa dai semi, i chicchi vengono puliti e selezionati in base alla qualità.

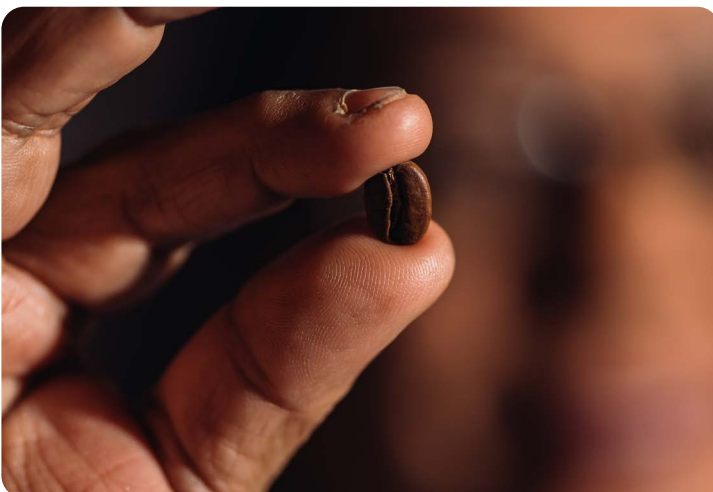
...alla bevanda



Il trasporto dai Paesi produttori all'Europa dura circa 2 o 3 settimane.



Il caffè verde viene poi tostato negli impianti di tostatura. È solo attraverso la tostatura e il cosiddetto effetto Maillard che si creano le circa 850 sostanze aromatiche del caffè. La tostatura è l'essenza del successivo aroma del caffè. La durata e la temperatura hanno una notevole influenza sul gusto del caffè.



Il caffè tostato chiaro ha un sapore più mite e fruttato, mentre quello tostato scuro ha un sapore molto più forte e sviluppa una forte amarezza.



L'espresso italiano ha un alto grado di tostatura e quindi anche una nota amara forte.

Non tutti i chicchi sono uguali

Delle circa 124 specie di Coffea, solo la Coffea arabica (Arabica) e la Coffea canephora (Robusta) sono economicamente rilevanti




La specie di caffè Arabica è coltivata principalmente in Sud America e rappresenta il 61% del mercato mondiale.

 Caffè d'altopiano

 Più suscettibile alle malattie

 Forma allungata, solco ricurvo

 Meno caffeina, più grassi e oli di caffè

 Ampio spettro di sapori, dal dolce all'acido, dallo speziato al fruttato

 Considerato di qualità superiore


La Robusta, invece, cresce principalmente in Asia, soprattutto in Vietnam, il secondo produttore mondiale.

 Caffè di pianura

 Più robusto nella coltivazione

 Forma rotonda, solco dritto

 Più caffeina, meno grassi e oli di caffè

 Gusto amaro, usato per miscele con un carattere forte (espresso)

 Fornisce una bella crema

Malattie, parassiti ed estremi meteorologici

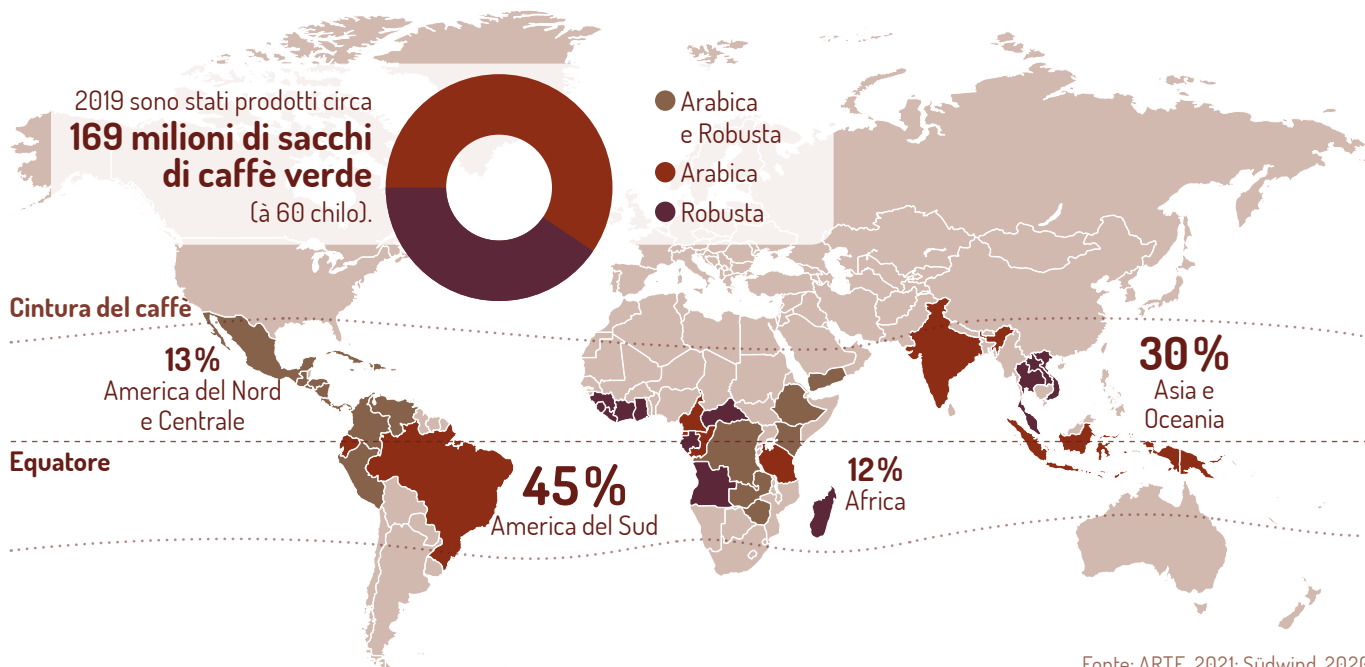


La crescente disuguaglianza economica e il deterioramento delle condizioni di vita e di lavoro di produttori e produttrici di caffè sono ulteriormente aggravate dall'impatto del cambiamento climatico sulla produzione di caffè. La comparsa di parassiti e malattie della pianta del caffè è favorita dall'aumento della temperatura. Attualmente molte regioni dell'America Latina sono afflitte dalla ruggine del caffè.

Le piante di caffè, specialmente quelle di Arabica, sono estremamente sensibili alle condizioni ambientali come le precipitazioni, la temperatura, l'umidità e le condizioni del suolo. Le perdite di raccolto sono il risultato a breve termine dei cambiamenti climatici

nelle regioni di coltivazione. A lungo termine, l'area adatta alla coltivazione del caffè Arabica potrebbe ridursi. Questo ha un grande impatto su produttori e produttrici, se devono passare al caffè della varietà Robusta a causa del cambiamento del clima e della qualità del suolo: i guadagni sono inferiori e devono competere con i sistemi di produzione industriali. Nuove aree di coltivazione ad alta quota diventeranno appetibili in futuro a causa del cambiamento climatico. Le aree attualmente intatte della foresta pluviale, inoltre, si svilupperanno sempre più e verranno disboscate. Ne risentirà anche la biodiversità locale.

Dove si coltiva il caffè e dove si beve?



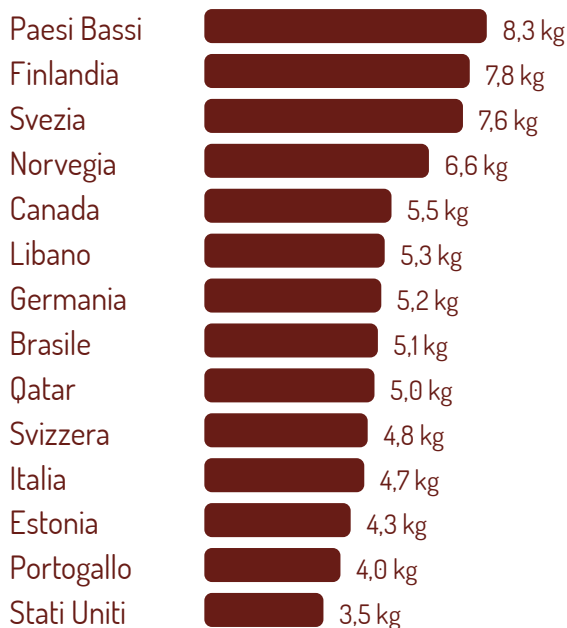
Più di un terzo del caffè consumato in tutto il mondo proviene dal Brasile e un quarto dal Vietnam. Seguono poi Colombia, Indonesia ed Etiopia. Circa 169 milioni di sacchi di caffè verde da 60 chilo ciascuno sono stati prodotti nel 2019. Di questi, 96 milioni di sacchi erano di caffè Arabica e 73 milioni di caffè Robusta. Il Brasile è il più grande produttore di caffè sia Arabica, sia Robusta.

Circa 125 milioni di persone vivono della coltivazione di caffè in circa 50 paesi tropicali. L'agricoltura su piccola scala è molto importante nella coltivazione del caffè, dato che il 95% dei terreni su cui si coltiva il caffè è inferiore a 5 ettari e l'84% inferiore a 2 ettari.

La maggior parte dei coltivatori vende i chicchi di caffè per l'esportazione. Il caffè è quindi un prodotto agricolo scambiato a livello globale che viene spedito su grandi navi container dai Paesi di coltivazione ai Paesi consumatori. La coltivazione e il consumo di caffè divergono completamente a causa di fattori climatici e storici. Solo il Brasile consuma la maggior parte della propria produzione di caffè.

Consumo a testa

degli più grandi amanti di caffè, 2020

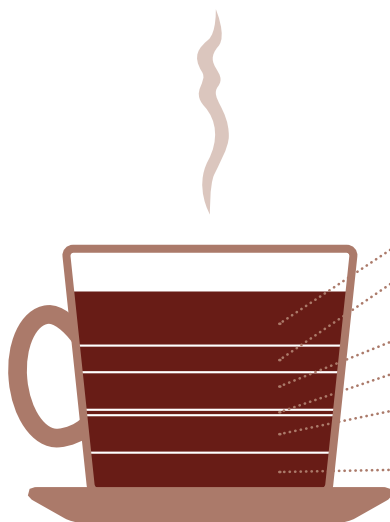


Fonte: Statista, 2020

Chi riceve il sorso più grande?

Molte persone guadagnano dal caffè, ma la distribuzione dei profitti è tutt'altro che equa: produttori e produttrici del Sud globale ne ottengono solo una frazione.

I grandi vincitori nel commercio globale del caffè sono i torrefattori e i trasformatori dei Paesi industrializzati come Germania, Italia e Svizzera. I Paesi del Sud globale esportano circa il 75% del loro raccolto di caffè, ma principalmente come caffè verde. Attraverso l'ulteriore fase di produzione, tostatura e raffinazione, i Paesi del Nord globale generano una grande quota del valore aggiunto nel mercato del caffè. Più fasi di lavorazione vengono effettuate in un Paese, maggiore può essere il valore aggiunto generato localmente. Questo significa più crescita economica e prosperità in quel Paese.



Calcolo del prezzo per un caffè equo e solidale

- 26% contadini sostenuti da cooperative
- 14% trasporto ed elaborazione (tostatura, confezionamento)
- 18% costi accessori (p.e. IVA)
- 5% strutture sociali per l'etichettatura
- 19% magazzino, marketing e spedizione
- 18% negozi, botteghe del mondo

Fonte: www.fair-einkaufen.com

Coltivatori e coltivatrici di caffè prodotto e commercializzato in modo convenzionale ricevono in media solo il 5% del prezzo del caffè al dettaglio. Anche se svolgono la maggior parte del lavoro nella catena del valore, i loro guadagni sono spesso appena sufficienti per sopravvivere. Con il caffè certificato Fair Trade, fino al 26% del ricavato è destinato ai produttori e alle produttrici di una cooperativa. Questo permette una produzione di caffè economicamente redditizia.

L'esportazione di caffè verde dai Paesi del Sud verso il Nord genera un valore di

20 miliardi
dollari.



Le torrefazioni generano circa

55 miliardi
dollari.



I dettaglianti generano tra

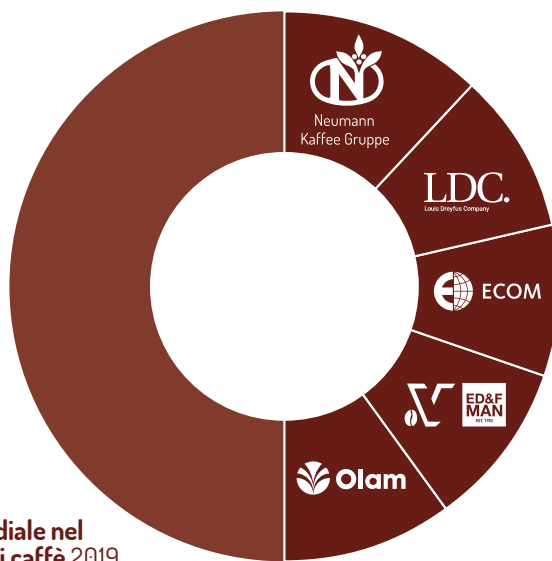
i 200 e i 250 miliardi
dollari.



9/14

Le famiglie di produttori e produttrici riescono a malapena a vivere della coltivazione del caffè a causa della pressione causata dalla concentrazione del mercato e dalle forti fluttuazioni dei prezzi.

Il mercato globale del caffè è dominato da poche grandi società residenti negli Stati Uniti e in Europa. Nel commercio del caffè, solo 5 aziende gestiscono 62,5 milioni di sacchi di caffè verde. Nella torrefazione del caffè, 10 società lavorano circa il 35% del caffè verde del mondo.



Le 10 torrefazioni leader a livello mondiale 2019

Fonte: Coffee Barometer 2020



La concentrazione di mercato rende possibile alle grandi imprese di esercitare pressione sui piccoli produttori. Le piccole famiglie di contadini che non sono membri di cooperative sono in una posizione di negoziazione debole: sono indifese contro le richieste dei commercianti locali, perché non hanno alternative e di solito non hanno accesso alle informazioni sul mercato e sui prezzi.

Quali effetti hanno le forti fluttuazioni dei prezzi per le aziende agricole?

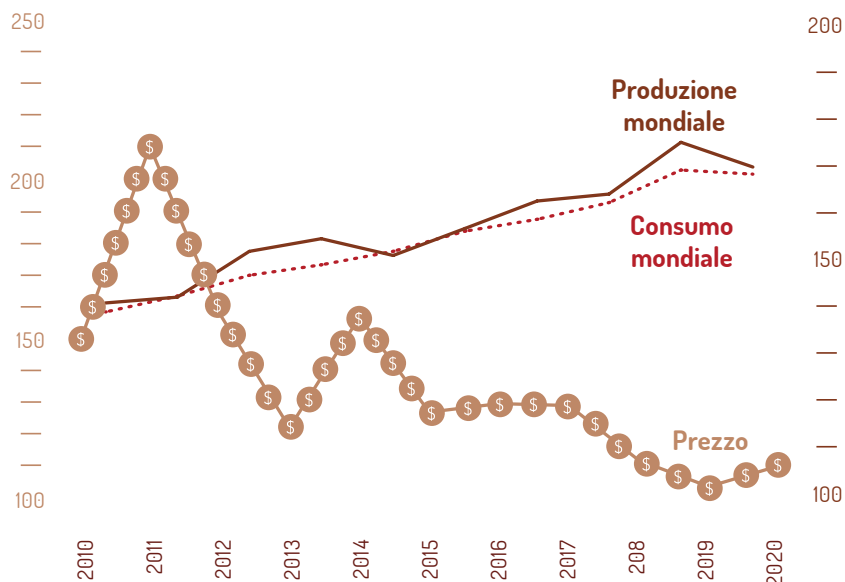
Il caffè verde viene trattato sul mercato internazionale: New York è la sede della borsa per il caffè Arabica e Londra per il caffè Robusta. Le transazioni sono condotte in dollari USA. Le grandi aziende di caffè di solito comprano il prodotto grezzo in anticipo per avere la sicurezza della pianificazione. I futures sulle materie prime sono una scienza in sé e gli acquirenti di caffè di tutto il mondo cercano ogni giorno di anticipare l'andamento dei prezzi per comprare il caffè verde alle migliori condizioni possibili, con largo anticipo rispetto al raccolto e alla data di consegna. I futures sulle materie prime non sono privi di rischi per entrambe le parti: se i prezzi del caffè salgono, l'acquirente ha fatto un buon affare; se i prezzi scendono a guadagnarci è il venditore.

Il prezzo del caffè verde oscilla molto. Esso dipende dalla qualità del prodotto, dalla fluttuazione dell'offerta e della domanda. Anche il livello e la gestione delle scorte nei paesi produttori e importatori e i futures speculativi sulle materie prime influenzano il prezzo.

Le fluttuazioni dei prezzi rendono estremamente difficile per i*le piccoli* e produttori e produttrici calcolare il proprio reddito e il budget per la stagione successiva; sia per la propria famiglia che per la produzione di caffè.

Prezzo del caffè verde (Arabica/Robusta) in centesimi di dollaro USA per libbra

Produzione mondiale e consumo (milioni di sacchi di caffè verde)



Produzione, consumo e prezzo

Fonte: Coffee Barometer 2020

A lungo termine, il prezzo del caffè è sceso in modo enorme. Quando i prezzi sono bassi, i produttori non hanno quasi nessun capitale per pagare la buona manutenzione delle piantagioni di caffè. Se i prezzi scendono al di sotto dei costi di produzione, le piccole aziende agricole hanno difficoltà a nutrire le proprie famiglie e a pagare le spese mediche e scolastiche. I produttori e le produttrici hanno sempre più difficoltà a stare al passo con le innovazioni e i progressi della coltivazione e a competere con le aziende più grandi. I bassi raccolti li intrappolano nella povertà.

Commercio equo e solidale

Il commercio equo e solidale offre un'alternativa al commercio spesso ingiusto e sfruttato dal mercato mondiale. Il commercio equo e solidale dà agli agricoltori - svantaggiati da fattori economici, politici o geografici - l'opportunità di commercializzare i propri prodotti, per esempio il caffè, a condizioni più vantaggiose e di migliorare le loro condizioni di vita e di lavoro.

Il caffè equo e solidale può essere acquistato nelle Botteghe del Mondo dell'Alto Adige o nel circuito del commercio convenzionale ed è riconoscibile dai sigilli Fair Trade. La World Fair Trade Organisation (WFTO) è una rete globale che collega 400 organizzazioni di commercio equo e solidale di oltre 70 Paesi. Altromercato è una nota organizzazione membro della WFTO in Italia. L'etichetta più usata per il caffè del commercio equo è il sigillo Fairtrade.



altromercato
commercio equo e solidale



I membri del WFTO si impegnano a sostenere i 10 principi stabiliti del commercio equo e solidale e possono usare il marchio WFTO sui loro prodotti. I principi ne costituiscono la base e assicurano che l'alta qualità dei chicchi sia combinata con un alto impatto sociale ed ecologica:



Sostegno di produttori e produttrici economicamente svantaggiati*

Il commercio equo e solidale è una strategia per combattere la povertà e assicurare un reddito alle persone emarginate dal sistema commerciale esistente. Mira a sostenere i*le piccoli*e produttori e produttrici svantaggiati*e e a renderli*e indipendenti.



Trasparenza e responsabilità

La gestione deve essere trasparente e i rapporti con i partner commerciali devono essere equi, rispettosi e aperti.



Pagamento di prezzi equi

Il pagamento equo include prezzi e salari equi. Essi permettono alle persone di avere un livello di vita dignitoso e sono determinati nel dialogo con gli altri. Un prezzo minimo è destinato a garantire il sostentamento dei produttori e una produzione che copra i costi in caso di prezzi bassi.



Relazioni d'affari del commercio equo e solidale

Le relazioni d'affari non riguardano la massimizzazione dei profitti, ma si basano sulla fiducia e la solidarietà. Le relazioni di fornitura a lungo termine e i contratti di acquisto assicurano un reddito affidabile per i*e produttori e produttrici, anche quando i prezzi di mercato sono bassi.



Nessuno sfruttamento minorile, nessun lavoro forzato



Parità di trattamento tra uomini e donne, nessuna discriminazione, libertà di riunione

Nessuno può essere discriminato per motivi di sesso, origine, religione, salute, opinione politica o orientamento sessuale. C'è il diritto di organizzarsi in sindacati.



Buone condizioni di lavoro

L'ambiente di lavoro deve essere sicuro e sano e rispettare le convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL).



Formazione di lavoratori e lavoratrici

Attraverso la formazione, le competenze dei lavoratori e delle lavoratrici vengono migliorate in modo che possano competere sul mercato internazionale.



Sviluppo organizzativo

Fair Trade sostiene pubblicamente il commercio mondiale equo e fornisce ai consumatori e alle consumatrici informazioni complete.



Protezione dell'ambiente

I prodotti Fair Trade devono avere il minor impatto possibile sull'ambiente. Un'economia sostenibile è ricercata e sostenuta.

Il viaggio di un chicco



Altromercato ha importato per la prima volta il caffè del commercio equo dal Nicaragua 30 anni fa

In Nicaragua il caffè viene coltivato principalmente da piccole aziende agricole. Le cooperative svolgono un ruolo importante nella produzione, formazione, finanziamento e commercializzazione.

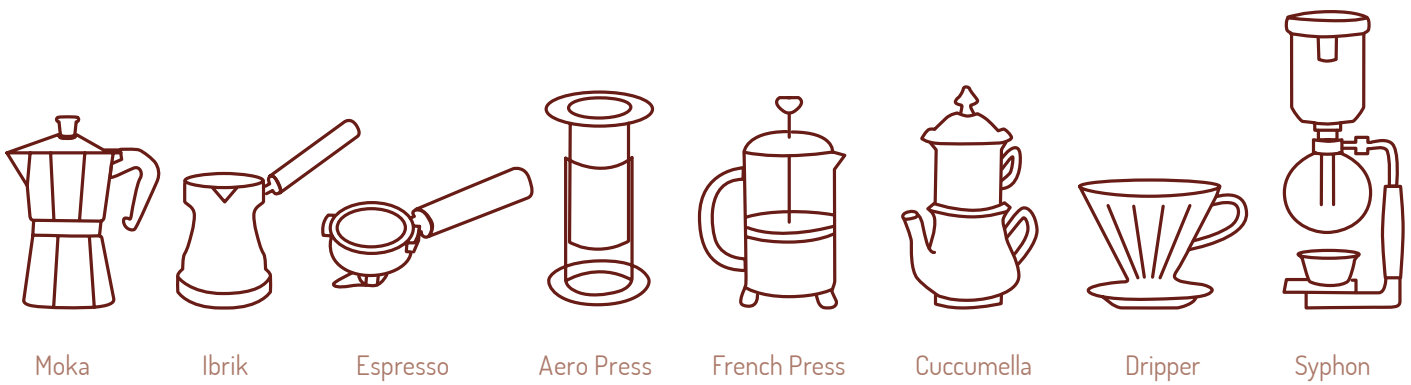
Per appartenere a una cooperativa di commercio equo e solidale, gli agricoltori devono garantire standard qualitativi ed etici. In cambio, ricevono un prezzo equo e l'accesso al mercato internazionale.

Il loro caffè è piantato secondo il principio della biodiversità. All'ombra di grandi alberi, le ciliegie di caffè maturano con due chicchi ciascuna su cespugli di caffè alti da tre a cinque metri.

La raccolta a mano è laboriosa, ma delicata per la pianta e buona per il prodotto. Quasi ogni famiglia ha un "magazzino umido", grazie al sostegno della cooperativa. Lì, i chicchi di caffè vengono separati dalla polpa il giorno dopo la raccolta. Una volta lavati i chicchi vengono lasciati asciugare al sole per almeno un giorno prima di continuare il loro viaggio verso il "magazzino secco", dove i chicchi vengono stesi al sole per 6-7 giorni e girati continuamente. Selezionati in base al colore e alle dimensioni, i chicchi crudi essiccati vengono messi in sacchi di circa 60 chilogrammi, vengono caricati sulle navi e portati al porto di Trieste. Da lì i sacchi vengono inviati a selezionate torrefazioni italiane che, dopo una tostatura delicata, li confezionano in materiale senza alluminio per la vendita nelle botteghe del mondo.

13/14





Bibliografia

ARTE: Kaffee – Eine lange Reise. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=IGs33q65b1w> [Stato: Agosto 2021]

Coffee Barometer: URL: <https://coffeebarometer.org/> [Stato: Aprile 2021]

Deutscher Kaffeeverband e.V.: URL: <https://www.kaffeeverband.de/de> [Stato: Aprile 2021]

Deutsches Grünes Kreuz e.V. (2018): Kaffee und Gesundheit – das sagen neue Studien. URL: https://www.kaffee-wirkungen.de/fileadmin/user_upload/_temp_/Begleittext_Kaffee_und_Gesundheit_2018_24_09_klein.pdf [Stato: Aprile 2021]

Fairtrade International: URL: <https://www.fairtrade.net/product/coffee> [Stato: Aprile 2021]

Fair Einkaufen: Fairer vs. konventioneller Kaffeepreis – Wer bekommt was? URL: <https://fair-einkaufen.com/fairtrade-bio-kaffe-e-preis-zusammensetzung> [Stato: Agosto 2021]

Südwind e.V. (2020): Auf ein Tässchen. Die Wertschöpfungskette von Kaffee. URL: <https://suedwind-institut.de/files/Suedwind/Publikationen/2020/2020-01%20Studie%20Auf%20ein%20T%3%A4sschen%20Die%20Wertsch%3%B6pfungskette%20von%20Kaffee.pdf> [Stato: Agosto 2021]

ZDF: Kaffee – Geheimnisse eines Wundertranks. URL: <https://kurz.zdf.de/8kHCQJ/> [Stato: Agosto 2021]

Impronta

Editore

OEW – Organizzazione per Un mondo solidale | Organisation für Eine solidarische Welt

Via Vintler 34 Vintlerweg | 39042 Bressanone | Brixen

T +39 0472 833950 | info@oew.org | [facebook.com/oew.org](https://www.facebook.com/oew.org) | www.oew.org

Bottega del Mondo Coop. Soc. | Netzwerk Südtiroler Weltläden

Via Alto Adige 6 Südtirolerstraße | 39100 Bolzano | Bozen

T +39 366 9821798 | netzwerk@weltladen.bz.it | [facebook.com/WeltladenBottegheDelMondoSudtirol](https://www.facebook.com/WeltladenBottegheDelMondoSudtirol) | www.weltladen.bz.it

Testo

Franziska Blaas, Brigitte Gritsch, Julia Stofner, Maria Lobis

Grafica

Alias Idee und Form, Irmis Unterfrauner

Stato

Agosto 2021

Nota

Questa pubblicazione è stata prodotta nell'ambito della campagna caffè fairever coffee delle Botteghe del Mondo Alto Adige e della OEW – Organizzazione per un mondo solidale, sostenuto dall'Ufficio per le relazioni esterne e il volontariato della Provincia Autonoma di Bolzano. È fornita gratuitamente e non è destinato alla vendita.