



IL CAFFÈ

LA LEGGENDA



Il frate maronita (i maroniti: hanno origine nel settimo secolo d.C. da un gruppo di monaci islamici del monastero di San Maron che aderirono alla religione cristiana in conflitto con i dettami di quella islamica) Antonio Fausto Naironi nel 1671 scrive un trattato sulla storia del caffè il *De saluberrima potione* (titolo che allude alle doti curative della bevanda) in cui racconta che nello Yemen presso il Monastero Chehodet, un pastore pascolava le capre di proprietà dei monaci e vedendo che queste si agitavano dopo aver brucato alcune bacche da un cespuglio decise di raccogliercle e portarle ai monaci.

Questi udito il racconto non gli credettero e definirono il racconto diabolico. Le bacche furono gettate nel fuoco ma una volta abbrustolite emanarono un piacevolissimo aroma.

I monaci a quel punto tentarono di recuperare le bacche semibruciate immergendole in acqua ancora calde. L'acqua assunse un colore brunastro ed era tanto profumata che un monaco decise di assaggiarla e scoprì che oltre ad essere buona, rinvigoriva il corpo e lo spirito. Inoltre quest'infuso per il suo effetto eccitante ricordava il vino la cui dizione in arabo arcaico era *kahwa* e probabilmente per l'analogia degli effetti il caffè venne chiamato con nome simile ovvero *kava*.

Un'altra leggenda tramandata solo oralmente racconta che la pozione fu preparata da Allah in persona che tramite l'arcangelo Gabriele la inviò a Maometto. La bevanda era nera come la Kaaba, la pietra sacra della Mecca e doveva servire e rendere Maometto instancabile prima delle sue predicazioni.

LA STORIA



Secondo alcuni storici furono gli Etiopi per primi a diffondere la coltivazione della pianta del caffè nel quasi omonimo altipiano di Kaffa. Gli Arabi furono invece i primi ad impiegare le bacche sottoforma di bevanda. All'inizio, constatato che i chicchi non avevano effetti nocivi, cominciarono a consumarne l'intero frutto (che si presenta sottoforma di bacche rosse simili a ciliegie) lavorandoli con grassi animali e, intorno all'anno 1000 d.C., vennero fatti bollire in acqua per ricavarne una bevanda aromatica.

Poiché il Corano vieta rigorosamente l'uso di alcolici, gli Arabi cominciarono a consumare notevoli quantità di caffè, nonostante i tentativi di soppressione della bevanda nera considerata inizialmente alla stregua dell'alcol e vista come strumento di perdizione e peccato.

Intorno al 1400 i grani di caffè vennero utilizzati per usi terapeutici e curativi come testimoniano alcuni documenti medici arabi dell'epoca.

Nella seconda metà del 1500, a Costantinopoli, vennero aperti i primi "caffè" riservati a personaggi distinti e ben presto i "caffè" divennero luogo d'incontro per diplomatici, artisti, scrittori, intellettuali... Da lì all'Europa il salto fu breve e sembra che la diffusione avvenne grazie ad alcuni sacchi dimenticati dai turchi in ritirata da Vienna.

I Veneziani iniziarono ad importare questa usanza intorno al 1600 e dalla prima caffetteria nata a Venezia intorno alla metà dello stesso secolo, fu tale il successo che circa cent'anni dopo erano diventate un paio di centinaia.



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITÀ »

E proprio in occidente alla sua introduzione ebbe alterne fortune. La Chiesa lo accusò di essere la " bevanda del diavolo ", finché Papa Clemente VIII decise di santificarne l'uso. Da allora il caffè si sparse dovunque, ed i consumatori divennero milioni sia in Europa che in America.

Il consumo si diffuse così tanto che le quantità prodotte in Africa settentrionale non erano più sufficienti: Francia e Olanda decisero di esportare la cultura di caffè nelle loro colonie e in particolar modo nell'America centrale. L'imposizione della coltura del caffè comportò conseguenze simili a quelle di qualsiasi altro prodotto coloniale: destabilizzazione del modello economico, erosione e progressiva scomparsa dell'agricoltura tradizionale, produzione intensiva, uso di schiavi come manodopera a basso costo. Questo avvenne in particolare per il caffè poiché l'introduzione di questo prodotto fu concomitante all'imposizione di nuove regole di gestione delle terre. Alla fine del secolo (verificare se 900 o 800) scorso i governi locali dell'America centrale imposero la fine della proprietà comune della terra introducendo attraverso una legge il concetto di attività privata.

Questo determinò la concentrazione dell'intero patrimonio rurale nelle mani di pochi proprietari che iniziarono la sperimentazione nelle prime colture intensive (piantagioni di caffè per intendersi). In queste fattorie gli Indios furono invitati a cercare lavoro quasi sempre sottopagati finalizzato a produrre ricchezza per altri: i braccianti. Una volta abolita la schiavitù, i braccianti diventarono il serbatoio di manodopera a basso costo nelle piantagioni.



LA LAVORAZIONE DEL CAFFÈ'

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle rubiacee e può raggiungere gli otto metri di altezza vengono comunque potate e tenute più basse ad un massimo di due o tre metri. La pianta ha una particolarità ossia ha fiori e frutti sullo stesso ramo. I frutti maturando cambiano colore passando da un verde iniziale ad un rosso o viola acceso (i frutti infatti vengono chiamati ciliegie per la loro somiglianza). All'interno della polpa si trovano due semi: i futuri chicchi del caffè.

Affinché una pianta di caffè possa entrare in produzione piena occorrono da cinque a otto anni e il suo ciclo produttivo si esaurisce dopo circa trent'anni ma la sua massima resa termina attorno al quindicesimo anno.

Esistono quasi cento tipi di caffè tuttavia solo due tipi hanno rilevanza economica: la Coffea Arabica e la Coffea Robusta.

Quando i germogli hanno raggiunto circa dieci mesi di vita e trenta cm d'altezza vengono trapiantati nei campi. Dopo circa quattro anni di cure maturano le ciliegie del caffè. Esistono due metodi di raccolta dei frutti: il picking che è manuale e lo sripping che è meccanico. La raccolta è una fase che può durare diversi mesi o pochi giorni. Una volta raccolti i frutti vengono separati da quelli rovinati per poi procedere alla separazione della polpa dalla coppia di semi che può essere a secco o a umido. Da entrambi i metodi si ottiene il cosiddetto grano verde stoccato e commercializzato in sacchi di juta.



E' il momento poi della miscelazione che avviene di solito tra caffè di qualità arabica e robusta. La successiva tostatura può avvenire all'americana o all'italiana (più strong). Quest'ultimo metodo dà ai chicchi un colore bruno-nero. Con la tostatura il caffè subisce delle trasformazioni chimiche (es.: cambiamento di colore). La tostatura tuttavia è il processo che ha determinato il successo della bevanda poiché per mezzo di questo si liberano gli oli essenziali che danno al caffè la sua tipica gradevolezza. Successivamente avviene a macinazione che deve essere medio-fine per la moka e un po' più fine per le macchine espresso. Il caffè viene quasi sempre esportato grezzo e lavorato poi in occidente poiché ogni tipologia di caffè viene lavorata a seconda del paese consumatore.



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITA' »

IL MERCATO

Il caffè è al secondo posto tra le materie prime commercializzate a livello mondiale dopo il petrolio ed è prodotto in tutta la fascia equatoriale e tropicale anche se i maggiori produttori ed esportatori si trovano in America Latina. Il mercato globale di settore consta di circa 90.000 milioni di dollari. Il Brasile, da solo, produce quasi un terzo del caffè nel mondo. Nelle ultime tre stagioni il suo raccolto medio, si è aggirato sui 32 milioni di sacchi (un sacco equivale a 60 kg) con esportazioni intorno ai 27 milioni. Tra i produttori, al secondo posto, troviamo il Vietnam, che ha superato in pochi anni la Colombia, ora al terzo posto, grazie alla sua vicinanza geografica con il mercato cinese che ha visto aumentare notevolmente i consumi. Altri grandi produttori mondiali sono Indonesia, Messico, India ed Etiopia.

Sebbene la produzione avvenga nei paesi del Sud la compravendita del caffè avviene nelle Borse merci dei paesi occidentali in particolare presso la Borsa di New York per la qualità Arabica, presso quella di Londra per la Robusta. L'esercito di produttori di caffè si può dividere in due: da una parte ci sono i milioni di piccoli contadini con piccoli appezzamenti non più grandi di un ettaro. Dall'altra ci sono migliaia di medi e grandi proprietari terrieri con piantagioni anche di 1000 ettari che impiegano braccianti tenuti in pessime condizioni. Il caffè rappresenta la coltivazione più importante nei Paesi in Via di Sviluppo: per oltre 20 milioni di coltivatori e le loro famiglie costituisce l'unica fonte reale di reddito.

Una dozzina di piccoli paesi dell'Africa orientale, come ad esempio [Uganda](#), [Ruanda](#) ed [Etiopia](#), vedono proprio il caffè come principale prodotto di esportazione, più precisamente si può constatare come dipendano dal caffè per oltre metà delle loro esportazioni. Anche nel [Centro America](#) il caffè resta la principale fonte dell'economia.

Il 40% del caffè che arriva sul mercato internazionale è acquistato da multinazionali così dette commerciali poiché si limitano a svolgere una funzione di intermediazione tra esportatori e piccoli importatori. L'altro 60% è comprato da multinazionali di dette di trasformazione poiché il loro obiettivo principale è quello di vendere il caffè direttamente ai consumatori dopo averlo torrefatto e impacchettato. Il commercio del caffè è dominato da poche grandi multinazionali. Fino al 1989 esisteva un accordo tra i paesi produttori e consumatori per mantenere stabile la produzione e i prezzi. Quando il prezzo tendeva a scendere perché le richieste erano più basse dell'offerta, l'ente che aveva questo ruolo, sequestrava parte della produzione mentre la rimetteva sul mercato quando le richieste superavano l'offerta; l'accordo non venne rinnovato su pressione delle multinazionali a questo punto tutta la quantità di caffè immagazzinata venne immessa sul mercato causando un crollo dei prezzi. Una élite di 20 grandi società, di cui una solo proviene da un grande paese produttore, controlla più di tre quarti del mercato del caffè. Gli operatori commerciali più grandi sono: Neumann Kaffee (Germania), Volcafé (Svizzera), Cargill (Stati Uniti), Esteve (Brasile/Svizzera), Aron (Stati Uniti), ED&F Man (Regno Unito), Dreyfus (Francia), Mitsubishi (Giappone). Inoltre certi grossi distributori di caffè come, Sara Lee/De e [Nestlé](#), possiedono società d'importazione proprie, le quali controllano l'intera filiera del caffè, dal raccolto al consumatore. Grazie alla leadership che si sono assicurate spesso pagano ai produttori un prezzo più basso di quello del mercato mondiale, dal momento che riescono a negoziare i prezzi facendo leva sulla base dei grandi acquisti.



CONDIZIONI NELLE PIANTAGIONI DI CAFFÈ (GUATEMALA)

Lungo la strada che conduce alle piantagioni si incontrano degli sbarramenti di cui il primo è vigilato 24 su 24 da poliziotti armati, il secondo si trova dopo una decina di chilometri ed è chiuso da un lucchetto ed infine il terzo si trova subito prima della piantagione ed è controllato da alcuni dipendenti.

Entrando la prima cosa che colpisce sono le baracche malandate in cui vivono i lavoratori con le loro famiglie le quali sono fatte di canne pali e paglia e non hanno servizi igienici.



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITA' »

Anche le condizioni di lavoro sono pessime i braccianti stanno nei campi 10 ore al giorno per sette giorni alla settimana, spesso accompagnati anche dai loro bambini che hanno anche meno di 10 anni.

Usano spesso pesticidi ed erbicidi molto tossici senza alcuna precauzione. A mezzogiorno quando è l'ora del pranzo si siedono nei campi e mangiano la loro zuppa mentre hanno ancora le mani sporche da sostanze altamente pericolose. L'acqua da bere e per lavarsi è contaminata da prodotti di sintesi molto tossici. I salari sono molto bassi, basti pensare che non raggiungono il minimo legale previsto dal governo, ma spesso i braccianti non riscuotono niente perché la spesa che vanno presso lo spaccio della piantagione è più alto della paga, per questo molto di loro sono indebitati causando un legame verso i loro datori di lavoro e una conseguente impossibilità di lasciare le piantagioni.

COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Lo scopo del commercio equo e solidale è di liberare i contadini del sud del mondo che producono per il nord, dallo sfruttamento e dalle speculazioni dei commercianti locali ed internazionali. La soluzione proposta è di distribuire prodotti comprati direttamente dai contadini e dai artigiani in modo da far godere a loro tutto il prezzo pagato. Un prezzo stabilito dai produttori stessi perché nessuno meglio di loro sa qual'è la giusta retribuzione.

CONFRONTO PREZZO DI UN PACCHETTO DI CAFFE' CONVENZIONALE 100% ARABICA TRA MERCATO TRADIZIONALE E MERCATO EQUOSOLIDALE (valutazione media) (ANNO 2003)

	Caffè tradizionale	Caffè equosolidale
PREZZO AL PUBBLICO	Da 1,8 a 3 euro	Da 2,3 a 2,6 euro
Costo di importazione, torrefazione, distribuzione	Da 1,41 a 2,61 euro	Da 1,45 a 1,80 euro
Diritto di royalty del marchio TransFair		0,057
Costo di esportazione	0,14	0,14
Intermediari	0,06 euro	
Produttore	0,19 euro	0,60 euro (prezzo che viene assegnato alle organizzazioni di produttori e che comprende anche le spese di gestione delle cooperative, le ricadute sociali dei progetti, il benessere prodotto per la collettività)

Il libro da cui abbiamo tratto le maggiori informazioni è: **“la geografia del supermercato mondiale.”**e **“guida al consumo critico”**

Per maggiori approfondimenti:

www.gazzettaweb.it

www.villaggiodeipopoli.org/articoli_dossier/24/la-civilta-del-caffe

www.popoli.info/anno2007/05/0705art3.htm

www.altromercato.it



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITA' »