



**GARABOMBO**  
**L'inVISIBILE**

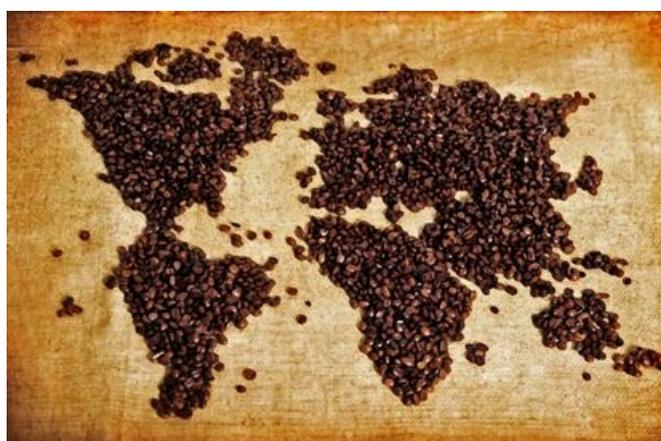
*per un commercio equo e solidale*

iscritti al registro  
**AGiCE2**

# DAL CHICCO ALLA TAZZINA SENZA PASSARE PER LA BORSA DI NEW YORK

Il caffè rappresenta uno dei cosiddetti *prodotti coloniali*, quelli in cui il Commercio Equo e Solidale fa veramente la differenza...

## PICCOLA STORIA DEL CAFFÈ



Pianta originaria dell'altopiano etiopico, è stata portata nella Penisola arabica nel XIII/XIV secolo dai commercianti di schiavi e presto qui trova una delle sue collocazioni principali; il suo porto di esportazione diventa il porto di Mocha o Mokka (oggi nello Yemen). Nel XVII secolo, grazie ai Turchi, la bevanda raggiunge l'Europa; nel 1645 a Venezia viene aperta la prima *Casa del Caffè* cui ne seguono altre a Marsiglia, Amburgo e Parigi. Fino alla metà del XVIII secolo la produzione è stata prerogativa esclusiva dell'Etiopia e dello Yemen, ma le potenze coloniali europee hanno ben presto intuito la redditività di una propria produzione nei territori d'oltremare.

Le prime piantagioni di caffè nel continente americano risalgono al 1720 in Martinica e in Guyana per volontà dei francesi; nel 1827 un diplomatico portoghese, mettendo in pericolo la propria vita, contrabbanda in Brasile piantine di caffè nascoste in un mazzo di fiori.

La sua coltivazione si è poi espansa anche ad oriente dell'Europa. Le conseguenze di tale espansione hanno comportato sofferenza e sfruttamento: in alcune aree la forza di lavoro indigena non è stata sufficiente; è iniziata quindi anche per queste piantagioni la tratta degli schiavi; inoltre, molte famiglie sono state costrette a coltivare esclusivamente caffè sottraendo

spazio e tempo alle colture dell'autoconsumo fino a causare una vera e propria emergenza fame in molte zone.



Attualmente il caffè viene quotato nelle Borse Valori. Per limitare le oscillazioni dei prezzi i Paesi coltivatori e quelli acquirenti hanno concluso nel 1962 il cosiddetto *Accordo Internazionale del Caffè* (ICA) che attraverso una limitazione pattuita dell'offerta avrebbe dovuto stabilizzare i prezzi; l'accordo è stato reiterato parecchie volte. Nel 1993 si è formata l'*Associazione dei Paesi Produttori di Caffè* (APPC) che ha tentato di alzare i prezzi limitando le esportazioni in periodi di prezzi particolarmente bassi. Questo è l'unico meccanismo di difesa per i Paesi produttori, ma si tratta di uno strumento debole sia perché non tutti gli stati produttori vi aderiscono sia perché un ristretto numero di società transazionali controlla l'80% del

commercio complessivo del caffè, e dunque è in grado di imporre le sue condizioni di compravendita anche attraverso acquisti massicci, costituzioni di stock e pagamenti anticipati a prezzi ridotti.

## I PRODUTTORI

In realtà non esistono i 'produttori' di caffè... ci sono latifondisti, salariati giornalieri e piccoli contadini con le loro famiglie. Le loro realtà sono, ovviamente, molto diverse.

La coltivazione intensiva del caffè è sempre stata legata a politiche colonialiste. Ancora oggi due terzi della sua produzione mondiale proviene dai grandi latifondi del Brasile, Colombia e America Centrale; i 'baroni del caffè' rappresentano gli eredi dei vecchi colonialisti.

Per essere considerati 'piccoli contadini' bisogna avere 3, 5, 10 ettari di terra (in base allo Stato, alla collocazione del terreno, al tipo di coltivazione, alla resa ottenuta...).

Comunque, nell'America Lat-india più dell'80% dei produttori di caffè sono piccoli contadini, ma producono meno del 20% del caffè totale per la forte presenza dei latifondisti; in Africa, invece, il 90% dei produttori di caffè sono nella piccola produzione e producono più del 90% del caffè totale (proprio perché pochi sono i latifondi).



**GARABOMBO**  
**L'inVISIBILE**

*per un commercio equo e solidale*

iscritti al registro  
**AGiCE2**



I piccoli contadini incorrono in una serie di problemi: la resa non sempre risulta ottimale perché contano esclusivamente sulla forza lavoro della famiglia, non sufficiente nella raccolta; l'accesso al mercato è estremamente difficoltoso per la presenza di intermediari chiamati, non a caso, *coyotes*. Quando, poi, ci sono periodi di caduta dei prezzi nella Borsa di New York, i latifondisti riescono velocemente a sostituire il caffè con coltivazioni più redditizie, non è così per i piccoli contadini.

I salariati giornalieri costituiscono l'ultimo anello della catena nella filiera del caffè, sottopagati, quasi sempre *indios*, neri o profughi.

## L'ALTERNATIVA

Si chiama **Commercio Equo e Solidale**, è una forma di cooperazione tra piccoli produttori del Sud del Mondo e consumatori consapevoli del Nord e punta a riportare il sistema economico nella sua casa originaria: l'uomo.

La creazione di rapporti commerciali giusti permette l'instaurarsi di processi di autogestione nelle comunità del Sud, ovvero permette di uscire da logiche assistenzialiste e dimostra che le condizioni necessarie per lo sviluppo hanno un costo infinitamente minore rispetto a quello dei programmi di aiuto (d'emergenza o meno) promossi dalle agenzie internazionali. Significa aumento di reddito e suo investimento in progetti che danno accesso ad acqua, centri sanitari, formazione di base e professionale. Significa miglioramento della qualità della vita e pure maggiore fiducia (e, a volte, anche maggior rispetto per i produttori da parte delle istituzioni locali).

Per i consumatori Commercio Equo significa partecipazione, attraverso l'atto consapevole dell'acquisto, alla ricreazione di rapporti di solidarietà, vuol dire maggiore tracciabilità del prodotto e trasparenza del prezzo, significa coscienza e scelta.

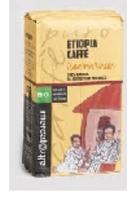
Ecco alcune tra le nostre proposte equosolidali:



**GARABOMBO**  
**L'inVISIBILE**

*per un commercio equo e solidale*

iscritti al registro  
**AGiCE2**

				
Caffè Intensa, 250 g	Caffè Messico, 250 g	Caffè Etiopia, 250 g	Caffè Pregiata, 250 g	Caffè Espresso, 250 g

				
Caffè Excelente, 250 g	Caffè BioDeka, 250 g	Caffè Nicaragua, 250 g	Caffè Classica, 250 g	Café del Sur, 250 g

				
Caffè El Bosque, 250 g	Caffè El Bosque Espresso, 250 g	Caffè Buenita Arabica, 250 g	Caffè Buenita Arabica e Robusta, 250 g	Caffè Tatawelo decaffeinato, 250 g