

1) STORIA ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il caffè ALTROMERCATO (www.altromercato.it) è il prodotto simbolo del commercio equo e solidale ed è il risultato di scelte che contribuiscono a costruire un altro vivere per chi lo consuma, per l'ambiente ed anche per chi lo produce. Il caffè è raccolto in più passaggi perché sulla stessa pianta i frutti possono avere tempi di maturazione diversi; è il metodo migliore per il caffè, quello dei piccoli produttori. Nelle grandi piantagioni invece si ha un unico raccolto meccanizzato che, oltre a prendere anche le bacche meno mature, danneggia le piante. Tutte le miscele vengono tostate con un processo lento che non brucia i chicchi ma lascia evaporare gradatamente l'acqua. La lavorazione del caffè verde avviene a Trieste ove gli esperti, dopo aver controllato la qualità dei chicchi, fanno prove di tostatura e creano le miscele di caffè mescolando sapientemente le diverse provenienze. Anche il caffè decaffeinato è di alta qualità perché ottenuto partendo da materia prima di qualità con un processo che non cambia le caratteristiche aromatiche.



La pianta del caffè appartiene alla varietà genere *Coffea* (Rubiaceae) di cui le due specie più diffuse sono:

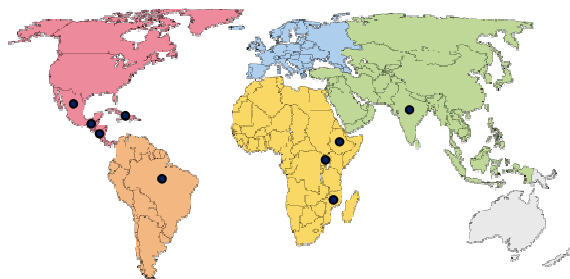
- **il caffè arabica:** è la qualità più pregiata; ha per natura un minor contenuto di caffeina (0,9-1,7%) rispetto alla robusta, manifesta note più aromatiche, più dolci e più delicate; l'amaro è assente o lievemente presente. Le regioni centro-americane e latino-americane e dell'Africa orientale sono più vocate per la coltivazione dei caffè arabica. La varietà arabica è molto delicata, poco resistente ai parassiti; negli ultimi anni, a causa dei cambiamenti climatici, i parassiti che colpivano le piante fino a 800 metri, ora distruggono le piante di caffè anche sopra i 1500 metri. I produttori di caffè vanno nella direzione della sostituzione delle piante di arabica con la varietà robusta, più resistente ai parassiti e più facile da coltivare;
- **il caffè robusta:** è un caffè di qualità più resistente sia alle variazioni climatiche sia all'attacco dei parassiti. La varietà Robusta, presente soprattutto nell'Africa occidentale e nell'Asia, cresce tra i 200 ed i 600 metri s.l.m., tra i 24 ed i 29 °C. Ha chicchi più piccoli di colore giallo-brunastro, senza sapore particolare. La bevanda che si ottiene è più amara, più corposa, più forte ed ha mediamente un maggiore contenuto di caffeina (1,6-2,8%). Nelle miscele di caffè, dunque, ad una percentuale maggiore di robusta corrispondono maggiore corposità ed un contenuto superiore di caffeina.

Esistono due metodi per la lavorazione del caffè:

- **il metodo a umido:** per molte varietà arabica (Guatemala, Messico, Nicaragua, Repubblica Dominicana, Tanzania ed Etiopia), il caffè viene "lavato" (metodo a umido) ovvero subisce un trattamento ad acqua che conferisce al caffè qualità e pregio. Le ciliegie di caffè (drupe) vengono immerse subito dopo la raccolta in grandi vasche piene d'acqua ove rimangono per 36 ore per la fermentazione; vengono poi tolte dalle vasche e spolpate meccanicamente. A questo punto i chicchi vengono fatti asciugare al sole o con macchine ad aria calda anche per privarli del pergamino che li avvolge;
- **il metodo a secco:** i caffè di varietà arabica del Brasile e Robusta di India e Uganda sono invece caffè lavorati con metodo a secco. I frutti vengono seccati all'aria aperta, rigirandoli in continuazione, per una ventina di giorni (vedi foto in alto). Durante la notte vengono ammassati per proteggerli dall'umidità e dall'abbassamento della temperatura. Dopo questo periodo si provvede a frantumare le drupe ormai sbriciolate ed a separare la pellicola secca che avvolge i chicchi (pergamino).

2) AREA GEOGRAFICA

Il caffè ALTROMERCATO viene prodotto in America Latina (Brasile, Guatemala, Repubblica Domenicana, Nicaragua, Messico), in Africa (Etiopia, Tanzania ed Uganda) ed in Asia (India -Stato del Kerala).





Scheda Progetto:

CAFFÈ' DI ALTROMERCATO



3) I PRODOTTI

Ogni caffè di ALTROMERCATO ha una sua personalità che nasce dalle diverse varietà, arabica o robusta, dalla miscela delle origini, dalle caratteristiche dei territori in cui vengono coltivate e dalle lavorazioni, a secco o a umido, dalle condizioni di conservazione e di trasporto, la tostatura, la macinatura ed il confezionamento. Per ogni caffè è indicata sul pacchetto la composizione: 100% arabica oppure una miscela di varietà arabica e robusta. Per apprezzare le differenze, oltre alla degustazione, è utile conoscere le differenze delle due qualità di caffè.

 <p>Miscela EXCELENTE Origine: America Latina ed Etiopia Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>	 <p>Miscela PREGIATA Origine: America Latina e Africa Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>	 <p>Miscela CLASSICA Origine: America Centrale, Africa ed Asia Composizione: 40% arabica; 60% robusta Tostatura: media Caffeina: media</p>	 <p>Miscela INTENSA Origine: America Latina, Africa ed Asia Composizione: 40% arabica; 60% robusta Tostatura: scura Caffeina: medio-alta</p>
 <p>macinato grani Miscela ESPRESSO Origine: America Centrale, Africa ed Asia Composizione: 60% arabica; 40% robusta Tostatura: medio-scuro Caffeina: medio-alta</p>	 <p>BIOCAFFÈ' Origine: America Latina ed Etiopia Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>	 <p>BIODEKA Origine: America Latina ed Etiopia Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: praticamente zero</p>	 <p>BIOCAFFÈ' IN GRANI Origine: America Latina ed Etiopia Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>
 <p>NICARAGUA BIO Origine: Nicaragua - regione Matagalpa e Jinotega Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>	 <p>ETIOPIA BIO Origine: Etiopia - regione Sidamo Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>	 <p>MESSICO BIO Origine: Messico - regioni Oaxaca e Chiapas Composizione: 100% arabica Tostatura: media Caffeina: medio-bassa</p>	 <p>TANZANIA SOLUBILE BIO Origine: Tanzania - regione di Kagera Composizione: arabica e robusta</p>