

SAN SALVADOR: RISCATTARE IL CAFFÈ SALVADOREGNO PER RESTITUIRE DIGNITÀ AI PICCOLI PRODUTTORI - di Noemi Marchegianic

ROMA\ aise\ - “Dal montuoso comune di Apaneca, conosciuto per le coltivazioni del caffè e per la turistica “Ruta de los Flores”, attraversando mulattiere tortuose e sentieri sterrati, si giunge alla piantagione di caffè Santa Bárbara della Cooperativa Taxisal, nel distretto di Taltapanca”. L’attività della Cooperazione italiana a San Salvador è descritta in questo articolo che Noemi Marchegianic, responsabile della comunicazione dell’Aics di San Salvador, firma per “Oltremare”, magazine dell’Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo. Ne riportiamo di seguito la versione integrale. “Jose Manuel Vielman vive in queste zone da tutta la vita, da generazioni la sua famiglia è dedita alla coltivazione del caffè e racconta che il caffè salvadoregno sta attraversando una fase critica: “gli agricoltori non riescono più a coprire le spese di produzione del caffè a causa del basso prezzo di vendita istituito dalla borsa di New York”. Taxisal è una delle Cooperative beneficiarie che hanno preso parte ad un percorso di formazione, all’interno del Progetto intitolato: “Rete regionale per il sostegno alle piccole associazioni di produttori di caffè – Programma CaféCaffè. Fase III – AID 11235”, gestito dalla ONG italiana Africa 70 El Salvador e dal Consiglio del caffè salvadoregno (CSC) e che ha permesso ai beneficiari di apprendere tecniche e strumenti innovativi per la lavorazione del caffè. Oscar Nájena, il Presidente della Cooperativa Taxisal, ci racconta che i progressi compiuti dalla comunità agricola, a seguito del progetto finanziato dall’Agenzia Italiana di Cooperazione allo Sviluppo, riguardano tutte le fasi di lavorazione del caffè: la raccolta ragionata, la costruzione delle cosiddette “camas africanas” per l’essiccazione, i metodi di lavorazione a umido e i fattori che influenzano la qualità del prodotto, oltre che le questioni legate all’industria del caffè. La ONG Africa 70 ed il Consiglio del caffè salvadoregno lavorano ogni giorno a stretto contatto con la Cooperativa Taxisal e, passo dopo passo, supportano e guidano le comunità rurali affinché si riesca ad esaudire il loro sogno più grande: aprire un centro di torrefazione ed un bar. Elena Díaz, grazie al corso di “Degustazione e barismo”, ha appreso le tecniche da mettere in pratica ogni giorno nel suo lavoro e ciò le ha permesso di realizzarsi a livello professionale. Oggi lavora nel bar di Apaneca ed è fiera del caffè che serve: buono e 100% biologico. La Cooperativa Taxisal e, più in generale, la comunità rurale montana, è decisa a riscattare la cultura del caffè salvadoregno creando un prodotto di alta qualità. È importante che il mondo intero riconosca la qualità del caffè di El Salvador così da poter sostenere la coltivazione di questo prodotto. La strada è ancora lunga e passa attraverso lo studio ed il duro lavoro ma i piccoli produttori salvadoregni non desistono. Sanno che il futuro della loro comunità dipende da questo e vogliono che il lavoro che svolgono gli venga riconosciuto. Attribuire il giusto valore al caffè salvadoregno equivale a restituire dignità ai coltivatori e ai produttori, a migliorare il loro tenore di vita riducendo la vulnerabilità socio-economica e culturale di intere comunità. Siamo certi che con questi presupposti si possano ottenere grandi risultati!”. (aise)