

***LINEE GUIDA PER I DISCIPLINARI
DI PRODUZIONE DEI PRESIDI SLOW FOOD
DEL CAFFÈ***

1. Varietà delle piante di caffè: le piantine destinate al ripopolamento e alla creazione di nuove piantagioni dovranno essere di origine locale. È fondamentale garantire la completa tracciabilità della filiera: dalla regione, all'area esatta, ai singoli produttori.

2. Il caffè deve essere di altura: i caffè di altura hanno caratteristiche sensoriali più pregiate, come, per esempio, la tendenza a una maggiore acidità.

- Il caffè dei Presidi Slow Food sono coltivati esclusivamente in altura (a seconda delle caratteristiche di ogni zona e delle degustazioni comparate per altura, si indica l'altitudine minima).
- Il clima dovrà essere subtropicale ed equatoriale, caldo piuttosto umido, con una temperatura compresa fra i 15 e i 30°C, con piogge abbondanti in periodi diversi da quelli delle stagioni secche.

3. Il caffè deve essere coltivato all'ombra

- Il sistema di coltivazione è quello tradizionale: le piante crescono fra gli alberi, all'ombra delle loro chiome. Le specie utilizzate per ottenere un ombreggiamento perenne dovranno essere in maggioranza native della zona (all'interno dello stesso appezzamento dovranno esserci almeno 10 specie differenti di alberi e arbusti). È importante l'associazione con le leguminose, che oltre a garantire un buon ombreggiamento (come nel caso della guama) sono utili alla nutrizione delle piante di caffè, grazie alla loro azione azotofissante.
- Devono essere presenti i tre strati vegetativi: erbaceo, arbustivo, arboreo.
- La creazione di nuove piantagioni di caffè non deve danneggiare le circostanti aree boschive naturali.
- In questo modo il Presidio tutela la biodiversità locale e i produttori ricavano dalle loro terre non solo caffè, ma anche frutta e legname.
- Il suolo non deve essere lasciato nudo, ma coperto dal substrato dei residui vegetali sani non asportati. In questo modo si garantisce il mantenimento dell'habitat di alcune specie di insetti e uccelli.

4. La coltivazione deve essere sostenibile

- Le tecniche colturali dovranno in ogni caso minimizzare gli apporti esterni, soprattutto per quanto riguarda l'uso di sostanze chimiche, favorendo ad esempio l'uso di fertilizzanti organici (come il lombricompost) e la pacciamatura con il materiale di potatura.
- La lotta a fitofagi e parassiti dovrà seguire di preferenza le tecniche adottate in agricoltura biologica o, ove queste non siano sufficienti, le tecniche della lotta integrata mentre quella alle infestanti dovrà essere eseguita con tecniche meccaniche, meglio se attraverso selezione e raccolta manuale. Bisogna considerare che l'ombreggiamento e la pacciamatura con i resti di potatura sono entrambi fattori limitanti lo sviluppo delle infestanti.

5. La raccolta deve essere manuale

- La raccolta deve essere selettiva e interessare esclusivamente le bacche mature (non quelle verdi o semi mature). Eventuali bacche sovramature raccolte vanno lavorate separatamente.
- La raccolta manuale garantisce l'impiego della manodopera locale e un metodo di raccolta assolutamente compatibile e non aggressivo sulle piante.

6. La lavorazione deve essere artigianale

- Ad esempio, nel caso del caffè lavato, i chicchi di caffè sono estratti dalle bacche artigianalmente, attraverso un delicato processo di fermentazione che inizia entro quattro ore dalla raccolta e dura 24-36 ore. A sbucciatura avvenuta i grani, ancora avvolti da parte della polpa e dal pergamino, sono messi a fermentare in acqua in apposite vasche, per uno o due giorni. Se ben condotta, la fermentazione dona al caffè note aromatiche delicate e un'acidità fruttata. Poi i chicchi sono ripetutamente lavati in acqua corrente.
- Il beneficio umido deve minimizzare i volumi d'acqua utilizzati e recuperarli per non perdere l'attività della microflora ancora attiva, garantendo in ogni momento la non tossicità della medesima.
- È vietato l'uso di sacchi di nylon per coprire il caffè durante la fermentazione.
- Non si mescolano partite a differenti punti di fermentazione.
- Le bucce delle ciliegie di caffè possono essere usate per la produzione di fertilizzante organico.

7.Essidicazione naturale

- Dopo la spolpatura, i chicchi seccano senza forzature fino a quando non raggiungono un livello di umidità finale pari al 9-12%.
- È importante rimuovere i chicchi neri che si evidenziano durante l'asciugatura.
- Il caffè può essere insaccato solo quando completamente asciutto.
- Sui sacchi sarà riportato: nome del produttore, tipo di caffè, data raccolta, numero di lotto

8.Rispetto della cultura indigena e delle differenze razziali e sociali

- L'attività agricola della produzione di caffè deve, come obiettivo, elevare la qualità di vita e il benessere socio-economico dei produttori e lavoratori, permanenti e temporanei, e delle loro famiglie.
- Allo stesso tempo la suddetta attività deve rispettare le realtà indigene e la loro cultura, rispettando il legame che queste hanno con il proprio territorio.
- L'attività dei caficultori deve garantire la non discriminazione in base a origine sociale, nazionalità, sesso, posizione politica, appartenenza a sindacati o altro.
- I figli dei produttori possono saltuariamente aiutare i genitori nello svolgimento delle attività produttive, quando questo rappresenta un'attività educativa e formativa, accompagnata dalla frequenza scolastica. Qualsiasi forma di sfruttamento del lavoro minorile è vietata.

9.Filiera corta

- I produttori del Presidio si organizzano al fine di controllare la filiera del proprio caffè almeno fino al caffè verde (ossia il caffè essiccato e cui è tolto il pergamino, venduto dai produttori sul mercato), essendo quindi protagonisti attivi sul mercato ufficiale e sfuggendo alla dittatura degli intermediari locali.
- È importante limitare dunque il più possibile le intermediazioni commerciali garantendo un maggior controllo della qualità del caffè e del prezzo finale ai produttori e tempi di stoccaggio del prodotto più ridotti.

10.Prezzo giusto e differenziato

- L'alta qualità e l'accorciamento della filiera permettono ai produttori di ottenere un prezzo più remunerativo per il proprio caffè. I singoli produttori devono essere informati delle modalità di acquisto e pagamento del loro caffè e del prezzo finale che questo spunterà sul mercato. Devono anche saper valutare la qualità del loro caffè per poter realizzare una negoziazione basata sulla qualità.
- Il prezzo minimo pagato ai produttori è quello stabilito dal Commercio Equo e Solidale, ma il Presidio lavora per ottenere prezzi superiori, legati all'alta qualità, all'origine e alla tracciabilità del prodotto.

11.Rispetto per l'ambiente

- I produttori utilizzano unicamente pratiche agronomiche che non inquinano l'ambiente.
- I sottoprodotti della lavorazione del caffè (polpa, acquamiele) sono trattati affinché non arrechino danno all'ambiente e, dove possibile, sono trasformati in risorse per la produzione di altri prodotti (es. funghi o lombricompost).
- I produttori realizzano pratiche di gestione dei rifiuti appropriate, al fine di non contaminare l'ambiente circostante le coltivazioni con rifiuti di qualsiasi natura.