

L'impegno di Lavazza per il futuro di Cuba

Dieci centri di produzione per il rinnovamento delle aree meno produttive nella zona orientale di Cuba e 6 milioni di nuove piantine di caffè di alta qualità sono i numeri chiave della prima fase del progetto sviluppato dalla Fondazione Lavazza. Accanto all'impegno volto ad aumentare la produttività delle piantagioni cubane, l'iniziativa prevede di fornire una solida e continuativa formazione alla comunità locale, attraverso la realizzazione di 34 "strutture scuole" per migliorare le competenze di 2.900 agricoltori e 500 tecnici del caffè.

Sono questi i numeri di un progetto triennale avviato nel 2018 dalla Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza in collaborazione con l'organizzazione internazionale non governativa Oxfame le autorità cubane, a beneficio delle comunità di cafficultori nella due zone pilota di Granma e Santiago. Ed è a Santiago che il Vice Presidente Giuseppe Lavazza ha tenuto una Lectio Magistralis presso la Universidad de Oriente dedicata al mercato del caffè e al percorso di sostenibilità dell'azienda con un focus su Cuba, a conferma dell'impegno di Lavazza nei confronti dello sviluppo sostenibile del paese, in festa per celebrare il 500° anniversario di L'Avana.

*In Lavazza definiamo un "buon caffè" solo quello risultato da buone pratiche condotte lungo tutta la filiera, dalla piantagione alla tazzina" – dichiara **Giuseppe Lavazza**, Vice Presidente del Gruppo - "Lavazza è oggi un Gruppo globale che persegue con convinzione gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU : promuovere una crescita economica sostenibile, come da Goal 8, e garantire un impatto sociale positivo sulle comunità in cui operiamo, in particolare le donne, come indica il Goal 5, è alla base della nostra strategia".*



Donne e giovani coltivatori di caffè, i destinatari del progetto a Cuba

La Fondazione Lavazza, che nel mondo ha in essere 24 progetti in 17 paesi a beneficio di 94.000 agricoltori, si rivolge a Cuba in risposta alle ingenti problematiche che il Paese vive da alcuni anni legate alla scarsa produzione nazionale di caffè, a un'insufficiente gestione della qualità del prodotto e alla necessità di rinnovamento delle aree poco produttive. Una situazione che ha un alto impatto sociale, con significative ricadute sulla comunità quali la fuga dei giovani dall'agricoltura e un gender gap sempre più alto a sfavore delle donne. L'impatto positivo del progetto con Oxfam sulla vita delle comunità di cafficultori inizia a leggersi nei volti dei suoi primi beneficiari: i giovani- che con il rafforzamento della filiera del caffè hanno la possibilità di costruire una piccola ma promettente azienda di produzione - e le donne cui si prospetta un inserimento lavorativo con il ruolo di protagoniste dell'azienda e con l'ulteriore conseguenza di una ripartizione più equa dei lavori domestici in famiglia.

A rappresentare al meglio questo nuovo scenario, il celebre fotografo Steve McCurry che ha documentato il progetto di Cuba con scatti che raccontano non solo le attività legate alla produzione del caffè ma anche il legame dell'uomo con il territorio e gli aspetti sociali ad esso correlato. Fin dal 2004 Lavazza collabora con McCurry per la realizzazione di reportage fotografici nei Paesi produttori

di caffè per promuovere il programma di sviluppo sostenibile ¡Tierra! che oggi, anche grazie al lavoro del fotografo, ha assunto la dimensione di un vero e proprio progetto culturale

Lavazza per i 500 anni di L'Avana

Lavazza ha scelto di contribuire alle celebrazioni di L'Avana con una serie di attività dedicate alla capitale cubana e al suo caffè, come il lancio di ¡Tierra! La Habana, un'esclusiva 100% Arabica Cubana, un caffè dal tono intenso, le cui note aromatiche di cioccolato e cereali trasportano tutti i coffee lovers in pieno mood cubano, grazie anche al design inconfondibile della collezione ispirata a colori e icone di Cuba. Lavazza, inoltre, ha portato la sua expertise di oltre 120 anni nel cuore della Capitale cubana., allestendo presso la suggestiva Casa de la Amistad, una versione temporary del suo Training Center, il più grande network di formazione e cultura sul caffè - con 8 sedi in Italia e 47 nel mondo – dedicato a chi lavora nella ristorazione, nella distribuzione e a tutti gli appassionati. Grazie a uno speciale programma di formazione, Lavazza ha condiviso quindi con la comunità locale la propria esperienza centenaria, svelando processi di produzione e tecniche di miscelatura e tostatura ma anche la propria arte nella preparazione dell'autentico espresso italiano e gli ultimi trend nella ricetta. Il progetto prevede inoltre il coinvolgimento di tre storiche caffetterie nel centro di L'Avana – Cafè El Escorial, Cafè America e Cafè del Oriente - per promuovere la cultura del caffè in questa occasione speciale di anniversario.