Dal campo al bar: la filiera del prezzo

coffee-bean-507411-640-c306fe8d

Si fa presto a dire un euro, ma cosa c'è veramente in quella tazzina che porgiamo ogni giorno a clienti indaffarati e per lo più indifferenti? In una "pillola" passata abbiamo provato a calcolare quanto incidono i costi del bar sul prezzo finale. Questa volta invece percorriamo il viaggio del chicco di Coffea a ritroso verso l'origine, la piantagione. Un viaggio che impiega migliaia di chilometri a concludersi e passa attraverso varie mani. Ad aiutarci c'è ancora il caffesperto **Andrej Godina**.

LA BORSA E LA VITA (DEI PICCOLI FARMER)
Il mercato del caffè verde è regolato, a livello internazionale, da due borse merci. La specie botanica Arabica è quotata alla borsa merci di New York, la Robusta alla borsa merci di Londra. Il prezzo che il coltivatore riceve per la vendita della sua produzione è influenzato dalla quotazione di borsa e spesso non segue le logiche di incontro tra la domanda e l'offerta. "In questi ultimi anni il prezzo del caffè è sceso, in taluni casi così tanto che il prezzo pagato al coltivatore di caffè, soprattutto se si tratta di piccole aziende a conduzione familiare, non riesce nemmeno a coprire le spese di produzione" spiega Godina. I piccoli produttori non riescono a sostenere una situazione di deficit imprenditoriale per più di uno o due anni, alla fine dei quali falliscono. Le opzioni che hanno a disposizione non sono molte: chiedere un prestito in banca che non riusciranno a saldare, o emigrare in un altro Paese come gli Stati Uniti o l'Europa. Le nuove generazioni già da tempo fanno di tutto per fuggire da questa situazione senza prospettive per il futuro.

LA FILIERA
Generalmente la filiera del caffè è lunga e frastagliata e comprende, nella versione più lunga, i seguenti passaggi: Produttore, Intermediario (coyote), Wet mill – azienda privata o cooperativa, Dry mill, Esportatore, Importatore, Trader locale, Broker e/o agente, Torrefattore, Distributore, Agente e infine Caffetteria. "Come si può facilmente vedere è una filiera particolarmente frastagliata, lunga e complessa e spesso non socialmente responsabile" dice Godina. Una eccezione a questa situazione è il Brasile, primo produttore mondiale di caffè, dove le aziende produttrici sono molto estese, anche decine di migliaia di ettari, la raccolta avviene con l'utilizzo di macchine, il costo di produzione si

abbatte rispetto a tanti altri Paesi. In casi come questi la filiera del Paese di produzione si accorcia perché nello stesso soggetto si aggregano le figure di produttore, wet e dry mill ed esportatore.

NUMERI SUL CAMPO

Il raccoglitore di caffè, per ottenere un chilogrammo di caffè verde da esportare, deve raccogliere circa 5 chilogrammi di ciliegie fresche dall'albero. Nel caso la lavorazione del caffè preveda il metodo di lavorazione naturale, in cui le ciliegie sono fatte asciugare naturalmente al sole, per ottenere un chilogrammo di caffè verde è necessario averne 2 di ciliegie secche.



DA 1,40 EURO A 140 EURO

(ma qualcosa si perde per strada)

Vediamo ora un esempio (che non vuole essere esaustivo né rappresentativo di tutti i Paesi produttori) di quanto costa un kg di caffè dalla produzione alla vendita al bar.

Prezzo pagato al produttore (caffè in pergamino): 1,40 euro/kg (durante le successive fasi di lavorazione per ottenere il caffè verde esportabile si perde circa il 30% di peso)

Prezzo caffè esportato (caffè verde): 2,00 euro/kg Prezzo caffè verde sul mercato di vendita: 3,20 euro/kg

Prezzo vendita caffè tostato al bar: 17 euro/kg (durante la tostatura il caffè perde circa il 17% di peso)

Prezzo di vendita caffè al bar (espresso): 140 euro/kg

Anna Muzio ha scritto con **Andrea Cuomo** *"Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa"* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online, **coffeando.it**