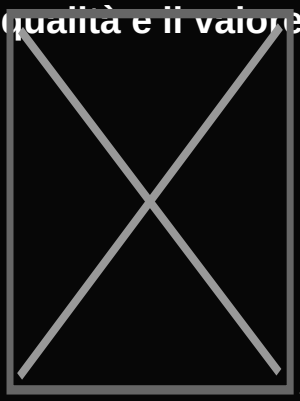
CSC e Amka sostengono le caficultoras del Guatemala

distribuzione-strumenti-coltivazione-5176e41c

Prosegue la collaborazione di Caffè Speciali Certificati con la Onlus attiva in Guatemala con progetti di sostegno rivolti alle donne e l’obiettivo di innalzare la qualità e il valore del caffè prodotto.



«Il contributo di Amka e CSC è molto utile per me e per la mia famiglia perché finalmente posso dedicarmi a migliorare la qualità del caffè che coltivo nel mio piccolo appezzamento, invece di fornire solo manodopera ai proprietari delle grandi piantagioni» - **Gabina Velázquez Salazar** , piccola produttrice.

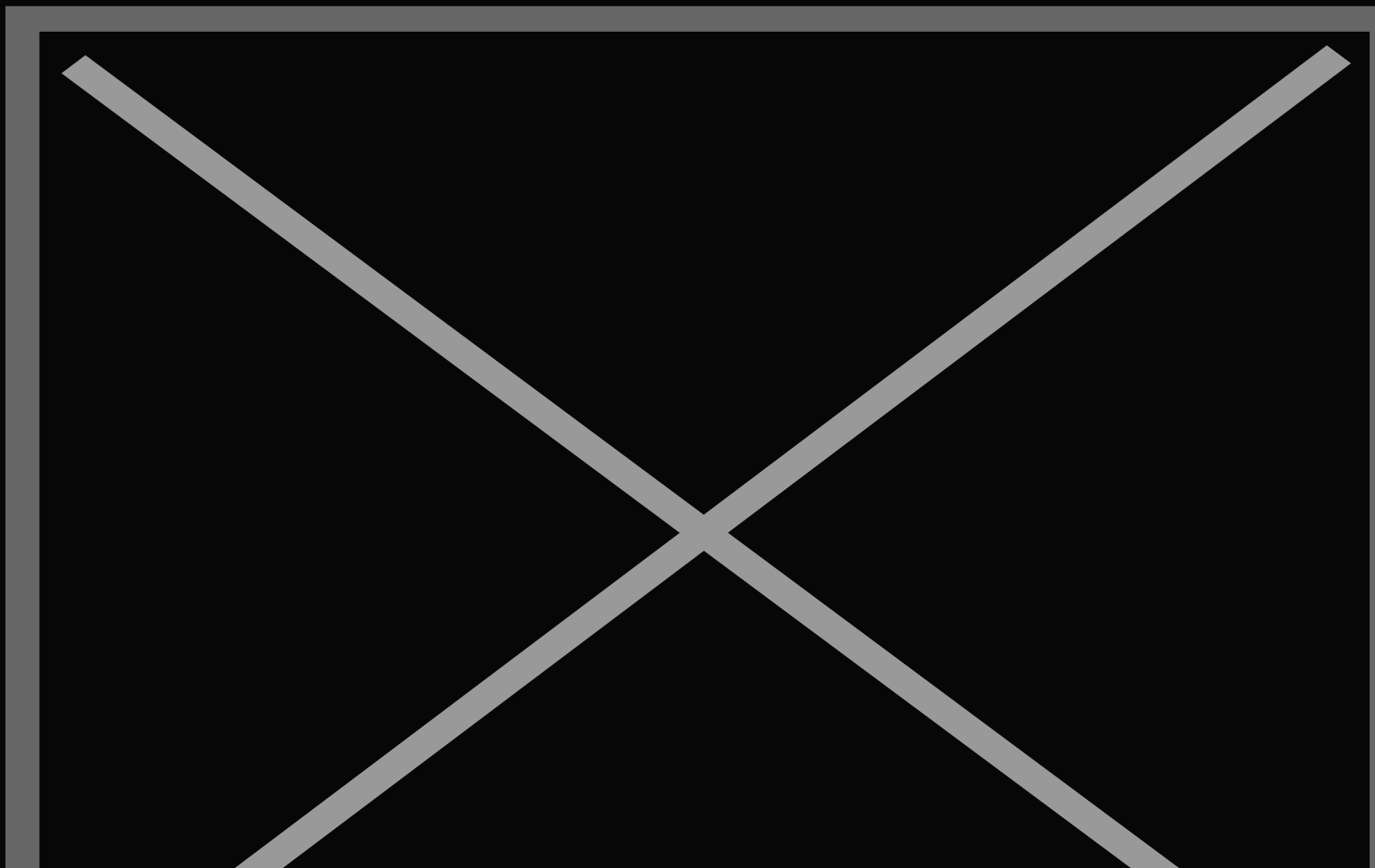
Da sempre CSC destina parte del suo bilancio ad aiuti alle comunità agricole dei Paesi produttori: da due anni collabora con l’associazione Amka Onlus che **promuove progetti di sostegno in una terra che è un riferimento per il caffè di qualità**: il Guatemala. Ha contribuito alla messa a dimora di piante forestali e da frutto e al miglioramento delle condizioni di vita e di salute grazie a un più facile accesso al cibo a nove comunità. Quindi ha compiuto un ulteriore passo nel dipartimento di Huehuetenango, Regione di Huista, che vive il triste paradosso di tante terre del caffè: è famosa nel mondo per la qualità dei suoi prodotti, ma estremamente povera per l’assenza di mezzi e opportunità per valorizzare questa risorsa e lo sforzo dei suoi piccoli produttori.

Accanto alle donne

Hanno partecipato al nuovo progetto, il cui obiettivo è **favorire l'importazione di caffè a un prezzo giusto e restituire dignità alle indigene dedite alla coltivazione del caffè** (le caficultoras), 80 donne che hanno ricevuto un supporto alla semina, alla commercializzazione e sono state coinvolte in percorsi di formazione per favorire la crescita economica e il rafforzamento sociale. Il caffè del primo raccolto è stato inviato a CSC che ha confermato la buona qualità del prodotto di base e la necessità di lavorare per il miglioramento delle diverse fasi di lavorazione: un cammino che si percorrerà insieme. Dalla sua fondazione 25 anni fa, infatti, Caffè Speciali Certificati collabora con i produttori aiutandoli a intraprendere un **percorso di miglioramento delle pratiche agronomiche** e della successiva lavorazione al fine di migliorare costantemente la qualità del caffè.

Obiettivo qualità

La seconda parte del progetto ha preso il via lo scorso giugno con incontri mirati al miglioramento delle competenze nella coltivazione del caffè e la **crescita personale delle donne attraverso la discussione di tematiche legate alla sicurezza alimentare e al rafforzamento del loro ruolo in ambito produttivo ed economico**. Le 80 caficultoras hanno ricevuto il necessario per la coltivazione di piccolo appezzamento di piante in grado di produrre circa 2 quintali di ciliegie e utensili per la potatura. Il programma prevede azioni di sviluppo agricolo diversificate con la messa a dimora anche di alberi da frutta (in collaborazione con Treedom), utili alla coltivazione del caffè in quanto svolgono un ruolo importante per il miglioramento del terreno e per l'ombreggiamento.



Nuovo raccolto

Nel mese di dicembre ha preso il via la raccolta del caffè: al suo arrivo sul mercato daremo notizia della nuova origine “in rosa” di Caffè Speciali Certificati, e dei passi compiuti nel solco della qualità e della collaborazione con Amka a sostegno delle coltivatrici del dipartimento di Huehuetenango, contente dei primi passi compiuti, come testimonia Gabina Velázquez Salazar, piccola produttrice: *«Il contributo di Amka e CSC è molto utile per me e per la mia famiglia perché finalmente posso dedicarmi a migliorare la qualità del caffè che coltivo nel mio piccolo appezzamento, invece di fornire solo manodopera ai proprietari delle grandi piantagioni. Amka è la prima istituzione che prende in considerazione noi donne; in famiglia adesso possiamo iniziare a dare il nostro contributo. Anche nella comunità mi sento più importante, perché posso concorrere al benessere della famiglia e della mia comunità. Spero che il programma con CSC duri nel tempo e ci accompagni fino a quando ci sentiremo forti e in grado di gestire autonomamente il processo di produzione e di vendita di un prodotto di qualità».*

Si tratta di un cammino che Caffè Speciali Certificati ha nel suo DNA: da 25 anni, infatti, **promuove una cultura del prodotto che coinvolge tutta la filiera**. Ogni caffè che ha sulla confezione il bollino CSC (un vero marchio di qualità) c’è una storia fatta di luoghi, persone, consuetudini e caratteristiche organolettiche che lo rendono unico: una certezza per il torrefattore e un patrimonio di grandissimo valore da trasmettere a chi lo consuma, al banco bar come a casa.