In Toscana nasce una nuova torrefazione socialmente responsabile

tazzina-caffe-2361bb9b

Un’impresa sociale, un’impresa di caffè innovativa e una storica torrefazione del territorio si mettono insieme perché hanno un progetto comune: fare caffè buono nel solco della qualità e della responsabilità sociale. Si scambiano competenze ed esperienze, ed ecco che nasce un nuovo impianto di tostatura “condiviso”, a servizio di 3 realtà diverse, che abbattere costi e sprechi, beneficia di uno scambio continuo, di idee e spunti, e impiega persone in difficoltà.

È la neonata torrefazione negli spazi di Molin del Piano (in provincia di Firenze) della **Torrefazione Magnelli**, in cui **Anna Caffè** lavora alla tostatura del caffè e al confezionamento di cialde e miscele, impiegando persone in situazione di svantaggio sociale e lavorativo, e **b.farm** fornisce le proprie competenze in materia di tostatura e controllo qualità, oltre a servirsi di Anna Caffè per tostare qui tutti i propri caffè.

«Di questi tempi fare sinergia è diventato fondamentale – dichiara **Margherita Magnelli**, proprietaria dell’omonima torrefazione e degli spazi che ospitano il progetto – *perché dà la possibilità si scambiare spazi e competenze. È un effetto moltiplicatore: della qualità, del lavorare bene, della crescita della propria azienda. La condivisione è crescita, a prescindere dalla congiuntura economica».*

«Il nostro è un modello di impresa diverso – aggiunge **Mattero Tagliaferri**, co-founder e coordinatore del progetto Anna Caffè – *perché crediamo che la responsabilità sociale sia il vero volano per ogni tipo di impresa. Un’azienda che lavora con coscienza sociale, funziona anche economicamente. La nostra scommessa è dire che nessuno che si trova in una situazione di disagio, temporanea o permanente, è inutile nel circuito economico perché chiunque abbia avuto un problema, se inserito nel giusto contesto è produttivo. Il lavoro è la porta di ingresso nel mondo, in ogni momento della vita».*

«Per noi è la prima applicazione su larga scala del nostro nuovo modello di business e della nostra coffee idea, fare caffè buono per tutti - conclude **Samuele Bonacchi**, co-founder di b.farm e Mastro tostatore dell'azienda. *La nostra mission è ampliare costantemente le nostre conoscenze in materia di caffè e metterle a disposizione di chiunque voglia lavorare in questo settore, e soprattutto voglia farlo in modo socialmente responsabile. E poi fare prodotti buoni per tutti: il che significa utilizzare caffè coltivato in modo socialmente responsabile, tostarlo con gli stessi criteri e fare prodotti buoni, a 360 gradi. Per noi è l'unico modo per fare impresa, e si sta rivelando un'intuizione vincente».*

Dall'inizio del progetto sono stati già effettuati **due inserimenti di accompagnamento socio-lavorativo** grazie ai progetti E.L.I.C.A. e ATTIVI della Regione Toscana, ed è stata assunta una persona svantaggiata ai sensi della legge 68/99. Ogni mese **si producono già circa 20 tonnellate al mese** ma la produzione è già in crescita. In loco il caffè viene anche miscelato e confezionato, anche in cialde ese, e spedito. È già in progetto di ampliare lo spettro delle lavorazioni, con l'acquisto di una barattolatrice, e di silos automatizzati per la miscelazione. Con nuove possibilità di lavoro.

Anna Caffè è anche **"reduce" da tre recentissimi premi consegnati** dalla Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia: Premio Torrefazione Socialmente Responsabile "per l'apporto di valore in termini di responsabilità sociale al prodotto e l'attenzione all'approvvigionamento da **piantagioni sostenibili**" e due premi per due caffè tostati proprio in questo nuovissimo stabilimento: premio Espresso Socialmente Responsabile con Tucano e premio miscela a prevalenza canefora sempre con Tucano.

b.farm invece - con la sua microroastery specialty b.house Coffee Experience che si trova a Quarrata (PT) - si è aggiudicata invece **due premi per due caffè speciali**, sempre nella stessa giornata: caffè filtro Specialty 90+ con Wush Wush e caffè monoporzionato Specialty con Finca Alfolì in cialda in carta TEN.