



ISSN: 2038-3282

Pubblicato il: 8 Gennaio 2010

©Tutti i diritti riservati. Tutti gli articoli possono essere riprodotti con l'unica condizione di mettere in evidenza che il testo riprodotto è tratto da www.qtimes.it

Registrazione Tribunale di Frosinone N. 564/09 VG

**Italian cooperation in Guatemala: the Program “cafeycaffè”
La cooperazione italiana in Guatemala: il Programma “cafeycaffè”**

di Chiara Foglietta

Direzione generale Cooperazione e Sviluppo
Ministero degli Affari Esteri

Abstract

La coltura guatemalteca costituisce un'attività economica importante per più di 75.000 coltuttori, dei quali il 78,81% sono rappresentati da piccoli produttori. Diffusa in venti dipartimenti del Paese, apporta secondo le stime della Banca del Guatemala, il 4% del PIB grazie all'esportazione di un prodotto di alta qualità, molto apprezzato a livello mondiale.

Il settore del caffè in Guatemala interessa circa 750.000 lavoratori dell'area rurale, che sopravvivono grazie all'impiego nelle aziende di caffè ed alla produzione di alimenti di base. Per questo risulta evidente, specialmente in questo ambito una forte mobilità sociale legata alle entrate familiari dovute a questo prodotto, nelle quali la partecipazione del genere femminile è diventata fondamentale nel quadro dell'economia rurale.

Parole chiave: cooperazione italiana, Guatemala, programma “cafeycaffè”

Il programma “cafeycaffè”

La cafficoltura guatemalteca costituisce un'attività economica importante per più di 75.000 cafficoltori, dei quali il 78,81% sono rappresentati da piccoli produttori. Diffusa in venti dipartimenti del Paese, apporta secondo le stime della Banca del Guatemala, il 4% del PIB grazie all'esportazione di un prodotto di alta qualità, molto apprezzato a livello mondiale.

Il settore del caffè in Guatemala interessa circa 750.000 lavoratori dell'area rurale, che sopravvivono grazie all'impiego nelle aziende di caffè ed alla produzione di alimenti di base. Per questo risulta evidente, specialmente in questo ambito una forte mobilità sociale legata alle entrate familiari dovute a questo prodotto, nelle quali la partecipazione del genere femminile è diventata fondamentale nel quadro dell'economia rurale.

Inoltre, l'uso attuale delle terre interessate dalle piantagioni del caffè, rappresenta l'elemento principale di protezione e conservazione dei suoli, delle acque e della biodiversità di una grande percentuale delle aree del Paese, dal momento che la produzione di caffè in cooperative con piante da ombra costituisce la copertura boschiva artificiale più importante del Guatemala.

Approfittando dei vantaggi comparativi e competitivi che la cafficoltura guatemalteca rappresenta nel mondo del caffè di qualità, durante l'anno 2002 si è sviluppato a livello di governo il “Plan de Competividad de la Caficultura”, che definisce come obiettivo strategico “Consolidare l'integrazione della catena produttiva del caffè per favorire la competitività del settore”.

Questa pianificazione nella visione di lungo periodo, si inquadra nei sei assi strategici seguenti: conoscenza dei mercati; mercato e commercializzazione; sviluppo sostenibile; finanziamento; diversificazione delle entrate e rafforzamento istituzionale.

Lo sviluppo e la realizzazione di queste azioni strategiche vengono attuate dall'Associazione Nazionale del Caffè (ANACAFE), organo preposto alla cafficoltura in Guatemala.

ANACAFE è una entità di diritto pubblico, non lucrativa, fondata nel 1969, costituita dai produttori di caffè guatemaltechi ai quali assicura assistenza tecnica nell'ambito della coltivazione, della ricerca, del controllo dei mercati e dei prezzi internazionali del prodotto e inoltre è l'Ente Nazionale di riferimento, incaricato della promozione a livello internazionale dei caffè del Guatemala.

L'Associazione fornisce numerosi servizi ai produttori, interessando tutto il processo di produzione del caffè, dalla coltivazione alla tazza: assistenza tecnica; processamento e trasformazione; produzione e vendita di materiale vegetale certificato; definizione di nuove miscele e commercializzazione interna; formazione e trasferimento di tecnologia; autorizzazione e controllo delle esportazioni e analisi di suoli, piante e acqua.

Negli ultimi anni la caduta del prezzo del caffè verde sul mercato mondiale ha determinato una grave situazione di crisi del settore che, nei Paesi dell'America Centrale e Caraibica ha colpito prevalentemente la redditività dell'azienda agricola familiare, provocando un forte aumento della povertà rurale. Da questa crisi questi Paesi stanno faticosamente uscendo, grazie soprattutto alla elevata qualità dei caffè coltivati e prodotti, che lentamente stanno riconquistando mercati compromessi.

Il programma “Rete Regionale per l'appoggio ai piccoli produttori di caffè nella Regione Centroamericana e Caraibica” finanziato dal Ministero degli Affari Esteri italiano e iniziato nel

settembre 2007, ha avuto come principale finalità, accrescere la qualità del caffè gourmet in Centro America e migliorare le condizioni di vita dei piccoli produttori di caffè, riducendone la vulnerabilità socio-economica e culturale, aumentando così la sostenibilità della coltivazione.

Il progetto si è proposto come esperienza pilota in sei Paesi produttori di caffè Centro Americani e Caraibici ¹: Guatemala, Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica e Repubblica Dominicana; sviluppando una produzione sostenibile di caffè di alta qualità.

La creazione di una Rete a livello Regionale² ha favorito lo scambio e la condivisione di molteplici esperienze tra tutti gli attori della catena produttiva del caffè dei diversi Paesi interessati (produttori, enti locali, enti istituzionali centroamericani, enti internazionali di cooperazione, torrefattori, università ecc...) ed ha favorito la commercializzazione del prodotto, attraverso una intensa attività di promozione.

Nei due Paesi Pilota, Repubblica Dominicana e Guatemala, ha favorito:

- la riorganizzazione della filiera produttiva del caffè nelle aree pilota con particolare attenzione agli aspetti produttivi e al controllo della qualità del prodotto;
- la definizione e realizzazione di una strategia commerciale e di marketing del caffè di qualità;
- la valorizzazione e promozione del territorio e della cultura locale attraverso l'identificazione di aree adatte ad una produzione di eccellenza.

La realizzazione del Programma è stata affidata all' 'Istituto Agronomico per l'Oltremare' di Firenze, in collaborazione con le organizzazioni italiane "Fondazione Slow Food per la Biodiversità" e l'Organizzazione non Governativa "Unità e Cooperazione per lo Sviluppo dei Popoli" (UCODEP), e gli enti locali centroamericani e caraibici³.

La strategia, adottata durante la realizzazione del Progetto, ha previsto il coinvolgimento dei vari attori dell'intera filiera del caffè, dalla produzione alla commercializzazione del prodotto.

A tale riguardo è stata presa a riferimento l'esperienza italiana nel campo della promozione dei prodotti tipici locali, nella logica di una valorizzazione del prodotto e dell'intero territorio, favorendone la promozione e la tutela delle risorse ambientali.

La strategia del Progetto si è basata sui seguenti punti:

- produzione e garanzia di un caffè di qualità attraverso: l'identificazione di disciplinari in collaborazione con i produttori, in grado di vincolare gli stessi a precise norme di produzione; l'omogeneità e la qualità del prodotto finale; il rispetto dei sistemi tradizionali

¹ I Paesi oggetto del presente Programma generano il 32% del totale della produzione americana.

² La Rete Regionale conta con un sito web, www.cafeycaffe.org, come principale strumento di intercambio.

³ il Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA) e l'Asociación Nacional del Café (ANACAFÉ) del Guatemala, il Consejo Dominicano del Café (CODOCAFE') della Repubblica Dominicana, l'Instituto Hondureño del Café (IHCAFÉ) dell' Honduras, il Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) del Nicaragua.

- di produzione attraverso l'applicazione di pratiche colturali a basso impatto ambientale;
- tutela della agro-biodiversità rafforzando il sistema agro-forestale tradizionale.

I beneficiari diretti sono stati i produttori delle associazioni identificate nelle aree d'intervento, circa 3.000, insieme a torrefattori e consumatori finali, che hanno ottenuto una varietà più ampia di opzioni di caffè di alta qualità.

Il Programma ha contribuito all'incremento della qualità del prodotto finale mediante:

- l'adozione di migliori pratiche nella raccolta, nella trasformazione e nel processo di essiccazione dei caffè lavati;
- la valorizzazione del territorio favorendo la diversificazione agricola e la riconversione della filiera produttiva e commerciale del caffè;
- la conservazione dei sistemi tradizionali di produzione;
- l'identificazione ed applicazione di nuove tecnologie, che permettono di riciclare i sottoprodotti della lavorazione del caffè e rispettare l'ambiente;
- valorizzazione e promozione territoriale al fine dell'identificazione di itinerari turistico-gastronomici collegati con la cafficoltura;
- rafforzamento della capacità di pianificazione agricola e di valorizzazione del territorio degli Enti Locali ed aumento delle competenze tecniche nelle zone Centroamericane coinvolte nel programma, attraverso scambi di esperienze (scambi Sud-Sud);
- rafforzamento delle associazioni di produttori, che in ciascun Paese promuoveranno per i loro soci la riorganizzazione produttiva e commerciale della filiera del caffè e le reti locali di promozione territoriale;
- la promozione della partecipazione e l'aumento della visibilità delle donne produttrici di caffè.

I contatti stabiliti attraverso l'attività di sensibilizzazione e di formazione, con l'appoggio della Rete Regionale e la semplificazione dei contatti commerciali tra produttori ed acquirenti europei ed americani, ha permesso, inoltre, l'incrocio tra offerta differenziata di caffè e la domanda, incrementando in maniera significativa il valore del prodotto ed i redditi dei produttori coinvolti nel Progetto.

Per quanto riguarda la promozione della partecipazione e l'aumento della visibilità delle donne produttrici di caffè il programma riconosce, appoggia ed incentiva la partecipazione attiva delle donne in tutti gli aspetti della catena produttiva del caffè, dalla coltivazione fino alla tazza, valorizzandone il loro lavoro e le loro produzioni.

Il nuovo ruolo delle donne in Guatemala

Superata la grave situazione di crisi del settore caffeicolo degli ultimi anni, nelle aree rurali Centro Americane appare sempre più evidente il ruolo decisivo che le donne legate al prodotto caffè hanno raggiunto, in parte dovuto alle nuove esigenze maturate nell'ambito dell'economia familiare e nelle differenti attività in campo agricolo e commerciale.

Se da una parte questo grande sforzo non viene riconosciuto e sopporta una forte esclusione sociale ed economica, dall'altra le donne produttrici, lentamente si stanno liberando da questi pregiudizi, partecipando sempre più attivamente a diverse attività economiche per aumentare le entrate, assumendo ruoli di dirigenza nella gestione delle organizzazioni e nella identificazione delle problematiche e delle soluzioni per risolverle. Il caffè si sta dimostrando un importante motore di sviluppo e di grande supporto al miglioramento del loro tenore di vita, inteso come un maggiore coinvolgimento delle stesse nella valorizzazione di un prodotto di qualità

Le principali informazioni della partecipazione delle donne in ambito rurale caffèicolo a livello Centro Americano si riassumono principalmente nei seguenti punti:

- le donne hanno una grandissima partecipazione nella gestione del minifondo, nel quale si produce la maggior parte degli alimenti per il consumo interno della unità familiare. Le donne lavorano in ambito agricolo nelle attività legate alla semina, alla fertilizzazione, alla sarchiatura, alla raccolta, all'allevamento degli animali ed alla raccolta dei foraggi.
- il deterioramento del livello produttivo ha portato le donne ad aumentare la partecipazione nell'attività economica, come strategia di sopravvivenza del gruppo familiare. La sua partecipazione risulta eterogenea e molto dipende dalla struttura interna, dalla grandezza della parcella produttiva, dalla tecnologia utilizzata e dalle tradizioni culturali.
- le famiglie contadine povere hanno una sempre maggiore dipendenza dalle entrate che apporta il lavoro femminile.

Durante lo stage che chi scrive sta svolgendo nell'Unità tecnica centrale della "Direzione Generale cooperazione e sviluppo del Ministero degli Affari Esteri" di Roma, è stato visitato per 10 giorni il Guatemala partecipando all'identificazione di cooperative all'interno delle quali le donne hanno un ruolo attivo nella produzione del caffè.

Della breve esperienza è interessante riportare la situazione di un gruppo di donne che svolge il proprio ruolo con intraprendenza e determinazione.

L'associazione Ijatz⁴, che vuol dire seme in kaqchikel, una lingua maya, si trova a San Lucas Toliman, un municipio di 22.300 abitanti situato ai piedi del Vulcano Toliman, nell'estremità sud-est del Lago Atlitlan.

L'associazione è composta da 75 soci, 40 uomini e 35 donne, nata nel 1985, produce caffè di alta qualità, una parte del quale è organico. Coltivano varie qualità di caffè (tipica, bourbon, caturra) che vendono alla Parrocchia di San Lucas, la quale compra la maggior parte dei caffè dei piccoli produttori locali (per aiutarli lo compra a 200 quetzales, qualsiasi sia il prezzo del caffè), lo tosta e lo vende negli Stati Uniti e tramite il mercato equo e solidale.

La cooperativa, inoltre, è impegnata nel rispetto dell'ambiente: gestisce le acque fluviali, coltiva erbe medicinali, esegue l'analisi del suolo grazie ad Anacafè e vuole aumentare la produzione di caffè organico.

A causa della crisi del caffè, a partire dal 1999, un gruppo di donne inizia ad organizzarsi nella gestione di un ristorante. Inizialmente non guadagnano nulla perché quello che guadagnano lo reinvestono nella costruzione di cucina e salone, Quando l'attività inizia ad avviarsi chiedono un

⁴ asociacionijatz@gmail.com

prestito alla cooperativa, ma l'iniziativa porta molte di loro ad abbandonare l'attività, così da 20 rimangono solo in 7 donne.

In 4 mesi, prima della scadenza, restituiscono il prestito con gli interessi e alcune donne tornano.

Le donne, oltre a gestire autonomamente il ristorante, partecipano a tutto il ciclo del caffè ed inoltre ricevono, tramite ANACAFE', formazione ed educazione alimentare sui piatti tipici, sul servizio al cliente, su come minimizzare i costi e stabilire il prezzo dei piatti ma anche una formazione sui loro diritti.

Il ristorante non solo si autosostiene ma il gruppo di donne lascia un capitale come garanzia per il ristorante e dà il 5% del guadagno all'associazione.

I loro obiettivi futuri sono: l'apertura di una caffetteria con una tostatrice per tostare il caffè e venderlo; l'apertura di un negozio di prodotti artigianali e la ristrutturazione del ristorante con la chiusura del patio e la costruzione di un parcheggio.

Visitando questa cooperativa, oltre ad aver assaggiato i loro buonissimi piatti, ho percepito la voglia e la determinazione che queste donne mettono nel loro lavoro che permette di aumentare le entrate familiari, di migliorare la vita dei loro bambini ma, anche di affermare nella società "maschilista" del Guatemala, la forza e il ruolo delle donne.