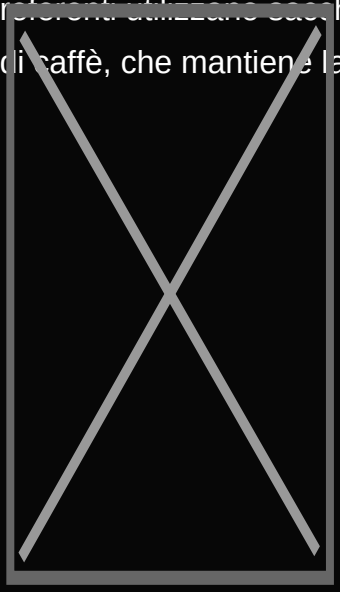
# Con CSC nell’India del caffè, un Paese a due velocità

raccolta-0f8a146f

**L’India del caffè** è un immenso Paese a due velocità da un punto di vista produttivo, lavorativo, sociale e, per il raccolto 2018-2019, di quantità e qualità del prodotto: questa è la rapida “istantanea” scattata da alcuni rappresentanti di **CSC - Caffè Speciali Certificati** che hanno visitato il cuore caffeicolo del quinto produttore di caffè al mondo. Il sopralluogo periodico nelle terre d’origine ha il compito di verificare il livello di qualità della produzione, le infrastrutture, ma soprattutto di mantenere un rapporto diretto con i produttori, che si protrae da molti anni con reciproca soddisfazione. Guidati dal responsabile dell’area, Enrico Romano di C.B.C., hanno partecipato al viaggio alcuni membri dell’Associazione: Serena Nobili di Dini Caffè, Vittorio e Alessandra Barbera di Barbera 1870, Graziano Carrara di Carrara Coffee Agencies, Fabio Dotti di Caffè Agust, Marie Luise Millemaci di Blaser Trading.

**Scelte premiate** - Impegnarsi per ottenere un prodotto di qualità o cedere alla forza delle grandi multinazionali che lavorano in borsa? E’ una domanda che molti produttori si sono posti. La prima scelta oggi offre margini soddisfacenti anche in un mercato come l’attuale, in cui la sovrapproduzione di Brasile e Vietnam ha portato le quotazioni del caffè a valori minimi. “C’è una netta differenza tra i caffè commerciali e quelli di piantagione - spiega Enrico Romano -: per i primi, quotati in borsa, la qualità ha un’importanza relativa. Ciò che conta sono alte quantità e basso prezzo: chi ha scelto questa strada (mi risulta la maggioranza) lo dimostra con piantagioni meno curate, come pure il prodotto finale e la qualità di vita dei contadini. C’è poi chi ha deciso con lungimiranza di puntare su un prodotto con caratteristiche organolettiche superiori alla media e trova un mercato ricettivo a fronte di un prodotto di qualità con un costo maggiore. Frequentiamo da più di vent’anni alcuni produttori e possiamo affermare che CSC li ha aiutati a fare una decisa scelta di campo e a innalzare la qualità del caffè attraverso la collaborazione reciproca. Un vantaggio che ricade positivamente anche sulla vita dei lavoratori. Si tratta di produzioni medio-piccole, dove la cura prende il via con potature regolari, la realizzazione di ombreggiature che migliorano la qualità dei caffè, la cura meticolosa in fase di

raccolta (picking selettivo) e delle successive lavorazioni. Per la spedizione da quest’anno i nostri referenti utilizzano sacchi grain pro, un imballaggio studiato per la conservazione ottimale dei chicchi di caffè, che mantiene la qualità a livelli costanti tutto l’anno”.



**Il clima e il raccolto** - L’India si è mostrata a due velocità anche nel raccolto.

Due anni fa la siccità causò un forte stress alle piante, la scorsa estate le piogge monsoniche hanno portato alluvioni e in alcune zone le ripercussioni sono state importanti.

La prima tappa del viaggio è stata presso la piantagione di Vellakadai, nello stato di Tamil Nadu, nel cuore della catena degli Western Ghats. Sulla parte apicale di uno dei rilievi delle Shevaroys Hills, tra 1300 e 1600 metri si trova la piantagione, che in alcune aree è ombreggiata dai mandarini che arrivano a maturazione insieme al caffè. Il raccolto viene fatto con grande cura, scegliendo le ciliegie più mature, dopodiché il prodotto è spolpato, fermentato, lavato e asciugato al sole su un patio di mattoni; il contributo delle donne è importante in tutte le fasi della lavorazione. Qui il raccolto è rimasto costante e di buona qualità; il risultato è un arabica dolce di buon corpo, con una leggera acidità, particolarmente gradevole in espresso.

I rami si presentavano carichi di bacche rosse, a indicare un raccolto ricco per quantità e qualità nelle piantagioni di Raigode e Fairland, seconda tappa, nella parte meridionale dello stato di Karnataka, distretto di Kodagu, di proprietà della compagnia BBTC. La collaborazione con queste piantagioni iniziò 20 anni fa con Roy Machia, primo referente per CSC. “Il nostro sforzo fu di convincerlo a preparare un caffè adatto alle nostre esigenze - prosegue Enrico Romano -; un impegno che ha dato frutti eccellenti anche grazie alle continue cure: sono state messe a dimora nuove piante di arabica eliminando quelle malate, rafforzata l’ombreggiatura ed effettuate drastiche potature. Questi interventi hanno dato ottimi risultati”. Raigode fornisce un robusta di qualità Parchment AB che cresce tra 850 e

950 metri e offre un risultato in tazza sorprendente, che unisce un buon corpo a un’assoluta pulizia e mancanza di difetti. Fairland seleziona un ottimo caffè arabica lavato che cresce all’ombra nella fitta giungla indiana tra i 900 e i 1070 metri. In bocca è piacevole, dal gusto delicato di cacao che persiste nel retrogusto.

L’ultima visita è stata a Jacob Mammen, proprietario delle piantagioni della Badra Estate and Industries LTD, sulle colline del Bababudangiri, nei Ghats occidentali. Qui le piogge monsoniche hanno causato danni importanti e l’anno in corso si presenta scarso nella quantità, ma di qualità eccellente. I caffè arabica, coltivati tra 1000 e 1500 metri, presentano in tazza un corpo pieno e rotondo, un gusto pulito, con un’acidità raffinata e un bouquet aromatico floreale. La robusta cresce a un’altitudine maggiore di quanto avvenga in altri Paesi: presenta un corpo pieno, note intense di cioccolato e nocciola tostata, retrogusto persistente e gradevole, senza le sgradevoli note legnose e terrose che spesso si accompagnano a questa varietà.

E’ stato un viaggio con luci e ombre, ma a conti fatti le prime prevalgono, grazie alla qualità dei prodotti e all’ottimo rapporto con i produttori, che prosegue da anni ed è uno dei fattori più importanti per Caffè Speciali Certificati. Dopo accurati controlli delle campionature allo sbarco, questi caffè con un’origine e una storia, potranno meritare quel vero marchio di garanzia che è il bollino CSC.