Caffè: a rischio il futuro dell’oro nero?

caffe-a-rischio-1-5bf2e574

Tempo fa il sito della BBC usciva con un titolo ad effetto: in futuro berremo un caffè sempre più cattivo a causa dei cambiamenti climatici? Oggi potremmo andare oltre chiedendoci: in futuro avremo ancora caffè da bere? La situazione di una delle materie prime più utilizzate (e amate) al mondo è critica, e la pandemia non aiuta. Come ci spiegano due tra i maggiori importatori di caffè verde, entrambi triestini. “La pandemia sta causando problemi nell’offerta e nella domanda – spiega *Theresa Sandalj di Sandalj Trading Company* –. Nella produzione le criticità si trovano a ogni passaggio della filiera. A livello agricolo, molte farms che fanno la raccolta a mano contano sulla mano d’opera di Paesi confinanti: con le frontiere chiuse si è bloccato l’afflusso di lavoratori stagionali e il rischio è che le drupe siano lasciate sulle piante di caffè. Ci sono difficoltà a trasportare il caffè raccolto alle mills e ai porti e in Paesi senza sbocco sul mare come il Rwanda l’irrigidimento dei controlli alle frontiere sta causando ritardi notevoli. I piccoli e medi esportatori, che per ottenere i prestiti bancari necessari ad acquistare il caffè presentano i contratti di vendita già stipulati, con l’incertezza nei consumi non riescono a chiudere anticipatamente lo stesso numero di contratti di prima. I produttori di caffè specialty, con la crisi economica nei Paesi consumatori, corrono il rischio che i torrefattori preferiscano acquistare caffè più economici”. Le aree più in difficoltà sono al momento il Centro America e l’India, come conferma Alberto Polojac, titolare di Imperator. “Il Brasile ha una struttura solida, molto meccanicizzata e produttori più grandi, quindi nonostante la situazione molto pesante nelle grandi città, il mondo del caffè sembra sotto controllo. Il Centro America invece soffre anche di un problema storico di infrastrutture carenti: il caffè di un piccolo produttore per arrivare al porto impiega anche quattro settimane. Al momento poi c’è grande preoccupazione per l’India”. “Credo che tutte le fasce di popolazione a rischio siano sofferenti: è importante fornire supporto ai piccoli imprenditori e agricoltori che hanno spesso meno strumenti rispetto ai grandi” conclude Sandalj. Qual è la situazione nei bar? Secondo Polojac “Siamo in ripresa, ma manca ancora un 40% di entrate, specie per il bar all’italiana che ha sempre puntato sui volumi e sul consumo veloce. Il cliente non vive più il bar allo stesso modo, la voglia di consumo rimane ma si sposta sul bar di quartiere, sul take away e i consumi casalinghi. È stato lungimirante chi ha coltivato anche un pubblico locale. In questa situazione è necessario reinventarsi: l’estate darà un po’ di ossigeno, ma occorre dare più spazio all’online, all’e-commerce,

cercare sbocchi diversi. E investire in comunicazione. Il mercato dei porzionati ad esempio sta andando molto bene, e potrebbe essere un'opportunità"". "I volumi in Italia per il settore Ho.Re.Ca. si sono leggermente ridotti a causa della flessione del turismo, però molti dei nostri clienti italiani lavorano anche bene all'estero e quindi compensano – dice Sandalj –. Abbiamo onorato tutti i nostri contratti di acquisto con i produttori e continuiamo a cercare caffè speciali di nuovo raccolto. Stiamo anche fornendo consulenza su sviluppi alternativi di mercato, take away e consumo casalingo. All'estero la crisi del consumo del caffè si è sentita un po' meno poiché i consumatori erano già abituati al *take away*". Tutto ciò si inserisce in una situazione di prezzi all'origine ai minimi storici "della quale il torrefattore spesso non è a conoscenza, con poca lungimiranza secondo me" conclude Polojac