Doña Lucero, a supporto delle donne produttrici di caffè in Guatemala

20230214163354amka-csc-guatemala-ciliegiecaffecopia-fa1d9924

Sin dalla sua nascita, nel 1996, **CSC - Caffè Speciali Certificati** - si pone l'obiettivo di **promuovere la qualità e la cultura del caffè di pregio**, facendo fronte comune nella realizzazione di un prodotto di qualità superiore certificata. Da sempre il Consorzio destina parte del suo bilancio ad aiuti alle comunità agricole dei Paesi produttori. Lo ha fatto in El Salvador e in Perù e da due anni è impegnata a Petatán, regione di Huehuetenango, nel Nord Ovest del Guatemala insieme ad Amka nello **sviluppo del progetto sociale doña Lucero**.

Un lavoro intenso che in soli due anni ha permesso di **produrre un caffè con caratteristiche di eccellenza** che hanno superato le attente analisi del Consorzio e ottenuto la certificazione di **Caffè Speciali Certificati**. Ciò ha permesso di riconoscere un giusto compenso al percorso di impegno e di sacrificio delle 80 donne coinvolte nel progetto. Per entrambe le parti tutto ciò rappresenta una grande soddisfazione.

Da parte di CSC è stato **Graziano Carrara**, che per il Consorzio segue i produttori del Centro America, a coordinare le operazioni del progetto doña Lucero, un'opera che si è svolta da remoto a causa delle limitazioni legate al covid. *«Si è trattato di un lavoro lungo e molto impegnativo – afferma -: la lavorazione del caffè è una pratica complessa, che richiede tempi e procedure precise. Con l'aiuto di Amka e di un esportatore guatemalteco con cui lavoro da molti anni, abbiamo spiegato alle donne cosa volevamo da loro e come ottenerlo, coordinando i tempi di raccolta, di fermentazione, di asciugatura fino alla consegna del caffè a chi si è occupato della selezione e di ogni passaggio fino alla spedizione. Avevamo contatti pressoché quotidiani anche a causa delle condizioni precarie del mercato e del sistema dei trasporti che ha avuto momenti di vero caos.*
È stato complesso individuare un prezzo che fosse equo e incentivante: le produttrici hanno ricevuto un premio cospicuo (un incremento di ricavo pari a quasi il 50%, evidenzia Amka), per dimostrare che lo sforzo dato per lavorare bene viene ripagato e conviene, rispetto al lasciare la piantina a se stessa, raccogliendo pochi frutti e vendendoli ai "coyote", ovvero piccoli intermediari che comprano la materia

prima a cifre ridicole. Quando sono arrivati i primi campioni che hanno ottenuto la certificazione CSC sono stato molto contento e la soddisfazione è stata piena quando finalmente ho visto sbarcare il container a Genova. Quest'anno riprenderò i miei viaggi nelle terre d'origine: spero di riuscire a passare anche da Petatán».

Un caffè più interpretazioni

Il caffè verde del progetto doña Lucero è stato suddiviso tra le otto torrefazioni del Consorzio, ognuna delle quali ha realizzato una propria "ricetta", modulando la tostatura al fine di dare maggiore o minore risalto all'acidità, alla dolcezza, al tostato e anche all'intensità del corpo. Alcuni hanno scelto di proporlo in purezza, altri di unirlo ad a uno o più caffè creando una miscela. **Diversi stili che sottolineano la complessità dell'arte della tostatura.**

Su tutte le confezioni spicca un'etichetta o un bollino di colore arancio con il disegno di un chicco, e le **scritte "amka - doña Lucero - Social Development Project**". Questa è la prima produzione di caffè proveniente dal Petatàn, nella Regione di Huehuetenango in Guatemala, frutto del lavoro di 80 donne indigene unite nella realizzazione di questo progetto".

Di seguito i primi frutti della personale interpretazione di alcune torrefazioni aderenti a CSC.

Caffè Agust propone il caffè Guatemala - doña Lucero in purezza. In espresso si presenta con una crema fine e compatta; all'olfatto si colgono note di amaretto e cioccolato bianco; al gusto viene ripresa la nota di biscotteria con l'aggiunta di uno spiccato sentore di frutti rossi, in particolare di ribes. Il corpo è setoso. In confezione da 250 gr in grani.

Per **Mondicaffè** la pregevole qualità di Guatemala - doña Lucero ne esalta la versatilità; la tostatura ha dato risalto alle note di cioccolato fondente unito a bacche rosse e tabacco. È proposto in purezza nella lattina Acquaragia da 375 gr e in busta da 250 gr (entrambe in grani), nonché nella miscela The Bocs - Conde Camillo che propone la classica ricetta dell'espresso italiano, da cui emergono dolcezza, acidità equilibrata in un corpo ampio e setoso.

Nella sua edizione speciale della miscela Espresso di Piantagione, **Goppion** - che già utilizzava caffè del Guatemala - ha inserito doña Lucero insieme a origini Etiopia e Brasile per gli arabica, e una percentuale fino al 10% di robusta India Parchment. I suoi sentori sono di vaniglia, cacao e pane tostato. In sacchetto da 1 chilo in grani e lattina da 250 gr in grani e macinato.

DiniCaffè propone il caffè Guatemala - doña Lucero in purezza. Esprime note floreali, cioccolato al latte e sentori di miele. In confezioni da 250 in grani e macinato e da 1000 gr in grani.

Barbera ha realizzato un’edizione limitata della sua Miscela Pregiata composta per l’80% di caffè arabica – Guatemala - doña Lucero e Colombia – e per il restante 20% di robusta proveniente dall’India. Nell’espresso si colgono note di mandorla, miele e citrus fruit. In lattina da 250 gr in grani e macinato.