Cronache di viaggio: IEI in Etiopia per conoscere la materia prima e la filiera locale

20251120164929ieiviaggioinetiopia2

Si è da poco concluso il viaggio di Alessandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano (IEI), in Etiopia, culla del caffè e terra ricca di storia, biodiversità e innovazione. L'esperienza, nata dalla collaborazione tra IPD No e IPD Import ProMotion Desk, ha rappresentato un'occasione unica per approfondire la conoscenza diretta delle origini del caffè e delle evoluzioni che stanno interessando la filiera locale. "*Arrivare in Etiopia significa tornare là dove tutto ha avuto inizio* - racconta Alessandro Borea -. *La prima giornata tra i piccoli esportatori di Addis Abeba e la sessione di cupping presso Enku Coffee mi ha permesso di assaporare profili aromatici straordinari, frutto della ricchezza genetica degli heirloom locali e della crescente attenzione dei giovani professionisti etiopi alla tracciabilità e alla qualità*".

Il viaggio si è poi spostato a sud-ovest, nella regione di Jimma, tra altipiani verdi e villaggi immersi tra le piantagioni. "*Jimma è il cuore pulsante di una tradizione millenaria che oggi si apre al futuro* - prosegue Borea -. *Le cooperative storiche e le nuove realtà imprenditoriali lavorano insieme per innovare senza spezzare il filo con la tradizione. Visitare aziende modello come Haider Abamecham, Limmu Kossa e Dehab Specialty Farm, camminare nelle foreste tra le piante di caffè, osservare le pratiche di selezione e fermentazione, mi ha fatto comprendere quanto la biodiversità e la sostenibilità siano la vera ricchezza di queste terre*".

L'ultima tappa del viaggio è stata la visita alla piantagione Tega Tula Coffee, emblema di una nuova generazione di specialty farm dove innovazione, sostenibilità e ospitalità si fondono armoniosamente. "*Trascorrere due giorni immersi tra le piante di caffè, nel lodge della piantagione, ci ha permesso di vivere in prima persona l'evoluzione della filiera etiope: una realtà capace di produrre caffè lavati, naturali e anaerobici, puntando sempre all'eccellenza, solo conoscendo a fondo le origini possiamo davvero comprendere e guidare il futuro del caffè*", conclude il presidente dell'Istituto Espresso Italiano.