

COME NASCE "SPECIALTY COFFEE"

# Un buon caffè tira su anche il nostro pianeta

«La clientela romagnola è sempre stata legata al tradizionale espresso italiano, quello più commerciale, ma è cresciuta l'attenzione verso il prodotto sostenibile a tutela dell'ambiente»

La materia prima ricavata, il caffè verde, viene tostata secondo standard rigidi e precisi per poterne esaltare tutto il potenziale aromatico

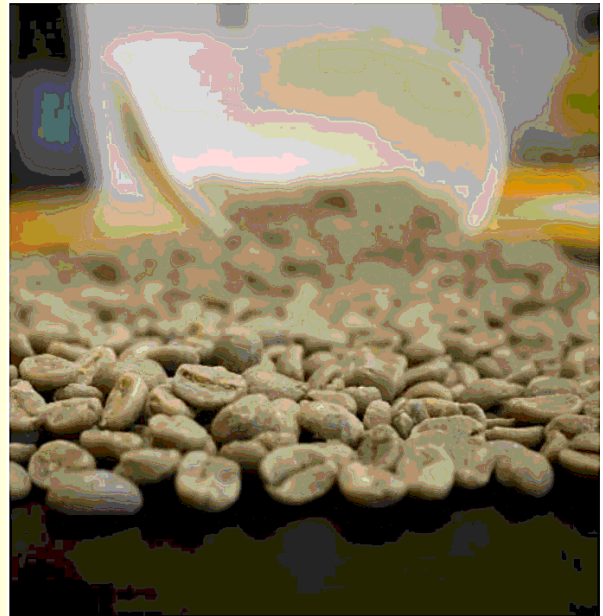
**RIMINI**  
**CECILIA MORETTI**

La coltivazione del caffè ha provocato negli anni grossi danni a livello ambientale e sociale. Purtroppo una buona parte del caffè commerciale, quello più consumato in Italia e nel mondo, non sempre segue il percorso della sostenibilità. Ci sono però alternative più vicine al territorio, e dunque più tracciabili, che possono rappresentare alternative valide e soluzioni amiche dell'ambiente. Parliamo dello Specialty Coffee, ovvero di un prodotto fuori dai grandi brand, molto attento tanto al giusto valore del prezzo pagato al contadino quanto alla trasparenza della filiera.

**Come si fa la tutela**

**Sca Italy**, l'associazione di categoria con sede a Rimini, si impegna a supportare questi produttori, a valorizzare il caffè di qualità e mantenere standard elevati, rendendo la catena del valore più sostenibile, dal punto di vista ambientale e sociale. La denominazione Specialty Coffee nasce negli anni '70 negli Stati Uniti e indica il caffè nella sua massima espressione, accuratamente selezionato, frutto di una produzione realizzata in particolari condizioni di cura climatiche e ambientali, che gli conferiscono un gusto e un aroma unici. La materia prima ricavata, il caffè verde, viene tostata secondo standard rigidi e precisi per poterne esaltare tutto il potenziale aromatico.

Lo Specialty Coffee deriva quindi da un lavoro prezioso e minuzioso che coinvolge tutti gli attori di una lunga filiera, che parte il più delle volte dal Sud America o dall'Africa, nelle piantagioni di caffè dove viene raccolto a mano e dove nasce la sua identità distintiva. Continua poi nelle mani dei compratori, i cosiddetti importatori o crudisti, e in seguito in quelle dei tostatori e dei baristi: il risultato è un caffè dal profilo sensoriale ricco e complesso, di qualità superiore. Se nel caffè commerciale il Farm Gate Price, ossia il valore reale pagato al contadino viene solo in rari casi menzionato, perché spesso molto basso, lo Specialty tende a differenziarsi perché quasi sempre dichiara almeno il Fob (free on board pri-



ce), e cioè il valore di compravendita dal porto di imbarco.

**Cresce l'attenzione alla qualità**

**Sca Italy** oggi ingloba buona parte dei paesi produttori e consumatori del globo, ed è formata da oltre 10 mila soci nel mondo e trainer autorizzati. In Romagna l'attenzione verso la qualità e la sostenibilità del caffè sta crescendo. «La Romagna è ricca di caffetterie – racconta Gabriele Asioli, di Torrefazione Paradiso –. La clientela romagnola è sempre stata legata al tradizionale espresso italiano, quello più commerciale, proveniente da una miscela Arabica e Robusta, soprattutto nel settore domestico. Nell'ultimo decennio, con un picco maggiore nell'ultimo biennio, è cresciuta l'attenzione verso lo Specialty Coffee, molto apprezzato soprattutto dagli imprenditori Ho.Re.Ca, un caffè sostenibile, proprio grazie alla sua filiera tracciata e trasparente».

## Dalla Romagna un albero di caffè speciale e solidale per il Kenya

**RIMINI**

Promuovere la sostenibilità ambientale, migliorare la biodiversità e sostenere le comunità locali attraverso la piantumazione di alberi di caffè in Kenya. Sono queste le motivazioni che hanno spinto **Sca Italy**, l'associazione che garantisce l'eccellenza del caffè in Italia, a creare una partnership con Treedom, la piattaforma per la piantumazione di alberi, per avviare un progetto che porterà benefici ambientali e sociali in Kenya.

Si tratta di una iniziativa che permetterà di creare un impatto significativo sull'ambiente e di promuovere pratiche agricole sostenibili. Saranno infatti piantati alberi di caffè in consociazione con altre specie, seguendo la tecnica agroforestale. Il Kenya è noto per la sua produzione di caffè di alta qualità e la scelta di piantare alberi di caffè in questa regione è stata dettata dalla volontà di valorizzare questa zona e promuovere la crescita economica delle comunità agricole locali.

Treedom, che vanta una pluriennale esperienza nella

piantumazione di alberi in tutto il mondo, si impegnerà a monitorare i progetti di piantumazione nel tempo, supportando i contadini locali con incontri di formazione e divulgazione. Inoltre, la piattaforma fornirà foto e coordinate Gps di ogni singolo albero, per coinvolgere ancora di più i consumatori in questa esperienza.

«Abbiamo scelto di piantare alberi di diverso tipo in Kenya per valorizzare questa regione che ci dà tanto in termini di specialty coffee – spiega Alessandra Di Dio, marketing & communication coordinator **Sca Italy** –. Tra gli alberi c'è ovviamente quello del caffè che è il nostro preferito, ma non solo. Ma non volevamo farlo e basta, volevamo dargli un significato più profondo che è quello del legame con la nostra community. Tutti noi del mondo dello specialty coffee, presi insieme, siamo una foresta che può davvero cambiare le cose, mentre un albero da solo cosa può fare? È questo il messaggio che vogliamo dare».



Alessandra Di Dio, marketing & communication coordinator **Sca Italy**