

COSA C'È DIETRO AL CAFFÈ A UN EURO

DAL PRODUTTORE AL BANCONE DEL BAR, IL RICARICO DEL PREZZO DELLA TAZZINA È DI CIRCA IL 500%. MA LA FILIERA DI INTERMEDIARI PRIMA DI ARRIVARE AL BAR È TROPPO LUNGA, E NON PIÙ SOSTENIBILE

ANNA MUZIO

Si parla tanto, e giustamente, della (in)sostenibilità economica del prezzo della tazza/ella in Italia per baristi e gestori. Un euro, a volte anche meno, o poco più, non bastano a sostenere il lavoro che c'è dietro: una materia prima corretta, la professionalità di un barista formato, i costi fissi. Ne abbiamo parlato tante volte e la questione rimane. **Quello che pochi sanno però è che rispetto alla materia prima coltivata il ricarico sul caffè in tazza è immenso** ed è giusto chiedersi, anche alla luce dei recenti aumenti: **quanta parte del prezzo finale di una tazza di caffè ricevono effettivamente i coltivatori?**

POCHI CENTESIMI A TAZZA

Nel 2019 un articolo del *Financial Times* calcolava che per una tazza da 2,50 sterline (circa 3 euro) solo 1 penny (poco più di 1 centesimo) andasse a remunerare il coltivatore. E nel frattempo la situazione, tra Covid e diffi-

- NEL COSTO DI UNA TAZZINA SOLO DA 1,5 A 2 CENTESIMI VANNO AL FARMER, REMUNERAZIONE CHE PUÒ ESSERE DI 5 VOLTE PIÙ BASSA SE IL FARMER È SOLO RACCOLTITORE E NON LAVORA IL CHICCO
- IN TAZZINA FINISCE SOLO LO 0,2% DELLA BIOMASSA DEL FRUTTO DI COFFEA, IL RESTO VIENE TRATTATO COME RIFIUTO
- NELLO SPECIALTY IL CAFFÈ È PAGATO ANCHE PIÙ DEL DOPIO ED È SEMPRE PIÙ DIFFUSO L'USO TRA I TORREFFATTORI DI DICHIARARE IL FARM GATE PRICE, IL PREZZO REALMENTE PAGATO AL CONTADINO

coltà logistiche, non è migliorata. Chiediamo lumi a **Davide Cobelli**, National Coordinator di **SCA Italy** e torrefattore di **Garage Coffee Bros**: "Considerando che un'Arabica di media qualità oggi viene pagata all'esportatore in media 3,30 euro al Kg (dato variabile in base alla Borsa di NY) e che ci vogliono in media 10-12 g di caffè verde per ogni tazza, l'incidenza di una tazza è sui 3 centesimi. Però questi prezzi sono pagati a chi esporta caffè, che margina sui contadini, ai quali può andare una somma tra 1,5 e 2 centesimi se sono farmer che lavorano anche il caffè oltre a raccoglierlo, o 5 volte meno se parliamo di soli raccoglitori che portano le ciliegie a far lavorare da altri". Dunque, **nel mercato della qualità medio-bassa, abbiamo un margine sul contadino che arriva al +500%**.

Una sperequazione alta, evidenziata all'ultimo



CHINACO è il marchio premium di tequila prodotto dalla distilleria LA GONZALENA, fondata nel 1972 dai discendenti diretti del generale Manuel González. Il nome, infatti, è stato scelto in onore degli eroi che hanno combattuto per la loro patria senza un addestramento militare. Il maestro distillatore Juan Angel, grazie al processo di invecchiamento in botti di rovere spagnole ed inglesi, ha conferito al prodotto un aroma e una consistenza unici. È il primo marchio premium di tequila negli Stati Uniti e l'unico prodotto al di fuori dello stato di Jalisco. Wine & Spirits Magazine ha definito questa tequila "il più autorevole marchio di distillati degli ultimi 25 anni".

Scelto per te

doreca
un mondo da bere

Bevi responsabilmente

QR code and social media icons (doreca, doreca_unmondodabere, doreca un mondo da bere).