

Caffè Malatesta



Il progetto Caffè Malatesta nasce a Lecco nel gennaio 2010 quando per un gruppo di giovani provenienti da diverse esperienze (chi dall'attivismo, chi da progetti di autogestione, chi semplicemente da anni di studio o lavoro precario) si apre la possibilità di utilizzare a titolo gratuito una macchina per la torrefazione in disuso da diversi anni, presso la sede del G.A.S. di Lecco (Associazione Comunità della Sporta). Da un'attività sperimentale nasce in breve tempo un collettivo con la volontà di creare una realtà lavorativa autogestita e basata su dinamiche decisionali antiautoritarie, nella convinzione che un diverso modo di vivere la produzione e il consumo possa essere perno di un cambiamento sociale in senso solidaristico, in alternativa ad un'economia capitalista predatrice di culture, territori, tempo e spazio delle nostre vite.

In diversi mesi di lavoro crescente e di numerose nuove relazioni con gruppi d'acquisto, associazioni, compagni e amici, ci troviamo di fronte ad importanti scelte sulla direzione e le pratiche del progetto, nonostante la natura ancora embrionale dell'attività e la mancanza assoluta di capitali iniziali abbia comportato e comporti tutt'ora una grossa difficoltà nel bilanciare la volontà di decisioni etiche radicali da un lato, con la pressante necessità di liquidità per raggiungere l'obiettivo minimo dell'autonomia (costituzione di un soggetto economico autonomo). Per questi motivi ci siamo trovati spesso a rischiare di scadere nel linguaggio squallido dell'imprenditorialità (sotto l'imperativo di massimizzare i profitti), sforzandoci comunque di mantenere ben chiaro, a noi stessi e all'esterno, il carattere fortemente oppositivo del progetto Caffè Malatesta rispetto alle "leggi del mercato", che vogliamo ribaltare, ma con le quali al contempo ci troviamo a confliggere quotidianamente.

- *Le provenienze del caffè verde*

Attualmente acquistiamo la materia prima attraverso l'importatore Sandalj di Trieste, che commercia anche caffè certificati FLO (Fairtrade Labelling Organization) e biologici. La nostra volontà è quella di approfondire le situazioni specifiche dei produttori e stabilire progressivamente dei contatti il più possibile diretti con i coltivatori, evitando la mediazione di un importatore che, inevitabilmente, punta al profitto anche su prodotti "etici" come quelli certificati. La nascente collaborazione con Cordinadora, realtà nazionale che sostiene diversi progetti di cooperazione con le comunità zapatiste del Chiapas, va esattamente in questo senso: costruire reti di solidarietà esterne e strutturalmente conflittuali nei confronti del mercato ufficiale. In questi mesi abbiamo torrefatto un lotto di prova di caffè proveniente dal Chiapas (100% arabica e biologico) e auspichiamo di riuscire a sostenere nell'immediato futuro una collaborazione stabile con questo progetto.

Produciamo due tipologie di caffè, confezionati sottovuoto e impacchettati con carta riciclata:

	Provenienza	Varietà	Certificato	Prezzo 250g macinato	Prezzo 500g in grani
<i>Caffè Malatesta Miscela</i>	Tanzania (25%)	Robusta	FLO		
	Honduras (25%)	Arabica	FLO - Biologico		
	Brasile (25%)	Arabica	Progetto Amigos Pelo Cafè		
	Etiopia (25%)	Arabica			
				3,00 €	5,60 €
<i>Caffè Malatesta 100% Arabica</i>	Mexico (100%)	Arabica	FLO - Biologico		
				3,50 €	6,50 €

- *Il prezzo trasparente*

Non rappresenta certo una novità dire che la scelta di lavorare una materia prima certificata Fairtrade e biologica comporta dei costi significativamente più alti rispetto al caffè coltivato e commercializzato secondo le vigenti spietate dinamiche di domanda e offerta: nel concreto tutto ciò comporta che il pacchetto di caffè finito risulti spesso "fuori mercato" rispetto ai prodotti industriali rivenduti dalla grande distribuzione, che possono contenere i prezzi solo riducendo in miseria le popolazioni indigene che coltivano e utilizzando impianti di torrefazione di grandi dimensioni.

Attualmente il collettivo versa una quota (intorno al 10%) dei ricavi al Gruppo di Acquisto di Lecco, che ospita la produzione e il magazzino (sostenendo le spese di gestione della struttura) oltre ad essere l'ambito in cui il progetto è nato e risiederà fino al raggiungimento dell'autonomia legale ed economica.

<i>Prodotto</i>	<i>Costo del caffè verde e spese di confezionamento</i>	<i>Quota GAS Lecco</i>	<i>Quota collettivo</i>	<i>Prezzo al consumatore</i>
Miscela Macinato 250g	1,69 €	0,31 €	1,00 €	3,00 €
Miscela in Grani 500g	3,25 €	0,50 €	1,85 €	5,60 €
100% Arabica Macinato 250g	2,08 €	0,37 €	1,05 €	3,50 €
100% Arabica in Grani 500g	3,97 €	0,63 €	1,90 €	6,50 €

Nella quota rimanente al collettivo dovremmo teoricamente riuscire a ripagarci la manodopera necessaria alla torrefazione, alla macinatura, alla pesatura, all'imbustamento e al confezionamento finale, oltre alle inevitabili spese di trasporto che sosteniamo per vendere e presentare il progetto. In realtà tutti i membri del collettivo di produzione stanno rinunciando a qualsiasi rimborso per accumulare abbastanza liquidi necessari alla costituzione di un soggetto economico autonomo (con relativi oneri di spese burocratiche e fiscali), all'eventuale affitto di un capannone, all'adeguamento alle normative sanitarie e al prefinanziamento del caffè ai contadini zapatisti del Chiapas. A questo quadro, comunque difficile e ambizioso, si è aggiunto il rialzo dei prezzi della materia prima che, in misura diversa a seconda della provenienza del caffè, ha determinato un aumento dei costi sul singolo pacchetto Miscela Macinato di circa 0,08€ (inclusi nella tabella soprastante).

Il nostro progetto nasce con la volontà di emancipare noi stessi dal lavoro precario e in condizioni di sfruttamento, di svincolare i coltivatori dalle imposizioni affamatrici delle grandi compagnie di commercio del caffè, di creare con altre realtà sul territorio locale e nazionale una rete di produzione e consumo parallela e antagonista, basata sull'auto-sussistenza anziché sul profitto, sulla solidarietà anziché sulla competitività.

Per fare questo abbiamo bisogno che i gruppi d'acquisto e i singoli amici e compagni abbiano ben presente, quando comprano il nostro caffè, che non si tratta di una "merce" qualsiasi presa distrattamente dagli scaffali di un immenso ipermercato, ma di uno strumento di potenziale liberazione collettiva. La scelta di non superare i 3€ a pacchetto per il Miscela Macinato (che alcuni ritengono comunque troppi) nonostante i recenti rialzi dei prezzi è fatta per avvicinare proprio quei soggetti (lavoratori sottopagati, precari, disoccupati, studenti e pensionati) che si trovano a dover comprare merci economiche prodotte sfruttando altri lavoratori e altri territori, ma che avrebbero solo da guadagnare dalla diffusione di reti mutualistiche, di produzione e di scambio alternative. Crediamo che siano ben pochi coloro per cui 3€ rappresenta un prezzo oggettivamente non sostenibile (6 centesimi a tazzina) e non vogliamo finire a vendere un prodotto "etico" riservato ad un'élite di classe medio-alta, mentre gli sfruttati continuano a finanziare i discount, cioè ad oliare la morsa che li stringe.

Sappiamo di poter contare su una realtà nazionale e internazionale che, crescente e diversificata, fa della solidarietà, del mutualismo e dell'autogestione la propria tensione e la propria battaglia quotidiana e auspichiamo di poter interessare sempre più diffuse relazioni con chi, come noi, aspira alla propria e all'altrui emancipazione.

Collettivo Caffè Malatesta
[caffemalatesta@autistici.org]