

M Un caffè da apprezzare

Agricoltura Migros adotta il marchio «UTZ Certified» e con ciò garantisce la sostenibilità nella catena di produzione. Visita a una piantagione certificata UTZ in Costa Rica

Pierre Wuthrich*

All'uscita della città di San José, capitale della Costa Rica, le auto si incolonnano sulla famosa Panamericana. 50 anni fa non era così: allora qui c'erano soltanto piantagioni di caffè. Oggi, il settore economico dei servizi ha preso il sopravvento sulle coltivazioni. Per trovarle occorre salire in alto, sulle montagne. L'altitudine non nuoce alle piante di caffè: il terreno vulcanico nelle zone situate sulle zone più alte è della stessa qualità di quello che si trova nelle valli e anche la quantità di precipitazioni è la stessa. «Solo le bacche più mature sono raccolte dai loro arbusti» spiega Bruno Feer, responsabile degli acquisti della torrefazione Migros Delica «e per questo i coltivatori effettuano diversi passaggi attraverso le piantagioni».

Così possono essere ottenuti aromi più intensi e qualità migliori, capaci di soddisfare le aspettative degli amanti del caffè. Quello della Costa Rica è conosciuto per le sue caratteristiche di purezza. Il sapore è equilibrato, con una nota fruttata: si tratta essenzialmente della sola qualità arabica, che oggi è quella più coltivata.

Gran parte del caffè della Costa Rica importato da Migros viene dalle piantagioni della Hacienda Juan Viñas, distante circa tre ore d'auto dalla capitale. Da tre anni la fattoria collabora con UTZ Certified, una fondazione indipendente che ha come obiettivo quello di promuovere la coltivazione sostenibile di caffè, cacao e tè. «La certificazione è una buona cosa» dice Rolando Guardia, General Manager dell'azienda, «perché ogni singolo passaggio della produzione, dal raccolto allo stoccaggio nei magazzini viene controllato con precisione e permette un continuo miglioramento». Proprio questo è l'obiettivo dello standard UTZ Certified: fornire ai produttori locali il modello di sviluppo con cui migliorare la qualità del raccolto. A questo scopo è utile, ad esempio, la coltivazione di alberi ad alto fusto, di origine indigena: «Ci permettono di tenere al-

I lavoratori impiegati nella piantagione di caffè raccolgono a mano le bacche colorate, in modo da poter operare una scelta a seconda del grado di maturazione.

(Luca Zanetti)



l'ombra in maniera naturale le nostre piantagioni», dice Guardia.

Per raggiungere la certificazione, il team dell'azienda Juan Viñas ha dovuto introdurre la separazione dei vari tipi di prodotti da macinare: «Lavoriamo anche

tipi di chicchi di caffè da aziende che non sono UTZ Certified, ma oggi abbiamo chiaramente distinto i processi, dall'arrivo delle bacche di caffè appena raccolte fino al loro stoccaggio», spiega Guardia. In questo modo è sicuro che il caffè UTZ

Certified non sia mischiato ad altri chicchi. Questi, infine, sono inviati via nave a Rotterdam e da lì, tramite chiatte sul Reno, arrivano fino a Basilea. «Gli ultimi chilometri dal porto fino a Birsfelden, stabilimento in cui i chicchi sono torrefatti dalla Delica, vengono percorsi in camion o su treni», ci chiarisce Feer.

La certificazione UTZ non permette soltanto un miglior guadagno, ma anche una produzione che tiene meglio conto di vari aspetti dell'attività economica. E in questo ambito l'Hacienda Juan Viñas ha sviluppato un sistema per la depurazione delle acque di scarico, legata al processo di lavorazione dei chicchi di caffè. E contribuisce alla rinaturazione delle sponde di un ruscello che gira attorno al terreno su cui sorge la fattoria.

Il punto centrale delle regole imposta da UTZ Certified è il miglioramento ambientale delle condizioni di vita dei lavoratori nelle piantagioni. «Con l'aumentare della produttività, abitualmente i salari si adeguano» dice Feer. I pre-

zi più alti sul mercato per il caffè garantiscono un maggiore profitto ai proprietari delle fattorie. Ciò permette loro di pagare un maggior salario ai loro dipendenti. Il che è necessario, perché lo sviluppo dei servizi turistici e nel settore delle nuove tecnologie crea nuovi posti di lavoro in Costa Rica: i giovani possono scegliere di rimanere nelle Haciendas solo se il livello dei salari rimane più alto di quello delle regioni limitrofe. Oggi un raccogliatore di caffè in Costa Rica guadagna circa 20 \$ al giorno, circa il doppio di quanto guadagni un suo collega in Nicaragua.

La gestione è per molti aspetti un esempio da imitare e il suo impegno per i 550 dipendenti è da tempo un modello. UTZ Certified aiuta a mantenere un alto livello gestionale e a perseguire un'evoluzione continua. L'azienda ad esempio fa capo a un proprio centro sanitario. «Le cure mediche per i dipendenti e per i loro famigliari sono gratuite» dice Rolando Guardia. E ci sono ulteriori iniziative sociali, tra cui un centro per i pensionati o un centro sportivo con piscina e molti campi da calcio per gli impiegati più giovani.

Rolando Guardia è particolarmente fiero delle dodici strutture scolastiche che sono ripartite in diverse parti della piantagione: «L'insegnamento è gratuito. Gli oltre 800 bambini dei lavoratori delle piantagioni imparano a leggere e scrivere a partire dai 4 anni, prima di misurarsi con l'inglese, la matematica, le scienze naturali e anche l'informatica» dice il responsabile della Hacienda Juan Viñas.

Isidro Sánchez Quirós, raccogliatore di caffè sa di essere fortunato a lavorare qui. «Come ogni altro dipendente ho la mia piccola casa con giardino e tutti i miei figli vanno a scuola. Quello più grande ha 27 anni e studia all'università». Per una volta il mondo sembra davvero girare per il verso giusto, un mondo sostenibile da tutti i punti di vista.

* Redattore di Migros Magazin

Cambiare l'agricoltura in tutto il mondo

Alla fine del 2010 Migros ha posto tutto il suo assortimento sotto il marchio UTZ Certified, ad eccezione di Bio, Sélection, M-Budget, Max Havelaar e di alcune specialità nazionali. Anche l'offerta di cioccolata Frey si pone sotto l'egida UTZ (vedi a p. 37). Le sue linee guida si basano su tre elementi fondamentali: economicità (formazione e formazione continua, applicazione di metodi professionali per l'aumento del rendimento, miglioramento delle condizioni di lavoro), sostenibilità sociale (scolarizzazione dei

bambini, cure mediche, ecc.) e sostenibilità ambientale (lotta all'erosione del terreno e diminuzione nell'uso dell'acqua). UTZ Certified cerca di estendere un'armonizzazione dei metodi agricoli a livello mondiale per raggiungere un sistema di produzione più ecologica. Chi compra il caffè alla Migros può conoscere personalmente i produttori, semplicemente cercando sul sito internet apposito il numero EAN che trova stampato sulle confezioni. Ulteriori informazioni sul sito web: www.migros.ch/utz.

Cucina di Stagione
La ricetta della settimana

Coniglio con fagioli al vin santo



Un esemplare gratuito si può richiedere a: tel. 0848 877 869* abbonamenti@saison.ch www.saison.ch * tariffa normale

L'abbonamento annuale a Cucina di Stagione, 12 numeri, costa solo 39,- franchi.

Piatto principale

Ingredienti per 4 persone

300 g di fagioli cannellini secchi · 1 cipolla grossa · 1 cucchiaino di sale · ¼ cucchiaino di pepe al limone · ¼ cucchiaino di paprica dolce · 4 cosce di coniglio · 4 spalle di coniglio · 2 cucchiai di burro per arrostiture · 4 cucchiai d'olio d'oliva · 3 dl di brodo di verdure leggero · 1,5 dl di vin santo.

1. Il giorno prima: ammollare i cannellini in abbondante acqua fredda per tutta la notte.
2. Il giorno dopo: preriscaldare il forno a 170 °C. Scolare i fagioli e passarli sotto l'acqua fredda. Tritare la cipolla grossolanamente. Mescolare il sale, il pepe e la paprica e condire la carne. Rosolarla tutt'intorno nel burro per arrostiture, a fuoco medio, per 5 minuti. Estrarla e metterla da parte. Pulire la padella con carta da cucina. Aggiungere l'olio d'oliva e scaldarlo. Soffriggervi la cipolla e i fagioli. Bagnare con il brodo. Trasferire i fagioli con il liquido di cottura in una pirofila ampia o in una brasiera. Sistemare la carne sui fagioli e bagnare con poco vin santo. Cuocere il tutto nel centro del forno per 60-70 minuti. Spruzzare il vin santo rimasto sulla carne durante la cottura. Se durante la cottura il brodo viene assorbito completamente dai fagioli, aggiungere altro liquido. Prima di servire aggiustare i fagioli di sale e pepe al limone.

Suggerimento: i fagioli preparati in questo modo sono squisiti anche in insalata.

Preparazione: 30 minuti; una notte di ammollo; 60-70 minuti di cottura.
Per persona: circa 46 g di proteine, 27 g di grassi, 41 g di carboidrati, 2600 kJ/620 kcal.

