



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 speculativa (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 la Centrale d'Acquisto FairTrade Mondo Solidale, la Cooperativa libertaria tedesca Cafè Libertad e 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. Nell'estate 2010 abbiamo torrefatto un lotto di prova di caffè proveniente dal Chiapas (100% arabica e biologico) e da luglio 2011 cureremo, con grande soddisfazione, la lavorazione del caffè zapatista Durito per l'Italia, con distribuzione attraverso la Coordinadora.

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

	Provenienza	Varietà	Certificato o Progetto	Prezzo 250g macinato	Prezzo 500g in grani
Caffè Malatesta Miscela	Tanzania (25%)	Robusta	FLO		
	Honduras (25%)	Arabica	FLO - Biologico		
	Guatemala (25%)	Arabica	Progetto ElBosque - FairTrade		
	Messico (25%)	Arabica	FLO - Biologico		
				3,20 €	5,80€
Caffè Malatesta 100% Arabica	Guatemala (75%)	Arabica	Progetto ElBosque - FairTrade		
	Mexico (25%)	Arabica	FLO - Biologico		
				3,70€	6,80€

- *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 industriali di grandi dimensioni, a ciclo automatizzato.

Attualmente il collettivo versa una quota dei ricavi (intorno al 10%, inclusi nelle spese di lavorazione) 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.

Miscela Macinato – 250g			100% Arabica Macinato – 250g		
Costo Caffè Verde	€ 1,80	56,25%	Costo caffè verde	€ 2,12	57,30%
Margine Centrale d'Acquisto	€ 0,05	1,56%	Margine Centrale d'Acquisto	€ 0,10	2,70%
Trasporti	€ 0,04	1,25%	Trasporti	€ 0,10	2,70%
Gestione e Promozione	€ 0,33	10,31%	Gestione e Promozione	€ 0,33	8,92%
Lavorazione caffè (torrefazione, macinatura e impacchettamento)	€ 0,48	15,00%	Lavorazione caffè (torrefazione, macinatura e impacchettamento)	€ 0,48	12,97%
Spese accessorie	€ 0,15	4,69%	Spese accessorie	€ 0,17	4,59%
Margine Medio Distribuzione	€ 0,35	10,94%	Margine Medio Distribuzione	€ 0,40	10,81%
Totale	€ 3,20	100,00%	Totale	€ 3,70	100,00%

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, nonché il complesso lavoro di gestione dell’attività in questa fase di lancio. In realtà tutti i membri del collettivo di produzione stanno rinunciando a qualsiasi rimborso per accumulare abbastanza liquidi necessari alla costituzione di una cooperativa di lavoro (con relativi oneri di spese burocratiche e fiscali) e all’affitto di un laboratorio. A questo quadro, comunque difficile e ambizioso, si è aggiunto il consistente 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 0,30€ negli ultimi sei mesi (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 attestarsi attorno ai 3€ a pacchetto per il Miscela Macinato nonostante i recenti rialzi dei prezzi sulle materie prime 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 3,20€ rappresenta un prezzo oggettivamente non sostenibile (7 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 intessere sempre più diffuse relazioni con chi, come noi, aspira alla propria e all’altrui emancipazione.