

# PROGETTO TATAWELO



Il progetto **Tatawelo** (“avo” in lingua *tzeltal*) è nato nel 2003 dalla sinergia tra diverse organizzazioni dell’economia solidale italiana per sostenere le comunità indigene zapatiste del Chiapas, in Messico, attraverso la commercializzazione del caffè. Il caffè, bene coloniale per eccellenza e tra i prodotti più scambiati in borsa, è il simbolo di un’economia basata su meccanismi di sfruttamento e di speculazione finanziaria. Il caffè è il maggior prodotto di esportazione e fonte di reddito per centinaia di famiglie di piccoli produttori. La commercializzazione, inoltre, è uno dei pilastri fondamentali sul quale si regge la costruzione dell’*autonomia zapatista*: infatti è anche grazie al lavoro delle cooperative indigene e alla vendita dei prodotti nei circuiti del mercato solidale, che i governi autonomi del Chiapas sostengono le strutture educative, sanitarie e lo sviluppo complessivo delle loro comunità.

*“Il riconoscimento dell’autonomia è la condizione necessaria per porre fine a secoli di sfruttamento, umiliazione e sofferenze a cui sono stati sottoposti i nativi. Esercitare l’autonomia significa applicare un modello di democrazia sostanziale, riconoscere la libertà che non prescinda dagli altri, ma negli altri e nelle loro differenze trovi la sua piena espressione, esercitare un nuovo modello di giustizia volta al benessere della comunità intera. In una parola: costruire un “otro mundo”, un mondo di pace. Il diritto all’autonomia trova una sua definizione nel diritto internazionale, la cui formulazione più completa e recente è quella contenuta nella Convenzione 169 dell’Organizzazione Internazionale del Lavoro, firmata e ratificata dal Messico. Questa idea dell’autonomia come esercizio del potere dal basso, del popolo attraverso il popolo, è stata fatta propria dal movimento zapatista, che ha avuto il merito di pensarla e costruirla partendo dalla loro tradizione, per difendere la loro storia e per riscattare la loro dignità di popolo.”*

IV Encuentro Nacional de Economía Solidaria, ECOSOL, 27-29 Luglio 2005, Tuxtla Gutiérrez –Chiapas, Messico

Nel 1994 gli indigeni del Chiapas, organizzati nel movimento zapatista, mentre il loro Paese “entrava nel primo mondo” aderendo all’accordo di libero scambio con gli Stati Uniti d’America e il Canada, si ribellarono a questa impostazione economica-finanziaria globale, ergendosi a simbolo di “un altro mondo possibile”, facendo del Chiapas il luogo in cui si sperimenta un nuovo modello di società. Per questo abbiamo scelto il caffè e il Chiapas per costruire spazi di economia solidale, finanza etica e sostegno reciproco tra Nord e Sud del mondo.



## Associazione Tatawelo



L’**Associazione Tatawelo** è stata legalmente costituita nell’ottobre 2005 e, a partire dall’anno successivo, ha iniziato a seguire direttamente l’intera filiera del caffè, dall’importazione alla distribuzione, nei canali dell’economia solidale, in Italia. L’Associazione è nata per proseguire il progetto **Tatawelo** nello spirito con cui era iniziato nel 2003.

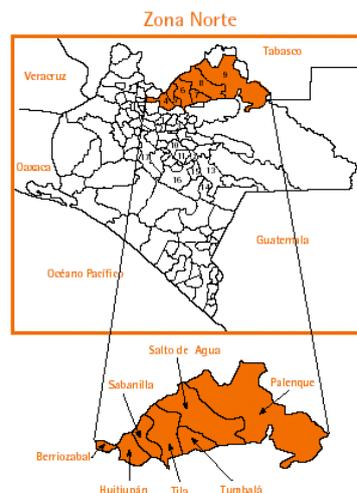
Obiettivi principali dell’Associazione sono:

- Promuovere un’economia solidale, rispettosa dei diritti dei produttori, dei consumatori, dell’ambiente e mettere in pratica forme di finanza etica.
- Creare le condizioni per interazioni e scambi di esperienze tra i produttori del Sud del Mondo in modo da innescare un processo di sviluppo autonomo che non dipenda da aiuti esterni.
- Promuovere il principio di trasparenza e di tracciabilità dei prodotti.

## Produttori: Ssit Lequil Lum – Chiapas (Messico)

La cooperativa **Ssit Lequil Lum** (che in lingua *tzeltal* significa “I frutti della Madre Terra”) è costituita da circa 500 indigeni zapatisti, appartenenti alle etnie *Chol*, *Tzeltal* e *Tojolabal*, che vivono nella regione nord del Chiapas e sono purtroppo inseriti in un contesto sociale difficile, caratterizzato da una estrema militarizzazione e da un clima di dura repressione da parte del governo messicano verso i movimenti sociali.

Provengono da 49 comunità appartenenti ai seguenti *Municipi Autonomi Ribelli Zapatisti*: Ruben Jaramillo, Akabalná, Benito Juárez, La Paz, e La Dignidad. Questi municipi fanno parte a loro volta, insieme ad altri 4 municipi autonomi non produttori di caffè, della *Giunta di Buon Governo* “Nueva Semilla que va a producir”, Caracol V di Roberto Barrios.



Caracol V di Roberto Barrios

La nascita della cooperativa **Ssit Lequil Lum** risale al 2003, anche se le esperienze aggregative di lavoro collettivo risalgono agli anni '90: già da allora, infatti, molti contadini iniziarono a organizzarsi per strutturare forme alternative di economia, svincolate dal mercato tradizionale e dai cosiddetti “coyotes”, intermediari al soldo delle grandi imprese.

La cooperativa **Ssit Lequil Lum** sorge per promuovere la commercializzazione del caffè, lo scambio di prodotti, la coltivazione di frutta e verdura, l'allevamento, e per favorire la crescita di reti di economia alternativa a livello locale. Per i primi anni esporta il caffè appoggiandosi a cooperative di altre regioni (come la “Yochin Tayel K'inál” del Caracol IV di Morelia).



Soci della Cooperativa “Ssit Lequil Lum



Poi dopo aver lavorato, con il contributo dell'**Associazione Tatawelo** e la collaborazione del **Desmi**, per il miglioramento della qualità del caffè e per dotarsi della necessaria struttura gestionale e amministrativa, nel 2007 inizia a esportare direttamente il prodotto in grano verde. Nei primi mesi del 2008 la cooperativa è registrata ufficialmente, avendo concluso tutti i tramiti legali per l'esportazione, che da allora viene regolarmente svolta in modo autonomo, relazionandosi prevalentemente con i gruppi europei di solidarietà con gli zapatisti.

## Ssit Lequil Lum, Desmi, AssTatawelo: una collaborazione condivisa

La **Ssit Lequil Lum** è sostenuta in loco dal **Desmi** (Desarrollo económico y social de los pueblos mexicanos indígenas), un'organizzazione civile messicana fondata nel 1969 anche da Don Samuel Ruíz, ex vescovo di San Cristobal de Las Casas vicino alla causa zapatista, la prima delle numerose associazioni nate in Chiapas per affiancare i processi organizzativi dei popoli indigeni e contadini, il cui ruolo principale è accompagnare l'auto-sviluppo attraverso corsi di formazione sull'agricoltura organica e il sostegno allo sviluppo di un mercato locale. L'Associazione Tatawelo dal 2007 lavora con **Desmi** in stretta sinergia per contribuire, insieme, alla crescita della cooperativa.



Jorge Santiago, fondatore del DESMI  
con Francesca (Ass. Tatawelo) 2006



Estela Barco, Responsabile del DESMI  
con Walter e Dulce (Ass. Tatawelo) dicembre 2012

Il percorso di auto-sviluppo intrapreso dalla **Ssit Lequil Lum** ha fatto in modo che a gestire l'intero processo, dalla raccolta del caffè alla commercializzazione, siano gli stessi soci indigeni, ed in particolare i responsabili della "*Mesa Directiva*", che vengono eletti ogni tre anni. Nel 2009 la cooperativa ha raggiunto una struttura piuttosto consolidata, avendo formato al proprio interno persone in grado di seguire le varie fasi dell'esportazione, arrivando nel 2011 alla pubblicazione della propria "*Guida di lavoro per l'esportazione del caffè*". Grazie ai fondi della **Quota Progetto** (v. a pag. 7) ha costruito un proprio ufficio e ha avviato la vendita del caffè sul mercato locale.



Mesa Directiva Coop. Ssit Lequil Lum  
con Francesca (Ass. Tatawelo) novembre 2007

## Coltivazione organica (biologica non certificata) e Autocertificazione Zapatista



La cooperativa ha intrapreso, sin dalla sua costituzione, un percorso interessante per lo sviluppo della coltivazione organica, volto all'autocertificazione. I produttori zapatisti non riconoscono l'efficacia dei sistemi di certificazione internazionale (i vari marchi ufficiali "BIO"), che trovano eccessivamente cari e poco seri. Hanno scelto quindi, nell'ambito del loro percorso di autonomia, di costituire una struttura interna di verifica e formazione sui metodi di coltivazione organica, dotandosi di una serie di criteri che tutti i soci devono rispettare.

La commissione di soci della cooperativa è composta dai cosiddetti **Tecnici Municipali**, in quanto "*promotori di agro-ecologia*", persone che hanno maggiore esperienza sulla produzione organica e che diffondono, a livello del Municipio, le loro conoscenze. Ci sono poi i **Tecnici Locali**, che promuovono la formazione, diffondendo le conoscenze acquisite a livello delle varie comunità. Questa équipe di tecnici ha portato avanti in questi anni i corsi relativi alla coltivazione organica e alla autocertificazione della qualità, prima con la consulenza di agronomi dell'**Università di Chapingo** (Stato del Messico), e in seguito con il supporto del **Desmi**.



I **Tecnici Municipali e Locali**, oltre a ricevere una formazione costante dagli organismi citati, si fanno carico della formazione degli altri soci e della verifica del loro lavoro. Visitano annualmente le piantagioni di tutti i soci, valutano il rispetto dei criteri adottati. Danno indicazioni correttive sulle tecniche di coltivazione organica del caffè (semina, potatura, tecniche di concimatura, utilizzo di alberi per ombra, ecc.), nonché sulla coltivazione degli altri alimenti destinati al consumo quotidiano. Questo lavoro ha finalmente portato nel corso del 2012, in una impostazione tutta indigena della vita (il concetto "lento, ma avanzo"), al riconoscimento da parte delle autorità zapatiste che il caffè prodotto dalla cooperativa **Ssit Lequil Lum** è organico e di alta qualità. L'autocertificazione zapatista è il risultato che premia la dedizione e la cura che i produttori mettono nella coltivazione del loro caffè Tatawelo. Come ci ha detto uno di loro: "vogliamo certificare che tutti lavorano nel rispetto della Madre Terra, perché vogliamo mandare, a voi compratori solidali, il caffè migliore, coltivato con amore e anche con sapienza".



## Un'altra economia possibile? La sfida del mercato locale

Provincia di Napoli

associazione **TATAWEL0**

RETE BOTTEGHE EQUOSOLIDALI CAMPANE

**GIOVEDI' 26 GIUGNO 2008**  
h. 17.30  
presso la Sala del Consiglio Provinciale  
Piazza Santa Maria La Nova, 43

**UN'ALTRA ECONOMIA E' POSSIBILE?  
ESPERIENZE DI COMMERCIO EQUO E SOLIDARIETA'  
TRA IL CHIAPAS E L'ITALIA**

INCONTRO CON:

*Jorge Santiago Santiago*  
(Fondatore del Desmi - Desarrollo Económico Social de los Mexicanos Indígenas - associazione messicana impegnata nell'economia solidale e nel sostegno alle comunità indigene del Chiapas dal 1969)

& *Diego Cadenas*  
(Area Difesa del Centro Diritti Umani Fray Bartolomé de las Casas - Chiapas, Messico)

Intervengono:

- ISADORA D'AIMMO (Assessore alla Pace della Provincia di Napoli)
- FRANCESCA MINERVA (Associazione Tatawelo)
- CIRO PIRONE (Esponente Botteghe del Mondo campane)
- FABIO BIANCHI (Progetto Dignidad Rebelde)
- VITTORIO FORTE (Ya Basta! Napoli)

Coordina: Federica Miralto

Presentazione della Campagna europea  
**L@s Zapatist@s no estan sol@s e della Carovana estiva in Chiapas**

Questa iniziativa è contro il sistema della camera

Nel 2008, ultimi di giugno, l'**Associazione Tatawelo** organizza, da nord a sud d'Italia, una serie di conferenze con la presenza del fondatore del DESMI, Jorge Santiago, sul tema *"Un'altra economia è possibile? Esperienze di commercio equo e solidarietà tra Chiapas e l'Italia"*. In quelle conferenze l'economista chiapaneco si richiama alle parole del vescovo Samuel Ruiz: «Finché esiste il mercato capitalista, imboccare la via del commercio alternativo significa camminare sull'orlo di un precipizio, basta un passo e sei nel baratro del sistema». Jorge ricorda che «la crisi alimentare che è esplosa nel mondo mostra a cosa ha portato aver finalizzato la produzione del sud del mondo all'esportazione di materie grezze nel primo mondo». E spiega che i progetti che portano avanti in Chiapas puntano invece a diversificare la produzione: «nelle piantagioni non c'è solo caffè, ma anche i legumi che servono all'alimentazione di base». Questi progetti hanno come obiettivo fondamentale l'autonomia dei piccoli produttori, «perciò cerchiamo di sostenerli perché realizzino in loco il pacchetto di caffè, perché, per questioni legate alle barriere doganali del primo mondo, il caffè viene esportato solo in chicchi verdi e nei villaggi mancano soldi e macchinari per tostare, macinare e impacchettare. Tanto che si arriva all'assurdo che, nei luoghi di produzione, si consuma nescafé».

Le indicazioni scaturite dall'esperienza di quel ciclo di conferenze ha rafforzato la volontà dell'**Associazione Tatawelo** di indirizzare il proprio sostegno verso la cooperativa **Ssit Lequil Lum** per lo sviluppo del mercato locale, con la creazione di una propria marca di caffè, e in prospettiva con la costruzione di una "bodega" (edificio in grado di ospitare gli uffici, il magazzino e lo spazio per la tostatura/macinatura), per lavorarlo direttamente in loco e venderlo in Messico.

Dopo aver inviato in Europa i container di caffè del raccolto 2008, la cooperativa **Ssit Lequil Lum** si è dedicata a questo altro importante compito: quello di produrre pacchetti di caffè da vendere nel mercato locale. Non solo raccogliere ed esportare, dunque, ma seguire l'intero processo di produzione del caffè: tostare, macinare, impacchettare e vendere. Un grande risultato, considerando anche la valenza di questa operazione: il caffè torrefatto che la cooperativa produce è ottenuto infatti dal caffè "desmanche", cioè quella parte che viene scartata nella selezione del caffè che si invia in Europa (detto "café oro verde - preparacion europea"). Questo caffè di risulta sul mercato occidentale praticamente vale poco o nulla, poterlo utilizzare per la vendita sul mercato locale significa recuperare molte volte il suo valore di mercato, con un evidente risultato economico positivo per la cooperativa.

Finalmente i produttori zapatisti consumano e vendono nel mercato locale il caffè che loro stessi coltivano. Nel mese di giugno 2008, infatti, la cooperativa ha cominciato a lavorare il caffè; ha nominato alcuni soci affinché imparassero a tostare, macinare e impacchettare il caffè; ha acquistato i sacchetti e si è dotata di una sua etichetta, vendendo il caffè in varie città dello Stato del Chiapas, inviandone anche a Città del Messico.



Prima produzione Café Ssit Lequil Lum



Dopo la prima etichetta "manuale", la cooperativa **Ssit Lequil Lum** nel 2011 ne ha creata una di buona impostazione grafica e impatto comunicativo, ampliando la possibilità di commercializzazione in loco, oltre ad essere un buon viatico alla prospettiva futura di produrre direttamente la propria marca di caffè all'interno del progetto "bodega".

L'impostazione del processo di commercializzazione locale, alla luce di quanto constatato nel dicembre 2012 durante la visita di Walter e Dulce, soci Tatawelo, prevede queste modalità:

- gli acquirenti contattano direttamente la cooperativa per la quantità di caffè che serve loro, e una volta raggiunta la quantità utile per un ciclo di produzione di circa 7/8 giorni, i giovani incaricati dalla comunità per svolgere questo lavoro, noleggiando un mezzo per trasportare il caffè, scendono a San Cristobal con un viaggio di 8 ore
- il DESMI mette a disposizione i propri locali per lo stoccaggio del caffè da lavorare e per il suo confezionamento
- la tostatura e macinatura avviene a circa 2 km dagli uffici del DESMI, presso una torrefazione artigianale "amica", dove il caffè viene preparato per i tipi moka, americano, espresso, oltre ai grani
- il caffè torrefatto ritorna ai locali del DESMI, dove si procede al suo confezionamento in modo completamente manuale, in un procedimento molto lento: ogni singolo pacchetto viene riempito, pesato e sigillato; poi vengono apposte le etichette e i pacchetti sono imballati in scatole di cartone, riciclate da confezioni delle uova. Quando il carico ordinato è pronto per la spedizione, si trasporta il tutto alla periferia di San Cristobal presso la sede del corriere.



## Il progetto “bodega”



L'idea da cui nasce il progetto “bodega” è quella di dotarsi di una struttura propria destinata a divenire ufficio, luogo di immagazzinamento e lavorazione del caffè per abbassare i costi di produzione e per una maggiore autonomia. Attualmente la cooperativa affitta un piccolo bilocale, utilizzato sia come ufficio sia per stoccare parte del caffè, ma lo spazio non è sufficiente e il luogo non è strategico rispetto alla collocazione delle piantagioni.

Il processo decisionale per la definizione del luogo e delle caratteristiche della bodega è stato molto lungo e complesso. Inizialmente la scelta era ricaduta sull'acquisto di un terreno in cui costruire un edificio ex-novo. Dopo numerose

assemblee tra i soci della cooperativa e tra direttivo della cooperativa e autorità della zona, si è scelto di utilizzare un edificio già esistente e costruirne uno nuovo adiacente.

La bodega esistente è stata costruita dalla ONG italiana Mani Tese, nel 2000, nell'ambito di un progetto per la realizzazione di Cooperative di produzione e commercializzazione dei prodotti delle Comunità indigene zapatiste del Chiapas. Si trova nella comunità di Joljá, municipio di Tila (zona Nord-Est del Chiapas) in una zona strategica perché vicina alle piantagioni di caffè. La struttura (circa 30x18 m), di mattoni in cemento, tetto di lamiera, portone di grandi dimensioni, sviluppata in due navate, attualmente viene usata come luogo per riunioni, feste ed al suo interno vi è un piccolo punto di vendita di prodotti ad uso del gruppo di educazione comunitaria che utilizza quell'area.



Per molti periodi l'edificio non viene utilizzato, pertanto i municipi della zona hanno valutato positivo il fatto di dargli un nuovo uso, venendo incontro alle esigenze dei soci della cooperativa. Il progetto di massima prevede che la nuova struttura sarà realizzata su un lato della bodega esistente e collegata a questa da una porta e da un corridoio comune. Ospiterà i macchinari per la selezione e per la lavorazione del caffè destinato alla vendita locale (tostatrice e mulino). Il progetto prevede anche l'ampliamento e la sistemazione di un tratto di strada che collega la bodega alla strada principale e la realizzazione di una spianata per permettere le manovre dei trailer. Nel corso del 2012 i soci hanno iniziato i lavori di pulizia e spianamento del terreno.

## Gli attori coinvolti nel progetto

Autonomia è la parola d'ordine per gli zapatisti. Per questo i progetti vengono gestiti in gran parte con le risorse umane interne e vicine (ong messicane). Di seguito una presentazione degli attori coinvolti nel progetto:

- **Giunta di Buon Governo:** autorità amministrative proprie degli zapatisti.

- **Comitato di gestione interno della Cooperativa Ssit Lequil Lum:** la cooperativa ha nominato tra i propri soci un comitato di gestione del progetto costituito da 6 persone (“patronato”, “vice-patronato”, segretario, tesoriere e 2 portavoce) provenienti dai 5 municipi. Questo comitato avrà il compito di coordinare i gruppi di lavoro che si alterneranno settimanalmente per la costruzione della bodega. Questi gruppi di lavoro saranno composti da soci della cooperativa nominati per municipio in relazione alle loro competenze e alla mole di lavoro di ogni fase del progetto.

- **Enlace civil:** il coordinamento del progetto, la relazione con tutti gli attori coinvolti e con i finanziatori stranieri, sono stati affidati dalla cooperativa e dalle autorità zapatiste all'Associazione messicana **Enlace civil**, nata nel 1996 su richiesta delle stesse comunità zapatiste come “ponte” tra le comunità zapatiste e la società civile nazionale e internazionale. Da allora accompagna le comunità indigene nella formulazione di proposte progettuali che rispondono alle loro necessità e mantiene le relazioni con i collettivi di solidarietà e altri finanziatori, raccogliendo le domande e le richieste per poter, a partire da esse, facilitare gli appoggi esterni e la cooperazione.

- **Cideci-Universidad de la Tierra** (Centro Indigena DE Capacitacion Integral): nato nel 1989, questo “Centro Regionale di Ecosviluppo” promuove corsi di formazione professionale per gruppi indigeni (uomini e donne), qui accogliendoli presso la propria struttura nella periferia di San Cristobal. Le persone, formate in coltivazione, agraria, falegnameria, lavorazione dei metalli, tornano nelle loro comunità per condividere le competenze acquisite. Un ingegnere e un elettricista del **Cideci** stanno collaborando alla progettazione tecnica della struttura e all'impianto elettrico.

## Un progetto costruito dal basso

Durante il viaggio per la missione 2012 l'**Associazione Tatawelo**, grazie al lavoro delle referenti inviate (Francesca e Valentina), ha ragionato con la cooperativa sul progetto, dato una serie di input, messo in luce alcune criticità e definito insieme i prossimi step. Rimane prioritario, prima di procedere, chiarire il cronogramma preciso delle attività e il budget dettagliato. Rimane inoltre da definire un punto cruciale, relativo alla rete elettrica e alla mancanza di generatori trifase nelle immediate vicinanze.



L'**Associazione Tatawelo** continuerà a seguire e ad aggiornare sulle evoluzioni di questo progetto, un processo lungo e complesso, perché non pensato da qualcun'altro e calato dall'alto, ma portato avanti "dal basso" e in modo partecipato, da chi ha scelto di essere protagonista del proprio sviluppo, e non semplice "beneficiario".

Giunta di Buon Governo "Nueva Semilla que va a producir", Caracol V di Roberto Barrios con Francesca, Valentina e Lorenzo (Ass. Tatawelo) maggio 2012

## La "Quota Progetto": contributo solidale netto del Café Tatawelo

Le attività finora realizzate in loco dall'**Associazione Tatawelo** (corsi di agroecologia; affitto, arredamento e attrezzature per l'ufficio della cooperativa), come quelle che si realizzeranno (il finanziamento del progetto "bodega"), sono possibili grazie alla **Quota Progetto** che l'**Associazione Tatawelo** e **Libero Mondo** mandano ogni anno in Chiapas. Questa **Quota Progetto** deriva dal "contributo solidale netto" (10 centesimi a pacchetto) ottenuto con la vendita del "**Tatawelo Café Excelente**" e della linea "**Café Progetto Tatawelo**" (v. a pag. 8), ovvero grazie al sostegno di tutti coloro che credono in questo progetto e che hanno deciso di sostenere le comunità zapatiste attraverso l'acquisto del caffè.

## DA UN CAFFÈ A UNA RETE

**Tatawelo** è il nome del caffè prodotto dalla cooperativa **Ssit Lequil Lum**. L'**Associazione Tatawelo** importa direttamente questo caffè verde dalla cooperativa chiapaneca, con l'obiettivo di garantire la strutturazione di una filiera etica dal produttore fino al consumatore.

Grazie alla miscela con altri caffè del commercio equo il progetto **Tatawelo** è costituito come una rete, che tenta di unire i produttori in un lavoro comune per ridurre la dipendenza economica sviluppando una economia locale funzionale al miglioramento delle condizioni di vita, aggregando contemporaneamente in Italia soggetti diversi, impegnati nella promozione congiunta del progetto.



Con queste basi dal 2006 al 2009 è stata messa in atto per la produzione del **Tatawelo Café Excelente** una collaborazione con la Cooperativa Sociale **Pausa Café**, il cui progetto di torrefazione avviene presso il carcere di Torino, all'interno del percorso di reinserimento sociale e lavorativo dei detenuti. Inoltre la collaborazione con le Cooperative Sociali di **Libero Mondo** e **Mondo Solidale**, organizzazioni del Commercio Equo e Solidale, ha permesso dal 2007 lo sviluppo di una linea comune di cialde, miscelando i caffè delle tre organizzazioni.



A partire dal 2010 l'**Associazione Tatawelo** ha ampliato il rapporto con **Mondo Solidale**, impostando una forma di coimportazione del caffè del Progetto **El Bosque**, un piccolo villaggio situato in un'ampia zona boschiva a 1500 metri di altitudine, nel municipio di Santa Cruz Naranjo, a sud-est di Città del Guatemala, dove opera la cooperativa **La Nueva Esperanza** con una quarantina di famiglie che vivono coltivando piccoli appezzamenti di terreno.

Sin dall'inizio dalla sua entrata in produzione il **Tatawelo Café Excelente** si è caratterizzato per la sua miscela di qualità, composta da una parte (maggioritaria) di caffè delle comunità zapatiste del Chiapas, miscelato con una parte proveniente da altre piccole cooperative del Centro America. L'inserimento nella miscela del **Tatawelo Café Excelente** del caffè **El Bosque**, uno dei più quotati per la sua provenienza d'altura, migliora ulteriormente il progetto **Tatawelo**, sia per la qualità che per la sua connotazione di micro iniziativa gestita dal basso. Con il **Tatawelo Café Excelente** vengono quindi sostenuti direttamente due cooperative di produttori e due progetti di commercio equo e solidale.

Con l'attuazione della "nuova" miscela per il **Tatawelo Café Excelente** la torrefazione per motivi tecnico-logistici è affidata al torrefattore **Coffee Import** di Diano d'Alba (CN), un laboratorio artigianale che lavora da anni le linee di caffè equosolidali di **Libero Mondo** e **Mondo Solidale**.

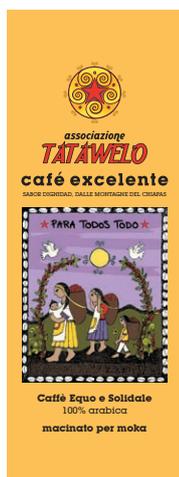


Caffè verde Tatawelo in magazzino e in torrefazione (prima tostata) da Coffee Import, con Leo (Ass. Tatawelo) giugno 2012

Nel campo della "torrefazione sociale" la scelta operata dall'**Associazione Tatawelo** va nella direzione di collaborare con diversi soggetti che si occupano di economia solidale e sociale. Difatti dal 2010 al 2011 ha portato avanti un rapporto logistico/distributivo per il **Tatawelo Café Excelente** con la Cooperativa Sociale **Pawahtun**, un'iniziativa nata nel 2009 per offrire un'opportunità di lavoro e di reinserimento nella società civile a persone che hanno imparato l'arte della torrefazione artigianale all'interno di un percorso di recupero nel carcere di Torino. Dopo la collaborazione con **Pausa Café**, che lavora all'interno del carcere per insegnare questo mestiere, l'**Associazione Tatawelo** ha collaborato in questi due anni con la **Pawahtun** per sostenere una realtà sociale che prevede il coinvolgimento in prima persona degli ex detenuti al di fuori dal carcere, contribuendo alla sua strutturazione, creandone l'immagine e impostandone tutti i tramiti per una gestione diretta in completa autonomia.



Nel 2010 si è ampliata anche la collaborazione con **Libero Mondo**, per la produzione di una linea completa di caffè da affiancare al **Tatawelo Café Excelente** (le referenze di monorigine, miscela arabica/robusta, espresso, decaffeinato e grani). Questa linea di caffè, denominata **Café ProgettoTatawelo**, è il logico sviluppo del rapporto in essere con **Libero Mondo**, coimportatore del caffè verde **Tatawelo** dal 2006 e distributore nel circuito delle **Botteghe Del Mondo** del **Tatawelo Café Excelente**, al fine di garantire il rapporto continuativo delle importazioni del caffè ai piccoli produttori delle comunità indigene zapatiste.



La rete di distribuzione del **Tatawelo Café Excelente** è composta da gruppi di acquisto solidale (G.A.S.), cooperative, botteghe del mondo, associazioni, collettivi, circoli, soci e sostenitori individuali di tutto il territorio nazionale. Questa rete sostiene il progetto attraverso il **prefinanziamento**, ovvero pagando il caffè in anticipo e permettendo così all'**Associazione Tatawelo** di versare ai produttori una somma consistente, variabile a secondo della disponibilità ottenuta, del valore complessivo del caffè acquistato. Questo consente alla cooperativa chiapaneca di disporre di risorse finanziarie per comprare gli strumenti necessari alla raccolta e alla lavorazione del caffè, trasportare il caffè fino al porto d'imbarco e far fronte alle spese di sussistenza quotidiana. Generalmente nei Paesi in via di sviluppo i piccoli produttori fanno capo ai cosiddetti coyotes (intermediari delle grandi imprese) che esercitano attività creditizie con tassi di usura fino al 40% e che si assicurano così l'approvvigionamento di caffè. L'indipendenza finanziaria, garantita dal prefinanziamento, è quindi essenziale per i produttori nell'affrancarsi da meccanismi che generano rapporti di vera e propria schiavitù.