

Il caffè keniano tornerà gourmet con l'aiuto della Cooperazione italiana

di Tommaso Meo

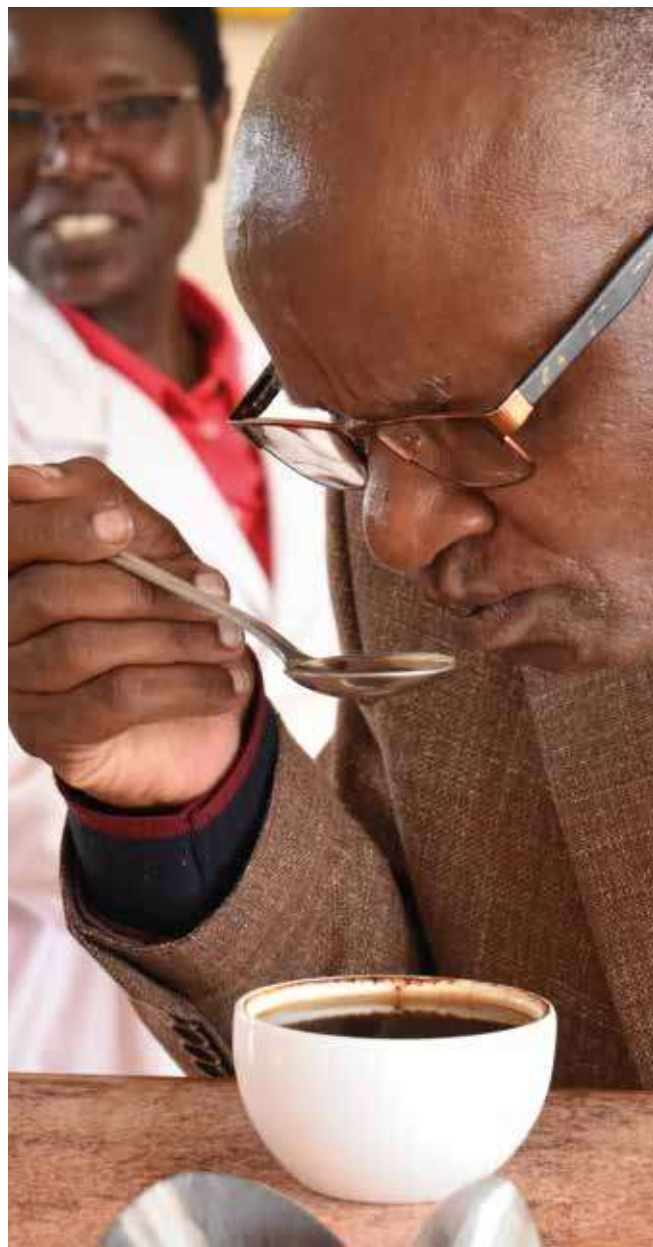
Riportare il caffè keniano, tra i più apprezzati al mondo, agli antichi fasti, e farlo tramite tecniche sostenibili pensate per rendere le piante resistenti ai cambiamenti climatici. Non è cosa da poco la missione che l'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo (Aics) si è prefissata l'anno scorso quando ha dato il via a un progetto per il rilancio della produzione di caffè gourmet nel Paese dell'Africa orientale.

La coltivazione del caffè in Kenya, prevalentemente di qualità Arabica, risale all'inizio del secolo scorso.

A portare il caffè in Kenya – almeno in questa ultima tornata – furono i missionari francesi, che, alla fine dell'Ottocento, trasportarono alcuni semi di qualità Bourbon dall'isola omonima (La Réunion) alle coste kenyane. Il gruppo di missionari stabilì una missione a Bura, nella contea di Taita Taveta, vicino a Mombasa. Da lì, i semi si sono diffusi in tutto il Paese. Ancora oggi, le persone si riferiscono ai caffè “French Mission” quando parlano delle varietà di caffè keniane originali e anche gli agronomi considerano la varietà Bourbon come la fonte di tutte le varietà keniane.

Per molto tempo il caffè ha rappresentato una delle prime voci dell'export nazionale e una fonte costante e affidabile di sostentamento per milioni di famiglie; si stima siano sei milioni le persone che per via diretta e indiretta lavorano attorno al caffè. Il Direttorato governativo per il caffè conta ottocentomila piccoli produttori affiliati a più di cinquecento cooperative. La rete di piccoli produttori detiene il 75% delle terre destinate alla produzione, contro le tremila aziende private che gestiscono i terreni restanti ma che assicurano una resa per ettaro maggiore, grazie a una produzione intensiva e all'utilizzo di pesticidi e sistemi irrigui. Oltre duecento milioni di piante, stima ancora il direttorato, affollano nel complesso le grandi tenute e i piccoli appezzamenti sparsi in trentatré contee del Paese, inclusa la regione che ospita la capitale Nairobi.

Tuttavia, benché il Paese rimanga uno dei maggiori produttori al mondo con una produzione nel 2020, secondo l'Organizzazione internazionale del caffè, di 775.000 sacchi da 60 kg (circa il 95% dei quali esportati



01

sui mercati internazionali con Germania e Stati Uniti in testa), questa coltivazione ha perso progressivamente importanza negli ultimi trent'anni. Dalle 120-130.000 tonnellate di caffè annue raggiunte negli anni Novanta, la produzione si è stabilizzata intorno alle 45.000 tonnellate, con introiti calcolati dal Nairobi Coffee Exchange in

XV sec. - Le coltivazioni di caffè raggiungono lo Yemen

Il caffè nasce in Etiopia, raccolto secondo una leggenda da un pastore chiamato Kaldi

XVI sec. - Dopo essersi affermate nella Penisola arabica, le piante di caffè raggiungono Persia, Egitto, Siria e Turchia

XVII sec. - La bevanda del caffè comincia a essere popolare anche in Europa

1750 circa - Gli olandesi cominciano a coltivare il caffè a Giava, nell'odierna Indonesia, e poi anche nelle Americhe



Formazione ad Addis Abeba

Dato il ruolo essenziale svolto dal caffè nello sviluppo socio-economico dell'Etiopia, Aics è impegnata da anni nella filiera locale. In effetti, se il caffè costituisce la prima voce dei ricavi generati dalle esportazioni in Etiopia, rappresenta anche una delle principali fonti di reddito e di occupazione per milioni di agricoltori. Con l'obiettivo di migliorare la produzione e la sostenibilità della catena del valore, è stato istituito nella capitale Addis Abeba il primo Centro di formazione sul caffè (Ctc) in Etiopia, attraverso un partenariato pubblico-privato tra il ministero dell'Agricoltura etiopico (MoA), l'Aics, l'Ethiopian Coffee and Tea Authority (Ecta), la società Illycaffè, la Fondazione Ernesto Illy e l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale (Unido). Dotato di tecnologie all'avanguardia, tra cui laboratori di produzione, tostatura e sensoriali e una caffetteria, il Centro di formazione offre un'ampia gamma di servizi e propone ai professionisti conoscenze e competenze di livello internazionale. Tra questi, corsi di formazione sull'economia del caffè, sulla produzione e sulle pratiche post-raccolta, sulla lavorazione, sul cupping e sulla classificazione, sulla tostatura, sulla macinatura, sulla produzione di birra, sul confezionamento e sulla commercializzazione. Il Ctc fornisce inoltre una piattaforma fisica per gli stakeholder pubblici e privati nazionali e internazionali. Il progetto – finanziato dall'Italia – ha contribuito a stabilire un quadro nazionale condiviso per sostenere lo sviluppo di iniziative del settore privato e migliorare le capacità tecniche nella filiera del caffè etiope e a creare valore aggiunto.

15 miliardi di scellini (circa 111 milioni di dollari) nel 2021. Anche gli ettari coltivati a caffè, soprattutto sugli altipiani centrali, sono scesi da 170.000 a 119.000. Il calo è attribuibile tra le altre cose alla mancanza di innovazione, all'insorgere di malattie che colpiscono le piante e ai bassi prezzi del caffè rispetto all'aumento dei costi dei beni

01. Per gli intenditori, la fase di assaggio del caffè è uno dei momenti più delicati / *Aics Nairobi*

per la produzione e dei mezzi di sussistenza. Ora l'iniziativa finanziata dalla Cooperazione italiana e realizzata dalla ong Cefa in partnership con Avsi ed E4Impact, punta a sfruttare il potenziale inespresso del settore coinvolgendo ventuno cooperative in sette contee, per un totale di circa 45.000 coltivatori. «Il nostro impegno nel settore del caffè, eccellenza italiana, è un esempio dell'attenzione che la sede di Nairobi dell'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo dedica al pilastro Pianeta dell'Agenda 2030, attraverso un approccio "climate smart" che ci consente di valorizzare e rendere sostenibile la filiera del caffè», afferma il titolare della sede keniana di Aics, Giovanni Grandi. Questi accorgimenti comprendono la corretta potatura e irrigazione, e una concimazione tramite compost, con l'obiettivo di migliorare il rendimento e la qualità delle piante, potenziando allo stesso tempo la loro resistenza ai cambiamenti climatici e alle malattie.

«L'iniziativa si articola però lungo l'intera filiera – continua Grandi – con una prima enfasi nella fase di campo e nella fase finale di branding, passando per la definizione di un adeguato sistema di tracciabilità del prodotto. Siamo molto orgogliosi anche della proficua collaborazione che abbiamo con i partner locali, con i quali lavoriamo in piena sinergia». L'iniziativa, che durerà tre anni, segue infatti il chicco di caffè dalla pianta alla tazza, garantendo ai coltivatori e alle comunità locali la formazione necessaria per migliorare la coltura e la tostatura, oltre che la gestione delle cooperative e la commercializzazione.

Alla base di tutto è fondamentale riuscire a mantenere il gusto caratteristico del caffè keniano, di tipo Arabica, dolce e acidulo, coinvolgendo per primi i coltivatori. «In Kenya la degustazione è soprattutto una questione per addetti ai lavori nella parte finale della filiera», spiega Giulio Di Pinto, esperto di Aics Nairobi responsabile del progetto. «Difficilmente viene fatta a livello di singola cooperativa, rendendo anche impari la definizione di un prezzo equo che rispetti il vero valore del caffè verde venduto». Aics ha invece proposto dei corsi di degustazione ai coltivatori locali grazie ai quali i partecipanti seguono tutto il processo di produzione: dalla tostatura alla macinatura, dall'infusione alla rottura della crosta di caffè macinato fino all'assaggio.

Se l'export è sempre stata la destinazione finale del caffè keniano, un'opportunità da sfruttare potrebbe essere in futuro il mercato interno. Mentre, infatti, il numero di persone che bevono caffè è ancora basso e, secondo alcune stime, non supererà i 43.000 sacchi tra il 2022 e il 2023,



02



03



04

il consumo di tè rimane alto nel Paese. «Il Kenya è ancora un Paese molto legato alla tradizione del tè, però con il passare degli anni è diventato sempre più marcato l'interesse verso il consumo di caffè», racconta Di Pinto. «C'è ormai una certa presenza di punti caffè nelle maggiori città del Paese; una presenza inizialmente trainata dalla forte domanda proveniente dalla comunità di espatriati presente sia nel settore privato che internazionale, alla quale si è aggiunta quella di studenti universitari keniani che all'interno delle università hanno iniziato ad avvicinarsi alla bevanda».

Il contributo di Ice

Un altro pezzo del Sistema Italia ha incluso tra le sue aree di interesse il caffè keniano. L'Ice-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane sta infatti lavorando in sinergia con l'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo per creare occasioni di incontro

- 02. Ispezione delle piantine / Aics Nairobi
- 03. La formazione segue i vari aspetti della filiera, dalla coltivazione alla commercializzazione / Aics Nairobi
- 04. Un momento nella lavorazione dei chicchi / Aics Nairobi



che coinvolgano, da un lato, le cooperative interessate dal progetto in Kenya e, dall'altro, i tostatori/produttori italiani potenzialmente interessati ad acquisire direttamente il caffè verde selezionato e di alta qualità delle stesse cooperative. Un primo passo in questa direzione è in programma in occasione della prossima edizione del salone Sigep (<https://www.sigep.it/>), organizzato da Italian Exhibition Group a Rimini dal 20 al 24 gennaio 2024. Aics e Ice stanno valutando il coinvolgimento nel Sigep degli operatori keniani rappresentativi di tutte e sette le contee destinatarie dell'iniziativa, affinché presentino campioni della loro produzione per un primo *tasting (cupping)* all'interno della Coffee Arena, o anche per realizzare la tostatura direttamente in Italia. Gli esperti giudicano quello keniano tra i cinque migliori caffè al mondo. Coltivato negli altipiani, il caffè del Kenya è conosciuto come "la tazza degli intenditori" ed è paragonato al raffinato Harrar etiopico. ■

PROGETTI

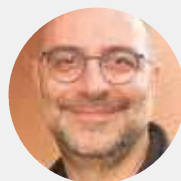
Iniziativa Celim per un Caffè corretto

Nonostante partecipino significativamente alla produzione globale di caffè, i keniani preferiscono ancora di gran lunga bere una tazza di tè. Nei primi mesi del 2023, ha però preso il via Caffè corretto, un progetto promosso dalla ong milanese Celim, dalla ong Ipsia, legata alle Acli, e da Caritas Nairobi. Finanziato dall'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo (Aics), il progetto ha come obiettivo il miglioramento dell'efficienza, della sostenibilità e della qualità della produzione di caffè, introducendo buone pratiche di governance, riducendo l'impatto ambientale delle cooperative di trasformazione e potenziandone le capacità di sfruttare le opportunità offerte dal mercato locale.

Secondo Lawrence, un produttore keniano, il problema principale è l'assenza di strategie governative adeguate e del supporto da parte dello Stato agli agricoltori. «Il governo – afferma – dovrebbe acquistare e pagare direttamente il caffè dai produttori. Sono il prezzo troppo basso e le lunghe attese nei pagamenti ad aver allontanato gli agricoltori da questa coltivazione».

Ma James, un altro coltivatore, ritiene che si debba intervenire anche altrove: «La siccità, o comunque l'instabilità delle piogge, ci costringe a ridurre la produzione. In questo senso servono interventi più strutturati per aiutarci a essere più resilienti».

Un'analisi condivisa da Davide Bonetti di Celim in Kenya, che spiega come la problematica prioritaria riguardi la limitata valorizzazione del caffè keniano nel mercato locale. Circa il 90% della produzione, ricorda, è destinata all'estero ed è regolato da una serie di agenti di mercato e brokers che localmente si arricchiscono grazie alle elevate commissioni che percepiscono. Poiché non esiste la possibilità per le cooperative di vendere sul mercato internazionale il caffè verde ed eludere, in questo modo, il sistema attuale, l'unica strada da percorrere per incrementare le entrate, arguisce quindi Bonetti, è attraverso la promozione del consumo di caffè in loco. «Su questo punto siamo ottimisti – conclude – perché, da alcuni anni, si registra una crescita costante e significativa dei consumi, tuttavia i livelli rimangono al di sotto delle potenzialità e c'è ancora molto lavoro da fare». ■



ENRICO CASALE

Redattore di *Internationalia*, è stato redattore di *Popoli*, mensile dei Gesuiti italiani. Collabora con *Osservatore Romano* e *Missioni Consolata*.