



COOP E FAIRTRADE ITALIA INSIEME PER RACCONTARE IL MONDO NEL CIBO

Nicaragua; 20 anni di Caffè Solidal Coop. E' il primo prodotto del commercio equo e solidale arrivato sugli scaffali dei supermercati nel lontano 1995. Si chiamava "caffè della solidarietà".

Giovedì 1 ottobre alle 18.00 nella piazza del Future Food District in Expo a raccontare il lungo viaggio dei preziosi chicchi dalle montagne del Centro America all'Italia, tra gli altri, Francisco Ramon Rivera Gonzalez, presidente della cooperativa di produttori di caffè Pantasma, e Ena Salinas Liason Officer Fairtrade per il Paese.

Proiettato in anteprima il video reportage realizzato in Nicaragua da Aldo Pavan.

Nicaragua, si producono qui i migliori chicchi di caffè del Pianeta. Ma il Nicaragua è anche un luogo di povertà assoluta. Parte da qui la storia del Caffè Solidal Coop che festeggia i suoi primi vent'anni, primo prodotto del commercio equo e solidale sugli scaffali dei supermercati. Arrivò in Italia nel lontano 1995 sotto il nome di "caffè della solidarietà". Da quel progetto pionieristico si è arrivati oggi a una linea intera che conta 41 prodotti e che in Coop ha fatturato 32 milioni di euro nel corso dell'ultimo anno (per dare un'idea nel 2003 le vendite erano circa 3 milioni, dunque sono cresciute di 10 volte).

Per Coop il 1 ottobre, che coincide con la Giornata Mondiale del Caffè festeggiata in Expo, è dunque un compleanno che come tale viene festeggiato. A raccontarne la storia chi in prima linea oggi come ieri, grazie al progetto, ha visto migliorare le proprie condizioni di vita. Francisco Ramon Rivera Gonzalez è il presidente della cooperativa di produttori di caffè Pantasma, in realtà un'unione di cooperative che coinvolge 300 famiglie e è Liaison Officer Fairtrade per il paese, che affianca gli agricoltori nel miglioramento tecnico e produttivo.

In Nicaragua infatti i piccoli produttori rappresentano il 95% dei raccoglitori di caffè, e contribuiscono al 25% della produzione totale del paese. Durante le crisi del settore, alla fine degli anni '80, furono anche i più colpiti, e le loro condizioni di povertà, l'analfabetismo e le scarse competenze organizzative furono fortemente accentuate. Con l'arrivo del circuito Fairtrade a Pantasma le cose sono cambiate. La produzione di caffè oggi avviene all'ombra, ovvero in abbinata a banani e altre piante da frutto, che contribuiscono a creare ampie zone ombrose, che aiutano a preservare la biodiversità locale. Questo tipo di coltivazione è anche un simbolo della lotta delle piccole realtà cooperative in opposizione alle grandi piantagioni monoculturali. Pantasma inoltre promuove iniziative a sostegno dell'emancipazione femminile, alle quali aderiscono cooperative di sole donne che grazie a Fairtrade hanno partecipato ad attività di formazione per contrastare il fenomeno del machismo, molto frequente nell'area.

All'incontro partecipano anche Vladimiro Adelmi, Brand Manager della linea Solidal Coop, Paolo Pastore, Direttore di Fairtrade Italia e Aldo Pavan, fotografo e videomaker che lo scorso gennaio, in visita a Pantasma, ha realizzato un [video](#), che sarà proiettato durante la serata.

Il Viaggio intorno al cibo, un format ideato da Coop e Fairtrade in Expo, proseguirà il 14 ottobre, sempre alle 18.00 presso la piazza del Food District con frutta secca dal Sud America: protagonista Jocibel Belchior Bezerra, presidente della Cooperativa di produttori Cocajupi.

Roma, 25 settembre 2015

Per informazioni:

Silvia Mastagni responsabile ufficio stampa Coop 06 441811

Simonetta Cotellessa – ufficio stampa Coop in Expo 338 3341831

Benedetta Frare – responsabile comunicazione Fairtrade Italia 3488548461

Monica Falezza – ufficio stampa Fairtrade Italia 340 9832227