

## **COMUNICATO STAMPA**

### **DAL GUATEMALA AL CARCERE DI TORINO. IL CAFFÈ HUEHUETENANGO, CERTIFICATO FAIRTRADE TRANSFAIR E PRESIDIO SLOW FOOD, OFFRE NUOVE OPPORTUNITÀ DI LAVORO AI PICCOLI PRODUTTORI E AI DETENUTI**

**La cooperativa Pausa Cafè ha avviato una torrefazione nella Casa circondariale "Lorusso Cotugno". I cafetaleros inoltre ricevono la metà degli utili generati dalla trasformazione e commercializzazione**

Arriva il caffè equo, che oltre ad essere solidale con il sud del mondo, offre concrete possibilità di inserimento lavorativo ai carcerati: questo grazie al progetto della cooperativa sociale "Pausa Cafè" che importa una pregiata produzione di arabica, presidio internazionale Slow Food e che ha creato una torrefazione nella Casa Circondariale di Torino.

Il caffè proviene da una ristretta area geografica del Guatemala, ai confini con il Messico: la Huehuetenango, la più alta catena montuosa non vulcanica del Centro America, considerata come una delle aree più vocate a questa produzione, il cru della terra dei Maya. Slow Food ne ha fatto un presidio, e ha inserito la produzione nel circuito del commercio equo e solidale certificato Fairtrade TransFair; segue i produttori dal punto di vista tecnico, li aiuta a collocare il prodotto sul mercato, promuove e valorizza sapori e territori. Il progetto si è poi ampliato ed oggi il caffè viene torrefatto artigianalmente nel carcere "Lorusso e Cotugno" di Torino, con una tostatura lenta e leggera, raffreddato ad aria e lasciato riposare per almeno 48 ore così da consentire il naturale processo di degassazione, prima di essere macinato.

I consumatori possono quindi degustare un caffè 100 per cento arabica, straordinario per la qualità in tazza, ma unico anche per le modalità di produzione. Per la prima volta infatti ai produttori non solo è riconosciuto un prezzo equo, ma è garantita la possibilità di partecipare al 50 per cento degli utili generati dall'intero processo di trasformazione e commercializzazione, dal quale sono normalmente esclusi. Un'innovativa forma di alleanza tra i diversi protagonisti della filiera con cui si fornisce una risposta alla grave crisi internazionale dei prezzi del caffè, che colpisce proprio i piccoli produttori.

Al valore della solidarietà verso i cafetaleros del Guatemala, si somma l'impegno per l'integrazione sociale delle persone svantaggiate: la torrefazione infatti, che coinvolge direttamente i carcerati, fornisce loro una concreta opportunità di inserimento lavorativo, a contatto con un team di esperti torrefatori.

Il caffè "al profumo di solidarietà" è in distribuzione con la confezione ideata e disegnata dagli studenti dell'Istituto Bodoni di Torino e scelta dagli stessi consumatori, in base ad un progetto promosso da Novacoop.

Per informazioni sul caffè Huehuetenango: [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it); [www.pausacafe.org](http://www.pausacafe.org)

Con cortese invito alla pubblicazione

**Ufficio stampa Fairtrade TransFair Italia**  
**Benedetta Frare**  
**koiné comunicazione**  
**0422 420888**  
**348 8243386**  
**stampa@transfair.it**