

TATAWELO
★ PARA Todos Todos ★



Seminare,
raccogliere
distribuire
non
solo,
chicchi,
caffè
ma,
giustizia,
dignità,
uguaglianza
autonomia.

Referenze “Café Tatawelo”

Ø **Effe Café Guatemala (pacchetto rosso)**



Questo pacchetto di caffè, seguendo la tradizione del “Café Caracolito”, è stato prodotto in occasione del “Ventennale del Progetto Tatawelo” (2003-2023), per sostenere le donne coltivatrici della Comunità di Puente Alto, Huehuetenango-Guatemala, conosciute in prima persona, in quella che è una produzione esclusivamente femminile, ancorché certificata di Commercio Equo e Solidale, contribuendo a generare occupazione e migliorare la qualità della vita delle famiglie coinvolte, grazie al progetto della Asobagri, la quale promuove l’integrazione delle donne coltivatrici al proprio interno attraverso un programma di genere specifico a favore di tutte le donne socie della cooperativa. Le varietà del caffè coltivato sono tutte Arabica: principalmente Bourbon, Caturra, Villalobos e Típica, gli appezzamenti delle coltivazioni si trovano ad altitudini comprese tra 1.150 e 1.650 metri, cosa che, assieme al clima e alla biodiversità, favoriscono un caffè di alta qualità unico nella regione. Proprio la zona di coltivazione determina la forza del gusto di questo caffè monorigine, che si presenta superbo e ricco, con delle note di cacao e albicocca.

Ø **Café Excelente (pacchetto giallo)**



Prodotto da “Tatawelo” con caffè originari principalmente del Chiapas (Messico), attraverso il rapporto in prima persona con i cafetaleros delle comunità indigene zapatiste, completati da altri caffè del Centro America, sempre provenienti da progetti di commercio equo e solidale seguiti anch’essi con contatti diretti e tramite altri importatori collegati. I caffè sono prodotti dai soci delle cooperative zapatiste e da altre organizzazioni contadine (v. le schede produttori sul sito).

Il pacchetto, invece di essere sottovuoto, ha una “**valvola unidirezionale intelligente**” che consente il parziale sfogo dei gas naturalmente prodotti dal caffè, assicurandone la conservazione ottimale. Il caffè appena tostato e macinato viene confezionato nel sacchetto con valvola “salvaroma”, che impedisce all’aria di entrare e ossidare la miscela. Il pacchetto resta morbido, mentre il caffè prosegue così la maturazione nei propri aromi, salvaguardando la purezza originaria del gusto.

Ø **Especial Café Caracolito (etichetta verde)**



Questo caffè è stato presentato da “Tatawelo” alla Festa del Decennale (Torino, 24/25 ottobre 2015), ed è il principale risultato del lavoro di conoscenza e ricerca svolto per contribuire al massimo sostegno economico a favore dei produttori.

L’estro della natura diventa rarità nel gusto, con caratteristiche uniche.

Il frutto del caffè assomiglia ad una ciliegia, detta drupa, e ogni bacca ha un nocciolo normalmente diviso in due chicchi, dal classico aspetto che tutti conosciamo. Alcuni di questi noccioli però hanno una “**particolarità**”, perché sono formati da un’unica sfera, detta “perla” o “**caracolito**”. La forma sferica del chicco richiede una tostatura separata, lenta ed omogenea, regalandoci un sapore avvolgente, con aroma intenso, persistente ed elegante.

L’unicità del “**caracolito**” produce effetti contraddittori: l’essere un caffè pregiato per i consumatori del Nord, mentre per i cafetaleros del Sud è penalizzante, essendo un prodotto svalutato sul mercato locale. I produttori difficilmente riescono a vendere sul mercato in modo remunerativo queste minime quantità prodotte dalla pianta. “Tatawelo”, creando il “**Café Caracolito**”, intende quindi valorizzare questo prodotto, rendendo equo per tutti il rapporto qualità/prezzo. La produzione di questa “**edición especial**”, naturalmente limitata, è comunque soggetta all’andamento del raccolto del caffè, quindi non è sempre disponibile.

Ø **Cialde Effe – Arabica/Robusta 30/70 – Decaffeinate** (Ese 44mm)

Le cialde vengono prodotte a partire dall'arabica del Guatemala per Effe, dal Chiapas e dalla robusta, proveniente da altre organizzazioni contadine collegate del Centro America.



Ø **Café Chiapas arabica monorigine** (etichetta rosso magenta)



Caffè monorigine coltivata dai campesinos nelle comunità zapatiste del Chiapas. Il caffè del Chiapas è riconosciuto come una delle migliori arabiche al mondo. Il suo gusto delicato mantiene la peculiarità aromatica dell'area di provenienza, con un equilibrio nei toni di acidità e dolcezza e un aroma fruttato e floreale.

Ø **Café miscela 50/50** (etichetta arancio)



Miscela arabica-robusta che unisce il profumo dell'arabica messicana alla corposità della robusta africana (caffè prodotto dalla "Kagera Cooperative Union" in Tanzania), correttamente dosati per ottenere un gusto forte, pieno e armonioso.

Ø **Café espresso** (etichetta marrone)



Caffè proveniente dal 100% arabica Chiapas, appositamente macinato per la macchina espresso, cioè con "granulometria" leggermente più fine di quella per la moka, vista la maggiore pressione che viene esercitata, per "filtrare" a dovere il passaggio dell'acqua.

Ø **Café decaffeinato** (etichetta azzurra)



Proveniente dall'arabica messicana, viene decaffeinato con un metodo naturale: il processo di estrazione della caffeina avviene mediante l'utilizzo di vapore acqueo e acetato di etile, sostanza organica presente già in origine nel chicco di caffè. Il contenuto residuo di caffeina è inferiore allo 0,10%.

Ø **Grani (500 g.) 50/50** (etichetta viola)



Miscela di caffè in grani di arabica, raccolto dalle cooperative Zapatiste del Chiapas, e robusta, raccolto da altre organizzazioni contadine collegate del Centro America.

Ø **Grani Effe Guatemala (500 g.)** (etichetta rossa)



Caffè in grani arabica monorigine, stessa provenienza dell'Effe Café moka (v. descrizione in testa).