



ETIOPIA
REPORTAGE NELLA CULLA
DELLE COLTIVAZIONI
PIÙ PREGIATE AL MONDO

CAFFÈ AMARO

A Kafa, la provincia sudoccidentale del paese, la coltivazione e il sapere delle popolazioni che ci vivono diventano il filo conduttore per un viaggio nel cuore profondo dell’Etiopia, fra cooperative governative e produttori privati, fra villaggi primordiali (dove manca l’acqua potabile) e la civiltà contadina del luogo, la sua religiosità e i gruppi etnici emarginati.

di **MARCO BENEDETTELLI**, da Bonga

foto di **ENNIO BRILLI**

Chicco di *buna* speranza

Bonga è una delle capitali del caffè etiopico. A ogni angolo di strada ci si imbatte in uno dei *buna bet*, le microscopiche caffetterie. E in centro c'è perfino un monumento dedicato al grano. Un prodotto che potrebbe arricchire la popolazione locale, che vive ancora, invece, in condizioni precarie.

BONGA È UNA CITTÀ DALL'ANIMO LABORIOSO. POLVEROSA E DISTESA SUL DORSO DI UN ALTOPIANO – NELLA REGIONE DELLE NAZIONI, NAZIONALITÀ E POPOLI DEL SUD – IL SUO CENTRO È ANIMATO DA QUALCOSA DI FEBBRILE. Incontri, commerci, piccole botteghe, lo sciame dei bajaji, i taxi a tre ruote azzurri.

Sebbene piccola, semplice e dal profilo rurale, Bonga ha qualcosa che la anima nel profondo. Basta poco per capire di cosa si tratti: è il caffè. A Bonga, il caffè, anzi il *buna*, come lo chiamano in lingua amarica, è ovunque. È una presenza trasversale che arriva a penetrare negli strati più profondi del tessuto cittadino. A ogni angolo di strada ci si imbatte in uno dei *buna bet*, le microscopiche caffetterie gestite da donne, dove fino al tardo pomeriggio non smettono di sobbollire caffettiere di terracotta. È nei mercati, nei negozi, caricato in sacchi sui camion che passano per strada.

Presso il centro della città s'incontra anche un monumento a un chicco di *buna*: sta nel cortile del museo del caffè (ancora non funzionante) a celebrare quella che per gli abitanti di tutta la ►



Azienda

BONGA. OPERAIO AL LAVORO NELLA COOPERATIVA.



Il nome della regione del Kafa è legato a quello del caffè. Fin dalla notte dei tempi le piante di *Coffea arabica* crescono nei suoi sottoboschi. È da qui che furono prese e trapiantate nella penisola arabica dove, in Yemen, dal 12° secolo, iniziarono a essere regolarmente coltivate per poi espandersi in tutto il mondo.

Sacchi

NEL CAPANNONE SI STOCCA
IL CAFFÈ IN SACCHI DA 60KG.



Economia locale

VIVE DI CAFFÈ LA MAGGIOR
PARTE DELLA POPOLAZIONE
DEI DISTRETTI DI BONGA.





Il controllo
LA COOPERATIVA
È GOVERNATIVA.

Per capire l'economia locale del caffè, è molto indicato un luogo come la *Kafa Forest Coffee Farmers' Cooperative Union*.

► città e delle sue aree rurali è anche un segno di speranza, di possibilità di ricchezza.

Il Kafa è una delle aree più ricche di caffè dell'Etiopia, che ne è la maggiore produttrice di tutta l'Africa. L'economia locale, fondata sulla micro-agricoltura, qui vive soprattutto di *buna*. Anche il nome della regione, Kafa, è legato a quello del caffè. Fin dalla notte dei tempi le piante di *Coffea arabica* crescono spontaneamente nei suoi sottoboschi. È da qui che furono prese e trapiantate nella penisola arabica dove, raccontano le cronache, in Yemen, dal 12° secolo, iniziarono a essere regolarmente coltivate per poi espandersi in tutto il mondo, attraverso la civiltà araba.

LA COOPERATIVA DEI PICCOLI PRODUTTORI

Per capire l'economia locale del caffè, è molto indicato un luogo come la *Kafa Forest Coffee Farmers' Cooperative Union*. Fondata nel 2004 su impulso del governo, la Unione è cresciuta di anno in anno. Oggi è formata da 42 cooperative sparse nei dieci distretti attorno alla città di Bonga, ed è punto di riferimento per 14 mila piccoli e piccolissimi agricoltori dell'area, per piccoli produttori con appezzamenti di terreno da un ettaro, come per uomini e donne che raccolgono le bacche dagli alberi selvatici, di cui il sottobosco della foresta è ricco.

Sul piazzale della *Kafa Forest Coffee Farmers' Cooperative Union* il lavoro delle donne è intenso. All'ombra del porticato di lamiera, ancora nel tardo pomeriggio, in tante sono curve a dividere a mano i chicchi buoni da quelli cattivi. All'interno del capannone le macchine non smettono di lavorare col loro frastuono cigolante, stoccando il caffè in sacchi da 60 kg. I camion posteggiati sulla strada presso la cooperativa attendono di essere caricati per partire verso Addis Abeba. È nella capitale, distante una notte di viaggio, che il prezzo del caffè viene battuto dalla borsa e messo in commercio. Poi la merce destinata all'export viaggia fino al porto di Gibuti, e da lì verso il mercato globale.

Il sistema commerciale del caffè in Etiopia vive di regole piuttosto centralizzate. Gli agricoltori devono portare quanto prodotto in punti di raccolta territoriali o ad agenti di commercio autorizzati dal governo. Qui i loro chicchi sono acquistati al prezzo battuto dall'Ethiopian Commodity Exchange (ECX), la borsa valori etiopica che dal 2008 regola il mercato di caffè. Poi il raccolto è lavorato in capannoni come quello di *Kafa Forest Coffee Farmers' Cooperative Union*. Se ne producono due tipi, il *sundried coffee*, dove i chicchi sono fatti essiccare al sole, la lavorazione è meno elaborata e il prodotto è destinato al mercato locale. E poi c'è il *washed coffee*, più pregiato, ottenuto da ciliegie ►

► immerse nell'acqua e poi sbucciate. È la qualità più redditizia, destinata all'export, su cui il governo da almeno tre lustri spinge, incentivandone la produzione.

«Lo scorso anno abbiamo lavorato 450 tonnellate di *sundried coffee* e 300 di *washed coffee*. In tutta l'area del Kafa sono state prodotte 50mila tonnellate di caffè, 8.860 destinate all'export - spiega nel suo ufficio Frehiwet Getahun, general manager di *Kafa Forest Coffee Farmers' Cooperative Union* -. Noi cerchiamo di promuovere l'attività dei piccoli agricoltori, secondo le direttive del governo. Concediamo micro prestiti a chi vuole fondare un'attività. Chi aderisce alla cooperativa gode anche di una serie di sgravi fiscali. In Kafa, comunque, il grosso del raccolto arriva dai terreni dei privati, che dispongono anche di appezzamenti molto vasti».

MANCA L'ACQUA POTABILE

Bonga è circondata da una meravigliosa vegetazione pluviale: basta allontanarsi dal piccolo centro per finire in una campagna ricca di acqua e silenzi, o ritrovarsi innanzi alle incredibili cascate di Barta, con il loro impetuoso scrosciare cristallino. Eppure, in questa terra così fertile, dove il riscaldamento globale avanza ma d'estate la pioggia continua a cadere in precipitazioni sempre più imbizzarrite, dissetarsi da fonti pulite resta un'utopia. Ce lo spiega Yekitwork Terefe, cooperante di Cvm - Comunità volontari per il mondo, ong marchigiana che da 40 anni opera per realizzare impianti potabili nei luoghi più sperduti dell'Etiopia. Nell'ex colonia italiana la mortalità infantile è di 56 bambini ogni mille e si calcola che la seconda causa di decesso sia proprio dovuta a malattie portate dal consumo di acqua sporca. Soltanto il 56% della popolazione ha ►



L'opera

BAMBINI ATTINGONO ACQUA DA UNA FONTANA REALIZZATA DA CVM.



Serbatoio d'acqua

SERVE PER ANNAFFIARE LE COLTURE DI CAFFÈ.



IL VALORE

UN SETTORE DA 15 MILIONI DI OCCUPATI

Da almeno 10 anni, il mercato del caffè è in crescita in Etiopia, prima produttrice di chicchi d'Africa, col 40% del raccolto continentale, e sesta al mondo. Secondo le stime, quest'anno ne saranno immesse nel mercato 426mila tonnellate, 7,1 milioni di sacchi. L'export di questo prodotto gioca un ruolo chiave nell'economia: 232mila tonnellate l'anno prendono il largo dal porto di Gibuti; è il 22% del valore delle esportazioni del paese e il 3% del mercato mondiale del caffè. Il volume di affari nell'export in 15 anni è cresciuto del 113%, anche grazie alla lievitazione del prezzo dei chicchi. Parliamo di un giro di affari, secondo Usda (United States department of agriculture), di 897 milioni di dollari. I mercati di riferimento del caffè abissino sono Germania, Arabia Saudita, Giappone e Stati Uniti. L'Italia è il settimo mercato di riferimento, con il 5% dell'export. In Etiopia, culla del caffè *coffea arabica*, sono 4 milioni gli agricoltori di chicchi. Il settore nel suo complesso occupa 15 milioni di persone, il 15% della popolazione del paese. Il 95% della produzione arriva da piccoli e piccolissimi appezzamenti, distribuiti soprattutto nelle regioni a sudovest, a conduzione familiare, e dove il caffè rappresenta una delle colture che compongono l'economia domestica. La raccolta è a mano; pesticidi e fertilizzanti di solito non vengono usati, è lo stesso governo a disincentivarne l'utilizzo per mantenere alta la reputazione del caffè etiopico come prodotto organico. Dal 2008 il mercato è regolato dalla borsa di scambio etiopica, la Ethiopian Commodity Exchange (ECX) che ne negozia i prezzi in un sistema centralizzato. La raccolta è organizzata attraverso le 9 principali aree di produzione del caffè. Ora tutti i produttori, in teoria, possono rivendere il loro caffè ai punti di raccolta nei villaggi, sulla base di un tariffario stabilito, anche se il 77% dei coltivatori, in gran parte semianalfabeti, dichiara di non avere ancora alcun accesso alle informazioni sui prezzi diramati da ECX, anche via radio. Il governo continua a favorire la nascita di cooperative, ma a tutt'oggi, queste, sebbene in espansione, coprono solo l'11% del mercato produttivo. Cresce la preoccupazione per il cambiamento delle condizioni meteorologiche del paese: anche in Etiopia si fa sentire l'innalzamento delle temperature, e molti agricoltori si sono spostati in alta quota, su terreni non adatti alla coltivazione. Altri stanno sostituendo le piantagioni di caffè con quelle di qat, la pianta stimolante che è più resistente alla siccità e alle sempre più frequenti precipitazioni irregolari. (M.B.)



Sradicati

GLI APPARTENENTI
AL POPOLO MENJA
RAPPRESENTANO
GLI ULTIMI DEGLI ULTIMI.

► accesso a fonti potabili. Questa percentuale nelle zone rurali del Kafa scende a un terzo della popolazione.

Taye è uno dei primi villaggi attraversati a bordo dei pick-up, nella visita ai progetti idrici di Cvm realizzati per le comunità locali. Il *buna bet*, la caffetteria, è il perno della vita sociale del paese, che vive, anch'esso, soprattutto di produzione di caffè. Sulla strada, davanti all'uscio, è visibile quel che resta di una vecchia fontana costruita dal governo. L'acqua raccolta nelle cisterne interrate era depurata tramite disinfettanti. Ma da qualche anno l'impianto è andato in malora, venuta meno l'assistenza amministrativa. Adesso Cvm ha coinvolto la comunità nella realizzazione di una nuova fonte che dà da bere a 355 famiglie ed è gestita da un comitato locale. Prima, l'unica sorgente era un ruscello fangoso, oppure si doveva camminare un'intera giornata per arrivare a un impianto potabile. Donne circondate da bambini arrivano dai sentieri inabissati nella boscaglia, colmano d'acqua le loro tuniche, per poi tornare alle capanne e ai microscopici appezzamenti di terreno, alle loro piante di *buna* dalle bacche grasse e rosse.

L'ALBERO DEL CAFFÈ

Le piantagioni di caffè sono ovunque fuori dalle porte di Bonga. Intorno al villaggio di Dukra Woshi, sotto i rami di una foresta pluviale, si estende una piantagione privata di qualche ettaro. È circondata da un recinto. I proprietari sono assenti. Sono i braccianti che dormono nelle baracche interne, a mostrarci le piante.

Ai bordi di una strada dissestata che conduce al paese di Bushasa, un anziano sbuca dalla radura e ci porta dai suoi piccoli alberi di caffè, coltivati con tenacia intorno alla sua capanna. Lo aiutano i giovani figli; la sua vista è incerta, ha gli occhi velati dalla cataratta, sorride mentre sfiora con le dita ossute i grappoli di bacche che pendono dalle piante. Gli alberi qui sono la vita, ogni villaggio ne ha uno sacro al quale si portano in omaggio piccole ciotole di latte e di burro. È una usanza che appartiene alla religione tradizionale, e che è rimasta nel tempo, nonostante la maggior parte della popolazione sia cristiana ortodossa.

Nel villaggio di Aby incontriamo un mercato che si svolge proprio sotto un gigantesco albero. Donne e bambini vendono chicchi di caffè ammonticchiati su drappi colorati, accanto ►



Ristoro
PICCOLA CAFFETTERIA
LUNGO LA STRADA.

Il buna bet, la caffetteria, è il perno della vita sociale del paese, che vive della raccolta e produzione di caffè.

LE ATTIVITÀ DELLA CVM

Fondata nel 1978, Cvm – Comunità volontari per il mondo – è una ong attiva nella costruzione di fonti di acqua potabile nelle zone più rurali dell'Etiopia, per villaggi e scuole, e nella realizzazione di orti sociali e altre attività per i gruppi più vulnerabili. Solo lo scorso anno, grazie ai 26 nuovi pozzi e la protezione di sorgenti, Cvm ha portato acqua potabile ad altre 20mila persone. Ogni comunità è coinvolta direttamente nella costruzione e gestione dei nuovi sistemi di approvvigionamento, che prevedono la formazione di addetti alla manutenzione. (M.B.)



Poveri

I MENJA SONO ESCLUSI
DALLA VITA COMUNITARIA.



Donne menja

LA FATICA QUOTIDIANA
POGGIA SPESSO SULLE SPALLE
DELLE DONNE.



Soltanto il 56% della popolazione ha accesso a fonti potabili ed è una percentuale, questa, che nelle zone rurali del Kafa scende a un terzo della popolazione.

► a tuberi, cereali e sementi. Anche loro mostrano orgogliosamente il *buna*. Il paese è semplice, la gente è scalza, si viaggia a dorso di mulo. Eppure anche nella povertà si ha l'impressione di una esistenza dignitosa per tutti. La natura coi suoi doni garantisce la sussistenza e dà da vivere.

Non c'è la disperata miseria che si incontra ad Addis Abeba, coi suoi bambini di strada e i senzatetto che dormono raggomitolati fra gli stracci a ogni angolo, buttati sui marciapiedi e circondati dagli scheletri in costruzione, sorti ovunque nella metropoli. Quei mendicanti arrivano in maggioranza dalle zone rurali, si sono persi nella migrazione interna dalle campagne alla capitale, dove erano alla ricerca di un riscatto finito in sradicamento e incubo.

IL RISCATTO DEI MENJA

Ma anche nelle campagne vivono degli "sradicati", degli "ultimi fra gli ultimi", e anche per loro il *buna*, la pianta del caffè, può simboleggiare il riscatto e la speranza. Lo spiega un etiopico di etnia menja, incontrato nell'area amministrativa di Gina. I menja sono storicamente un gruppo etnico emarginato. Vivono isolati in piccole comunità nascoste nel profondo della boscaglia. Conducono una vita povera fra i poveri, vivono lo stigma del pregiudizio sociale che li emargina e restano esclusi dalla vita comunitaria. Non hanno accesso all'istruzione, per esempio. La loro principale fonte di sostentamento è la raccolta e la rivendita di legname per il fuoco.

L'uomo menja che incontriamo si chiama Asfaw e dice di avere 55 anni. Ha una mano offesa da una ustione. Spiega di avere 8 figli, non ha mai visto la tv in vita sua, non ha né radio né telefono. Quando deve portare un messaggio, si sposta a piedi. Come tutti i menja vive isolato in mezzo alla radura. «Vorrei tanto mandare i miei figli a scuola», continua a ripetere. Ora i cooperanti di Cvm lo hanno coinvolto, insieme ad altri menja, in un allevamento di api, dove lavora fianco a fianco coi gomero, i più numerosi dell'area, l'etnia in posizione dominante. Ma i suoi complessi, come accade ai menja, restano radicati: «Vorrei mettere da parte qualcosa, con ciò che guadagnerò dalla vendita di miele. E fondare anch'io la mia piccola cooperativa di *buna*. Ma sono menja, non posso, nessuno mi ascolta, nessuno mi darà nulla. Se potessi, però, mi piacerebbe coltivare il caffè. Sì, questo sarebbe il mio sogno. Una piccola piantagione tutta mia, per dare un futuro ai miei figli», racconta circondato da grandi alberi maestosi e bambini silenziosi. ●

**Anziano**

IL SOGNO DEI MENJA È DI
POTER COLTIVARE IL CAFFÈ.