

## **IL CAFFÈ DELLA REPUBBLICA DOMINICANA**

IMPORTATO DA ALTROMERCATO E TOSTATO DA SANT'EUSTACHIO IL CAFFÈ

La Junta Monseñor Romero, cooperativa nata nel 1988 da associazioni contadine, fu fondata con l'intento di avviare un programma unitario di sviluppo sociale, ed opera a Guaigüi, nelle vicinanze della città di La Vega. Nella Repubblica Dominicana la proprietà della terra è uno dei problemi più gravi per i contadini. Nella regione in cui opera la Junta quasi il 40% delle terre appartiene al 2% della popolazione ed è occupato da latifondi per l'allevamento estensivo del bestiame. Chi lavora la terra lo fa per conto di altri: guadagna poco e, soprattutto se è giovane, cerca l'opportunità per abbandonare le aree rurali in cui il tasso di povertà è in continuo aumento. I pochi agricoltori che possiedono la terra vivono con molta difficoltà.

La Junta si prefigge l'obiettivo generale di realizzare un migliore livello di vita tra i suoi soci. Lavora per il progresso sociale e i servizi alla popolazione, promuove l'acquisizione di risorse economiche e materiali, le relazioni solidali con organizzazioni affini e lo sviluppo della coscienza all'organizzazione. In collaborazione con il Movimento Laici America Latina (Mlal), la Junta Monseñor Romero ha sviluppato un progetto di costruzione della Factoria de café La Unión - una struttura che si dedica alla lavorazione (spolpamento, lavaggio, essiccazione solare, pulizia al mulino, selezione, stoccaggio) del caffè dei soci. Nel 1991, la Junta ha esportato, tramite Ctm, i primi 50 sacchi di caffè destinati al commercio equo e solidale.

Sin dalla loro fondazione, dopo tanti alti e bassi - come il passaggio dell'uragano George che ha distrutto il raccolto (1998/99), i prestiti finanziari assunti dalla Junta, l'insetto "broca" che ha distrutto parte dei chicchi immagazzinati - il caffè della Junta arriva in Italia regolarmente. Il caffè della Repubblica Dominicana, influenzato positivamente dalle correnti tiepide dell'oceano e da brezze costanti, fu introdotto nell'isola da agronomi francesi nel XVIII secolo, uno degli insediamenti più antichi del continente americano. Coltivato tra i 100 e 700 metri di altitudine, il caffè 100% arabica è favorito dalla conformazione geografica di catene montuose nel lato occidentale dell'isola. Si distingue dalla media dei prodotti di questa origine per la buona corposità unita ad un aroma con sentori di cacao e un'acidità medio-bassa con una notevole cremosità nell'estrazione in espresso.

### **Chi è Ctm altromercato**

Ctm altromercato è un consorzio di 120 organizzazioni senza fini di lucro che promuovono e diffondono in Italia il commercio equo e solidale. L'attività si svolge attraverso la cooperazione con organizzazioni di piccoli contadini e artigiani in Africa, Asia e America Latina, il finanziamento, la produzione e la commercializzazione di prodotti alimentari e di artigianato tipico, l'informazione e la sensibilizzazione sui problemi legati ai rapporti economici tra Nord e Sud del mondo.

In 20 anni di attività, ha avviato progetti di cooperazione con oltre 150 gruppi di piccoli produttori presenti in 40 paesi. Garantisce l'importazione dei prodotti a un prezzo giusto d'acquisto, che valorizza i costi reali di lavorazione e una retribuzione dignitosa, assicura continuità e trasparenza nei rapporti di cooperazione diretta con i produttori, concede prefinanziamenti degli ordini fino al 50% del valore e sostiene attivamente la coltivazione biologica.

Nato nel 1989 a Bolzano da un piccolo gruppo di persone e associazioni, Ctm (originariamente Cooperazione Terzo Mondo) conta oggi con 118 Botteghe del Mondo, con 230 punti vendita in Italia. Impiega più di 200 persone, a cui si affianca la passione di circa 3mila volontari. Nel 2007 hanno sviluppato un fatturato al consumo di 31 milioni di euro. Attualmente è la maggiore organizzazione italiana di commercio equo e solidale (la seconda su scala mondiale).