



IMPORTAZIONE 2012 TATAWELO

18 giugno : missione di verifica qualità caffè verde e miscela

Tatawelo Café Excelente

Dopo l'attracco del container Tatawelo al porto di Genova avvenuto giovedì 7 giugno e giunto in magazzino del nostro torrefattore Coffee Import di Diano d'Alba giovedì 14 giugno, passati tre lunghi giorni a reimmaginarsi, a distanza di un anno, il profumo che si sprigiona dalla prima tostata del caffè Tatawelo fresco di importazione, finalmente all'alba di oggi, lunedì 18 giugno, i due soci volontari più "concreti" di AssTatawelo, in quanto (ir)responsabili di tutto quel che succede per la filiera produzione/distribuzione del Tatawelo Café Excelente (cioè Leo ed il sottoscritto), partono dalla loro piccola valle sperduta ai confini con la Francia, nonché territorio piemontese di evangelici valdesi e autonomisti occitani, per arrivare al luogo tanto agognato...

Ragazzi, che fatica provare a scrivere come le nostre "poetesse" della parola (Francesca e Valentina), specialmente quando la realtà, vista con gli occhi meno ispirati e più "tagliati con l'accetta" di un ex-ferroviere e un ex-operaio, dimostra inesorabilmente che si tratta di una maledetta levataccia (che alla nostra età non va più bene) e di una altrettanta maledetta sfacchinata nel percorrere 150 km, di sola andata, sulla mia povera utilitaria, tanto da indolenzirsi schiena e articolazioni varie (alla nostra età anche questo non va più bene). Per fortuna che siamo così convinti della bontà del Progetto Tatawelo, ed ancor più della bontà del caffè che andremo ad "annusare" e degustare, che poi di queste cose così terrene quasi non si sente il peso (...ho detto quasi!!!).

Difatti alle 8.30 del mattino appena arrivati a Coffee Impor cominciamo a respirare ovunque il profumo del nostro caffè appena torrefatto, dentro e fuori dal laboratorio, roba da "argalesse" -dialetto piemontese- la mente e il cuore... con un inizio così, questa non potrà che essere una buona giornata, capiti quel che capiti!!! Veniamo accolti come al solito dai calorosi saluti di benvenuto di tutto il personale della torrefazione, proprietari e dipendenti (dire che con loro ci sentiamo tra amici, pur nel ruolo aziendale di c/terzisti, è non rendere pienamente merito del rapporto che si è instaurato, della grande considerazione e disponibilità che da subito hanno avuto nei nostri confronti, Associazione e progetto Tatawelo). Facciamo abbastanza velocemente il punto della situazione per impostare le tempistiche e logistiche di produzione del Tatawelo Café Excelente, visto che ci hanno avvertito che sta per uscire un'altra tostata Tatawelo. Come negli anni passati, non vogliamo assolutamente perderci questo evento, specialmente oggi come oggi che abbiamo negli occhi il video dei nostri produttori: collegare quelle immagini delle piantine di caffè, dei cafetaleros e del loro lavoro, con quanto captiamo in questo momento con tutti i nostri sensi, è un'emozione veramente grande.

Toccare il caffè verde, verificandone la consistenza direttamente dai sacchi appena arrivati, **vederlo** scendere con impeto dalla macchina torrefattrice, **annusarne** l'aroma attraverso il vapore caldo che si sprigiona al contatto dell'aria, **sentirne** scroccchiare i chicchi mentre si raffreddano nell'apposito bacino, **assaggiarlo** per constatarne la qualità, prima in chicchi tostati (roba da palati fini, che non ho io, ma Leo sì) e poi con le prove in tazza, stabilendone alla fine la metodica di miscela e di modalità di tostatura per ottimizzare il risultato finale del contenuto del nostro "pacchetto giallo", è la nostra annuale "goduria" tatawelina. Un'esperienza che lascia il segno, ogni volta uguale ma comunque diversa, sia per viverla in prima persona, che per quel che sappiamo esserci dietro. Un'esperienza che davvero non fa pesare troppo sul nostro fisico la

sfacchinata odierna affrontata per questa “piccola missione” di verifica della qualità del caffè verde inviato dai nostri cafetaleros chiapanechi, ed in particolar modo per la qualità della miscela del Tatawelo Café Excelente.

Vogliamo sperare che il nostro impegno e la dedizione di Leo (che ha una vera passione per il gusto del caffè), unita alla capacità professionale della Coffee Import, possa dimostrarsi positivamente con il caffè più “excelente” possibile, che presto vi ritroverete a degustare.



2 luglio: dal lavoro (volontario) concettuale a quello manuale,

l'altro lato del Tatawelo Café Excelente

Facendo seguito alla mia prima “comunicazione di servizio”, dove spiegavo le impostazioni procedurali per attuare la movimentazione del nostro caffè torrefatto, vi faccio parte delle prime spedizioni del Tatawelo Café Excelente prefinanziato. Lunedì 2 luglio, sempre con la solita levataccia, sempre dalla solita piccola valle, i due soci volontari più “concreti” dell'AssTatawelo si ritrovano al magazzino di Libero Mondo (Bra) per preparare i bancali di caffè, da far partire immediatamente, considerato lo “scalpito” dei nostri sostenitori in crisi di astinenza da tempo. Al di là del lavoro burocratico necessario per preparare i documenti per ogni singola consegna (di per se “soltanto” un bel po’ di sonno perso), la differenza questa volta sta tutta nella pesantezza fisica reale, difatti per recuperare le forze impiegate per la movimentazione di circa 15.000 pacchetti di caffè (se preferite 500 cartoni, oppure 4 tonnellate) non basta più la convinzione ideologica di contribuire al successo del progetto Tatawelo, come pure quella di andare a pacificare la carenza di caffeina dei nostri indomiti consumatori, questa volta ci vorranno valangate di crema all'arnica soltanto per provare a stare in piedi alla meno peggio il giorno dopo... (queste cose, ormai, non è che propriamente vanno bene per noi “anzianotti”!!!).

Per rendervi conto di quel che dico, allego qualche foto della nostra mattinata passata presso il magazzino di Libero Mondo, con evidenziati prima i bancali interi del Tatawelo Café Excelente arrivati da Coffee Import, e poi il risultato del nostro sudore, cioè i bancali preparati con tutte le referenze dei Café Tatawelo. Bancali che, dopo l'opera di composizione certosina di Leo e mia, saranno sigillati e, dopo l'intervento contabile dell'ufficio di segreteria, caricati sul camion del corriere dai ragazzi del magazzino (così come dettagliato nella mia comunicazione precedente). Dopo di che soltanto la distanza kilomtrica stabilirà il passare delle ore prima che possiate, più celermente o meno, mettere finalmente mano al “pacchetto giallo” (con i suoi “fratelli” annessi) della importazione 2012...

...buona degustazione Tatawelo!!!

Reno e Leo

