



Post-Prefinanziamento 2016 IL PIU' GRANDE RISULTATO DI SEMPRE !!!

superato del 10% il traguardo del 2014 (record precedente)

Cari amici e amiche, soci, prefinanziatori e sostenitori del **Progetto Tatawelo**, con grande gioia comunichiamo che il Prefinanziamento 2016 ha raggiunto la cifra record di 110 mila euro! Questo risultato è la conseguenza del gigantesco impegno profuso in quest'ultimo anno dall'**Associazione**, dai Consiglieri ai Referenti di settore, come da parte di tutti i nostri sostenitori sparsi per l'Italia intera, soci e non.

In particolar modo il nostro più sentito ringraziamento va ai vecchi e nuovi soci volontari, che hanno messo in campo la loro grande "passione solidale" per conseguire il massimo possibile di adesioni nelle loro zone di pertinenza, procurando nuovi prefinanziatori, e a tutti i Referenti dei tanti GAS aderenti (come anche per gli altri soggetti, Botteghe del Mondo e organizzazioni variegate che fanno riferimento al mondo dell'altraeconomia), i quali non hanno fatto mancare la loro partecipazione "attiva", promuovendo all'interno delle loro realtà l'adesione al Prefinanziamento di quest'anno, dimostrando un grande senso di responsabilità nel voler continuare a sostenere l'**Associazione** e il **Progetto Tatawelo**.

Ci conforta la massiccia rispondenza all'appello che avevamo lanciato a dicembre, attraverso l'ANTEPRIMA PREFINANZIAMENTO 2016, con l'obiettivo minimo di mantenere in essere la valenza economica del Prefinanziamento raggiunto negli ultimi anni, perché esso è l'unica "base economica" che, da 10 anni, permette all'**AssTatawelo** di portare avanti la sua attività a favore dei produttori e delle comunità indigene zapatiste. Questo dimostra la bontà dell'impostazione, sia ideologica che pratica, che l'**Associazione Tatawelo** continua a perseguire (talvolta con difficoltà, ma sempre con tanta convinzione e dedizione) e che ha portato a diretta conoscenza dei nostri sostenitori durante la "Festa del Decennale" (24-25 ottobre 2015) e di varie realtà che ci hanno ospitato in iniziative promozionali in giro per l'Italia.

24 e 25 OTTOBRE 2015
associazione **TATAWELO**
festa del decennale

domenica 24 ottobre
ore 10:00
colloquio con i produttori e i prefinanziatori dell'Associazione, visione in video, seguita da un aperitivo con gli organizzatori del Prefinanziamento 2016.

ore 19:30
concerto "ORCHESTRA CUMBIA MEJA"

domenica 25 ottobre
ore 10:00
colloquio con i sostenitori "Tatawelo" e "AssTatawelo"

ore 12:30
visita della fiera del caffè e degustazione della miscelazione dei produttori (presentazione della miscelazione del Progetto Tatawelo)

ore 15:30
aperitivo e buffet fotografico "Festa del Decennale"

ore 18:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 19:30
concerto "Tatawelo"

ore 21:30
aperitivo e buffet fotografico "Festa del Decennale"

ore 22:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 23:00
concerto "Tatawelo"

ore 24:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 25:00
concerto "Tatawelo"

ore 26:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 27:00
concerto "Tatawelo"

ore 28:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 29:00
concerto "Tatawelo"

ore 30:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 31:00
concerto "Tatawelo"

ore 32:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 33:00
concerto "Tatawelo"

ore 34:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 35:00
concerto "Tatawelo"

ore 36:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 37:00
concerto "Tatawelo"

ore 38:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 39:00
concerto "Tatawelo"

ore 40:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 41:00
concerto "Tatawelo"

ore 42:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 43:00
concerto "Tatawelo"

ore 44:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 45:00
concerto "Tatawelo"

ore 46:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 47:00
concerto "Tatawelo"

ore 48:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 49:00
concerto "Tatawelo"

ore 50:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 51:00
concerto "Tatawelo"

ore 52:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 53:00
concerto "Tatawelo"

ore 54:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 55:00
concerto "Tatawelo"

ore 56:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 57:00
concerto "Tatawelo"

ore 58:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 59:00
concerto "Tatawelo"

ore 60:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 61:00
concerto "Tatawelo"

ore 62:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 63:00
concerto "Tatawelo"

ore 64:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 65:00
concerto "Tatawelo"

ore 66:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 67:00
concerto "Tatawelo"

ore 68:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 69:00
concerto "Tatawelo"

ore 70:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 71:00
concerto "Tatawelo"

ore 72:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 73:00
concerto "Tatawelo"

ore 74:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 75:00
concerto "Tatawelo"

ore 76:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 77:00
concerto "Tatawelo"

ore 78:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 79:00
concerto "Tatawelo"

ore 80:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 81:00
concerto "Tatawelo"

ore 82:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 83:00
concerto "Tatawelo"

ore 84:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 85:00
concerto "Tatawelo"

ore 86:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 87:00
concerto "Tatawelo"

ore 88:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 89:00
concerto "Tatawelo"

ore 90:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 91:00
concerto "Tatawelo"

ore 92:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 93:00
concerto "Tatawelo"

ore 94:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 95:00
concerto "Tatawelo"

ore 96:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 97:00
concerto "Tatawelo"

ore 98:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

ore 99:00
concerto "Tatawelo"

ore 100:00
colloquio con i produttori della Costa Yucal

sorsi di caffè per un'altra economia

La vita delle comunità indigene Maya tra le montagne del sud del Messico

Dolce Chan Cab

10 anni del progetto Tatawelo

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

Cristina Cozzi

"DALLA PIANTA ALLA MOKA"
Viaggio di un chicco di caffè

Proiezione documentario

Giovedì 4 giugno ore 21.30
Circolo Arci La Pieve Via Roma 15 Calci (PI)

Rebelde Café

UN CAFFÈ, UN LIBRO, LA RESISTENZA DI UN POPOLO. LE NUOVE FORME DI RESISTERE DA NORD A SUD DI ROMA.

Sabato 27 Febbraio h. 17:00
Ex LAVANDERIA Parco Santa Maria della Pietà P.zza. 81

Resistenza e Rebelde in Chiapas
con Adriano Caccaro, David Domínguez

Sostenere una pratica di autonomia: il caffè Tatawelo
con Cristina Calabà, Ass. S.A.I. e Gabriella D'Amico, Assodottografie

Seminari idee: "Il pensiero Critico di fronte alla idra capitalistica" con Marco Gualdi, 12 brani motivazionali

Lo specchio nello specchio: Riflessioni sulle nostre forme di resistenza con Riccardo Carrara, Sor. Città dell'Utopia e Utopia Libero, Ass. Di Genovesi

APERECENA a sostegno delle spese legali della EX LAVANDERIA - a seguire, BALETTI Serata danzante sui ritmi bretoni.

IL CAFFÈ NON SI BEVE... SI SORSEGGA

Sabato 13 febbraio ore 17:30
presso l'Ateneo Magna della Multimedia School Via Cassanese, 210 (Firenze) 50136

PREFINANZIAMENTO 2016 CAFFÈ TATAWELO

Intervento di Carlo Poggioli, presidente dell'Associazione del Caffè Tatawelo, un progetto di economia solidale internazionale che con il Circolo Poggio promueve da anni l'Acquedotto di Chiapas e i contadini di altre comunità indigene del Chiapas (Messico), che producono caffè anche con coltivazioni agro ecologiche auto certificate, vengono prelevate in fase di essiccazione i fondi raccolti dai contadini. Si sostiene così l'attività di sviluppo agli iniziati per avviare le piantagioni e il raccolto annuale, attraverso l'Associazione Tatawelo, il caffè viene importato, venduto da Ebene Mondo.org, Società del Commercio Equo e Solidale, trattata e impacchettata presso una trasformazione artigianale, e infine spedito ai prefinanziatori.

Intervento Dulce Chan Cab, presidente dell'Associazione Tatawelo e latrice sociale referente del Progetto.

Shelena Tosto presenta lo spettacolo teatrale **IL CAFFÈ NON SI BEVE... SI SORSEGGA** scritto, diretto e interpretato da Silvia Marcolini. I testi e le scene di Iglior Grana (Costumi Eleonora Riccio).

Deposizione del caffè e Caffè Butta a sostenere

Un modo concreto per ringraziare tutti i nostri sostenitori dell'eccellente risultato ottenuto: ordine **EXTRA** prefinanziamento 2016

fino al 30 giugno 2016, esclusivamente per un solo ordine,
concediamo lo sconto del 22%, con consegna immediata del caffè



L'obiettivo minimo di recuperare il livello economico del Prefinanziamento 2014 è stato raggiunto e superato del 10%, mentre, cosa molto importante, rispetto a quello del 2015 l'incremento è stato del 20%!!!

Questo grande risultato del 2016 è dovuto all'intraprendenza e spirito di iniziativa di tutte le persone coinvolte nel **Progetto Tatawelo**, che si sono attivate direttamente mettendo a disposizione le proprie energie e il proprio tempo (a livello completamente volontario) per perseguire lo scopo sociale dell'**Associazione**, impegnandosi per **il bene a favore dell'autonomia dei cafetaleros chiapanechi e delle loro comunità indigene zapatiste.**

L'aver potuto utilizzare l'evento messo in campo per il Decennale, così come la presenza in loco, praticamente da nord a sud del suolo italiano, grazie alla disponibilità dei nostri Referenti Progetto Walter e Dulce, ci ha permesso di far conoscere il progetto in maniera diretta ai gruppi che ci sostengono, approfondendo sia i contenuti che il vissuto in prima persona. Quando si ha la possibilità di trovarsi insieme a gustare il caffè, di fatto referenti e consumatori si fondono nello stesso progetto, confermandoci che quel che ne consegue non può essere altro che estremamente positivo.

Quindi grazie davvero a tutti coloro che hanno permesso di alimentare il **Progetto Tatawelo** in maniera così massiccia.

Per quelli che si sono avvicinati per la prima volta al **Progetto Tatawelo**, come per chi ancora non lo sapesse, evidenziamo che l'**Associazione**, così come il nostro partner **Libero Mondo**, hanno **disponibilità di caffè durante tutto l'anno** e quindi c'è la possibilità di acquistarlo anche fuori prefinanziamento (*N.B.: questo copre circa la metà della produzione di un'importazione*).

In considerazione del risultato raggiunto quest'anno, per dare a tutti la possibilità di non rimanere senza caffè in attesa dell'arrivo del nuovo container, abbiamo pensato ad una forma di "ringraziamento tangibile", proponendo ai nostri sostenitori **UN ORDINE EXTRA Prefinanziamento**, con condizione di sconto al 22% invece del classico 15%, solitamente offerto quando si ordina il caffè in altri periodi dell'anno. Questo nel caso i nostri vecchi sostenitori avessero terminato le scorte o se i nuovi volessero iniziare da subito a sorseggiare il "**Tatawelo Café Excelente**" e le altre

referenze dei "**Café Progetto Tatawelo**", prodotte grazie alla compartecipazione al progetto di **Libero Mondo** (www.liberomondo.org/).

Per usufruire delle condizioni di questa modalità d'ordine "**EXTRA**" utilizzare esclusivamente i moduli allegati, che sono appunto impostati con lo sconto del 22%, ricordando di indicare "**EXTRA-contributo caffè**" nella causale del bonifico. Questi ordini devono essere inviati alla casella di Cristina, cioè prefinanziamentotatawelo@gmail.com, mentre per qualsiasi chiarimento ed esigenza scrivete a reno.luserna@gmail.com, la casella del Referente Distribuzione.

Vi invitiamo a leggere i paragrafi sottoriportati, per seguire e condividere le novità del **Progetto Tatawelo**.

Il Consiglio Direttivo e i Referenti
*Dulce Chan Cab, Cristina Cozzi, Walter Vassallo,
Reno Mirabile, Leo Fumai, Elena Malan*



1- “Café Caracolito”: scommessa vinta, grande apprezzamento per la sua qualità

2- “Cialde Progetto Café Tatawelo”: nuova miscela e confezione, l’alternativa alle capsule, per un minor impatto ambientale

3- Conosci la filiera Tatawelo: programmazione visita alla Coffee Import, per lavorazione “Café Excelente” da consegnare ai prefinanziati 2016



1- “Café Caracolito”: scommessa vinta, grande apprezzamento per la sua qualità!
Esaurito il 1° lotto, al via il 2° (dopo di che se ne parlerà nella primavera 2017)

Ricorderete sicuramente il lancio del nuovo pacchetto “Café Caracolito” effettuato a Torino durante il decennale dell’AssTatawelo. Questa nuova referenza di caffè era stata “ricercata” con grande determinazione dai nostri Referenti Produzione e Distribuzione, nello spirito di continua pratica di approfondimento delle condizioni che legano i produttori di caffè e la realtà produttiva ad essa connessa, riuscendo a dare “forma e struttura” a questo nuovo aroma, per condividere con voi questo particolare **caffè 100% arabica monorigine zapatista**.

Ripetiamo la storia e le motivazioni che hanno portato alla sua “scoperta”, dopo 10 anni di “inconsapevole non conoscenza”, nonostante l’AssTatawelo l’avesse importato sin dalle sue origini (anche se in minimissima quantità, proprio per la difficoltà insita di lavorazione e aggregazione in una miscela di caffè), vissuto principalmente come “favore” verso i produttori, per smaltire un caffè (presunto) non pregiato, riconoscendo loro lo stesso valore economico della prima scelta.

Il frutto del caffè assomiglia a una ciliegia, detta drupa, verde alla nascita e rossa in maturità, donando fiori di color bianco, che sprigionano profumi di gelsomino nell’aria. Ogni bacca ha un nocciolo normalmente diviso in due chicchi, ricoperto da una pellicola sottile chiamata pergamino, dal classico aspetto che tutti conosciamo. Alcuni di questi noccioli, che crescono sulle punte dei rami, non si sviluppano come dovrebbero e rimangono tondeggianti, diventando un’eccezione, di per se speciale: invece di essere divisi in due chicchi, sono formati da un’unica sfera, detta “perla” o “caracolito”.



Il “**caracolito**” è quindi il chicco di caffè “resistente nel tempo”, che, pur convivendo sullo stesso ramo con chicchi completamente diversi per forma e dimensioni, ancorché normali, mantiene tutto il gusto “*originario*” delle piante autoctone: un gusto pieno e intenso, che al fruitore lascia al palato un persistente aroma, tipico del profumo delicato del legno. Affinché questi chicchi piccoli e tondi, manifestino la loro spiccata “*personalità*”, è necessaria una “maturazione” di almeno 12 mesi e una specifica tostatura, lenta e molto attenta a non “bruciarli”, che si è riusciti ad ottenere grazie alla capacità professionale del nostro torrefattore Coffee Import (Diano d’Alba -CN).



Il caffè “**caracolito**”, per la sua conformazione non normale, solitamente viene separato durante la selezione, perché i suoi grani non rientrano in quella che viene definita la prima scelta, cioè la “**selezione oro europea**”. Conseguentemente questo tipo di caffè verde è un prodotto svalutato sul mercato, locale e non solo, e la sua presenza penalizza pesantemente i cafetaleros del Sud. Al contrario viene presentato ai consumatori del Nord come un caffè pregiato, venduto a una cifra elevata. Assurdamente l’unicità del “**caracolito**” produce questi effetti contraddittori, meramente speculativi, di fatto

impedendo ai cafetaleros delle cooperative zapatiste di vendere in modo remunerativo queste minime quantità prodotte dalla pianta.

L’**AssTatawelo**, creando il “**Café Caracolito**”, intende quindi valorizzare questo prodotto, rendendo equo per tutti il rapporto qualità/prezzo, demitizzandone l’impostazione elitaria al consumo.

Il primo lotto del decennale “**edicion especial**” (1296 pacchetti), distribuito attraverso la **Rete dei Gruppi di Acquisto Solidale** che ci sostiene, è andato rapidamente esaurito, oltre che per la sua valenza progettuale, per la fiducia che questa rete ripone nella nostra costante attenzione alla qualità dei caffè che produciamo. La nostra tenacia, e la consapevolezza di avere tra le mani un caffè arabica di grande qualità, ha permesso di vincere la “scommessa” di questa produzione particolare, riscuotendo un grande apprezzamento qualitativo da parte di tutti quelli che hanno potuto degustarlo. Riportiamo, a titolo esemplificativo, il lusinghiero parere del “Gastellina” di Sondrio: “**Devo dire che è proprio buono, l’aroma riempie la bocca, è profumato e il sapore è pieno, in breve giudizio ottimo! Bravi!!!**”

Questo primo “test” del “**Café Caracolito**”, proprio per la limitata quantità, è stato assorbito soltanto in poche zone, praticamente in quelle dove abbiamo avuto la possibilità di presentarlo, utilizzando la notevole e bella mostra dei disegni partecipanti al concorso “**Para Todos Todo**” (ottobre 2015), grazie anche all’accattivante confezione artigianale dei pacchetti color oro, numerati manualmente e confezionati con 12 bellissime etichette illustrate tratte da quel concorso.

Siamo al via della produzione di questo secondo lotto del “**Café Caracolito**” derivante dall’importazione precedente (dopo di che, per il discorso del tempo minimo necessario alla sua maturazione in deposito, il prossimo potrà essere prodotto a partire dalla primavera del 2017), con altre 12 belle etichette, ricavate sempre dallo stesso concorso “**Para Todos Todo**”, valorizzando ulteriormente questo piccolo progetto dell’**AssTatawelo** grazie al suo aspetto “collezionistico”, per tutti gli appassionati del genere e/o del **Progetto Tatawelo**.



Abbiamo deciso di inserire il “**Café Caracolito**” nel listino dell’ordine **EXTRA** succitato, con una scontistica leggermente aumentata al 15% (quella usuale è il 10%), per dare modo ad altri consumatori di assaggiare il suo gusto “*decisamente fuori del comune*” per un’arabica.

2- “Cialde Progetto Café Tatawelo”: nuova miscela e confezione, l’alternativa alle capsule, per un minor impatto ambientale



L’**AssTatawelo**, di concerto con il suo partner Libero Mondo, su indicazione dei consumatori, ha reimpostato la produzione delle cialde, incominciando con la “miscela classica” (rossa), la più distribuita. Su suggerimento dei nostri sostenitori e prefinanziati, e di alcune associazioni dove sono dislocate le macchinette, visto che ultimamente trovavano le cialde un po’ troppo “blande” come gusto, abbiamo variato la miscela delle cialde confezione “classica” utilizzando soltanto l’arabica Tatawelo e compensando con la varietà robusta (progetto con la Coop. Kagera, Tanzania, v.

scheda sul nostro sito e report su FB), riuscendo a portarle a livello qualitativo che si era dimostrato gradito. Inoltre abbiamo pensato di ricorrere al film standard argentato, con stampa in produzione, evitando i problemi delle bobine prestampate (maggior costo, grandi lotti e anticipazione economica), rinunciando nel contempo al confezionamento nelle scatole da 25 cialde, passando alle 150 sfuse per cartone. Questa impostazione ci permette lotti di produzione di poche migliaia di pezzi, per una maggiore freschezza del prodotto, come il contenimento del prezzo di vendita. Alla stessa revisione produttiva verranno sottoposte le cialde decaffeinata (blu), appena i nostri Referenti avranno la possibilità di verificarne le condizioni gestionali e logistiche, con l’obiettivo di averle disponibili per l’inizio delle consegne del caffè prefinanziato (previsto per dopo le ferie di agosto).



Molto lieti delle ultime richieste per conoscere le caratteristiche tecniche delle nostre cialde, riportiamo di seguito queste informazioni: le cialde del nostro caffè fanno riferimento allo standard ESE (Easy Serving Espresso), nel formato universale, sono contenute in involucri di carta fatti di cellulosa esattamente come se si trattasse di una classica bustina di tè. Il caffè torrefatto e macinato viene dosato e pressato all’interno di due fogli di carta, per poi essere confezionato in atmosfera protettiva, così da garantire sempre la costanza qualitativa del prodotto.



Cialde in formato universale
ESE da 44 mm e del peso di 7 grammi

Guardando l’aspetto ecologico e relativi impatti le nostre cialde sono biodegradabili e compostabili essendo di materiale a base di cellulosa, e quindi possono essere facilmente smaltite nell’umido. Mentre le capsule di caffè in plastica solitamente vanno nell’indifferenziato, per via del caffè contenuto internamente dopo l’utilizzo. Questo fintanto che non siano realmente disponibili capsule biodegradabili, come preventivato da alcuni grandi marchi di caffè internazionali (ammesso che venga garantita la sicurezza per la salute del consumatore, trattandosi di un processo di estrazione a pressione, sottoposto ad elevata temperatura).

Con quest’operazione di rilancio della qualità delle “**Cialde Café Progetto Tatawelo**” lanciamo una proposta di collaborazione mirata verso soggetti “somministratori a terzi”, cioè rivolta a chi gestisce all’interno della propria organizzazione (circolo, associazione, gruppo, ecc.) un servizio tipo bar. In questo caso l’**AssTatawelo**, per incentivarne il consumo e la relativa conoscenza del **Progetto Tatawelo** in luoghi “potenzialmente” sensibili alle nostre tematiche equosolidali, è disponibile a verificare una fornitura personalizzata, con scontistica tale da contribuire ad ammortizzare parzialmente l’acquisto in loco della macchinetta, la migliore soluzione sostenibile per svincolarsi dai fornitori del servizio “chiavi in mano”.



Questa strategia sta ottenendo ottimi risultati nei primi “partnernariati” attivati presso la Caffetteria Tatawelo dell’Ass. Ex-Lavanderia di Roma, la Società Operaia di Mutuo Soccorso di Piasco (CN), l’Ass. Culturale Stranamore di Pinerolo (To) e l’Ass. SMS Venti Pietre di Bologna.

3- Conosci la filiera Tatawelo: ipotesi programmazione visita alla Coffee Import, per lavorazione "Café Excelente" da consegnare ai prefinanziati 2016

In questi giorni l'AssTatawelo sta definendo con i Responsabili della cooperativa Yachil la preparazione dei nostri sacchi di caffè per l'importazione 2016, prevista come imbarco e partenza della nave-container da Veracruz (Messico) all'inizio di giugno, e ipotesi di arrivo a Genova nei primi giorni di luglio. Di per se, prima delle procedure di imbarco definitive, non esistono tempistiche certe di viaggio, perché tutto dipenderà da che giro la nave andrà a fare per i mari/oceano da Veracruz a Genova, cioè dalle sue esigenze di carico (compresi nei porti americani) e scarico nei vari porti europei e italiani. Dall'esperienza vissuta in questi anni indicativamente si va da 30 a 45 giorni necessari dal porto di partenza al porto di arrivo, quindi un lasso di tempo non indifferente tra ipotesi min/max, per cui speriamo che in 30 giorni arrivi al porto di Genova.



Conseguentemente a nostra volta stiamo ipotizzando con il torrefattore **Coffee Import** di Diano D'Alba (CN) la tempistica di lavorazione del "**Café Excelente**" per la metà di luglio. Considerando che la quantità necessaria per soddisfare le prenotazioni ricevute con il Prefinanziamento 2016 è di oltre 20.000 pacchetti e il tempo per tostare e confezionare necessita almeno di una quindicina di giorni, l'ipotesi di consegna delle referenze "**Café Tatawelo**" inerenti tale prenotazione realisticamente dovrebbe iniziare dal 29 agosto in avanti (previo specifico scambio di comunicazioni del Referente Distribuzione dell'**Associazione** con tutti i prefinanziati).

Al di là di dare informazioni di massima ai prefinanziati su quando il caffè prenotato potrebbe arrivare loro quest'anno, quanto sopra serve all'**Associazione** per immaginare nel concreto la fattibilità gestionale per venire incontro alle richieste, pervenute da diversi consumatori, di conoscere direttamente un altro "pezzo" della **filiera Tatawelo**, cioè la torrefazione. La proposta inerente è quella di vedere dal vivo la nostra torrefazione mentre si "**danna letteralmente l'anima**" a lavorare, in una specie di corsa contro il tempo, il nostro caffè prima del periodo delle ferie, per permettere all'AssTatawelo di incominciare a spedire il caffè prefinanziato in giro per tutta l'Italia subito dopo la riapertura del magazzino di Libero Mondo (con una movimentazione quantificata in un arco temporale di circa 2 mesi).



Quindi la proposta che lanciamo a tutti coloro che intendono venire a fare questa visita in torrefazione, ovviamente da confermare appena ne avremo la possibilità materiale, potrebbe essere un giorno tra il 9 e il 24 luglio (se possibile, di sabato). Provare ad impostare questa iniziativa richiederà parecchia organizzazione da parte dell'**Associazione**, ma siamo veramente contenti di poterlo fare, esprimendo riconoscenza a chi ci ha "benevolmente spinto" in questo senso, perché in questi 10 anni di attività questa sarebbe la seconda opportunità (*la prima è stata nel febbraio 2007, quando l'Associazione raccoglieva "soltanto" poco più di una decina di migliaia di euro come Prefinanziamento*) a disposizione dei nostri

sostenitori per dare corpo al nostro slogan "**ti sei mai chiesto cosa c'è dietro al caffè che bevi?**". Un'opportunità assolutamente da non perdere!!! Appena avremo in mano i dati utili alla stesura del programma per questa visita, la faremo circolare ai prefinanziati e ai soci, per raccogliere le adesioni e definire tutta la logistica connessa (chiaramente dovremo poter contare su un numero minimo di presenze, per permettere l'attuazione pratica della visita).