




TATA-INFO

04-12-2016

(estratto...) - MISSIONE 2016, le premesse per il Progetto Tostadora


Nel corso della missione dell'ottobre 2016 i dirigenti della **Yachil** hanno incominciato a ragionare con i referenti dell'**AssTatawelo** sulla possibilità di dirottare i fondi della nostra **Quota Progetto**, essendo attualmente impossibile attuare il Progetto Bodega in R. Barrios, a favore della loro filiera del caffè, per cercare di concretizzare il percorso di valorizzazione di tutto il caffè verde prodotto e della distribuzione del caffè torrefatto sul mercato solidale.






**TOSTADOR
AZTECA-70K**
LINEA INDUSTRIAL

Rango de capacidad: 60 - 80 kg/ciclo
 Tiempo de tostado: 35 - 40 min/ciclo
 Tiempo de enfriado: 10 - 15 min/ciclo
 Voltaje: 127 volts





WWW.MYE100MEX.COM.MX

Durante la conferenza skype, avvenuta alla Festa per l'11° compleanno dell'Associazione, svoltasi a Prato il 30 ottobre 2015, da parte del Presidente della **Yachil** ci è stata fatta la richiesta ufficiale di sostenerli per l'acquisto di una "tostadora" (tostatrice), con annesso "molino" (macinino), quantificata in una spesa di 13.000 euro.

N.B.: rimarchiamo la grande valenza della decisione della cooperativa a scegliere macchinari 100% di costruzione messicana, un valore aggiunto rilevante in questo tipo di rapporto, quando di solito è il finanziatore che effettua "la scelta", fornendo macchinario occidentale, se non di provenienza orientale.




100% MEX
MÁQUINAS, EQUIPOS Y SERVICIOS
LUIS ZAPATA HUERTA RFC ZAHL-761024-770

Oficinas: Calle Zamora # 1-B, Coatepec, Ver. C.P. 91500 Tel. Oficina 01 (228) 816 7262 / Planta 816 1634
 FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA PROCESAR CAFÉ Y EQUIPOS AGRONOMICOS. VENTA DE CAFÉ VERDE, TOSTADO Y MOLIDO ASI COMO INSUMOS PARA EXPENDIO Y CAFETERIA.

Nombre: YACHIL XOJOBAL	COTIZACION No. PRE-100%MEX	
Dirección: DOMICILIO CONCORDIO	1334-2016	
Ciudad: SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS.	Fecha de Elaboración.	
Tel/Fax: 045 (987) 103-8072	Dia	Mes Actual
Atención: A QUIEN CORRESPONDA	27	OCTUBRE
E-mail: yachil.xojobal@gmail.com	2016	2016

Equipo Cotizado: TOSTADOR MODELO AZTECA-070K PARA 70 KILOS/CICLO. (ALTO RENDIMIENTO)

Speriamo vivamente di contribuire alla realizzazione di questo progetto della **Yachil**, che finalmente concretizzerebbe il nostro principale obiettivo di sempre, offrire cioè la possibilità ai produttori di gestire in proprio praticamente tutte le fasi di produzione del caffè. Questo grazie alle risorse economiche derivate dal fondo della **Quota Progetto**, i "famosi" 10 centesimi a pacchetto accantonati per questo scopo, alimentato da tutti i consumatori del "**Tatawelo Café Excelente**" e dei "**Café Progetto Tatawelo**".

- Il Progetto Tostadora, costruzione (da 2017 a luglio 2018)



- Il Progetto Tostadora, macchinario (estate 2017)



- Il Progetto Tostadora, inaugurazione (7 agosto 2018)



La mattina del 7 agosto si sono radunati i soci della cooperativa Yachil presso la bodega nel municipio autonomo di San Pedro Polho. L'inaugurazione è avvenuta secondo il rituale indigeno locale che prevede una cerimonia con due elementi fondamentali.



L'incenso detto “copal” è una resina per purificare i luoghi e le persone creare armonia e potenziare l'abbondanza. Il “copal” brucia in un sahumador di terracotta, viene diretto con inchino dei presenti ai 4 punti dell'universo poi verso il sole. Nel sahumador erano presenti alcuni chicchi di caffè in offerta agli Dei.



All'interno dei locali il pavimento era cosparso di aghi di pino che rappresentano la prosperità, il benvenuto, l'amicizia. Ricordando il profondo legame con la madre terra.



- Il Progetto Tostadora, lavorazione (08-2018)

Terminata la cerimonia si è realizzata la prima tostata di caffè con grande interesse perché strano a dirsi il processo è ancora sconosciuto alla maggior parte dei produttori che normalmente tostano il caffè in casa nel "comal" (*Nota: piastra di ferro anche per cuocere le tortillas*).

I presenti hanno potuto portare alle loro famiglie il caffè tostato e macinato e alcuni pacchetti hanno raggiunto il centro di San Cristóbal

I locali della torrefazione sono stati realizzati dalla cooperativa Yachil con fondi propri. La tostatrice e il mulino sono il frutto della **Quota Progetto** dell'AssTatawelo.

Uno dei Dirigenti della cooperativa, Omar, ci ha detto che hanno pensato molto a noi di Tatawelo, e che questa tostata è la prima di molte per liberare i produttori della zona dai "coyotes" locali, proprietari anche di tostatrici, e incentivare così il consumo di caffè locale contro l'utilizzo del Nescafé.



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