



La Ssit Lequil Lum, il cui nome significa “i frutti della Madre Terra” in lingua Tzeltal, è la più giovane delle cooperative delle comunità indigene zapatiste.



I suoi membri, circa 500 produttori appartenenti alle etnie Chol, Tzeltal e Tojolabal, della Zona Norte del Caracol Roberto Barrios provengono da 49 comunità dei cinque municipi autonomi: Ruben Jaramillo, Akabalná, La Paz, Benito Juarez, La Dignidad.

La cooperativa è nata per la commercializzazione non solo del caffè, ma anche di frutta, verdura, animali, artigianato, anche se la coltivazione del caffè è la parte maggiormente articolata della sua attività. Nel 2003/2004 i produttori, stanchi di essere oggetto di speculazione dovendo consegnare il caffè al mercato locale, monopolio della Comercializadora Café California, si appoggiano alla cooperativa Yochin Tayel Kinal (“Iniziare a lavorare la terra”) del Caracol IV di Morelia.

Dopo aver lavorato, con il contributo di Tatawelo e la collaborazione del Desmi (Associazione Civile per Sviluppo Economico dei Messicani Indigeni), per il miglioramento della qualità del caffè e per dotarsi della necessaria struttura gestionale e amministrativa, nel 2007 la Ssit Lequil Lum inizia ad esportare direttamente.



Nei primi mesi del 2008 la cooperativa è registrata ufficialmente, avendo concluso tutti i tramiti legali per l'esportazione, che da allora viene regolarmente svolta in modo autonomo, grazie ai rapporti diretti con i gruppi solidali europei, riuniti nella RedProZapa.

Nel corso degli anni la Ssit Lequil Lum è stata in grado di aumentare sia il numero dei componenti, nonché la raccolta, arrivando ad esportare fino a quattro container di caffè ai gruppi di solidarietà in Italia, Francia, Grecia e Germania.

Grazie al rapporto diretto con gli importatori solidali europei la cooperativa ha ricevuto un giusto prezzo per il proprio caffè in grado di coprire sia i costi di produzione, riuscendo a superare, con l'impostazione del prefinanziamento, i momenti più faticosi e onerosi della sua movimentazione, garantendo nel contempo ai produttori un reddito dignitoso. Di questa condizione economica ne hanno tratto beneficio non solo i produttori, ma le intere comunità indigene, per via che una parte del ricavo della cooperativa ha contribuito ad incrementare i programmi autonomi di istruzione e salute ed a migliorare altre strutture sociali.



La cooperativa ha consapevolmente rifiutato qualsiasi tipo di aiuto da parte dello Stato Messicano per affrontare i processi tecnici e burocratici e si è avvalsa solo del sostegno di organizzazioni indipendenti e di solidarietà in Messico. Allo stesso tempo ha cercato di sviluppare alcuni progetti di infrastrutture, quali spazi per lo stoccaggio, la selezione e la trasformazione del caffè.



Sin dalla sua costituzione la Ssit Lequil Lum ha intrapreso il percorso della coltivazione organica, con la conseguente autocertificazione.

I produttori della zona di Roberto Barrios non condividendo le regole di certificazione biologica internazionale (i vari marchi "ufficiali" BIO), che trovavano eccessivamente cari e poco seri, hanno deciso di implementare un proprio sistema di autocontrollo della qualità per i metodi di coltivazione. Questo sistema prevede una struttura interna di verifica e formazione sui metodi di coltivazione organica, dotata di una serie di criteri che tutti i soci devono rispettare, con una commissione di soci della cooperativa (cosiddetti tecnici locali e municipali, che ricevono una formazione costante dal Desmi) che si fa carico a sua volta di formare gli altri soci. Questi tecnici visitano periodicamente le piantagioni di tutti i soci, valutandone il rispetto dei criteri adottati dalla cooperativa.



Questa serie di buone pratiche ha portato alla stesura di un regolamento interno di “norme per la produzione agroecologica del caffè”, ottenendo nel 2012 il riconoscimento ufficiale delle autorità zapatiste (Giunta del Buon Governo), che ne ha certificato la coltivazione organica e l’alta qualità del loro caffè.

**Sociedad Cooperativa  
SSIT LEQUIL LUM**



**Reglamento interno y  
Normas para la producción  
agroecológica del café**

A todas las socias y socios  
de nuestra Cooperativa Ssit Lequil Lum:

Ponemos en sus manos estas Normas y Reglamento realizadas entre todas y todos, son una guía, un camino; para cuidar y realizar los diferentes trabajos de nuestros cafetales.

No debemos sentirlo como una carga que a fuerzas lo tenemos que hacer. Sino hacerlo por la conciencia que tenemos primero de cuidar la Madre Tierra, ya que de ella nace el maíz, el frijol, la verduras que producimos y nos alimentan día con día.

Segundo porque es una forma de conservar los recursos que tenemos: la tierra, las semillas, el agua, los árboles, las diferentes plantas, los animales que nos han alimentado por muchos años.

Tercero porque los compradores solidarios, también esperan un café orgánico, un café de calidad, que no contenga químicos y que ayude a conservar la naturaleza. Compradores solidarios que también apoyan nuestra lucha por la autonomía.

Así es como pensamos que estas Normas y Reglamento, nos ayuden a no olvidar los cuidados que tenemos que tener en nuestras tierras, que como socios y socias nos recuerden el camino para no desviarnos, pues sabemos que nuestra Cooperativa es un esfuerzo de todos y de todas, que nuestras autoridades nos ayuden a cuidar este camino.

Mesa Directiva 2012.

Un altro importante traguardo raggiunto dalla Ssit Lequil Lum, promosso da Tatawelo, è stato quello di produrre pacchetti di caffè da vendere sul mercato locale. Non solo raccogliere ed esportare il caffè, dunque, ma seguire l’intero processo di produzione: la tostatura, la macinazione, l’impacchettamento e la vendita.

Dal mese di giugno 2008 la cooperativa ha cominciato a lavorare il caffè, coinvolgendo alcuni soci affinché imparassero a tostare, macinare e impacchettare il caffè, dotandosi di una etichetta personalizzata, vendendo il caffè in varie città dello Stato del Chiapas, fino ad arrivare a Città del Messico.

Un grande risultato che ha permesso alla cooperativa di utilizzare quella parte di caffè verde non destinato all’esportazione, recuperando risorse economiche, mentre i produttori zapatisti possono finalmente consumare il caffè che loro stessi coltivano.



Nel 2015 la malattia della “Roya” ha ucciso il 70% delle piante del caffè portando i soci della cooperativa alla decisione di consegnare il caffè pergamino a un solo importatore francese attraverso un intermediario.

Fino al 2017 attraverso il progetto "ASTER" (Azione Solidale Tatawelo Emergenza Roya) Tatawelo ha contribuito al recupero delle piantagioni di caffè con l'istallazione di laboratori di microorganismi e la semina di piante autoctone della varietà arabica.

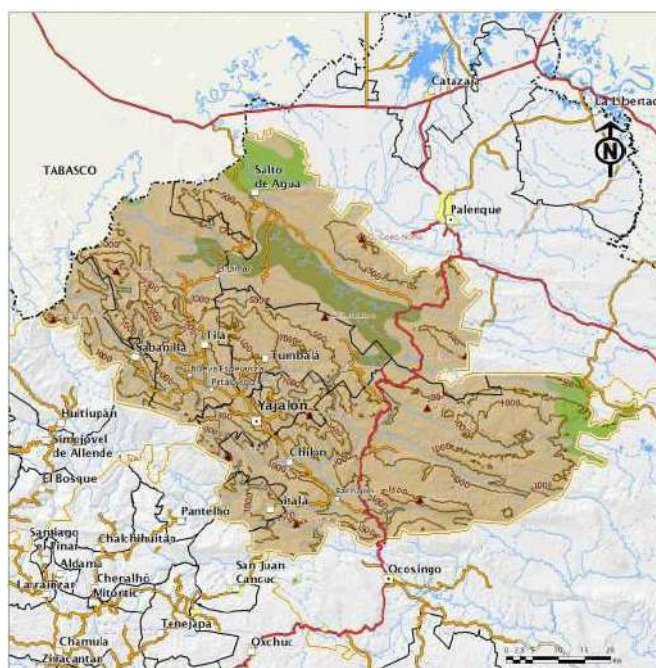
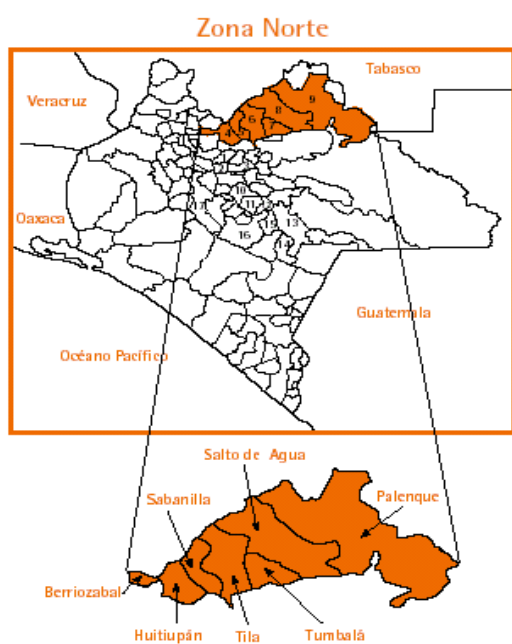
**TIPO DI CAFFÈ:** Arabica

**VARIETA' COLTIVATE:** Arabigo, Arabe Typica, Bourbon Mondo Novo e Garnica

**CERTIFICAZIONE:** Autocertificazione

**ZONA GEOGRAFICA:** La regione Tzeltal Chol fa parte delle montagne del nord e delle montagne d'oriente. L'altezza varia dai 1000 a 1500 metri sopra il livello del mare.

Il 35,37% del territorio di questa regione è montagna ripida, il 29,61% è pendio allungato e il 23,20% la "Sierra" è caratterizzata da gole e strapiombi e in misura minore, si presentano vallicolline e pianure.



**CLIMA:** Prevalentemente caldo umido con piogge tutto l'anno.

**TEMPERATURA:** Durante i mesi da maggio a ottobre la temperatura minima media è di 25°C/26°C, la massima media è di 30°C/35°C.

Le piogge in questi mesi vanno da 1400 a 2600 millimetri.

Nel periodo da novembre ad aprile la temperatura minima media oscilla da 18°C a 25°C, la massima tra 25°C a 31°C. Le precipitazioni durante questo periodo oscillano da 350 a 1400 millimetri.

**TIPO DI SUOLO:** Suolo di colore grigio scuro o nerastro che si sviluppa su rocce calcaree. Si tratta di un suolo infrazonale, cioè non ancora in equilibrio con le condizioni climatiche dell'ambiente in cui si trova. La colorazione nerastra e la pastosità sono conferite a questo tipo di terreno dalla particolare concentrazione di humus la cui dispersione è impedita dalla presenza di carbonati nelle acque di percolazione.





**PERIODO DI RACCOLTA:** Raccolto a mano da gennaio a maggio in diversi passaggi al momento ottimale della maturazione.

**BENEFICIO UMIDO:** Le ciliegie di caffè vengono spolpate, sottoposte ad un processo di fermentazione naturale che richiede 18 ore, dopo di che i chicchi vengono lavati con acqua pulita.

**BENEFICIO SECCO:** Avviene su cortili di cemento, o essiccatoi di legno, che consentono un'uniforme e lenta essiccazione, da 4 a 5 giorni o più a seconda del clima, donando un bel colore ai chicchi e migliorandone il sapore in tazza dopo un periodo di riposo.



**PREPARAZIONE:** Dal processo di selezione del caffè pergamino si ricava un 65% di preparazione europea (oro verde #18), un 20% dei calibri #17 e #16 e il restante 15% calibri inferiori e caracolito. Dopo 4 settimane di riposo si procede all'esportazione.



**CARATTERISTICHE FISICHE DEI GRANI:** Grani di color verde smeraldo.

**PERIODO DI ESPORTAZIONE:** Da maggio a luglio.