



La Cooperativa Integral Agrícola Nueva Esperanza del Bosque è stata fondata nel 2003 da 35 piccoli coltivatori di caffè dell'Aldea di El Bosque nel municipio di Santa Cruz Naranjo, nel dipartimento di Santa Rosa che si trova a sud di Città del Guatemala.

All'inizio degli anni 2000, quando il prezzo del caffè era così basso da non garantire la sopravvivenza alle famiglie dei "cafetaleros", il missionario guatemalteco Padre Oscar Victorio Sandoval, residente in Italia, mise in contatto la comunità di El Bosque con la Cooperativa Mondo Solidale (Ancona), che incoraggiò la nascita della Cooperativa Nueva Esperanza del Bosque iniziando così una fattiva relazione diretta con i produttori. La relazione è poi proseguita con la Cooperativa Shadhilly, emanazione della prima cooperativa, con specifica vocazione al commercio equo del caffè.

A partire dal 2010 Tatawelo ha avuto il primo contatto con la Cooperativa Nueva Esperanza, inserendo il suo caffè nella miscela del "Café Excelente", seguendone le vicissitudini attraverso Mondo Solidale/Shadhilly. Si è così impostata una forma di partecipazione all'importazione e al prefinanziamento, fornendo in questi anni continuità al suo utilizzo e contribuendo al processo di autocertificazione organica, permettendo una "valorizzazione" aggiuntiva per quei produttori che, nei loro piccoli appezzamenti di terreno, coltivano questo caffè particolarmente pregiato, per via della coltivazione in altura.



Una caratteristica della Cooperativa, del progetto El Bosque, sono i progetti sociali sviluppati negli anni soprattutto in ambito educativo e sanitario, due per tutti:

Il Progetto NUFED che dal 2005 permette alla comunità di El Bosque di gestire una scuola media, scuola che ha consentito di abbassare drasticamente l'abbandono scolastico al termine delle scuole elementari, soprattutto tra le ragazze.



Il Progetto CoopSalud che dal 2011 vede attivo un ambulatorio presso la comunità di El Bosque, con la presenza stabile di una infermiera, ambulatorio divenuto immediatamente fondamentale sia per le famiglie locali che per quelle dei braccianti stagionali.



Per quanto riguarda il mercato interno, la Cooperativa vende il caffè, tostato e macinato in una piccola torrefazione locale, nell'unica bottega di commercio equo e solidale di Città del Guatemala, che al suo interno ha anche una caffetteria dove viene servito El Bosque.



I soci inoltre partecipano al CEPP (Centro de Enlace de Pequeños Productores), con l'obiettivo di incentivare il commercio equo e le reti fra le piccole realtà produttrici del Guatemala.

La Cooperativa El Bosque ha costruito un magazzino, luogo di lavoro comunitario che ospita i macchinari con i quali il caffè viene lavorato, che non è solo un magazzino ma anche un luogo di incontro e di partecipazione alla vita sociale della cooperativa e dell'intera comunità.



Nel 2019 Tataelo ha incontrato la cooperativa che ha condiviso con noi gli ultimi sviluppi del progetto: l'istallazione di un beneficio umido per la spoltatura e il lavaggio del caffè con ricircolo delle acque, la costruzione di tunnel e letti per l'essiccazione del caffè.

Insieme abbiamo pianificato e organizzato lo scambio con la cooperativa di Yachil Xojobal del Chiapas che è stato portato a termine con il contributo di Desmi nel 2020. L'obiettivo raggiunto è stato lo scambio di pratiche in agroecologia, le tecnologie appropriate per la lavorazione del caffè e le forme di organizzazione comunitaria.



Tatawelo dal 2019 sostiene la cooperativa del Bosque attraverso l'acquisto della selezione "caracolito", tipologia di caffè fino ad allora non esportato.

TIPO DI CAFFÈ: Arabica

VARIETA' COLTIVATE: Arabigo Verde e Rosso, Catuai, Pache Colis, Pache Comum, Pache Enano, Bourbon, Caturra, Catimor.

ZONA GEOGRAFICA: Altitudine media di 1.500 metri sopra il livello del mare



CLIMA: Temperato

TEMPERATURA: La temperatura media annuale varia tra i 20 gradi e i 25 gradi Celsius.

TIPO DI SUOLO: caratterizzato da terreni di color marrone scuro, con consistenza argillosa, di drenaggio moderato.

PERIODO DI RACCOLTA: Raccolto a mano da Settembre a Febbraio in diversi passaggi al momento ottimale della maturazione.

BENEFICIO UMIDO: Le ciliegie di caffè vengono spolpate, segue un processo di fermentazione naturale che richiede 18 ore, dopo di che vengono lavate con acqua pulita.

BENEFICIO SECCO: Avviene su cortili di cemento, che consente un'uniforme e lenta essiccazione da 4 a 5 giorni o più a seconda del clima, successivamente, usando la "trilladora", si elimina il pergamino, usato poi per concimare il terreno.

PREPARAZIONE:

Il caffè viene meccanicamente diviso in base alla dimensione dei chicchi, poi selezionato a mano per eliminare impurità, corpi estranei e ultimi eventuali difetti, per ottenere così un caffè verde di crivello 16-18, in accordo agli standard della preparazione europea. Dopo un breve periodo di riposo si procede alla preparazione dei sacchi che saranno poi esportati.



CARATTERISTICHE FISICHE DEI GRANI:

Grani di color verde smeraldo.

PERIODO DI ESPORTAZIONE:

Da febbraio a maggio.

