

INVITANO ALL'INCONTRO PUBBLICO

IL CAFFÈ' CORRETTO

Il racconto di un progetto di Cooperazione
in Ecuador dalla voce dei protagonisti

Mercoledì 26 settembre 2018

Ore 20,30 Villa Edvige Garagnani
Via A. Masini, 11 Zola Predosa

Interverranno:

STEFANO FIORINI Sindaco di Zola Predosa

LORENA MONGARDINI Rappresentante del CoSPE Onlus

ALESSIO BASCHIERI Tecnico esperto di Caffè e socio della torrefazione L'Albero del Caffè

EDGAR GOMEZ, SONIA PASQUEL, JOHANNA HARO, SIXTO ANDRADE e WILSON

PUETATE Agricoltori ecuadoriani beneficiari del progetto "Caffè e Cacao corretto"

PATRIZIA PISTOLOZZI Referente di Zagaz per la fornitura del Caffè



Nelle splendide foreste dell'Ecuador, ricchissime riserve di biodiversità, interessi economici ed illegalità minacciano fortemente la sopravvivenza dell'ecosistema allontanando i coltivatori dalle loro terre.

Il Progetto "Caffè e Cacao Corretto", della ONG italiana CoSPE, nasce per consentire a questi agricoltori di continuare ad abitare le proprie terre preservando la biodiversità della foresta e la loro cultura.

L'Albero del Caffè è il partner

tecnico del progetto, impegnato nel miglioramento della qualità del caffè nel campo, nello sviluppo di torrefazioni rurali e nel rafforzamento dell'identità delle persone e delle associazioni.

Dopo due anni di lavoro, un gruppo selezionato di agricoltori parteciperà a Terra Madre e al Salone del Gusto di Torino. Sarà poi ospite a L'Albero del Caffè di Anzola dell'Emilia, per completare la formazione in torrefazione.

L'incontro a cui vi invitiamo a partecipare è un momento speciale affinché, raccontando le proprie esperienze di vita e di lotta, questi produttori possano ricevere l'interesse e l'empatia di consumatori consapevoli.

Allo stesso modo è un'opportunità per ascoltare testimonianze dirette e vere da parte dei protagonisti, i coltivatori di caffè, e poter conoscere la speranza e la forza che può esserci dentro ad una tazza di caffè ... se si sceglie consapevolmente una tazza etica e sana.

Con il patrocinio di:



Degustazione di caffè a cura di:

