

ACQUA & SAPONE

LA RIVISTA

GIUGNO 2018

COPIA
OMAGGIO

Cambio Vita

*Franzoso: ho
'solo' denunciato
il mio capo*

Happy Potter

*Il mago più ricco
della Regina
d'Inghilterra*

Uzbekistan

*Kupkari: acchiappa
la pecora*

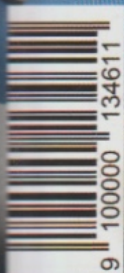
NOEMI

*Come ho sconfitto
ansia e attacchi
di panico*

DROGA

*Si comincia
a 12 anni con
uno spinello*

**ROBIN
WRIGHT**





NEL NORD DELLA
THAILANDIA L'OPPIO HA
LASCIATO SPAZIO AL CAFFÈ

IL CAFFÈ CHE CAMBIA LA VITA

■ Testo e foto di **Massimiliano Rella**

Può una tazzina di caffè cambiarci la vita? Fino a quarant'anni fa il profondo nord della Thailandia era tristemente noto per le coltivazioni d'oppio. Ai confini con Laos e Birmania, nell'area conosciuta come triangolo d'oro, le distese di papaveri scandivano i ritmi di un florido mercato illegale, con tutti gli effetti collaterali del caso: criminalità, tossicodipendenze, deforestazione, danni ambientali. Nel 1987, però, per volere della principessa

madre Srinagarindra, la monarchia thailandese ha avviato una campagna governativa lungimirante e d'ampio respiro, accompagnata da inevitabili misure repressive di lotta alla droga. Ma per avere successo bisognava prima di tutto intervenire sulla qualità del lavoro. Così le piantagioni d'oppio lasciarono spazio alle coltivazioni di caffè e piccoli e profumati chicchi di varietà arabica, introdotta principalmente dall'Etiopia, presero il posto



Sacchi di caffè nell'azienda cooperativa Doi Chaang Coffee, a nord nella provincia di Chiang Rai



allora occupato dai papaveri. Parallelamente la vita d'interi villaggi contadini fu riorganizzata con progetti di scolarizzazione per i bambini, programmi di reinserimento al lavoro per gli adulti, corsi di formazione in agricoltura e artigianato, ma anche piani di ripristino e recupero ambientale e realizzazione d'infrastrutture per migliorare i collegamenti con le città e i commerci di caffè, tè e altri prodotti della terra.

“

Ho voluto scoprire un territorio che in pochi anni è riuscito a riconvertirsi positivamente”

IN VIAGGIO VERSO IL NORD

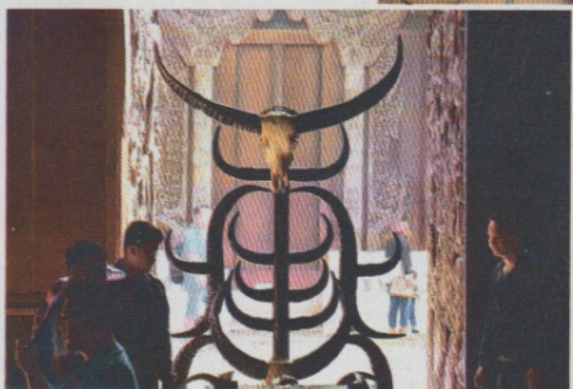
Quando ho letto di questa storia, ho deciso che volevo andare nella Thailandia del nord per scoprire in prima persona un territorio che in pochi anni è riuscito a riconvertirsi positivamente, diventando anche un esempio per altre aree del mondo ancora afflitte da problemi immensi.

Così, attrezzatura fotografica in spalla, dopo un lungo viaggio aereo su Chiang Mai e un ►

Manee Mana, caffè aromatizzato con buccia di mandarino e miele, con ghiaccio. Caffetteria Akha Ama, a Chiang Mai



Museo della Casa Nera, provincia di Chiang Rai. Particolare di opera con teschio e corna di bisonte, dell'artista Thawan Duchanee



► transfert di un paio d'ore dall'aeroporto, arrivo finalmente nel villaggio di Doi Tung, zona di produzione del Doi Tung Coffee, tra i marchi thailandesi simbolo della riconversione agricola del nord. Oltre che per una buona tazza di caffè, che certamente non disdegna, il villaggio merita una visita per i meravigliosi giardini Mae Fah Luang, ricchi di piante esotiche e coloratissime decorazioni floreali, all'interno di un parco che comprende la Villa Reale della Regina Madre, un'architettura moderna tutta di legno tek e

66

“Una tazza di caffè e un villaggio che merita una visita per i giardini ricchi di piante esotiche”

PRESENTE E FUTURO

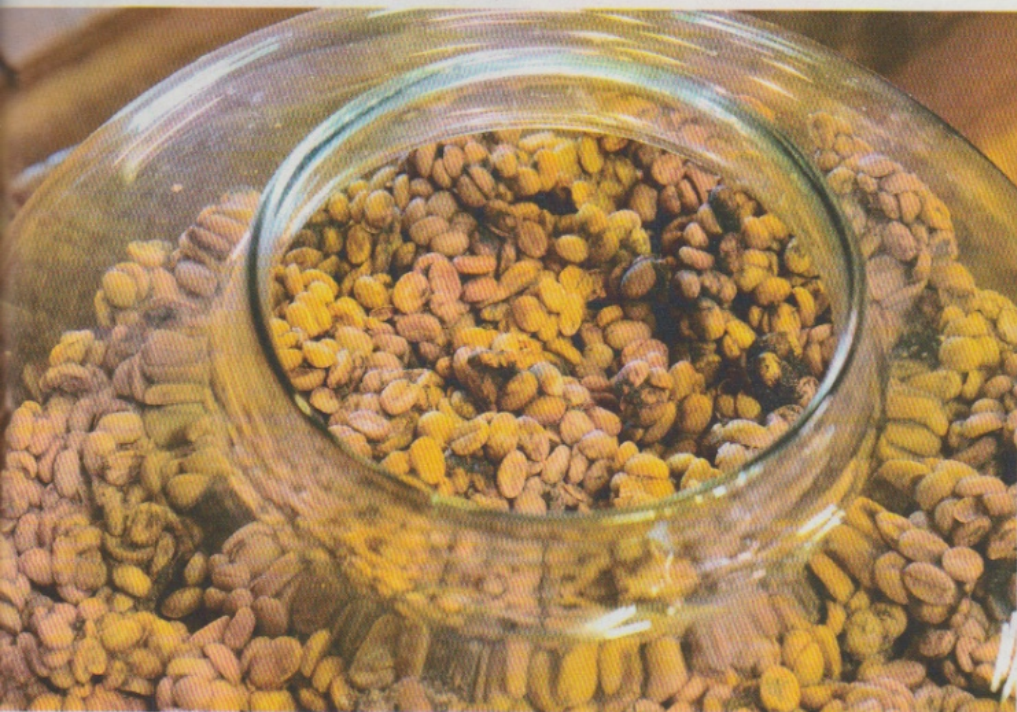
Panachal Phisailert, direttore dell'azienda cooperativa Doi Chaang Coffee, produttori di arabica in ex piantagioni di oppio nel triangolo d'oro

IL FESTIVAL DEI FIORI

Il Festival dei Fiori di Chiang Mai è uno straordinario spettacolo di forme e colori che si svolge ogni anno a febbraio. Crisantemi bianchi, rose damasche, piccoli garofani, orchidee e tanti piccoli fiori per decorare carri allegorici e di fantasia allestiti per una parata nel centro della bella cittadina. La festa comincia due giorni prima, passeggiando davanti a raffinate e fantasiose composizioni floreali nel parco Buak Hat. Il Festival rivela anche la ricchezza del comparto florovivaistico locale.

Da sinistra I giardini Mae Fah Luang. Il Festival dei Fiori di Chiang Mai. Ragazze in costume per la parata dei carri floreali





CHICCHI DI CAFFÈ

A sinistra Chicchi di caffè fermentati nello stomaco della small Indian civet, sorta di piccola mangusta. Sopra Barattolini per la vendita dei caffè. Caffetteria Akha Ama, a Chiang Mai

attrazioni come la Sala dell'Ispirazione. Ma è nel villaggio di Mae Suai che entro nel vivo della produzione di una grande cooperativa di caffè equo e solidale, la Doi Chaang Coffee, una solida azienda con connessioni in Canada e commercio anche in Italia attraverso la Oro Caffè di Udine; prima società in Europa a sposare questo progetto a marchio Fair Trade con una miscela per l'espresso e uno specialty coffee di solo caffè Thai.



“Nel villaggio di Mae Suai
entro nel vivo della
produzione di una grande
cooperativa di caffè
equo e solidale”

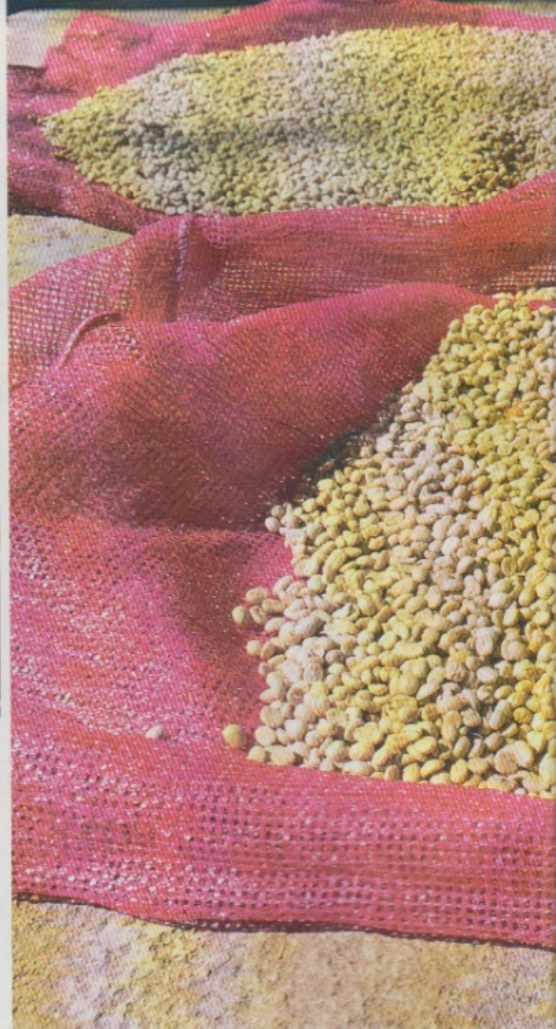
CHACCHIERE E CAFFÈ CON I PRODUTTORI

Alla Doi Chaang Coffee mi accoglie il direttore Panachal Phisailert, figlio del fondatore della cooperativa, Pikor Phisailert, un signore che a fine anni '80 riunì attorno al progetto una quarantina di famiglie delle minoranze cinesi Akha e Lisu, arrivate nel nord della Thailandia durante gli anni della “rivoluzione culturale” di Mao e della Repubblica Popolare Cinese. «Le famiglie riunite da mio padre – ricorda il ►



66

“Oggi nella cooperativa lavorano 1200 famiglie su 30mila ettari di piantagioni su terreni dati in gestione ai contadini”



► figlio Panachal - cominciarono a coltivare 500-600 ettari di piantagioni di caffè, ma a causa della mancanza dei collegamenti stradali e dei ribassi applicati dai distributori delle città, che ci dimezzarono i prezzi, il tentativo si rivelò un disastro e si decise di eliminare le piante e pensare ad altre coltivazioni. Ma queste ricrescevano e nel frattempo il re Rama IX, che aveva promosso studi microclimatici sui terreni per capire quali coltivazioni si adattassero meglio alle nostre colline, spronò mio padre Pikor a perseverare con il caffè e a coinvolgere altri terreni e tribù cinesi dello Yunnan e di varie minoran-

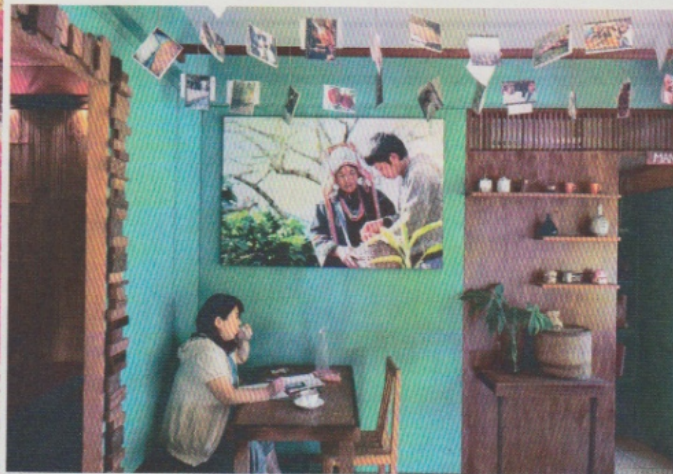
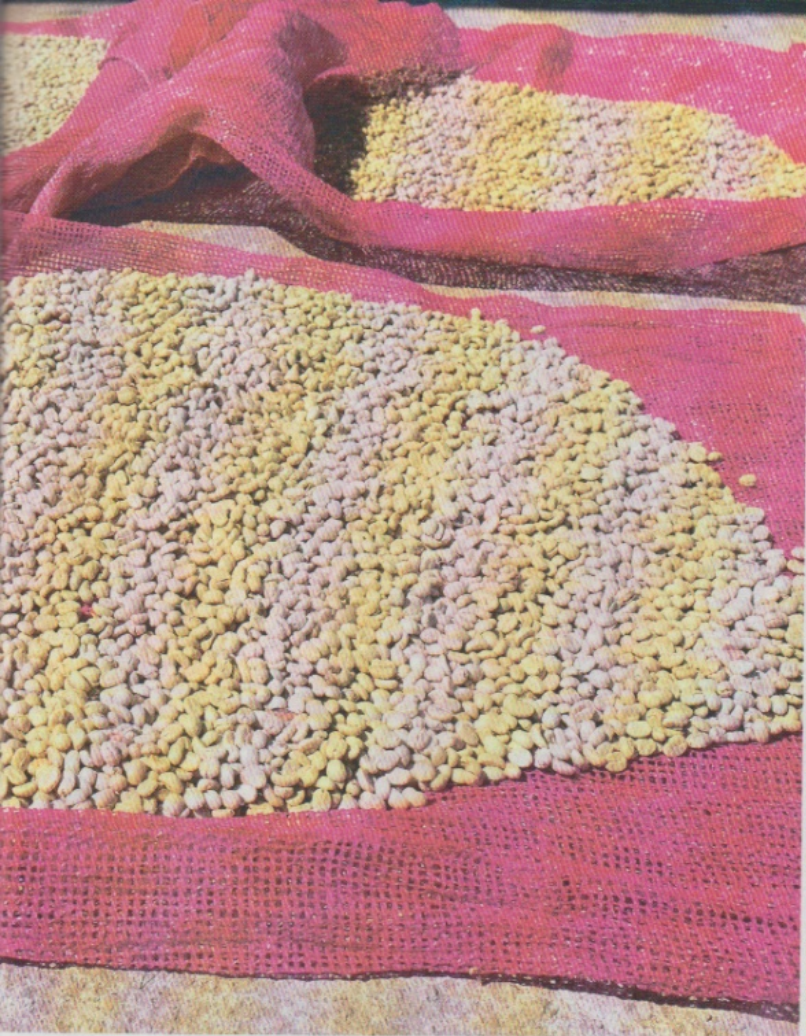
ze. Le vendite migliorarono e fu realizzata la prima strada sterrata - sottolinea il direttore Phisailert - ricoperta d'asfalto solo una decina d'anni fa».

Oggi la Doi Chaang Coffee è una cooperativa di grandi numeri: vi lavorano 1.200 famiglie su 30mila ettari di piantagioni di varietà arabica su terreni statali dati in gestione ai contadini. Produce 3.500 tonnellate di caffè l'anno, in parte esportato grazie a distributori del Canada in diversi Paesi (Giappone, Singapore, Indonesia e anche in Italia). In Thailandia lo troviamo in 300 caffetterie e in una cinquantina di negozi in franchising.



Sopra Ufficio di Panachal Phisailert, direttore dell'azienda cooperativa Doi Chaang Coffee, produttori di arabica in ex piantagioni di oppio nel triangolo d'oro
A destra Contadini al lavoro in una piantagione di tè nel villaggio di Lao Lee, provincia di Chiang Rai





CULTURA E ARTE

Sopra Chicchi di caffè freschi messi ad essiccare al sole nell'azienda cooperativa Doi Chaang Coffee, a nord nella provincia di Chiang Rai; a destra Disegni su stoffa sulla storia della Regina Madre nei giardini Mae Fah Luang

VACANZA E SCUOLA EQUA E SOLIDALI

Se nel resto del Paese lo stipendio mensile si aggira sui 4.800-6.000 bat (120-150 euro), quasi il doppio a Bangkok, le famiglie che lavorano per la cooperativa sono impegnate a tempo pieno sulla coltivazione del caffè «e guadagnano 13-15.000 bat, una cifra che – afferma Phisailert - va a ripagare gli sforzi e la bontà di questo progetto solidale e sostenibile».

L'azienda è aperta alle visite, ha bar e bistrot di cucina Thai e cinese "espresso" e propone, in



“Dall'Italia sono state importate le macchine per la tostatura e per l'espresso”

COME VOLARE IN THAILANDIA

Voli da Roma e Milano per Bangkok con Thai Airways (www.thaiairways.com) e Alitalia (www.alitalia.com). Voli interni con Thai Airways. Ente Turismo Thailandese: in Thailandia a Bangkok, 1600 New Phetchaburi Road, Makkasan, Rachathewi, tel +66/(0)2.2505500; in Italia a Roma, via Barberini 68, tel 06.42014422-6 www.turismothailandese.it

Guida in italiano Pasita Detanan ("Giovanna"), tel +66/86.5650866 giovanna_bkk@yahoo.co.th

particolare, corsi di formazione all'Accademia del Caffè per insegnare a coltivare la pianta, a raccogliere le bacche, tostare i chicchi, analizzare il caffè dal profilo gustativo, etc. I corsi sono un'occasione per trascorrere una breve vacanza a contatto con i contadini del caffè. Durano 3 giorni e il pacchetto comprende 2 notti in azienda, pasti compresi, a 6.000 bat (155 euro).

PICCOLI COLTIVATORI CRESCONO

Il caffè non era autoctono della Thailandia, infatti le piante di arabica furono introdotte dall'Etiopia e dal Kenia, trovando un microclima ideale. Dall'Italia, invece, sono state importate le macchine per la tostatura e per l'espresso. Anche questo, oltre all'esempio delle grandi cooperative, ha favorito la nascita di piccole imprese familiari, che nel tempo hanno "macinato" chicchi e terreno.

Otto anni fa il giovane Lee Ayu Chuepa, originario della minoranza Akha, creò una piccola coop con alcune famiglie del villaggio di Mea ▶

A destra Laboratori di tostatura del caffè nell'azienda cooperativa Doi Chaang Coffee, a nord nella provincia di Chiang Rai; sotto Wat Rong Khun, conosciuto come il Tempio Bianco, nella provincia di Chang Rai; Attit Komendrutkun, il barista del Nanglae Coffe House, una premiata caffetteria che usa caffè a marchio Alama, da loro stessi prodotto in una piantagione della provincia di Chiang Rai



► Chen Tai, provincia di Chiang Rai, una graziosa cittadina ricca d'attrazioni; a partire dal Tempio Bianco Wat Rong Khun, un tempio buddista ancora in divenire e in espansione. Un po' per scaramanzia, perché proseguire l'opera "allunga la vita", come ha affermato l'artista che lo sta realizzando, Ajarn Chalermchai

66

"Il tempio buddista è ancora in espansione perché proseguire l'opera allunga la vita"

Kositpipat. Ma torniamo alla nostra tazzina nera. Oggi il giovane Lee Ayu Chuepa produce una tonnellata l'anno di caffè e ha realizzato una serie di

caffetterie a marchio Akha Ama Coffee, dove possiamo assaggiare una ventina di proposte, dal classico espresso alle bevande di "nero bollente".

Invece, accanto al Museo della Casa Nera – una collezione di opere dell'artista scomparso Thawan Duchanee (dipinti, sculture, ossa, pelli di animali, corna di bisonte incrociate contro gli spiriti maligni, etc); artista che evidentemente non amava i colori chiari - la piccola caffetteria Nanglae Coffe House serve il caffè da loro stessi coltivato, tostato e venduto a marchio Alama Coffee Farm (Fb: alamacoffeeefarm). Il giovane proprietario Thanagorn Lonagind lascia fermentare i chicchi nella buccia per tre anni, prima di tostarli e macinarli, ispirandosi a un metodo d'affinamento giapponese.

E anche questa è una storia imprenditoriale a lieto fine. Sarà mai che le vie del caffè sono infinite? ■