

In Viaggio col Mercante tra le aree cafeeicole della Tanzania

Pubblicato: Martedì 30 Giugno 2020



Visiteremo le coltivazioni accompagnati dal nostro amico Daniel, esperto botanico che conosce ogni segreto di queste montagne. Con lui ci addentreremo nella foresta ad una altitudine di 1600 metri, su suolo vulcanico, circondati da **260.000 alberi di caffè arabica**. Il suo parere è che proprio qui a questa altezza si raccoglie la **migliore qualità di arabica del territorio**, in questa zona non si coltiva robusta che invece cresce nella regione di Bukoba sulle sponde del Lago Vittoria.

La stagione del raccolto principale è ormai terminata, siamo all'inizio di novembre, tra poco gli alberi produrranno una nuova fioritura. A gennaio si vedranno i primi frutti che tra febbraio e giugno raggiungeranno la maturazione, poi i raccoglitori riprenderanno la loro attività. **Il raccolto avviene rigorosamente a mano**, le ciliegie vengono staccate dai rami una ad una solo quando il loro colore ha raggiunto la giusta gradazione di rosso, le bacche arancioni, gialle e verdi vengono lasciate sui rami e verranno raccolte nei giorni o nelle settimane successive. Per questo **il raccolto dura diversi mesi**. Solo così si ottiene la selezione necessaria a garantire la buona qualità del raccolto.



Daniel ci spiega che nella tenuta che stiamo visitando le piante sono molto vecchie, **ogni 10-15 anni si provvede a tagliare i rami vecchi per fare spazio ad un nuovo tronco**. Osservando le potature si può comprendere che vi sono piante che hanno un'età di oltre 100 anni. Questo significa che una piantina messa a dimora oggi permetterà di raccogliere frutti per i prossimi 100 anni ed oltre.

Ci intratteniamo con i **contadini e con un gruppo di raccoglitrice**, in questo momento stanno preparando il terreno e mettendo a dimora nuove piantine, al termine del lavoro si caricano sulle spalle le pesanti fascine di legna da ardere che porteranno nelle loro umili case ed utilizzeranno per accendere il fuoco sul quale cucinare il cibo per la famiglia.

Daniel e Regan ci accompagnano quindi a fare la conoscenza di una famiglia che gestisce una micro fattoria e che si sostiene **tostando e vendendo il caffè da loro stessi coltivato** ai numerosi turisti che transitano in questa zona per recarsi a fare i safari nei famosi parchi Ngorongoro, Serengeti, Manyara, Tarangire.

Con molta cordialità ci accolgono e ci fanno partecipare ad una giornata tipo del loro lavoro. Un bell'esempio di **sostenibilità** che permette a questa famiglia di migliorare la qualità della loro vita.



Mentre ci scambiamo punti di vista ed esperienze consumiamo in loro compagnia una **tazza di buon caffè preparato dopo una rudimentale tostatura**, macinato a mano e filtrato in acqua.

Senza l'ausilio di sofisticate attrezzature riusciamo tuttavia ad apprezzare le **ottime caratteristiche di questo raccolto**. Molte altre volte mi è capitato di degustare eccellenti tazze di caffè preparate in modo semplice, il retrogusto che rimane impresso in fondo al palato è pari al ricordo indelebile di queste esperienze.

La promessa che rivolgo sempre a queste persone che ci permettono di scattare foto e registrare video è quella di impegnarmi nella **divulgazione delle origini geografiche del caffè**, dei territori dove si coltiva e soprattutto dei popoli che ne fanno parte allo scopo di **dare un volto ai contadini del caffè ed alle loro famiglie e valorizzare il loro prezioso ed insostituibile lavoro**.

Leggi anche:

[Verso le coltivazioni di caffè tra Kilimangiaro Karatu. Parte terza](#)

[In Tanzania con gli Hadzabè, una tribù persa da qualche parte nel tempo](#)

[In viaggio col mercante nella Tanzania del caffè, tra Karatu e Kilimangiaro](#)

di [Giancarlo Samaritani](#)