

Terzi presenta a Bologna il caffè che rispetta l'ambiente e l'uomo

scritto da Enzo Radunanza | 07/03/2019



Presso Caffè Terzi di via Oberdan 10/d, l'11 marzo si parlerà e si degusterà il caffè di Permacoltura di The7Elements, frutto di una visione integrale del processo produttivo che salvaguarda sia la Terra che le persone.

Si parlerà di **Caffè di Permacoltura** lunedì 11 marzo, dalle 15.00 alle 17.00, presso [Caffè Terzi di Bologna](#) in via Oberdan 10/d e sarà un momento di degustazione ma anche e soprattutto di promozione di una cultura equa e solidale.

Si parla spesso di chilometro zero, tracciabilità, salvaguardia della natura, rispetto per gli animali. Sono tutti concetti importantissimi nel sistema agroalimentare e nell'economia in generale ma come mai non si parla, con altrettanta insistenza, di rispetto del lavoro umano, soprattutto in alcune parti del mondo?

In molti prodotti che acquistiamo a prezzi bassi, si nasconde una condotta irrispettosa dei diritti dei lavoratori e della dignità umana. Non fa eccezione il [caffè](#), una coltivazione tipica di terre

lontanissime dall'Italia nelle quali lo sfruttamento del lavoro arriva a vere e proprie forme di schiavitù.

Probabilmente il "fattore umano" è un concetto che si dà per scontato ma, per fortuna, ci sono alcune associazioni che si impegnano a tutelarlo con iniziative concrete al benessere dell'ambiente e delle persone.

Tra queste realtà c'è **7Elements Peru**, un'organizzazione senza scopo di lucro con sede in Perù che, dal 2016, promuove lo sviluppo sostenibile in quelle zone nonché la conservazione della foresta pluviale peruviana e delle sue popolazioni.

Cos'è la Permacultura?

Su questa linea si concentra la [Permacultura](#), un metodo di gestione di alcuni paesaggi antropizzati in modo da renderli capaci di garantire alle persone cibo, fibre, energia e condizioni di lavoro dignitose salvaguardando, al contempo, la stabilità di ecosistemi naturali.

Si tratta di una visione integrale del processo produttivo, ancora più importante ed esaustiva dell'agricoltura biologica e dell'agricoltura sostenibile.

Tutti gli elementi umani e naturali sono presi in considerazione, l'ambiente, l'energia, le risorse, la location, la comunità, la tecnologia, l'educazione, l'arte, la spiritualità, l'assistenza sanitaria e altro ancora. La Permacultura, in sintesi, è un nuovo modo di pensare che, partendo da una progettazione integrata, mette le radici per costruire una sostenibilità futura.

The7Elements, il Caffè di Permacultura

Tra i vari progetti di The7Elements c'è anche la produzione di caffè che segue le **tre etiche della Permacultura**: cura per la Terra, cura per le persone e condivisione equa.

Il caffè di The7Elements viene prodotto rispettando sia l'ambiente che il lavoro delle persone e garantisce una sostenibilità a 360 gradi. La coltivazione avviene senza l'uso di fertilizzante, pesticidi e diserbanti.

Molto attenta è anche la ricostruzione dell'intera filiera produttiva e ogni sacco di caffè ha una carta d'identità con l'indicazione del luogo di coltivazione, la varietà, il nome del lotto e persino del contadino che lo ha prodotto in modo che il consumatore sappia chi è il destinatario dei suoi soldi.

Ogni lotto viene prodotto da un singolo agricoltore e venduto separatamente in modo da rappresentare la combinazione unica di topografia specifica, microclima, suolo, esposizione solare oltre agli sforzi e le tecniche individuali.

Caffè Terzi: degustazione del caffè in permacoltura

L'incontro di **lunedì 11 marzo** avrà il compito di far conoscere e degustare il **caffè in Permacoltura** che viene proposto nelle caffetterie Terzi, evidenziandone le caratteristiche organolettiche - sotto la guida del [Maestro Manuel Terzi](#) - e raccontandone la rivoluzione culturale adottata per la produzione.

Sarà presente anche l' **Ing. Giorgio Piracci**, Executive Director della **The7Elements** che segue, promuove e coordina il progetto del caffè in Perù.

Si parlerà anche di come **The7Elements** già dal 2016 sostenga i coltivatori di caffè del Perù con

diversi progetti di assistenza, formazione e conservazione del caffè. Sono stati costruiti degli essiccatoi solari per le associazioni locali di coltivatori e singoli agricoltori, organizzati corsi di formazione sulla Permacultura, sull'agricoltura ecologica e agro-ecologica e percorsi di insegnamento delle tecniche di rigenerazione del suolo.

Per ulteriori informazioni: www.caffeterzi.it.