



La rivoluzione
che cattura carbonio
e profuma di caffè

Eroi del CLIMA Nicaragua



Edoardo Ramon Altamirano Reyes, studente di agronomia e formatore ambientale



Maria Gelacia Gonzalez e le sue figlie



Urania Lisseth Hernandez, presidente di UCA Soppexcca, con il marito Berman Antonio Díaz González

In copertina:
Vielka Concepción Hernández Ramírez,
socio della cooperativa Ernesto Acuña,
una delle 16 cooperative di UCA
Soppexcca, nella giornata
di distribuzione di 6.000 piante
resistenti alla ruggine del caffè
(300 piante a ciascuno dei soci),
Comunità La Perla.

Una questione di giustizia



Fondazione Altromercato

È un'organizzazione non profit dedicata alla **cooperazione internazionale per lo sviluppo sostenibile**. Opera per contrastare le ingiustizie economiche, sociali e climatiche che minacciano la vita di milioni di persone, mettendo al centro il diritto a un futuro dignitoso.

La Fondazione promuove il **commercio equo e solidale**, la **tutela dell'ambiente** e il **rafforzamento delle comunità locali**, sostenendo attività che generano reddito stabile e nuove opportunità. In particolare valorizza il ruolo delle **donne** e dei **giovani**, riconoscendoli come protagonisti di processi di cambiamento che uniscono giustizia sociale e giustizia climatica.

Ogni progetto è costruito insieme alle comunità, per trasformare le risorse disponibili in sviluppo condiviso e duraturo. **La missione della Fondazione è costruire un futuro fondato su pace, solidarietà e rispetto dei diritti umani, generando cambiamenti positivi, reali e duraturi per le persone e per il pianeta. ■**

Moises Ulises
Castellón Perez
e Francisco Rivera
Mairena



Due caffè, due mondi

In Italia il caffè accompagna le attese: negli uffici e negli ospedali si beve alla macchinetta, nelle scuole e nelle università segna le pause tra le lezioni. Un gesto ordinario, quasi automatico.

A Jinotega, invece, il caffè *genera* quelle attese e mette in moto quei diritti che qui diamo per scontati.

Grazie ai proventi dei produttori di UCA Soppexcca, l'ospedale locale offre gratuitamente esami di prevenzione del cancro uterino alle donne del dipartimento di Jinotega. E nelle comunità rurali, come Los Alpes, i bambini possono andare a scuola perché i piccoli agricoltori, riuniti in cooperativa, hanno costruito con le proprie mani l'edificio che mancava.

Lo stesso chicco, due funzioni opposte: qui sostiene la routine, lì sostiene i diritti fondamentali.



Lenia Susana Zeledón Membreño, studentessa in agraria, beneficiaria delle borse di studio di Soppexcca



Mayling Junieth Mendra,
studentessa di agronomia
e formatrice ambientale
nell'ambito del progetto
Eroi del Clima

È in questa distanza, sociale, sanitaria, educativa, climatica, che nasce *Eroi del Clima - Nicaragua*: un progetto che rafforza la resilienza di 405 famiglie tramite sistemi agroforestali, con tecnologie di tracciabilità, con nuove varietà adattate al clima e con l'accesso ai mercati della sostenibilità.

Nelle pagine che seguono incontrerete le persone che danno vita a questo percorso: le api native di Norlan, la leadership ferma di Fátima, il coraggio di Angela, la scuola costruita da Gustavo Adolfo e dai suoi vicini. Storie che mostrano come, in queste montagne, il caffè non sia una pausa: è un'infrastruttura sociale. Una radice che tiene insieme comunità, foreste e futuro.

In questo racconto troverete il loro lavoro, la loro visione e la loro determinazione.

A noi il compito di riconoscere il valore di queste scelte e di sostenerle con la stessa serietà con cui loro, ogni giorno, custodiscono la terra da cui tutto comincia. ■

Claudia Festi

Presidente Fondazione Altromercato

Claudia Festi





Raccolta del platano verde
(coltivato in agroforesta),
alimento alla base della dieta
nicaraguense



Eroi del Clima Nicaragua

La rivoluzione
che cattura carbonio
e profuma di caffè

Le mariolitas di Norlan

Quando arrivo a *La Cuchilla*, una comunità rurale nel cuore verde e frastagliato delle montagne che circondano Jinotega, l'aria profuma di caffè maturo e terra umida.

Il paesaggio è un **sistema agroforestale vivente**, come un tessuto cucito insieme dalla foresta e dal caffè: piccoli appezzamenti dove gli alberi nativi proteggono i filari di caffè *bajo sombra* e i filari, a loro volta, prolungano la vita del bosco.

Norlan Talavera mi attende vicino alla sua casa in legno. È giovane e deciso. Porta sulle spalle l'eredità di suo padre Antonio, socio fondatore della **Union Cooperativa Agricola Soppexcca**, una cooperativa di piccoli produttori di caffè partner di **Altromercato** da oltre vent'anni. Soppexcca è anche partner e beneficiaria del progetto **Eroi del Clima - Nicaragua**, realizzato da **Fondazione Altromercato**. Il racconto di questo progetto, da qui in avanti, si intreccia con quello dei suoi protagonisti.

Che cos'è un sistema agroforestale

Un *sistema agroforestale* è un modello di coltivazione che combina **alberi**, **colture** e **talvolta allevamento** sullo stesso appezzamento.

Nei campi di caffè di Jinotega questo significa integrare:

- piante di caffè
- alberi da ombra (Inga, Guaba, Erythrina Fusca, Cedrela Odorata, Laurus nobilis)
- alberi da frutto che garantiscono cibo e reddito
- specie forestali che migliorano la fertilità e la struttura del suolo.

Questa diversità crea un ambiente più stabile ed equilibrato che riduce l'erosione, trattiene l'acqua, protegge il suolo dal calore estremo, migliora la biodiversità, attira impollinatori e sequestra più carbonio rispetto alle monoculture.

È un sistema che imita la foresta (più complesso, più resiliente, più sostenibile) e che rappresenta il cuore del progetto *Eroi del Clima*.



Norlan Talavera, piccolo produttore di caffè e apicoltore, Comunidad la Cuciña

«*Le tengo qui dietro*», mi dice mentre camminiamo verso una fascia di vegetazione più fitta. Seguendolo, scorgo delle piccole arnie di legno, appoggiate su ceppi rialzati.

Sono le sue colonie di *Melipona* (*Tetragonisca angustula*), api indigene senza pungiglione che qui chiamano *mariolitas*, native del Centro America, studiate dalla **Universidad Nacional Agraria** come impollinatori chiave degli ecosistemi locali.



Mariolitas, colonie di Melipona



A differenza delle api europee introdotte in epoca coloniale, queste non pungono, producono meno miele, da un minimo di mezzo ad un massimo di un litro nel periodo tra marzo e aprile, e lavorano in modo più lento. Ma hanno una caratteristica che in questa parte di Nicaragua conta più di ogni altra: resistono solo se l'ambiente circostante è sano. Sono termometro e cura dello stesso territorio.

Per **Norlan Talavera**, quell'insetto minuscolo rappresenta molto più di una curiosità naturale. È un'eredità familiare. Da bambino seguiva suo padre, **don Antonio**, nei boschi che circondano la loro comunità. Antonio conosceva gli alberi uno ad uno: sapeva dove le api "*mansas*" (mansuete) amavano costruire i loro nidi e come avvicinarsi senza spaventarle. All'epoca, però, la raccolta del miele era un'operazione rustica e spesso distruttiva. Le colonie andavano perse, e con esse un patrimonio vivente di biodiversità.

Oggi Norlan e don Antonio, con il supporto della cooperativa Soppexcca, hanno trasformato quella pratica in un'attività moderna e sostenibile.

Norlan apre con delicatezza il coperchio di una delle arnie. Niente nuvole aggressive, nessun ronzio frenetico: solo un movimento costante e ordinato tra le piccole celle di cerumen¹, una miscela di cera e resina dal colore ambrato scuro. «È un sistema diverso», spiega. «*Si prende solo quello che serve. Il resto lo lascio a loro*».

Una filosofia di equilibrio che coincide perfettamente con ciò che i tecnici agroforestali chiamano “**gestione conservativa degli impollinatori**”.

La foresta arretra e le api scompaiono

Negli ultimi venti anni il Nicaragua ha perso il 37% di foresta primaria umida, con il Dipartimento di Jinotega al terzo posto tra le aree con il maggior tasso di deforestazione nel paese (**Global Forest Watch**, **2025**)². Qui il tasso di deforestazione non è una statistica astratta, per Norlan ha un significato ben preciso. «*Quando ero piccolo*», racconta, «*si trovavano più nidi selvatici. Ora sempre meno*». Le sue parole coincidono con le osservazioni dei ricercatori del **CGIAR** (Consorzio di Centri Internazionali di Ricerca Agricola, **2020**)³: gli impollinatori nativi rispondono in modo

¹ Nell'apicoltura delle api senza pungiglione (Meliponini), il materiale con cui costruiscono nidi, involucri e celle **si chiama cerumen**. È una miscela di **cera e resine vegetali (propoli)**, spesso **marrone scuro, quasi nero** nelle specie Melipona e Trigona, molto diverso dalla cera gialla e chiara dell'Apis mellifera. Il colore tende a scurire di anno in anno proprio perché deriva in buona parte da resina e materiali raccolti dagli alberi.

² Dal 2002 al 2024, il Nicaragua ha perso 740 mila ettari di foresta primaria umida, pari al 38% della sua perdita totale di copertura arborea nello stesso periodo. Nell'arco temporale considerato, l'area complessiva di foresta primaria umida nel Paese si è ridotta del 37%. Global Forest Watch. (2025). *Tree cover loss in Jinotega, Nicaragua (2002–2024)*. World Resources Institute. <https://www.globalforestwatch.org>.

³ Programma di Ricerca CGIAR su Foreste, Alberi e Agroforestazione. (2020). *Impollinatori, cambiamento climatico e sistemi agroforestali in America Centrale*. CGIAR.



Vicente Alberto Gadea Zeas,
piccolo produttore di caffè
socio di Soppexcca
con Rosa Gonzales

Come leggere i dati sulla perdita di foresta in Nicaragua (Global Forest Watch, 2025)

I dati di Global Forest Watch distinguono tra **copertura arborea totale** e **foresta primaria umida**, che sono categorie diverse:

- **Copertura arborea (tree cover)**: include tutte le superfici con alberi (foreste primarie, foreste secondarie, piantagioni, sistemi agroforestali, aree rigenerate).
- **Foresta primaria umida**: è la foresta antica, mai deforestata o pesantemente modificata, con il più alto valore di biodiversità e stoccaggio di carbonio.

Tra il **2002** e il **2024**, il Nicaragua ha perso:

- **740.000 ettari di foresta primaria umida**,
- che rappresentano **il 38% di tutta la copertura arborea perduta** nello stesso intervallo,
- e equivalgono a una **riduzione del 37%** dell'estensione di foresta primaria che il Paese possedeva nel 2002.

Questo significa che **più di un terzo della foresta antica del Nicaragua è scomparso in ventidue anni**, mentre il resto delle perdite riguarda altri tipi di vegetazione arborea (foresta secondaria, piantagioni, aree agricole convertite).

Questi dati aiutano a capire perché la protezione degli ecosistemi residui (compresi i sistemi agroforestali del caffè) è oggi cruciale per la stabilità socio-ecologica delle comunità rurali.



immediato alle variazioni del microclima e alla degradazione dell'habitat. Se le fioriture si riducono o si spostano nel tempo, le colonie collassano.

La situazione viene aggravata dall'uso crescente di pesticidi nelle zone agricole. Non ci sono regolamentazioni specifiche per le api native in Nicaragua⁴. Un vuoto normativo che le rende vulnerabili e invisibili.

Piccole api, grande impatto



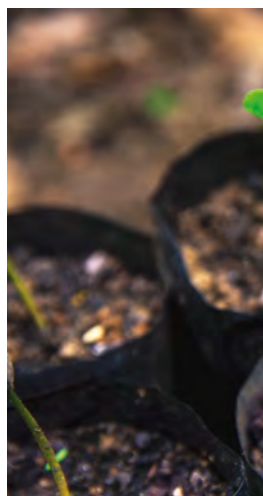
Il miele delle api native, fluido e intensamente aromatico, con un leggero retrogusto di limone che richiama le essenze del bosco, è da generazioni un rimedio della medicina tradizionale ma non rappresenta un reddito primario. Non esistono volumi tali da strutturare un mercato su scala.

«Per me è un'integrazione», dice Norlan. Un'integrazione che diventa preziosa soprattutto nei mesi più difficili, quando l'economia del caffè si ferma e le

⁴ Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria. (2021). *Lineamientos técnicos sobre el manejo de polinizadores nativos en sistemas agrícolas*. Managua, Nicaragua: INTA.



Miele ai fiori di caffè commercializzato a livello locale da Soppexcca



famiglie affrontano **los meses flacos** (letteralmente “i mesi magri”), il periodo dell’anno (tra maggio e settembre), in cui, nelle zone rurali del Nicaragua e dell’America Centrale, le famiglie hanno già consumato la maggior parte del mais, dei fagioli e dei risparmi. Il raccolto precedente è terminato e **quello nuovo non è ancora pronto**, i prezzi del cibo salgono, il lavoro agricolo scarseggia e molte famiglie, soprattutto le più vulnerabili, **riducono i pasti**.

Los meses flacos rappresentano il **picco dell’insicurezza alimentare** e uno dei motivi per cui è fondamentale diversificare il reddito, rafforzare i sistemi agroforestali e migliorare la resilienza economica, come previsto dal progetto *Eroi del Clima*, il progetto di cui Norlan e tutti i 405 soci di Soppexcca sono beneficiari e protagonisti.

«*Ma il vero valore delle api senza pungiglione è un altro*» aggiunge **Gustavo Adolfo Herrera**, l’ingegnere agronomo di Soppexcca, esperto in apicoltura, che mi accompagna nella visita al campo di Norlan, «*la loro presenza indica che sta funzionando il mosaico agroforestale che stiamo rafforzando, grazie al progetto, tutto intorno alle piante di caffè*».



Germoglio di caffè con la “testa” del chicco in cima allo stelo



Gustavo Adolfo Herrera, agronomo di Soppexcca, esperto di apicoltura

Gli studi della **FAO**⁵ mostrano come gli impollinatori nativi possano aumentare del 15-40% la fruttificazione di molte specie forestali e fruttifere. All'interno dei sistemi agroforestali sostenuti da *Eroi del Clima*, la varietà di impollinatori nativi contribuirà ulteriormente alla capacità dell'ecosistema di resistere e adattarsi agli shock climatici.

Un tassello della **resilienza climatica**

In un Nicaragua esposto a siccità, piogge torrenziali e uragani sempre più frequenti, ogni elemento che contribuisce alla stabilità degli ecosistemi è cruciale. Le api native non sono una soluzione alla crisi climatica, ma la loro presenza all'interno delle comunità contadine diventa un modo per **rafforzare la resilienza ecologica e sociale**: un'alleanza tra sapere tradizionale, innovazione e cura del territorio.

Per Norlan, che conserva ancora alcuni degli antichi nidi che suo padre raccoglieva nei boschi, le api non sono solo un'attività: «*Le api ci ricordano che la forza non sta nella grandezza, ma nella cooperazione. Se le proteggiamo, proteggiamo anche noi stessi*».

Api come sentinelle del paesaggio

A differenza delle api europee, più adattabili e in grado di sopravvivere in ambienti agricoli anche intensivi, le *Melipona* sono strettamente dipendenti dalla flora nativa. La loro presenza, quindi, è più che un dettaglio biologico: è un indicatore ambientale. Un terreno im-

⁵ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). *Pollination services for sustainable agriculture* (FAO Agricultural Development Economics Working Paper 18-05). FAO.<https://openknowledge.fao.org/items/9af4520c-337e-43f2-b8e5-141cf417a0cf>

Che cos'è la resilienza climatica

La *resilienza climatica* è la capacità di una comunità, un ecosistema o un sistema agricolo di **resistere**, **adattarsi** e **riprendersi** dagli impatti del cambiamento climatico.

Non significa evitare gli eventi estremi, (siccità, piogge torrenziali, uragani), ma **ridurre la vulnerabilità** e rafforzare ciò che permette di andare avanti: suolo fertile, acqua disponibile, sistemi produttivi diversificati, conoscenze tecniche e reti sociali.

Per i piccoli produttori di Jinotega, *resilienza climatica* significa poter continuare a coltivare caffè, frutta, legumi, mais e ortaggi, anche quando le stagioni cambiano. Significa avere accesso a varietà resistenti, alberi da ombra, sistemi agroforestali, formazione e strumenti che permettano alle famiglie di non rischiare di perdere tutti i raccolti e il reddito.

In altre parole significa **trasformare il rischio climatico in capacità di adattamento**.

Nella foto: Jubelki Chavarria Siles, studentessa di agronomia con Juan Francisco López, socio di Soppexcca. Stazione metereologica agricola, progettata per monitorare i dati ambientali rilevanti per l'agricoltura



poverito, senza diversità floristica, non può sostenerle, una zona agroforestale equilibrata, sì.


Questo rende l'allevamento di api native particolarmente coerente con gli obiettivi del progetto *Eroi del Clima*, che incoraggia la transizione dei produttori di caffè verso **sistemi agroforestali multifunzionali**, con più ombra, più alberi, più piante da frutto e un ritorno alla biodiversità naturale.

Qui non si tratta di romanticizzare la natura. È più semplice: un'agricoltura resiliente ha bisogno di alberi, e gli alberi hanno bisogno di impollinatori. Le api di Norlan sono parte di questo ciclo.

E mentre le guardo muoversi dentro la cassetta di legno, capisco perché lui, suo padre e un numero crescente di contadini soci di Soppexcca, continuino a investire in questa pratica discreta, quasi invisibile.

In una terra dove il cambiamento climatico è già realtà quotidiana, proteggere queste piccole colonie significa difendere un frammento di futuro: per il caffè, per la foresta, per le comunità che dipendono da entrambi. ■





Essiccazione finale nel *Beneficio seco* dove il caffè viene immagazzinato e privato del pergamino, solo prima dell'esportazione.

Mirthel Nohelia Jarquín: il laboratorio del gusto

Il *beneficio seco* (lo stabilimento per la lavorazione a secco del caffè) è un organismo vivo. L'aia centrale è un mare bianco e dorato in movimento continuo: decine di lavoratori rovesciano, rastrellano, rigirano il **caffè in pergamino**⁶ perché asciughi in modo uniforme. Il sole picchia sulle pale di legno, solleva piccole nuvole di polvere chiara, e il rumore ritmico dei rastrelli dà l'impressione di un'officina a cielo aperto.

Da lì, pochi metri più in là, il paesaggio cambia. Il **laboratorio di catación** (il laboratorio di analisi sensoriale del caffè) è un edificio a parte: porte chiuse, luci controllate.

6 Caffè in pergamino. È il caffè che, dopo la depolpatura e la fermentazione, conserva ancora il suo tegumento protettivo, chiamato *pergamino*. In questa fase il chicco è già pulito ma non ancora decorticato: viene essiccato e conservato in *pergamino* per mantenere qualità e stabilità prima dell'esportazione.



Mirthel Nohelia Jarquín,
analista sensoriale del caffè

Lì trovo **Mirthel Nohelia Jarquín**, grembiule blu, i capelli ricci raccolti in una coda alta, lo sguardo concentrato su una fila di tazze allineate su un grande tavolo bianco. La luce filtra da una finestra laterale, riflettendosi sulla superficie delle tazzine

Le matite, il cucchiaino, il timer: tutto è disposto con precisione senza ostentazione, come se l'ambiente stesso chiedesse ordine.

«*Vamos a comenzar*», dice. («Cominciamo».)

Mirthel ha studiato agronomia, si è formata come *catadora* (analista sensoriale del caffè) grazie anche alle borse di studio che la cooperativa assegna ogni anno ai figli dei produttori. Soppexcca l'ha mandata a perfezionarsi all'estero: corsi, laboratori, sessioni tecniche con professionisti di altri Paesi. Oggi è una delle assaggiatrici più preparate del nord del Nicaragua.

«*Aquí entro en mi mundo*», sorride. («Qui entro nel mio mondo».)

Dentro, il laboratorio è essenziale: pareti chiare, tavoli bianchi. È un luogo progettato per *degustare* senza distrazioni: stessa acqua, stessa temperatura, stessi metodi.

Mirthel inizia con gesti che sembrano una coreografia: pesa il caffè, macina, dispone i campioni, controlla la granulometria, prepara l'acqua. Ogni lotto ha un numero, una storia, una comunità alle spalle. Alcuni arrivano da zone alte con clima fresco, altri da aree più calde dove il caffè convive con banani, avocados, ceibales antichi che un tempo segnavano i confini della comunità.

Il suono dell'acqua bollente che bagna il caffè è l'unico rumore nella stanza. Poi il silenzio. Quel silenzio che serve a cogliere ogni sfumatura.

Quando l'acqua calda tocca il caffè macinato, si espande un aroma che cambia a ogni tazza: frutta gialla, cacao, fiori bianchi, a volte note più terrose che raccontano anni difficili. Mirthel avvicina il volto, rompe la crosta con il cucchiaino, inspira profondamente, annota.



Cilieghe di caffè acerbe



Cilieghe di caffè perfettamente mature per la raccolta

Non cerca ciò che manca: cerca ciò che sta emergendo.

Poi assaggia. Il gesto è rapido, deciso, ma non brusco: un sorso aspirato con forza, che spruzza il liquido sulla lingua per analizzarlo in tutte le sue parti. Deglutisce, annuisce impercettibilmente, segna qualcosa sul quaderno.

«*Este está creciendo bien*», dice a un certo punto. («Questo sta crescendo bene».)

Per lei, un buon caffè non è un risultato: è una traiettoria. È la prova che una parcella sta reagendo al clima, che un'agroforesta sta maturando, che un produttore sta mettendo in pratica ciò che ha imparato.

Un filo che passa tra le generazioni

Tra una tazzina e l'altra, Mirthel nomina spesso sua nonna, Ana María Gonzáles.

È venuta a mancare un anno fa, eppure la sua storia affiora in ogni frase, come un filo che non si è mai spezzato.

L'avevo conosciuta nel 2022: una donna minuta, diretta, con la forza di chi ha attraversato decenni di conflitti rurali senza mai smettere un solo giorno di lavorare per restare in piedi.

Ana Maria Gonzales,
socio storica di Soppexcca



Mi aveva raccontato come Soppexcca avesse «aperto una porta» che fino ad allora non sapeva di poter attraversare. Prima della cooperativa, la sua vita era segnata da **silenzi obbligati**: quelli **imposti**, quelli che si imparano da ragazze nelle campagne più isolate, quelli che accompagnano un matrimonio violento dal quale non si riesce a immaginare alcuna via d'uscita.



Beneficio seco, lo stabilimento per la lavorazione a secco del caffè

Non era solo la violenza a zittirla: era l'idea, profondamente radicata attorno a lei, che “non c'è alternativa”, che tutto ciò che accade in casa resti chiuso in casa, che una donna debba sopportare. **Soppexcca ruppe quel silenzio.** Lo fece senza proclami: attraverso i primi corsi di alfabetizzazione e gli incontri con altre donne. Fu in quel contesto che Ana María iniziò a riconoscere la propria voce e a usarla per proteggere sé stessa e il suo unico figlio.

Da lì iniziò tutto il resto: il piccolo terreno ricevuto con la riforma agraria, la casa costruita un pezzo alla volta con il credito solidale erogato dalla cooperativa, l'allacciamento all'elettricità che le permetteva di studiare la sera insieme alla nipote. Soppexcca non le “donò” una soluzione: **rese possibile una decisione che fino ad allora non era nemmeno pensabile.**

È stata Ana María a crescere Mirthel quando suo figlio era emigrato per lavorare in Costa Rica. Mirthel racconta con naturalezza «*Mi decía: Prestá atención, siempre te va a mostrar por dónde ir.*» («Mi diceva: fai attenzione, ti mostrerò sempre la strada da prendere»).

Non si riferiva al caffè, anche se suona come un consiglio perfetto per una *catadora*. Era il suo modo di dire che tutto, le persone, i campi, persino le difficoltà, tutto ha un ritmo che va ascoltato prima di essere compreso.

L'aia, il laboratorio, il futuro

Quando usciamo all'esterno, il bianco del laboratorio lascia spazio al bagliore dell'aia. Lì il caffè continua a muoversi come un organismo collettivo: lavoratori che rastrellano, altri che portano nuovi sacchi, altri ancora che puliscono i bordi della piattaforma. È un lavoro ripetitivo, ma fondamentale.

Mirthel lo guarda senza romanticismi. «*Esto también es calidad*», dice. («Anche questo è qualità».)

Poi si volta, quasi per anticipare la mia prossima domanda: come si fa a tenere insieme tutto? Lo studio, il lavoro, la responsabilità di rappresentare la nuova generazione di Soppexcca?

«*Con disciplina*», risponde. «*Y con cariño*». («Con disciplina. E con cura».)

Non aggiunge altro. Non serve.

Nei prossimi giorni il viaggio continuerà, dai vivai alle parcelle in transizione agroforestale, dagli incontri con i produttori alle analisi tecniche sul campo.

È il percorso che definisce il cuore di **Eroi del Clima**: vedere come la resilienza non nasce da una singola azione, ma dall'incontro fra molte competenze, molti gesti, molte persone.

E qui, in questo laboratorio, quella traiettoria prende forma a ogni tazza. ■

Aia di essiccazione del caffè, nel *beneficio seco*





Los Alpes e la forza collettiva: Santiago nella nebbiselva

Quando arrivo a Los Alpes, la strada si restringe fino a diventare una linea di terra rossa che serpeggia tra caffè bajoombra e grandi caoba (*Swietenia macrophylla*) e cedri rosati (*Acrocarpus fraxinifolius*) che punteggiano l'agroforesta. L'aria è più fresca, attraversata da correnti che portano l'umidità della *nebbiselva*, la foresta nebulare che avvolge questa parte di Jinotega come un velo, depositando sui rami una patina sottile di acqua sospesa.

Un tratto di sentiero conduce alla *Reserva Natural Cerro Datanlí-El Diablo*, uno dei polmoni verdi del paese, con fiumi montani, felci arboree e una biodiversità che resiste tra mille minacce di deforestazione. La casa di Santiago si trova all'interno della riserva in una zona remota.

Santiago Lanzas mi accoglie davanti casa, accanto a un *túnel de secado* (tunnel di essiccazione del

caffè) dove sta controllando l'umidità del pergamino disposto in strati sottili sui tavolati rialzati. I suoi due figli adolescenti (che durante la settimana studiano in città e rientrano solo nel fine settimana) avanzano lungo il corridoio di plastica traslucida per aiutarlo a rivoltare il caffè con le pale di legno, in modo che l'essiccazione resti uniforme.

È un padre *soltero* (un padre che cresce i figli da solo). Entrò in Soppexcca giovanissimo, poco più che ventenne, quando il padre gli lasciò mezzo ettaro per iniziare una vita autonoma. In vent'anni è arrivato a possederne sei e mezzo, e da più di dieci anni fa parte della Junta Esecutiva della cooperativa.

Mi racconta la storia di Gustavo Adolfo Talavera, che vive poco lontano e che anni fa fondò, insieme alla comunità e con il sostegno di Soppexcca, la scuola elementare di Los Alpes.

«Allora la comunità non aveva nulla», ricorda Santiago. «E Gustavo aveva trasformato una stanza con il pavimento di terra battuta in una classe scolastica».



Gustavo Adolfo Talavera,
fondatore della scuola
multiclasse a Los Alpes,
con il maestro Juan Francisco
Moncada Centro, maestro
della scuola primaria
a Los Andes

Per otto anni, Gustavo scrisse a ministeri, municipi e istituzioni. Nessuno rispose.

La svolta arrivò quando la comunità capì che non poteva più aspettare.

Soppexcca donò il terreno, organizzazioni di commercio equo fornirono materiali e i genitori costruirono la scuola con le proprie mani.

«*Da soli non abbiamo voce*», dice Santiago. «*In cooperativa sì. Soppexcca è come un braccio a cui ti puoi aggrappare quando stai per cadere. Chi lavora nelle grandi piantagioni questo sostegno non ce l'ha*».



Santiago José Lanzas Cárcamo,
intervento in Asamblea dei soci



Antonio Talavera
con il nipotino
Matteo Talavera

Due mondi vicini, ma lontanissimi

Mentre parliamo, passa *il camion dei braccianti*. Succede ogni giorno, alla stessa ora: uomini, donne e adolescenti stipati nel cassone scoperto, trasportati dalle piantagioni ai dormitori stagionali.

I *campamentos* (alloggi temporanei per i raccoglitori di caffè e le loro famiglie) esistono ancora. Secondo indagini recenti dell'*Asociación de Trabajadores del Campo*, la maggior parte delle grandi fincas continua a sistemare i lavoratori in strutture provvisorie, spesso sovraffollate, prive di standard minimi.

È una realtà poco raccontata, ma evidente agli occhi di chi vive qui.

«*Loro non hanno una cooperativa*», dice Santiago. «*Nessuno li difende. Nessuno gli garantisce un prezzo,*



Consiglio di Amministrazione di UCA Soppexcca: Moisés Ulises Castellon Pérez, Juan Andrés Mayorga Valles, Santiago José Lanzas Cárcamo, Antonio Talavera, Leonardo Zacarías Valles Delgado, Flora del socorro Montenegro Blandón e Urania Lisseth Hernandez

un credito, uno spazio per parlare. È questo che fa la differenza».

Nelle piccole fattorie come quella dei Talavera o come quella di Santiago, la raccolta del caffè resta un lavoro intenso, ma il panorama è cambiato: le macchine spolpatrici funzionano con sistemi elettrici o manuali efficienti, il lavoro è familiare, condiviso, ma soprattutto è *loro*: appartiene a chi coltiva, non a chi sfrutta.

Quando finisce il raccolto del caffè, chi possiede un appezzamento si dedica a mais, fagioli e frutta. Chi non ha terra, invece, entra nel *tiempo del silencio*: nove mesi senza lavoro o è costretto a emigrare.

Il 90% dei braccianti senza terra resta senza occupazione da marzo a ottobre. È una mancanza di reddito e diritti che le statistiche del caffè globale non registrano, ma che determina tutto: nutrizione, scuola, salute, futuro.

La differenza della cooperativa

Per Santiago, per Gustavo, Nolan, Angela, Mirthel, Fátima, la differenza non è ideologica: è concreta. Diventa un vivaio forestale, un acquedotto comunitario, una scuola, un credito, un laboratorio di catación, il prezzo minimo, un progetto climatico, un poligono GPS che consente di continuare a vendere in Europa.

«*In cooperativa siamo meno soli*», dice Santiago. «*E in una montagna come questa, fa tutta la differenza del mondo.*»

La storia di Los Alpes non è un'eccezione: è un tassello di un mosaico più grande che attraversa tutto il progetto *Eroi del Clima - Nicaragua*. Da questa comunità, tra foreste nebulose e grandi alberi dell'agroforesta, parte il percorso che ci porterà nelle parcelle in trasformazione, nei vivaî comunitari e nei luoghi dove si costruisce, albero dopo albero, la risposta al clima che cambia.

Un cammino che, come dice Santiago, «*nessuno può fare da solo*». ■



Dopo la raccolta, le ciliegie vengono spolate nei piccoli impianti a umido dei produttori grazie alla *trilladora*, la macchina che separa chicchi e polpa



Angela, l'infanzia nella guerra

«Quando ero bambina, i contras irrupero nel villaggio. Mi presero insieme a un altro bambino. Ci cosparsero di benzina. Piangevamo, ma non serviva. Volevano nomi. Urlavano che ci avrebbero dato fuoco se i nostri genitori non avessero parlato, se non avessero denunciato i contadini che aiutavano i sandinisti. Nessuno parlò. E noi restammo lì, in piedi, immobili, aspettando che il fuoco cominciasse». Angela Zelaya racconta senza vacillare. Le sue parole mi restano incise nella memoria. Non c'è traccia di emozione nella sua voce, solo il ricordo di un tempo in cui ogni cosa, la terra, la vita, la dignità, erano ostaggio della paura.

Il Nicaragua degli anni '80 era un paese in guerra con sé stesso. Da un lato, i sandinisti, che avevano rovesciato la dittatura di Somoza promettendo giustizia sociale e riforme. Dall'altro, i contras, un esercito finanziato e armato dagli Stati Uniti per sabotare ogni tentativo di cambiamento economico e sociale. In mezzo, milioni di persone intrappolate in

In alto da sinistra: Angela Zelaya, Urania Hernandez, Ana Gonzalez, Gloria Talavera, Junieth Maribel Leiva, Norma Gadea. Socie e leader comunitarie di UCA Soppexcca

un conflitto senza confini, dove i nemici erano i vicini di casa, i compagni di scuola, a volte persino i membri della propria famiglia.

Angela è cresciuta in quel mondo. Ha visto il suo villaggio diventare un campo di battaglia, la terra trasformarsi in un'arma di ricatto. Ma ha anche visto che, nonostante tutto, questa poteva essere anche il luogo della riconciliazione. Soppexcca, la cooperativa (partner di **Altromercato**) a cui appartiene, è nata anche con questo obiettivo: unire contadini che un tempo erano su fronti opposti. Sandinisti e contras, uomini e donne che avevano combattuto l'uno contro l'altro, oggi lavorano fianco a fianco. «**È il caffè che ci ha insegnato a vivere di nuovo insieme**» dice Angela.

Non è stata una strada facile. Le tensioni non spariscono con una firma o un accordo. Ma il caffè ha dato a queste comunità qualcosa di tangibile su cui costruire: un'economia, un senso di appartenenza, la possibilità di guardare al futuro. ■



Il caffè spolpato viene trasferito in una vasca pulita o in un canale d'acqua, dove la fermentazione elimina gli ultimi residui di polpa

Nelle vasche di lavaggio il caffè perfettamente spolpato viene separato per galleggiamento da quello più pesante con residui di polpa



Selezione caffè perfettamente spolpato da quello con residui





Consegna piante ai contadini soci di Soppexcca a Los Alpes

Fátima, la forza della cooperativa

Tra i protagonisti di questa rinascita c'è **Fátima Ismael Espinoza**. È la direttrice di Soppexcca. La sua storia comincia durante la rivoluzione sandinista. Da ragazza, Fátima partecipò alla campagna di alfabetizzazione lanciata nel 1980/1981. Un programma che mirava a ridurre l'analfabetismo nelle comunità rurali. Il governo sandinista era appena salito al potere e la *Crociata per l'alfabetizzazione* fu affiancata da una campagna di vaccinazione, una riforma agraria e l'istituzione di diritti sociali.

«Ero molto preoccupata che tra il 75% e il 90% degli adulti e dei bambini nelle zone rurali del Nicaragua fossero analfabeti». Fátima andava nelle comunità più remote ad insegnare a leggere e scrivere. **«Era la prima volta che vedevo da vicino quanto fosse dura la vita nelle campagne»** racconta.

Fu in quei villaggi che Fátima decise di dedicare la sua vita al cambiamento. Tornata a casa, annunciò ai suoi genitori che voleva studiare agronomia.

Era una scelta insolita. «*Eravamo solo due ragazze in una classe di 40 studenti*» ricorda. «*All'inizio ci guardavano come se fossimo fuori posto. Poi hanno imparato a rispettarci*». Quella determinazione non l'ha mai abbandonata. Fátima ha fatto dell'emancipazione delle donne la sua missione. Sotto la sua guida, Soppexcca ha introdotto programmi di formazione specifici per le donne, offrendo loro credito per acquistare la terra e strumenti per migliorare la produzione e assumere ruoli di responsabilità nella cooperativa.

Fátima non si limita a pianificare o a dirigere. È costantemente sul campo, parlando con i produttori, osservando i progressi, discutendo di biodiversità e nuove tecniche agricole, di rischi del clima. La sua leadership è concreta, radicata nella terra tanto quanto le colture che fa di tutto per proteggere.

Negli ultimi anni il cambiamento climatico è diventato la nuova frontiera della lotta dei piccoli produttori di caffè. Le stagioni sono sempre meno prevedibili, la siccità alternata a piogge torrenziali distrugge i rac-



Fátima Ismael Espinoza,
direttrice di Soppexcca



Pianta affetta dalla roya, la ruggine del caffè

colti, e malattie come la roya⁷ continuano a decimare le piante. Per persone come Gloria Talavera, socia di Soppexcca, ogni anno è una scommessa. «**Abbiamo piantato di nuovo dopo la roya, ma poi sono arrivati gli uragani Eta e Iota e hanno spazzato via tutto**» racconta.

«Non possiamo aspettare il 2050 per poter agire, dobbiamo farlo ora» ci ha detto **Erick Morales**, agronomo e coordinatore dell'area progetti di Soppexcca. Jinotega, storicamente ha temperature medie annue intorno ai 20-24 gradi. Era conosciuta come un'oasi dalle temperature torride che colpiscono gran parte del Nicaragua. Ma dal 2019, la temperatura media

7 Roya (ruggine del caffè). La roya è una malattia fungina causata da *Hemileia vastatrix*, considerata la patologia più distruttiva per il caffè arabica. Colpisce le foglie, formando macchie giallo-arancioni simili a ruggine e provocando la loro caduta prematura. La pianta indebolita produce meno frutti e, nei casi gravi, può perdere l'intera produzione annuale. La diffusione della roya è favorita da piogge intense, umidità elevata e sbalzi di temperatura, condizioni rese sempre più frequenti dagli impatti del cambiamento climatico nelle regioni cafeeicole.

registrata è stata di 0.9-1.8 gradi più alta rispetto agli anni precedenti e si prevede che continuerà a salire.

Il Nicaragua è una terra di estremi. È il secondo paese più povero dell'America Latina, subito dopo Haiti. Qui, la povertà non è solo una statistica: è la realtà quotidiana di milioni di persone. Più di un quarto della popolazione vive al di sotto della soglia di povertà, e per il 15% la povertà è estrema. Nelle campagne, dove il sole brucia e la pioggia scarseggia o si riversa in diluvi improvvisi, i numeri peggiorano: due persone su tre sono povere, una su quattro non ha nulla.

La privazione ha il volto dei bambini. Nei luoghi più vulnerabili, come il *Corredor Seco* che attraversa il Nicaragua e rappresenta il 28% del suo territorio, uno su cinque è segnato dalla malnutrizione cronica. Nel 2023, il Ministero della Salute ha registrato tassi di mal-



nutrizione acuta tre volte superiori alla media regionale. È deprivazione nutrizionale che non colpisce in modo immediato, ma che erode lentamente le energie e compromette lo sviluppo dei bambini.

Eppure, si produce abbastanza cibo da sfamare la gente e da esportare all'estero. Ma i piccoli agricoltori, che dipendono dalla pioggia per coltivare, non riescono a sostenerne i costi. I prezzi dei beni alimentari continuano a salire: negli ultimi quattro anni, il costo della spesa alimentare media è aumentato del 30%. Nel 2025 il salario minimo rurale copre appena il 29% del necessario per nutrire una famiglia⁸. Ogni anno, il costo della vita sale, i salari restano minimi. Sopravvivere è il vero lavoro.

Il Nicaragua è seduto su un **hot spot climatico**: uragani, siccità, piogge torrenziali. Pur contribuendo solo allo 0,02% delle emissioni globali, è al ventesimo posto tra i più vulnerabili al mondo su 193 paesi analizzati nel World Risk Report del 2025⁹. È un paradosso che non consola chi perde tutto ad ogni tempesta.

In questo contesto, **Soppexcca** e **Fondazione Altromercato** hanno lanciato il progetto **Eroi del Clima**. Un progetto che non promette soluzioni rapide, ma strumenti di adattamento e di mitigazione dei cambiamenti climatici basandosi sull'agroforestazione e sull'agricoltura rigenerativa.

Il progetto mira a potenziare il sistema agroforestale che combina caffè, alberi da frutto e specie forestali, favorendo ecosistemi diversificati e climaticamente adattivi.

Gli alberi non sono scelti a caso: ci sono leguminose che arricchiscono il suolo di azoto, alberi da frutto

⁸ Il salario minimo per il settore agropecuario è riportato ufficialmente (Acuerdo Salario Mínimo 2025) a **C\$ 5.950,02** al mese per il comparto agrario. Il costo della "canasta básica" familiare è stimato in circa **C\$ 20.600** nei primi mesi del 2025.

⁹ Bündnis Entwicklung Hilft. (2025). *WorldRiskReport 2025: Focus – Floods*. Berlin: Bündnis Entwicklung Hilft. <https://weltrisikobericht.de/worldriskreport/>

Selva nei pressi di Matagalpa, considerata "area intermedia" tra la zona umida e la zona secca del *Corredor Seco*

Che cos'è un *hot spot climatico*

Un *hot spot climatico* è un'area del mondo in cui gli impatti della crisi climatica sono più intensi, rapidi e difficili da gestire rispetto alla media globale. La vulnerabilità si amplifica quando si combinano:

- **fragilità ambientale:** siccità più lunghe, piogge irregolari, degrado del suolo, perdita di foreste.
- **Fragilità socio-economica:** alti livelli di povertà, servizi essenziali insufficienti, scarse infrastrutture.
- **Economia rurale altamente esposta:** gran parte della popolazione vive di agricoltura e dipende da raccolti stagionali che possono essere distrutti da variazioni del clima.
- **Limitate capacità di risposta:** mancanza di risorse, tecnologie e protezioni sociali per reagire a shock climatici.

L'America Centrale (e in particolare regioni agricole come Jinotega), è considerata uno dei principali *hot spot climatici* del pianeta: piogge irregolari, uragani più intensi, prolungate siccità e ondate di calore mettono a rischio la sicurezza alimentare e i mezzi di sostentamento delle famiglie rurali. Quando un territorio dipende fortemente dall'agricoltura di sussistenza (come in ampie zone del Nicaragua), anche piccole variazioni del clima possono compromettere il reddito familiare, la sicurezza alimentare e la stabilità delle comunità.

per l'autoconsumo e per la vendita sul mercato locale, e specie native che attraggono insetti impollinatori e migliorano la biodiversità.

Il risultato è un ecosistema più resiliente, capace di assorbire carbonio e di resistere meglio agli shock climatici. Gli alberi non solo proteggono le coltivazioni dagli eventi climatici estremi, ma migliorano anche la qualità del suolo e salvaguardano le risorse idriche.

Ognuno dei 405 produttori coinvolti, durante i tre anni di progetto, riceverà una media di 188 alberi da piantare nei propri campi. Si tratta di specie selezionate per i loro benefici ecologici ed economici: guava, cedro reale, mogano, leguminose. In totale, saranno distribuite oltre 76.000 piante, insieme a 271.250 nuove piante di caffè resistenti ai cambiamenti climatici.

Sono inoltre inclusi programmi di formazione intensiva. Attraverso strumenti come la *Carbon Academy* e il *Farm Diary*, i produttori impareranno ad adottare pratiche agricole climaticamente intelligenti e a monitorare i loro progressi.

Ma il progetto va oltre. Grazie alla piattaforma ACORN, i produttori potranno certificare **i crediti di carbonio** generati dai loro sistemi agroforestali e venderli sul mercato volontario.



Junieth Maribel Leiva,
laureata in Gestione
Amministrativa, Responsabile
Antiriciclaggio e Anticorruzione
(compliance interna
prevista per legge)

Cosa sono i crediti di carbonio nel progetto *Eroi del Clima - Nicaragua*

Nel progetto *Eroi del Clima - Nicaragua* i crediti di carbonio non sono un elemento accessorio: sono parte integrante della strategia di resilienza economica e ambientale dei produttori.

Grazie alla piattaforma **ACORN**, i sistemi agroforestali sviluppati dai produttori di Soppexcca possono essere monitorati con tecniche di telerilevamento per misurare il carbonio aggiuntivo sequestrato nel suolo e nella biomassa.

Come funziona

- Ogni produttore stabilisce o rafforza il proprio sistema agroforestale.
- Le nuove piante di caffè e gli alberi forestali/fruttiferi aumentano lo stoccaggio di CO₂.
- ACORN calcola, certifica e converte questo sequestro in **unità di carbonio rimosso** (CRUs).
- I crediti vengono venduti sul mercato volontario a imprese che acquistano rimozioni certificate.

L'impatto stimato

A partire dal quarto anno:

- **+7 tonnellate di CO₂** sequestrate in media per ettaro all'anno;
- per i **405 produttori** coinvolti equivale a circa **2.835 tCO₂/anno** generate complessivamente.

Come vengono distribuiti i benefici

- **80%** ai produttori (nuova entrata economica stabile e prevedibile);
- **10%** alla cooperativa Soppexcca per i servizi tecnici e il monitoraggio;
- **10%** per costi di certificazione e gestione.

Perché è importante

Il pagamento dei servizi ecosistemici crea **una nuova fonte di reddito locale**, che non dipende dal mercato del caffè.

Significa diversificazione economica, maggiore stabilità e incentivi immediati alla tutela della foresta.

Come afferma Fátima Ismael, direttrice di Soppexcca: *«Il cambiamento climatico è una minaccia. Con Ero del Clima stiamo dimostrando che può diventare un'opportunità di rigenerazione».*

Sostenere questo progetto non è un gesto simbolico: è partecipare alla costruzione di un modello che traduce la crisi climatica in **reddito, adattamento e protezione della foresta**, insieme alle comunità che la custodiscono ogni giorno.



José Francisco Talavera Gadea,
responsabile del vivaio di Soppexcca

Si stima che a partire dal quarto anno di progetto saranno sequestrate in media 7 tonnellate addizionali di CO₂/ha (all'anno per ettaro), che moltiplicate per i 405 produttori coinvolti nel progetto equivarranno a 2.835 tonnellate di CO₂ all'anno per ettaro. L'80% del valore delle vendite dei crediti di carbonio verrà pagato ai produttori di caffè aumentando e differenziando il loro reddito, il restante 10% andrà a sostenere la cooperativa Soppexcca per l'accompagnamento tecnico dei produttori e l'ultimo 10% coprirà le spese di certificazione.

Il servizio ambientale garantito dalla gestione agroforestale diventa una nuova fonte di reddito che rende l'intero modello più sostenibile. «**Il cambiamento climatico è una minaccia**» dice Fátima. «**Con Eroi del Clima, stiamo dimostrando che si può trasformare una crisi in un nuovo inizio**».

Ma *Eroi del Clima* non è semplicemente un progetto. È la prova che un altro futuro è possibile, ma non accade da solo.

I piccoli produttori di caffè del Nicaragua non possono affrontare da soli i costi di un disastro climatico che non hanno creato. Serve sostegno. Servono risorse, impegno, solidarietà concreta.

Ogni albero piantato, ogni raccolto salvato, riscriverà una storia. Di chi, come Fátima, difende la terra. Di chi, come Angela, trasforma le cicatrici in nuovi inizi. Sostenerle non è un atto di carità: è un'assunzione di responsabilità verso un futuro che non aspetta. ■

La tua donazione può sostenere un modello che funziona: lavoro dignitoso, foreste vive, reddito più stabile.

Eroi del Clima - Nicaragua non promette miracoli, ma soluzioni: sistemi agroforestali, tracciabilità, crediti di carbonio, nuove varietà di caffè adattate al clima.

Sostenere questo progetto significa dare continuità a un percorso che le famiglie stanno già portando avanti, giorno dopo giorno. Nelle montagne del Nicaragua, 405 piccoli produttori di caffè stanno affrontando le stagioni più difficili degli ultimi decenni. Gli uragani, la siccità e l'instabilità climatica mettono a rischio ogni raccolto. E quando il raccolto fallisce, non fallisce solo un'economia: *si ferma una scuola, un pasto, un futuro.*

Il progetto *Eroi del Clima - Nicaragua* permette a queste famiglie di non restare sole.

Grazie al tuo sostegno, potranno:

- **Convertire i loro campi in veri e propri sistemi agroforestali:** alberi che proteggono il suolo, ombra che salva il caffè dalle alte temperature, frutti che diventano reddito aggiuntivo.
- **Accedere a varietà di piante resistenti alla siccità** e alla *ruggine del caffè*, a un'assistenza tecnica continuativa di agronomi formati.
- **Geolocalizzare e tracciare le proprie parcelle**, così da rispettare le nuove regole europee contro la deforestazione e continuare a vendere sul mercato del caffè.
- **Certificare i crediti di carbonio attraverso ACORN**, creando una nuova entrata economica stabile negli anni.

La tua donazione può trasformare questa fragilità in una **capacità concreta di tenuta**: alberi nuovi, raccolti migliori, reddito più sicuro.

Non è assistenza. È dare alle famiglie ciò che serve per *continuare a costruire il proprio futuro*, anche quando il clima lo mette alla prova.

Ogni contributo, piccolo o grande, permette a una famiglia di **restare sulla propria terra**, affrontare gli shock climatici senza perdere tutto e costruire un futuro che non dipende più solo dalla sorte di un raccolto.

Sostieni *Eroi del Clima - Nicaragua*

Come agire?

Bonifico bancario

Fondazione Altromercato ETS

IBAN: **IT09 E050 1811 7000 0002 0000 232**

presso **Banca Etica**

Causale: *Erogazione liberale Eroi del Clima - Nicaragua*

Conto corrente postale N. c/c: 1058137025

Intestato a: Fondazione Altromercato ETS

Causale: *Erogazione liberale Eroi del Clima - Nicaragua*

Inquadra il qr code e scopri
le altre modalità di donazione



Contatti

Per approfondire e donare
con maggior consapevolezza

Se questo dossier ti ha fatto nascere una domanda o il desiderio di capire meglio un intervento così innovativo, puoi contattarmi direttamente. E se vuoi sapere cosa significa sostenere questo progetto, come si struttura un sistema agroforestale o quale impatto concreto può avere la tua donazione, sono a disposizione.

Sono Beatrice De Blasi e, in Fondazione Altromercato, mi occupo del coordinamento del progetto *Eroi del Clima - Nicaragua* e della comunicazione con chi desidera approfondire e valutare come sostenerlo.

mail: beatricedebiasi@fondazionealtromercato.it

Tel. 0461.232791 o +39.346.0004418

I vantaggi fiscali delle donazioni a Fondazione Altromercato

Le donazioni a favore di Fondazione Altromercato sono **detraibili dall'imposta lorda in misura del 30%** e fino ad un massimo di 30.000 euro annui.

In alternativa, tutte le donazioni a Fondazione Altromercato sono fiscalmente **deducibili fino ad un massimo del 10%** del reddito complessivo dichiarato.

Se l'importo donato supera il reddito complessivo dichiarato, l'eccedenza sarà computata agli anni successivi fino al quarto.

Il reportage *Eroi del Clima - Nicaragua*, è stato scritto e fotografato da Beatrice De Blasi, portavoce di Fondazione Altromercato, nel corso di tre missioni, di studio di fattibilità del progetto (2022), di raccolta dati (2024) e monitoraggio (2025).



Beatrice De Blasi

Coordina i progetti di cooperazione internazionale di Fondazione Altromercato, di cui cura la raccolta fondi e le campagne di comunicazione. Nei suoi reportage racconta il valore intangibile del lavoro svolto da donne, cooperative di contadini, popolazioni indigene, testimoniando le loro

pratiche di Sviluppo Sostenibile, le loro lotte per la difesa dei Diritti Umani ma anche le strategie per mitigare l'impatto dei cambiamenti climatici. I suoi scatti hanno dato vita alle mostre fotografiche: Ricamare l'Identità, Fair Lands, IO EQUO, Coltiviamo un'altra economia, Etiopia: alle origini del caffè. L'ultima mostra fotografica "Amazzonia: le Custodi della Biodiversità" è frutto di un progetto a lungo termine realizzato tra le comunità Shuar e Achuar in Amazzonia ecuadoriana.

Urania Lisseth Hernandez,
presidente di UCA Soppexcca





Erika del Carmen Lancas Rodas,
produttrice di caffè
di UCA Soppexcca presso
la Reserva natural
Cerro Dataní-El Diablo,
Jinotega, Nicaragua

**fondazione
altromercato**

Fondazione Altromercato
via Roma, 61 Bolzano 39100 BZ

www.fondazionealtromercato.it