

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA
An heritage for the future

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA
Un patrimoine pour le futur

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA
Un patrimonio per il futuro



Presentazione del progetto
Los Caminos del Café - Santiago de Cuba

Co-finanziato da:



ICI Venice - Magazzino del Caffè - Venezia

ENTRATA LIBERA

Sostenete ICI Venice con una donazione



Istituto Culturale Internazionale
Institut Culturel International
International Cultural Institute



Il contesto storico della Sierra Maestra

La coltivazione di caffè denota l'età d'oro di Santiago di Cuba nel XIX secolo. La città, viene chiamata poi la New Orleans delle Antille, nel cuore del commercio e degli scambi di idee.

Alla fine del XVIII secolo, i francesi scappano da Haiti - Santo Domingo e si installano a Cuba, nella regione di Santiago, favorevole alla produzione del caffè, portandosi dietro il loro know-how tecnologico, industriale e culturale tra cui, fra l'altro, il "manual para el cultivo del café" di Pierre-Joseph Laboire.

Così facendo, i francesi sviluppano la cultura del caffè nelle montagne cubane facendone, a poco a poco, una singolarità del paese.

Cuba, nel corso del XIX secolo, diviene naturalmente uno dei primi produttori ed esportatori di caffè nel mondo intero. In maniera del tutto complementare e indipendente dal progetto Los Caminos del Café, Malongo ha intrapreso, in collaborazione con le organizzazioni cubane, una rinascita della produzione di caffè nell'oriente cubano.

Nel 2000, L'UNESCO ha classificato più di 170 rovine di piantagioni di caffè come "patrimonio mondiale dell'umanità" sotto la denominazione "Paesaggio archeologico delle prime piantagioni del sud-est di Cuba - la Sierra Maestra."

Secondo l'UNESCO, "I resti delle piantagioni di caffè del XIX secolo che si trovano ai piedi della Sierra Maestra, sono testimonianza unica di una forma pioniera dell'agricoltura in terreno difficile. Attraverso essi si porta luce alla storia economica, sociale e tecnologica della regione Caraibi - America latina."



LINEA DEL TEMPO

- 1721** Arrivo del caffè nella regione Caribe.
- 1748** Sviluppo della prima piantagione di caffè a Cuba.
- 1797-1807** Primo grande flusso migratorio di francesi a Cuba da Santo Domingo.
- 1800-1808** Sviluppo delle prime piantagioni di caffè nei dintorni di Santiago di Cuba.
- 1809** Espulsione dei francesi di Santiago di Cuba in seguito all'invasione napoleonica della Spagna.
- 1814-1817 e 1835** Secondo grande flusso migratorio di francesi dalla Francia e dagli Stati Uniti.
- 1820-1840** Boom della produzione di caffè nell'est.
- 1836-1868** Terza ondata di immigrazione francese a Santiago di Cuba direttamente dalla Francia.
- 1840-1868** Declino della produzione di caffè nell'isola.
- 1868-1878** Guerra dei Dieci Anni.
- 1895-1898** Guerra necessaria.
- 1902** Attuazione della Repubblica. Le piantagioni di caffè del XIX secolo rimangono abbandonate in seguito alla guerra.
- 1940** Creazione della Sezione Escursioni, conosciuta sotto il nome di Humboldt Group. Primi studi relativi al patrimonio del caffè.
- 1961** Creazione del Museo Jambu - Cafetal Le Isabelica da parte di Fernando Boytel.
- 1980-1990** Studi da parte della Facoltà di Costruzioni e del Dipartimento di storia dell'arte presso l'Università d'Est, per la salvaguardia del patrimonio culturale Cafetalero.
- 1990** La Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba realizza un programma di azione per la conservazione del patrimonio Cafetalero.

2000 Dichiarazione del paesaggio archeologico delle prime piantagioni di caffè a Sud-Est di Cuba come patrimonio mondiale dell'umanità.

2014 Los Caminos del Café co-finanziato dall'Unione Europea, la OCC de Santiago de Cuba e dalla Fondazione Malongo.



LA CASA DRANGUET

Nel XIX secolo, la Casa Dranguet fu la residenza di un coltivatore di caffè franco-cubano di nome Carlos Dranguet Thomas. La creazione di un centro culturale sul patrimonio relativo al caffè ha un'importanza significativa all'interno del progetto. Situata al centro della città, la Casa Dranguet, rappresenta un ottimo punto di incontro per LOS CAMINOS DEL CAFÉ, permettendo la scoperta di questa incredibile storia comune fra l'Europa e Cuba.

Accogliendo i turisti, gli abitanti di Santiago di Cuba e i professionisti del settore culturale, dalla scorsa estate questo Centro Culturale è divenuto un luogo vivo, di circolazione di esperienze sul tema del caffè, che alimenta in modo incisivo gli scambi internazionali.

La Casa Dranguet è strutturata in due spazi, uno di informazione e l'altro di formazione. Il torrefattore, situato al centro dello spazio museografico, permette la scoperta dei processi di trasformazione del caffè e l'apprendimento della degustazione.

Troviamo inoltre una sala di conferenze e un Caffé delle Arti "Café Dranguet" che sono aperti al pubblico.

I ricercatori hanno accesso alla mediateca che raccoglie gli archivi storici di questa regione. Insieme con la Fraternidad, il sito ha per vocazione di infondere una dinamica socio-culturale e economica al progetto sia a livello locale, che regionale che nazionale.

LA FRATERNIDAD

Parco archeologico delle prime piantagioni di caffè del sud-est di Cuba - classificate come patrimonio dell'Unesco

Situata sulle montagne di Santiago di Cuba, questa piantagione di caffè è una di quelle anticamente appartenute ai produttori di origine francese scappati alla rivoluzione Haitiana (1791-1804).

La Fraternidad, che è stata di proprietà del padre del poeta José Maria de Heredia, è un sito eccezionale situato in un ambiente naturale rigoglioso. É composta da un edificio dalla bellissima architettura e un giardino tropicale composto da numerose varietà di piante che permettevano agli agricoltori, fra le altre cose, di vivere in isolamento.

In ultima analisi, lo stabile verrà trasformato in un museo che racconterà lo stile di vita e la cultura del caffè nel XIX secolo, con una parte consacrata all'accoglienza d'artisti in residenza. Così facendo verranno a crearsi degli interessanti scambi interculturali intorno alla storia delle idee e alla creazione.

Con il suo nome e la sua storia, La Fraternidad é un sito portatore di simboli e valori. Il progetto Los Caminos del Café si iscrive all'interno della linea politica e economica del Paese. Integrando la popolazione locale in questo importante progetto di restauro, l'Unione Europea, la Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba e la Fondazione Malongo desiderano sviluppare il lavoro e il turismo responsabile.



LOS CAMINOS DEL CAFÉ

Co-finanziato dall'Unione Europea, questo progetto, gestito dalla Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba e dalla Fondazione Malongo, contribuisce allo sviluppo socio-economico della provincia di Santiago di Cuba sulla base di beni culturali dichiarati dall'UNESCO quali Patrimonio mondiale dell'umanità: la piantagione di caffè La Fraternidad e, nel centro storico della città, una vecchia casa di coltivatori di caffè trasformata in centro culturale, la Casa Dranguet, che funge da porta di entrata ad un circuito di riscoperta storico-culturale.

Per gestire al meglio il progetto Los Caminos del Café, un insieme di organizzazioni cubane e europee si sono associate ai creatori per apportare le loro specificità professionali nei loro diversi campi di competenza.

Si tratta di:

- **Institut du Patrimoine Wallon** – Belgio
- **Casa del Caribe** – Santiago de Cuba
- **Association Générale des Conservateurs des Collections Publiques De France**
- **Catedra de Estudio Franco-Cubanos y Ca-ribenos Montaigne/Montesquieu** – Santiago de Cuba
- **Association Mondiale de Experts du Tourisme** – Francia
- **Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France** – Parigi, Francia
- **Fundacion Ludwig de Cuba** – La Habana – Cuba
- **Microclima** – Venezia– Italia.

FACEBOOK : Los Caminos del Café

www.loscaminosdelcafé.com



IL CAFFÈ...

...DALLA PIANTAGIONE ALLA TAZZA

La pianta di Coffea è un arbusto che cresce solamente sotto la temperatura calda e umida della zona intertropicale.

Il chicco di caffè germina, e più tardi il giovane germoglio verrà definitivamente sotterrato nella PIANTAGIONE.

La pianta di caffè fiorisce in 3-5 anni. I suoi FIORI si evolvono in frutti, detti ciliegie o drupe.

É proprio quando sono perfettamente rosse che le ciliegie sono pronte ad essere raccolte, per questo motivo una minuziosa raccolta a mano è decisamente consigliata.

Il chicco viene poi separato dalla spessa polpa che lo protegge. Per eseguire questa operazione possono essere utilizzati due diversi metodi. La procedura in umido consiste nel liberare le drupe della maggior parte del loro involucro attraverso un apposito macchinario. Le drupe vengono messe a fermentare sotto l'acqua, successivamente lavate ed essiccate al sole. La procedura a secco consiste invece nel lasciare che le drupe si disidratino al sole cosicché il chicco possa essere estratto manualmente.

I chicchi vengono poi separati dal pergamino, dopodiché subiscono diverse selezioni che portano ad eliminare quelli difettosi e i corpi indesiderati.

Il caffè verde viene quindi conservato in sacchi di iuta, pronto ad essere esportato in containers marittimi.

Una volta arrivato nel Paese consumatore, il caffè verde viene tostato.

La torrefazione consiste nel cuocere i chicchi, affinché quest'ultimi rivelino le loro numerose componenti aromatiche.

Il volume del chicco aumenta laddove il buon odore del caffè si manifesta.

Una torrefazione troppo calda e rapida brucia i chicchi, questo è il motivo per cui Malongo predilige una torrefazione lenta, all'antica, che cuoce i chicchi lentamente in tutte le sue parti.

I chicchi vengono messi a raffreddare, all'aria aperta preferibilmente.

Il caffè può quindi essere venduto in chicchi. Il caffè in polvere, solitamente viene macinato in fabbrica. Diverse tipologie di macinatura possono essere praticate a seconda dell'utilizzo futuro: espresso, caffè americano, etc.

Macinato o in chicchi, il caffè viene poi confezionato in contenitori che preserveranno le sue qualità e la sua natura! L'ideale è la confezione sotto vuoto.

Resta solo da estrarre il caffè attraverso una caffettiera a filtro, una macchina per espresso, o attraverso altri procedimenti, per degustare delle deliziose TAZZE DI CAFFÉ, di cappuccino e altre specialità ancora!

MOSTRA

Mostra co-prodotta dalla **Fondation Malongo** e da **ICI VENICE** con i primi elementi frutto di una residenza d'artista curata da **MICROCLIMA** e **FOUNDATION LUDWIG OF CUBA**, e gli artisti cubani e gli specialisti coinvolti nel progetto.

Video:

Matteo Primiterra e Enrico Casagrande,
Nomeda & Gediminas Urbonas

Foto:

Edgar Brielo Maranillo,
Alfredo Sarabia Fajardo

Opere:

Yasmani Castro Caballero – Los Senderos
de la Poesia,
Martial Marquet

CURATORI

ICI - Istituto Culturale Internazionale
Olivier Perpoint, Chantal Valdambri,
Martina Masini

Fontation Malongo
Ondine Bréaud

**Oficina del Conservador de la Ciudad
de Santiago de Cuba**

Yaumara Lopez

A proposito di ICI Venice:

ICI Venice è un'associazione culturale no profit che ha per vocazione lo sviluppo di risonanze culturali internazionali fra Oriente e Occidente, fra arte etnografica e un elemento contemporaneo (arte, architettura, design, etc...), senza dimenticare la valorizzazione del patrimonio locale veneziano. Creata da giovani italiani e francesi, ICI Venice in meno di due anni è divenuto un attore culturale riconosciuto dall'Università Ca' Foscari, dal MiBACT tanto per l'esigenza scientifica quanto per il modo di far conoscere le culture del mondo. In pochi anni ICI Venice si è creata un pubblico fedele che viene appositamente a scoprire cose poco conosciute come lo Sciamanesimo, gli Zan par, il Bhutan, e giovani artisti emergenti...

www.icivenice.com

A proposito del Patrimonio mondiale legato al caffè a Cuba:

I resti delle piantagioni di caffè del XIX secolo, ai piedi della Sierra Maestra, costituiscono una testimonianza unica di una forma innovativa di agricoltura in un terreno difficile, illuminando la storia economica, sociale e tecnologica della regione Caraibica della Latino America. Suddivise in un territorio di 81 475 ha, questo è stato dichiarato patrimonio mondiale dall'UNESCO nel 2000.

<http://whc.unesco.org/fr/list/1008>

A proposito dell'Unione Europea:

L'Unione Europea ha cofinanziato il progetto Los Caminos del Café nel quadro delle azione di cooperazione internazionale.

https://ec.europa.eu/europeaid/los-caminos-del-cafe-desarrollo-socio-economico-sostenible-sobre-la-base-del-patrimonio-y-la-cultura_en

A proposito dell'Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba:

L'Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba si occupa della conservazione, del restauro e dello sviluppo urbanistico del centro storico di

Santiago di Cuba come la Soprintendenza in Italia. È inoltre responsabile di un piano di sviluppo (dalla conservazione alla valorizzazione socio economica) del patrimonio mondiale delle antiche piantagioni di caffè. L'OCC di Santiago de Cuba è diretta dall'architetto Omar Lopez.

<http://internos.occnet.cu>

A proposito della Fondazione Malongo:

Creata nel 2007, la Fondazione d'impresa Malongo è gestita da specialisti del caffè e della cultura. Supervisione in materia di istruzione, della solidarietà e della cultura. Le sue azioni si sviluppano bene tanto in Francia quanto all'estero.

<http://www.malongo.com/fondation.php>

A proposito degli associati al progetto Los Caminos del Café:

Per sviluppare al meglio il progetto Los Caminos del Café, un gruppo di organizzazioni cubane ed europee si sono associate ai creatori del progetto per apportare i loro esperti sui vari campi di competenza.

Si tratta di:

- **Institut du Patrimoine Wallon** – Belgio
- **Casa del Caribe** – Santiago de Cuba
- **Association Générale des Conservateurs des Collections Publiques De France**
- **Catedra de Estudio Franco-Cubanos y Caribenos Montaigne/Montesquieu** – Santiago de Cuba
- **Association Mondiale de Experts du Tourisme** – Francia
- **Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France** – Parigi – Francia
- **Fundacion Ludwig de Cuba** – La Habana – Cuba
- **Microclima** – Venezia– Italia.

Informazioni pratiche:

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA

Un patrimonio per il futuro

28.05.2016 - 04.09.2016

dal giovedì al lunedì

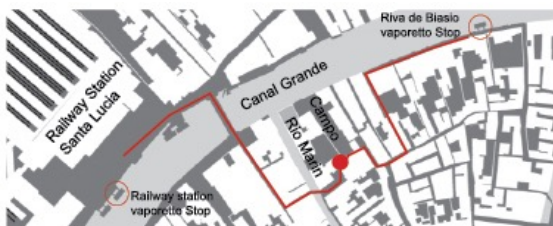
10:30 - 13:00 / 14:30 - 18:30

ICI Venice - Magazzino del Caffé

Campo San Simeon Grando - Rio
Marin, Santa Croce 923, 30135 Venezia
+39 041720507 - info@icivenice.com
www.icivenice.com



ICI - Magazzino del Caffé



CONTATTI

Los Caminos del Café – Santiago de Cuba

CASA DRANGUET – LA FRATERNIDAD
Yaumara Lopez yaumara@occ.co.cu

Fondation Malongo :
fondation@malongo.com



Istituto Culturale Internazionale
Institut Culturel International
International Cultural Institute

ICI Istituto Culturale Internazionale

+39 041 72 05 07
nfo@icivenice.com

Olivier Perpoint : olivier@icivenice.com
Chantal Valdambri : chantal@icivenice.com
Martina Masini : martina@icivenice.com

www.icivenice.com