

## MÁSCAFÉ 2

“Rinascita della coltura del caffè cubana, modello pilota municipio di Guisa, provincia Granma”

<b>AID</b>	10715
<b>Riferimento</b>	Delibera del Comitato Direzionale n.199 dal 19/01/2015.
<b>Zone di intervento</b>	Municipio di Guisa, Granma
<b>Area tematica</b>	Sviluppo Rurale Sostenibile e Settore Agro-Alimentare
<b>Canale</b>	Bilaterale
<b>Partner istituzionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Per Italia: MAECI/DGCS/AICS</li> <li>· Per Cuba: Ministero della Agricoltura (MINAG), Gruppo Agroforestale (GAF), Istituto di Ricerche Agroforestali (INAF)</li> </ul>
<b>Enti esecutori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Per Italia: Agenzia Italiana di Cooperazione allo Sviluppo</li> <li>· Per Cuba: Gruppo Agroforestale (GAF), Istituto di Ricerche Agroforestali (INAF)</li> </ul>
<b>Costo totale</b>	EUR 987.630
<b>Finanziamento italiano</b>	EUR 987.630
<b>Obiettivo generale</b>	Incrementare la produzione di caffè a Cuba e migliorare il tenore di vita dei produttori nelle comunità rurali di montagna
<b>Obiettivo specifico</b>	Ottimizzare la filiera del caffè cubano attraverso la realizzazione di un modello pilota nel Municipio di Guisa (Provincia di Granma)
<b>Risultati attesi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prodotto materiale vegetale certificato attraverso la realizzazione di centri di propagazione a livello centrale e periferico, la creazione di una banca di germoplasma, la certificazione, la selezione e la moltiplicazione di varietà e di portainnesti adatti all'ambiente di coltivazione, resistenti alle malattie, con particolare attenzione alla valorizzazione e inclusione nei processi del lavoro femminile.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Trasferita tecnologia e diffuse buone pratiche a livello di coltivazione, con particolare attenzione al controllo biologico.</li> <li>3. Ottimizzato il sistema umido di lavorazione e di essiccamento naturale attraverso sistemi di tipo ecologico a basso consumo di acqua, il rispetto dell'ambiente, il controllo di qualità e l'introduzione di modelli di essiccamento solare innovativi;</li> <li>4. Fase di pulitura del caffè ottimizzata (pulizia e prima selezione del caffè);</li> <li>5. Ottimizzato il controllo della qualità e valorizzato il prodotto a livello provinciale e nazionale, anche per una futura denominazione di origine, con particolare attenzione all'identità del prodotto per l'esportazione;</li> <li>6. Trasferita tecnologia e realizzata formazione a livello locale e nazionale attraverso scambi tecnici e scientifici con enti del caffè internazionali (in particolar modo Centro Americani) e la creazione di centri di formazione specializzati in: a) propagazione e trapianto erbaceo con valorizzazione di genere, b) beneficio umido ecologico e tecniche di essiccamento naturale, c) preparazione del caffè per l'esportazione con attenzione al controllo della qualità, alla definizione delle caratteristiche organolettiche e alla denominazione di origine.</li> </ol>
<b>Beneficiari diretti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Circa 800 produttori nell'area di intervento del progetto, rappresentata da un'area coltivata a caffè di circa 2.000 ha,</li> <li>· circa 50 tecnici nazionali del settore che miglioreranno le loro conoscenze per gli scambi tecnici ricevuti e le attività di divulgazione sviluppate dal Programma.</li> </ul>
<b>Data di avvio</b>	25 settembre 2017
<b>Durata</b>	24 mesi
<b>Stato di avanzamento</b>	Proroga approvata fino a dicembre 2020