

Sostenibilità in tazzina:



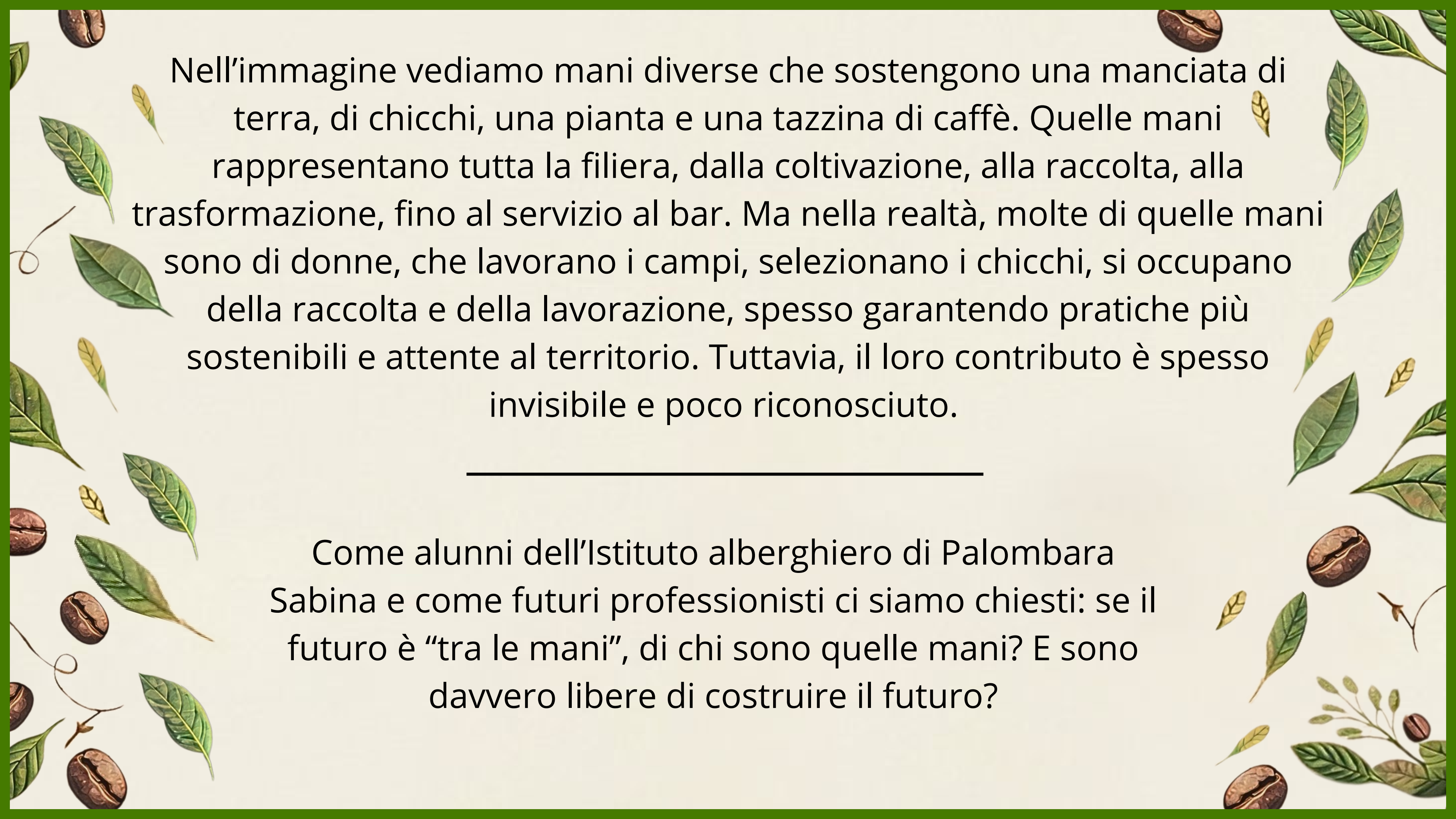
il futuro tra le mani



ALBERGHIERO
PALOMBARA SABINA

Coffee Competition 2026



The slide features a decorative border composed of various coffee-related elements. On the left and right sides, there are green coffee leaves of different shapes and sizes, some with yellowing edges. Interspersed among the leaves are several dark brown, roasted coffee beans, some whole and some cracked open to show the internal structure. The background is a light cream color.

Nell'immagine vediamo mani diverse che sostengono una manciata di terra, di chicchi, una pianta e una tazzina di caffè. Quelle mani rappresentano tutta la filiera, dalla coltivazione, alla raccolta, alla trasformazione, fino al servizio al bar. Ma nella realtà, molte di quelle mani sono di donne, che lavorano i campi, selezionano i chicchi, si occupano della raccolta e della lavorazione, spesso garantendo pratiche più sostenibili e attente al territorio. Tuttavia, il loro contributo è spesso invisibile e poco riconosciuto.

Come alunni dell'Istituto alberghiero di Palombara Sabina e come futuri professionisti ci siamo chiesti: se il futuro è "tra le mani", di chi sono quelle mani? E sono davvero libere di costruire il futuro?

Le protagoniste silenziose del caffè

Un'analisi sulla filiera sostenibile e il ruolo delle
donne, a cura degli alunni dell'Istituto
Alberghiero di Palombara Sabina.

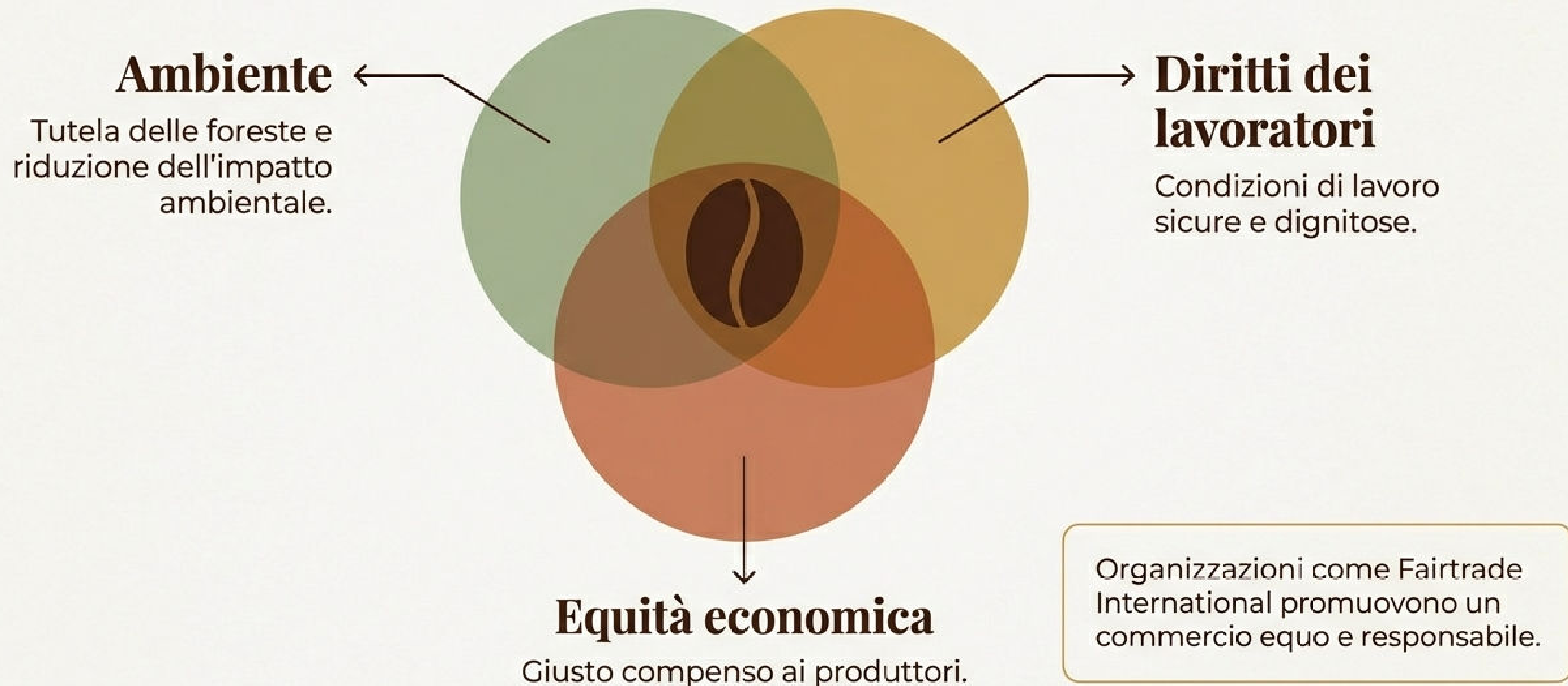


La complessa filiera della ristorazione.

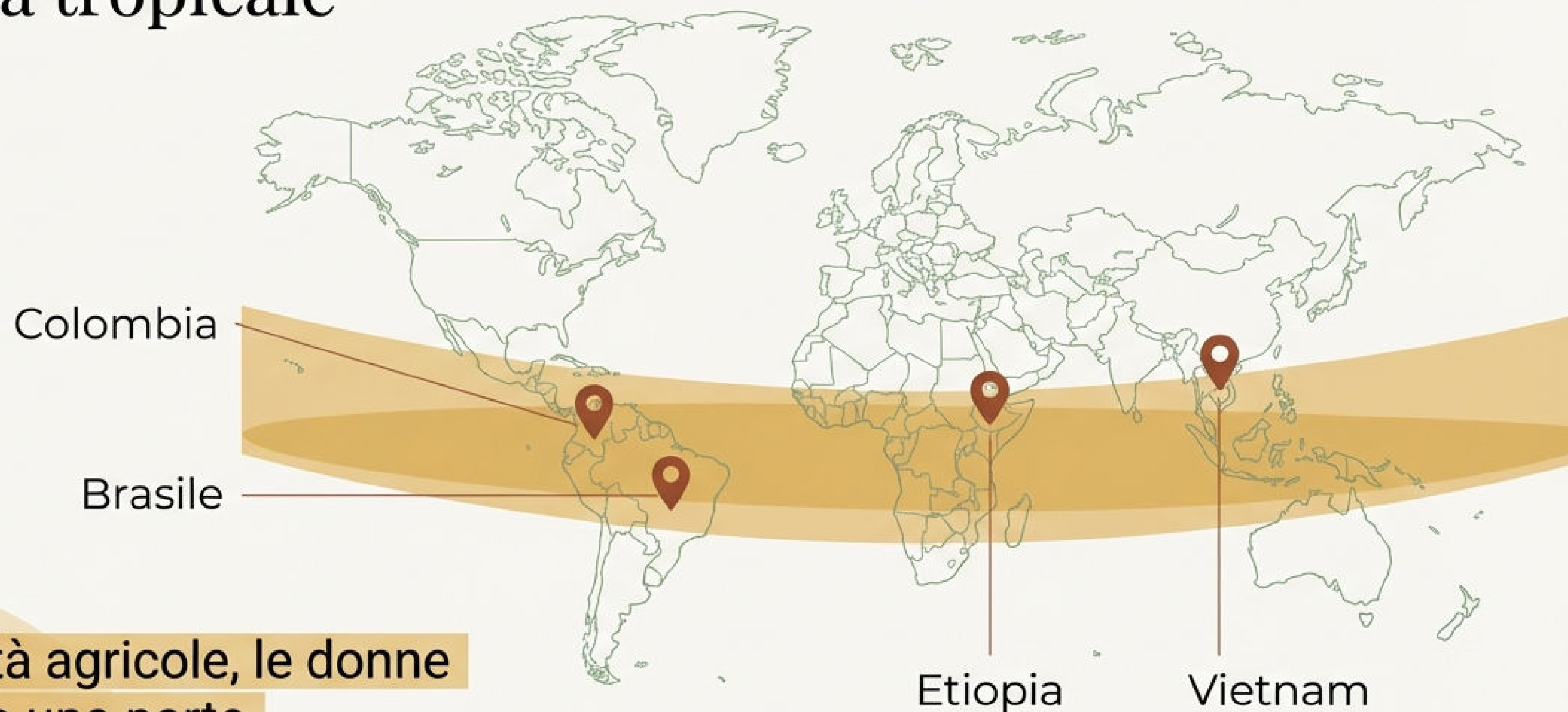
Il caffè è una delle bevande più consumate al mondo e rappresenta un prodotto fondamentale nel settore della ristorazione. Dietro **ogni tazzina** si nasconde una lunga filiera produttiva, nella quale le donne svolgono un ruolo centrale ma spesso poco riconosciuto.



I tre pilastri del caffè sostenibile.

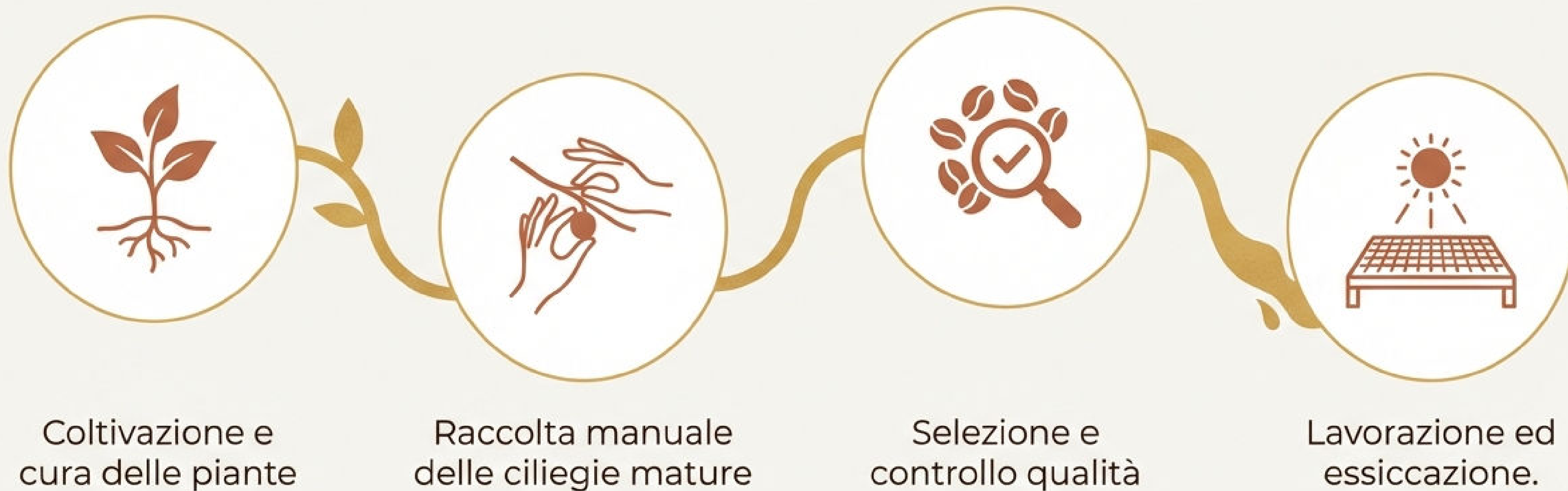


La forza lavoro femminile nella fascia tropicale



In queste realtà agricole, le donne
rappresentano una parte
fondamentale della forza lavoro.

Il tocco che definisce la qualità.



Il lavoro delle donne influisce direttamente sulla qualità del caffè che arriva nei nostri bar.

Il paradosso della disuguaglianza di genere.

An illustration featuring a woman in profile, wearing a red top, sorting through coffee beans. The background consists of stylized green and yellow waves. A large white circle with a gold border contains text. To the right, a dark brown bar chart with four bars of increasing height is shown. The overall style is modern and graphic.

**Parlare di
caffè sostenibile
significa anche
parlare di parità
di genere.**

- **Disuguaglianza salariale.**
- **Scarso accesso al credito.**
- **Minori opportunità di formazione.**
- **Mancanza di proprietà della terra.**

I catalizzatori del cambiamento.



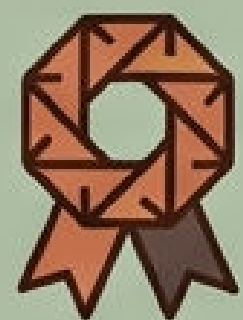
Cooperative
femminili.



Programmi di
microcredito.



Corsi di formazione
tecnica e
imprenditoriale.

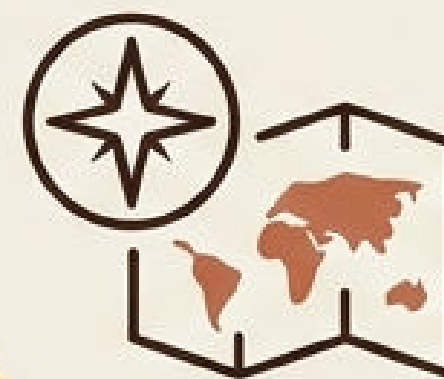


Menzione speciale per la International Coffee Organization, che promuove attivamente iniziative per rendere la filiera più equa e inclusiva.

La responsabilità sociale dell'Istituto Alberghiero



Scegliere caffè
certificato
sostenibile.



Informare i clienti
sull'origine
del prodotto.

Il professionista
della ristorazione
ha il potere di
guidare il
cambiamento.



Collaborare con
fornitori etici.



Ridurre sprechi e
consumi energetici.

Il nostro manifesto come futuri professionisti

1
**Promuovere
una cultura
del consumo
consapevole**

2
**Valorizzare
il lavoro
delle donne
nella filiera**

3
**Sensibilizzare
clienti e
colleghi**

Ogni scelta nel nostro futuro lavoro può fare la differenza

Oltre l'ambiente, verso le persone.

Sostenere il lavoro delle
protagoniste silenziose significa:

- ✓ - Migliorare la qualità del prodotto.
- ✓ - Favorire lo sviluppo economico.
- ✓ - Promuovere giustizia e inclusione.



Dietro ogni tazzina c'è una storia di impegno, lavoro e dignità.

Ringraziamenti

Desideriamo esprimere il nostro più sincero e sentito ringraziamento per averci dato l'opportunità di partecipare alla XV edizione della Coffee Competition, un'esperienza preziosa che porteremo con noi nel nostro percorso di formazione.

Siamo profondamente grati all'Istituto Apicio Colonna Gatti per l'eccellente organizzazione e a Cubacafè, storica torrefazione locale, per la passione, la professionalità e l'attenzione con cui hanno condiviso con noi la straordinaria cultura del caffè.

Per noi è stato un vero onore prendere parte a questa iniziativa, che ha rappresentato un'importante occasione di crescita, confronto e ispirazione per il nostro futuro professionale.