

Hacienda Santa Rosa



Hace unos meses conocíamos por Alejandro Salvo, socio de nuestra entidad, la historia de una familia de cafeteros peruanos que gracias al esfuerzo de todos y cada uno de sus miembros han conseguido, tras 85 años de trabajo, posicionar su café entre los mejores valorados del país.

Margarita Selena Contreras Obregón es su actual gerente y ella misma nos explicó cómo, con mucho amor por el café, un sueño se ha convertido en una finca cafetalera de referencia de un país que baila y canta sus alegrías y tristezas con extraordinario colorido.

Selena Contreras ha conseguido devolver el esplendor a la hacienda de su abuelo, ha conseguido implementar nuevas líneas de negocio en la finca y trabaja además, para conseguir la promoción del valle cafetalero de Villa Rica, donde se produce su café.

“Todo empezó en el año 1926, cuando mis abuelos, Leopoldo Contreras Schuler y Margarita Ruffner, ambos de origen alemán, se asentaron en Villa Rica, en la provincia de Oxapampa, la más extensa del departamento de Pasco y fundaron la Hacienda Santa Rosa en el kilómetro 3,7 de la carretera El Oconal, a 1.450 metros de altitud.

Durante los primeros años, la actividad principal se centró en la explotación maderera para sobrevivir. Mis abuelos trabajaron duro y compartieron su vida con la comunidad nativa Yanasha, cuyos descendientes pueblan, todavía hoy, los alrededores de la ciudad de Oxapampa, aunque, hoy, totalmente integrados a la civilización. Han sufrido el mestizaje con colonos y andinos y esta mezcla ha generado la pérdida de ciertas costumbres, aunque existe un movimiento incipiente entre las nuevas generaciones para preservar las tradiciones y costumbres de sus ancestros.

Historias cafeteras



Hacia el año 1942, todo el terreno de la hacienda disponible para el cultivo se dedicó en exclusiva al café. Fue una apuesta por un producto en el que vio futuro. Los buenos resultados propiciaron que se mantuviera desde aquel momento en adelante la producción de café y mi padre, José Contreras Ruffner, cuando heredó la hacienda en 1967, lo hacía ya como finca de café consolidada.

Desde entonces y hasta 2004, mi padre se hizo cargo de la finca. Durante muchos años estuvo totalmente activa, aunque en la última época quedó algo descuidada. Cuando falleció, yo vivía y trabajaba en Lima. La cuestión en aquel momento era recuperar la hacienda o abandonarla para siempre. Opté por la primera opción y me trasladé a Villa Rica con el objetivo de retornar el esplendor a la hacienda de mi abuelo.

La hacienda, hoy

Desde entonces el trabajo ha sido mucho y sin margen al descanso. Hemos recuperado alguno de los cafetos y hemos plantado nuevos arbustos. Actualmente tenemos en plena producción 42 hectáreas dedicadas íntegramente al café y más concretamente a café de las variedades caturra, catimor, pachi, typica, bourbon y catuai.

Todo ese grano crece bajo la sombra de árboles forestales de eucalipto tropical y otras especies nativas, alcanzando unos rendimientos medios de 35 quintales por hectárea.

La producción de nuestro café, certificada por la Rainforest Alliance, se lleva a cabo mediante parámetros de sostenibilidad. Así, se somete a beneficiado húmedo, algo

totalmente nuevo en la finca y para lo que hemos tenido que adecuar e invertir en el tratamiento de aguas y se enriquece con abono respetuoso que se aplica dos veces al año, una durante la floración y otra justo antes de la recolección que se inicia generalmente a finales de primavera y se prolonga hasta finales de junio.

El café cosechado y beneficiado se destina tanto al mercado nacional como al internacional. Por ejemplo, en los últimos meses, hemos iniciado la introducción de un café producido y tostado por nosotros mismos. Lo llamamos "Premium Coffee Santa Rosa" y se está vendiendo muy bien en Perú y muy especialmente en los hoteles y restaurantes de la zona.

El 20 de agosto del año pasado, el café en grano verde de Villa Rica obtuvo la denominación de origen del Indecopi. Lo que significa que las condiciones climáticas de esta zona, la calidad de la tierra y las técnicas de producción que utilizamos, permiten obtener un grano que no podría conseguirse en otra parte del mundo. Estas particularidades han llevado a que este café haya sido reconocido como uno de los más finos en concursos internacionales. Esto es un gran aliento para los cerca de 18.000 habitantes de este distrito, por lo que nos sentimos orgullosos de poblar este valle cafetalero.





Turismo rural cafetalero

Complementando la actividad de producción de café, en el año 2008 conseguí para mi finca la licencia de Casa de Turismo Rural. Los clientes, en su mayoría nacionales, aunque son cada vez más los llegados de fuera de nuestras fronteras, son invitados a conocer todo el proceso del café y disfrutar de los hermosos paisajes desde los balcones del segundo piso de la casona de inspiración austro-alemana que construyó mi abuelo. Además, desde hace tres años, organizamos un tour guiado por nuestros cafetales, en los que los participantes pueden incluso recoger café.

Este modelo o similar, es el que me gustaría conseguir para otros muchos de mis vecinos. Actualmente estoy trabajando con la Comunidad en un proyecto de Turismo Rural con este fin, que incluye entre otras iniciativas, la creación de una asociación de mujeres "Manos de Mujer" a través de la cual promocionar el turismo, el café y el resto de productos de la zona.

Susanna Cuadras

