

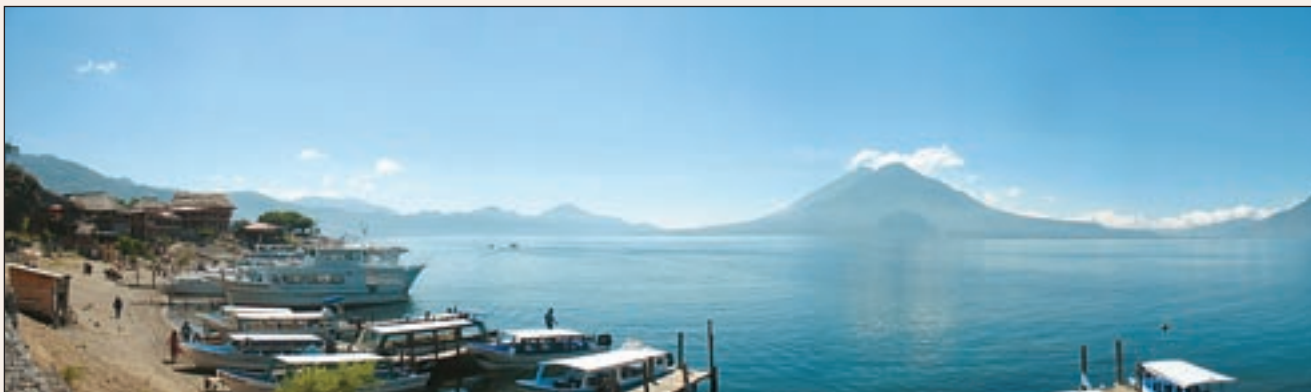
Zonas productoras de Café

El café en Centroamérica

Los países centroamericanos han experimentado profundas transformaciones económicas desde la década de los noventa: de economías cerradas se ha pasado a economías más abiertas; se han hecho accesibles al comercio internacional, han entrado en los circuitos de inversión extranjera y, también, de los movimientos de capitales. Los mercados funcionan hoy mucho más que en el pasado. En la mayoría de los casos, además, la intervención del Estado ha dado paso a la iniciativa empresarial privada como el principal motor de desarrollo.

En este nuevo marco socio económico, el comercio y exportación de productos agrícolas ha jugado un papel destacado, siendo el café, dentro de este grupo, el de mayor peso en la balanza comercial centroamericana. Y es que entre otras razones, en la mayoría de mercados, sobretodo en el estadounidense y en el europeo, el café de esta región alcanza precios sensiblemente superiores a otros orígenes, distinguiéndose este producto como el de mayor valor en los mercados, en términos de valor de comercio. Le siguen las bananas y el azúcar.

Pero si a nivel económico el café es un producto de vital importancia para Centroamérica, en términos regionales resulta un elemento de competencia singular. Obviamente, cada país trabaja para conseguir los mayores beneficios para su grano, pero, además, lo hace también de forma agrupada con el resto de orígenes de la zona. Así, la mayoría de países cuentan con programas específicos de cuidado, mejora y promoción de la calidad de sus cafés, para no perder puntos en el competido mercado del café. Paralelamente, trabajan conjuntamente y con el mismo objetivo, con sus países vecinos.





Recientemente, por ejemplo, con el fin de mejorar el posicionamiento de la producción de café en diferentes mercados, el Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y la Modernización de la Caficultura (PROMECAFE) y sus países miembros -Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica, Panamá, República Dominicana, y Jamaica- han decidido impulsar un proyecto de fortalecimiento del sector, a través del reconocimiento de indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Esta decisión obedece a que, a pesar de que el café, como hemos visto hasta ahora, es una buena fuente de ingresos para las arcas de estos países, tras la crisis del mercado cafetero de los 90 y las catástrofes provocadas por el huracán Mitch o las oscilaciones de El niño y La Niña, la recuperación económica y social de lo que ha sido el subsistema del café, con sus recursos naturales de base, se vislumbra complejo, y es por ello que estos países creen que el mejoramiento de la calidad y su protección mediante indicaciones de origen, es una buena solución para reforzar el papel de este producto en el ámbito internacional.

En busca del grano perfecto

Destaca dentro de este plan la iniciativa orquestada para la creación de variedades de café arábica con aptitudes favorables a la competitividad por alta calidad, resistencia a enfermedades y buen rendimiento.

Los híbridos creados con este fin son un cruce de cafetos silvestres etíopes con variedades comerciales y Catimores, entre las cuales sobresalen 19 híbridos de primera generación (F1). Estos F1 provienen de machos estériles, lo cual abre, además, la posibilidad de reproducción de tipos selectos por semilla, sin recurrir a procedimientos altamente especializados como la embriogénesis somática.





En cuatro cosechas, los tres especímenes conseguidos han presentado producciones significativamente más altas que las variedades tradicionales (hasta 150% más de promedio), mientras que desde el punto de vista del crecimiento, estos clones, del tipo enano, son más vigorosos y altos que las variedades plantadas actualmente.

En cuanto a las características físicas de los frutos y de los granos, los híbridos difieren sustancialmente de las variedades tradicionales ya que ofrecen una tasa de frutos vanos y frutos caracoles más alta. El tamaño del grano es similar y a veces superior. Los híbridos reaccionan con la altitud como las demás variedades, incrementando la densidad del grano.

Lo más importante es que las catas realizadas durante el estudio, tanto en el ámbito de países como de regiones, indican que los híbridos conseguidos producen, en las mismas condiciones geográficas y climáticas, un café de la misma calidad organoléptica que las variedades tradicionales. Además de esas catas, de los informes de los expertos se desprende la posibilidad de aumentar la calidad del café producido en zonas bajas.



En estos momentos, diferentes países miembros de PROMECAFE ya han habilitado plantaciones con los híbridos seleccionados en el año 2005 y se espera, por ejemplo, que el próximo año, al menos unos sesenta pequeños productores hondureños estén trabajando ya con estos cafetos, y que para el 2012 Honduras alcance un millón de plantas de este tipo con las mejoras que esto representa: café de mejor presentación y calidad; reducción de costos de producción por un menor uso de agroquímicos para el control de enfermedades y plagas; además de todas las ventajas que esto representa para la protección del medio ambiente.

Orígenes centroamericanos

Guatemala

La historia del café en este país tiene como punto de partida la ciudad de Antigua, donde los misioneros jesuitas plantaron los primeros cafetos como plantas ornamentales en los conventos de la ciudad colonial. Corría el año 1760. Cuarenta años después, Juan Rubio y Gemir cultivó las primeras plantas fuera de estos lugares y, desde que en 1915, el café de Guatemala recibiera el galardón de "Mejor café del Mundo", su calidad ha sido reconocida en repetidas ocasiones.

Desde entonces, el café de Guatemala ha sabido mantener internacionalmente la buena imagen de su producto. A pesar de su limitada extensión geográfica, la riqueza de las tierras guatemaltecas y la abundante variedad de territorios con ecosistemas



propios, favorecen el cultivo del grano en este país, en el que germinan anualmente 67,5 toneladas de semillas de cafeto y se producen más de 400.000 sacos de 60 Kg. en cinco regiones naturales del país: Fraijanes, Cobán, Huehuetenango, Atitlán y Antigua. El café de ésta última región constituye un grano internacionalmente reconocido, por lo cual es objeto de sobre precio en los mercados "gourmet". Sus cualidades se deben a que las áreas donde se cultiva se encuentran en las faldas de los volcanes de Agua, Acatenango y de Fuego, donde las características ecológicas y climáticas hacen que el suelo presente las condiciones óptimas para la fertilidad de los mejores cafetales. No en vano, el café de Antigua es considerado uno de los cafés más finos que se producen en el mundo.

Como parte importante del pasado y presente que envuelve a esta ciudad, algunas fincas productoras de café de Antigua han abierto sus puertas a los turistas, y les ofrecen recorridos por las plantaciones y centros de beneficiado. Además de a los extranjeros, estas fincas están abiertas también al turismo nacional, reforzando así el programa promovido por ANACAFE, que pretende seducir a los guatemaltecos para que consuman un buen café y sepan distinguir la calidad entre una marca y otra. Como garantía de la pureza del café que se ofrecerá a los consumidores, ANACAFÉ impulsará simultáneamente "El Sello de Pureza" que de acuerdo con su reglamento se otorgará a todos aquellos tostadores que ofrezcan café guatemalteco 100 % puro para consumo interno.





Costa Rica

Este pequeño pero rico territorio ha encontrado en el café una de las principales fuentes de ingresos. Este producto es el responsable del 14,2% del empleo nacional y su cultivo ocupa 100.000 hectáreas.



Las condiciones climáticas y la naturaleza volcánica de sus suelos han favorecido el cultivo del café en este país desde su introducción, allá por el siglo XVIII. Durante el período colonial, la Provincia de Costa Rica, perteneciente a la Capitanía de Guatemala, era una de las posesiones del Imperio Español más olvidada y subdesarrollada. La agricultura comercial a principios del siglo XVIII era insignificante y se limitaba únicamente al cultivo de tabaco y caña de azúcar. A finales del período colonial la situación, económicamente hablando, era del todo insostenible, motivo por el cual los costarricenses decidieron buscar nuevas vías económicas que no compitieran con las actividades de las otras provincias del Reino de Guatemala, ni con el comercio español. Dichosamente para Costa Rica, el café cumplía estos requisitos y a principios del siglo XIX, el penúltimo gobernador de la provincia, Tomás de Acosta, y el sacerdote Félix Velarde, fomentaron el desarrollo de este cultivo. En 1821, año de la independencia, existían ya en este país 17.000 cafetos en producción.

Desde que el cultivo del café empezó a ser preponderante para la economía costarricense, gobierno y productores iniciaron una estrecha cooperación destinada a garantizar la calidad del café y el progreso tecnológico de su producción. Resultado de esta actitud son, por ejemplo, la ley que prohíbe el cultivo de cualquier variedad de café que no sea de la familia de los arábicas.

Así, el Caturra y el Catuai son las variedades más populares, aunque también se cultivan otras autóctonas y otras introducidas desde otros países: Híbrido Tico, Villalobos, Mundo Novo... Aún con características bastante uniformes, cualquiera de estas variedades desarrolla matices diferenciados dependiendo de las condiciones -suelo, climatología, altura- donde son cultivadas. Coinciden en una acidez media-alta, según las variedades, buen cuerpo y aroma y sabor muy agradables.





En total el pasado año, se produjeron en el país 1.882.000 sacos de 60 Kg. de café. A diferencia de lo que sucede en otros muchos países productores, los costarricenses se confiesan buenos amantes del café, y prueba de ello es que desde ya hace muchos años ostentan el segundo consumo per cápita más alto de Sudamérica, concretamente, 5,4 kg./persona/año, justo por debajo de Brasil.

Panamá

Este es otro de los orígenes destacados de Centroamérica. A nivel de producción de café (150.000 sacos el pasado año), Panamá ocupa un puesto discreto en el ranking internacional. Sin embargo, la buena calidad de sus granos le ha valido un puesto destacado en el panorama cafetero mundial. Esta importancia se podría ver reforzada a medida que se ocupen las amplias reservas de tierra disponible para cafetales que todavía existen en Chiriquí.

En Panamá, el café ocupa 21.865 hectáreas, de las cuales casi 16.000 pertenecen a la variedad arábica. La principal, por no decir única zona cafetalera del país, se concentra al oeste de Panamá, cerca de la frontera con Costa Rica y Colombia. Se trata de la provincia del Chiriquí, en la que se encuentran tres áreas muy bien definidas de cultivo de café: Boquete, Volcán y Renacimiento. Todas ellas comparten como denominador común, además del café, su cercanía al majestuoso, aunque inactivo, Volcán Barú de 3.475 metros de altitud.





Las características organolépticas del café panameño conforman un producto muy equilibrado, sin estridencias de ningún tipo. Sobresalen los aromas florales como el jazmín y los cítricos. Además suelen ser melosos, vainillados y chocolateados. Su cuerpo es medio y su acidez bastante pronunciada.

En Panamá existe un movimiento incipiente versus la producción de café orgánico, que se rige bajo los dogmas, no siempre respetados, de la caficultura ecológica. Estos fundamentos se aplican en todas las fases de la producción de café y se manifiestan, también, en el reciclaje de los desechos del proceso de beneficiado. El pergamino, por ejemplo, se aprovecha para alimentar el fuego de las secadoras, mientras que la pulpa del café se recicla, añadiéndole encima micro orgánicas, como fertilizante para los propios cafetos. El círculo natural queda cerrado con el reciclaje del agua utilizada durante el beneficiado y que se recupera con encimas especiales en unas piscinas de oxidación.



México

Por proximidad geográfica, aunque esté situado en Norteamérica, hemos creído interesante incluir a México en este especial sobre Centroamérica. El café ocupa el segundo lugar en las exportaciones del país y como consecuencia es, como para el resto de países de la zona, un gran generador de riqueza y a su vez, un gran creador de empleo. De los 88 millones de habitantes que tiene México, alrededor de tres millones viven directamente del cultivo del café.

Los arbustos de café entraron en México procedentes de las Antillas a fines del siglo XVIII, aunque no fue visto como una planta productora de una de las bebidas más reconfortantes, sino como un elemento exótico y ornamental. Probablemente las primeras matas de café se plantaron en Acayucan y Aqualulco. Pero hasta después de 1800 no se sembraba café con propósitos comerciales.

Actualmente, a lo largo y ancho de todo el país hay 538 millones de cafetos, un 98% de los cuales son de variedades arábicas como la Bourbon, Caturra, Maragogype, Mundo Novo, Garnica y Typica, siendo esta última la que predominaba en México hasta hace poco. Sin embargo, en la actualidad, variedades de un porte más bajo



como son la Catimor o la Catuai, están sustituyendo las que tradicionalmente habían reinado en el mercado.

Las regiones cafeteras se concentran en cuatro zonas básicas: las vertientes del Golfo de México y del Océano Pacífico, la zona centro-norte y la del Soconusco en Chiapas (al sudeste del país). Precisamente, cada uno de los cuatro estados de mayor producción cafetera pertenece, a una zona distinta. En total estas zonas produjeron el pasado año 4.500.000 sacos de café.

Los mejicanos exportan alrededor de un 70% de su producción cafetera. Sólo un 30% se destina al consumo interno y a la producción de café soluble y cafeína. Estados Unidos compra casi un 80% del café de exportación mejicana. Sin embargo, México reserva sus mejores cafés para el mercado europeo, donde puede obtener un mayor precio y por lo tanto, un mayor beneficio.

Otros orígenes destacados centroamericanos y que bien mereceran nuestra atención en próximos reportajes son: Honduras, El Salvador y Nicaragua.

Susanna Cuadras

Fuentes: "Sabor de Café" y "La Ruta del Café" de Albert Solà. PROMECAFE, ICO

