



Café Gourmet y Café Amigable con la Biodiversidad

Los mercados de los cafés especiales, conocidos por otros como diferenciados van en crecimiento. Para el año 2005, se exportaron 302 mil quintales por un valor de 34.5 millones de dólares. Es por ello, que a la hora de consumir una taza de café, no sólo se evalúa el sabor, textura y aroma, sino también su origen y ambiente de cultivo. Nuestro país ha entrado a esos mercados, principalmente con café Gourmet, y en tiempos recientes con café Amigable con la Biodiversidad, aprovechando sus variedades ancestrales y la riqueza ambiental dentro del parque cafetalero nacional.

CAFÉ GOURMET

El café Gourmet es aquel que se produce en alturas superiores a los 1,200 metros sobre el nivel del mar y en el caso de El Salvador, al menos el 90% del Gourmet es de la variedad Bourbon y Pacamara.

Para producir un café como gourmet, aparte de la altura y la variedad, se toma en cuenta la excelencia en las cualidades organolépticas de la taza, y ésto sólo se logra con un estricto control desde el manejo agronómico hasta el procesamiento, por lo que PROCAFE le recomienda principalmente:

- Corte a mano el grano en su estado de madurez plena.
- Garantice que en las pilas de recibo no se mezcle ningún grano verde.
- Realice el despulpado del fruto por separado, y déjelo fermentar de forma natural. Para ésto tome en cuenta las condiciones climáticas del lugar, ya que entre mayor es la altura el proceso tiende a ser más lento.
- Lave el grano con agua limpia.
- Seque el café estrictamente al sol.
- Realice una exhaustiva clasificación mecánica y luego una selección a mano.
- Realice un estricto control en el proceso de beneficiado.

Mercado

El café gourmet tiene una importante aceptación y mejor precio en los mercados internacionales, debido a que el sabor, textura y aroma de su taza es preferido por los consumidores. El Salvador exportó entre 2004 y 2005 más de 128 mil quintales a diferentes países del mundo a valores superiores a los de la bolsa internacional.





CAFÉ AMIGABLE CON LA BIODIVERSIDAD

El café amigable con la biodiversidad es un café producido bajo sombra de árboles nativos del género *Inga* (pepeto de río, pepeto peludo, pepeto negro, paterno, nacaspilo o kujín, pepeto de montaña) y árboles nativos caducifolios tales como: conacaste, cortez blanco, cedro, madrecaico, caoba, laurel, etc. en condiciones agronómicas

que favorecen la protección y recuperación del entorno natural, incluyendo el componente humano. Este concepto se ha desarrollado en El Salvador a través de un proyecto ejecutado por PROCAFE y Salvanatura con el respaldo de certificación de Rainforest Alliance.

Certificación

Para que un productor pueda entrar a los mercados especiales, utilizando el café amigable con la biodiversidad, debe aplicar estrictas reglas agronómicas bajo el control de inspectores de una entidad certificadora. En ese sentido, se vuelve indispensable que se informe al respecto. Ante esto PROCAFE, le ofrece algunas acciones básicas que debe realizar en la unidad productiva, y así tener mayor oportunidad a la hora de iniciar el proceso de certificación.

- Realice análisis de suelo en su finca para conocer que tipo de fertilizante debe aplicar.
- Utilice eficientemente los fertilizantes, los cuales puede combinar con productos naturales preparados con materia orgánica descompuesta (pulpa de café, coberturas vegetales y estiércoles, etc.).
- Maneje las malezas, principalmente de forma manual, para evitar que el suelo quede completamente desprotegido.

- Desarrolle obras de conservación de suelo y agua.
- Aplique la estrategia del Manejo Integrado de Plagas (MIP), disminuyendo, en la medida de lo posible, el uso de agroquímicos y particularmente evitar los que están en la lista de la “docena sucia”, entre los que figuran: Paraquat, Parathion metílico, Endosulfán, Methomil, Bromuro de metilo y Metamidophos.
- Desarrolle actividades que ayuden a mejorar la calidad de vida de su grupo familiar y el de su comunidad, así como también que contribuyan a mantener el medio ambiente del lugar.

Mercado

El café amigable con la biodiversidad, tiene su propio nicho de mercado y en los últimos años, El Salvador ha incrementado su exportación convirtiéndose en el principal proveedor de este tipo de café. En el período 2004-2005, nuestro país exportó más de 51,300 quintales.

Para mayor información contacte al equipo técnico de PROCAFE, en cualquiera de sus oficinas a nivel nacional.

Oficina Central:

Av. Manuel
Gallardo, frente a
Residencial Monte
Sión, Santa Tecla,
La Libertad,
El Salvador.
PBX: 2288-3088,
Fax: 2228-0669.

Región I: Santa Ana,
2487-8474 y 2487-8475.

Región III: Santiago
de María, Usulután,
Tel.: 2663-0153 y
2663-0389.

info@procafe.com.sv

www.procafe.com.sv

El Salvador ha surgido como un origen de la mejor calidad.

