



Ricardo Espítia

Director Ejecutivo del Consejo Salvadoreño del Café



Ricardo Espítia ocupa desde septiembre del año 2000 el cargo de Director Ejecutivo del Consejo Salvadoreño del Café. Nacido en Santa Ana, en agosto de 1960, es licenciado en Economía agrícola por la Universidad de Texas A&M y durante su vida ha desarrollado diferentes trabajos siempre relacionados con el mundo de la agricultura. Miembro de una familia con una larga tradición cafetalera, inició su relación profesional con este producto en 1991 cuando entró a formar parte del Consejo Salvadoreño del Café, como analista de mercado. Posteriormente ocupó el cargo de Jefe del Departamento de Estudios Económicos y Estadísticas Cafetaleras, desde donde pasó a la presidencia de la entidad.

¿Qué representa el café para El Salvador?

Por su elevado nivel de deforestación -2% del territorio es bosque primario- y teniendo en cuenta que los cafetales de El Salvador - 8% del territorio nacional- crecen totalmente bajo sombra se considera que el principal aporte del café consiste en el mantenimiento de recursos hídricos; asimismo, existe una importante generación de empleo permanente en zonas rurales -en condiciones normales representa un 6% de la Población Económicamente Activa PEA-, mientras que su efecto multiplicador en la economía nacional es de los más elevados de todas las actividades productivas

¿Cuáles son los principales atributos del café de El Salvador en comparación con otros orígenes?

Un 95% del café salvadoreño es de variedades tradicionales (68% Bourbon y 29% pacas, mutación natural de Bourbon). Es un hecho constatado que las variedades tradicionales son superiores en calidad con respecto a los híbridos. Ello aunado a la existencia de microclimas, suelos volcánicos y alturas adecuadas permite obtener, gracias a la adecuada maduración bajo sombra del grano, una taza limpia, de buen cuerpo y acidez, muy balanceada y con exquisito aroma. Adicionalmente, el proceso



¿Es una ventaja o un inconveniente que el cultivo del café en El Salvador este mayoritariamente en manos de pequeños caficultores?

Los pequeños productores aportan un 20% a la producción nacional. Los medianos y cooperativas colectivas representan un 60% de la producción. El hecho de que éste es el grupo más importante en términos de producción facilita la transferencia de tecnología, (ya que el número es relativamente bajo). Sin embargo, la caficultura principalmente orientada a la calidad es una actividad que puede llegar a ser competitiva en cualquier escala de producción.

¿Cómo está afectando la crisis cafetera internacional al café de El Salvador?

Los niveles de producción de El Salvador son los más bajos de los últimos 40 años; es el país cuya producción reaccionó a la baja en forma significativa desde el primer año de crisis (2000/01) generándose enormes pérdidas que se tradujeron en deudas a largo plazo a niveles nunca vistos (unos US\$140 por qq. oro producido). El valor de las fincas es ahora muy cercano al monto de deudas; la generación de empleo se

de beneficiado del café en El Salvador ha permanecido como un arte, y personalidades dentro del mundo cafetalero como Gigi Michelli de Illy Café de Italia ubican al café de El Salvador como el de mejor preparación del área centroamericana y probablemente como segundo lugar en el mundo.

¿Existe alguna variedad autóctona de café salvadoreño?

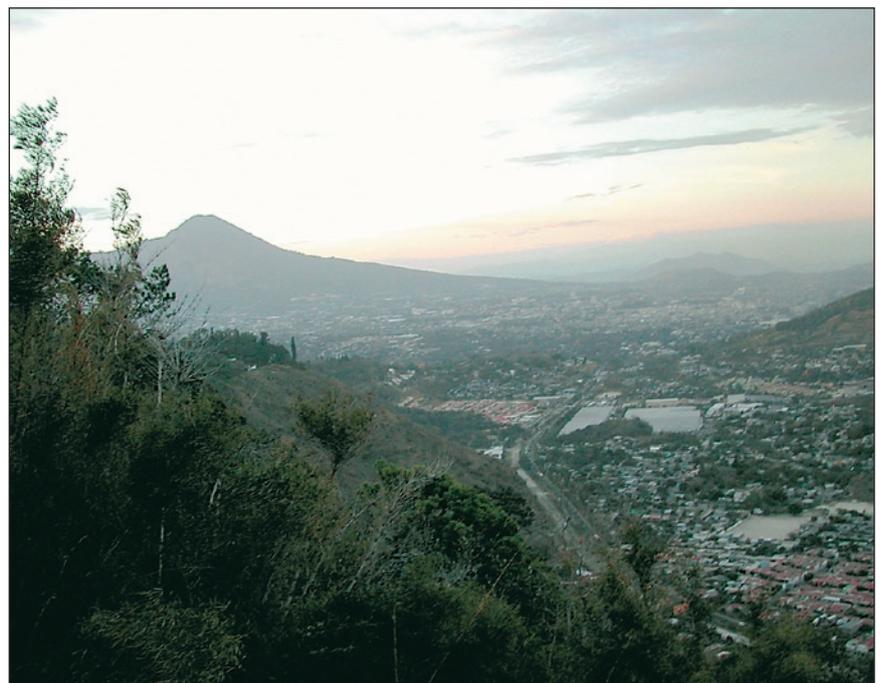
En El Salvador se han desarrollado algunas variedades como el Pacas, originada en una zona del occidente del país, y el Tekisic (selección de Bourbon). Además se desarrolló un híbrido para muchos excepcional, conocido como Pacamara que es un cruce de Maragogipe y Pacas, de grano grande y excelente aceptación en los mercados de cafés especiales.

¿Cómo velan por la calidad de su café? ¿Cómo impulsan la investigación?

El proceso agrícola e industrial del café en El Salvador cuenta con una amplia experiencia acumulada que se remonta a más de cien años atrás. El café es cortado a mano en su punto óptimo de maduración, beneficiado pocas horas después, y secado mayoritariamente al sol.

Los productores aportan US\$0.85 por qq. oro (green coffee) exportado para el

funcionamiento del Consejo Salvadoreño del Café y la Fundación PROCAFE; la primera entidad además de otorgar los permisos de exportación, se encarga de temas de política cafetalera incluyendo la promoción, cooperación internacional y realiza también labores de control de calidad en beneficios y exportaciones de café gourmet. Por su parte PROCAFE realiza investigación y transferencia de tecnología, enfocada mayormente hacia el mejoramiento de la calidad.



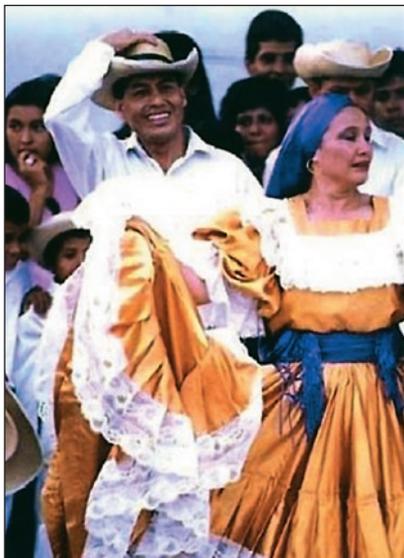
redujo de unos 42 millones de jornales (promedio década del noventa) a unos 14 millones en el período 2002/03; se han elevado los niveles de pobreza y desnutrición infantil, y se ha agudizado la tala de cafetales y árboles de sombra poniendo en peligro uno de los últimos bastiones ecológicos del país, así como la migración a las ciudades y al extranjero principalmente los EE.UU., entre otros.

¿Conocen los salvadoreños las cualidades de su café? ¿Qué tipo de consumo hay en su país de este producto?

Se necesita un mayor esfuerzo de educación para fortalecer una cultura de calidad entre los consumidores nacionales. El café para consumo interno es de baja calidad y muchas veces el café está mal preparado; por esa razón el consumo per capita es de tan solo 1.5 Kg y se estima que la población joven-adulta consumidora bebe un promedio de dos tazas al día, acorde a un estudio reciente sobre consumo interno realizado junto a la organización VIVA CAFÉ FOREVER.

¿Qué opinión le merece el movimiento "comercio justo"? ¿Qué alternativas se ofrecen a El Salvador?

Es una alternativa correcta que debe impulsarse mucho más, especialmente



entre los consumidores. Hay que tener cuidado de no provocar una imagen adversa hacia la bebida de café en general, por el hecho de que la inmensa mayoría del café no se comercializa por este canal ya que ello alejaría al consumidor, afectando a todos los productores. Varias cooperativas salvadoreñas ya se han incorporado a dicho movimiento derivándoles muchos beneficios, principalmente de orden social.

¿Cómo promocionan su café en el mundo? y ¿en España?

Aunque no se cuentan con suficientes recursos para ello, se participa en algunas ferias y revistas especializadas, se desarrolla material informativo sobre el café de El Salvador y más recientemente, nuestro país está llevando a cabo el programa de calidad conocido como La Taza de la Excelencia, en el cual son seleccionados, mediante cataciones con reconocidos expertos nacionales y extranjeros, los mejores cafés del país para luego ser vendidos en una subasta electrónica en la que participan compradores de América, Europa y Asia.

Además, este año participaremos en la Feria de Café y Chocolate, AROMA en Bruselas, Bélgica en marzo 2003, y en la de Cafés especiales de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA) en Boston, Mass. en abril.

En un proyecto entre la Embajada salvadoreña en España y la empresa española Parque Ferial On Line, el Café de El

Salvador estará también presente en la Feria Virtual de productos salvadoreños desde abril en la dirección www.elsalvador.parqueferial.com

¿Cuáles son los proyectos más inmediatos de la organización que usted representa?

Se buscarán más recursos para fortalecer las actividades de promoción. AID también ayudará a impulsar proyectos orientados al mejoramiento de la calidad, desarrollo empresarial y mercado, lo cual nos permitirá apalancar las acciones de promoción que nos hemos trazado llevar a cabo. Una de nuestras prioridades más inmediatas es el trabajo de cooperación internacional entre los países de la región y en la Organización Internacional del Café, ya que consideramos que éste es el foro más idóneo para encontrar soluciones de aplicación global a la crisis del café. El éxito de las estrategias trazadas al interior de la OIC requerirá de una substancial dosis de voluntad política de parte de los países importadores de café.

Susanna Cuadras

