



## Carl Janson, caficultor y exportador

"La industria cafetalera panameña se vale por si misma, sin apoyo del gobierno"



### Carl Janson

Nacido en Panamá de padre sueco y madre americana (descendiente de italianos, irlandeses y escoceses), Carl Janson estudió y se licenció en los EEUU. Hasta 1989 trabajó en la industria naviera, cuando se inició en el mundo del café. Desde entonces, se dedicada totalmente a la caficultura en el ámbito de exportación de café verde y tostado al mundo entero. Janson está casado con una portorriqueña (cuyo padre era caficultor) y que lo acompaña en su abnegación y pasión por promover cafés especiales de calidad.

#### ¿Qué importancia tiene el café para la economía panameña?

El café exportado por Panamá representa un ingreso sustancial para la economía del país. Hoy por hoy ocupa el quinto lugar en la lista de productos con mayor valor de exportación. Esta importancia estriba, además, por la gran cantidad de empleo que genera este sector, especialmente durante la época de cosecha.

#### ¿En que punto de desarrollo se encuentra la caficultura de su país?

En mi opinión en estos momentos estamos en el punto mas avanzado de nuestra historia cafetalera. Tenemos a nuestra disposición los sistemas más modernos, que junto a los métodos tradicionales nos están ayudando a mejorar la producción y beneficiado del café, sin perder nunca de vista la calida, que es nuestro objetivo principal.

#### ¿De que grado de tecnificación goza?

Muy alto. En los últimos años buena parte de las fincas se han equipado con la última tecnología.

## **¿Existe algún tipo de plan nacional para la introducción de estas tecnologías?**

No. La industria cafetalera panameña se vale por si misma, sin apoyo del gobierno. Son los propios caficultores quienes deben costear este tipo de inversiones.

## **¿Cuál es el rendimiento medio por hectárea de cafetal panameño?**

Actualmente, calculamos esta producción entre los 30 y 50 quintales por hectárea.

## **¿Cuáles son las principales variedades de café producidas en su país?**

En Panamá se producen básicamente cafés arábicos. Las principales variedades son: la Typica (criollo), Bourbon, Caturra, Catuai Rojo y Amarillo y Mundo Novo.

## **¿Cómo resultan en taza?**

Las características del eco-clima de Panamá se reflejan en los granos. Nuestro café goza de una acidez pronunciada y un buen cuerpo. Además es muy aromático y lo más importante, con ellos se consigue una taza totalmente limpia.

## **¿Cómo y cuando se hace la recolección del café en Panamá?**

La recolección se hace enteramente a mano, siguiendo los métodos tradicionales y cuidando al detalle los granos recogidos. En cuanto al periodo de la cosecha, este varía dependiendo de la altura. A 1.000 metros, por ejemplo, se hace entre Septiembre y Diciembre. Justo cuando acaba ésta, se pone en marcha la cosecha de los cafetales situados por encima de los 1.500 metros. Esta recolección se alarga aproximadamente hasta marzo.

## **¿Cómo afecta la crisis cafetalera a los productores de su país?**

La crisis está afectando de una manera impactante. En estos tres últimos años, la producción ha descendido un 50%. Muchos pequeños productores están reconvirtiendo sus cafetales en tierras de producción de otros productos agrícolas. Los bancos han suprimido el financiamiento de la producción de café y nuevas siembras. Obviamente esto ha causado un importante incremento de desempleo en el sector cafetalero..

## **¿Qué tanto por ciento del total de producción representa el café orgánico dentro de la caficultura panameña?**

Por el momento, mínima... insignificante.

## **¿Cómo se gestionan las fincas donde se practica este tipo de cultivo sostenible?**

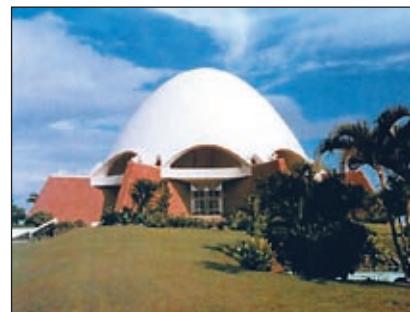
Realmente, se trata de asentamientos indígenas, donde se utilizan sistemas muy rudimentarios, sin ningún tipo de control de calidad.

## **¿Qué países son los principales consumidores del café orgánico panameño?**

Básicamente los Estados Unidos.

## **¿Cuáles son los principales proyectos de investigación sobre el café promovidos desde Panamá?**

Actualmente hay varios proyectos en marcha, encaminados a mejorar los diferentes procesos de la producción cafetalera. Se están investigando, por ejemplo, técnicas de secado de grano en invernaderos, nuevos sistemas de beneficiado con reducción de agua, métodos de fertilizaciones mesuradas,



... Otra interesante línea de investigación es la que tiene como protagonistas el desmucilaginado del grano vs la fermentación natural.

## **¿Desde algunos sectores caficultores panameños, con la intención de hacer frente a la crisis cafetera internacional, se ha abogado por la promoción de la exportación de café a punto de uso, es decir ya tostado y empaquetado. Que opinión le merece esta propuesta?**

Viene al grano... en estos momentos cualquier caficultor importante se está integrando verticalmente para tostar y vender su café al mercado nacional e internacional.

## **¿Hacia dónde cree que va la caficultura actual panameña?**

Los caficultores que benefician su propio café, creo que podrán superar la crisis mundial mediante producción y beneficiado de cafés especiales de gran calidad. En cambio, los pequeños caficultores lo tienen mucho más difícil, y estoy convencido que muchos abandonaran el café para dedicarse a otros cultivos más rentables.

## **¿Y la internacional?**

Hacia un empeoramiento general de la calidad del café.

