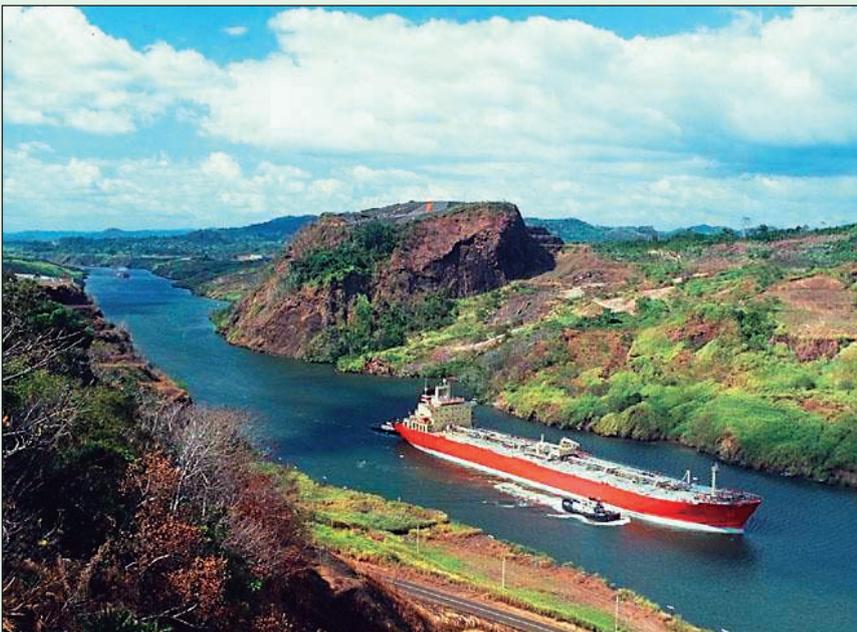




Panamá

Poca cantidad, buena calidad



A nivel de producción de café, Panamá ocupa un puesto discreto en el ranking internacional. Sin embargo, la buena calidad de sus granos le han valido un puesto destacado en el panorama cafetero mundial.

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.

Republica de Panamá

INFORMACIÓN GENERAL



Nombre oficial: Republica de Panamá
Capital: Panamá
Superficie total: 78,200 Km²
Situación: Centroamérica
Países Fronterizos: Colombia y Costa Rica
División Administrativa:
 9 provincias: Bocas del Toro, Chiriquí, Cocolé, Colón, Darién, Herrera, Los Santos, Veraguas y Panamá
 2 comarcas: San Blas y Ngobe-Bugle
Principales ciudades: Panamá, San Miguelito, Colón, David

Población
Población: 2.845.647 (Julio 2001 aprox.)
Composición étnica: Mestizos 70 %; Nativos Caribeños 14 %; Blancos 10 %; Nativos americanos 6 %
Idioma: Español (oficial), Inglés 14%,
Religión: Católicos (85 %) y Protestantes (15 %)
Alfabetización: 90.8 % (1995 estimado)

Economía

PIB: 16.6 mil millones \$ (2000 estimado)
PIB: 6.000 \$ (2000 est.)
Tasa de crecimiento: 2.5% (2000 est.)
PIB por sectores:
 Agricultura: 7 %
 Industria: 16.5 %
 Servicios: 76.5 % (1999 est.)

Geografía y climatología

Terreno: En el interior mayoritariamente escarpado, con montañas accidentadas y llanos altiplanos; en el área costera largos llanos y colinas pedregosas.
Punto más alto: Volcán Barú 3.475 metros
Clima: Marítimo Tropical: caliente y húmedo. Temporada lluviosa prolongada (Mayo a Junio),



Gracias a su variedad climática y riqueza de suelos fértiles, Chiriquí es una provincia productiva por excelencia, donde se desarrollan todo tipo de actividades ganaderas, como la cría de caballos pura sangre, cultivo de flores, y con especial importancia, plantaciones de café, banano y cerezas.

Zonas de producción

Dentro de la provincia se distinguen tres zonas de producción de cafetera:

Boquete. El fresco y pintoresco valle de Boquete es la cuna de la industria del café en Panamá. Allí llegaron a finales del siglo XIX un nutrido grupo de inmigrantes europeos, básicamente suizos, yugoslavos, suecos y alemanes que, conocedores de los excelentes resultados que estaba generando el cultivo de café en zonas cercanas –Panamá perteneció a Colombia hasta 1903–, decidieron dedicarse a la producción de este grano. Actualmente se calcula que en la zona de Boquete están activas entre 50 y 75 fincas cafetaleras y unos 15 beneficios.

El territorio boqueteño abarca una superficie de 514 km². En él viven cerca de 15.500 habitantes, dedicados principalmente al cultivo de café, flores, frutas cítricas, fresas y una gran variedad de hortalizas.

La mayor parte de los cafetales de esta zona están situados a unos 1.600 metros sobre el nivel del mar. Prácticamen-

te la totalidad de estos terrenos son de suelo volcánico muy rico en nutrientes, con lo que la correcta "alimentación" del cafeto queda asegurada. El clima es fresco y algo seco, a pesar que a diario, especialmente durante el verano, el Bajareque, una especie de niebla en forma de imperceptible llovizna, envuelve los cafetales. Esta mezcla de lluvia y viento es la responsable de la lenta maduración de las cerezas de café en Boquete. El perfil del café resultante es el de un grano de acidez entre media y alta, y cuerpo normal tirando a bajo.

Volcán. Se trata de un territorio mucho más despejado, con fincas situadas entre los 1.200 y 1.500 metros de altitud. Los cafetales se extienden a lo largo de varios kilómetros, sin que la sombra los domine.

En Volcán funcionan actualmente 10 fincas, entre ellas algunas de las mejor y más organizadas de la región. En estas, por ejemplo, se cata cada lote antes de enviarlo al cliente.

En general, el café que se produce en Volcán tiene buen cuerpo y una acidez

superior a la que podría esperarse por su relativa altura. Son muy aromáticos y los expertos los recomiendan para mezclas destinadas a café expreso.

Una de las variedades que se cultivan en la zona es el Catuaí rojo, un cafeto mucho más robusto que el amarillo.

Renacimiento. Es la región con un mayor potencial de crecimiento cafetero del país. Buena muestra de ello es que esta zona ha sido elegida, junto a Boquete, por el Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá, como centro de desarrollo de un ambicioso programa de Investigación y Transferencia para el Manejo del Sistema de Producción de café. Orientado a resolver los principales problemas y limitaciones de los productores de café, el proyecto contempla como principales objetivos, incrementar la productividad y mejorar la calidad del café; determinar nichos ecológicos disponibles en Panamá; reducir el efecto contaminante, aprovechando el valor nutricional de los desechos agroindustriales del beneficiado; y generar tecnologías innovadoras adaptables a los sistemas más comunes de producción de café.



Exportaciones (en sacos de 60 kg)

País	Septiembre 03	Octubre 02- Septiembre 03	Septiembre 02	Octubre 01- Septiembre 02
Panamá	4.474	84.093	1.150	77.939
Colombia	743.000	10.476.933	725.924	10.625.441
Costa Rica	81.326	16.830.033	48.302	1.880.700
Total todos los países	6.548.848	87.337.845	7.061.454	85.917.180

Fuente: ICO

El café en Renacimiento se cultiva entre los 1.200 y 1.350 metros de altura en las zonas de Río Sereno, Cotito y la Piedra Candela. En taza, resultan extremadamente aromáticos, tanto, que incluso recuerdan a algunos granos dominicanos o incluso jamaicanos.

Caficultores y Guaymíes

En la provincia de Chiriquí existe una elevada cultura del café, un cultivo que los habitantes han hecho suyo. Según las cifras del Ministerio de Desarrollo Agropecuario panameño en el país hay algo más de 8.000 caficultores, la practica totalidad de los cuales con fincas inferiores a las 30 hectáreas.

Durante la cosecha, de septiembre a diciembre, los cafetales se llenan de grupos indígenas denominados Gnohe Bugle, popularmente conocidos por los latinos como Guaymíes (ellos llaman al latino "Suliá", que significa cucaracha). La mayoría de estos indios viven en la cordillera central de Chiriquí donde llegan, desde hace dos siglos, tras su progresiva expulsión de las tierras de los valles fértiles. Durante los tres o cuatro meses de recolección viven en barracones, donde se traslada la familia al completo. Su pericia en la selección de granos les ha otorgado una excelente fama como cosechadores, y no son pocos los casos en los que reciben salarios superiores a la del resto de personal. Los Guaymíes se distinguen,

además, por la confección de sus coloridas chaquiras -collares hechos de cuentas-, sus trabajos de cestería y el Original o Nahua, el vestido autóctono de las indias de la región.

Recolección y proceso del café

La cosecha del café en Panamá se extiende desde septiembre a diciembre. Durante este tiempo, cada arbusto suele recibir entre 8 y 10 visitas del cosechador. Para ello se marcan los cafetos con banderolas que señalan las zonas de la finca que deben ser recolectadas. Los sacos de cerezas son contabilizados por volumen, a excepción de algunas fincas, en las que el control se hace por peso.

Las grandes fincas acostumbran a tener beneficios propios donde tratan tanto sus cerezas, como las que compran a pequeños productores. Estos granos, normalmente de calidad inferior, se desvían al mercado interno y no acostumbran a mezclarlo con el suyo.

El procesado de los granos en Panamá suele ser por vía húmeda. Para ello, muchos caficultores aprovechan las aguas de los numerosos manantiales que bajan de las montañas. Tras la clasificación, el café en pergamino se preseca, primero, en guardiolas –rotativas metálicas de secado basado en aire caliente- acabando el proceso con la exposición directa de los granos al sol durante cuatro o cinco días. En momentos puntuales de cosecha, cuando estas se hacen insuficientes, se secan

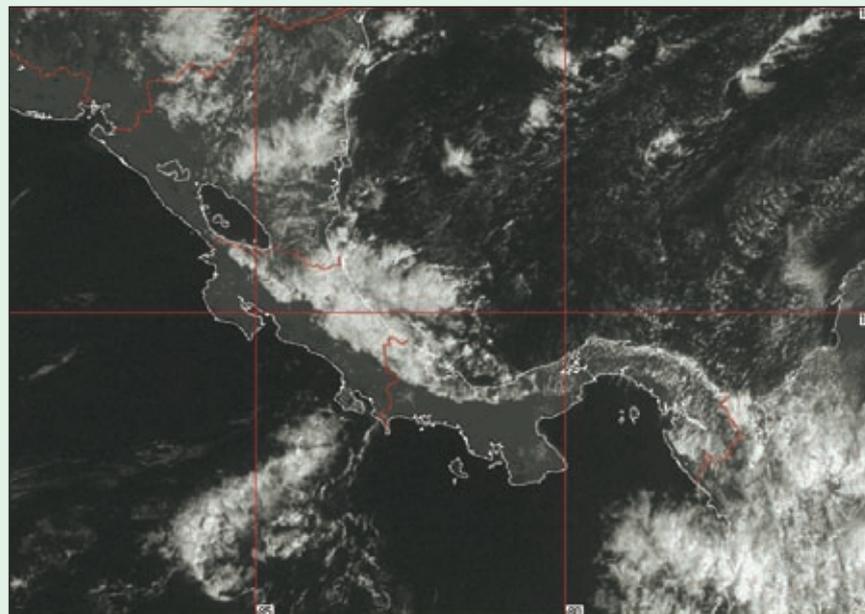


los granos sólo hasta un 20% de humedad, con lo que se aseguran una conservación sin problemas durante un par de meses. Cuando el trabajo decae, se acaba de secar el café hasta el 11,5%. En algunas fincas, especialmente de la zona de Volcán, prohíben a los empleados que remueven el café con el rastrillo, que pisen los granos. La intención no es otra que preservarlos en las mejores condiciones para la venta.

En el caso de las fincas donde se practica caficultura ecológica, se están practicando beneficios sin fermentación y desmucilagenado simultáneo al despulpado, un sistema que solo necesita un litro de agua por kilo de café tratado, frente a los 40 del sistema tradicional.

Producción vs. calidad

Desde el punto de vista de producción de café, Panamá no es un país de cantidades destacables. Sin embargo, la buena calidad de sus granos le han 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.

La producción media anual en las últimas diez temporadas se sitúa alrededor de las 10.000 toneladas, entre las dos variedades que se cultivan: la arábica y la robusta. La tendencia es claramente a la baja y fácil de constatar al repasar los resultados. En la campaña 1991/1992, por ejemplo, se produjeron 12.400 tns de café, 3.000 tns. más que en la temporada 1999/2000. En el 2000/2001 a duras penas se superaron las 9.100 toneladas, mientras que en la tempo-

rada 2001/2002 la producción se fijó en 7.800 tns. Aún y así, cabe destacar el punto de inflexión que representó la producción de 1996/1997 por encima de las 13.000 toneladas.

Actualmente, se calcula el rendimiento medio por hectárea de cafetal panameño en 500/600 Kg una cantidad que según los expertos se podría doblar si se diera un apoyo especial a los caficultores para utilizar nuevas tecnologías.

El aroma del café

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

El coste del café

En el país se utiliza la lata como unidad de medida. 20 latas de café en cereza hacen un quintal (100 libras) de café oro, listo para la venta. Durante la cosecha 2001-20021, se pagó la lata a un promedio de 1.85 dólares, o sea, 37 dólares el quintal. De esta cantidad, el

Exportaciones históricas de Panamá

Período	Tns	Valor en US\$
94/95	9.108	32.400.551
95/96	9.080	21.395.517
96/97	7.172	19.191.892
97/98	8.518	25.919.400
98/99	8.827	20.053.081
99/00	4.659	10.513.899
00/01	4.801	8.782.724
01/02	3.738	5.776.989

El café en Panamá

Cosecha	Productores	Superficie cultivada (Ha)	Producción (Tns)
90/91	15.000	24.000	11.900
91/92	15.000	24.000	12.400
92/93	10.750	23.400	12.000
93/94	8.689	22.350	10.500
94/95	8.689	22.300	11.700
95/96	8.689	22.300	11.100
96/97	8.537	21.165	13.200
97/98	8.491	21.165	12.100
98/99	8.205	21.165	11.200
99/00	8.613	21.165	9.400
00/01	-	-	9.100
01/ 02	-	-	7.800
02/03	-	-	5.500

50% corresponde a mano de obra, 18 centavos por libra. Otra cantidad similar, se invierte en secado, trillado, energía, selección y ensacado –el 20%, 4 centavos por libra corresponde a mano-. En la torrefacción se invierte en gastos un total de 19 centavos, de los cuales 2 centavos corresponden a salarios.

Una apuesta ecológica

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 encimas microorgánicas, 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.



País consumidor y exportador

A diferencia de otros muchos países productores, Panamá destaca por su elevado porcentaje de consumo cafetero interno, cercano al 50%. Claro está, que esta proporción se debe básicamente a que, como ya se ha indicado, se trata de un país con una producción muy ajustada. Aún y así, anualmente Panamá vende café a

Estados Unidos, principalmente, algo a Japón y muy poco a Europa. De hecho el café panameño que llega lo hace en cantidades meramente testimoniales. Los compradores acostumbran a utilizarlo para configurar sus propios blends. El café panameño es muy equilibrado, así que generalmente no existe el peligro de que altere las características de los otros cafés con los que se mezcla, al contrario, suele ayudar a ensalzar sus cualidades.

La venta al exterior suele gestionarse entre el propio productor y el comprador, sin que por el momento se haya conseguido aglutinar a los primeros en grupos de venta estables.

Susanna Cuadras

Fuentes: Albert Solà y Salvador Sans

Histórico de precios del café de exportación

Período	\$/quintal
94/95	161,50
95/94	106,97
96/97	121,49
97/98	138,13
98/99	103,13
99/00	102,45
00/01	83,04
01/02	70,16

1 quintal = 45,4 kg