



Malawi

Poco, pero buen Café



El cultivo de café en Malawi es relativamente reciente. Sus promotores fueron un grupo de misioneros llegados al norte del país alrededor de 1930. Estos facilitaban las semillas a los agricultores de los alrededores, los cuales les entregaban la cosecha con el grano descascarillado, seco y en pergamino. En vistas al potencial de este producto, el gobierno colonial británico mostró pronto su interés por promover su cultivo, apoyando la creación de cooperativas dedicadas a este menester y que vendían su producto al exterior a través de los operadores asentados en Moshi (Tanzania). Tras la independencia de Malawi en el año 1964, las cooperativas se disolvieron. La ADMARC (Agricultural Development Marketing Cooperation) asumió la ac-

tividad llevada a cabo por éstas hasta aquel momento. En Marzo de 1999, esta entidad fue substituida por la "Small Holder Coffee Farmers Trust", a través de la cual los caficultores se hicieron cargo directamente de sus negocios a través de asociaciones regionales.

Variedades cultivadas

Malawi es el decimoséptimo productor de café africano y el cuadragésimo segundo a escala mundial. En este país se produce básicamente café arábica y las variedades más populares han sido, hasta hace unos años, S. Agaro 56 y Geisha. La primera, sin embargo, está cayendo en desuso debido a su fragilidad y faci-

Malawi

INFORMACIÓN GENERAL



Datos generales

Nombre oficial:	República de Malawi
Capital:	Lilongwe
Superficie total:	127.368 km ² (de ellos 28.480 km ² corresponden al Lago Malawi, antes llamado Nyassa)
Situación:	África Centro-Sur.
Países Fronterizos:	Al nordeste limita con Tanzania, al sudeste con Mozambique, al Oeste con Zambia y al Este con el Lago Malawi.
Moneda:	Kwacha (MK) = 100 Tambalas

Población

Población:	10.548.250 Las estimaciones para este país consideran explícitamente los efectos de exceso de mortalidad debido al SIDA; esto puede afectar y disminuir la esperanza de una vida más prolongada, índices de mortalidad y de mortalidad infantil más altas.
Expectativa de vida:	Hombres: 36,61 años; mujeres: 37,55 años (est. 2001)
Composición étnica:	85% Bantús
Tasa de alfabetización:	58,0% total; 72,8% hombres; 43,4% mujeres
Idioma:	Inglés y Chewa
Religión:	Protestantes 55%, Católicos 20%, Musulmanes 20%. Son habituales las creencias aborígenes tradicionales y los cultos Animistas.

Economía

Recursos agrícolas:	Maíz, caña de azúcar, tabaco, te, cacahuetes, arroz, café, algodón, mijo, sorgo, mandioca, judías.
Recursos industriales:	Extracción de sulfato de nicotina del tabaco para insecticidas y extracción de la nuez de Tung para pinturas y cosméticos.
Recursos minerales:	Piedra caliza, tierra de labrantío, hidroelectricidad, depósitos inexplorados de uranio, carbón y bauxita

Geografía y climatología

Terreno:	Altas mesetas que bordean la orilla oeste del Lago Malawi.
Clima:	La época de lluvias va de Noviembre-Diciembre al mes de Abril y la época seca de Mayo a Octubre. Se producen heladas ocasionales en altura, mientras que los vientos suelen ser fríos en invierno.
Suelo:	En el norte está muy desgastado en las pendientes.



lidad por contraer enfermedades tanto en sus bayas como en sus hojas, que a menudo aparecen cubiertas de moho. Por el contrario, las poblaciones de Caturra están ganando popularidad entre los granjeros, precisamente por su robustez ante este tipo de ataques. Además de estas variedades, se continúan cultivando algunas otras introducidas originalmente por los misioneros, como la Mundo Azul, Blue Mountain y Caturra. En general, los cafés de Malawi gozan de un sabor muy fino con un cuerpo y una acidez equilibrados, resultado del aspecto de sus granos casi tan bonito como el Kenia AB.

Entre el 70 y el 80% del café producido en este país, crece en terrazas para luchar contra la erosión. Las plantaciones a baja altura son fertilizadas de forma orgánica, mientras que la falta de abonos naturales en zonas más altas obliga a utilizar abonos químicos. Aún y así, y debido a la escasez de medios, no siempre es posible obtener estos nitratos, con lo que se hace difícil prevenir algunas plagas, y aún menos salvar los cafetos una vez afectados.

Los granos destinados a la reproducción de plantas son transferidos al vivero en sacos de plástico entre los meses de Octubre y Noviembre, y los plántones sembrados durante la época de lluvias, de Diciembre-Enero. La floración tiene lugar entre Septiembre y Noviembre, empezando en diciembre, un mes después, la recolección. Esta operación dura aproximadamente has-

ta Febrero, ya que al tratarse de una cosecha manual es habitual tener que recolectar varias veces, a medida que las bayas de las plantas van madurando. La primera exportación tras la cosecha suele tener lugar entre los meses de Junio y Julio.

Zonas cafetaleras

Zona Norte

En esta área, como en el centro, los cafetales son reducidos, con menos de 100 plantas por finca. Estas están gestionadas por pequeños propietarios, de los cuales la mitad están actualmente agrupados en cooperativas. Aquí opera también, la "Small Holder Coffee Authority" de Mzuzu un organismo paraestatal con 25.000 miembros. Esta entidad está dividida en 3 secciones, y estas mismas en varias subsecciones de producción, cada una de las cuales dirigida por una Oficina de Desarrollo y supervisada por un Asistente de cultivos, encargado de visitar cada una de las fincas de su demarcación y ofrecerles asistencia técnica. Asimismo, cada sección cuenta con un centro de lavado gestionado por los propios agricultores. La producción anual total de los miembros de esta entidad ronda los 8.000 sacos.

Nueva clasificación de los cafés de Malawi

Con la intención de adaptarse a los estándares de calificación regionales, el grano de Malawi ha abandonado su tradicional sistema de apreciación, asumiendo, a partir de ahora el utilizado en Kenia, Tanzania, Zambia y Zimbabwe.

Así los antiguos cafés de Grado 1, habas de 6 a 8 mm, pasan a denominarse AA cuando el grano mide de 7 a 8 mm y AB cuando su tamaño va de 6 a 7 mm.

Los cafés de grado 2, con los que se clasificaban las habas a partir de 4,5 mm hasta los 6 mm se denominan ahora, C.

Mientras que las habas redondas reciben el nombre de PB.



Misuku Hills

Localización: Zona cercana al río Songwe, frontera natural entre Malawi y Tanzania.

Altitud de cultivo: 1.700-2.000 metros.

Clima: Temperatura entre los 21,9° C y los 9,9° C. Media de lluvia anual entre 1.500 y 2.000 mm.

Producción: Se estima que existen unas 566 ha dedicadas al cultivo de café en esta área. La media de las fincas es de 0,28 ha por productor. Misuku Hills produce entre el 50 y el 60% del total de café vendido por la "Smallholder Coffee Farmers Trust".

Cafés: Los cafés producidos en esta zona de las montañas Misuku son considerados los mejores granos del país.

Phoka Hills

Localización: Montañas situadas en la parte este del Parque Nacional Nyika. Se trata de una de las zonas más al oeste de la meseta Livingstonia a 145 Km de Mzuzu. El área está dominada por la alta meseta de Nyika a 2.500 m sobre el nivel del mar.

Altitud de cultivo: 1.200-2.500 metros.

Clima: Entre 19° C y 7° C. Media de lluvia anual 1.800 mm.

Producción: 125 ha de cafetales, repartidas en extensiones medias de 0,27 ha por agricultor.

Cafés: Desde hace algún tiempo se están consiguiendo buenas calidades en los granos cultivados en las zonas Chakak, Mphachi, Salawe, Junji y VunguVungu.

Viphya

Localización: Área que abarca toda la meseta del norte de Vipya separada de la bahía de Nkhata por el profundo valle del río Lizunkhumi.

Altitud de cultivo: 1.200-1.500 metros.

Clima: Temperatura entre los 18 °C y 7 °C. Media de precipitación anual 1.700 mm.

Producción: 77 ha cultivadas con café. Cada caficultor se ocupa de 0,32 ha aproximadamente.

Mzimba

Localización: Área de cultivo situada en la parte meridional de la meseta del sur de Viphya, a 190 Km de la ciudad de Mzuzu. Se extiende por los valles de los ríos Luweledzi, Rukuru y Rupashe.

Altitud de cultivo: 1.200-1.700 metros.

Clima: 1.400 mm de lluvia anual.

Producción: 78 ha de cafetales, repartidas en extensiones medias de 0,20 ha por caficultor.

Producción de café de Malawi

(En miles de sacos de 60 kg)

1998	1999	2000	2001	2002	2003
64	59	63	60	42	48

La práctica totalidad del café de Malawi es del tipo Arábica. Sólo se cultiva algo de Robusta de forma experimental en algunas zonas del norte y sur del país.

Fuente: ICO

Exportación de Café de Malawi

(En sacos de 60 kg)

1984 - 2003

1984	28.296
1987	85.313
1990	124.154
1993	103.574
1996	603151
1999	54.310
2000	61.488
2001	63.712
2002	43.970
2003	48.882

Fuente: ICO

Octubre 2003 - Octubre 2004

Octubre 03	9.078
Noviembre 03	6.219
Diciembre 03	8.023
Enero 04	5.486
Febrero 04	2.245
Marzo 04	970
Abril 04*	732
Mayo 04	0
Junio 04*	1.012
Julio 04*	136
Agosto 04*	2.496
Septiembre 04*	4.104

*estimaciones ICO

Nkhata Bay Highlands

Localización: Zona situada en la parte sur del norte de la meseta de Viphya. Incluye diversas localidades situadas a suroeste y sureste de la ciudad de Mzuzu.

Altitud de cultivo: 1.000-2.000 metros.

Clima: Temperatura entre los 7° C y los 32° C. Lluvias medias anuales de 1.225 mm.

Producción: Sólo hay 33 ha dedicadas a la producción de café, divididas en fincas de poco más de 0,10 ha.



Zona Centro y Sur

Las regiones de Thyolo, Mulaje y Chiradzulu, localizadas en las mesetas cercanas a Mozambique acaparan el 90% de la producción del país, aunque las calidades suelen ser menores a las de la zona norte, ya que la altura de cultivo baja hasta los 600-1.100m. A diferencia también del norte, abundan las grandes plantaciones y fincas industriales, donde se practica la irrigación.

Recolección y procesamiento del café

Una jornada de recolección en un cafetal de Malawi empieza alrededor de las seis de la mañana. Las cerezas rojas son recogidas a mano, una por una, y depositadas cuidadosamente en cestas especiales fabricadas con bamba, en espera de ser trasladadas a los centros de despulpamiento situado siempre en un radio máximo de 10 Km a



la redonda. Ello permite que cada día se transporte hasta allí el café recolectado, evitando de este modo fermentaciones no deseadas.

Los propios caficultores se hacen cargo de los procesos primarios de despulpado. Para ello reciben el apoyo técnico de la asociación cafetera de su zona y algunos trabajadores especializados externos. Cuando los granos han sido despulpados, se depositan en los canales de lavado llenos de agua dulce. Una vez en suspensión, se separan los granos según su peso, y se introducen en tanques de fermentación separados, descartando los más ligeros. Después de 48-72 horas se da por concluida la fermentación, y el café pergamino se dispone sobre bandejas de secado para que pierda el agua sobrante. Una vez

conseguido este objetivo, los granos se embolsan en sacos de yute de 55 Kgs que se cubren con paja durante 10 o 14 días, lo que ayudará a acondicionar el café en espera a ser recogido por los camiones y transportado hasta un almacén central.

La producción de estos tres últimos años ha sido muy irregular en Malawi. Así, y según datos del ICO, en el año 2003 la cosecha alcanzó los 48.000 sacos de 60 Kg, 6.000 más que el año anterior, pero 12.000 menos que en el año 2001 que se llegó a los 60.000 sacos. En cualquier caso, el 98% del café producido en Malawi se destina tradicionalmente a la exportación.

Control de calidad

En la ciudad de Mzuzu existe un departamento de control cafetero, que analiza regularmente muestras de café de las diferentes áreas de producción del café. Estos chequeos abarcan desde el grado de humedad de los granos, a la clasificación de pergamino, pasando por su cata y pruebas de tueste. Dependiendo del resultado obtenido, los cafés se clasifican según su calidad. En un esfuerzo, no siempre efectivo, por incrementar la calidad, este organismo obliga a los productores a separar los granos defectuosos, misión que se encarga a trabajadores experimentados y contratados por temporadas. Finalmen-



te, se embolsa el café en sacos de 60 Kg para la exportación.

En la ciudad de Blantyre opera la Coffee Association of Malawi, un organismo independiente que da su asistencia y opinión sobre la calidad a sus miembros.

Mercado libre

El Mercado del café en Malawi está totalmente liberalizado. Los caficultores son libres de vender su producto a quien quieran. De hecho, los productores más grandes suelen exportar ellos mismos, mientras que los pequeños lo hacen a la ADMARC, que se encarga de vender el pergamino al exterior. El sistema de venta mayoritariamente utilizado son las subastas locales y las transacciones privadas.

El principal destino del café de Malawi es Alemania y Sudáfrica, mientras que otras pequeñas cantidades van a parar a Suiza, Holanda, Gran Bretaña, Estados Unidos y Japón.



Teóricamente este café debería utilizar los puertos de Nacala (norte de Mozambique) y Beira en el Océano Indico para llegar a sus destinos, pero en la práctica, y a causa de los rebeldes de Mozambique, los exportadores se ven obligados a utilizar otros puntos de embarque como Dar Es Salaam, en Tanza-

nia, donde las actividades ferroviarias y portuarias tienen la reputación de ser particularmente ineficientes; o Durban, a 4.000 km de distancia por carretera y ferrocarril.

Susanna Cuadras

Qué hacer y a dónde ir en Malawi - Zambia

Por supuesto el motivo del viaje debe ser la visita a plantaciones de café y té, que previamente habremos convenido con representantes del país. Pero si queremos recomendar de forma alternativa, los safaris fotográficos en esta zona concreta de África, con "resorts" en plena sabana, que permiten disfrutar hasta la saciedad de las vistas a los animales salvajes.

Proponemos contactar con una empresa familiar italiana que se ocupan con gran profesionalidad de la organización de la estancia en Malawi. Su correo es g.bizzaro@tiscali.it que corresponde al Sr. Giuseppe Bizzaro en Italia.

Los "resorts" propuestos son:

SOUTH LUANGWA NATIONAL PARK (Zambia). Leones, elefantes, hipopótamos, jirafas...etc. entre los "lodges" perfectamente habilitados. Andrea Bizzaro, e-mail: andrea@suberhub.com

LIWONDE NATIONAL PARK (MVUU Lodge camb). Remontando en canoa las aguas del río Shire, que desemboca en el lago Malawi, para fotografiar elefantes, hipopótamos, cocodrilos y una infinidad de pájaros.

CLUB MAKAKOVA (Malawi). Maravillosos "resorts" junto al lago Malawi para un descanso inigualable, con cocina típica, elaborada y exquisito servicio. www.clubmakakola.com

Sólo nos queda desear feliz estancia en Malawi

