



# Cafés desconocidos

**E**l "cafezinho" es toda una institución en el Brasil. Se prepara normalmente como una infusión, hirviendo agua y café y filtrándolo después con una manga de tela o fieltro. El café resultante se guarda en termos de los que se van sirviendo todos. Se sirve siempre en muy pequeñas dosis y habitualmente ya está azucarado.

Se encuentran estos termos por todas partes, en tiendas, gasolineras, oficinas u organismos oficiales, al lado de unos minúsculos vasitos de plástico. Cada cual se sirve sin necesidad de pedir permiso y es evidentemente gratuito. Los operadores de vending tienen aquí el terreno un poco más difícil, al menos fuera de las grandes ciudades.

El café está íntimamente unido al Brasil por cuanto fue un potente motor de desarrollo agrícola y una fuente importantísima de divisas. Los mayores centros productores están en los estados de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Pernambuco y Bahía, que representan más del 90% de la producción. No es mi intención comentar estas producciones, muy divulgadas y conocidas por los profesionales del sector, sino las de un estado, el de Ceará, que no llega ni con mucho al 1% de la producción brasileña.

El interés reside en su particular historia, las vicisitudes y altibajos de este cultivo y sobre todo en el amor y dedicación

## El Café en... Ceará, Brasil

que prestan a este cultivo un número importante de personas, olvidando a veces su escasa rentabilidad y, evidentemente, ignorantes de los movimientos y tendencias económico-financieras que dirigen el mercado mundial del café. Creo que una mirada en profundidad a los pequeños detalles y particularidades de los diferentes tipos de cultivo, dará una perspectiva más objetiva para conocer y comprender este complejo mundo del café.

Este fue, por otra parte, uno de los objetivos de mi viaje alrededor del mundo cafetero: dar a conocer aquellos aspectos y peculiaridades que parecen marginales y son de difícil acceso, pero que nos ayudan a formar una idea completa de este sector.

La escasa rentabilidad de los cultivos que tuve ocasión de ver en mi visita a las sierras de Ceará, tiene en parte origen en el apego a costumbres y tradiciones que no ayudan ni a mejorar la productividad ni la calidad del grano. Hablé con personas que hallé casi impermeables a nuevas técnicas que podrían ayudarles y que son generosamente divulgadas por entidades gubernamentales, o no.

La superproducción brasileña de café en las décadas de los 50 y 60 del pasado siglo XX, produjeron unos stocks considerables que obligaron al Gobierno Federal a lanzar un Programa de Erradicación de Cafetales, que tuvo

como consecuencia que al inicio de los años 70 este cultivo alcanzara en Ceará sus menores cotas, empezando después una lenta recuperación, de la mano de una mayor demanda. Hoy en día, de nuevo con un mercado a la baja, sufrido principalmente por las calidades medias o bajas, el café de esta región intenta subsistir mejorando su calidad. De ello se cuidan algunas organizaciones locales, pero tienen mucha dificultad para entrar en sintonía con los pequeños cultivadores, a los cuales no les terminan de cuadrar los números. Sería también conveniente que les ayudaran a encontrar una salida comercial a su café en condiciones más ventajosas, pues no es muy estimulante constatar que pueden llegar a ingresar de apenas 0,55 € por kilo, después de un año de trabajo, mientras ven que las entidades y ONG que les asesoran, y las comercializadoras que colaboran con ellas, repercuten tranquilamente sus costes y honorarios hasta decuplicar, o más, ese precio.

Sabía de dos zonas cafeteras con grandes altibajos de producción, ubicadas en las sierras del interior y tuve el acierto de dirigirme a la Secretaría de Agricultura Irrigada del Estado. El Gerente de los Agropolos, hijo de español, me dio la información que precisaba y puso un técnico a mi disposición para visitar la zona donde el estado tiene unos ambiciosos proyectos de desarrollo agrícola.





## El café en Baturité

Es interesante constatar el renacimiento del cultivo del café en el macizo de Baturité, basado en el café orgánico y sombreado, para buscar así un mejor precio, diferenciando la oferta y escapar, en parte, de este mercado a la baja. Toda su producción, de calidad mejorable, se está encaminando hacia Suecia, a través de la ONG de ese país "Red Tierra del Futuro", que trabaja en paralelo con la brasileña "Fundación CEPEMA", para desarrollar social y económicamente la región.

En Ceará, el primer cafeto se plantó en 1747, en la Sierra de Meruoca. El cultivo en Baturité no se inició hasta 1824 y la máxima producción se alcanzó en los años 1881 y 1882, distribuyéndose entonces despulpadoras y otra maquinaria, gratuitamente, con el objetivo de incentivar este cultivo. En aquel tiempo el café llegó a constituir un cultivo fundamental en el Ceará, superando al tradicional del algodón. De aquella época datan las grandes residencias que construyó la aristocracia rural, hoy decrepitas o convertidas en posadas, que acogen los fines de semana, a los numerosos cearenses de Fortaleza, que huyen del sofocante calor de la costa y agradecen el frescor de la sierra, a poco más de una hora de las atestadas playas.

En Guarimiranga, en la parte alta de Baturité, a 840 metros de altura, fui atendido por la técnico agrícola M<sup>a</sup> Helenilda Amorim, de la Fundación CEPEMA, que asesora a la cooperativa local e intenta mejorar el cultivo del café orgánico y sombreado de la zona, de las variedades "catuai amarilla y roja", cultivadas en terrenos de composición variada y arenosos en su mayoría. Los nuevos cultivos son adensados, teniendo cada cafeto un espacio de 1,5 x 1 metro. En la época de seca, se riega por goteo.

La producción de este café orgánico se realiza en terrenos sombreados por árboles, como la "ingazeira", cuya hoja es un buen abono, el "camunzé", la "mamona" y la "leocena", que produce unas vainas, cuyas simientes son un buen alimento para el ganado. Es interesante el "nin", un árbol de pequeñas flores que alcanza de 10 a 15 metros de altura y que tiene una acción insecticida.

Es común complementar el cultivo del café con otros como el "feijão cuandú", un tipo de judía, o la mandioca, los bananos, las naranjas y los aguacates, tanto por motivos de fertilidad como de rendimiento económico.

Están presentes las enfermedades comunes de los cafetos, como la "broca", el "olho do galo" o Mancha Americana de la hoja, hospedada por la "ingazeira" y el "bicho mineiro" que mancha las hojas.

La flor del cafeto aparece hacia noviembre y el pleno de la cosecha se realiza en el mes de junio, habitualmente recogiendo todas las cerezas de una vez, cualquiera que sea su estado de maduración tal como se estila en Brasil, si bien se intenta cambiar esta costumbre por la de realizar varias recolecciones para ir cogiendo en cada una sólo las cerezas maduras. Cada productor seca las cerezas al sol en sus eras y luego el café se descascarilla en alguna de las cinco máquinas existentes en la región, cribándose, seleccionándose y ensacándose para su venta.

Durante mi estancia en la sierra de Guarimiranga, un oasis de verdor en el reseco Ceará, encontré amor y devoción por el cultivo del café en todas partes. En la Posada donde dormí, una antigua finca, tuvieron a gala hacerme café de su propia cosecha, procedente de unos escasos cafetos, restos de su importante plantación. Desayunaba al despuntar el día viendo desaparecer los jirones de niebla arrastrados por la fuerte lluvia de inicios de febrero, la



época húmeda, mientras el propietario iba desgranando viejas historias sobre sus antepasados cafeteros, taza de café en mano. Cuando la lluvia paraba y el sol hacía sentir su cálida presencia en un cielo limpio y azul, era el momento de iniciar el recorrido por las fincas cafeteras que se adivinaban entre la frondosidad de las montañas vecinas.

Al visitar alguna finca, tenía la oportunidad de ser invitado a visitar sus modestas casas donde casi oficiaban el rito del café, tostándolo en un "caco" de hierro o barro cocido, una especie de gran sartén, sobre un fuego de leña. Al tostar acostumbran a añadir un poco de azúcar o de rapadura, el extracto seco del zumo de la caña de azúcar, con lo que parecen reinventar nuestro torrefacto. Según me dijeron, así mejora el gusto y no añadieron otra razón que la de que siempre se hizo así.

El molido se efectúa aún en pilones: un gran cuenco de madera donde el café es machacado con una gran maza. El café molido se hierve en una cazuela y luego es filtrado exprimiéndolo en una manga de tejido, el clásico "calcetín" de nuestras abuelas. Acostumbran a utilizar dos cucharadas soperas colmadas de café por cada litro de agua y siempre tienen presente y disponible un termo con café caliente que toman en pequeñas dosis -el "cafezinho"-, que van rehaciendo a medida que se termina.



## El café en Ibiapaba

Visité esta región invitado por la Secretaría de Agricultura del Estado, a los que había acudido en busca de orientación. Pusieron un técnico a mi disposición, que me atendió y acompañó por todas partes durante mis días de estancia en la zona. Esta Secretaría está estudiando el implantar el cultivo orgánico del café, como una manera de diferenciación, para darle una mejor salida.

La Sierra de Ibiapaba se encuentra al oeste del estado de Ceará. Es un macizo montañoso con una altiplanicie de 800 metros de altura, que tiene unos 200 km. de largo por 15 km. de ancho y que posee un microclima húmedo y lluvioso que explica su gran vegetación. Tiene una humedad media del 87%, una precipitación de unos 1.100 mm por año y una temperatura media de 23°C, sin que haya helado jamás. Allí se cultivan principalmente hortalizas y recientemente se ha iniciado el cultivo industrial de flores.

El café ha sido de antiguo un cultivo tradicional, trabajado hasta los años 70 de forma casi informal, sombreado, mezclado con otros cultivos. A partir de 1971 y de la mano de un Programa Oficial de Renovación de Cafetales, los cafetos autóctonos fueron substituidos por la variedad Catuai, tanto la amarilla como la roja y la variedad Mundo Novo, que no se adaptó. Se iniciaron las plantaciones al sol, sin sombra alguna y sin

mezclarse con otros cultivos. De hecho se cometió el error de aplicar un Plan a nivel nacional, sin tener en cuenta las peculiaridades climáticas de cada región en particular. Así, en Ceará, el resultado fue la degradación ambiental de amplias áreas de Mata Atlántica.

Los cafetos se plantan con un espaciado de 2 x 1,25 m. y dan rendimientos muy dispares, debido a los diferentes cuidados que reciben. En fincas muy atendidas llegan a productividades de 2.400 kg. por Ha. y en otras no llegan a los 700 kg. por la falta de mantenimiento y abono, decidido por los cultivadores desanimados, por la gran caída de los precios de los dos últimos años. En una de las mayores plantaciones de la comarca, de más de 30 Ha. y con cafetos de 10 años, apenas observé fruto en las ramas y los árboles no se habían abonado ni podado: parecía una finca abandonada, que evidentemente no produciría apenas nada en la próxima cosecha de junio.

Todos los agricultores, sin excepción, se quejaban de que los precios de su café hayan pasado en tres años, de valer 1,85 € el kg. a los 0,60 € de la última cosecha, cuando los abonos, por ejemplo, han triplicado su costo. Algunos estaban guardando su cosecha pensando que el próximo año los precios volverían a subir hasta los precios de siempre. Otros, más optimistas, habían iniciado cultivos nuevos desde hacía dos años, pensando coger la buena época de los precios altos.



De hecho, está en la mente de todos, que en los últimos dos siglos, el café ha sido una fuente de riqueza para muchos y que sólo de tanto en tanto se producen breves períodos de precios bajos, que hay que soportar estoicamente, porque son ampliamente compensadas por las subidas posteriores. No me encontré con ningún productor que conociera los crecientes desfases entre la oferta y la demanda mundial del café.

El café de Ibiapaba puede conseguir una buena calidad para poder luchar y obtener mejores precios, pero nadie está poniendo las bases para producirlo. Se limitan a plantarlo y cultivarlo, generalmente bien, pero en el momento del beneficiado y almacenamiento queda abandonado a su suerte. Algunos productores tenían aun las cerezas de la última cosecha amontonadas en el suelo, humedeciéndose, absorbiendo malos sabores y pudriéndose lentamente entre toda clase de bichos, esperando descascarillarlos el próximo año si los precios suben, demorando invertir así los 1,2 € que cuesta descascarillar un saco de 60 kg. y guardarlo en buenas condiciones.

Las conclusiones más o menos teóricas a las que se llegó hablando con los productores más representativos, pasaron por constatar que el desfase actual de oferta y demanda perdurará muchos años, se agudizará para los cafés medios o de baja calidad y que la venta de café se facilita si es amparada por una imagen de calidad, de cultivo orgánico o de sostenibilidad.

De hecho, estos son problemas muy comunes a la mayoría de productores, sean o no cearenses, brasileños o de otros países. Sólo se están escapando, más o menos airoosamente, aquellos países que siempre han producido calidad y han sabido promocionarla sin desmayo, que no es ni con mucho el caso de Brasil. En un mundo cada vez más sensibilizado por la calidad y el entorno, tener estos conceptos como primera preocupación y saberlos difundir, será sin duda una de las llaves del éxito.

**Albert Solà**