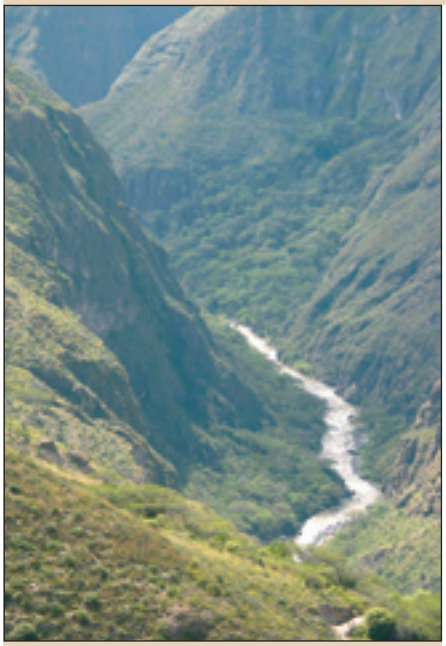

El café,

una alternativa viable para el futuro de la región del Intag

La asociación Defensa y Conservación Ecológica del Intag (DECOIN), de Ecuador, hace más de cinco años que compra bosques de la región de Intag para evitar que compañías mineras internacionales acaben con la selva.

Bajo los suelos de los bosques de Intag se esconden cantidades ingentes de minerales como cobre, molibdeno y oro. Esta riqueza levantó hace ya tiempo el interés de empresas como Bishimetal, perteneciente a la multinacional japonesa Mitsubishi que, con el apoyo del gobierno ecuatoriano, llegó a planificar el establecimiento de una inmensa mina de cobre a cielo abierto en las montanas que rodean la pequeña comunidad de Junín. Según la planificación del proyecto minero, los habitantes de Junín y de las comunidades vecinas debían ser desalojados, los bosques tumbados y los ríos desviados.

Después de dos años y medio de protestas, los nativos consiguieron frenar el p royecto minero. A partir de aquel momento se activaron un buen número de iniciativas para asegurar un futuro sostenible para toda la zona. Entre estos proyectos se encuentra lo que hoy ya es una realidad, la Asociación Agroartesanal de Caficultores Río Intag, AACRI, impulsada con el apoyo de la asociación Defensa y Conservación Ecológica del Intag, DECOIN. Desde hace varios años las dos entidades son inependientes, aunque comparten similares fines en cuanto a la conservación del medio ambiente. Carlos Zorrilla promotor de la AACRI y actual Director Ejecutivo de la DECOIN nos habla de cómo el café se ha convertido en una alternativa viable a la minería, en una de las fuentes de ingresos de la población y también en el medio de financiación de su organización.

¿Por qué se eligió el café para cultivar estas tierras?

Los suelos de Intag, en su mayoría, son muy poco aptos para la agricultura tradicional aunque, en general, resultan ideales para el cultivo de café. La crisis de precios del aromático en los años 60 y 70, sin embargo, obligó a los campesinos a abandonar este cultivo para dedicarse a la producción de maíz y fréjol. Aún y así, casi todo el mundo conservó unas cuantas plantitas, así que pensamos que sería mucho más fácil trabajar con un cultivo que la gente conocía. El proyecto, puesto en marcha en 1996, pretende recuperar la producción del aromático como una alternativa economía a la devastadora industria de la minería.

¿En que se fundamenta este plan?

Básicamente, la educación ambiental. La AACRI capactia a los productores en materias como la agroforestaría, una disciplina basada en la combinación de agricultura y forestaría en el mismo terreno, de modo que se aprovecha la función protectora y estabilizadora de los árboles para los suelos y los recursos hídricos. Combinando en el mismo terreno cultivos, arbustos y árboles, la fertilidad de los suelos es mayor. Complementariamente al cultivo del café, la DECOIN ha logrado impulsar otros proyectos, tales como el turismo comunitario o la confección de fundas de cabuya (agave) como envoltura para vender café. Esta producción ha proporcionado empleo a muchas mujeres de la zona, a la vez que ha incrementado la demanda de esta fibra que si bien ya se cultivaba en esta área, se pagaba muy barata.

¿Cómo se ha planificado la implantación de los nuevos cafetales?

La AACRI, en alianza con otras organizaciones consiguió semillas de una variedad muy productiva de café procedente de Colombia. Adicionalmente, muchos de los caficultores preservamos la variedad típica.

¿Qué diferencias existen entre las nuevas y las viejas plantaciones?

La AACRI ha implementado un programa de capacitación para duplicar o incluso triplicar la producción de las fincas, que en su mayoría son menores a 2 hectáreas. Se promueve el uso de especeis de árboles nativos de la zona, en especial especies leguminosas como el aliso y el guabo. Estos fijan el nitrógeno del aire y abonan el suelo. Además, dan sombra al café y las hojas caídas protegen la tierra de la sequedad y la erosión a la vez que la fertilizan.

¿Cómo se comercializa y quien compra el café que se produce en Intag?

Desde 1998 funcionamos como una cooperativas. Antes ya habíamos abierto ciertos mercados y era obvio que nuestro grano tenía una gran aceptación. El hecho que el café fuera y siga siendo parte de la lucha contra actividades ambientalmente destructivas, ha llamado la atención de algunos compradores, como el Señor Ryuichi Nakamura, un ejecutivo japonés, propietario de la compañia Organic Coffee. Como muestra de apoyo a nuestra lucha decidió importar nuestro café al Japón a precios razonables. La idea que se destine el 5% del valor total de las ventas a su compañia, nació de él. En la práctica este 5% es un sobrecoste que él asume y paga por encima del precio del grano, de modo que no supone ninguna pérdida para nadie.

Susanna Cuadras