



Agaete, el cafetal español

Agaete es la única localidad de Canarias y de toda Europa en la que se produce café. El café llegó al Archipiélago a través de Tenerife, a finales del siglo XVIII, importado por inmigrantes canarios que volvían de Venezuela y de Cuba. De esa época consta el primer documento escrito del café de Agaete: "17 de Agosto de 1788, el rey Carlos III dictó una Real Orden por la que se encargaba a Don Alonso Nava Grimon, marques de Villanueva del Prado, que estableciera en Tenerife, en los terrenos que juzgara más adecuados, uno o varios plantíos para sembrar y plantar semillas y plantas procedentes de América y Asia".

Hace sesenta años, en Agaete se producían unas diez toneladas anuales de café, que correspondían a una cosecha destinada principalmente al consumo familiar y lo sobrante se vendía o se regalaba. Sin embargo, esa cifra fue disminuyendo hasta llegar a poco más de 1.000 kilogramos anuales. Tras la puesta en marcha del proyecto de valorización del café de Agaete, los productores, unos 60 en la actualidad, esperan alcanzar los 4.000 Kg. en 5 años. Actualmente se han plantado 8.000 cafetos y otros 5.000 crecen ya en los viveros.



A principios de este año, Agroagaete, que es la Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del Municipio de Agaete, ha presentado una memoria explicativa para el equipamiento del futuro Centro de Transformación del Café de Agaete. El propósito de esta asociación es que la Obra Social de la Caja Insular de Ahorros pueda colaborar con la puesta en servicio en el próximo año de este proyecto, con el fin de favorecer las expectativas del futuro de este cultivo y apoyar así a este sector local y al carácter multifuncional del medio rural canario.



Agroagaete estima que la inversión necesaria para la puesta en marcha del Centro de Transformación asciende a un total de 108.000 euros, por lo que la asociación considera necesario que las instituciones sigan implicándose en el proyecto, en un momento en el que el Programa de Valorización del Café está a punto de culminar. Además de Agroagaete, en esta iniciativa colaboran la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, el Ayuntamiento de Agaete, la Obra Social de la Caja de Canarias y el Cabildo de Gran Canaria, a través de su Agencia de Extensión Agraria de la Comarca Norte. Esta última institución, tiene previsto una inversión de 50.000 euros para la compra de maquinaria específica y ha acordado, también, la asistencia técnica de dos Ingenieros Agrícolas del Cabildo Insular en el proyecto.

www.cafedeagaete.com

Otra de las iniciativas presentadas recientemente, ha sido el anuncio de la construcción de la Casa del Café de Agaete, que estará ubicada en un solar anexo al Maizep y la inauguración de una página web (www.cafedeagaete.com) específica sobre el cultivo del café en esta zona de Canarias. Este lugar pretende ser una sólida plataforma de promoción, desde donde dar a conocer el contenido de cada una de las acciones y actividades desarrolladas, aglutinando toda aquella información de interés, así como diversos aspectos de la propia asociación, como entidad social y promotora de la recuperación del citado cultivo, junto al resto de entidades participantes y cofinanciadoras.

En la estructura de la misma, destacan en primer lugar los apartados dedicados a las señas de identidad, objetivos de trabajo, historia, servicios y actividades de la propia Asociación. Un segundo apartado, facilita información exclusiva del Programa de Valorización del Café de Agaete, con puntos relativos a las acciones de trabajo desarrolladas, zonas de cultivo y mapa cartográfico, servicios y guía de trabajo del caficultor, elementos de valor añadido, etc.

Por otro lado, cobran especial importancia las acciones de trabajo paralelas ejecutadas, destacando la información precisa de la primera experiencia piloto de comercialización, puesta en servicio de dos asistencias técnicas agropecuarias, el menú especial café de



Agaete, el futuro Centro de Interpretación, Transformación y Degustación del Café, datos del stand y exposición itinerante, y un largo etcétera, todas ellas interaccionadas con la totalidad de las directrices recogidas en el programa marco.

Otro de los apartados, está compuesto por varios reportajes fotográficos de todo el trabajo desarrollado, destacando las nuevas plantaciones, el desarrollo de acciones formativas a través de las Jornadas de Valorización, visitas técnicas de familiarización, participación en el Área Café de Hostelco e Infecar. El resto de secciones están dedicados a enlaces directos con entidades, empresas y servicios relacionados con el mundo del café, comunicación y contactos con todos aquellos usuarios, técnicos y resto de ciudadanos, para que puedan exponer propuestas, opinar, solicitar información, sugerir, etc.

Manual de Procedimiento y Código de Buenas Prácticas Agrícolas

Este año también empezará a aplicarse el Manual de Procedimiento y Código de Buenas Prácticas Agrícolas, que se ha basado en un estudio profundo de la situación de las actuales producciones de café del Municipio, obteniendo datos para la elaboración de un censo y mapa cartográfico de la totalidad de las explotaciones.

El objetivo del citado documento, ha estado centrado en establecer directrices generales, que aseguren la homogeneidad en el cultivo, producción y transformación, elaborando un Protocolo o Manual de Procedimiento de Buenas Prácticas Agrícolas, que permita la trazabilidad de los procesos de producción, estando conformado por las siguientes partes: Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. - Registros de Buenas Prácticas Agrícolas. - Auditoría de Cultivos. - La Guía del Agricultor. - Censo de Explotaciones.





Fincas cafetaleras

Entre las fincas cafetaleras más emblemáticas de Agaete, se encuentra, por ejemplo, la conocida como El Vínculo, partida hoy entre los diversos hijos herederos de un emigrante retornado, que hizo su fortuna con la caña de azúcar en Cuba. Su primer propietario, José Gil, plantó casi toda la propiedad de plataneras, pero también amplió la presencia de cafetos, siguiendo la práctica que los agricultores del Valle venían utilizando desde el siglo anterior: "Donde plantaba las plataneras, plantaba en las orillas de cafeteros (cafetos) porque asoca, ataja el viento y da algo".

Otra finca en la que el café tiene una presencia importante es la de La Laja, en el barrio de San Pedro. Es una de las grandes productoras de naranjas del Valle y también tiene cafetos en las orillas. José Lugo, hermano del propietario, recuerda como "años atrás, en todas las labranzas había café, unos tenían poco, otros tenían mucho, pero el vecino le daba semilla al otro para que fuera plantando y así fue aumentando". Y el clima de este valle, un oasis con microclima tropical, ayudaba mucho. "El cafetero quiere invierno y le digo que había buenos inviernos, también calor pero no mucho, más bien sobre la sombra", por eso aquí "se fue esparramando", explica.

En la finca de la Vuelta Roja se encuentra una de las mayores plantaciones de cafetos que hay en estos momentos en el Valle. "Hay cerca de un millar", dice Gregorio Sosa Dieppa, uno de los trabajadores que se encarga de su cuidado. Se trata de una finca "al poniente, que es lo mejorcito para la agricultura", asegura, en la que hay diversas clases de frutales y los citados cafetos, que Sosa poda, riega y abona lo necesario para tenerlos sanos y en producción. "Se podan bajito, un poco abiertos por dentro, con tres gajos a cinco centímetros del suelo, cuando están viejos y a los dos años se queda como otro cafeto nuevo. Se dejan esos gajos hasta la altura de una persona para que crezcan a los lados". De este modo se puede recoger su fruto con comodidad.

En todos los casos, las fincas cultivan café de la variedad Typica, una de las más antiguas y de gran calidad, de ahí su precio, de hasta 15 euros por kilo. La creación de la cooperativa estima "dar un valor añadido al producto y venderlo en paquetes de 250 gramos a 12 euros cada uno", sin renunciar por ello al carácter "exclusivo en Canarias y Europa", que representa este café que se comercializará de acuerdo a la calidad que demanda el mercado, y no en cantidad.

