El Fórum del Café en Venezuela

De todos es conocido el papel referente de nuestra entidad en España en cuanto a difusión de la cultura cafetera se refiere. Nuestro trabajo a lo largo ya de más de diez años nos avala y si desde hace ya tiempo organismos y entidades que comparten nuestro mismo objetivo en Francia, Bélgica, Dinamarca han mostrado abiertamente su interés por la organización y misión del Fórum Cultural del Café, en esta ocasión la petición de colaboración nos ha llegado desde el otro lado del Atlántico, concretamente de Venezuela, donde un grupo de profesionales y amantes del café se plantea fundar una entidad de similares características a la nuestra.

Es por ello, que el pasado mes de septiembre, nuestra directora, Yolanda Bolaños, acompañada por Imma Borrego, juez líder de los Campeonatos Fórum Café y responsable de calidad de cafés Únic viajaron a Biscucuy, en el estado venezolano de Portuguesa para participar en el I Foro Internacional sobre Café en Chabasquén, y explicar a los participantes la trayectoria y trabajo de nuestra entidad.

Fueron cuatro días intensos, del 19 al 22 de septiembre, en el que se sucedieron los contactos, las visitas a fincas cafetaleras, las catas y también las entrevistas y conferencias ante un público muy sensibilizado, deseoso de conocer más sobre el Fórum Cultural del Café y como una entidad como la nuestra colabora en el fomento de la cultura del café.

El café en Venezuela

Venezuela llegó a ser uno de los primeros cinco productores y exportadores de cafés a nivel mundial, antes de la era petrolera. A nivel interno, los venezolanos siempre han sido amantes del café y han consumido este producto en mayor o menor medida. En la última década, sin embargo, el consumo se ha estancado y actualmente, la demanda interna per-cápita es menor a 2 kg, un ratio bajo si se confronta con el de países vecinos como Brasil (4,5 kg) y Colombia (más de 2 kg), donde se han venido desarrollando campañas de promoción, educación del consumidor, profesionalización y proyección de los preparadores de la bebida (Baristas), además de incentivar económicamente (sobreprecios por calidad) a los productores de cafés.

El Foro

Es en este contexto y con el objetivo de emular estas políticas, mejorar también la calidad del café, agregar valor, incrementar el consumo a nivel nacional, y empezar a organizar la logística de la futura reactivación de las exportaciones de cafés, que en los estados venezolanos de Portuguesa y Trujillo, se viene promoviendo una alianza para desarrollar la cadena de valor de los cafés aromáticos.

Y fue para avanzar en estos objetivos que se organizó el "Primer Foro Internacional sobre Café: Estrategias de Mercadeo" al que fue invitado el Fórum Cultural del Café para que explicara la estrategia institucional de la industria torrefactora española para crear demanda de café en nuestro país.

Durante su intervención, Yolanda Bolaños dio cuenta de la trayectoria de nuestra entidad, de los objetivos alcanzados y de los muchos proyectos en marcha para fomentar la cultura del café en España. En una sesión previa, Bolaños dirigió además un taller teórico sobre el uso y beneficio de medios de comunicación, como nuestra revista, nuestra página Web para la promoción del café entre los consumidores y también los profesionales de sectores como la hostelería y la restauración.

En el marco, también, del programa internacional de ponencias, Imma Borrego puso a los asistentes al corriente del movimiento barista en España y de como los campeonatos baristas han conseguido seducir a cientos de profesionales que se preparan y forman para servir cada día el mejor café. Como experta en calidad, Borrego, además, impartió un taller para evaluar la factibilidad del Sistema ISO 9001-2000 aplicado a las industrias artesanales de café.

Las intervenciones de nuestras representantes se enmarcaron en un programa muy bien trabajado y focalizado en el que no faltó, además de visitas a fincas, la intervención de figuras referentes del café en Nicaragua como Erwin Merisch, o de Brasil como Georgia De Souza y también de Venezuela que dieron cuenta de la situación actual del café en este país. Merisch, por ejemplo, logró la máxima atención del público con sus consejos sobre como identificar y mejorar todos los procesos necesarios para ensalzar la calidad de un café y que este pueda, por ejemplo, participar en eventos como la Taza de la Excelencia, de la que es organizador en Nicaragua. En este mismo sentido se manifestó Carolina Franco De Souza, bi-campeona de la Copa de Catadores en 2010/11, que destacó la importancia de los concursos de cata para promocionar los cafés de calidad. Por su parte, su hermana, Georgia, barista, maestra tostadora y entrenadora de baristas explicó su experiencia al frente de la popular cadena de cafeterías Lucca, en Brasil. El concepto de estos cafés, basado en el servicio de tazas de calidad, que ellos mismos tuestan y que en muchas ocasiones forman parte de lotes premiados en concursos nacionales e internacionales, ha triunfado en su país de origen. Como parte de su política de empresa, además, Lucca forma a todos sus baristas, que tienen como misión principal "ofrecer un momento de placer con café".

Para ayudar a desarrollar proyectos como este y otros, existen entidades como el CAF, el Banco de Desarrollo para América Latina, que presta múltiples servicios financieros a clientes de los sectores público y privado de sus países accionistas, mediante la movilización de recursos financieros desde los mercados internacionales hacia América Latina y el Caribe. Adolfo Castejón, director de Políticas Públicas y Competitividad en Venezuela, explicó el funcionamiento de este ente, sus objetivos y áreas de acción. Destacó también, la interesante, además de reveladora intervención, en algunos prácticos trucos, del guatemalteco Raúl Rodas, subcampeón mundial de baristas 2010, quien ofreció a todos los presentes las técnicas, el conocimiento y el concepto del saber hacer de un buen Barista.

Visitas a fincas

Una de las partes del programa de este I Foro Internacional sobre Café en Chabasquén que más agradecieron los participantes fue la posibilidad de compartir sobre el terreno opiniones, conocimientos y experiencias. Lo hicieron durante la visita a tres fincas de la zona de Campo Elías, Chabasquén y Biscucuy.

La primera parada en esta ruta fue la hacienda "La Zeta" de Oswaldo Zerpa, un caficultor con 40 años de experiencia en el sector. La finca, de 10 hectáreas, está situada a 1.275 metros de altura, a 5 km de Chabasquén y fue heredada por Zerpa, alcalde del municipio de

Unda, de su padre. En sus primeros años, la finca producía cafés de las variedades Typica o Criollo, aunque hace ya algunos años que Zerpa las sustituyó por las de Catuaí rojo y Caturra, que cultiva entre sol y sombra y procesa por vía natural, consiguiendo una media de 25 quintales de grano por hectárea.

Durante la visita, Oswaldo Zerpa se mostró muy comprometido con los objetivos del Foro, que el mismo clausuró con un magnifico discurso. Para Zerpa es imprescindible que se apruebe en Venezuela, una ley que proteja a los productores y establezca la obligatoriedad de fijar todos los años precios justos para este producto, además de otorgar seguridad social y pensiones a los caficultores mayores de 60 años. Aprovechó la visita, tanto de congresistas nacionales como internacionales, para denunciar, también, que el Gobierno venezolano tiene desatendido el sector cafetero, mientras gasta recursos en importaciones. Dijo, además, que el Ejecutivo es el responsable de que exista contrabando de café, porque otorga las guías de movilización, y tildó del todo incongruente que después de 200 años exportando café, ahora lo importen.

Los congresistas, entre ellos la directora del Fórum del Café, Yolanda Bolaños y la Juez Líder de los Campeonatos Fórum Café, Imma Borrego, visitaron también la Finca Escuela Técnica Agrícola Crisanto Lacruz en Guayabital. Esta instalación fue creada en 1997 y tiene como uno de sus objetivos principales desarrollar actividades y proyectos de producción y prestación de servicios que garanticen una enseñanza práctica y realista para que el alumno aprenda sobre el terreno, actividades del sector productivo que ayuden a dinamizar a la comunidad.

Actualmente enfoca su actuación en 16 proyectos productivos-pedagógicos, entre ellos, la producción de café en una finca de 6 hectáreas y la producción de champiñones en una edificación de 32 m^2. Cuentan con una torrefactora con la que se produce el café tostado y molido para las cafeterías y mercado local y está en fase de ejecución la instalación de una nueva línea de tostado, propiedad de la cooperativa Grano de Oro de Biscucuy. Asimismo, durante la visita se dio a conocer también el proyecto para la adecuación de un Laboratorio de análisis sensorial y cata, donde los hijos de los caficultores tendrán la oportunidad de practicar los conocimientos teóricos y adquirir destrezas sensoriales y analíticas para mejorar la producción de sus unidades de producción familiar.

Esta finca escuela trabaja con variedades de café Caturra, Catuaí, Criollo y Burbón. El cultivo se realiza bajo sombra y el beneficiado por la vía húmeda. A pesar del cuidado y dedicación que se presta a las plantas, José, el encargado de la hacienda, explica que la producción es baja, tan sólo de 15 a 20 quintales por hectárea, porque no llegan a tiempo ni los fertilizantes necesarios ni las ayudas gubernamentales, que estaban inicialmente previstas para cubrir las necesidades básicas del manejo de este producto.

Lejos de esta escasa producción se sitúan los ratios de la finca de Manuel Morillo, que a pesar de contar tan solo con una hectárea más que la Escuela Técnica Agrícola Crisanto Lacruz, supera cada año los 130 quintales de café cosechado.

Esta hacienda está situada a 900 metros de altura, en la parroquia de San José de Saguáz, en medio de una zona montañosa de clima húmedo tropical. Su propietario y fundador es Manuel Morillo quien se inició en el cultivo del café hace 30 años. La primera variedad de café que trabajó fue la Typica que poco a poco ha ido sustituyendo por otras más especiales como la Festival, el Catuaí Amarillo o la Caturra.

Durante la visita, Morillo, miembro del Consejo Nacional de Caficultores, no dudó en mostrar su preocupación por la situación actual de la caficultora venezolana, "es alarmante la caída vertiginosa de la producción nacional, el abandono del campo y el desastre ecológico de la caficultora" y explicó que en este momento esta situación de retroceso se evidencia más que en años anteriores cuando se importaron aproximadamente 650 mil quintales de café, y es que según este caficultor, "a inicios de este años, cuando no ha culminado todavía la recepción de la actual cosecha, Venezuela sigue comprando café fuera de sus fronteras". Esta práctica, aseguró Morillo, se torna aún más peligrosa si cabe, por la contrariedad que supone para los hijos de los caficultores, que desesperanzados marchan a las ciudades, "quien hoy en día ejercen el oficio en Venezuela, son mayores de 50 años, los jóvenes se están marchando y si las políticas de apoyo al café y al caficultor no cambian, es muy probable que pueda desaparecer la producción en Venezuela".

Completaron estas visitas y las sesiones y talleres del programa del I Foro Internacional sobre Café en Chabasquén, numerosas entrevistas entre nuestra directora y diversos agentes del sector cafetalero venezolano y de otros países invitados al evento, de las que damos cuenta, de forma resumida, en páginas posteriores de esta revista. Destacamos el interés demostrado hacia nuestra entidad y también el trabajo y esfuerzo de la mayoría por conseguir elevar la calidad del café que se produce en sus países.

Finalizado este I Foro y con las conclusiones sobre la mesa, caficultores y promotores del Café, su cultura y consumo, en los estados venezolanos de Portuguesa y Trujilo trabajan ya en la implementación de medidas que permitan posicionar este café en el ámbito internacional, a la vez que de convertirlo en una alternativa rentable de vida para los caficultores y un producto de consumo y disfrute para los venezolanos.

Biscucuy, la capital del café de Portuguesa

La localidad de Biscucuy, capital del Municipio Sucre, fue durante los días del I Foro Internacional sobre Café en Chabasquén, la base de operaciones de nuestras delegadas, Yolanda Bolaños e Imma Borrego en Venezuela.

La vida económica de este municipio gira alrededor de la producción de café y desde hace un tiempo, también del turismo. De hecho, Biscucuy es el primer productor venezolano de café con una extensión aproximada de 16.000 hectáreas dedicadas a este cultivo y una producción media de 110.000 quintales de café al año.

De paseo por Biscucuy, se puede disfrutar de bonitas construcciones de la época colonial como la Casa de la Cultura y no menos bellos paisajes de montaña, ya que el pueblo está al pie de la Sierra de Portuguesa en la cordillera andina. Y es precisamente por esta ubicación, la composición del terreno y las condiciones climáticas de la zona, las que hacen propicio aquí, el cultivo de uno de los mejores café de Venezuela.

Yolanda Bolaños se reúne con representantes de la cadena del café de Venezuela

La apuesta del café venezolano

El café de Biscucuy es un café muy aromático, delicado y agradable en boca, cultivado bajo sombra, entre los 900 y 1.200 metros de altura. En la mayoría de los casos no se utilizan fertilizantes tóxicos y en todos se recoge el fruto 100% maduro que es lavado como mínimo durante 4 horas, para ser secado posteriormente al sol y almacenados en pergamino por 2 meses en sacos de sisal con menos de un 12% de humedad.

Aprovechando la estancia en Venezuela y la participación de nuestra entidad en el I Foro Internacional sobre Café en Chabasquén, nuestra directora, Yolanda Bolaños compaginó una intensa agenda de visitas y ponencias con una no menos completa ronda de entrevistas con diversos agentes directamente relacionados con el café de Venezuela.

Adolfo Castejón

Ejecutivo de Políticas Públicas y Competitividad en el CAF, Banco de Desarrollo de la América Latina

"La industria cafetalera en Venezuela posee un alto potencial de crecimiento y para lograr esto, es necesario transferir las mejores prácticas internacionales en materia de producción y comercialización, para que las mismas puedan ser incorporadas por los principales actores del sector. Desde el CAF estamos promoviendo diversas iniciativas con este fin, una de las más recientes este Foro, dirigido a mejorar las expectativas de los cafés de alta calidad venezolanos.

El CAF, como intermediario financiero, capta recursos de países industrializados para Latinoamérica, promoviendo inversiones y oportunidades de negocios hacia la región. España es miembro de nuestra entidad desde 2002, habiendo alcanzado desde entonces un nivel de relación bastante fluido y ejemplo de ello es nuestra oficina en Madrid, inaugurada en el año 2007, la cual sirve como base de operaciones para fortalecer los vínculos con España y la UE, en general.

Conocida la idiosincrasia del Fórum Cultural de Café, creo del todo viable la creación de una institución similar en Venezuela. Nuestros consumidores son ávidos de conocer información sobre los productos que normalmente consumen y necesitamos también, transferir conocimientos y experiencias sobre el tema del café, para ir generando conciencia entre los productores, tostadores y consumidores".

Identifican en la formación de caficultores y la mejora de la calidad las claves para hacer más competitivo al Café de Venezuela

José Gregorio Pérez

Caficultor

"He podido comprobar que produciendo café de alta calidad, podremos mejorar los ingresos. Pero también, creo que es necesario diversificar nuestros cultivos asociados al café, para obtener retribuciones suplementarias. He intentado con Tomate de árbol, champiñones y aguacates, pero, me ha hecho falta asesoría técnica y financiación.

Con el objetivo de dinamizar mi actividad, me planteo participar en la cadena de valor del café, a través de la torrefacción y comercialización del producto directamente a los consumidores. Y es que mi intención es seguir trabajando con el café, una profesión que en mi familia tiene ya 52 años de historia".

Jaime Salvador Bautista Rangel

Consultor en Planificación y Mercadeo Turístico

"El turismo y el café son dos excelentes opciones para promover alternativas sostenibles para las comunidades rurales de Venezuela, que aseguren su calidad de vida y la preservación del patrimonio natural. Y es que, el turismo es una buena herramienta para vender café y, viceversa: el café vende turismo, porque ambos, turismo y café, asumen la emotividad, la historia afectiva y los valores culturales del productor como parte del valor agregado que seduce y convence al consumidor. Gracias a este Foro, hemos hallado una nueva alternativa para diversificar la producción cafetalera de las comunidades insertas en el Turismo Rural Comunitario y satisfacer mercados específicos, nichos con paladar exigente y mayor poder adquisitivo, que podrían interesarse en conocer las rutas, productos y servicios de estos productores de café mediante modalidades turísticas asequibles y de bajo impacto.
En este sentido, entidades como el Fórum del Café resultan esenciales para promover este tipo de iniciativas y considero una inmejorable idea, práctica y viable que en Venezuela se cree una organización similar. Los expertos en Turismo nos aprovecharíamos sanamente de ello... De hecho, hemos asumido apoyar la mejora del café de nuestros compatriotas para que puedan acceder a los mercados nacionales donde se incubaría una legítima cultura del buen café".

Agentes cafetaleros de Venezuela proyectan abrir un Fórum Cultural del Café en su país

Rubén Alí Gozaine

Asesor de Desarrollo Económico Local

"El secreto de la excelencia del café de Venezuela radica en la formación y capacitación de los caficultores. Es necesario que aprendan buenas prácticas agrícolas y se interesen en participar en la cadena de valor. Es imprescindible, además, que tanto autoridades locales como dirigentes cafetaleros tomen conciencia de las nuevas tendencias de comercialización de cafés especiales.

Conocí la misión del Fórum Cultural del Café en Hostelco 2006 y creo que seria conveniente para el café de nuestro país promover aquí una entidad de similares características. Además considero importante poder establecer relaciones estables con su institución, pues estoy seguro que podría ayudarnos a desarrollar estrategias de promoción a nivel nacional y en el corto plazo, a dar a conocer nuestros cafés en el mercado europeo, de cara a futuras exportaciones".

Carlos José Márquez Colmenares

Caficultor

"La única vía posible para asegurar la sostenibilidad de la caficultura es ofrecer al mercado un producto de calidad que garantice la satisfacción del cliente. A lo largo de mis años de profesión, más de 20, he ido incorporando mejoras a mi finca para conseguir estos objetivos. Hace ya tiempo, por ejemplo, cambié las variedades Típica y Burbon por Caturra y Catuai. He hecho, también, siembras en curvas de nivel, consiguiendo un incremento significativo de los rendimientos por hectárea. Mis retos más inmediatos son seguir mejorando la calidad hasta el punto que nos permita abastecer a cafeterías y exportar nuestro producto".