



Bilbao adopta al café etíope del Valle de Harena

Bilbao es una ciudad que huele a café. Los bilbaínos, además de ser buenos degustadores de café -este es uno de los lugares donde mejor café se consume en España-, son buenos baristas y tienen la suerte de poder disfrutar de algunos de los cafés históricos con más solera de la Península, como el Iruña (1903), el Boulevard (1871), La Granja (1926) y el Café García, que fue el escenario de la fundación del Athletic Club en 1901. La ciudad, además de acoger este año el XXV Congreso Español del Café, se haya totalmente implicada en la "adopción" de una cooperativa de 132 productores de Café del Valle de Harena de Etiopía.

Este proyecto forma parte de la iniciativa 4Cities4Dev de Slow Food, a través del cual, cuatro ciudades europeas, Bilbao, Turín, Riga y Tours han "adoptado" siete comunidades productoras ("comunidad del alimento",

según definición Slow Food) situadas en Senegal, Mauritania, Madagascar, Kenia, Malí, Costa de Marfil y Etiopía.

Bilbao, ciudad Slow

Adoptar una comunidad del alimento tiene un triple objetivo. Por un lado, proteger a esa comunidad, por otro, proteger a su producto y, por último, mostrar de cerca a las ciudades europeas la realidad de esos productores, a través del apoyo del trabajo de Slow Food y la puesta en marcha de relaciones de tipo institucional entre las ciudades que participan en el proyecto, las comunidades del alimento y las autoridades locales.

La idea de que a través del trabajo de protección de un producto, una variedad vegetal o una raza animal se pueda proteger también a la comunidad implicada, adquiere un

significado especialmente importante en África, el continente que se ha convertido en el símbolo del hambre en el mundo. Y es en este contexto que la comunidad del Baluarte del café silvestre de la selva de Harena, en Etiopía, está apoyada por Bilbao, ciudad, implicada, también, en el apoyo al Baluarte del Yogur con ceniza de la tribu Pokot de Kenia.

La colaboración entre el Ayuntamiento de Bilbao y Slow Food se remonta al año 2009 y desde entonces trabajan por una mayor concienciación y educación alimentaria a favor de la biodiversidad, difundiendo esta corriente a toda la ciudadanía: niños, jóvenes y adultos.

Tras el compromiso del consistorio bilbaíno con el proyecto 4Cities4Dev de Slow Food y co-financiado por la Unión Europea, una delegación de la ciudad visitó el Baluarte



Cafés de calidad

El café arábica del Valle de Harena crece silvestre y cuenta con un extraordinario potencial cualitativo, todavía poco conocido



del Café de Harena en noviembre de 2011 y algunos miembros de la comunidad africana acudieron a Algusto, en Bilbao, en diciembre de 2011.

Baluartes del Café silvestre de Harena

El Baluarte del café silvestre de la selva de Harena se puso en marcha en 2006 en el marco de un proyecto de la Cooperación italiana. Entre los objetivos: la valorización de un producto único y de excelente calidad (el café silvestre de la selva se seca de forma natural), el acortamiento de la cadena productiva y de comercialización y la protección de la selva ecuatorial de montaña.

Apoyando el trabajo de los pequeños recolectores y productores de café se amplía el número de habitantes interesados en proteger la selva de las tallas ilegales y se crea una red de vigilantes en el territorio. El futuro del ecosistema de las selvas pluviales de montaña está relacionado con la posibilidad de alcanzar un equilibrio entre utilización y conservación de sus recursos.

En el año 2007, 64 productores participaron en un curso de formación acerca de las fases de recolección y secado y dos años después, los recolectores del Baluarte, distribuidos en distintas aldeas, crearon tres asociaciones.

Los próximos objetivos son la definición de un pliego de condiciones, que garantice la adecuación de las técnicas de recolección y la calidad del producto acabado y la mejora de las competencias de los productores, gracias a sesiones de formación. Además se mejorarán las instalaciones en los lugares de recolección.

El café de Harena

La selva de Harena es una de las más grandes de Etiopía y se halla entre las montañas del parque nacional de Bale, 350 kilómetros al sur de la capital, Addis Abeba. Aquí, a unos 1.800 metros de altitud, a la sombra de árboles de tronco alto, crece de forma espontánea un café arábica con un extraordinario potencial cualitativo, todavía poco conocido y valorizado. Los campesinos de esta zona viven gracias a la venta del café, que representa su principal fuente de ingresos. La recolección manual a menudo es obstaculizada por la presencia de babuinos, ávidos de cerezas de café.

A diferencia de otros orígenes, aquí no realizan la eliminación de la pulpa, ni el lavado de los granos que, una vez recolectado, lo

único que hacen los caficultores, es poner a secar las cerezas al sol en redes colgadas (hamacas).

Caffè Speciali Certificati

Además de la ciudad de Bilbao, entidades como el Caffè Speciali Certificati (CSC) apoyan el Baluarte del Café silvestre de Harena. Esta organización, la CSC, es de origen italiano y vocación universal, y tienen como principal objetivo promover los cafés de calidad. Para ello, realizan controles exhaustivos del café, desde la plantación a la taza y sólo se otorga el certificado CSC a aquellos torrefactores cuyos cafés cumplen con un riguroso listado de requerimientos, controlados de forma sistemática y continuada en el tiempo. Actualmente, la asociación que está abierta tanto a torrefactores como a trades



Apoyando el trabajo de los pequeños recolectores y productores de café se amplía el número de habitantes interesados en proteger la selva

de café verde, cuenta con diez miembros, de los cuales, ocho son empresas italianas, una suiza y una española, Cafés Saula.

Estas compañías, para poder utilizar el sello CSC, deben seguir todos los procedimientos impuestos por esta entidad y certificar un mínimo de 500 sacos anuales. Así, cada vez que una empresa certificada compra un lote y este llega a puerto, los expertos de CSC toman muestras del café desembarcado. Estas se envían a catadores cualificados que realizan un examen físico y una cata del café, en infusión y en espresso, legitimando que las muestras son del mismo grano previamente ya certificado en origen.

Además, anualmente, las compañías certificadas deben someterse a la inspección de un evaluador que comprueba, a pie de máquina, que el torrefactor en cuestión produce en conformidad con los estándares requeridos.

Estos controles, lejos de concentrarse en destino, se realizan también en origen. Para ello, personal cualificado de CSC visita pe-



riódicamente a los productores certificados y realizan cuatro exámenes -2 en infusión y 2 en espresso- de cada uno de los lotes de café destinados a una empresa de la asociación. El objetivo de este estricto sistema de control es asegurar que la calidad del producto se mantenga, realmente, de inicio a fin del proceso.

Además, y de acuerdo con los principios de Slow Food, CSC trabaja para valorizar los productos tradicionales, promoviendo proyectos de desarrollo y promoción social, tales como ayudas a las poblaciones de los países productores de café. CSC, también promueve el respeto de sus obligaciones de carácter ético-social entre los productores certificados y reconoce la validez de los

esquemas de certificación internacionales: Utz Kapeh, Rainforest Alliance, Fair Trade o SA8000.

Actualmente esta entidad, además de estar inmersa en el asesoramiento técnico a los Baluartes de Café de Slow Food, ha puesto en marcha un laboratorio de control de calidad del café en la Cooperativa Alto Palomar en la región peruana de Chanchamayo. Con la inauguración de esta instalación, así como, con la implantación de nuevas tecnologías, Alto Palomar pretende llegar en los próximos años a una tasa de crecimiento que le permitirá incrementar sus ingresos por la comercialización de café en un 27% anual.

Cafés Saula, Susanna Cuadras

