



## Etiopía

### La cuna del café



La historia del café en Etiopía es la historia de este producto. Prácticamente existe consenso científico referente a su origen botánico, que los investigadores sitúan en el noreste de África, en Etiopía (antes Abisinia), donde se han encontrado las plantas de café silvestre más antiguas. De allí, además, son originarias la mayoría de variedades genéticas del café arábica, el único tipo de grano que se cultiva en este país.

#### Kaffa y Buno

Etiopía tiene más de 70 grupos étnicos que hablan más 200 lenguas. Como resultado, el café recibe en este país innumerables nombres, Bunna (en Amharic), Bun (en Tigrigna), Buna (en Oromifa), Bono (en Keficho) o Kawua (en Guraragigna). Algunos expertos consideran que estas y otras denominaciones

del café se derivan directamente del nombre de los dos distritos cafeteros etíopes por excelencia, Kaffa y Buno, donde tradicionalmente se ha fijado la cuna del café.

De hecho, la famosa leyenda sobre el pastor Kaldi que acudió a los monjes a explicarles que sus cabras se agitaban cuando comían bayas rojas de unos arbustos, se sitúa sobre el año 850 dC., aquí, en el norte de Etiopía, en las orillas del lago Tana, del que se nutre el Nilo Azul.

Pero si esta es la leyenda, también resulta creíble, que los hombres primitivos, imitadores de las costumbres de aves y otros animales, probaran el café, tras comprobar el atractivo que este producto era para ellos. Esta sería, además, la justificación de que desde muy tempranas épocas de la

# Etiopia

## INFORMACIÓN GENERAL



<b>Nombre oficial:</b>	República Democrática Federal de Etiopía
<b>Capital:</b>	Addis-Abeba
<b>Superficie total:</b>	1.097.961.000 km <sup>2</sup>
<b>Países Fronterizos:</b>	Limita al norte con Eritrea, al este con Yibuti y Somalia, al oeste con Sudán y al sur con Somalia y Kenia.
<b>Moneda:</b>	Berr (100 centavos de US \$)

### Población

<b>Población:</b>	68.961.00 habitantes
<b>Composición étnica:</b>	90 étnias. Las principales los Abisinios, Hamita, Nilóticos y Bantúes
<b>Tasa de crecimiento:</b>	2,5 % (esperanza de vida 45,5 años)
<b>Densidad de Población:</b>	62,4 personas/Km <sup>2</sup>
<b>Idioma:</b>	Hay cuatro grandes familias lingüísticas: semitas (amharas), kuchitas (Oromos, somalíes, afars), omóticos y nilo-saharianos. El amhárico es el idioma oficial.
<b>Tasa de analfabetismo:</b>	50,7 % hombres y 66,3 % mujeres
<b>Religión:</b>	La iglesia católica ortodoxa etíope es mayoritaria entre los amharas y tigres. La mayoría de los somalíes, afars y aderis son musulmanes. También se practican religiones tradicionales africanas

### Economía

<b>PIB a precios actuales:</b>	53.326 millones de US\$
<b>Crecimiento real promedio del PIB:</b>	5%
<b>Recursos naturales:</b>	La agricultura tradicional, incluyendo la ganadería, es la forma más característica de la actividad económica etíope. Plantaciones comerciales, muchas de las cuales están dirigidas por el gobierno, proporcionan café, azúcar, frutas y verduras a las industrias de envasado de alimentos del país y para la exportación.

### Geografía y climatología

<b>Terreno:</b>	El territorio etíope es fundamentalmente montañoso con el Macizo Etíope ocupando la mayor parte del país. A las montañas se unen gargantas y depresiones que se prolongan en la fosa central del Valle de Rift. En el norte las montañas de granito y gres dejan paso al basalto. El centro del país está formado por una meseta en la que se asienta la mayoría de la población que al ir descendiendo al este crea la Llanura de Danakil y al sur la Meseta de Ogaden. La costa es muy accidentada
<b>Punto más alto:</b>	Monte Ras-Dashan con 4.670 metros
<b>Clima:</b>	El clima de Etiopía es muy variado dependiendo principalmente de la altura, aunque por su latitud debería ser tropical las temperaturas descienden a medida que varía la altitud. En el norte es desértico, en las mesetas de mayor altura tipo alpino y en los valles templado. La estación húmeda va de marzo a septiembre y las lluvias deberían llegar de junio a octubre siendo de mayor intensidad de agosto a septiembre aunque las sequías son extremas en el país.



historia, el hombre masticara café y que los antiguos pobladores del noroeste de Etiopía se aficionaran rápido a este producto que los hacía sentir "alegres y despiertos". Tanto es así, que el café se convirtió en un fruto con especial significación. Buena muestra de ello es la tradición, todavía hoy vigente, de moler y mezclar el café con grasa animal y formar bolas comestibles para ser consumidas en fiestas religiosas y como muestra de tributo a los dioses.

## De Abisinia al mundo

A principios del siglo XII, la zona fértil del macizo montañoso de Abisinia quedó bajo el control total de los musulmanes del Imperio Salyucida. Los pobladores locales, los Oromo se dedicaban a la crianza de cabras y camellos, y también al cultivo de café para abastecimiento propio. Los árabes pronto descubrieron las virtudes y las posibilidades económicas del café y se inició, así, el proceso de comercialización hacia la Meca y Medina en la cercana Arabia. El cultivo del cafeto fue llevado, durante este período, del macizo montañoso de Abisinia al sistema montañoso del sur del Yemen, en las cercanías de Al – Mucka, en aquel momento el principal puerto comercial



de los musulmanes en el sureste del Mar Rojo. Sin embargo, su verdadera expansión no se produciría hasta los siglos XV y XVI. Hasta entonces los árabes habían guardado muy bien este hallazgo, tanto que ni siquiera se dejaba salir a nadie del país sin antes haber hervido las cerezas y así destruir sus propiedades germinales. Sin embargo, fue imposible vigilar todos los peregrinos que iban y venían a la Meca, de lo que se deduce, por ejemplo, la introducción del cultivo del café en La India en el año 1695, por Baba Budan, peregrino musulmán.

## Producción

Durante el 2003, Etiopía produjo 259.980.000 Kg. de café, lo que le valió el tercer puesto en el ranking de países que únicamente trabajan café arábica y, por primera vez, el liderazgo de países productores africanos, por delante de orígenes tradicionalmente más fructíferos como Uganda y Costa de Ivory. Estos resultados relativamente buenos se deben parcialmente al plan estatal de fomentar la producción a través de exenciones fiscales. En relación a la temporada anterior, la producción etíope se incrementó en cerca de un 14%. Ese porcentaje crece hasta el 36% si comparamos los resultados con los del año 2000, en el que el sector en particular, y la economía del país en general, sufrieron un grave traspié, a causa de la sequía y la situación internacional del mercado. En aquellos momentos, este producto representaba cerca del 55% de las exportaciones etíopes y, en plena crisis cafetera, los ingresos de divisas por este concepto descendieron de 257 millones a 149 millones de dólares en un solo año.

Según el Gobierno de este país, el colapso en los precios del café ha costado a Etiopía alrededor de 980 millones de euros en pérdidas en los últimos cinco años, lo cual no ha hecho más que empeorar la situación de este país, el tercero más pobre del mundo, y abocar a muchos caficultores a sustituir

## Producción

1998	2.745.000 sacos de 60 Kg.
1999	3.505.000 sacos de 60 Kg.
2000	2.768.000 sacos de 60 Kg.
2001	3.756.000 sacos de 60 Kg.
2002	3.693.000 sacos de 60 Kg.
2003	4.333.000 sacos de 60 Kg.

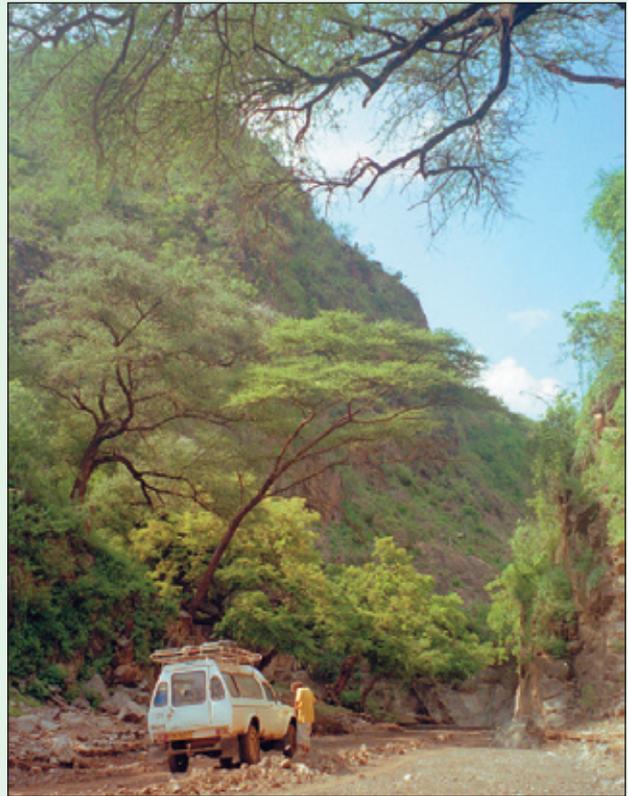
Fuente: ICO

el café por el kat, una planta de efectos estimulantes cuya venta no está permitida en España. En el mismo periodo de cinco años, referenciado por el gobierno, las exportaciones oficiales de kat se han duplicado, representando ya el 13% por ciento del total de las ventas etíopes al exterior.

## Exportación

El café ha sido históricamente el rubro más importante de exportación para Etiopía, desde donde ya en el año 1500 partían mercaderes con este producto. La comercialización convencional, tal y como hoy la entendemos, no se inició hasta 1810, cuando se empezaron a vender sacos de café Gerri y Harar. En 1838 se exportaron 100 quintales del tipo Limu-Seka, Gima vía Massawa. Actualmente Etiopía exporta entre el 40 y 50 % de su producción.

Los principales destinos oficiales del café etiope son los mercados asiáticos y Estados Unidos, aunque una cantidad considerable de este producto es vendido ilegalmente a los países vecinos. Las exportaciones a EUA, en el rango de febrero de 2003 a enero 2004 presentaron un incremento del 38% con respecto a las cifras del año anterior.



En general, los países Africanos han incrementado sus exportaciones a los Estados Unidos en un 46,5% hasta las 35.807 toneladas, una cantidad notablemente superior a las 24.439 toneladas registradas en el 2002. Esta situación se debe esencialmente a un descenso de la oferta brasileña, que cayó un 4% en ese mismo periodo.

## Formas de producción

La producción de café en Etiopía ocupa un total de 400.000 hectáreas, repartidas en cuatro tipos diferentes de plantaciones.

**Bosques de Café:** Se localizan mayoritariamente en el sur y sudoeste del país, en las zonas de Bale, West Wolega, Bench-Maji, Keficho-Shekicho, Metu y Gima, donde se apunta el origen del café arábica. Los cafetos crecen salvajes bajo la sombra de los árboles del bosque. Este tipo de producción representa el 10% del total del café recolectado en el país. Los granos suelen ser de alta calidad y excelente aroma.

**Semi-bosques de Café:** Este sistema también se localiza en el sur y sudoeste de Etiopía. Los caficultores limpian y adecuan parte del terreno donde plantan los cafetos a la sombra de los árboles y una vez al año queman la maleza para permitir que los arbustos crezcan en condiciones. Los semi-bosques de café aportan el 35% de los granos de la producción total del país.

**Jardines de Café:** Crecen en las inmediaciones de las viviendas de los agricultores del sur y del este del país, en Sidamo, Gedeo, Hararghe, parte de Gurage, Wolega y Omo. La densidad de las plantaciones en este tipo de jardines es baja, alrededor de 1000 a 1800 cafetos por hectárea que se nutren de fertilizantes orgánicos. La superficie de este tipo de plantación crece año tras año. Actualmente representa el 50% de la producción nacional y se está empezando a introducir en zonas de sudoeste de Etiopía, concretamente en Kaficho, Shekicho y Bench-Maji...

**Cafetales:** Se trata de plantaciones propiedad del estado (actualmente en



proceso de privatización) o de algunos pequeños empresarios cafeteros. En estos cafetales, los de propiedad privada, se suelen aplicar prácticas agronómicas para rentabilizar resultados, como la mejora de semillas o la regulación de sombra. La producción en estas áreas representa el 5% del total.

En Etiopía se recoge el café dos veces al año, una en julio y la otra en diciembre, dependiendo de la zona y altura en la que estén plantados los cafetos. La recolección es siempre manual y solo se recogen los frutos maduros.

## El café etíope

El café de Etiopía está considerado, tanto entre consumidores como profesionales del sector, como un grano de calidad. La diversidad de arábicas que aquí se producen, han convertido a este país en un punto importante de atención por parte de los mercados internacionales, sobretodo de aquellos dirigidos al segmento gourmet y orgánico. El café crece entre los 550 y 2.750 metros de altitud, concentrándose el grueso de la producción entre los 1.300 y 1.800 metros. El grano etíope tiene poco más de 1,5% de cafeína, goza de una acidez alta y buen cuerpo, mientras que su sabor, aromático y dulce, con ligeros matices especiados lo convierten en

un auténtico moca. Su gran potencial le permite ser degustado por sí solo, aunque también resulta ideal para mezclarse y ensalzar otros orígenes.

En general, la situación económica del país no permite que los caficultores compren fertilizantes químicos, por lo que el 95% de la producción puede ser considerada orgánica, aunque sin certificación oficial. A los etíopes les gusta este sabor, y rechazan granos producidos con ayuda de agentes artificiales. De hecho, y según algunas compañías del país, solo las plantaciones bajo el control del gobierno utilizan fertilizantes químicos y herbicidas para la producción cafetera.

## Cafés de Etiopía

**Sidamo:** Este café recibe el mismo nombre que la región donde se produce, al sudeste del país. Los granos son de tamaño medio y tienen un color verde-grisáceo. El café lavado de Sidamo es muy apreciado por su perfecto equilibrio en taza: buen cuerpo, acidez y auténtico sabor dulzón a moca. También se produce café de Sidamo por vía seca.

**Harar:** Se produce en las tierras altas del Este, entre los 2.000 y 2.750 m de altura y se exporta desde la ciudad de Dire Dawa. Los granos son alargados,

de tamaño medio y un color entre verde-grisáceo y amarillo oro. El Harar, que se somete a vía seca, tiene una acidez media, cuerpo completo y un profundo y distinguido sabor moca. Es uno de los cafés más finos del mundo.

**Yirga-Cheffe:** Crece entre .2000 y 2.200 metros de altitud. Presenta una ligera acidez, cuerpo, excelente sabor y aroma de moca. Se produce por vía húmeda y puede prepararse solo, sin necesidad de ser mezclado con ningún otro tipo de café.

**Wollega (Gimbi – Lekempti):** Se produce en el oeste de Etiopía y es reconocido por su sabor y gran tamaño. Los granos son de color grisáceo-amarillado, y en taza presenta buena acidez y ligero sabor afrutado. El Wollega es uno de los cafés más utilizados por los tostadores para crear blends. Se produce tanto por vía húmeda como seca.

**Limu:** Su fama se relaciona directamente por su dulzura, sabor especiado y cuerpo correcto. Es utilizado por muchos tostadores europeos y norteamericanos. El grano, de color verdoso, es de tamaño medio y forma redonda. El Limu lavado está considerado uno de los mejores cafés gourmets del mundo y se produce, básicamente, en el centro del país.



**Bebeka y Tepi:** La acidez de estos dos cafés es baja, poco cuerpo y sabor suave, pero resultan excelentes para ser mezclados con otros granos.

**Djimmahj:** Entre los cafés etíopes éste es, por su alta acidez y cuerpo, el más utilizado por la industria internacional –el 50% de las exportaciones etíopes son de este grano-. El área de producción se encuentra localizada en el sudoeste del país, donde se cultiva una gran variedad de excelentes cafés

de especialidad. Solo una pequeña cantidad de estos, sin embargo, son reconocidos con nombre propio, pues la mayoría se distribuyen simplemente como Djimmah.

## Tomar café en Etiopía

Etiopía consumió en el 2003 cerca del 50% del café que produjo, confirmando-se como el máximo consumidor entre los países productores. Los etíopes a lo largo de su historia han demostrado una gran afición al café, que no solo beben, sino también comen y utilizan como medicina. Tradicionalmente se prepara y bebe la infusión dos o tres veces al día. Una de las fórmulas más populares es la conocida como Bunakela, en la que el café se acompaña de cebada tostada, trigo y garbanzos. Los pastores trashumantes son muy aficionados a ella, igual que los etíopes de Wollega que la suelen preparar para celebrar las bodas o los nacimientos de niños. En el área de Hararghe, por su parte, algunas de las bebidas más populares son el Kuti, una infusión de hojas de café tostadas y molidas, y el Hoja, una mixtura de cáscaras de trigo y leche, a la que se le añade sal, mientras que el Chamo, una mezcla de granos sin tostar, pimienta y jengibre es la bebida por excelencia de Kaficho y Shakicho. En otras zonas se prepara el Bunna o Buno, una mezcla a base de



granos verdes y tostados triturados. En cualquier caso, la ceremonia del café se suele alargar durante algo más de una hora, siendo las mujeres no solo las encargadas de prepararlo, sino también de tostarlo y molerlo a mano, cuando es necesario.

En Etiopía, además, existen ciertas comunidades que aparte de beber el café, se comen sus frutos. Con el fin de asegurarse una mínima dulzura, deben estar maduros y recién recolectados, por lo que es usual encontrar algunas plantas de café al lado de las casas. Las cerezas se mezclan con grasa, pimienta y otras especias y son ofrecidas a los invitados como aperitivo.

En cuanto a su aplicación médica, el café es utilizado como remedio contra mareos y debilidad.

## Exportaciones de café

En sacos de 60 kg

Marzo 2004	199.000
Octubre 03 - Marzo 04	711.375
Abril 03 - Marzo 04	2.171.520
Marzo 03	210.065
Octubre 02 - Marzo 03	816.757
Abril 02 - Marzo 03	2.105.383

Fuente: ICO