



# De Barcelona a Barichara en Colombia: Un encuentro con el café

**Murtra Bellavista del Silencio es el proyecto hecho realidad de Mauricio y Ana, una pareja que tras una intensa búsqueda, encontraron en Barichara (Colombia), el lugar ideal donde vivir y trabajar. El cultivo de café no formaba parte de sus planes, pero su descubrimiento lo han convertido en parte de la identidad única de este lugar**

**T**odo empezó en el verano de 2006. Aquel año, como casi todos desde que me había instalado en Barcelona 13 años atrás, regresaba a casa, a Colombia durante las vacaciones. Esta vez, sin embargo, el viaje tenía unas connotaciones espaciales ya que era la primera vez que mi mujer y yo viajábamos con sus padres y una de sus hermanas, todos de Vilanova i la Geltrú (Barcelona).

## Amor a primera vista

El objetivo primordial del viaje era hacer turismo, y por ello recorrimos varios departamentos (provincias como se les conoce en Colombia), prestando especial atención a Antioquia, Cundinamarca, Bolívar y Santander. Y fue en este último departamento, en Santander, donde fuimos a recabar a Barichara, el que es considerado pueblito más lindo de Colombia.

Lo nuestro con Barichara fue amor a primera vista. Lo fue por su tranquilidad, su cielo azul, sus calles empedradas...

Desde que lo vimos nos enamoramos de él. Con mi esposa buscábamos desde hacía un tiempo un lugar así, a las afueras de la ciudad, donde poder desarrollar un proyecto relacionado con la naturaleza y el medio ambiente.

Programas como "Toma Café" de la Federación Nacional de Cafeteros son propicios para vender nuestro café en el mercado colombiano

Para los antiguos pobladores de la zona, los indígenas guane, Barichara significa "lugar para el descanso y lo es. Además, su arquitectura colonial, edificaciones en tapia pisada, tejas de barro y paredes encaladas valieron a esta población el título de bien de interés cultural y Patrimonio Nacional en 1978.

Barichara fue, pues, un regalo anticipado de Reyes Magos.



Descubierta Barichara, y como toda búsqueda y encuentro implica un cambio, casi, de inmediato, tomamos la decisión de dejar Barcelona y trasladarnos a vivir allí. El propósito era crear un sitio donde ofrecer al atareado ciudadano un espacio para encontrarse en soledad y silencio consigo mismo. Descartamos, entonces, el casco urbano, y apostamos por las afueras de la población, pues yo, además, me había criado en el campo y creía tener más elementos para vivir en medio de la naturaleza. Mi esposa, aunque urbanita de toda la vida, estuvo de acuerdo. A nuestro proyecto lo bautizamos como Murtra Bellavista del silencio. El nombre lo tomamos del antiguo monasterio de Sant Jeroni de la Murtra de Badalona [Barcelona], donde también se ofrecen espacios para aquellos que quieren retirarse unos días a descansar en soledad y silencio.

La palabra murtra, mirto, arrayán, se refiere a un arbusto de flor blanca y olorosa que da un fruto pueño, de color oscuro que puede variar entre el morado, hasta el negro. Este arbusto crece en muchos lugares del mundo, sus hojas son perennes y las flores sirven para hacer esencias, del fruto se hace confitura y licores.

## El cambio

De vuelta de aquellas vacaciones de verano, nos pusimos manos a la obra: renunciemos a nuestros trabajos en Barcelona, entregamos las llaves del piso que teníamos alquilado, vendimos y regalamos nuestras últimas pertenencias y emprendimos esta aventura que terminaría por convertirse en una opción de vida.

Para empezar no es que tuvieramos mucho. Ya se sabe que el mileurismo no da para ahorrar mucho, así que nuestros recursos económicos no es que fueran cuantiosos, aunque algo teníamos. Y fue aquí donde el milagro se produjo. En abril de 2007 había fallecido una hermana mía, Myriam, y ella nos había dejado un dinero, con el que nos llegaba para pagar la mitad del terreno de Barichara, pero nos el resto. Así que al regresar a Barcelona, participamos de nuestro proyecto a familiares y amigos y fue así, como entre todos, recaudamos el otro 50% restante. Compramos una finca de 4 hectáreas a 8 kilómetros del casco urbano, en la vereda Santa Elena bajo, a 1.312 mts sobre el nivel del mar.

En junio de 2007 ya estábamos instalados, libres de deudas, con pocos recursos, pero con todo el entusiasmo por comenzar a poner en pie nuestro proyecto.

## El café

Durante siete meses convivimos con los anteriores propietarios de la finca, una pareja de campesinos, don Alejandro y la Señora Adelina, que habitaban este lugar desde hacía 20 años. El aprendizaje y la convivencia fueron intensos. El hombre cultivaba el campo, pero sobre todo, mimaba el cafetal. Más tarde, eso sí, me enteraría que eran unos cafetales envejecidos (más de 30 años) y de una variedad muy susceptible a la roya del café; estamos hablando de la variedad 'Típica', una de las primeras que se introdujeron al país proveniente del Yemen vía Amsterdam y de allí al Surinam y las Antillas.

Yo me había criado en el campo, pero en tierra fría. Como es sabido, en Colombia, el clima está determinado por la altitud y en la Sabana de Bogotá el clima suele ser frío con temperatura promedio de 13.5 °C, que puede oscilar entre los -5 °C y los 26 °C. Esto hace que los cultivos y ganadería sean diferentes que en esta zona de Barichara, donde predomina un clima cálido muy propicio para el café, con temperaturas medias de 22 °C. Así que el aprendizaje partió de cero.

## Somos de los pocos de la zona de Barichara que producimos cafés 100% orgánico

Entrando en contacto con los vecinos de la zona nos dimos cuenta que casi todos tenían cultivos de café. En esta zona existen pocas haciendas cafeteras y en su gran mayoría los campesinos son propietarios de sus parcelas. Desde 1875 se había comenzado a ampliar el número de pequeños productores de café en Santander y en las primeras décadas del siglo XX ya se había consolidado un novedoso modelo de desarrollo exportador cafetero basado en la economía campesina.

Otra gran sorpresa fue descubrir que existía un grupo de unos 12 pequeños caficultores reunidos bajo el amparo de la Federación Nacional de Cafeteros,



denominado "Grupo de Café Especial Barichara". Hicimos todas las averiguaciones para ingresar y al cabo de pocos meses ya pertenecíamos a dicho grupo. Continuábamos con el aprendizaje.

Estos grupos existen básicamente para recibir asesoría técnica personalizada de la Federación de Cafeteros y para que, si el caficultor cumple con todos los requisitos, las fincas puedan ser reconocidas por certificadoras como la Rainforest Alliance, UTZ, ECOCERT-Qai, Usda Organic, etc.

Al entrar a formar parte de este colectivo tomamos la decisión de producir café orgánico. Nadie en la zona lo hace ya que prácticamente el 100% de los caficultores utilizan abonos químicos, herbicidas, insecticidas, etc.

Solicitamos un préstamo a la Federación de Cafeteros para renovar cafetales y se nos concedió a través del Banco Agrario de Colombia. Se trata de préstamos a pequeños caficultores con muy buenos incentivos por parte del gobierno nacional.

### Un sueño hecho realidad

Comenzamos la renovación del cafetal. La primera parte la hicimos durante el primer semestre de 2008: tres mil plantas de la variedad Colombia. Mientras tanto, seguíamos teniendo una parte del café Típica que tumbamos y acabamos de renovar, esta vez por variedad 'Castilla' durante el primer semestre de 2010. Los progenitores de la variedad Castilla son el Caturra y el Híbrido de Timor cuyas características son el porte bajo y la fuerte resistencia a la roya.

Desgraciadamente el grupo de café especial se deshizo en 2010 básicamente porque los campesinos pedían a la Federación más incentivos económicos sobre el precio de venta. Como aquel año el precio de café subió tanto, la Federación se vio imposibilitada para pagar los sobrepagos y los campesinos decidieron abandonar los grupos.

Mientras tanto, nosotros decidimos comenzar a tostar nuestra pequeña producción cafetera. En el 2010, recolectamos 50 kilos en cereza que al tostarlo se convirtieron en 30 kilos tostados. El tueste lo realizamos en una tostadora de San Gil, un municipio cercano a Barichara y donde el tueste se hace de manera tradicional, por lo cual el siguiente año, llevamos a tostar nuestra cosecha a Bogotá, en las

instalaciones de TRITOCAFÉ S.A. donde el ingeniero Nelson Moya Moya trabajan el tueste con una máquina de lecho en suspensión con movimiento radial, con excelente resultado.

**Hemos renovado totalmente el cafetal, sustituyendo los arbustos típica por cafetos de las variedades Colombia y Castilla, estos últimos muy resistente a la roya. Actualmente contamos con cerca de 4.000 plantas**

En 2011, recolectamos 1700 kilos de café cereza que al despulparlo, lavarlo y secarlo se convirtió en 401 kilos de café pergamino. A la Federación Nacional de Cafeteros le vendimos 125 kilos y el restante decidimos tostarlo, es decir 276 kilos de los cual nos salieron 180 kilos tostados.

A comienzos de 2012 solicitamos un nuevo préstamo y hemos construido un beneficiadero donde despulpar, secar y trillar. Estamos tramitando registrar nuestra marca Murtra y para la cosecha de 2012 hemos tostado toda nuestra producción.

La cata, análisis sensorial y cuantitativo de nuestro café lo hemos realizado con el barista Antonio Romero de Arte y Pasión Café en Bogotá quien nos recomendó realizar un tueste medio. Esta cosecha 2012 es el resultado de la recolección de 4.000 plantas aproximadamente y compuesta en un 80% de variedad Colombia y un 20% de variedad Castilla. Las notas de nuestro café: cítricos, frutas frescas, caña de azúcar, vainilla, nuez y chocolate, con un equilibrio entre acidez y cuerpo.

Somos de la opinión que fruto de programas creados para incentivar el consumo interno en Colombia, como el creado por la Federación Nacional de Cafeteros y denominado 'Toma Café', son propicios para vender nuestro café en el mercado local y más adelante veremos si aparece alguna oportunidad de vender el café en el mercado exterior.

**Mauricio Chinchilla**



# ¿Eres **amante** o **PROFESIONAL** del café?



En **[www.forumdelcafe.com/tienda](http://www.forumdelcafe.com/tienda)**  
encontrarás el catálogo con todos los artículos  
relacionados con el mundo del café y de los baristas

Y recuerda que si eres Socio o Amigo del Fórum  
podrás beneficiarte de magníficos descuentos,  
promociones y mucho más...

**Fórum Café** pone a vuestro alcance los complementos necesarios para  
realizar la "cata", degustar un buen café o, simplemente, cualquier elemento  
de decoración. Disponemos también de todo tipo de libros relacionados  
con el mundo del café.

Puedes adquirir los productos de la **Tienda del Fórum** de manera muy fácil:  
por teléfono, por fax, en la tienda on-line o realizar tu pedido vía email.

## **Fórum Cultural del Café**

Pl. Ramón Berenguer El Gran, 2 Esc. Esq. Ent. 5  
08012 Barcelona

Tel: 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57

[info@forumdelcafe.com](mailto:info@forumdelcafe.com) • [www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com)