

Un buen café, de las estribaciones jinoteganas a su taza

Cristhian Marengo

END - 16:10 - 13/06/2010

En Nicaragua, las cafeterías que ofrecen una taza de café a base de un grano certificado, son contadas con los dedos de las manos. Incluso, especialistas en la materia indican que el 98% del café que se consume en el territorio nacional no tiene la calidad de exportación, ya que el mejor producto se envía al exterior y es disfrutado en los mercados internacionales.

Sin embargo, entre las pocas que pueden demostrar la particularidad del grano de oro, se encuentra Café Mama Quilla, que nació bajo la concepción de revalorar el café certificado. Para su propietaria, Matheli Casco, más que un negocio, su cafetería es un compromiso con el producto que la ha acompañado desde sus primeros años de infancia.

“Abrí este negocio como una combinación de mi niñez y de mi anhelo de revalorizar el consumo de café de calidad en Nicaragua”, comentó.

“Desde muy pequeña crecí y me desarrollé escuchando hablar sobre el café, la cosecha, el corte, y, por supuesto, tomando café en familia. La memoria de mi niñez es la historia del café. Mi familia siempre ha sido cafetalera y eso fue lo que me inspiró, también la pasión por el arte culinario que nos ha heredado mi madre”.

En Mama Quilla, se consume el café cultivado en hacienda Monimbó, que el mes pasado ganó el primer lugar en el concurso de Catación de Cafés Rainforest Alliance Certified, y actualmente está participando en el concurso mundial de Nueva York, donde únicamente participan los mejores 20 cafés existentes en el globo terráqueo.

Bajo la marca Monimbó Coffee State, el café de esta hacienda fue ganador de la Taza de la Excelencia en 2002, y además de ser certificado por Rainforest Alliance también lo es por UTZ, y comercializado con la empresa Starbucks, dentro del programa Café Practices. El mismo es vendido a Nescafé.

Estas certificadoras, así como las grandes empresas compradoras de café, realizan una auditoría en las finas productoras. En este 2010, finca Monimbó recibió una puntuación de 99.20% en el cumplimiento de las normas de producción por parte de Rainforest Alliance, y de 95.4% proveniente de la mundialmente famosa Starbucks.

¿Por qué café certificado?

Según Matheli, la importancia de un café certificado es que da la seguridad a los consumidores de la tradicional bebida, de la procedencia del grano, de su calidad y de la armonía que guarda en su proceso de producción con relación al medio ambiente.

Como país exportador, Nicaragua vende el café a sociedades de comercio internacional, y es durante la etapa del tostado cuando éste toma la mayor parte de su valor añadido. Más del 100% del café nicaragüense es exportado, y la cantidad de café oro que se queda en el territorio nacional para consumo local, es mínima.

“Por eso me motivé a abrir una cafetería en Nicaragua, para revalorizar y recuperar el verdadero café que producimos en el país. Estoy convencida de que con la apertura de más negocios de este tipo se fomentará la cultura de consumo de café de calidad. Es una manera de volver la mirada al mercado interno y aprovechar espacios”.

Rainforest Alliance es una certificadora internacional que otorga su sello a fincas que cumplen normas y estándares rigurosos, que integran aspectos sociales y ambientales. Las fincas que cumplen los estándares de Rainforest Alliance mejoran las condiciones de los trabajadores en general, protegen la vida silvestre y las fuentes de agua.

Los empleados y sus familias tienen acceso a escuela, servicios de salud, contratos claros y condiciones laborales seguras y sanitarias. El 52% de los cafés certificados de todo el mundo, lleva el sello de Rainforest Alliance.

En Mama Quilla, el café utilizado para elaborar cada una de las bebidas producidas a base del grano, es 100% perteneciente a finca Monimbó.

“El grano de exportación de primera calidad, que justamente por ser certificado en buenas prácticas de cultivo se cotiza en el mercado a un precio superior al que se comercializa en la bolsa de New York”, aseguró Danilo Marengo, quien además de ser propietario de finca Monimbó, es padre de Matheli.

“Para mi hija esta cafetería es la manera que ella ha encontrado para continuar con la costumbre de vivir entre el café. De esta forma, aunque sus hijas no se hayan criado como ella, que pasó su niñez entre los plantíos, viviendo cada año la experiencia de los primeros cortes y respirando el aroma del café diariamente, podrán crecer involucradas de una u otra manera en el negocio familiar. El café nos corre por la sangre”, añadió.

Su peculiar nombre

Matheli explicó que el nombre de Mama Quilla tiene su origen en la mitología Inca, en un encuentro de palabras que significa “Diosa Luna”. Ésta vincula las fases lunares: Cuarto Menguante, Creciente, Luna Llena o Luna Nueva, con la mejor época para cultivar el grano de oro.

Un buen cultivo del grano depende de la fertilidad de la tierra, del regadío, de la sombra bajo la que se siembra, y, por supuesto, de la luna que cobija la primera fase de la plantación.

“El éxito de la cafetería no es producto de la suerte ni del azar, sino de toda una tradición familiar con una marcada vocación de trabajo. Sin embargo, estoy convencida de que el café y la ritualidad que viene desde que nuestros antepasados empezaron a consumir esta bebida, son sinónimos”.

La compañía del café

De acuerdo con Matheli, tomar un café caliente o un frozen hecho a base del grano, más que una rutina, se ha convertido en una terapia cotidiana que purifica, desestresa, acompaña, ahuyenta el sueño, anima o reconforta el espíritu.

“El café te ayuda a pensar, y bajo su aroma se da el sí en un romance, se establecen nuevos amigos, se espera al ser querido y se llora la ausencia del perdido.

El café alerta los sentidos, acompaña al estudiante toda la noche, se actualiza con tu computadora mientras trabajas. Al café no le importa el clima, te acompaña en las tardes de lluvia, en las noches de frío, inhibe el calor en las zonas cálidas. Nos acompaña siempre”, refirió.

Además, dijo que “al amparo del café y estimulados por su sabor y aroma, podemos desempeñar más fácilmente el papel de ser humanos. Por eso, consumir café es un modo de rescatar tradiciones, con la toma de una taza de café se combina el sabor y la palabra plena, el diálogo interno y externo, las ansias de ser felices”.

Recomendaciones para un buen café

Nunca compre café para más de dos semanas. Cómprelo en grano y muélalo en el momento de prepararlo. En Mama Quilla nosotros también vendemos el café en grano o molido al instante de la compra. Luego es muy importante que guarde el café en un recipiente hermético. Cuando prepare café consúmalo antes de 45 minutos, guárdelo en su termo, y no lo vuelva a calentar después de prepararlo. Al calentarlo se oxida y pierde sus características de aroma y sabor.

¿Cómo llego a Mama Quilla?

El agradable confort es una de las características de Café Mama Quilla. Ubicada en el kilómetro 12.7 de carretera a Masaya, en Plaza Veracruz, la cafetería ofrece una decoración que mezcla la elegancia con la rusticidad de muebles elaborados con madera certificada, ya que uno de los principales motores de Matheli es la conservación del medio ambiente.

Además de café, en Mama Quilla puede encontrar una ligera y variada carta de dulce y salado, con pastelería hecha en casa y paninis con salsas caseras o gourmet. También puede degustar bebidas light a base de té y de yogurt, así como ensaladas para los que cuidan la línea