

El mejor café del mundo

Fecha: 06.09.09

Publicado: El país (edición digital)

Cientos de indígenas panameños están atravesando la frontera hacia Costa Rica para cortar los primeros granos de café de la temporada, que se extenderá hasta febrero en las partes más altas del país.

Una nueva grana ha dado inicio. Inmigrantes nicaragüenses, familias nómadas costarricenses, cuadrillas de fincas, colegiales en vacaciones y familias productoras se preparan para llenar los canastos con los granos rojos del producto más tradicional en este país centroamericano.

Una producción modesta será el resultado de jornadas completas entre los cafetales, las plantaciones sobre las cuales Costa Rica edificó su desarrollo económico desde mediados del siglo XIX y hasta tres cuartos del XX, cuando su *grano de oro* debió ceder protagonismo a otros productos ajenos a la tradición. Los productores cafetaleros costarricenses saben que el volumen nacional es casi una fábula frente al de países como Colombia, Brasil o Vietnam. Como los boxeadores flacos, han optado por buscar una categoría apta.

Por eso, todo el sistema se volcó a la estrategia de la alta calidad, de los empaques pequeños y aromáticos, de las catas en boca de expertos mundiales. Los precios más altos del mercado, más que los grandes mercados, son la meta moderna del sector cafetalero costarricense. El lema "el mejor café del mundo" se repite en cada oportunidad como el coro de un equipo de fútbol minutos antes del partido final. Se lo creen en las grandes haciendas de las familias de abolengo y en las pequeñas fincas, cuyos dueños se dejan seducir por los precios de locura que su producto ha alcanzado en subastas electrónicas. Unos agricultores de Acosta, en las montañas del sur de San José, alcanzaron a colocar quintales (de 46 kilos) a 2.135 dólares cada uno.

Más de la mitad de la producción nacional entra en la categoría de *café fino*, una especie de caparazón contra la crisis económica internacional, pues el consumo mundial de café de alta calidad no se ha reducido ni una taza. Los ingleses adinerados, sus pares japoneses y el creciente grupo de bebedores chinos pagan lo que pagan por sus buenos sorbos. La única preocupación de los cafetaleros costarricenses es la competencia con otras nacionalidades que también son fuertes en la parte más alta de la pirámide. La federación de cafetaleros colombianos, representados por su personaje Juan Valdez, ha llegado hasta las puertas de los tribunales contra Britt, principal marca de exportación costarricense, propiedad de unos norteamericanos que se atrevieron a vender camisetas con el lema "Juan Valdez bebe café costarricense". Un acuerdo extrajudicial y secreto puso fin a la disputa.

Más de 55.000 productores han sobrevivido a las crisis de precios internacionales y continúan representando un poder casi político, pues el 92% de ellos son pequeños cafetaleros, con cosechas de menos de 100 fanegas de fruta por año, que dan para obtener 4.600 kilos de café ya procesado. Uno de cada cien costarricenses es productor de café. Ningún estadio del país podría reunirlos a todos.

Como en todo, están los grandes, los más industrializados. Son extranjeros o herederos de las grandes fincas de la clase social más refinada del siglo XX, en especial en el Valle Central. El actual presidente, Óscar Arias Sánchez, es descendiente de una de esas familias por línea materna.