

# ¿Qué hay en una taza de café?

FÉLIX R. CHACÓN | EL UNIVERSAL

sábado 11 de septiembre de 2010

Quizá por sus orígenes, el café evoca un misterio y romanticismo como pocos productos pueden. Abisinia se lo obsequió al mundo que se encargó de colocarle un nombre que fue cambiando luego de muchas historias y modificaciones. Viajó subrepticamente a lugares lejanos e insospechados. Fue objeto de obsequio en cortes reales. Lo han perseguido muchas intrigas. A su alrededor florecieron y quebraron economías. Todos los países en la faja ecuatorial lo cultivan.

Nuestro país, aun habiendo la caficultura pasado a un plano de menor importancia en lo económico, sigue siendo un país cafetalero, y no porque siembra, procesa y consume, más bien porque el café es uno de esos productos y tradiciones tercas de los pueblos que lo trabajan. Arraigo pareciera ser la clave. Las tierras cafetaleras no las cultiva cualquiera porque producir café es cosa seria. Es necesaria la tradición y el arraigo cafetaleros. Definitivamente es uno de esos cultivos "Rey" del mundo agrícola. No en vano es una de las bebidas más populares y consumidas en el mundo. Hasta en China se produce y toma café.

La taza de café es poseedora de los más increíbles secretos, muy poca gente sabe lo que hay detrás de ella.

Se desarrollan semillas con diferentes propósitos, unas para mayor productividad, otras para resistir plagas, algunas para producir a cielo abierto, semillas que producen árboles de corte bajo para ayudar a la recolección, otras con múltiples propósitos.

Un cafetal en flor es un espectáculo, pero sólo después de sortear los más duros obstáculos. El acto de recolección un arte efectuado de forma manual y selectiva. El secado en patios un despliegue de habilidades. Todos arduos, trabajosos, acreedores de técnicas y secretos pasados de familia en familia por siglos. Eso es, es una actividad de familias. ¿Es que existe algo más arraigado y grande que la familia?

Recolectar, fermentar y lavar, despulpar, desmucilaginar, secar, trillar, limpiar y separar, clasificar, almacenar, mezclar, seleccionar electrónicamente, pesar, ensacar, transportar. Esto sólo antes de ir a las plantas torrefactoras, en las cuales el café es recibido y evaluado, tostado, enfriado, despedregado, ensilado, mezclado, molido, desgasificado, empaquetado, pesado, agrupado, enfardado, paletizado, y transportado. El café también es sometido a diversas pruebas de laboratorio, se evalúa humedad, sabor, color y granulometría. El café, tal cual vino francés también es catado por profesionales.

Todo sin mencionar la infraestructura local e internacional necesarias para comercializar, almacenar, transportar, distribuir, transar el café.

¿Qué hay en una taza de café? Mucho trabajo y conocimiento ancestral. Mucha inversión. Muchos procesos. Mucha tecnología. Mucho sufrimiento. Muchas crisis. Pero por sobre todo, mucha familia.

Según la OIC, la producción de café en Venezuela se redujo en 41.3% en 9 años, de 1,45 millones de sacos en el 2000, a 850.000 en 2009.

En una taza de café también hay verdades.

[http://www.eluniversal.com/2010/09/11/opi\\_art\\_que-hay-en-una-taza\\_11A4447695.shtml](http://www.eluniversal.com/2010/09/11/opi_art_que-hay-en-una-taza_11A4447695.shtml)