

CAFÉS ESPECIALES PERMITEN CONSOLIDAR UN MEJOR PROYECTO PRODUCTIVO



En el 6° Festival Orquídeas, Café y Arte, el Gerente de las Cooperativas de Caficultores de Aguadas, Alto Occidente y Norte de Caldas, César Julio Díaz Lasso, recordó que la historia de los cafés especiales en Colombia se inició en la década de los años 90 con la certificación Comercio Justo y hacia 1997 comenzó una carrera ascendente con el Café La Vereda del Resguardo indígena de San Lorenzo en Riosucio. Resaltó el aporte de los cafés especiales a los caficultores. "Brindan un sobreprecio al momento de la venta y permiten solucionar parte de las necesidades del caficultor", en aspectos como el proyecto productivo.

EN EL CAFÉ HAY QUE HACER DE LAS CRISIS UNA OPORTUNIDAD



En el Seminario *Los cafés especiales: retos y desafíos en el 2019*, el Gerente de la Cooperativa Central de Caficultores del Huila (Coocentral), Luis Mauricio Rivera, presentó la evolución que ha tenido esta Cooperativa en los últimos 10 años en los cuales se ha convertido en ejemplo y factor determinante en el posicionamiento del Huila como productor de cafés especiales. Hoy cuenta con un parque industrial que procesa el café desde el grano húmedo hasta la tostión y empaque, y es proveedor del café especial de Colombia que venden las tiendas de café Laughin Man, en Estados Unidos, del actor de las películas X-Men Hugh Jackman. "Hicimos de las crisis una oportunidad".

LA FERMENTACIÓN DEL CAFÉ NO SE PUEDE TOMAR A LA LIGERA



El seminario de café en el 6° Festival Orquídeas, Café y Arte finalizó con la explicación sobre la importancia de la fermentación en la producción de café de calidad y cafés especiales, por parte de la doctora Aida Esther Peñuela, investigadora de la Disciplina de Poscosecha de Cenicafé. Resaltó el aporte en este proceso de instrumentos como el Fermaestro, así como las diferentes opciones que existen para sacar el máximo provecho de la fermentación en la producción de cafés especiales. No obstante es un proceso que no se puede tomar a la ligera. "Con el Fermaestro se pretende evitar fermentaciones incompletas o sobrefermentaciones".