

Razones para tomar café hay de sobra. Además de los efectos que la cafeína produce en nuestro organismo, está la amplísima gama de experiencias sensoriales que ofrecen las distintas variedades de café. El sabor y aroma que llega a nuestro paladar es el producto de una ecuación complejísima que comienza y termina con la semilla del cafeto.





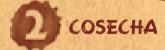
Existen dos sistemas de cultivo del cafeto: de sol y de sombra. Como su nombre lo sugiere, el cultivo de sol consiste en una siembra tradicional, a la intemperie, mientras que el de sombra, que también tiene dos variantes, se realiza a los pies de otras plantas de mayor altura que, por lo general, son árboles frutales.

El sistema de cultivo de café a la sombra ayuda a mantener la humedad necesaria y disminuir el impacto que podrían causar las heladas, además de permitir que el fruto se desarrolle pausadamente. Debido a la belleza de estos cultivos, se les ha denominado "jardines de café", convirtiéndose en atractivos turísticos.



EL CAFETO

Es un arbusto que pertenece a la familia de las rubiáceas, originario del sur de Asia y África subtropical. Actualmente, y dependiendo de las condiciones de altitud y humedad de las regiones, se cultivan dos especies para la elaboración del café, los coffea arabicay robusta.



En la mayoría de los cafetales, la recolección de los frutos se realiza manualmente. Este proceso, aunque tardado y cansado para los cientos de trabajadores, es el primer paso para garantizar la calidad del producto final. Durante la cosecha únicamente se cortan los frutos maduros, conocidos como "cereza" debido a su forma y color.

La recolección de frutos a los que les falte o sobre maduración puede afectar severamente la calidad del producto final, disminuyendo su precio. De ahí que el arduo proceso de selección merezca tanta importancia.





Fuentes:

- · Amecafe. (s.f.). "Tipos de café". En http://www.spcafe.org.mx/wb3/wb/spc/spc_clasificaciones (Consultado el 14 de mayo de 2012).
- E roski Consumer. (s.f.). "Infografía: El Café". En http://www.consumer.es/web/es/allimentacion/guia-alimentos/bebidas/2008/11/02/181150.php (Consultado el 13 de mayo de 2012).
- Organización Internacional del Café. (s.f.). "Procesamiento de campo". En http://www.ico.org/es/field_processingc.asp (Consultado el 14de mayo de 2012).
- · Red de Consumidores de café. (s.f.). "Producción". En http://www.redcafe.org/cultivo.htm (Consultado el 13 de mayo de 2012).