

# LOS PROYECTOS ADOPTADOS POR 4CITIES4DEV

ALIMENTOS BUENOS, LIMPIOS Y JUSTOS PARA TODOS: LA EXPERIENCIA DE LAS COMUNIDADES DEL ALIMENTO

## Café selvático del bosque de Harena



Baluarto Slow Food adoptado por la ciudad de Bilbao



THIS PROJECT IS FUNDED  
BY THE EUROPEAN UNION



CITTA DI TORINO

This publication has been produced with the assistance of the European Union.  
The contents of this publication are the sole responsibility of the partners  
and can in no way be taken to reflect the views of the European Union

## PROYECTOS PARA SALVAGUARDAR LA BIODIVERSIDAD

Los Baluartes Slow Food fomentan pequeñas producciones locales que corren el riesgo de desaparecer, valorizan territorios y recuperan oficios y técnicas de trabajo tradicionales. Son más de trescientos y reúnen a más de diez mil productores de todo el mundo: campesinos, pastores, pescadores, artesanos... Salvaguardar sus productos significa también preservar los pastos de alta montaña y los bosques tropicales, dar un futuro sostenible a los pequeños productores, desde los Andes hasta las costas africanas, proteger a centenares de razas de animales y especies vegetales, así como devolver a las generaciones futuras un planeta limpio y rico en biodiversidad.

Los Baluartes están promovidos y coordinados por Slow Food, que actúa en todo el mundo, pero cuyo compromiso más importante está dirigido a los países en vías de desarrollo, donde defender la biodiversidad no significa sólo mejorar la calidad de vida de la población, sino garantizar la vida misma de los pueblos.



## EL TERRITORIO

### ETIOPÍA

Etiopía es el país de origen del café y, por lo tanto, el único en todo el mundo donde aún pueden encontrarse plantas en estado selvático.

El café representa el 10 % del PIB nacional y es la principal fuente de ingresos para una cuarta parte de la población del país. El 90-95% del producto es recolectado y transformado por los propios campesinos (la dimensión media del área de producción es de media hectárea). Desde hace milenios, cada familia tuesta sus propias cerezas de café, las machaca en el mortero y ofrece el café a los huéspedes siguiendo un rito solemne y simbólico, que expresa hospitalidad, amistad y respeto, en una auténtica ceremonia que reúne a todas las clases sociales. El huésped es recibido por una mujer oficiante y por una alfombra de flores y hierba recién cortada, colocada frente a una mesita que sirve de soporte para las tradicionales tazas sin asa que se usan en la zona. Los granos de café, una vez separados de la pulpa, se lavan primero y luego se tuestan sobre un brasero hasta que alcanzan la coloración adecuada, y finalmente son mostrados a los invitados, difundiendo su fragancia gracias a un delicado movimiento de manos. El polvo obtenido del molido en el mortero se vierte en la jabana, la cafetera tradicional, llena de agua hirviendo. El primer café (abol), se sirve, ya azucarado, a la persona de mayor edad, y luego se pasa a los otros dos (tona y baraka), obtenidos añadiendo de vez en cuando agua a la jabana. Los tres cafés se sirven con granos tostados de maíz, trigo o cebada.



## EL PROYECTO

El bosque de Harena, uno de los más grandes de Etiopía, se encuentra entre las montañas del magnífico parque nacional del Bale (en la región de Oromía), a 350 kilómetros al sur de la capital Adís Abeba. Aquí, a cerca de 1.800 metros de altitud, a la sombra de árboles de gran altura, nace espontáneamente un café arábica de extraordinarias características, todavía poco conocidas y valoradas.

Los campesinos de la zona viven de la venta de café, su principal fuente de ingresos. La recolección de las cerezas de café se realiza de forma manual, a menudo con la molesta presencia de numerosos babuinos, a quienes les encantan como golosina.

El café del bosque de Harena no es lavado (el lavado en agua de los granos y su fermentación son, en cambio, fases cruciales en los Baluartes latinoamericanos, por ejemplo). Técnicamente, se considera como un "café natural": tras la cosecha, en efecto, las cerezas son puestas inmediatamente a secar sobre redes suspendidas en el aire (camas).

Esta técnica, aparentemente más simple, es en realidad compleja y muy delicada, ya que, al no pasar por las fases de lavado y fermentación –gracias a las cuales puede obtenerse un café de calidad más uniforme–, el café natural basa su calidad en la



excelencia de la materia prima, una cuidada selección de las cerezas y un secado perfecto. El café obtenido de esta forma de elaboración posee mayor cuerpo debido a que la pulpa confiere más sabor al grano.

## OBJETIVOS

El café, al igual que sucede con el vino o el aceite, es diferente dependiendo del territorio, la altitud y el microclima, pero cuando llega al consumidor lo hace de manera anónima; lo que cuenta en el mercado es la marca, sin que se sepa nada sobre la procedencia del producto, los productores o la técnica de elaboración. Un objetivo importante del Baluarte es explicar esta diversidad, para lo cual, junto a la promoción del producto, se hace también la promoción del área de producción y de la cultura local. El café de Harenna es un fruto espontáneo del bosque: ocuparse de las plantas, gestionar de forma sostenible la cosecha, comprender su valor significa también preservar el medioambiente, que es justamente otro de los objetivos que se plantea el Baluarte, en la consideración de que un buen

productor de café se convertirá en el mejor custodio del bosque.

Naturalmente, como primer paso, es necesario fortalecer la organización de los productores, quienes pueden conjuntamente establecer las normas de producción, trabajar mejor y controlar la calidad del producto final. Y ese esfuerzo debe tener su reconocimiento, también desde el punto de vista económico: por ese motivo, el Baluarte está poniendo en contacto a los pequeños productores de café con los torrefactores (italianos, españoles y americanos) y los consumidores, intentando reducir al máximo el número de intermediarios.

## REPERCUSIÓN SOCIAL

Gracias al Baluarte, los productores se han organizado en pequeñas cooperativas, han conseguido el permiso del Estado federal para exportar su café, han salido por primera vez de sus poblados para participar en eventos internacionales y han comprendido el extraordinario valor de su producto y de su territorio.

El trabajo de Slow Food ha creado una cadena virtuosa que ha permitido mejorar la calidad de la cosecha y reducir los intermediarios, acercando productores y consumidores. El café del Baluarte llegará a los consumidores en el plazo de un año, con todas las informaciones pertinentes sobre su historia, área de producción y su particular técnica de elaboración.

## BENEFICIARIOS

### PRODUCTORES

En el proyecto participan 132 productores de cuatro poblados (kebeles), reunidos en tres cooperativas:

Habuubii (Irba), 51 productores.

Biftu Kanckicha (Burkitu), 49 productores.

Buna Magnete (Maanyatee), 32 productores.

## SOCIOS TÉCNICOS DEL PROYECTO

LA ASOCIACIÓN ITALIANA DE TORREFACTORES CSC (Caffé Speciali Certificati) ofrece su apoyo de consultoría de cara a la mejora de la calidad del café. En particular, el Baluarte cuenta con el seguimiento constante del torrefactor Enrico Meschini.

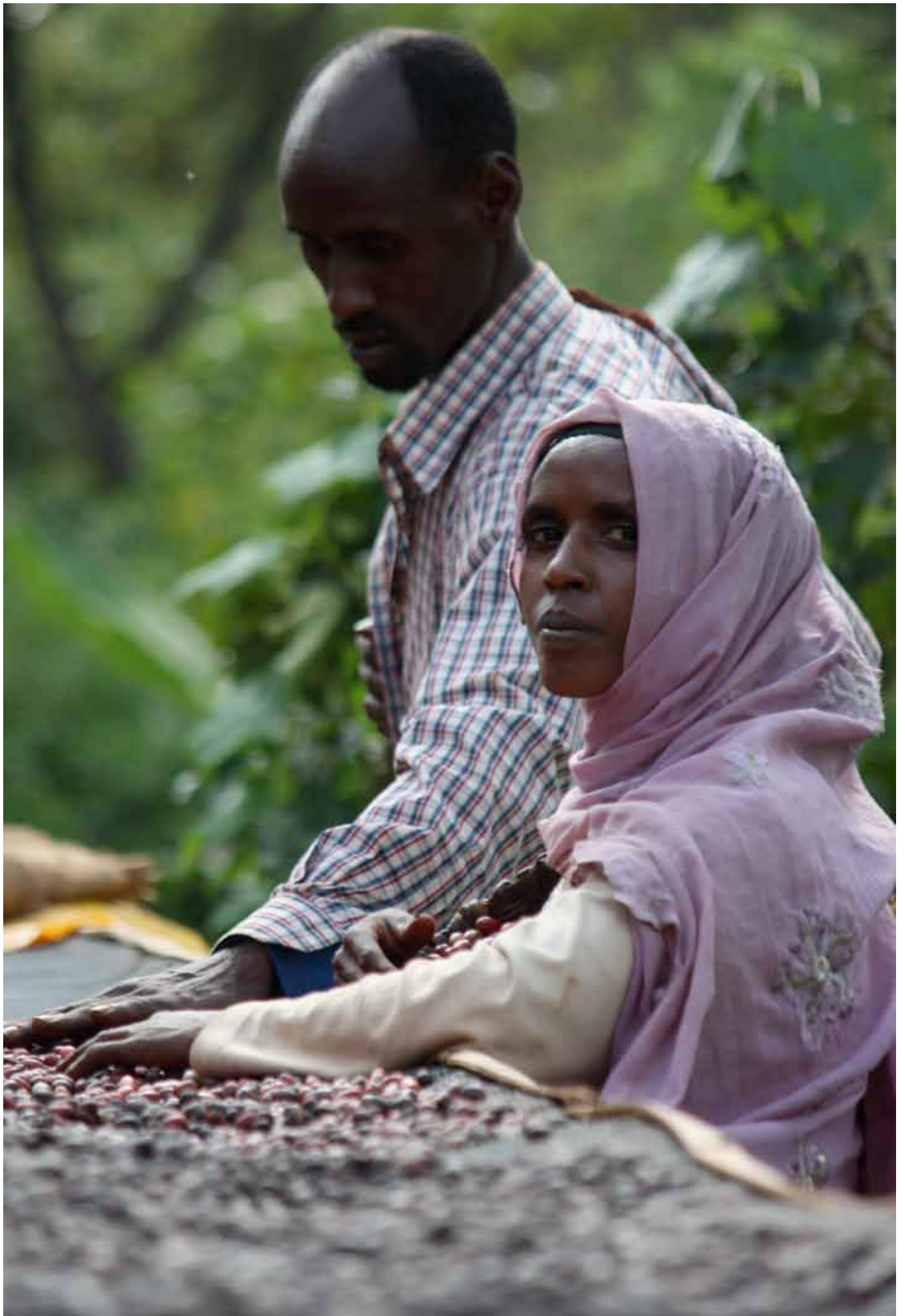
## PROYECTO FINANCIADO POR:

UNIÓN EUROPEA

REGIONE PIEMONTE

EFICO FOUNDATION





## LAS ETAPAS

### 2006

La primera etapa del Baluarte fue la visita realizada en 2006 a las comunidades de recolectores de café del bosque Harena, ocasión en la que Slow Food descubre un territorio extraordinario, comienza a conocer el profundo vínculo que une a estas comunidades con el bosque y el valor que tiene su café no solo en la economía sino también en la cultura local.

En un primer momento, el Baluarte contactó con una ONG local que trabaja en el sector de la agricultura (Eosa) y con una serie de expertos y de torrefactores italianos (la asociación Caffè Speciali Certificati, CSC), quienes ofrecieron su desinteresada colaboración para valorar y mejorar la calidad del café.

La ONG Eosa se hizo cargo de la formación, aportando algunos técnicos –sobre la base de las indicaciones de CSC– que se ocuparon de asistir a unos sesenta productores en las fases más importantes: la recolección y el secado de las cerezas.

Tras la formación, un grupo de expertos degusta el café, detectando y corrigiendo algunos defectos causados por una fermentación anómala durante el proceso de secado, tras lo cual se consigue un producto mejor y con mayores potencialidades.

### 2007

Slow Food organiza junto con Eosa un segundo curso de formación sobre la recolección y el secado del café, en el que toman parte 64 productores.

En noviembre, Enrico Meschini y Antonio Barbera,



de CSC, viajan a Etiopía y visitan las comunidades para comprobar el estado del proyecto y, en particular, valorar el trabajo realizado por los productores que habían participado en el mencionado curso de formación, así como la calidad de las cerezas y la gestión posterior a la cosecha del café, dando indicaciones útiles para conseguir un correcto secado. La misión sirve igualmente para establecer un contacto más estrecho con un partner local, el exportador Bagersh Abdella, de la empresa Bagersh, S.A.

Continúa el trabajo formativo en torno a otros puntos claves, como son la gestión sostenible del bosque, la conservación del café y el mercado.

### 2008

En marzo, algunos productores del Baluarte participan en Terra Madre Etiopía, un evento organizado por Slow Food, que reunió en Adís Abeba a 130 personas: comunidades de la comida, Baluartes, ONGs, representantes de la Oficina







de Cooperación Italiana y de su homóloga alemana, restauradores, periodistas, enseñantes y estudiantes. Terra Madre se inició con una intervención del presidente de Slow Food Internacional, Carlo Petrini, en visita a Etiopía. En el mes de mayo, Enrico Meschini (CSC) visita nuevamente el Baluarte para comprobar el correcto cumplimiento de las fases de elaboración (en particular, de recolección y secado) y ayudar a los productores a mejorar la calidad del producto final.

En otoño –a indicación de CSC–, Slow Food proporciona a los productores 86 camas suspendidas para el secado, que se añaden a las 18 anteriormente existentes.

El Baluarte colabora con un exportador de café que opera en Adís Abeba (Baghersh, S.A.) para enviar a Italia una primera aunque pequeña cantidad de café verde (preparado para el tostado final). Baghersh S.A. proporciona a los productores 400 sacos para la conservación y transporte del café.

Cuatro representantes del Baluarte participan en la principal feria organizada por Slow Food: El Salón del Gusto/Terra Madre (23/27 octubre, Turín).

### **2009**

Se sigue trabajando en la formación técnica. La ONG Eosa organiza un seminario dirigido a los productores, pero también a representantes de las instituciones locales, durante el cual se dan a conocer la situación inicial del Baluarte, las varias fases del trabajo realizado y los avances obtenidos.

En el mes de noviembre, CSC organiza otra visita a los productores, para proporcionarles asistencia técnica y comprobar los resultados obtenidos. La reforma del mercado del café en Etiopía abre nuevas posibilidades para la comercialización del producto, permitiendo a las

cooperativas con capacidad logística y administrativa exportar directamente el producto.

Durante la visita se decide llevar un pequeño lote de café del Baluarte (3 quintales) al Salón del Gusto de 2010.

A lo largo de 2009 se constituyen tres cooperativas, en las que se reúnen 132 productores de cuatro poblados (kebeles) diferentes.

### **2010**

El Baluarte inicia una colaboración con la OCFCU (Oromia Coffee Farmers' Cooperatives Union), la cooperativa comercial de café más importante de Etiopía, a través de la cual el café del Baluarte es importado a Italia, tostado por Pausacaffè (cooperativa social de Turín) y presentado oficialmente con ocasión del Salón del Gusto de 2010. En representación del Baluarte del café de Harena participan un productor, un funcionario de la oficina agraria del municipio y el presidente de la asociación de los torrefactores etíopes, Minilik Habtu. El café del Baluarte obtiene un gran éxito entre los visitantes. A lo largo de 2010, Slow Food crea en colaboración con la oficina de educación de Slow Food Italia una comisión de degustación del café, que recibe el encargo de degustar y seleccionar los cafés que recibirán el sello de los Baluartes Slow Food. Los ocho miembros de la comisión (docentes del Master of Food sobre café y torrefactores), tras una fase preliminar en la que se definen los criterios de valoración, se reúnen en dos ocasiones para degustar los cafés de los Baluartes Slow Food y de las comunidades de la comida de Terra Madre, facilitando indicaciones prácticas a los productores y torrefactores implicados en los diversos proyectos en torno al café de Slow Food.

El café selvático del bosque de Harena obtendrá el sello de los Baluartes Slow Food en 2012.

## **2011**

En septiembre, André Faria Almeida, experto brasileño en café natural, ofrece un cursillo de formación sobre técnicas de recolección y post-recolección a noventa productores del Baluarte. A la vez, se adquiere y distribuye nuevo material para mejorar las fases de recolección y secado.

También en septiembre, el Baluarte completa el registro de las tres cooperativas en la OCFCU.

En noviembre, gracias al proyecto europeo 4Cities4Dev, los directores de cine Francesco Amato y Stefano Scarafia realizan un vídeo sobre el café. Ese mismo mes, una delegación de la ciudad de Bilbao, hermanada con el Baluarte, visita el mismo para conocer a los productores y tratar con la dirección de la OCFCU sobre las posibilidades de adquisición y exportación del café.

## **PLANES FUTUROS**

El objetivo general es la mejora de las condiciones de vida de los cultivadores locales y de sus respectivas familias, promoviendo el uso sostenible de los recursos naturales del bosque de Hareenna.

Para 2012, el Baluarte prevé continuar trabajando en la mejora de la producción –en términos de calidad y cantidad del producto– y en conseguir incorporar al proyecto a nuevas cooperativas de la zona. Para ello contará con la colaboración del Istituto Agronomico d’Oltremare (IAO), responsable de un proyecto de la Oficina de Cooperación Italiana para valorizar el trigo duro y el café selvático en Oromía.

Se continuará con las actividades formativas (fundamentales de manera particular para los nuevos productores) y será necesario adquirir nuevos equipos para mejorar los procesos de recolección y secado.

Los productores confeccionarán, con la ayuda de Slow Food, las especificaciones de producción, identificando con precisión el área de producción y documentando de manera detallada todas las fases de elaboración y comercialización del café.

La parte mejor de la cosecha de 2011 será tostada y envasada en Italia (con un embalaje adecuado y rico en información) y Slow Food se encargará de su promoción a través de sus propios canales nacionales e internacionales.





#### 4CITIES4DEV PARA EL BALUARTE

El proyecto 4Cities4Dev prevé distintas actividades de apoyo para el Baluarte del café selvático del bosque de Harena, organizadas por Slow Food en colaboración con la ciudad de Bilbao.

Actividades:

- 1** Continuar con la formación (es importante insistir en la mejora de las fases de recolección, selección y secado de las cerezas, sobre todo en el caso de los productores más recientemente incorporados al Baluarte).
- 2** Adquisición de nuevos equipos (sacos de yuta, redes metálicas e instrumentos para el control de la humedad del café).
- 3** Confección del envasado del café tostado, con una etiqueta explicativa que indique el área concreta de producción del café, el nombre de los productores y la técnica de elaboración.
- 4** Realización de un documental sobre el café del Baluarte, segundo de una serie de cuatro vídeos dedicados a Kenia, Etiopía, Mauritania y Mali. El documental sobre el café se ha presentado por primera vez en AIGusto, uno de los eventos internacionales de Slow Food, organizado en colaboración con la ciudad de Bilbao, España. Los cuatro documentales servirán posteriormente para realizar un largometraje que se presentará en diversos festivales internacionales.
- 5** Participación del Baluarte en dos eventos internacionales: AIGusto, en Bilbao, del 16 al 19 de diciembre de 2011, y el Salón del Gusto/Terra Madre, en Turín, del 25 al 29 de octubre de 2012.

**Baluarto Slow Food adoptado por la ciudad de Bilbao  
en el ámbito del proyecto *4cities4dev***



© Paola Viesi, © Edoardo Fanti

[www.4cities4dev.eu](http://www.4cities4dev.eu)