

EL CAFÉ POBLANŹ

Lic. Efraín Martínez Bautista
Representante No Gubernamental
del Sistema Producto Café de Puebla.

El café en el estado de Puebla, se encuentra en las sierras, en donde habitan mayoritariamente las personas de las culturas indígenas. En la sierra negra, la producción se hace a través de pequeños productores, con extensiones de tierra de una hectárea en promedio. En esta zona, encontramos variedades de cafés robustas en su mayoría, mientras que los arábigos (Caturras, Borbón, Garnica) son producidos en menor cantidad en hectáreas y volúmenes.

En la sierra nororiental, el café es producido en su mayoría por productores pequeños, con una extensión de tierras de una hectárea en promedio, al igual que en la sierra negra. En esta región los productores ya están convencidos de que se tiene que ir innovando en las maneras de producir el café, trabajando con nuevas variedades que sean menos susceptibles a las plagas y enfermedades como: Sarchimores, Marsellesa, Oro azteca y, Costa Rica 95. Es en esta área donde se encuentra una de las cooperativas más reconocidas de nuestro país “Tosepan Titataniske” que trabajan el café bajo el sistema de producción orgánico. Su comercialización pone al café poblano —producido por indígenas de la cultura náhuatl y totonakus— en consumidores japoneses —un mercado muy exigente— alemanes, holandeses, países asiáticos y europeos.

En esta misma región se encuentra la cuenca del Cozoltapek, donde están las comunidades de Hutzilan, Nahuzontla, y Totutla, cuyos productores de café han llegado a rendimientos de 50 quintales por hectárea, en zonas que rebasan los mil metros de altura sobre el nivel del mar. Es de estos lugares donde se cultiva el café que se consume en las cafeterías El Colibri, establecidas en varios lugares de nuestro país, lo que pone en alto al café de Puebla.

Por otro lado, en la región de Hueytamalco y Teziutla, los productores han instalado la maquinaria que esta produciendo café encapsulado, una manera innovadora de poner en el mercado el café de la sierra nororiental del Estado.

En la Sierra Norte, encontramos también pequeños productores, pero es aquí donde se tiene la mayor concentración de la producción de café del Estado. Esto debido a que ahí se encuentran los finqueros y se ubican además las parcelas de producción de las empresas productoras de semillas. Es en esta región, donde se ubican los mayores rendimientos, alcanzando 50 quintales por hectárea. Las parcelas se están sembrando de tres mil cafetos por hectárea, de las variedades San Ramon, Oro Azteca, Marsellesa, Costa Rica 95 y Sarchimores. En esta área se encuentran establecidas algunas organizaciones de singular importancia como la Unión de Cooperativas Sierra Norte, compradores de café que han sabido desarrollarse aun con todas las dificultades que tiene el mercado del café, buscando alianzas con las empresas transnacionales como Nestlé o empresarios nacionales.

Esta región ha representado al café poblano, en los certámenes como “Taza de Excelencia” obteniendo un galardón

en el 2015. Cabe señalar que la mayoría de los eventos que se realizan por parte de la Sagarpa en el Estado de Puebla son en esta región.

En el Estado de Puebla podemos encontrar una gran cantidad de marcas de café, de entre las que podemos mencionar: Café Tosepan, Café Fincasa, Café Maseual, Café Quetzalan y Café Poblano. Esto es un ejemplo de que los productores poblanos han logrado avanzar hasta tener en el mercado su café en taza.

El café en Puebla, representa una derrama económica importante para los productores y sus familias de los productores y un equilibrio para la paz social, sobre todo cuando los precios no están por debajo de los costos de producción. No olvidemos que en la producción de café familias enteras hacen labores dentro de las parcelas.

Las tres regiones cafetaleras y sus productores se encuentran representados en la figura del Sistema Producto Café del Estado de Puebla, a través de sus representantes. Hace falta que los productores independientes se interesen en la organización y tengan participación en el Sistema Producto Café, para que haya mayor fortaleza en la búsqueda de solucionar las problemáticas del sector.

El Sistema Producto Café en Puebla, es integrante del Comité de Sanidad Estatal, en donde se apoya la prevención y el combate a las plagas como la broca del café y las enfermedades como la roya del café, por mencionar las de mayor importancia en la actualidad.

En este año se han entregado las siguientes variedades de semillas: 2,270 kilos de Marsellesa, 400 kilos de Costa Rica 95, 650 kilos de Sarchimor, 50 kilos de Geisha, las cuales son tolerantes a la roya del café. Con esto se busca recuperar la producción en el Estado, de tal forma que los pequeños productores organizados y no organizados, sean los beneficiados con estos apoyos que se han estado entregando a través de programas como el “PROCAFE”.

Los productores están enfocándose en la calidad y reconocimiento a nivel nacional e internacional del café poblano. Además, no debemos olvidar que en las regiones poblanas donde se produce café —la Sierra Negra, la Nororiental o la Norte— en todas encontramos pueblos con la denominación de mágicos.

Bibliografía

Entrevistas con representantes de organizaciones cafetaleras en las sierras negra, nororiental, norte.
Unión de cooperativas sierra norte. Urica (de la sierra norte)