



## EL CAFÉ DE NICARAGUA

Nuestro café pertenece a la variedad **Arábica lavado suave**, concebida como una de las de mayor calidad que hay en el mercado. Tiene un **bajo contenido en cafeína** –25 mg por taza; el menor, entre los *no descafeinados*–, es **digestivo**, de sabor persistente al paladar y aroma único y característico.

El café, en Nicaragua –al igual que en unos pocos países centroamericanos–, **se cultiva bajo sombra**, es decir, protegido del sol por árboles en pequeñas extensiones montañosas. Dichos árboles son seleccionados para obtener la luminosidad adecuada y suelen ser productivos –cacao, laurel, banano... –, con lo que se contribuye a la reforestación y fertilidad de los suelos y se obtiene un mayor rendimiento. Además, con ello se mejora la biodiversidad, al servir de nicho ecológico para gran variedad de aves.

El café resultante es de **calidad superior** a aquellos cultivados en zonas despobladas y a puro sol, en grandes extensiones o en zonas bajas (como por ejemplo los de las grandes plantaciones del Brasil). Hay que recordar que el **CAFÉ DE NICARAGUA** se cultiva en altitudes que rondan los 1.500 metros de altura, lo que le proporciona una calificación internacional “**SHG**” (Strictly High Grown), una de las más elevadas. Es un café selecto, de cultivo intensivo en mano de obra y no mecanizable.

Hasta tal punto es así, que los frutos del café –en cuyo interior se esconden los granos– se cosechan a mano, uno a uno, escogiendo únicamente los ya maduros, identificables en la planta por su característico color rojo encendido.



*Cafetal bajo sombra*



*Granos de Café*

Por otra parte, es de resaltar que, al estar enclavados dichos cafetales en las propias comunidades que los producen, los campesinos, a fin de cuidar su medioambiente, **evitan la utilización de agroquímicos** (fertilizantes, insecticidas, fungicidas o herbicidas) empleando en su lugar abonos orgánicos y controles biológicos de prevención de plagas, como son las aves y otros enemigos naturales que viven – aspecto éste ya mencionado– en los árboles que dan sombra al café.

Este hecho ha permitido que los productores del **CAFÉ DE NICARAGUA** hayan presentado también una línea de **Café** exámenes practicados por la certificadora

**Orgánico Certificado**, con el respaldo de los BIOLATINA.

En noviembre de 2002, la revista especializada “Mi Café” (nº 6), a través de un equipo de catadores independientes, seleccionó al **Café de Nicaragua “ESPANICA”** como uno de los mejores cafés de gama alta que se pueden consumir en España.

En la actualidad, el CAFÉ DE NICARAGUA procede de las cooperativas productoras de café integradas en FECODESA (Federación de Cooperativas para el Desarrollo), que a su vez participa en ESPANICA como entidad asociada.



### CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ:

- Especie: **ARÁBICA**
- Variedad: **NICARAGUA –SHG**
- Acidez: **MEDIA**
- Cuerpo: **MEDIO-ALTO**
- Contenido Cafeína: **25 mg/taza**

