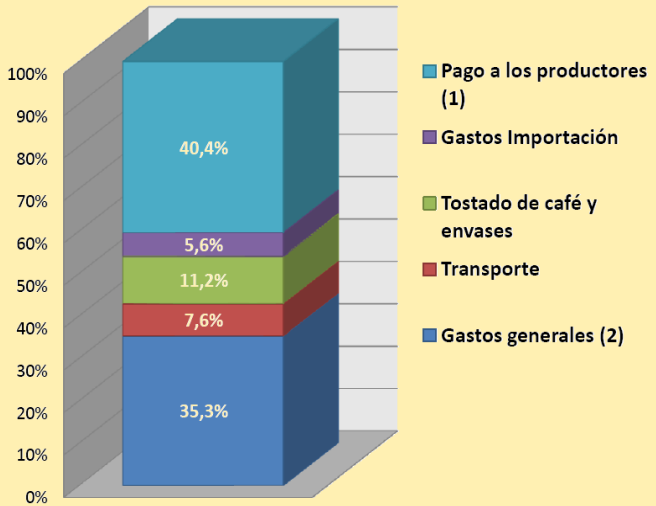
DISTRIBUCIÓN DEL PRECIO DEL PAQUETE



(1) Incluye prefinanciación.
(2) Gastos de gestión, sensibilización, alquiler, costes laborales y otros

Miles de familias campesinas de Nicaragua se han asociado en cooperativas y grupos autogestionarios creando un movimiento de **Economía Popular** que les permite defender su tierra y el valor añadido fruto de su trabajo.

Un buen café empieza por el cuidado del suelo de cultivo, la selección de las plantas, su mantenimiento libre de plagas, etc. Toda una serie de labores previas que ocupan todo el año. Las cooperativas carecen de capital acumulado suficiente para afrontar los costes que ello supone, y las tasas de interés de los bancos pueden llegar a rondar el 30% anual. Por ello, Espanica les **anticipa** al **0% de interés** los fondos necesarios para dichas tareas.

La relación directa con l@s productor@s —sin intermediari@s— y la colaboración solidaria de voluntari@s y facilitador@s permite que este café ARÁBICA 100% SHG llegue a tus manos a un precio sensiblemente inferior al que cafés de similar calidad tienen en tiendas gourmet.

Comprando este café, participas activamente en el proceso de desarrollo y formación de agricultoras nicaragüenses hacia una producción agroecológica

⇦

Vivero de cafetales en cultivo bajo sombra

Espanica es una cooperativa sin ánimo de lucro, participada por las organizaciones AUTONOMÍA SUR, HUERTOLIVA, SODEPAZ, FECODESA y COOPAC

AUTONOMÍA sur

Federación de Cooperativas para el Desarrollo FECODESA, R.L

COOPAC

HUERTOLIVA

SODEPAZ

c/ de la Avena, 1 - nave 2
28914 - LEGANÉS (Madrid)
Tlf.: 916 720 905
espanica@espanica.org
www.espanica.org

Si deseas más información sobre ESPANICA y el CAFÉ DE NICARAGUA, visita
www.espanica.org/pages/documentacion

CAFE DE NICARAGUA

ESPÁNICA

ECOLÓGICO

directamente de l@s pequeñ@s productor@s

Café 100% SHG ARÁBICA

Consumo responsable | **Economía Social y Solidaria** | **Comercio Justo**

Nuestro café —digestivo, de sabor persistente al paladar y aroma confortante— pertenece a la variedad **Arábica *lavado* suave**, concebida como una de las de mayor calidad que hay en el mercado. 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.

Este café selecto es el resultado de meses de maduración y del trabajo experto y cuidadoso de los hombres y mujeres que lo cultivan. Los frutos del café —en cuyo interior se esconden los granos— se cosechan a mano, uno a uno, escogiendo únicamente aquellos en el punto justo de maduración, identificables en la planta por su característico color rojo encendido.

el café bajo sombra, un cultivo respetuoso con la naturaleza

En las laderas de las montañas de Nicaragua, el café **se cultiva bajo sombra**, es decir, en pequeñas parcelas, protegido del sol por la floresta original, a la que se le añaden algunos frutales –cacao, laurel, banano...–. Dichos árboles contribuyen a la fertilidad de los suelos y frenan la erosión. Además, se obtiene un mayor rendimiento, reduce la necesidad de agua y se mejora la biodiversidad, al servir de nicho ecológico a gran variedad de especies animales y vegetales.

Por otra parte, al estar enclavados dichos cafetales en las propias comunidades que los producen, l@s campesin@s evitan la utilización de fertilizantes o pesticidas químicos, empleando en su lugar abonos orgánicos y controles biológicos de prevención de plagas.

lo natural es lo ECOLÓGICO

La comercialización del **Café Ecológico de Nicaragua** por parte de ESPANICA tiene varios objetivos fundamentales: apoyar un cambio en la cultura de trabajo de l@s pequeñ@s productor@s con mayor responsabilidad con un medio ambiente sano y limpio, consiguiendo suelos productivos a largo plazo para las futuras generaciones —suelos que dejarían de ser fértiles si en ellos se utilizasen venenos, por muy buenas que fueran las semillas—; ofrecer productos sanos para l@s consumidor@s; cuidar suelos, bosques, fauna y también la salud de l@s productor@s…

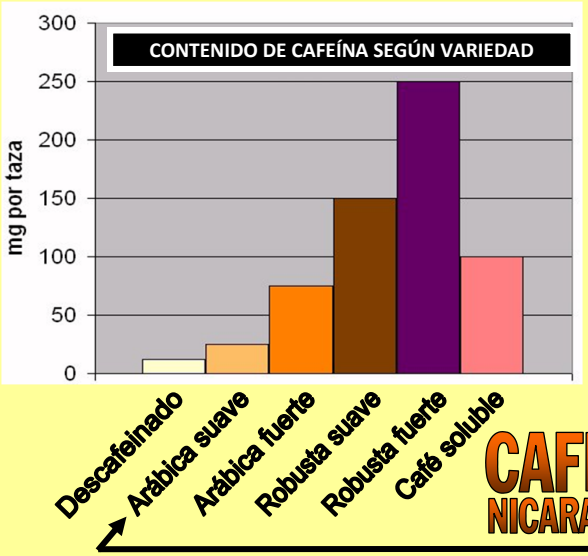
L@s pequeñ@s productor@s asociad@s a ESPANICA comenzaron hace años a organizar la agroecología a través del **MAONIC** *(Movimiento de Productoras y Productores Agroecológicos de Nicaragua)*, abierto a distintos sectores para tratar de incidir en las políticas estatales y desarrollar programas de agricultura ecológica en toda Nicaragua, consiguiendo implementar leyes y reglamentos que están incidiendo de manera efectiva en cambios muy positivos para la agricultura nicaragüense. Por tanto, la labor de ESPANICA va mucho más allá de la mera "venta", para convertirse en una labor de solidaridad y de cambio hacia otro modelo de Economía verdaderamente alternativo.

Cafetal bajo sombra

¿Sabes que, **cuánto mayor es la calidad de un café, menor es su contenido en cafeína**?. Así, nuestro café **100% Arábica** tiene un grado de cafeína que ronda los 25 mg. por taza, lo que viene a ser **apenas el doble que un descafeinado**, pero entre 5 y 10 veces menos que los cafés de tipo Robusta. (los más fuertes, baratos y perjudiciales para la salud).

Sólo motivos económicos justifican lo ilógico de no emplear cafés de calidad —que **de manera natural tienen un mínimo contenido de cafeína**—, en lugar de someter los cafés Robusta a procesos de descafeinización, que además resultan ser grandes consumidores de agua y energía.

Con la **descafeinización**, se extrae hasta un 98% de la cafeína contenida en los granos de café verde (nunca el 100%) mediante agentes extractantes como **CO_2, acetato de etilo o cloruro de metileno**. Dichos extractantes deben ser eliminados del grano posteriormente mediante vapor. Un método alternativo utiliza sólo agua para la descafeinización, con el inconveniente de que el grano pierde también buena parte de las esencias que le proporcionan su aroma y sabor, por lo que se hace necesario reintegrárselas antes del tostado por pulverización.

¿descafeinado o bajo en cafeína?

Tomar una taza de Café de Nicaragua equivale a tomar dos de descafeinado. Por eso carece de sentido someter nuestro café al agresivo proceso de la descafeinización.