

# Colombia

## Colombia



**MEMBRO ICO:** codice n°3 (gruppo “Colombiani dolci”)

**SPECIE BOTANICHE:** Arabica lavati

**SACCHI:** da 70 kg in juta o fibra naturale

**FIORITURA:** PRINCIPALE da gennaio a marzo SECONDARIA da luglio a settembre

**RACCOLTO:** PRINCIPALE da settembre a dicembre SECONDARIO (MITACA) da aprile a giugno

**METODO DI RACCOLTA:** manuale

**ESPORTAZIONE:** tutto l’anno a partire da novembre

**PORTI D’IMBARCO:** Buenaventura e Cartagena

**PRODUZIONE:** 10 milioni di sacchi

—

Le prime informazioni che abbiamo sul caffè in Colombia sono del 1723; molto probabilmente **le prime piantine furono introdotte dai Gesuiti dalle Antille** attraverso il Venezuela. La coltivazione iniziò nel 1732 nella regione settentrionale Orinoco e, partendo dal seminario di Popayan nel dipartimento del Cauca, venne estesa successivamente alle regioni meridionali. La coltivazione commerciale avvenne invece soltanto verso la fine del secolo XVIII nei dipartimenti di Santander e Boyaca e successivamente tra le colline nei pressi

di Medellin.

Dalla seconda metà del 1800, in seguito all'indipendenza ottenuta dalla Spagna e a condizioni di prezzo particolarmente favorevoli, il caffè conobbe una crescita esponenziale nel paese. Si calcola infatti che da una produzione annua di 1000 sacchi si passò nel giro di 30 anni a 100.000 sacchi. In seguito, l'ammodernamento della rete ferroviaria diede una spinta ancora maggiore alla produzione in particolare nei dipartimenti centrali di Caldas e Antioquia e nel 1930 la produzione annua superò i 3 milioni di sacchi, il 10% delle esportazioni mondiali.

Questa crescita così repentina portò i coltivatori ad organizzarsi e venne creata a questo proposito la **Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia (Fedecafé)**, organo che è formalmente in mano ai produttori, ma che agisce a tutti gli effetti come un ente governativo. Il suo compito principale è quello di esportatore, ma la sua azione si estende anche alla regolamentazione del mercato, nonché alla realizzazione di infrastrutture, scuole e in ambito scientifico. A questo scopo venne creata la **CENICAFE** (Centro Nacional de Investigaciones de Café), organizzazione che lavora a fianco dei produttori e che a metà degli anni 80 creò la Colombia variedad, una qualità particolare resistente alla ruggine.

Oggi il Colombia è il primo produttore di Arabica lavati e il terzo a livello mondiale dopo il Brasile e il Vietnam.

### **JUAN VALDEZ LOGO**

La Fedecafé decise alla fine degli anni '50 di proteggere l'origine dei caffè 100% colombiani distinguendola da caffè miscelati con altre origini. Venne così creato nel 1959 dall'agenzia americana Doyle Dane Bernbach il marchio Café de Colombia raffigurante il coltivatore tipo della Colombia a cui venne dato un nome tipicamente ispanico, Juan Valdez (come il nostro Mario Rossi o il John Smith degli americani). Al suo fianco la fedelissima asina Conchita e sullo sfondo sono raffigurate le montagne della Colombia. Questa immagine, oltre

che simbolo della Colombia è divenuta ormai sinonimo di caffè  
**COLOMBIA TIWUN**

La Confederation Indigena Tayrona (CIT) è la legale rappresentante della comunità Arhuaco, popolazione aborigena che da secoli abita nella zona montuosa di Sierra Nevada de Santa Marta sulla costa caraibica della Colombia. La filosofia di vita di queste popolazioni è il pieno rispetto dell'ambiente e di Madre Natura e anche la coltivazione di caffè in queste zone ha da sempre seguito questa filosofia. Dal 2002 il CIT ha creato un marchio, TIWUN (la parola significa "origine" nella parlata locale) , che è un caffè organico certificato dallo Skal-Control Union. La coltivazione è affidata a 345 famiglie Arahuache che possono così avere un sostegno economico ed evitare allo stesso tempo che la comunità entri a contatto con la coltivazione di oppio e coca.

## **Qualità di questa regione**



**Colombia Medellin Excelso**



Colombia Medellin Supremo