

EL CAFÈ

Sol o amb llet, caputxino, irlandès, turc, cigaló, descafeïnat... el cafè és la beguda reconfortant més popular del món i la tercera més consumida, després de l'aigua i el te. La paraula cafè, de l'àrab *quahwah* (beguda excitant), dona nom als fruits i llavors de l'arbre del cafè, i a la beguda obtinguda per infusió dels seus grans torrats i mòlts.

Les plantes més antigues de cafè silvestre s'han localitzat a Etiòpia. Des de temps remots, l'home mastegava el fruit del cafè per les seves propietats estimulants, i els grans mesclats amb greix servien d'aliment als guerrers i els proporcionaven ànims i energia. I és que la cafeïna té efectes benèfics, sempre que no se superin els 300 mil·ligrams al dia.

Com que l'arbre del cafè es desenvolupa bé en regions de clima tropical, el seu cultiu s'estén per Àfrica, l'Amèrica Llatina, el Carib i Àsia, i dona feina a uns 25 milions d'agricultors. Els grans de cafè verd es transporten als països de consum, on es torren i envasen. Entre les varietats més conegudes figuren l'Àrabica, que creix en altituds d'entre 600 i 2.000 metres i representa el 75% de la producció mundial, i la Robusta, cultivada en altures inferiors als 700 metres, més resistent i amb el doble de cafeïna, encara que de menor qualitat aromàtica.

El gust del cafè depèn de la qualitat del producte, però també de la preparació de la beguda: moldre el cafè en gra a l'instant garanteix que els aromes i olis essencials ens arribin intactes. Així, degustant una tassa de bon cafè podrem referir-nos al seu sabor encaramel·lat, al seu gust de xocolata, fragant, madur, vinós, salvatge, ametllat o picant. Però a milions d'agricultors dels països del Sud el cafè els fa un gust amarg; i és que només reben l'1% del preu que paguem a Europa per una tassa de cafè.

El temps de vida limitat del cafè transformat, la pràctica, entre les grans companyies, de mesclar i torrar diferents varietats al gust dels consumidors locals, i les barreres proteccionistes, fan difícil l'existència d'indústries transformadores de cafè en els països productors. A més, la sobreproducció i les recents crisis en el mercat internacional del cafè han afavorit que les empreses torradores obtinguin elevats marges de beneficis, mentre que toleren que es paguin preus miserables als productors de cafè verd. Per això, els països productors de cafè i les organitzacions de desenvolupament s'han mobilitzat per reclamar un preu just i estable per al cafè.

Sebastião Salgado per a illycaffè.
"In Principio" (Karnataka, Índia)

EL CAFÉ

Sólo o con leche, capuchino, irlandés, turco, carajillo, descafeinado... el café es la bebida reconfortante más popular del mundo y la tercera más consumida, después del agua y el té. La palabra café, del árabe quahwah (bebida excitante), da nombre a los frutos y semillas del árbol cafeto, y a la bebida obtenida por infusión de sus granos tostados y molidos.

Las plantas más antiguas de café silvestre se han localizado en Etiopía. Desde tiempos remotos, el hombre masticaba el fruto del café por sus propiedades estimulantes y los granos mezclados con grasa servían de alimento a los guerreros, proporcionándoles ánimo y energía. Y es que la cafeína tiene efectos benéficos, siempre que no se superen los 300 miligramos por día.

Como el árbol del cafeto se desarrolla bien en las regiones de clima tropical, su cultivo se extiende por África,

América Latina, el Caribe y Asia, dando trabajo a unos 25 millones de agricultores. Los granos de café verde se transportan a los países de consumo, donde se tuestan y envasan. Entre las

variedades más conocidas figuran la Árabica, que crece en altitudes entre 600 y 2.000 metros y representa el 75% de la producción mundial, y la Robusta, cultivada en alturas inferiores a los 700 metros, más resistente y con el doble de cafeína, aunque de menor calidad aromática.

El sabor del café depende de la calidad del producto, pero también de la preparación de la bebida: moler el café en grano al instante garantiza que los aromas y aceites esenciales nos lleguen intactos. Así, degustando una taza de buen café podremos referirnos a su sabor acaramelado, achocolatado, fragante, maduro, vinoso, salvaje, almendrado o picante. Pero a millones de campesinos de los países del Sur el café les sabe amargo; y es que sólo reciben el 1% del precio que pagamos en Europa por una taza de café.

El tiempo de vida limitado del café transformado, la práctica, entre las grandes compañías, de mezclar y tostar diferentes variedades al gusto de los consumidores locales, y las barreras proteccionistas, hacen difícil la existencia de industrias transformadoras de café en los países productores. Además, la sobreproducción y las recientes crisis en el mercado internacional del café han favorecido que las empresas tostadoras obtengan elevados márgenes de beneficios, mientras toleran que se paguen precios miserables a los productores de café verde. Por ello, los países productores de café y las organizaciones de desarrollo se han movilizado reclamando un precio justo y estable para el café.

