

DALIA

CONFORT

DULCE

DMg

Con Doña Martha apenas comenzamos a trabajar. De todas las fincas que maneja ella sola escogimos café de dos. Con estos queremos trabajar en mejorar la calidad. Nos gusta que es un café que representa parte del terruño chiapaneco, además de ser una zona ideal para producir cafés. En las faldas del Tacaná estaremos trabajando en la calidad para compartir un café rico del emblemático Chiapas.

CH

Los suelos volcánicos de la zona, las grandes cañadas húmedas, el bosque nublado y la intensa irradiación son algunos factores que convergen en la vida del cafeto. Con Carlos buscamos demostrar que el café de la zona es de excelente calidad y consistencia. Él tiene un programa de nutrición a base de compostas de pulpa de café que mantiene a las plantas con un estado de ánimo intenso. Esto es parte del trabajo que motiva a Carlos a seguir con la producción de café.

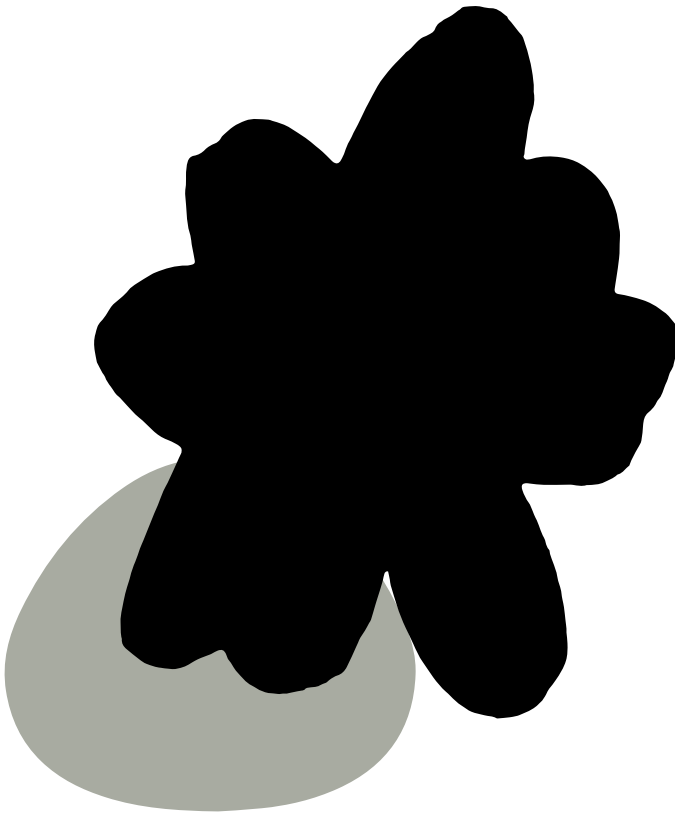
El programa que Buna tiene de la mano está dirigido actualmente a identificar zonas de calidad junto con microclimas que nos puedan arrojar más información sobre la producción de café en la región. Nos identificamos con Carlos porque es joven, entiende la situación actual de la caficultura y quiere mantener la producción de café de calidad.

PLO

Encabezado por Eleazar un grupo de productores de café de la montaña famosa por sus hongos medicinales está trabajando con Buna. La calora de la región es igual de exuberante que su vegetación. Su gente tiene una mirada tan profunda como sus grutas. Se respiran aires secos, aromas de pinos y un ambiente cálido para trabajar. El trabajo del grupo es uno de sus mayores orgullos, además del impecable mazateco con el cual nos dejan atónitos. Formamos una mancuerna con Rosaura, licenciada autóctona que ha apoyado la consolidación del grupo, para caminar los senderos alguna vez visivos de los sabios de la comunidad. Buscamos mantener el orgullo orgánico de la producción para encaminarnos en la resiliencia ambiental.

PZ

Nos enorgullece contar con café poblano de la Sierra Negra, zona nahua. Un grupo de productores pequeños liderado por cuatro chavos nos motivan a trabajar para producir café rico. Junto con una joven universitaria estamos formando modelos productivos. Actualmente Julieta, Carmidas y el grupo está estableciendo un modelo de nutrición a base de organismos de montaña, bokashi, compostas orgánicas y lombricompostas de pulpa de café con las cuales planeamos resistir la insistencia de usar fertilizantes inorgánicos. Este proyecto es un ejemplo para muchos otros de la esperanza en el campo para los jóvenes que se puede procurar mediante la vinculación de la academia, el sector privado y los agricultores.



45% DMg

Localidad: Motozintla, Chiapas
Región: Cordillera Centroamericana
Altura: 1,100 msnm
Variedad Botánica: Typica
Proceso: Lavado
Productor: Doña Marta

25% CH

Localidad: Cosautlán de Carvajal, Veracruz
Eje Neovolcánico
Región: 1,350 msnm
Variedades Botánicas: Typica y Bourbon.
Caturra
Proceso: Lavado
Productor: Carlos

15% PLO

Localidad: Eloxochitlán de Flores Magón,
Oaxaca
Región: Sierra Madre del Sur
Altura: 1200-1300 msnm
Variedad Botánica: Typica
Proceso: Lavado

15% PZ

Localidad: Zongozotla, Puebla
Región: Sierra Madre Oriental
Altura: 1,100 msnm
Variedad Botánica: Typica
Proceso: Lavado
Productor: Julieta, Carmidas