

CAFÉ, UN LIBRO QUE NUNCA TERMINA



Hace dos décadas, el abuelo de Elías Rodríguez producía café y lo secaba, una práctica innovadora para aquel tiempo. A sus 16 años, Elías siguió su ejemplo y se enamoró del cultivo y, tras una buena racha vendiendo repollo, compró su terreno, un año después, sembró sus primeras 700 plantas. *“Cuando llegue a cosechar 1,000 latas de café uva dejaré de sembrar”*, pensó él, pero al rebasar su meta siguió y siguió: *“Me gusta porque no le trabajo a nadie y doy empleo a otras personas, el café me da espacio para otras actividades”*. Esta mentalidad de campeón lo llevó a ganar el 1er lugar de la Competencia de Cafés Especiales “Origen El Paraíso” 2021, organizada por CAFEPSA y apoyada por el proyecto PROGRESA Unión Europea.

“Tenía tres años preparando microlotes, ganar el primer lugar de la competencia fue un triunfo, ahora mi comunidad es conocida por tener buen café”, Elías Rodríguez.

“El mundo se me vino encima en 2012 cuando la Roya del Cafeto dañó un tercio de mi finca y al año siguiente la mitad; la renovación tardó tres años en dar cosecha. Antes yo vendía el café en uva porque no tenía cómo procesarlo; esto me disminuía las ganancias” reflexionó Elías sobre sus primeros pasos en la caficultura. *“Desde hace cuatro años recibo asistencia técnica de PROGRESA Unión Europea y el IHCAFE, y puse en práctica lo que iba aprendiendo, manejo de tejidos y épocas de fertilización; obtuve cinco quintales adicionales de café oro por manzana. **El café es un libro que nunca termina, siempre se aprende**”,* agregó él. Su finca en el Zapotillo, Güinope, tiene 16 manzanas.



“Gané el primer lugar con la variedad Pacamara, obtuve 42% de incremento en precio y como premio, un medidor de humedad, ahora, seco en punto óptimo y no daño los atributos de taza. En rendimiento subí de 24.5 a 29.5 qq oro/Mz”,

Elías Rodríguez.

Con apoyo del proyecto y del IHCAFE, Elías cofinanció el 50% de una secadora solar de seis zarandas, con capacidad de 18 quintales; con lo cual, aumentó significativamente sus ganancias, ya que vender en grano seco es mejor que en uva fresca; además, el grano se seca uniformemente, se evita la pérdida abrupta de aceites esenciales, obteniendo mejores calificaciones de taza. Su café llamó la atención de la Tostaduría y Tienda de café de especialidad: Café Nativo, quien está interesado en comprar su próxima cosecha, ya que su grano tiene aroma floral a jazmín y rosas y notas a caramelo toffee y cacao. Su aromático es parte de una edición especial que promoverá los cafés especiales del departamento de El Paraíso.

