

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Con moderna tecnología, Altoserra garantiza el beneficio seco de poco más del 60 por ciento del café que Cuba exporta. Autor: Haydee León Moya Publicado: 29/01/2020 | 10:29 pm

Un café de altura en Altoserra

La aprobación por el Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera de la procesadora de café Asdrúbal López, de Guantánamo, como un nuevo polo exportador, abre nuevas perspectivas a una de las más eficientes entidades del sistema empresarial del Ministerio de la Agricultura

Publicado: Miércoles 29 enero 2020 | 10:44:25 pm.

Publicado por: Haydee León Moya

Guantánamo.— Sin duda es de altura. Viene desde una sierra donde la naturaleza lo dio todo, o casi todo lo que necesita: tierra fértil y buen clima, y como si eso fuera poco, hombres que conocen sus secretos.

El café arábico es, entre una gran variedad de ese aromático grano, el de mejor cuerpo, fragancia, sabor, acidez, e incluso menor contenido de cafeína. Por eso es líder en la exportación en Cuba.

Entró a este país por el Occidente hace más de 250 años, pero con el tiempo corrió mejor suerte en el oriente cubano, exactamente en el grupo montañoso Nipe-Sagua-Baracoa a 500 y 700 metros sobre el nivel del mar.

A esa suerte se sumará también la empresa responsabilizada con el procesamiento de alrededor del 60 por ciento del café de esa variedad que Cuba destina a la comercialización más allá de sus fronteras, y que fue recientemente aprobada por el Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera como polo exportador.

Decisión nada fortuita, pues se trata de una de las entidades más eficientes del sistema empresarial del Ministerio de la Agricultura.

Con casi 40 años de trabajo en dependencias de la mencionada cartera, 20 de estos como director general de la planta de marras —garante del beneficio seco del café con calidad exportable que se produce en esta provincia y en Holguín—, el ingeniero agrónomo Osmel de la Cruz Cala, director del polo, advierte que no se trata de un simple cambio de identidad.

Génesis

Adoptando el nombre de su más cotizada marca de café, Altoserra, y con promisorias perspectivas para convertirse en uno de los más importantes de una nación que cada vez más necesita abrirse paso en el comercio exterior, este nuevo polo exportador tiene su casa matriz en la procesadora de café Asdrúbal López, ubicada en el extremo sur de la ciudad de Guantánamo y surgida de las ascuas de una fábrica intervenida a los terratenientes que hasta 1960 fueron dueños de ese cultivo en todo el oriente del país.

image not found or type unknown



Osmel de la Cruz Cala, director general de Altoserra, comenta que las perspectivas de este polo se sustentan en la calidad del proceso de beneficio.

Según De la Cruz Cala, la empresa, que ostenta la condición de Vanguardia Nacional desde hace 25 años, asume este nuevo reto con la avanzada tecnología de que dispone tanto en la procesadora central como en las despulpadoras ecológicas que funcionan en las áreas cafetaleras que tributan al polo, y que garantizan mantener el sello de calidad que distingue a sus producciones.

Un distintivo que, según el directivo, se sustenta en indicadores de eficiencia como el aprovechamiento de más del 70 por ciento de la masa corporal del grano después de despulpado, lavado y secado.

«Y en la calidad, que lo da el hecho de que tras ese proceso el grano conserva sus cualidades, es decir, su sabor, aroma y textura, lo cual no depende solo de los equipos en sí, sino de la experiencia del colectivo. Por eso precisamente es cada vez mayor la demanda y el prestigio ganado entre compañías de Japón, Alemania, Reino Unido, Canadá y Nueva Zelanda, que son sus principales clientes», agregó.

No es un volumen extraordinario lo que exportan en cada cosecha, pero logran ingresos por encima de los tres millones de dólares porque se cotiza muy bien tanto el Altoserra, que es la marca de café arábico más nueva y que acaba de ganar el Premio de la calidad y Medalla de Oro en la Feria Internacional de La Habana 2019, como las otras seis restantes que se comercializan.

Garante de poco más del 60 por ciento del café que Cuba exporta, la procesadora guantanamera, además, fue la primera entidad del Grupo de Agricultura de Montaña del país en certificar su sistema integrado de gestión, que entrega la Oficina Nacional de Normalización, adjunta al Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (Citma), a las empresas que logran acreditar las normas internacionales ISO y otras cubanas que avalan aspectos como la gestión ambiental, de inocuidad de los alimentos, seguridad y salud ocupacional.

El nuevo escenario

Al funcionar ahora como un polo exportador (fue aprobado oficialmente en diciembre último), su objeto social

se ensancha, dice Alfonso Ruiz Portillo, quien en breve asumirá la nueva dirección encargada del comercio exterior, con sedes en la capital del país y en el puerto de Santiago de Cuba.

Agrega el también Director Adjunto que resulta igualmente novedoso contar con un esquema cerrado de financiamiento en divisas, lo cual permite mejorar la atención a los productores e incrementar el acopio.

Sobre este último aspecto Juventud Rebelde supo que como parte del proceso de estructuración del polo se integraron a este tres empresas agropecuarias en territorios de Holguín y Guantánamo.

Por eso, junto al beneficio del café arábico, ahora se ocupan de la atención integral a 49 cooperativas y una granja del Ejército Juvenil del Trabajo, que además de ese renglón producen una amplia gama de productos agrícolas que se destinarán a la exportación.

«Desde el año pasado comenzamos la exportación directa de una parte de la producción de café. Ahora la asumimos totalmente y se sumarán otros renglones agrícolas tradicionales como cacao, coco y carbón, e incursionamos en el aprovechamiento y desarrollo de tubérculos que abundan en el macizo montañoso Nipe-Sagua-Baracoa; estos tienen gran demanda en el mercado internacional, pero hasta ahora apenas se aprovechaban», precisa Ruiz Portillo.

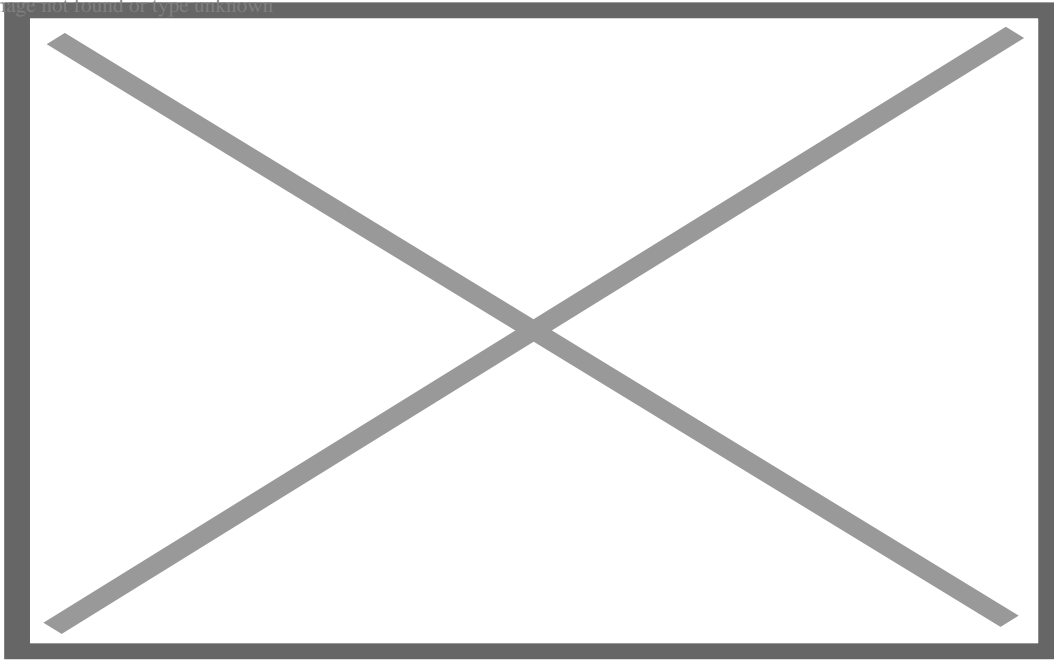
En ese caso menciona el jengibre, la cúrcuma y la raíz de china, con amplios usos culinarios y medicinales. También explica que un polo exportador con estas características es lo más cercano a un comercio justo: los valores agregados de su comercialización serán redistribuidos en su cadena de valores hasta el lugar y las personas que lo producen.

Coinciden ambos directivos en que los clientes se estimulan más con la cantidad y los precios cuando saben que quien vende está muy ligado al inicio de la cadena.

Advierten los directivos que en estos momentos se encuentran aún en un proceso de estructuración, que debe transitar entre este año y 2021, pues requiere de muchas cuestiones organizativas y de aprendizaje.

¿Cuál es el café arábico?

Image not found or type unknown



El café arábico cubano es de muy alta calidad y, por tanto, se exporta a casi 8 000 dólares la tonelada. Procede de Etiopía y hoy es el más cultivado del mundo, a pesar de que su producción es más costosa porque tiene necesidades especiales. Requiere una mayor altitud que las demás variedades, como mínimo de 500 a 800 metros sobre el nivel del mar.

Los cafetos rinden menos y necesitan más atención y tiempo para desarrollarse por completo. Todo esto encarece la producción, pero vale la pena por la riqueza de su aroma y sabor, que son los que definen cada variedad de café.

No solo tiene sabores más complejos, también son considerados más refinados por los paladares expertos. Se dice que producen cafés más fragantes, dulces y suaves, con notas frescas, frutales y florales, con una acidez agradable y equilibrada.

Hay varios factores que pueden influir en que una taza de café arábico tenga más o menos cafeína, y no siempre tiene que ver con su sabor. Esta variedad tiene la mitad de cafeína que el robusta, por ejemplo, y su contenido de esta sustancia depende del tostado. Si los granos están menos tostados la cafeína también será menor.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2020-01-29/un-cafe-de-altura-en-altoserra>