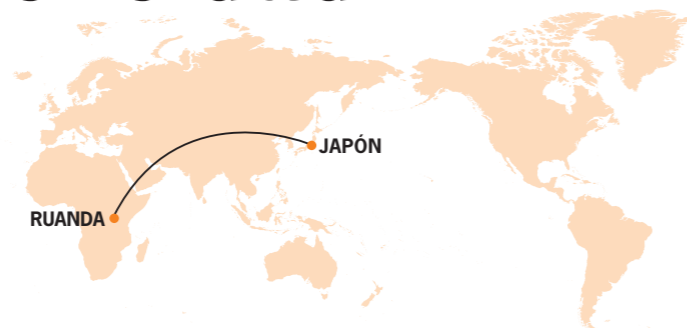


Una taza de café africano rebosante de felicidad

Japón es uno de los mayores amantes del café en el mundo y los cafés africanos gozan de una especial popularidad en el país gracias a las cordiales relaciones entre Japón y los países de África



Caminando por las calles de Tokio pueden verse numerosas cafeterías en que se exhiben granos de café de todo el mundo. En la actualidad, el café es algo esencial para la vida diaria de los japoneses, hasta el punto de que Japón es el sexto importador de café mundial por volumen¹. La mayoría de las importaciones proviene de Centro y Sudamérica, Asia, Oceanía y África. Los granos de café de África atraen cada vez más la atención del público.

Los aficionados japoneses exploran cada vez más granos nuevos en busca de sabores diversos, ya que saben que cada tipo de café africano tiene características especiales que dependen del país de origen. Los granos Moka, de Etiopía, por ejemplo, presentan una suave acidez, mientras que los granos Kilimanjaro, de Tanzania, tienen un sabor más fuerte. El café de Malawi, que era una rareza en Japón, hoy es fácil de encontrar.

La Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA, por sus siglas en inglés) ha puesto en marcha distintas iniciativas para apoyar el negocio del café africano. Desde 2002, la JICA impulsa pruebas de cultivo de café en Uganda, desde 2004, ofrece formación técnica en Malawi y, desde 2012, facilita su apoyo a empresas de Etiopía para la obtención de certificados internacionales y la exportación de granos certificados.



Una experta japonesa explica a los productores las diferencias entre los granos buenos y los defectuosos en una estación de lavado de café.



Un experto japonés con un grupo de productores. Crean confianza ofreciendo asistencia en persona in situ. Estos esfuerzos mejoran también la calidad de los granos de café.

Además, en 2016, la JICA lanzó el Proyecto para Fortalecer la Cadena de Valor del Café en Ruanda, en respuesta a una petición del Gobierno de ese país. Con dicho proyecto se pretende aumentar la conciencia en relación con los estándares de calidad entre las personas que trabajan en el sector y, al mismo tiempo, incrementar el volumen de producción y la competitividad internacional del café de Ruanda. El apoyo para introducir mejoras abarca todos los procesos: producción, selección, procesamiento, distribución y ventas. Japón envía expertos de su programa de Voluntarios Japoneses para la Cooperación Exterior para que trabajen mano a mano con el personal local.

En general, se intenta que la implementación de mejoras no suponga una carga para los productores en cuanto a gastos o a trabajo. También se hace hincapié en explicar cuidadosamente cómo funciona la cadena de valor, al tiempo que se escuchan las necesidades de los productores. Este apoyo cubre todos los aspectos del cultivo, desde el enriquecimiento del suelo hasta el

procesamiento del café basado en el lavado con agua.

Como muchos de los productores no tienen experiencia directa en tomar café, el proyecto busca también hacer que dichos productores sepan lo que es un buen café. Esto tiene lugar mediante sesiones de cata en las que se comparan los granos buenos y los defectuosos y se dan instrucciones para la preparación. Cuando los productores aprenden qué hace que una taza de café sea deliciosa, se sienten motivados para producir granos mejores y están orgullosos



Tomoyuki Otsuka, joven emprendedor y fundador de Sarutahiko Coffee, es una destacada autoridad en los cafés especiales, que a menudo son más aromáticos que los cafés más habituales. Ha introducido cafés de calidad, con ricos sabores, a una amplia franja del mercado japonés.



Los productores tienen pocas oportunidades de beber el café elaborado con sus granos. Este contacto con el producto final fruto de su cultivo les ayuda a entender lo que están logrando y refuerza su autoestima.



Estas frutas, llamadas cerezas de café, contienen granos que son procesados y convertidos en los granos de café que se envían a los consumidores. Los granos de café africano presentan una diversidad de características que varía según el lugar de origen.

cuando reciben altas calificaciones de acuerdo con los estándares globales.

Sarutahiko Coffee es una popular cadena japonesa de cafeterías con 13 establecimientos en todo el país. Ofrece cafés de países africanos como Ruanda, Etiopía y Burundi. Al fundador de la empresa, Tomoyuki Otsuka, le interesa especialmente el café de Ruanda. “Los productos de Ruanda son cafés especiales que te deleitan con sabores parecidos a las bayas. A menudo los combino para acentuar el gusto de una mezcla”.

Tomoyuki dice que su fascinación por el café se inició con los productos africanos. “Fue toda una revelación beber cafés de sabor intenso, con un gusto que es elegante como el vino o con un toque floral, como de rosas”.

Nada hará más profundo el sabor de una taza de café africano que la asistencia japonesa para producir deliciosos frutos en África y generar beneficios que mejoren la vida de los productores africanos. ✿

¹ Principales exportaciones del mundo, “Importaciones de café por país”, 17 de abril de 2019