

# El tesoro oculto de Ruanda

Todavía relativamente desconocido, el café ruandés es el producto de exportación número uno del país y un japonés tiene la intención de compartirlo con el mundo.



**R**uanda cuenta con una industria cafetera que abarca más de un siglo. Su elevada altitud, su clima tropical templado en las tierras altas y sus fértiles suelos volcánicos proporcionan un entorno ideal para que la planta prospere, al tiempo que el respaldo del gobierno ha aumentado la calidad de la producción. Sin embargo, los productores no pudieron impulsar la economía e incrementar los salarios, por lo que el gobierno pidió ayuda a Japón.

La Agencia Japonesa de Cooperación Internacional (JICA, por sus siglas en inglés) estudió a los productores para determinar el conocimiento de los estándares de calidad para cada etapa de la producción: selección, procesamiento, distribución y ventas. Ambos países reforzaron sus vínculos en 2017 con un acuerdo de asociación entre la JICA y la Junta Nacional de Desarrollo de las Exportaciones Agrícolas de Ruanda (NAEB) para elevar el rendimiento de los cultivos, la calidad del café y su comercialización.

Al frente del trato se encuentra

Yoshiaki “José” Kawashima -conocido como el Cazador de Café por su conocimiento y experiencia combinados con una habilidad para descubrir variedades raras y productores con talento alrededor del mundo-. Gobiernos y fundaciones le piden periódicamente que trabaje con los agricultores y les asesore en las técnicas para mejorar la producción.

Consideremos Kawashima el puente entre los países consumidores de café y los países productores de café. Su misión personal es “cambiar el mundo a través del café” liderando la producción sostenible de café. Y señala que todo empieza investigando la historia de la región.

“El café ruandés proviene de una variedad introducida en la zona por los misioneros alemanes en 1903 y que se había adaptado bien a las tierras de la pequeña aldea de Mibirizi, en el suroeste de Ruanda”, comenta Kawashima. Y continúa: “Esta variedad tomó finalmente el nombre de Bourbon Mibirizi. Sin embargo, aparentemente una enfermedad la había extinguido”.

Mientras visitaba Mibirizi, un campo

de café abandonado detrás de una iglesia llamó la atención de Kawashima. Al examinarlo se dio cuenta de que se trataba de Bourbon Mibirizi, así que recogió las bayas maduras, las tostó y preparó una taza de la olvidada bebida. Se dio cuenta de que había descubierto el tesoro escondido de Ruanda. La riqueza y la complejidad de este café lo hacían diferente a cualquier otro café que había probado.

Kawashima había encontrado una nueva misión: devolverle la vida a este café y crear una marca global con este tesoro nacional. Cuando se le pregunta cómo interactuaba con los lugareños, Kawashima sonríe y responde: “Al principio, la comunidad agrícola local no ofrecía mucho apoyo. Japón no es un productor de café, así que, para ellos, no tenía mucho sentido escucharme.”

Por su experiencia con las sociedades agrícolas, sabía que para ganarse su confianza tendría que sudar y trabajar junto a ellas. Con el tiempo forjó un vínculo con la comunidad

y el escepticismo de esta hacia él se convirtió en fe en su causa. Había llegado el momento de salvar estos plantones al borde de la extinción. Con la gente de la localidad de su lado, Kawashima pudo centrar su enfoque en los campos en lugar de en las semillas.

La deforestación a lo largo de las laderas, combinada con fuertes lluvias, había erosionado el suelo y provocado estragos en las plantaciones. Para paliarlo, los lugareños y Kawashima utilizaron campos en terrazas y plantaron árboles de sombra, así como maleza para evitar la escorrentía del suelo. Para rejuvenecer los árboles menos productivos emplearon una técnica de “recorte” para compensar el crecimiento no controlado.

“Los agricultores sabían que los árboles morirían si se podaban en exceso, lo cual les resultaba un poco perturbador, pero unos meses después los árboles tenían un aspecto muy mejorado y vieron que yo tenía razón. Eso levantó el ánimo de todos”, recuerda Kawashima.

A los dos años del proyecto, Kawashima cree que las bayas Mibirizi estarán listas

para el mercado en unos cinco años gracias a las constantes mejoras en el cultivo. Después del cultivo, el siguiente paso es la selección de las bayas, seguido por el procesamiento, la venta y la exportación. Todos estos pasos están conectados y son importantes dentro del sector.

“Estoy enseñando estas nuevas habilidades a la gente de la localidad. De esta manera pueden formar a las nuevas generaciones”, comenta Kawashima.

Pronto, el café ruandés será uno de los cafés más codiciados del mundo -lo que beneficiará al país y a su gente- gracias a los jóvenes y apasionados agricultores que aprendieron del Cazador de Café japonés. \*

## Yoshiaki “José” Kawashima

Hijo de un tostador de café al por mayor, Yoshiaki “José” Kawashima, conocido como el Cazador de Café, ha pasado toda su vida en torno al café. Estudió en el Instituto Salvadoreño para la Investigación del Café y luego trabajó para una importante compañía de café, desarrollando plantaciones en Jamaica, Indonesia y Hawái. Posteriormente, en 2008, fundó Mi Cafeto e hizo realidad su sueño de crear un negocio sostenible importando y vendiendo café en Japón.



Productores de café ruandeses escuchan a Kawashima mientras explica cómo hacer campos en terrazas.



Mientras aplasta las bayas, Kawashima muestra que la madurez de estas puede determinarse por sus jugos.



Uno de los secretos de un delicioso café es el proceso de “selección” de las bayas de café. Kawashima enseña a los productores ruandeses a no mezclar bayas maduras con aquellas que no han madurado.