



La denominación de origen es un intento por reactivar el gusto por el café con sabor a México

# Café HECHO EN MÉXICO

Un grano de características únicas, ideal para apreciarlo sorbo a sorbo, es un buen candidato a la denominación de origen. Un título que reciben los productos exclusivos de una región, cuyos atributos dependen de la geografía del lugar y de los saberes de los productores.

El café, o "néctar negro" como lo llamó un poeta, llegó a nuestras tierras a fines del siglo XVIII. Las primeras plantas entraron por Veracruz, en donde la tradición del cultivo lleva más de 200 años. Luego se extendió a Oaxaca y Chiapas, estados con una historia de más de 150 años de plantaciones de café.

En la actualidad, estos tres estados concentran las regiones cafetaleras más importantes de la República Mexicana. Pero ni la tradición ni el número de productores lograron mantener la presencia destacada de México en el mercado del grano, una posición que alcanzó en las décadas de los 60, 70 y 80, los años dorados de los cafetales. Época en que fue un producto estratégico en términos económicos.

Todo cambió a partir de la liberación de los precios internacionales del café en 1989. Antes existían acuerdos mundiales entre los países productores para regular las exportaciones, con lo que trataban de mantener la estabilidad de los precios y así brindar mayor seguridad a los agricultores. Desde 1989 los precios del grano son libres, es decir, se rigen a oferta y demanda, a competencia entre países.

"En el caso mexicano, este hecho vino acompañado de un cambio drástico en las políticas dirigidas a los cafetaleros: desapareció el Instituto Mexicano del Café y no se ha logrado la construcción de políticas articuladoras, que lleven a recuperar el liderazgo del pasado", afirma Pablo Pérez Akaki, académico de la Facultad de Estudios Superiores Acatlán de la UNAM.

Mientras que el café mexicano decayó, un país como Vietnam, el cual hace tres décadas ni siquiera era productor, hoy ocupa el segundo lugar en el mercado mundial del grano y apunta a ser el líder en los próximos años.

Mientras que **BRASIL** duplicó su consumo de café en diez años y hoy reporta casi

**5.5**

kilogramos por persona al año, en **MÉXICO**, el nivel de consumo anual de la población es de alrededor de

**1.6**

kilogramos por persona.



## CALIDAD ÚNICA

"El cultivo del grano sobrevive en Chiapas, Veracruz y Oaxaca con pocas expectativas para los productores y con escasas iniciativas gubernamentales positivas y eficientes", concluye el economista Pérez Akaki después de realizar un análisis de los espacios de producción de café en México.

Menciona que entre los esfuerzos de los productores por reactivar la cafeticultura en esos tres estados, se han intentado las denominaciones de origen. "En el caso de Veracruz y Chiapas se encuentran rezagadas."

Las denominaciones de origen "Café Veracruz", otorgada en 2002, y "Café Chiapas", publicada en 2003, consideran el tipo de grano, la altitud, la calidad, entre otros elementos.

"El problema para echar a andar estas denominaciones, es que se definió a todo el estado como la región geográfica del producto, entonces es difícil homogenizar la calidad del grano cuando se quiere incorporar sitios con prácticas diferentes", opina Pablo Pérez Akaki, quien obtuvo el grado de doctor en geografía con la tesis *Los pequeños productores de café: su problemática y sus alternativas*.

En el caso de Oaxaca, la solicitud de la denominación de origen del Café Pluma Hidalgo involucra a un conjunto de municipios con una tradición cafetalera de más de 100 años. Por su parte, Chiapas concentra regiones destacadas en la producción de grano orgánico de buena calidad.

El doctor Pérez ha seguido casos de denominaciones de origen, con la intención de identificar si éstas han funcionado o no y por qué. En el caso de los cafés de México, dice, vale la pena hacerlas efectivas.

"Sería mejor intentarlo a menor escala, en vez de hacerlo a nivel estatal. Los productores de regiones más pequeñas podrían organizarse mejor y tener mayor posibilidad de éxito. Por ejemplo, buscar la denominación Café de Coatepec o Café de Jaltenango. Si vemos, las denominaciones de origen en el mundo funcionan cuando son pequeñas regiones, con una fortaleza en cuanto a organización de los actores que participan y con vínculos externos fuertes, lo que les permite comercializarlo con mayor éxito."

Todo sea por conservar una práctica que involucra a casi 600,000 productores, varios de ellos indígenas, y una superficie de más de 700,000 hectáreas. Una tradición agrícola que nos aporta una bebida estimulante, con sabor y calidad sin igual.

## EL CAFÉ Y EL ESTÓMAGO

LA CREENCIA DE QUE EL CAFÉ PROVOCA O AGRAVA LA GASTRITIS, HA OBLIGADO A ALGUNOS AFICIONADOS A RENUNCIAR A LA BEBIDA. LO CIERTO ES QUE NO EXISTE EVIDENCIA CIENTÍFICA DE QUE LA CAFEÍNA AUMENTE LA SECRECIÓN DEL JUGO GÁSTRICO.

SIN EMBARGO, UN ESTUDIO REVELÓ QUE EL CAFÉ TOSTADO OSCURO CONTIENE MAYOR CANTIDAD DE N-METIL PIRIDINA, UNA SUSTANCIA QUE GENERÓ MENOR SECRECIÓN DE JUGO GÁSTRICO AL CONTACTO CON CÉLULAS DE LA MUCOSA GÁSTRICA, EN COMPARACIÓN CON EL CAFÉ TOSTADO CLARO. DICHA SUSTANCIA SE FORMA DE LAS REACCIONES QUÍMICAS DURANTE EL TOSTADO DEL GRANO.



Texto:  
Claudia Juárez  
Diseño:  
Adolfo González