



## Costa Rica celebra el bicentenario de la primera exportación de café que se destinó a Panamá

**El bicentenario se celebra junto con el Día Internacional del Café (1 de octubre)**



AGRARIO | ALIMENTACIÓN | CAFÉ-CACAO



AMÉRICA | COSTA RICA

SAN JOSÉ 02.10.2020

En 1720 se introdujo el café en América, mediante semillas de la variedad *típica* o criollo de *Coffea arabica*, (de cafetos altos y frondosos), que llegaron a la isla Martinica (Antillas) y que a finales del siglo XVIII fueron sembradas en Costa Rica, caracterizado por una agricultura de subsistencia.

Costa Rica fue el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria cafetalera. Su cultivo transformó el país en el siglo XIX, permitiéndole dejar atrás su agricultura de subsistencia, para dar paso a una floreciente industria del llamado "grano de oro". En 1820, Costa Rica realizó la primera exportación de 2 quintales de café hacia Panamá, conmemorando en 2020 el bicentenario de aquel hito histórico, mediante diversas actividades virtuales, debido al COVID-19.

Tras la independencia (1821), Costa Rica contaba con 17.000 cafetos en producción, los gobiernos municipales incentivaron este cultivo mediante la entrega de plantas de café gratis entre los vecinos, la exención del pago del diezmo y la concesión de tierras (cualquiera que cultivara café por 5 años en tierras baldías podía reclamarlas como suyas). Por aquel entonces, el Gobierno pensaba que debía dirigir la política cafetalera y encargarse de buscar mercados, siendo el más importante el inglés. Por eso, en paralelo al apoyo de la siembra, se ordenó construir caminos hacia el Atlántico, que permitirían tener una ruta directa hacia los puertos británicos y sustituir las mulas por carretas.

Una de las principales innovaciones en la década de 1830 fue el procesado húmedo mediante la fermentación del grano, lo cual mejoraba sensiblemente el sabor del café.

El comercio del café con Europa se consolidó en la década de 1840. Esto condujo al rápido establecimiento de empresas que exportaban el café a Europa e importaban de Europa mercancías manufacturadas, como planchas de hierro o máquinas para moler maíz y trigo. El café se constituyó hasta 1890 como el único producto de exportación de Costa Rica, siendo el pivote de la economía costarricense.

A principios del siglo XX se inventaron máquinas para reducir el tiempo de procesado y aumentar la calidad del café, como secadoras, despulpadoras, pulidoras y clasificadoras. Hasta la década de 1920 la mayor parte del café se transportaba en carretas tiradas por bueyes, pero a partir de esa fecha mejoró mucho el transporte.

Desde mediados del siglo XX la caficultura costarricense experimentó una nueva modificación productiva por la introducción de técnicas agrícolas de alto rendimiento en el marco de la "Revolución Verde", destacando el cambio de la variedad cultivada a híbridos de porte bajo, variedades *Caturra* y *Catuaí*.

Desde aquel entonces, la economía costarricense se ha diversificado mucho: cultivo y exportación de otros productos, turismo, inversión extranjera directa, etc. No obstante, el café se mantiene aún como un gran motor de la economía y de la cultura costarricense.

Según el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ), en 2020 hay más de 93.000 ha y más de 38.000 productores de café en Costa Rica. El 100% del café que se cultiva en Costa Rica es de la especie *C. arabica*. Las 8 zonas donde se cultiva el café tienen suelos volcánicos, muy fértiles y de poca acidez, con temperaturas relativamente uniformes y favorables todo el año, condiciones todas ellas ideales para una producción de la más alta calidad, reconocida a nivel internacional. Alrededor del 83% de la producción nacional de café se exporta a mercados internacionales, siendo USA el principal comprador con más del 47%.

Según la Organización Internacional del Café, aunque los costarricenses son de los mayores consumidores de café en Centroamérica (4,1 kg/persona/año), más del 80% del café consumido en Costa Rica se importa de otros países centroamericanos.



El café hecho con grano 100% costarricense, ya sea para consumo nacional o internacional, cuenta con el sello de calidad de la Indicación Geográfica "Café de Costa Rica".

Fuente: <http://www.icafe.cr/>