

Burundi

Burundi



MEMBRO ICO: 27

SPECIE BOTANICHE: Arabica french mission bourbon

SACCHI: 60kg (tara 1 kg)

FIORITURA: ottobre – novembre

RACCOLTO: maggio – giugno

METODO DI RACCOLTA: selettiva manuale

ESPORTAZIONE: agosto – settembre

PORTI D'IMBARCO: Dar Es Salaam (Tanzania)

PRODUZIONE: 250.000 sacchi

–

Il Burundi è un piccolo stato dell'Africa Orientale, colonizzato prima dai Tedeschi e poi dai Belgi che ottenne l'indipendenza nel 1962, diventando una Repubblica Presidenziale. Circondato dal Rwanda, Tanzania, Repubblica Democratica del Congo e il lago Tanganica, si presenta come un grande altipiano con un'altitudine media di 1700 metri slm. Un paese estremamente povero, prostrato dai recenti scontri tribali conclusi solo nel 2005 e dove la maggior parte della popolazione è dedita all'agricoltura. Le cicatrici della guerra civile durata più di un decennio sono però ancora ben visibili, con 2/3 della popolazione che vive sotto la soglia di povertà e il 60% che soffre di malnutrizione cronica (secondo dati recenti delle Nazioni Unite), facendone il terzo

stato più povero al mondo.

Il caffè, per lo più arabica di varietà **French Mission Bourbon** che oggi costituisce circa l'80% delle esportazioni agricole del paese, fu introdotto dai Belgi negli anni '30 e dà lavoro a circa 750 mila famiglie (il 55% circa della popolazione). Le 145 stazioni di lavaggio esistenti e i 4 impianti per la spolpatura costruiti grazie al supporto della World Bank, rappresentano il principale tessuto industriale del Paese.

La coltivazione è realizzata da contadini che possiedono piccoli appezzamenti di terreno; per questo, in fase di classificazione la provenienza viene indicata con le coordinate delle diverse stazioni di lavaggio denominate **Sogestal** (Société de Gestion des Stations de Dépulpage Lavage du Café), alle quali in media un centinaio di famiglie porta il proprio piccolo raccolto.

Il processo utilizzato per la lavorazione delle ciliegie è quello tradizionale **lavato con doppia fermentazione** (la prima è aerobica senza acqua e la seconda anaerobica con acqua) come si può trovare in Kenya o in Rwanda. L'essiccazione dei chicchi in pergamino avviene poi in letti rialzati a rete metallica noti come "**african beds**". Il prodotto che ne consegue è di qualità eccellente con acidità brillante, prevalentemente citrica e malica, e una grande dolcezza a patto che ogni singolo passo sia svolto in maniera corretta.

POTATO DEFECT

Uno dei più grossi impegni negli ultimi anni in Burundi è stato quello di identificare e monitorare le cause di questo difetto, un off-flavour molto riconoscibile in tazza per la sua somiglianza al gusto della patata cruda. Le cause di questo difetto che è circoscritto alle zone lacustri di Congo, Rwanda e Burundi derivano da un **agente batterico** che penetra la struttura della ciliegia dopo che il frutto è stato attaccato da un piccolo insetto chiamato *Antestia* e produce una pirazina tossica che intacca la struttura del chicco. Oggi il difetto è molto meno comune rispetto a un tempo e le continue ricerche sull'argomento ne hanno notevolmente migliorato l'impatto sulla produzione.

Qualità di questa regione



Burundi Kibingo