

Costa d'Avorio

Costa d'Avorio



MEMBRO ICO: codice n°24 gruppo "Robusta"

SPECIE BOTANICHE: Robusta

SACCHI: da 60 kg in juta (tara 1 kg)

FIORITURA: da febbraio a marzo

RACCOLTO: da novembre ad aprile

METODO DI RACCOLTA: picking manuale

ESPORTAZIONE: da gennaio a dicembre

PORTI D'IMBARCO: Abidjan

PRODUZIONE: 1,850,000 sacchi

—

La Costa d'Avorio è uno Stato dell'Africa occidentale che si affaccia sul Golfo di Guinea.

La costa occidentale è caratterizzata dalla presenza di scogli, baie e promontori rocciosi; quella orientale è percorsa da grandi e profonde lagune, gran parte delle quali risulta inaccessibile al mare a causa della presenza di piccoli arcipelaghi sabbiosi che formano una barriera naturale tra la zona litoranea e il mare aperto.

L'entroterra è caratterizzato da fitte foreste pluviali che digradano rapidamente verso nord lasciando il posto ad una vegetazione più rada, tipica delle savane.

Gli unici rilievi presenti si trovano nelle regioni

occidentali di Man e Odienné, tra cui spiccano i monti Nimba, alti più di 1.750 m.

Il clima della Costa d'Avorio è caldo e umido, subequatoriale sulla costa meridionale, tropicale nel centro e arido nella parte settentrionale.

La pianta del caffè di specie Liberica fu introdotta da Arthur Verdier nel 1885. Nel 1910 un coltivatore europeo di nome Beynis introdusse un ceppo gabonese, che si diffuse rapidamente nella regione Anyi. Ma il vero decollo si ebbe con l'introduzione della specie Robusta proveniente da Java e dal Congo Belga nel 1915. La Robusta infatti si adattò bene al clima e si dimostrò resistente alle malattie.

In passato la Costa d'avorio fu uno dei maggiori produttori di caffè al mondo: dall'indipendenza del 1960 fino ai primi anni ottanta il paese godette di un lungo periodo di notevole sviluppo economico, ma negli anni successivi l'economia subì un forte arresto a causa del crollo dei prezzi dei principali prodotti d'esportazione e subì ulteriori danni a causa della siccità che interessò il paese. Fu inaugurato un programma di privatizzazione e il governo tentò, senza successo, di differenziare l'economia nazionale. Nonostante questi sforzi, la Costa d'Avorio continuò a dipendere ancora in gran parte dall'agricoltura e dalle attività ad essa collegate: oggi il 70% della popolazione è impiegato nel settore agroalimentare, che costituisce quindi il settore su cui si fonda l'economia del Paese, facendo sì che le fluttuazioni dei prezzi internazionali e le condizioni meteorologiche ne condizionino l'andamento.

La Costa d'Avorio è oggi tra i maggiori produttori di caffè, raggiungendo quantitativi tali da soddisfare gran parte del fabbisogno mondiale di Robusta naturale e lavato. Una parte consistente di questa qualità viene impiegata per la produzione di caffè solubile. Oltre alla Robusta viene coltivata l'Arabusta, un ibrido tra Arabica e Robusta creato negli anni Settanta dall'organo parastatale Centre d'Étude pour le Développement de l'Arabusta (CEDAR) che oggi è dedicata per lo più al mercato francese.

Questa varietà ha una produzione più elevata e una resistenza maggiore alle malattie e al clima secco, tratti tipici della specie Robusta, ma anche alcune caratteristiche più nobili dell'Arabica.

In generale l'altitudine delle coltivazioni si aggira intorno ai 300 – 400 mslm.

I caffè della Costa D'Avorio vengono classificati in Gradi e categorie alle quali corrispondono determinate percentuali di crivelli ed un certo numero di difetti. Il migliore è il Costa D'Avorio Robusta Gr.0 Categoria Excellence. A seguire, salendo progressivamente con il Grado, troviamo Extra Prime (Gr. 1), Prime (Gr. 2), Superior (Gr.3) e Courant (Gr.4). Il caffè esportato deve essere privo di odori sgradevoli. Non deve contenere chicchi neri, ciliegie e il numero dei difetti deve essere entro i limiti stabiliti dalla tavola dei difetti usata per i caffè Robusta. Il caffè della Costa D'Avorio di Grado 0 e 1 può essere usato nelle miscele per espresso di buona qualità, in percentuale minima, per dare un po' di corpo e crema al prodotto.

Qualità di questa regione



Costa d'Avorio Naturale G1