

Costa Rica

Costa Rica



MEMBRO ICO: codice n.5 – gruppo “altri dolci”

SPECIE BOTANICHE: Arabica

SACCHI: da 69 kg

FIORITURA: da aprile a giugno

RACCOLTO: da luglio a febbraio

METODO DI RACCOLTA: picking

ESPORTAZIONE: da ottobre a maggio

PORTI D'IMBARCO: Puerto Limon, Puerto Caldera

PRODUZIONE: 1,5 milioni di sacchi

–

Il caffè nel Costa Rica venne introdotto nel 1779, proveniente dalle Antille e da Cuba, e coltivato nella Meseta Central, area che comprende la capitale del paese, San José, e perfetta per la coltivazione di caffè. Il clima è infatti umido con precipitazioni annue tra i 2000 e i 3000 mm e temperature comprese tra 17 e 28°C e il terreno è molto fertile e ricco di minerali data la presenza dei due vulcani attivi di Poas e Irazu.

Le prime piantagioni di cui abbiamo conoscenza risalgono al 1816, grazie alle informazioni fatte arrivare da don Félix Velarde, missionario cattolico nella Chiesa di Escazù e primo

coltivatore di caffè del paese. Le esportazioni partirono nel 1820 con due quintali di caffè diretti verso il confinante Panama. L'anno successivo il Costa Rica ottenne l'indipendenza dalla Spagna e la politica lungimirante dei Capi di Stato che si susseguirono in quegli anni risultò fondamentale per lo sviluppo e la coltivazione del caffè. Tra i provvedimenti presi quelli più degni di nota sono:

- 1821: il comune di San José distribuì gratuitamente delle piante di caffè tra i residenti
- 1825: il governo decise di esentare il caffè dal tributo annuo sui prodotti agricoli
- 1831: l'Assemblea Nazionale decretò che chiunque coltivasse caffè per cinque anni consecutivi su un terreno incolto avrebbe potuto rivendicare per sé quel fondo.

Nel 1832 il caffè iniziò quindi ad essere commercializzato verso il Cile; qui veniva rinsaccato e imbarcato per l'Inghilterra col marchio "Café Chileno de Valparaíso". Mentre nel 1843 fu imbarcato il primo carico di merce, ben 500 tonnellate, direttamente in Inghilterra. In seguito i rapporti con la Gran Bretagna si infittirono ulteriormente; gli inglesi investirono molto nel mercato caffeicolo costaricano e fino al secondo dopoguerra ne furono i clienti più importanti. Le entrate generate dall'industria del caffè permisero la realizzazione di diverse infrastrutture ed opere molto importanti per il paese, tra cui la Ferrocarril al Atlántico, la prima ferrovia che collegava la Valle Centrale alla costa atlantica, e il Teatro Nacional de San José.

Una buona parte dei ricavi derivati dal commercio di caffè venne anche reinvestita per migliorare l'efficienza degli impianti di irrigazione, per l'acquisto di fertilizzanti e di macchinari tecnicamente avanzati per la lavorazione e la selezionatura del prodotto. Per questo il Costa Rica è oggi il

paese dalla resa più elevata in rapporto al terreno coltivato, pari cioè a 1,566 kg per ettaro.

CURIOSITA'

Il Costa Rica è l'unico paese al mondo ad aver proibito per legge la coltivazione di qualità che non fossero appartenenti alla specie Arabica, in base ad un decreto del 4 dicembre 1989. Inoltre venne sconsigliato anche l'utilizzo di cultivar come la Catimor, appartenente alla coffea Arabica, ma di qualità decisamente inferiore.

CAFETALERA TOURNON

Nel 1850 Hyppolite Tournon iniziò a lavorare a Bordeaux presso la compagnia armatrice "Le Quellec", le cui navi attraversavano l'Atlantico per commercializzare con l'America latina diverse materie prime. Dopo 5 anni Tournon fondò assieme al suo datore di lavoro la società "Le Quellec & Tournon", una sorta di agenzia commerciale con sede in Costa Rica, che importava prodotti europei ed esportava caffè. Nel 1859 la società iniziò a specializzarsi nella lavorazione del caffè, ma l'armatore non volle impegnarsi ulteriormente nell'attività. Fu così che nacque la CAFETALERA TOURNON LIMITADA. Sulle vecchie banconote da 5 Colones in cui è raffigurata la raccolta di caffè (immagine in basso), la bandiera francese che si nota sullo sfondo si dice appartenga proprio a un clipper della compagnia.



Qualità di questa regione



Costa Rica HTM Tournon



Costa Rica SHB



Costa Rica Tarrazu San Rafael