



RECUPERO DELLE VARIETA' TRADIZIONALI DI CAFFÈ' DELLA MONTAGNA CAMAPARA (HONDURAS)

Area geografica di intervento

Comunità di Cruz Alta, comune di La Campa, dipartimento di Lempira, Honduras

Il Parco Nazionale del Celaque, che con i 2870 metri toccati dall'omonima montagna è la più elevata cima dell'Honduras, è una foresta pluviale di grande interesse per la sua ricca biodiversità. Il parco è la principale fonte di approvvigionamento idrico per l'intero territorio alle sue pendici (CELAQUE nella lingua Lenca, il popolo nativo locale significa "serbatoi o riserva di acqua") ed è gestito dalla Mancomunidad de Municipios del Parque Nacional Montaña de Celaque (MAPANCE).

Il progetto coinvolge le comunità di Cruz Alta, El Arenal, Tontolo e Sincimara, San Manuel de Colohete y Gracias (Dipartimento di Lempira, Honduras), la cui principale attività è la coltivazione di caffè sulle pendici della Montagna Camapara.

Partner di progetto è la Finca Las Marias (Cruz Alta), gestita dall'ingegnere forestale Mario Enrique Paz Mejía, socio della cooperativa Pausa Café.

Impatto del progetto

- 7 ettari convertiti al recupero delle varietà tradizionali
- 5.600 piante di caffè bourbón messe a dimora
- 1 vivaio di varietà tradizionale realizzato

Guarda il video della piantagione: <https://youtu.be/7gTTCF0PAQ>

Abbiamo realizzato un **vivaio per la conservazione delle varietà tradizionali di caffè** nella zona della Montagna Camapara, in Honduras. Qui nel 2011 nasce un presidio Slow Food per tutelare i piccoli produttori che tradizionalmente coltivano piante di Arabica delle varietà Typica, Burbón e Caturra. Con il raccolto 2023-2024 la piantagione inizierà la produzione.



Le varietà tradizionali rischiano di essere soppiantate da ibridi a più alto rendimento.

La conservazione delle varietà tradizionali è ulteriormente minacciata dalla diffusione della ruggine delle foglie di caffè, che spesso porta i produttori a prediligere varietà ibride, presentate come più resistenti.

La sostituzione delle varietà tradizionali con varietà ibride comporta una omologazione verso il basso del gusto in tazza ed un maggior impatto ambientale in termini di ricorso all'utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti di sintesi.

Le varietà tradizionali, adattate da decine di anni al microclima locale, consentono l'utilizzo di concimi e fertilizzanti di tipo organico, spesso producibili in finca, permettendo un'agricoltura sostenibile sotto il profilo ambientale ed economico. La minor resa è ampiamente compensabile con il miglior prezzo di mercato ottenibile.

Abbiamo così deciso di realizzare un vivaio per il recupero della **varietà bourbón**, un tempo molto diffusa nella regione e apprezzata per le sue note dolci, in collaborazione il produttore locale ing. Mario Enrique Paz Mejía, socio di Pausa Café. Lo scopo del progetto è quello di preservare la diversità genetica in campo, ma anche le pratiche culturali legate alla coltivazione di queste antiche varietà; il genero di Mario Paz – Fernando Hernandez – ha aderito con entusiasmo all'iniziativa e ci ha spiegato con un sorriso orgoglioso il perché “in questo modo so di poter bere **lo stesso caffè che bevevano i miei antenati**”. Tra il 2019 ed 2020 sono stati messi a dimora oltre sette ettari di caffè di varietà bourbon, che entreranno in produzione con il raccolto 2022-23. Nel video (<https://www.youtube.com/watch?v=7gTTCF0PAQ>) l'ing. Paz ci spiega che le sementi per il vivaio sono state raccolte in loco e appartengono ad alberi piantati dai suoi antenati sessant'anni prima.