

# El café: un tesoro amado y amenazado de la montaña

Enviado el 4 mayo 2017 - 10:13pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

## Calificación:



No

## Contribución de CienciaPR:

El Nuevo Día

## Fuente Original:

Aurora Rivera Arguinzoni

## Por:



Los establecimientos de venta de café o “coffee bar” son cada vez más populares. (Jorge Ramirez Portela)

Por consecuencia o casualidad histórica, justo en momentos en que las autoridades agrícolas y ambientales advierten de los estragos que podría causar el calentamiento global en la industria cafetalera de Puerto Rico, es sorprendente la proliferación de establecimientos cuyo atractivo principal es el café. El aprecio por el tesoro gastronómico mundial se ha convertido en atractivo cultural y turístico de este archipiélago caribeño, tanto para viajeros internos como para visitantes del exterior.

Se estima que el café fue introducido a Puerto Rico en el año 1736 y desde entonces es motor económico del País, que llegó a ser el sexto productor más importante del grano a nivel mundial. Por múltiples razones, entre ellas la industrialización y el abandono de la agricultura, el aprecio por su cultivo del café en Puerto Rico fue mermando por décadas. Esa realidad ha cambiado en los últimos años y ahora es común encontrar marcas de café artesanal, escuelas de baristas y “coffee shops” en muchos pueblos, áreas urbanas y centros comerciales del País.

Sin embargo, debido al aumento en las temperaturas y los períodos de lluvia escasa que se anticipan como resultado del calentamiento global, si no se toman medidas urgentes desde ahora, para la década de 2070 municipios cafetaleros en Puerto Rico podrían perder hasta un 84% de las condiciones que les hacen aptos para el cultivo de ese icono nacional. Así lo advierte el artículo titulado “Climate Change and Coffee: Assessing Vulnerability by Modeling Future Climate Suitability in the Caribbean Island of Puerto Rico” que acaba de publicar la revista *Climatic Change*. El escrito reseña un estudio realizado por personal del Centro Climático del Caribe del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) con ayuda de expertos del Instituto Internacional de Dasonomía Tropical del Servicio Forestal.

Científicos de todo el mundo atribuyen el calentamiento del planeta a los gases de efecto invernadero, que incluyen dióxido de carbono, metano y óxido de nitrógeno. Se ha encontrado que estas sustancias retienen la radiación solar en la atmósfera y causan el calentamiento global. El estudio del Centro Climático del Caribe utiliza tres escenarios de emociones al hacer sus proyecciones: A2 (alto), A1B (medio) y B1 (bajo). Los hallazgos de su investigación señalan que después del año 2040 la disminución en las condiciones adecuadas para el cultivo de café en Puerto Rico serán “dramáticas”, incluso si hubiera un escenario bajo en emisiones (B1). Los investigadores destacan el caso de Maricao, donde el deterioro puede ser de hasta 82% para el 2070 si las emisiones entre los años 2041 al 2070 fueran altas (escenario A2) y de hasta 29% si fueran bajas (B1).

“En general, los diez municipios de Puerto Rico con mayor producción pudieran enfrentar un declive de 60% del hábitat principal (para el cultivo de café) con un escenario B1 y tanto como un 84% bajo las proyecciones (del escenario) A2 para el mismo período”, indica el estudio, que se enfoca en las dos especies de café de mayor cultivo en Puerto Rico: arábica y robusta.

Para reducir el impacto negativo del calentamiento global en los terrenos y en las plantaciones, los científicos recomiendan implementar prácticas como la siembra de árboles nativos para producir cultivos de café en sombra. También sugieren el uso de plantas cobertoras sobre el suelo (muchas veces removidas por considerarse maleza) para preservar la humedad y sus nutrientes, así como la construcción de terrazas para cultivo en terrenos empinados y sistemas de riego por goteo, entre otras estrategias. Exhortan a que tanto el sector público (gobiernos federal, estatal y municipal) como el privado apoyen iniciativas de educación, financiamiento y desarrollo técnico a caficultores y agricultores. Sugieren incluso la creación de cooperativas para viabilizar el trabajo conjunto y el intercambio de conocimiento. Todo esto mientras se sigue investigando.

Al tiempo que esto ocurre en el ámbito científico, los establecimientos de venta de café o “coffee bar” son cada vez más populares. Y lo que es más, abundan el orgullo y el amor por esos granos cuya dulzura antes de ser tostados es desconocida por la mayoría. Lo que se percibe típicamente -luego de que secan y son tostados- es su estimulante olor. Luego se disfruta su transformación al contacto con el agua, que se pinta color ébano y crea una fina capa blanca, espumosa y suave como la seda. Finalmente, quienes lo consumen con leche o crema aprecian su reinterpretación, sobre todo si es acabada por baristas. Si la degustación tiene lugar en las montañas, donde se cultiva el café, la experiencia cobra matices afectivos mucho más fuertes, sobre todo cuando su calorcito aplaca el frío mañanero que todavía se siente en los pueblos del interior montañoso de la Isla del Encanto.

A continuación, presentamos varios de esos “bares” que han proliferado en las montañas, donde cualquier día es bueno para “embriagarse” con café.

## **Ambrosía**

Abierto desde el pasado 9 de marzo en la Avenida El Jíbaro, en Cidra, por Freddy Collazo Hernández y Axel Iván González, utiliza café gourmet cultivado en Cidra. Sirven café, chocolate y té caliente, así como batida con café.

Para acompañar, ofrecen una selección de galletas y bizcochos “homemade”, siendo las más populares las de chocolate con nueces y las de coco. Además, preparan desayunos, emparedados y “wraps” de pollo, churrasco o atún que pueden ser consumidos en un salón cerrado con aire acondicionado que combina áreas de “coffee bar”, mesas, butacas y estaciones de trabajo tipo “cibercafé”, o en una terraza semiabierta que permite disfrutar del agradable clima de Cidra.

Aunque el área de café de Ambrosía opera en horario diurno, también se sirve café en el salón de vinos, licores y tapas, que opera los fines de semana de 5:00 p.m. hasta la medianoche (jueves hasta las 10:00 p.m.) y ocasionalmente presenta música en vivo. “Ambrosía se divide en dos partes, una es el área del café, otra es la barra, pero lo que busca es establecer un espacio donde se pueda pasar estar en un buen ambiente familiar, que sea de conversación, de diálogo, de estar juntos y pasarla bien”, explica Collazo Hernández.

Horarios:

Lunes a viernes de 7:00 a.m. a 4:00 p.m.

Sábados y domingos de 9:00 a.m. a 4:00 p.m.

Teléfono: (787) 453-0378

## **Café Hacienda Tres Ángeles**

Localizado en Adjuntas, en la hacienda que le da nombre, utiliza el café cultivado en la primera finca agroturística certificada por la Compañía de Turismo de Puerto Rico, donde el café es procesado en un beneficiado ecológico. Hacienda Tres Ángeles fue seleccionada por la Organización Mundial de Turismo de las Naciones Unidas para aparecer reseñada en la segunda edición de su libro “Tourism Stories: My Life, My Community, Our Future”, precisamente por emplear prácticas amigables con el ambiente y con la comunidad en la que se encuentra, el barrio Postillo de Adjuntas, a donde se llega por la carretera PR-129.

En el kilómetro 38.4 está la Hacienda Tres Ángeles. Su “coffee shop” tiene a la disposición una terraza con vista panorámica hacia la hacienda. Sirven, entre otras cosas, postres hechos por la familia. Además, cuentan con un restaurante donde preparan desayunos y almuerzos con frutos locales. Y algunos sábados, con coordinación previa, realizan paseos por la finca.

Horarios:

Viernes y sábado de 8:00 a.m. 5:00 p.m.

Domingo de 9:30 a.m. a 5:00 p.m.

Teléfono: (787) 360-0019

## **Carli Coffee Shop**

Hace un año Carlos Gutiérrez López decidió convertir su pasión por el café en una experiencia para todos los amantes del elixir como él. “Toda mi vida me he dedicado al café, con las máquinas expendedoras, y tome un curso de barista y decidí abrir el ‘coffee shop’. Tengo planes de cultivar, hacer una hacienda de café”, comparte el soñador que pone manos a la obra.

Carli Coffee Shop está localizado detrás de la nueva rotonda construida en Cayey justo donde solía haber un popular ‘fast food’. Es un espacio pequeño, acogedor y tranquilo, al que se puede ir a degustar el café confeccionado en alguna de las formas tradicionales o solicitar al barista ponerse creativo. “Tenemos muchas recetas de sabores. Siempre llega alguien pidiendo ‘hazme algo que me sorprenda’, le hacemos cositas. La idea que el cliente se vaya satisfecho”, comenta el emprendedor del café. “Lo otro que nos piden mucho son las tostadas francesas que hacemos con la receta de nosotros”, dice, provocando suspenso. El 6 de junio Carli Coffee Shop cumple su primer año y Gutiérrez López planifica celebrarlo el día 11 con música en vivo, artesanos y competencia de baristas frente al local. Más adelante quisiera abrir hasta más tarde los veínes y sábados para hacer noches de jazz y música en vivo.

Horario:

Los siete días de 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

Teléfono: (787) 738-6789

## **Museo del Café de P.R.**

Este espacio dedicado a honrar la cultura del café en el casco urbano de Ciales alberga también a Café Don Peyo, al Instituto del Café e inevitablemente tuvo que convertirse en “coffee bar”.

“El museo lo comienza mi papá (Pedro Maldonado, padre) en el 1997. Empezamos tostando y vendiendo la harina y los granos, pero regalábamos el café (para enseñar a degustarlo). Hace dos años pusimos el ‘coffee bar’. Tenemos postres relacionados con café, productos del país, quesos Vaca Negra y bizcochitos de café, productos La Orocoveña, jaleas artesanales... Tenemos laboratorio de café verde y la sala de cata más grande de Puerto Rico.

El Instituto de Café es la escuela de baristas; tenemos cursos todos los sábados (de 9:00 a.m. a 3:00 p.m.) y días en semana (se pueden coordinar)”, explica Pedro Maldonado, hijo, quien heredó la responsabilidad y planifica hacerla trascender ahora creando el Parque Nacional del Café en un predio de 30 cuerdas a ser preservadas con siembras de 300 árboles de especies nativas, beneficiado ecológico, veredas y mini granja. “Esperamos en seis meses estar mudados y operándolo”, anticipa.

Horarios:

Martes a viernes de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

Sábados y domingos de 9:00 a.m. a 5:30 p.m.

Teléfono: (787) 313-0925

## Paladar Campesino

El pasado 6 de marzo Maldy Torres estableció su Paladar Campesino con vista al verdor de San Sebastián. El joven emprendedor estudió artes culinarias en 2007. Abre solo de viernes a domingo y es quien dirige la operación de la cocina, pero los domingos saca tiempo para atender a los comensales. Sirve desayunos y comida criolla, siendo las estrellas sus tres variedades de arroz mamposteado: Jíbaro, Campesino y Mar y campo. Pero el café no puede faltar, máxime cuando es un producto que va, literalmente, del patio a la mesa. “Se cosecha en mi finca -donde está el negocio- o en la finca frente al negocio. Es procesado cerquita, artesanalmente, en una casa. Lo confecciona a papá, Min. Es 100% arábigo de Puerto Rico. Tiene un sabor, un ‘after taste’ bien suavcito, bien criollo, no es amargo.

La torrefacción es en la marquesina de una casa. Me lo traen en grano semanalmente, calentito, y en el negocio se muele. Se sirve como el cliente lo pida, tenemos ‘frozen coffee’”, detalla. Además, hay galletitas Rica para los que quieran apegarse a la tradición y de ‘amaretto’ para variar.

Horarios:

Viernes de 12:00 del mediodía a 9:00 p.m.

Sábado de 9:00 a.m. a 9:00 p.m.

Domingo de 9:00 a.m. a 8:00 p.m.

Teléfono: (787) 206-3528

## Cafesito y Café Licor

En el corazón del llamado “corazón de Puerto Rico”, Orocovis, este Cafesito es un viaje al pasado. El rico café se disfruta caliente o frío en una casita de madera llena de artículos antiguos y de recuerdos, que pueden contemplarse, si se quiere, desde una mecedora. Una ventana bien localizada permite, además, divisar el río Orocovis serpentear por su cauce. “Es un lugar acogedor donde personas de todas las edades pueden disfrutar y deleitar su paladar con un buen café mientras la pasan bien. El café es hecho al momento. Tenemos ‘cupcakes’ ‘homemade’ de vainilla, pistacho, coco, zanahoria. Hacemos bocadillos, desayunos, ‘wraps’. Tenemos un área de lectura, y tengo una mecedora, una pared de fotografía antiguas, un museíto de artículos antiguos y vista al río Orocovis”, detalló su propietaria, la maestra de inglés jubilada Rosita Miranda.

Luego de su exitosa experiencia con Cafesito, que abrió sus puertas en el 2011, Miranda se embarcó en la aventura de crear Café Licor en 2015, un establecimiento localizado en la carretera PR-155 frente a la entrada del parque de aventura Toro Verde, donde además de desayunos y emparedados, sirve cócteles hechos con café de Café la Torre, procesado con leña en Barranquitas. Además es ‘cibercafé’ y ‘souvenir shop’ donde se consigue miel de Ciales y Barranquitas, Café la Torre y artesanía local.

Horario de Cafesito:

Lunes a sábado de 7:00 a.m. a 4:00 p.m.

Teléfono: (787) 451-7089

Horarios de Café Licor:

Miércoles a lunes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.

Viernes y sábado de 8:00 a.m. a 8:00 p.m.

Domingo de 12:00 del mediodía a 6:00 p.m.

Teléfono: (787) 867-5345

## **A Punto de Caramelo**

También en Cidra, este es más bien un “coffee house” tipo “slow food” localizado en la calle Cruz Haddock de la Urbanización Fernández, un lugar donde luces tenues y una amplia sala hacen del espacio uno sumamente acogedor. Sirve café confeccionado por baristas. En semana se preparan desayunos creativos hasta las 11:00 a.m. y los sábados todo el día. También ofrecen emparedados, “wraps” y otros platos hasta horas de la tarde.

Horarios:

Lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:00 p.m. (Cocina abierta hasta las 3:00 p.m.)

Sábado de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

Teléfono: (787) 739-5256

## **Café Prieto by Los Amigos**

En operaciones desde diciembre de 2013, se ha convertido en visita obligada de muchos turistas que vistan la zona de Guavate. Localizado en la misma salida del Expreso 52 hacia Guavate, al lado de su lechonera hermana, Los Amigos, Café Prieto ofrece café de granos cultivados en Adjuntas, lo sirve caliente o frío, también postres hechos en casa por su dueña, María Martínez, batidas de frutas de temporada, emparedados, mantecado, “acai bowl” y cervezas artesanales, entre otras curiosidades gastronómicas.

“Decidimos que cualquier otro producto que fuésemos a añadir fuese elaborado por boricuas. Tenemos un adobo que contiene café y ‘tumeric’ (cúrcuma) que se llama Chulería en Pote, galletitas con guayaba que las hace una repostera boricua... Trato de hacer en la semana por lo menos un bizcocho ‘homemade’ que se me ocurra. Un día me levanté virá porque que quería un flan de queso con casquitos de guayaba y queso del país por encima, y de más está decirte que no duró nada. Otra vez lo quise con lechosa por arriba. Otra vez un cliente nos trajo grosellas e hice un bizcocho de mermelada de grosellas. Pero el pan de guineo ha tenido mucha acogida, se

prepara semanalmente con nueces”, enumera Martínez. Una acogedora salita recibe al visitante, que tiene la opción de degustar su café en la terraza de madera localizada bajo un bosque de bambú y con vista a un riachuelo, o en la barra. Ocasionalmente se presentan bohemias que se anuncian en su página de Facebook.

Horario:

Todos los días de 9:00 a.m. a 7:00 p.m.

Cierra solo Viernes Santo

Teléfono: (787) 738-0222

## Tags:

- [café](#) <sup>[1]</sup>
- [cambio climático](#) <sup>[2]</sup>
- [industria cafetalera](#) <sup>[3]</sup>
- [calentamiento global](#) <sup>[4]</sup>

## Categorías de Contenido:

- [Ciencias agrícolas y ambientales](#) <sup>[5]</sup>
- [Subgraduados](#) <sup>[6]</sup>
- [Graduates](#) <sup>[7]</sup>
- [Postdocs](#) <sup>[8]</sup>
- [Facultad](#) <sup>[9]</sup>
- [Educadores](#) <sup>[10]</sup>

## Categorías (Recursos Educativos):

- [Texto Alternativo](#) <sup>[11]</sup>
- [Noticias CienciaPR](#) <sup>[12]</sup>
- [Biología](#) <sup>[13]</sup>
- [Ciencias ambientales](#) <sup>[14]</sup>
- [Biología \(superior\)](#) <sup>[15]</sup>
- [Ciencias Ambientales \(superior\)](#) <sup>[16]</sup>
- [Ciencias Biológicas \(intermedia\)](#) <sup>[17]</sup>
- [Text/HTML](#) <sup>[18]</sup>
- [Externo](#) <sup>[19]</sup>
- [Español](#) <sup>[20]</sup>
- [MS/HS. Interdependent Relationships in Ecosystems](#) <sup>[21]</sup>
- [MS/HS. Matter and Energy in Organisms/Ecosystems](#) <sup>[22]</sup>
- [6to-8vo- Taller 2/3 Montessori](#) <sup>[23]</sup>
- [9no-12mo- Taller 3/4 Montessori](#) <sup>[24]</sup>
- [Noticia](#) <sup>[25]</sup>



- Educación formal [26]
- Educación no formal [27]

---

**Source URL:**<https://www.cienciapr.org/es/external-news/el-cafe-un-tesoro-amado-y-amenazado-de-la-montana?language=en&page=14>

## Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/tags/cafe?language=en> [2] <https://www.cienciapr.org/es/tags/cambio-climatico?language=en> [3] <https://www.cienciapr.org/es/tags/industria-cafetatera?language=en> [4] <https://www.cienciapr.org/es/tags/calentamiento-global?language=en> [5] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0?language=en> [6] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/undergraduates-0?language=en> [7] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/graduates-0?language=en> [8] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/postdocs-0?language=en> [9] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/faculty-0?language=en> [10] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/educators-0?language=en> [11] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/texto-alternativo?language=en> [12] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/noticias-cienciapr?language=en> [13] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/biologia?language=en> [14] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-ambientales?language=en> [15] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/biologia-superior?language=en> [16] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-ambientales-superior?language=en> [17] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-biologicas-intermedia?language=en> [18] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/texthtml?language=en> [19] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/externo?language=en> [20] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/espanol?language=en> [21] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/mshs-interdependent-relationships-ecosystems?language=en> [22] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/mshs-matter-and-energy-organismsecosystems?language=en> [23] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/6to-8vo-taller-23-montessori?language=en> [24] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/9no-12mo-taller-34-montessori?language=en> [25] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/noticia?language=en> [26] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-formal?language=en> [27] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-no-formal?language=en>