

22 febbraio 2022

Comunicato Stampa

CENTRO AMERICA E REPUBBLICA DOMINICANA: LA CULLA DEL MIGLIOR CAFFÈ DEL MONDO



È, senza dubbio, uno dei prodotti di punta del Centro America e della Repubblica Dominicana. Il caffè è considerato l'oro nero nel territorio tropicale, in quanto rappresenta per la regione circa l'11% della sua produzione ed esportazioni. La verità è che l'America Centrale e la Repubblica Dominicana hanno condizioni geografiche eccezionali e favorevoli per la coltivazione del caffè: zone montuose, altipiani, alberi secolari e terreni vulcanici, tra gli altri. A questo si aggiungono altri fattori, come il suo clima tropicale insieme a periodi di abbondanti precipitazioni, che favoriscono la crescita e lo sviluppo delle piante del caffè. Tutto ciò significa che il caffè prodotto in ogni Paese ha le sue peculiarità.

Panama, il caffè più costoso del mondo

Può vantarsi di avere il caffè più costoso del mondo. Negli ultimi anni, Panama è diventato uno dei più importanti produttori di specialty coffee del pianeta. La varietà Geisha, fiore all'occhiello della produzione di cereali speciali del Paese, fa registrare prezzi record di oltre 1.000 dollari per libbra. È una varietà caratterizzata da un sapore delicato con tocchi floreali e frutta tropicale. Viene coltivato nelle Highlands a un'altitudine di 1.600 metri sul livello del mare nella provincia panamense di Chiriquí, in un 'terroir' o insieme di diversi microclimi di suoli vulcanici che gli conferiscono caratteristiche uniche.



Honduras, principale produttore

È il principale produttore di caffè in America Centrale. Ma non solo, visto che la sua qualità è riconosciuta a livello internazionale. Sei regioni compongono la rete di produzione del caffè in Honduras, tra cui spicca Copán, una zona montuosa dove si produce uno squisito caffè dal profumo dolce con note fruttate, di cacao e di caramello. Ad esso si aggiungono altre aree come Opalaca, Montecillos, Comayagua, Paraíso o Agalta. Il paese offre visite alle piantagioni di caffè per conoscere la sua coltivazione e il processo di produzione.



Guatemala, un caffè importante

Il caffè guatemalteco è uno dei più apprezzati al mondo. Un clima tropicale, periodi di piogge intense e suoli fertili e ricchi di nutrienti nei sistemi montuosi, catene montuose e vulcani fanno crescere questo prezioso gioiello fino a un'altezza minima di 1.500 metri. Le varietà più tipiche del paese sono Bourbon e Caturra, tra le altre specialità principalmente del tipo Arabica.



Repubblica Dominicana, un importante elemento economico

Non solo spiagge meravigliose contraddistinguono il paese. Oggi si stima che ci siano più di 100.000 ettari di piantagioni di caffè nella Repubblica Dominicana, il che la rende una delle principali voci economiche del paese. Il caffè dominicano è principalmente Arabica, con varietà tra cui, in particolare, Típica e Caturra, oltre a Bourbon e Catuai. In termini generali è un caffè in cui si apprezza un sapore fruttato e agrumato, con acidità equilibrata ed elegante e sfumature aromatiche di cioccolato.

El Salvador, ottima reputazione

Il caffè salvadoregno gode di una buona reputazione in tutto il mondo, grazie alla dolcezza, al corpo e all'acidità dei suoi chicchi. Il paese produce solo caffè Arabica e le sue principali varietà sono Bourbon e Pacas, la varietà salvadoregna che nasce da una mutazione naturale del Bourbon. Inoltre si producono anche alcune quantità di Pacamara (ibrido salvadoregno risultante dall'incrocio tra Pacas e Maragogipe) e altre varietà, in misura molto minore, come Caturra, Catuai e Tekisic.

Costa Rica, la qualità vince sulla quantità

Produce numerose varietà di caffè 100% Arabica, anche se non in grandi volumi. Il Costa Rica produce una quantità limitata di caffè, ma garantisce l'eccellenza di tutte le sue piantagioni e dei chicchi ottenuti, poiché parte della sua coltivazione è concentrata in ricchi suoli vulcanici. Il suo clima è tropicale tutto l'anno, alternato a periodi di forti piogge e stagioni secche. Data l'eterogeneità geografica del Paese, produce numerose varietà di caffè 100% Arabica.

Nicaragua, non solo vulcani

Il Bourbon è il tipo di caffè più prodotto in questo paese noto non solo per i suoi vulcani, ma anche per la qualità dei suoi chicchi dovuta al clima subtropicale e ai terreni fertili, che, nel caso di questo caffè, vengono trattati con l'aggiunta di aromi come vaniglia e cioccolato o frutta. Un'altra delle sue varietà più note è il Nicaragua Maragogype, dai grani grossi raccolti e trattati in modo artigianale che gli conferiscono un sapore in cui spicca l'acidità.



Belize, a poco a poco

È il paese centroamericano che produce meno caffè, anche se i suoi chicchi sono di prima qualità e stanno guadagnando sempre più rispetto nel mercato dei caffè speciali. C'è principalmente un produttore di chicchi di caffè in Belize, situato nella foresta pluviale Maya nel nord-ovest del Belize. Gallon Jug Estate coltiva il 100% di Arabica in un ambiente ottimale. Il caffè di Gallon Jug non è certificato biologico dall'USDA, sebbene utilizzino metodi di agricoltura sostenibile.

CATA - Central America Tourism Agency

Il Centro America, con il suo istmo, si trova nel cuore del continente americano, unendo il Nord e il Sud America. Con i suoi 57 milioni di abitanti, dislocati su una superficie totale di 570.948 chilometri quadrati, è composto da sette paesi: Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua e Panama, ai quali si aggiunge la Repubblica Dominicana. L'America Centrale occupa solo il 2% della superficie del pianeta, ma ospita ben il 12% della biodiversità mondiale, contando oltre 550 riserve naturali e il più grande sistema di barriere coralline dell'emisfero nord, il secondo più grande del mondo.

In questo ponte naturale, abbracciato dalle acque dell'Oceano Pacifico e dell'Oceano Atlantico, non spiccano solo la flora e la fauna, ma anche una grande fusione di numerose culture, etnie, lingue e tradizioni. Sono più di 25 i popoli indigeni che abitano il Centro America e che ancora oggi tramandano antichi usi e costumi, danze tradizionali, culture diverse, e che nei secoli hanno lasciato all'America Centrale imponenti edifici coloniali, misteriosi siti Maya e antichissime rovine, per un totale di 18 siti dichiarati patrimonio dell'umanità.

Per conoscerle a fondo il territorio, l'ideale è intraprendere un viaggio multi-destinazione alla scoperta dei segreti e delle meraviglie di ciascuno degli otto paesi: un'avventura che offre una combinazione incredibile di attrazioni, cultura, natura, avventura e servizi. Ogni viaggiatore potrà vivere un'esperienza di viaggio indimenticabile attraverso l'intera America Centrale grazie alla grande interconnettività tra i diversi paesi, resa possibile da 47 porti marittimi e 29 aeroporti che garantiscono un flusso continuo di merci e passeggeri nell'intera regione.

Contatti:

Ufficio Stampa CATA in Italia

PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Gloria Peccini

gloria.peccini@prgoup.it – mobile + 39 335 27 62 16

Eva Barri

eva.barri@prgoup.it - mobile + 39 348 331 85 02