24 Novembre 2020 Comunicato Stampa

CON IL 10% DELLA PRODUZIONE E DELLE ESPORTAZIONI, L'AMERICA CENTRALE E' TRA I MAGGIORI PRODUTTORI DI CAFFE' AL MONDO

Grazie a condizioni climatiche e geografiche decisamente favorevoli, l'America Centrale e in modo particolare Honduras, Guatemala, Costa Rica e Nicaragua sono tra i maggiori produttori al mondo di caffè, l'oro nero liquido della gastronomia.

Tra le bevande più consumate al mondo, il **caffè è uno dei prodotti di punta dell'America Centrale**: conosciuto come "**l'oro nero**" del territorio tropicale, proprio dal caffè dipende gran parte del reddito e dell'economia dei paesi di tutta l'area del Centro America, dove si concentra il **10% della produzione e delle esportazioni mondiali di questo chicco così richiesto e prezioso**.

Zone montuose, altipiani, alberi millenari e terreni vulcanici rendono i **terreni dell'America Centrale ottimi per le piantagioni di caffè**; il clima tropicale, inoltre, insieme ai periodi di abbondanti precipitazioni, ne favorisce la crescita e lo sviluppo. A queste caratteristiche intrinseche al territorio si aggiunge una **radicata cultura della cura e della lavorazione di questo prodotto**: ogni Paese attua meticolosi programmi e processi per la produzione del caffè basati sulla cura e sul trattamento dei chicchi, per un **prodotto dal sapore e dall'aroma di incredibile qualità**.

Honduras, il paese più all'avanguardia nella produzione di caffè
Sei sono le regioni che costituiscono la rete di produzione del **caffè in Honduras, la cui alta qualità è riconosciuta in tutto il mondo**. La più produttiva e nota di queste regioni è **Copán**, una zona montagnosa dove si produce uno squisito caffè dall'aroma dolce e dalle note fruttate di cacao e caramello. L'importanza di Copán come origine prestigiosa è garantita dalla denominazione del suo caffè nell'etichetta **Cafés del Occidente Hondureño (HWC)**.

Con la sua struttura montagnosa e un ambiente selvaggio, invece, la zona di **Opalaca**, produce un caffè aromatico, pieno di sapori fruttati come le more e l'uva tipica della zona. **Montecillos** è invece la regione del caffè raffinato e gourmet, con aromi di agrumi tipici di questa zona di alta quota e di notti fredde. A **Comayagua** si trova un caffè esotico, coltivato in terreni collinari umidi e collinari, irrigati da periodi di pioggia intensa. **Paraíso**, le cui alte temperature producono un caffè più dolce e morbido, e **Agalta**, località tropicale che produce un caffè acido con note fruttate e di cacao, sono le altre due regioni honduregne che consolidano il paese tra i migliori produttori di caffè di alta gamma.

Guatemala, dove il caffè è d'alta quota
L'assetto geografico del **Guatemala** è caratterizzato da sistemi montuosi, catene montuose e vulcani: i suoi terreni fertili e ricchi di sostanze nutritive favoriscono la coltivazione di **caffè di alta qualità che cresce a un'altitudine minima di 1.500 metri**. Anche il clima tropicale e i periodi di piogge intense hanno contribuito a rendere il caffè del Guatemala uno dei più apprezzati al mondo. Qui, il prodotto viene lavorato in modo tradizionale, in modo che non ne vengano alterati l'aroma e il sapore.

Da non perdere è il **Museo del Caffè**, luogo che permette ai visitatori di conoscere la storia del caffè e il suo processo di produzione attraverso deliziose degustazioni delle varietà più tipiche del paese, i **caffè Bourbon e Caturra.**

Costa Rica, dove il chicco ha una qualità superiore
Il clima tropicale del paese, che gode dell'alternanza di periodi di forti piogge e stagioni secche, permette al **Costa Rica** di produrre numerose varietà di **caffè 100% arabica**.

La principale caratteristica distintiva del caffè costaricano è la concentrazione di parte della sua coltivazione nei ricchi terreni vulcanici: questo si traduce in un **chicco di qualità superiore con bassa acidità** e molto apprezzato dai palati più esigenti.

Nicaragua, terra di vulcani... e caffè!
Noto ai più come terra dei vulcani, con un clima subtropicale e piogge costanti e terreni incredibilmente fertili e umidi, il Nicaragua rappresenta il territorio ideale per la coltivazione delle piantagioni di caffè. I fagioli ottenuti sono caratterizzati dalla loro **alta dose di caffeina e dal loro sapore citrico, floreale e dolce**, caratteristiche mantenute in tutte le diverse varietà del caffè prodotto nella regione.

Il più prodotto è il **caffè Bourbon**, i cui chicchi vengono trattati con l'aggiunta di aromi come vaniglia, cioccolato o frutta. Tra le altre varietà c'è il **Maragogype Nicaragua**, prodotto con grandi fagioli raccolti e trattati in modo tradizionale e dal gusto acido e intenso.

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
Giulia Boniello
giulia.boniello@prgoup.it – mobile +39 342 54 34 030