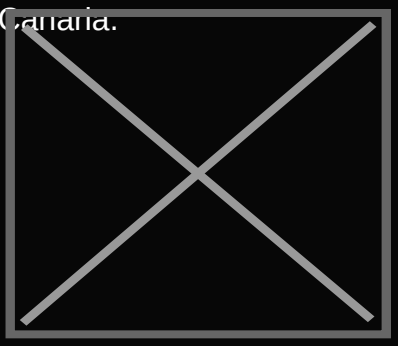
L'eccellenza del caffè di Agaete, coltivato alle Canarie

caf-canarie-ed2661ff

Le Isole Canarie sono **uno scrigno di biodiversità** che nel corso dei secoli si è arricchito di nuove coltivazioni come quella del caffè. Questa è una produzione recente, con “solo” 200 anni di storia, ma che rende **l’arcipelago il produttore di caffè più a nord del mondo**. Ad avere questo primato è in particolare la Valle di Agaete sull’isola di Gran Canaria, dove il caffè è arrivato all’inizio del XIX secolo.

La Valle di Agaete è l’unico luogo in Spagna e uno dei pochi in Europa **dove si produce il caffè in modo permanente**. Riconosciuto ufficialmente alla Fiera di Parigi del 1898, il caffè della Valle di Agaete è coltivato con tecniche artigianali da oltre 50 famiglie. **Producono 5.000 chili di caffè all'anno in un'area di 45,5 chilometri quadrati di fertile terreno vulcanico** situato a 150 metri sul livello del mare, accanto alla Riserva Naturale di Tamadaba, parte della Riserva della Biosfera di Gran Canaria.



Il caffè di Agaete

Il caffè della Valle di Agaete è **uno dei più eccellenti al mondo:** si tratta di una varietà di arabica, la “Typica”, di origine etiope. Anche il clima è ideale, classificato come subtropiclae: la temperatura rimane tra i 18 e i 20 gradi centigradi tutto l'anno, **ricreando le condizioni perfette per le coltivazioni tropicali** (alberi di banane, boschetti di mango e piantagioni di caffè).

Le famiglie raccolgono il caffè in primavera, rigorosamente a mano. Le bacche sono fatte essiccare su tavole rialzate per 20 giorni per poi procedere all’estrazione dei chicchi del caffè. Questo processo

contribuisce a preservare il sentore dolce tipico della bacca.

Il caffè di Agaete è leggero in bocca, **molto aromatico e profumato**, con certe sfumature acide e un retrogusto amaro molto caratteristico, **con note di cioccolato, liquirizia e frutta.**