CSC certifica una nuova tipologia di caffè: viene dal Guatemala

20230905173243b-e69e20a3

In Guatemala è nato un nuovo caffè d'altura, di altissima qualità, certificato dal **Consorzio CSC - Caffè Speciali Certificati**: si chiama **Guatemala S.H.B. Genuine Atitlán Pasajquim Panacal**.

Si tratta di un caffè coltivato a **oltre 1700 metri sopra il livello del mare** da dei locali, presso il lago **Atitlán**. Le varietà di caffè utilizzate sono **Catuai e Pache**, con una raccolta manuale a cui fa seguito un processo di lavorazione lavato e un'essiccazione al sole su patii.

Atitlán è **una regione vulcanica**, con un terreno ricco di materia organica e condizioni climatiche ideali per la coltivazione del caffè, poiché le brezze quotidiane e le frequenti piogge mantengono l'umidità alta, intorno al 70-80%, riducendo la presenza di parassiti e malattie.

Insieme al **Guatemala S.H.B. Genuine Atitlán Pasajquim Panacal**, un altro caffè valorizzato da CSC, proveniente da queste regioni del mondo, è chiamato **‘doña Lucero’** e viene coltivato nella regione di **Huehuetenango**.

Questo caffè è il risultato di un progetto di sviluppo condotto in collaborazione con l'organizzazione no-profit Amka per sostenere 80 donne in difficoltà.

Huehuetenango, a differenza di Atitlán, è una delle rare regioni **non vulcaniche** del Guatemala, ma gode di venti che la proteggono dal gelo e permettono la produzione di un caffè pregiato.

Del resto, **il caffè svolge un ruolo fondamentale nell'economia guatemalteca**, essendo al 9° posto nel mondo per esportazioni.

Infatti, nella regione vengono coltivati fino a **305.000 ettari**, che impegnano 125.000 famiglie produttrici in un lavoro quotidiano, contribuendo per il 3-3,5% al PIL nazionale. Famiglie protette dall'associazione **Anacafé**, che segue attentamente la produzione di caffè, promuovendo pratiche giuste a favore di una produzione sostenibile oltre che diffusa.