

TIEMPO 05/29/04

Gregorio Martínez: El rey del café

Obtuvo la puntuación más alta de las últimas ocho competencias internacionales de La Taza de la Excelencia

SAN PEDRO SULA.

Uno de los mejores cafés especiales del mundo, y que ha obtenido la calificación más alta en las ocho ferias realizadas a nivel internacional, se cosecha en una pequeña finca de cinco manzanas del municipio de Lepaera, Lempira, propiedad de Gregorio Martínez Alvarado.

La finca El Pezote obtuvo una calificación de 95.69, otorgada ayer por 22 jueces internacionales que participaron en la selección del concurso internacional "La Taza de la Excelencia", realizado en esta ciudad durante las últimas dos semanas.

"Es un récord internacional, la calificación que él (Gregorio Martínez) ha tenido hoy es la mejor que se ha tenido en cualquier competencia mundial de "La Taza de la Excelencia", explicó ayer el gerente general del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), David Valeriano.

"Es el mejor calificado. Es el mejor que se ha evaluado en el último año en siete países", dijo Valeriano, para agregar que Martínez encabezará la subasta internacional electrónica que se realizará el 13 de julio próximo.

Tres de los 22 jueces le dieron una calificación del 100 por ciento a su grano,

ESTA FELIZ

Gregorio Martínez Alvarado, de 48 años, dice sentirse muy feliz y asegura que su calificación es una bendición de Dios, producto del sacrificio de sus cuatro hijos y su esposa María Graciela Serrano.

"Excito a los caficultores a que sigamos cuidando las plantaciones porque podemos obtener mucho para nuestras familias", asegura Gregorio, de pequeña estatura pero grande en ilusiones.

Su trabajo inicia a las cinco de la mañana y termina a las siete de la noche. Todo ese tiempo lo dedica a cuidar su finca, situada en la línea que divide los municipios de Lepaera y La Iguala en Lempira.

¿Usted sabía que producía café de calidad?

Sí sabía porque desde que lo vi miré que las abejas se posaban sobre él para extraer su dulce polen, porque tenía atributos positivos que le da el medio ambiente, dice tras recordar que "yo siempre llevé mi café de calidad a los beneficios, allá lo revolían con café malo que tenían ahí y decían que hacía una buena mezcla".

¿Cuál es su secreto?

"Limpiar las plantas con pando, sin azadón porque las daña. No utilizar fungicidas, ni venenos, porque eso deteriora el medio ambiente. Usamos fertilizantes, urea y otros. Se le dedica mucho tiempo de trabajo".

Al momento del corte, contrata expertos. "Sólo se arranca el maduro, despulparlo el mismo día, lavarlo ocho horas después, lavar las pilas, máquina y botar las mieles en pilas para que no afecte el medio ambiente y se siga obteniendo buena calidad".

Gregorio cosechó el año anterior 130 quintales, éste fueron 70, pero tuvo que vender 46 para subsistir y se dedicó a cuidar los 24 restantes para la competencia.

A pesar de su origen humilde y su escasa escolaridad, está consciente que las instituciones bancarias deberían ser más flexibles con los pequeños productores. "He visto como las instituciones bancarias han dejado en la calle a productores pequeños", dice tras recordar que la finca que heredó de su padre fue rematada por BANADESA por una deuda de 10.000 lempiras.

cosechado a una altura entre los 1,555 y 1,560 metros sobre el nivel del mar. El resto de los jueces anduvieron arriba del 95 por ciento, lo que al final le sumó un promedio de 95.69.

En el país están registrados 114 mil cosechadores de café, de los cuales 90,000 son considerados

pequeños productores; éstos tienen rendimientos de menos de 100 quintales por cosecha.

Gregorio Martínez, en una finca de cinco manzanas, cuatro de ellas en producción, obtuvo 70 quintales, pero para subsistir tuvo que vender 46, por lo que en la competencia participó con 24

sacos y 54 libras.

"Eso significa que la industria nacional, si hace calidad puede recibir mejores precios", dijo Valeriano, quien añadió que el segmento de cafés de calidad crece a un ritmo del siete por ciento y Honduras tiene oportunidad de participar en ese segmento.

Martínez Alvarado cose-

cha café desde los 10 años, su experiencia de 38 años en ese rubro le aseguraba que su café era bueno y por esa razón decidió competir en el 2002, cuando obtuvo un certificado. La competencia de 2003 lo dejó en el decimoquinto lugar y ayer fue el mejor.

DANILO BUSTILLO



David Valeriano posa junto al mejor productor de café, Gregorio Martínez Alvarado.

Foto: TIEMPO / Roberto Cerrato