



SAG

Nov/Dic '04

Cafetaleros de Lepaera, Lempira sigüen ejemplo de Gregorio Martínez

*La clave de su éxito es la implementación de buenas prácticas agrícolas

Gregorio Martínez un pequeño cultivador de café de la aldea El Pezote, municipio de Lepaera, Lempira, no sabía hasta finales de mayo de 2004, que tenía un tesoro escondido en su finca y no precisamente de oro, era café de primera.

Un total de 21 jurados internacionales de café que participaron en el premio internacional a la calidad del aromático "Taza de Excelencia" se reunieron en Honduras para saborear los cafés catrachos, quienes acordaron que los granos de café de don Gregorio eran de excelente calidad.

Seis meses después los vecinos del "El rey del café", como le conocen ahora a don Gregorio, están interesados en adoptar las buenas prácticas agrícolas que lo llevaron a obtener el "Oscar del café" y que en julio obtuvo el mejor precio en la subasta de café realizada por internet, en la que participaron todos los países latinoamericanos productores de café.

La subasta se realizó en Tegucigalpa y fue apoyada por varias instituciones públicas y privadas afines al sector agrícola, entre ellas: el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), y la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG).

"Yo creo que fue una gran responsabilidad la que les tocó jugar a los catadores de café en este concurso, pues hay diferentes gustos y para mí fue una gran experiencia y a pesar de que en mi aldea no creían que ganaríamos, hoy están convencidos de que sí es posible y quieren seguir mis pasos", aseguró don Gregorio.

El productor líder participó en la última reunión del Consejo Nacional del Café (CONACAFE), que preside el ministro de la SAG, Mariano Jiménez Talavera.

Martínez demostró que en la producción agrícola no existe egoísmo, y lo que importa es que el país salga adelante, don Gregorio ahora transfiere sus conocimientos a otros caficultores de la zona, pues como él mismo dice "si no nos preocupamos por obtener un café de buena calidad, no estaremos representados internacionalmente".

Este emprendedor hombre entre sus recomendaciones a sus compañeros cafetaleros, señala que "hay que preocuparse por hacer correctamente el despulpado y luego lavarlos al día siguiente, así como tener especial cuidado con la manipulación del café, pues debe hacerse con mucha higiene".

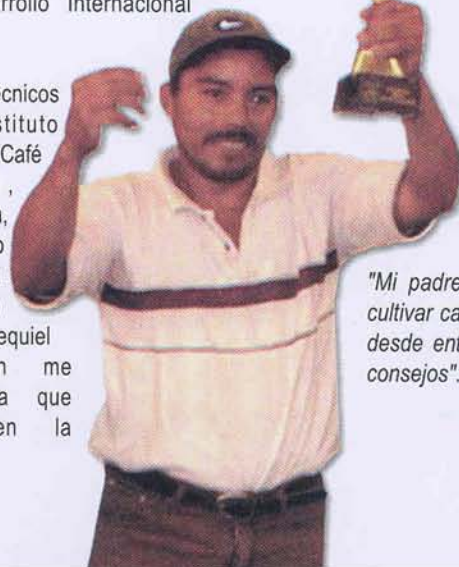
El área de cultivo de café de don Gregorio oscila entre tres y cuatro manzanas, las que reciben asistencia técnica de parte del Centro de Desarrollo de Agronegocios (CDA-FINTRAC), que es un proyecto de la Agencia de Estados Unidos de América para el Desarrollo Internacional (AID).

En el 2003, técnicos del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), visitaron mi finca, recuerdo especialmente a un ingeniero muy joven, Ezequiel Monje, quien me incentivó para que participara en la

competencia del año pasado, donde obtuve el 15 lugar entre los primeros 20, ahora pues, gracias a Dios he llegado a tener este galardón que no lo esperaba, pues yo soy uno de los más humildes de todos".

Don Gregorio señaló que en Lepaera los caficultores cuentan con beneficios ecológicos construidos con apoyo de la SAG garantizan un mejor ambiente para el almacenamiento del grano.

Como parte de la asistencia técnica, los productores de café diversifican sus fincas y en el caso de don Gregorio, recién introdujo el cultivo de vainilla, pimienta y caña de azúcar con el que elabora dulce de panela a fin de obtener otros ingresos sin descuidar, por supuesto, la caficultura porque es su principal fuente productiva.



"Mi padre me enseñó a cultivar café desde niño y desde entonces sigo sus consejos".

Gregorio Martínez,
productor de café