
Capítulo 3

El café, según las mujeres de Dinamarca, es al cuerpo lo que la Palabra del Señor es al alma.

KAREN BLIXEN (AUTORA DE “EL FESTÍN DE BABETTE”).

PROCESOS PRODUCTIVOS

OBTENCIÓN DEL CAFÉ VERDE

RECOLECCIÓN DEL FRUTO

El momento óptimo para realizar la cosecha ocurre cuando los frutos adquieren un color rojo brillante y una consistencia firme al tacto. Sin embargo, como éstos no maduran al mismo tiempo (una rama puede tener de forma simultánea, flores, bayas, frutos verdes y maduros), los recolectores suelen tener que visitar hasta tres veces al año cada planta, según su especie y las condiciones climáticas.

Básicamente existen dos métodos para recoger los frutos: la recolección selectiva (*picking*, en inglés) y la total (*stripping*, en inglés).



Ramas con frutos en distinto estado de desarrollo