

El lujoso café extraído de los excrementos de un pájaro

09/09/2023



Antes considerado una plaga en los cafetales del sureste de Brasil, el ave silvestre jacu -y su prodigioso sistema digestivo- se convirtió en el principal aliado para producir uno de los cafés más caros del mundo.

El jacu -jacuaçu, o pava oscura- se parece a un faisán y tiene paladar fino: «escoge para comer los mejores granos, los más maduros», explica a la AFP Agnael Costa, de 23 años, mientras recoge delicadamente los valiosos excrementos entre dos árboles.

En la finca Camocim, enclavada en un valle bucólico de la comunidad Domingos Martins, estado de Espírito Santo (sureste), los arbustos de café crecen en medio de una selva exuberante.

«Ese modelo de cultivo agroflorestal creó las condiciones necesarias para producir el café de jacu», explica el

propietario Henrique Sloper, un adepto a la agricultura biodinámica, sin químicos.

El producto se vende a 1.118 reales (228 dólares) el kilo en Brasil, e incluso más caro en el exterior, en tiendas de lujo como la británica Harrods.

De enemigo a aliado

Pero el jacu, una especie de plumaje negro y garganta escarlata nativa de otras regiones de Sudamérica no siempre fue bienvenido en la propiedad Camocim. Al comienzo era visto como una plaga que amenazaba las cosechas y causaba problemas.



Fue al conocer el café «Kopi Luwak» en Indonesia, elaborado a partir de excrementos de civeta (un mamífero asiático similar a una mangosta), que Henrique Sloper tuvo la idea de transformar al jacu de enemigo en aliado.

Mientras la reputación del «Kopi Luwak» -también vendido a precio de oro- carga con denuncias de malos tratos a las civetas en cautiverio, el jacu brasileño crece en libertad.

«Está completamente en su hábitat natural», la selva atlántica del litoral brasileño, asegura el supervisor de producción Rogério Lemke.

«Es una zona protegida (...) y no utilizamos ningún producto químico» en la plantación de café, añade.

Los excrementos del jacu se asemejan en su aspecto a una barra de cereal, con los granos de café incrustados en una pasta negruzca.

Una vez cosechadas, las heces son puestas a secar en un invernadero. Luego clasifican y pelan cuidadosamente los granos de café, antes de colocarlos en una cámara de frío.

Salen de allí apenas bajo demanda de los clientes, para evitar

cualquier desperdicio.

«Requiere mucho trabajo, por eso es caro. Es imposible producir café de jacu a bajo costo. Es un producto escaso, y la producción es incierta, porque depende del apetito del jacu», afirma Henrique Sloper.

El café extraído de los excrementos de estas aves representa menos del 2% de la producción de la finca.

«También nos ayuda a identificar el mejor momento para la cosecha convencional. Donde él come, quiere decir que los granos están maduros», explica.

Lujo y sustentabilidad

«La digestión del jacu es extremadamente rápida, dura apenas segundos», explica el analista especializado en café Ensei Neto.

Es mucho más lento en las civetas o los elefantes, cuyos excrementos también son utilizados para producir este tipo de café en Tailandia.

«En términos de sabor, no le aporta nada en particular. Es sobre todo una buena historia para contar. La principal diferencia es que (el jacu) selecciona los mejores granos, guiado por su instinto de supervivencia», asegura Neto.

Los granos bien maduros le dan al café «notas dulces, con buena acidez».

«Es un café delicioso y la historia detrás de su producción es muy original. Es una nueva experiencia para nosotros», afirma la turista Poliana Cristiana Prego, de 37 años, que acudió a la finca para degustar el café de jacu.

«Nuestros clientes son los amantes de productos exóticos, pero también quienes valorizan la idea de desarrollo sustentable», sostiene Henrique Sloper.

Para él, «el futuro del café está en Brasil». Primer productor mundial, el gigante sudamericano «está empezando a vender mejor su imagen, para mostrar que es capaz de producir café como en ningún otro lugar».