

Editorial

Y todo comenzó, según la leyenda más contada, con la observación y curiosidad de un pastor llamado Kaldi al descubrir por qué sus cabras retozaban de manera desaforada cada vez que comían unas bayas rojas en las tierras altas de Abisinia, hoy Etiopía. Él probó y comprobó que estas bayas, los frutos del café, eran estimulantes.

En África se consumió por largo tiempo el té de hojas y frutos, y luego, ya estando el café en Arabia, al experimentar el olor que se desprendía de los bosques al incendiarse, las personas pasaron de la prueba en fresco a perfeccionar lo que hoy es el rito de preparación del café árabe, tostado y molido. Estos conocimientos y gustos del aromático se transmitieron a los pueblos occidentales de Europa en el siglo XVII, para rápidamente convertirse en la bebida preferida y en uno de los más preciados regalos, según la "Cantata del café" de Johann Sebastian Bach.

Más tarde, en 1720, el café –junto con su rito de preparación– arribó a América, exactamente a Preebear, Martinica, según la página oficial de la Organización Internacional del Café. A México llegó a través de las rutas del Caribe, y a Chiapas desde Guatemala debido a que colonos alemanes y holandeses asentaron el cultivo en el Soconusco.

En la actualidad, para varios países latinoamericanos la cafeticultura es una importante fuente de divisas, quizá solo después del petróleo. El aromático emplea a millones de personas en su cultivo, procesamiento, transporte y comercialización.

En México, el café generalmente se siembra bajo la sombra de árboles, por lo que se conservan muchos de los beneficios de los bosques y selvas. Los cafetales son fuente y espacio de vida para animales y plantas –silvestres y cultivadas–, así como de las poblaciones humanas, tanto rurales como urbanas.

Para millones de personas en el mundo (aquí nos incluimos y probablemente usted también, estimada lectora o lector) es ritual de cada mañana preparar, sentir el aroma y tomar un sabroso y energizante café con los albores del día. Solo así nos sentimos preparados para iniciar la jornada.

A pesar de la importancia cultural, económica y ambiental de la cafeticultura; esta enfrenta una problemática socioambiental compleja: disminución de las áreas de plantación por el incremento de las temperaturas, reemergencia con mayor fuerza de plagas y enfermedades, altibajos cíclicos del precio y problemas con el cambio generacional en las zonas de cultivo.

Para enfrentar estas situaciones, varios académicos de El Colegio de la Fron-

tera Sur (ECOSUR) nos hemos organizado como Grupo de Investigación de ECOSUR en Zonas Cafetaleras (GIEZCA), sumando esfuerzos con organizaciones sociales y gobierno en proyectos de largo plazo. El objetivo es mejorar los beneficios sociales, económicos y ambientales de la cafeticultura, así como mantener el café en nuestra mesa.

Las preguntas que motivan al GIEZCA son:

- ▶ ¿Cuáles son las mejores prácticas de manejo relacionadas con el cultivo del café, la sombra, el suelo, las plagas y enfermedades?
- ▶ ¿Cuáles son las capacidades individuales y colectivas clave a fortalecer para mejorar las condiciones de vida de la población y emprender proyectos socioeconómicos en las zonas cafetaleras?
- ▶ ¿Cuáles son las diferentes empresas sociales cafetaleras y los procesos de innovación que desarrollan?

En este número de Ecofronteras presentamos varios artículos que abordan tales cuestiones desde diferentes perspectivas y nos brindan elementos para conocer más y reflexionar acerca de las bondades del café, más allá del sabor y aroma con que nos deleitamos todos los días.

Obeimar Balente Herrera y Lorena Soto Pinto,
Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente