

Fincas hondureñas de café reciben reconocimiento en Francia



Paris. La calidad del café hondureño fue premiada recientemente durante la celebración de “4to Concurso Internacional de Cafés tostados al origen” que organizó en Paris, Francia, la Agencia para la Valoración de Productos Agrícolas (AVPA).

En el evento, fue realizado como parte de las actividades desarrolladas durante la celebración del Salón Internacional de la Alimentación (SIAL), importante feria que presenta las últimas tendencias e innovaciones de la industria alimentaria mundial.

En esta ocasión entre las fincas premiadas estuvieron Finca Granadilla, Expreso Americano, y Finca San José.

En el caso de Granadilla, esta finca fue premiada por primera vez con una medalla de bronce en la categoría “Doux Aromatique”. El galardón fue entregado a la representante de esa empresa, Martha Bonilla, por el presidente de AVPA, Philippe Juglar.

Juglar resaltó la alta calidad del café de los participantes de Honduras y su esmerado cuidado en todo el proceso de cultivo y elaboración. Durante la actividad Boris Leaps, responsable de la sección “Cafés de Amerique Latine”, elogió, entre otros, los esfuerzos del grupo familiar de Martha y Marvin Bonilla.

En el concurso participaron representantes de varios países, entre ellos Colombia, Honduras y México, Puerto Rico, que representaron a América Latina; Laos, Nepal, Tailandia y Vietnam e Indonesia, del continente asiático; Camerún, Tanzania y Togo, Gabón, del continente africano. Asimismo, participó Hawái, por los Estados Unidos.

Durante la feria se dieron 170 degustaciones en infusión o expreso, las que representaron un enorme trabajo de preparación y clasificación para un jurado muy selectivo y en donde además de la calidad de los contenidos resaltó la de los empaques, que fueron eficaces y permiten prever una distribución mundial.

La cuarta edición del concurso reflejó las expectativas de sus organizadores y de los participantes.

De parte de los productores participantes destacó el trabajo excepcional sobre el café verde, su cosecha, el tratamiento de la fermentación, cada vez mejor controlada, el secado y, finalmente, su torrefacción. De parte de los países consumidores, el entusiasmo de los amantes del café cada vez más jóvenes. El jurado de la AVPA manifestó esta interesante evolución.

Dirección de Comunicación y Estrategia
2 de noviembre de 2018