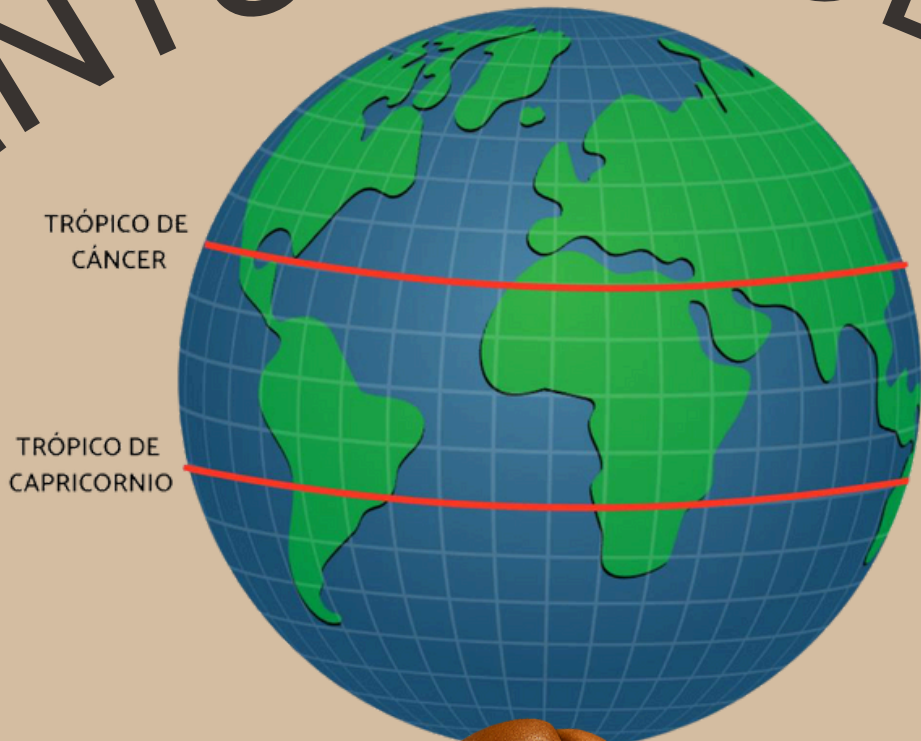




# EL CINTURÓN DEL CAFÉ



# INTRO

El café se cultiva cerca de los trópicos porque solo ahí coinciden las condiciones de temperatura, humedad, altitud y suelo que permiten que el cafeto crezca sano y desarrolle el perfil de sabor complejo que lo hace tan apreciado.



# La franja del “Cinturón del Café”



- El café de especialidad se cultiva casi exclusivamente dentro de una franja ubicada entre los trópicos de Cáncer y Capricornio (aprox. entre los  $23^{\circ}\text{N}$  y  $23^{\circ}\text{S}$ ).
- Esta zona es conocida como el “Cinturón del Café” e incluye países de América Latina, África y Asia.





# Condiciones ideales del clima



- El cafeto (*Coffea arabica* principalmente) necesita un clima cálido y húmedo pero no extremo.
- Temperatura ideal: 18°C a 24°C para arábica y hasta 30°C para robusta.
- Precipitaciones: entre 1,200 y 2,200 mm anuales, distribuidas durante el año.
- El café prospera en altitudes medias y altas en zonas tropicales, lo que da gran complejidad de aromas.



# Factores que aportan calidad

- **Altitud:** a mayor altura en los trópicos, el grano madura más lento → más azúcares → mejor sabor.
- **Suelos volcánicos y fértiles:** comunes en regiones tropicales que nutren al café.
- **Estacionalidad marcada** (lluvias y sequía): necesaria para floración y cosecha.

”

El café es la mejor cosa con la cual  
empapar el amanecer.

**Terri Guillemets.**



Omar Ortiz  
**Barista**

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



**MITOLOGÍA**