

## **Resumen del proyecto:**

### **El café artesanal Zanä y sus implicaciones sociales, económicas y ambientales en la Sierra Otomí Tepehua, Hidalgo.**

Los predios donde se encuentran los cafetales de la marca Zanä se ubican a una altitud de 1200 msnm con una variabilidad en el relieve, a nivel de microrelieve se generan condiciones ambientales propicias para el crecimiento y desarrollo de los cafetos. La superficie de los predios es desde media hectárea hasta poco más de 20 ha. Se ha respetado el entorno natural del suelo, es decir, se mantiene el tipo de vegetación original de Bosque tropical subperennifolio (Rzedowski, 1978) o selva mediana subperennifolia (Hernández X. y Miranda, 1967) con modificaciones o transformaciones por el establecimiento del café a agroecosistema cafetalero, desde sus inicios en la región que data de los 40's. Los suelos son de tipo Feozem háplico, propio del tipo de vegetación selvática.

La variedad cultivada es del tipo arábica o criolla cuya adaptación a las condiciones ambientales ha sido favorable desde su introducción en la región. Las plántulas que se usan para la renovación de cafetales provienen de viveros rústicos propios de la región y de la misma variedad. El café no requiere de cuidados especiales para su cultivo, en vista de estar adaptadas al ambiente con las condiciones de humedad, viento y sombra necesarios para ello. Solo se realizan labores de limpieza o desmontes dos veces al año para mantener libre de maleza el terreno. La fertilización que se le aplica consiste en asperjar fertilizante foliar a base de ácidos húmicos de lombriz.

Los criterios que se esperan consolidar son: la certificación para una comercialización justa, para ello, siendo los siguientes:

#### **Café orgánico**

Este criterio toma en cuenta que el café esté libre de cualquier producto o fertilizante de origen químico, y solo se pueden emplear fertilizantes de tipo orgánico.

#### **Café de altura**

Después de los 900 msnm se considera un café de altura, lo cual favorece las propiedades del grano, dando mejor calidad en aroma, cuerpo, sabor, etc. siendo indispensable para obtener un café de calidad.

#### **Café amigable con las aves**

Dentro del cafetal, existen microambientes que prefieren ciertas aves, sobre todo por la producción de frutos de los árboles de sombra, así como la provisión de casa o nidos.

### **Café de sombra con protección a la biodiversidad**

Es posible hallar varias especies de orquídeas, bromelias y otras plantas epífitas sobre la estructura arquitectónica del cafetal, mismos que son protegidos por los árboles de sombra, así como madrigueras de fauna silvestre.

### **Café artesanal**

Uno de los criterios de mayor importancia del café zänä es la producción artesanal cuya finalidad es rescatar el proceso final de los granos de café, consistente en el molido en molino de mano y tostado en comal de barro. Para ello, se toma en cuenta el conocimiento acumulado por la gente local para rescatarlos y que no se pierdan, sobre todo en lo referente al tostado y el molido. Además de la supervisión del secado tanto del beneficio en seco como en húmedo y las condiciones de almacenamiento.