

## **IL BOURBON DELLA GALAPAGOS**

UN CAFFÈ GOURMET AL 100%  
COLTIVATO IN UNO DEGLI ULTIMI SANTUARI NATURALI DELLA TERRA

Circa seicento miglia dividono il Golfo di Guayaquil (Equador) dall'arcipelago delle Galapagos. Una traversata di un migliaio di chilometri che equivale a un viaggio a ritroso nel tempo, alla scoperta di un ecosistema unico che, grazie al lunghissimo isolamento, ha conservato delle caratteristiche biologiche peculiari. Le Galapagos costituirono per Charles Darwin, che vi mise piede per la prima volta nel 1835, un affascinante osservatorio naturalistico e offrirono al celebre scienziato inglese spunti notevoli per la successiva elaborazione delle sue teorie sull'evoluzione delle specie. La magia di questi luoghi "stregò" allo stesso modo anche un giovanissimo Herman Melville, che descriverà più tardi, l'incanto dell'arcipelago nel suo celebre romanzo "The Enchanted Islands".

Il caffè apparve nel 1869 quando un gruppo di agronomi francesi, su invito di Manuel J. Cobos, introdussero sull'isola di San Cristòbal un'antica varietà di Bourbon. Gli ottimi risultati convinsero Cobos a fondare una hacienda. Questa operò sino al 1915 quando, in un momento di grande difficoltà, la piantagione fu abbandonata e venne coperta totalmente dalla vegetazione selvatica. A riscoprirlo è stata nel 1990 la famiglia Gonzales che, d'accordo con i proprietari, ha dato inizio al suo recupero graduale giungendo a rendere nuovamente produttivi 300 ettari su un totale di 400. Cinque anni più tardi gli stessi Gonzales rilevarono l'azienda.

Una caratteristica singolare delle Galapagos è costituita dalle anomalie del clima. Per effetto della fredda corrente di Humbold che si forma nella regione antartica, la temperatura scende bruscamente non appena si sale in altitudine. Di fatto, sull'isola di San Cristòbal (dove sorge la piantagione), ogni metro al di sopra del livello del mare equivale ad una differenza di 4 metri sul continente. Per fare un esempio, nella fascia che va dai 0 ai 50 metri s.l.m. troviamo un ambiente arido, caratterizzato dalla presenza di cactus, opunzie e altre piante autoctone. Tra i 150 ed i 350 metri, la vegetazione è lussureggiante e consente la coltura ombreggiata del caffè, proprio dove sorge la hacienda San Cristòbal. A quote superiori sopravvivono soltanto le specie resistenti ad un clima rigido.

Dichiarate dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità", le Galapagos sono tutelate da una legislazione locale che proibisce l'uso di sostanze chimiche e pesticidi. Periodicamente vengono visitate dagli ispettori dell'OCIA, Organic Crop Improvement Association, che verificano l'osservanza dei metodi biologici. La varietà introdotta sull'isola si è adattata sorprendentemente all'ecosistema. E sono proprio le peculiarità pedoclimatiche a rendere questo esclusivo caffè così diverso dai Bourbon coltivati sul continente. In ragione dell'alto tenore di sostanze minerali del fertile suolo vulcanico, le drupe sono di dimensioni maggiori e anche le foglie sono proporzionalmente più grandi. L'esistenza di due periodi di raccolta all'anno, fa sì che sia possibile vedere sullo stesso ramo tanto i fiori quanto le ciliegie mature. La straordinaria produttività della piantagione è dimostrata dal fatto che essa continua a dare tuttora, a 140 anni di distanza, degli eccellenti chicchi di caffè. Normalmente, gli arbusti coltivati sul continente mantengono la loro funzione fruttifera al massimo per una quarantina di anni. Il raccolto attuale è di 5.000 sacchi l'anno, con un potenziale massimo stabilito di 10.000 sacchi in base alla ristretta superficie coltivabile ed alle limitazioni imposte dalle leggi in vigore.

Quello delle Galapagos non è un caffè organico qualsiasi: ma è l'unico caffè ad essere prodotto in un santuario ecologico, universalmente noto, nel pieno rispetto dell'ambiente naturale. Esso è ottenuto attuando pratiche agricole sostenibili, fondate tanto su tecnologie appropriate quanto su un corretto utilizzo delle risorse ed è il frutto del lavoro degli abitanti di queste isole.