Hermanos Coronel Pilco, reescriben la historia del café de especialidad de Ecuador

Decididos a hacer producir la hacienda de sus padres, los hermanos Ramiro Gerardo y Fabricio Enrique Coronel Pilco, clase 2013 y clase 2015 respectivamente, decidieron asumir riesgos y emprender varios proyectos agrícolas. Aunque el café estaba contemplado en su esquema de producción, nunca les pasó por la cabeza especializarse en el rubro. Hoy han alcanzado el éxito gracias a la variedad de café de especialidad que producen y ofrecen al mercado nacional e internacional.

Como lo habían visualizado, tras graduarse de Zamorano, comenzaron las labores en Hacienda La Florida, situada a las espaldas del volcán Jatumpamba en Sozoranga, provincia de Loja, Ecuador. La propiedad cuenta con suelos fértiles que se extienden sobre 120 hectáreas de un bosque seco tropical primario, único en el mundo. Conscientes de la riqueza natural con que contaban, su primer paso fue caracterizar los suelos para conocer sus aptitudes y destinar la propiedad a varios proyectos agrícolas que se habían planteado. Entre los proyectos puestos en marcha destacan los acuícolas, ganaderos, avícolas, porcinos, ciclo corto, frutales y una fábrica para la elaboración artesanal de panela con caña de azúcar.

Sin embargo, la actividad que más pronto les ha brindado galardones y reconocimiento en su país y en el extranjero ha sido el café de especialidad, que cultivan sobre siete hectáreas de una biosfera única que impacta fuertemente en la calidad del grano tanto en densidad como en complejidad de sabores. Esa combinación del cafetal situado bajo la sombra del bosque está enmarcada dentro de una agricultura racional que mezcla tecnología con producción sostenible, aseguran ambos agrónomos.

El esfuerzo emprendido en el rubro caficultor les permite actualmente contar con la plantación de tres variedades de café; Catucai rojo y amarillo, Typica mejorado (Heirloom) y Bourbon Sidra (Heirloom). Cada variedad se comporta diferente y tiene que ser tratada de acuerdo con sus requerimientos para que exprese todo su potencial genético. «Para ello es importante conocer el suelo, agua y la biosfera que lo rodea, ya que nuestra producción la destinamos en su mayoría al mercado de los cafés especiales. Nos enfocamos más en los protocolos de calidad que en la producción masiva o de volumen para lo cual se manejan puntos de vista muy distintitos”, manifestaron.

<https://www.zamorano.edu/2021/03/08/hermanos-coronel-pilco-reescriben-la-historia-del-cafe-de-especialidad-de-ecuador/?fbclid=IwAR08qDPwu8--3Dod97zzZAGGcVpLyqWSCHAZDeJY0WdcM_xIguHNUuD2_74>