

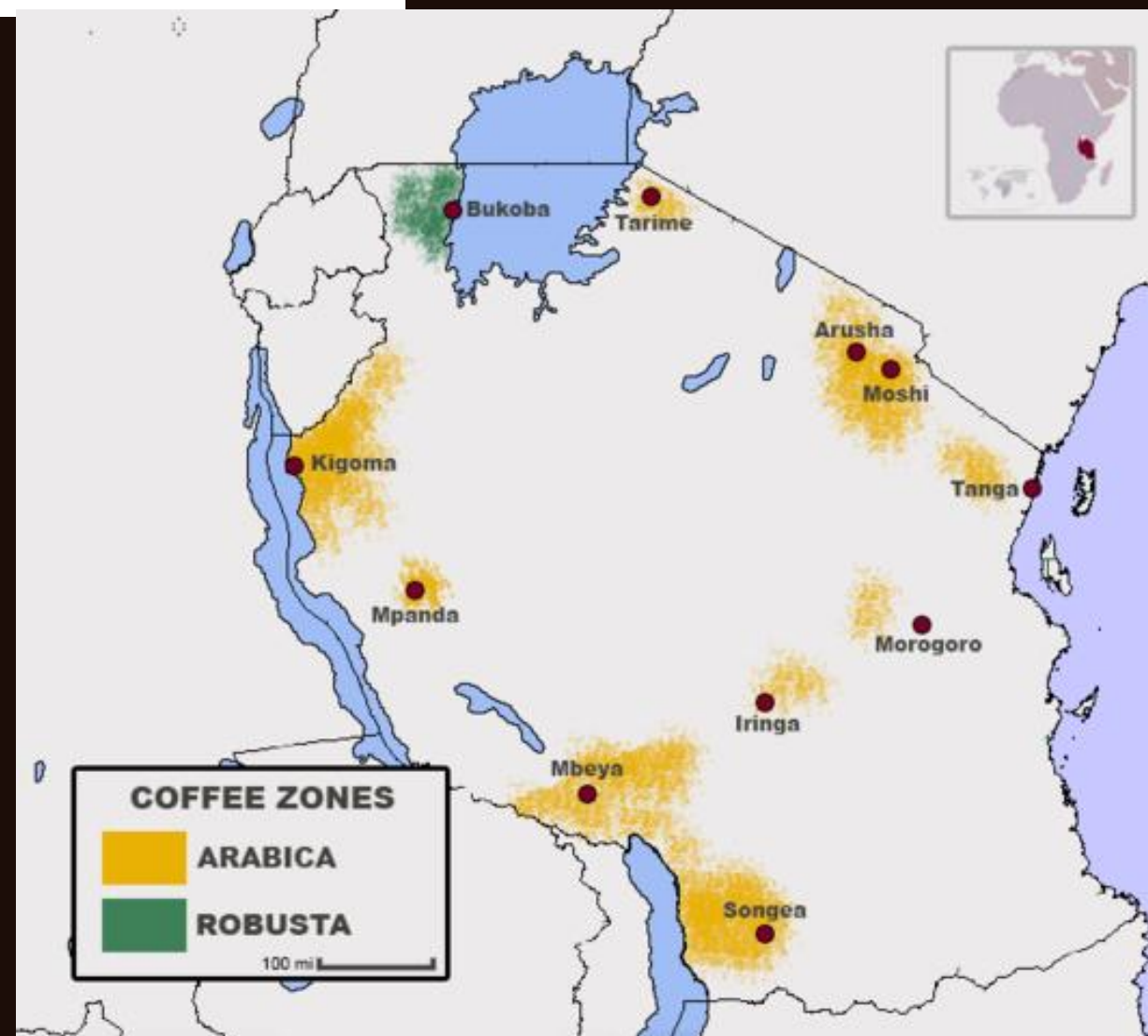
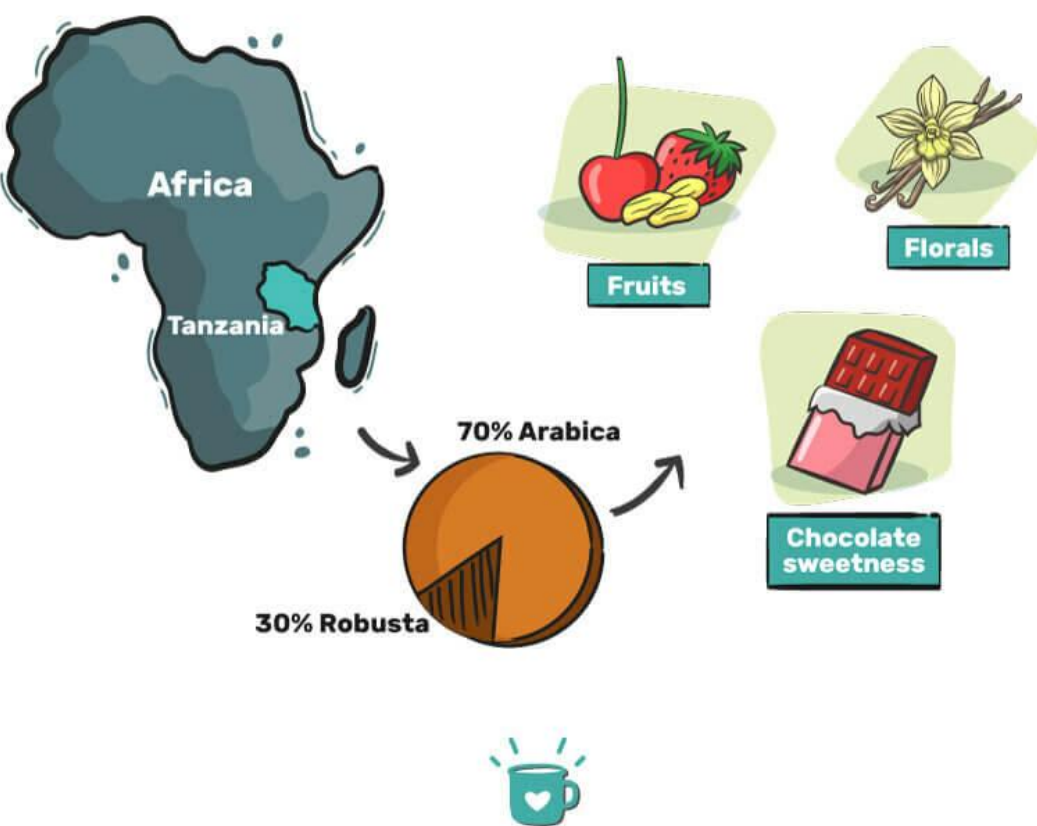


Tanzania





TANZANIAN COFFEE



#1



Unele dintre cele mai fine boabe de cafea din lume de tip *single-estate* (cafea care provine de la o anumită fermă) și *Peaberry* se regăsesc în Tanzania, fiind o stea în ascensiune în lumea cafelei de specialitate. Cafelele Arabica din Tanzania sunt cultivate pe versanții Muntelui Kilimanjaro și ai Muntelui Meru, în regiunile de nord ale țării. Cafeaua Robusta este cultivată în nord-vest, de-a lungul Lacului Victoria, în regiunea Kagera.

#2

Muntele Kilimanjaro este situat la granița de nord a Tanzaniei, aproape de Kenya, și este cel mai înalt vârf de pe continentul african. Boabele de cafea cultivate în această zonă cresc la umbra bananierilor și absorb nutrienții bogăți din solul vulcanic al versanților. Ca rezultat, aceste boabe de cafea sunt dulci, echilibrate și cu o aciditate plăcută.



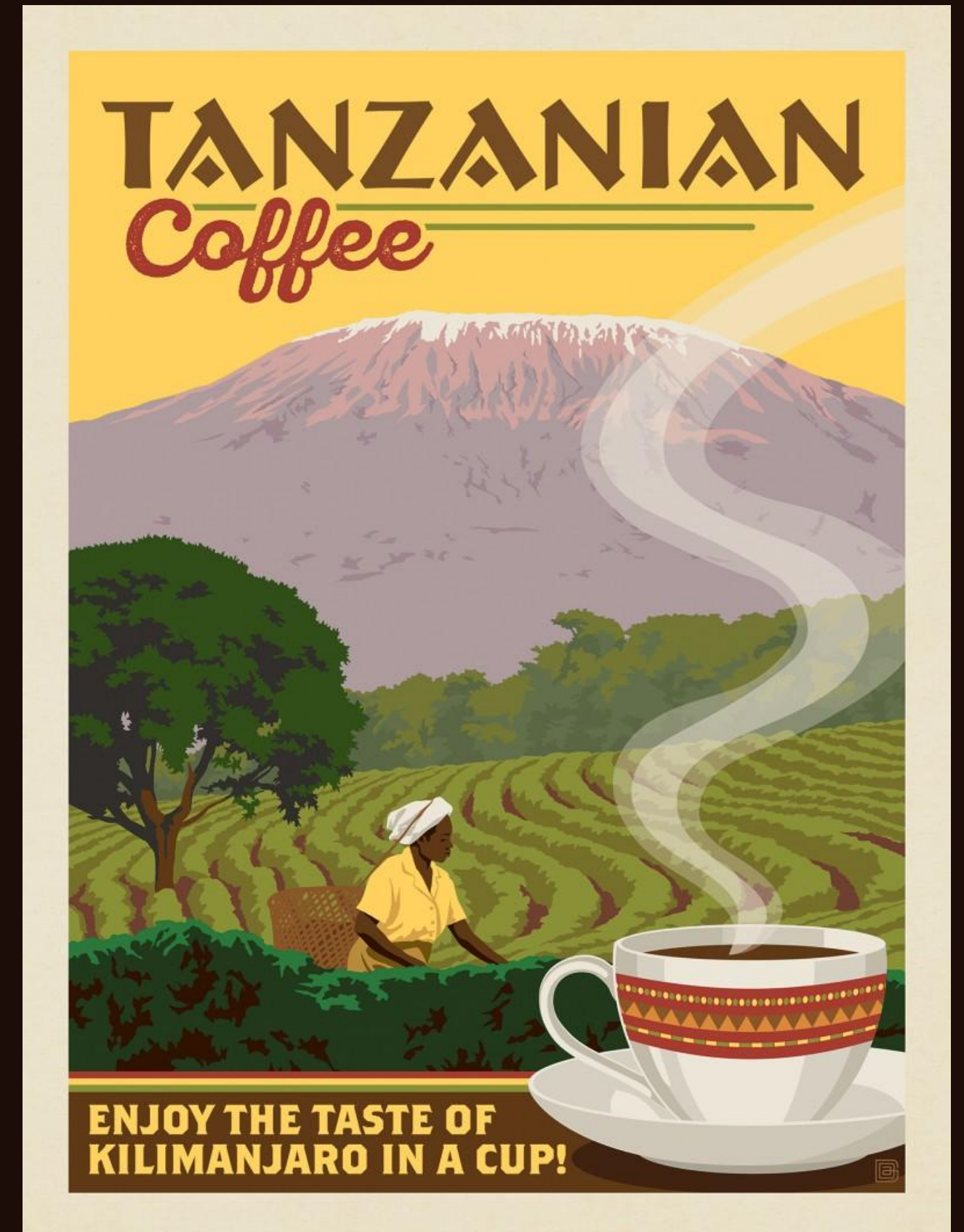
#3



Cafeaua este a doua cea mai valoroasă cultură de export agricol din Tanzania, după tutun. Peste 90% din producția de cafea a țării provine de la micii fermieri, nu de la plantații mari, și oferă locuri de muncă pentru 400.000 de familii, afectând direct peste 2,4 milioane de cetățeni (adică 10% din populație). Cu toate acestea, cafeaua reprezintă, de asemenea, una dintre industriile stagnante din sectorul agricol în ultimii 15 ani, cu o producție medie cuprinsă între 800.000 și 1.000.000 de saci anual.

#4

Această țară din Africa de Est este al patrulea cel mai mare producător de cafea de pe continent, după Etiopia, Uganda și Coasta de Fildeș. În plus, se clasează pe un impresionant loc 14 în topul țărilor producătoare de cafea din lume. Spre deosebire de alte țări, fermierii din Tanzania trebuie să își vândă cafeaua către o cooperativă. Aceste cooperative livrează boabele de cafea pentru vânzare la licitația săptămânală din Moshi. În consecință, fermierii nu sunt implicați în comerțul direct al cafelei.



#5



Soiurile de cafea Arabica care prosperă în Tanzania includ Bourbon, Kent, Typica, N39, Blue Mountain și Nyassa. Aproximativ 90% din cafeaua Arabica produsă în țară este procesată prin spălare. În schimb, cafeaua Robusta este, de obicei, procesată natural. Odată ce cafeaua este culeasă, procesarea poate reprezenta o problemă pentru fermierii care se află departe de stațiile de spălare. Unii folosesc mașini manuale și își procesează singuri boabele, dar mulți își livrează cireșele de cafea către unități centrale de depulpare.

