



# MADAGASCAR



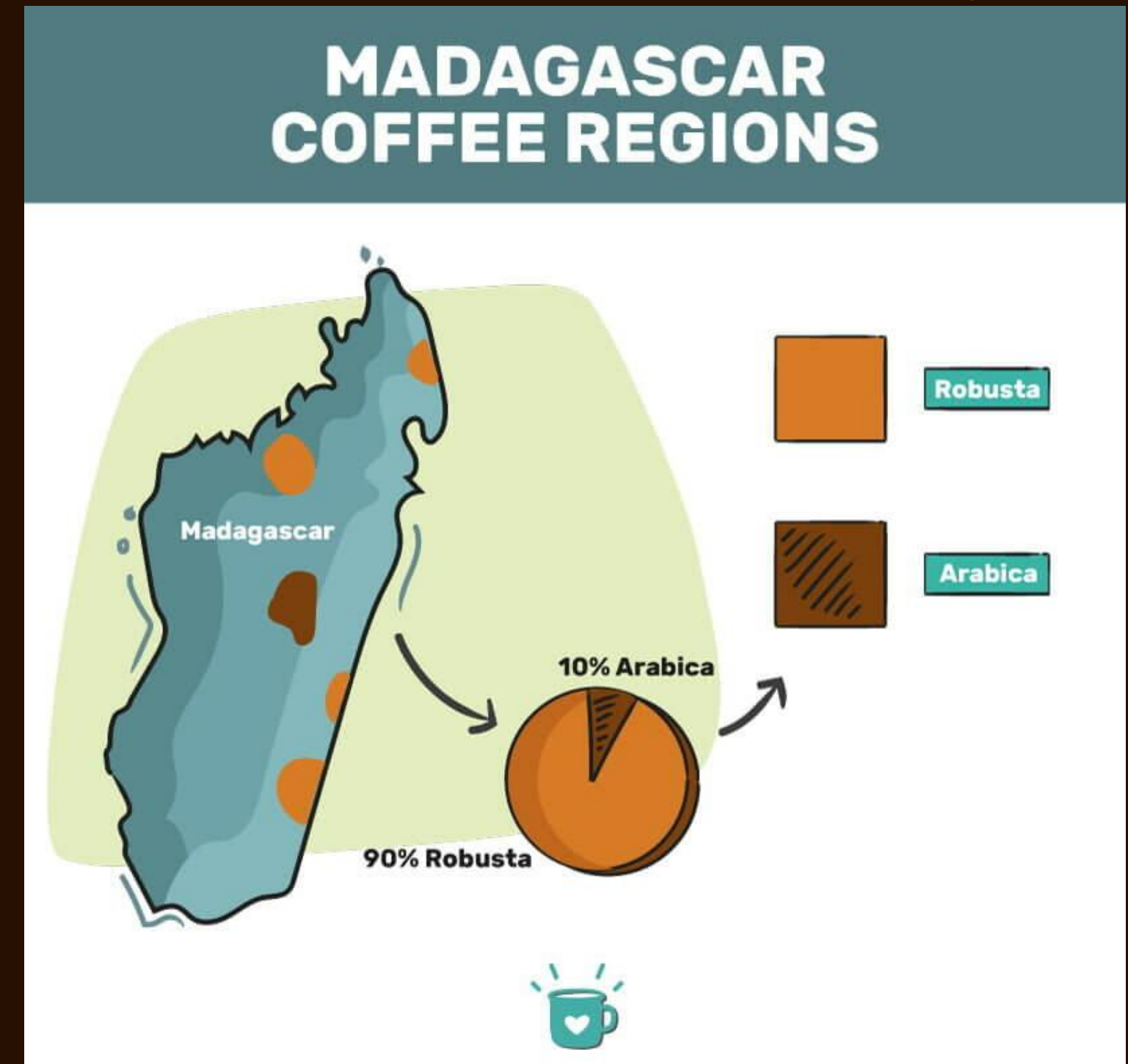






# #1

Producția actuală de cafea din Madagascar este alcătuită în proporție de aproximativ 90% din Robusta și 10% din Arabica. Cafeaua Robusta are o reputație mai puțin favorabilă din cauza profilului său aromatic puternic, uneori chiar amar. Robusta, fiind soiul cel mai produs, crește în zone tropicale la altitudini cuprinse între 100 și 300 de metri de-a lungul coastei de est, în regiunile Vatovavy-Fitovinany, Antalaha, Tamatave, Nosy Be.



# #2

În anii 1800, cultivatorii de cafea mai săraci de pe insula Réunion s-au mutat în Madagascar în căutarea unor oportunități economice mai bune și au încheiat acorduri cu Imperiul Merina, aflat la conducere, pentru a cultiva și exporta cafea.





# #3

Aproape 90% dintre plantele și animalele care trăiesc în Madagascar nu se găsesc nicăieri altundeva în lume. Acest lucru se datorează curenților oceanici puternici care au izolat insula de continentul african, astfel încât speciile de acolo nu au putut să se răspândească dincolo de granițele insulei. Este valabil și pentru cafeaua sălbatică, care este consumată local la scară foarte mică.





# #4



Boabele verzi de cafea Robusta sunt vândute în piețele zilnice de pe întreaga insulă. Vanzătorii scot boabele din saci de iută folosind un instrument standard de măsurare – o cutie de lapte condensat de 390g sau o cutie de pastă de roșii de 170g. Plata se face per măsură. Cafeaua verde este apoi prăjită acasă, pe foc deschis, sau de către vânzătorii locali de cafea.





# #5

Vânzătorii ambulanți de cafea din Madagascar folosesc un mojar și un pistil pentru a măcina cafeaua perfectă. Procesul este solicitant din punct de vedere fizic, însă după 25 de minute cafeaua este măcinată fin.

