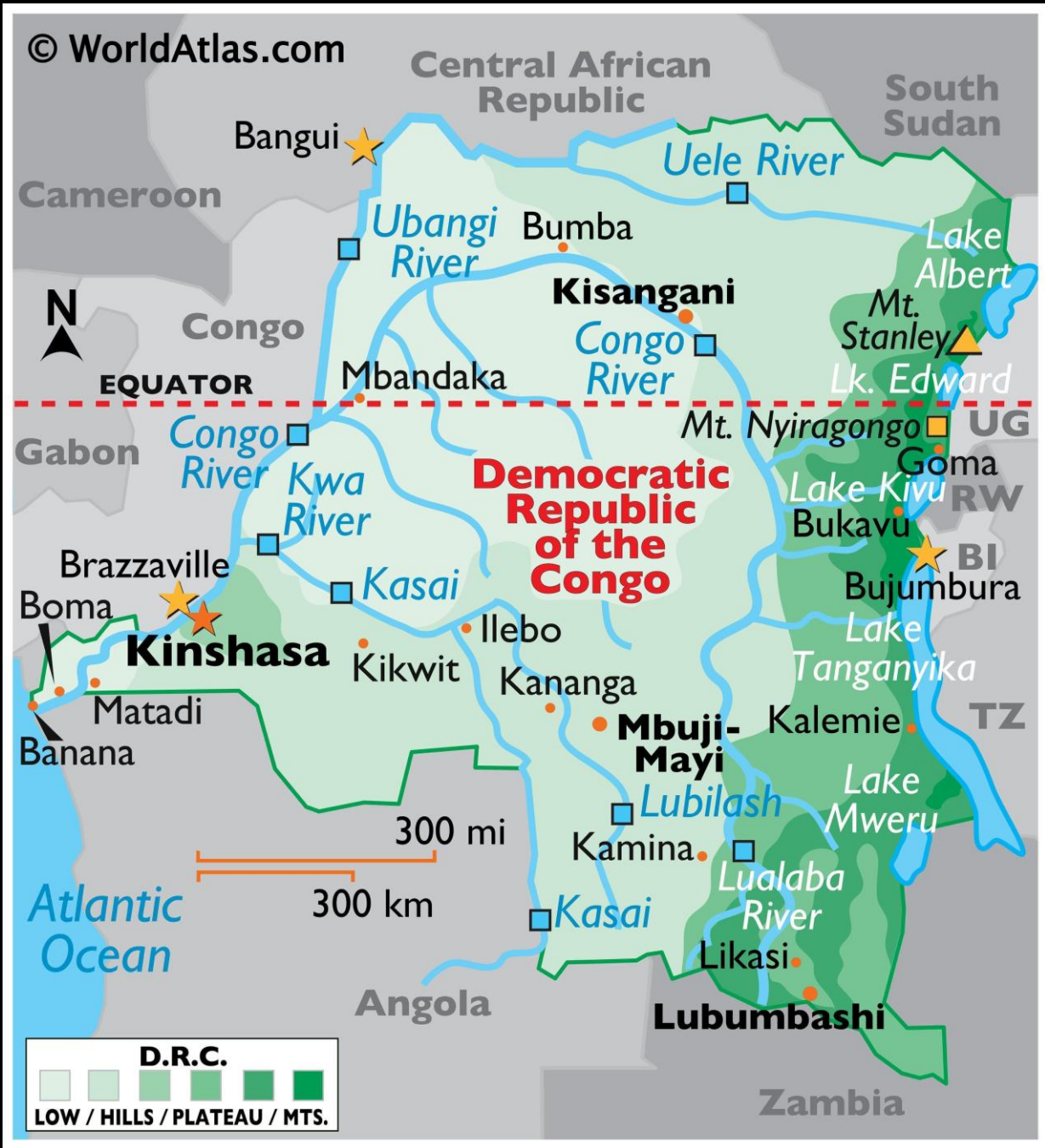




# Republica Democratică Congo









# #1

Astăzi, este greu de știut cantitatea exactă de cafea produsă de RDC. Contrabanda cu cantități mari de cafea în țările vecine este un fenomen comun. Odată ajunsă acolo, cafeaua nu mai este vândută ca un produs al acestei țări. Din cauza inconsistenței în disponibilitate, este dificil să guști o ceașcă de cafea preparată în totalitate cu boabe din Republica Democratică Congo.





# #2



Cu altitudini de creștere care ajung la 2000 de metri deasupra nivelului mării, vei găsi mai multe varietăți. Robusta se găsește în principal în nord-estul țării și la altitudini mai joase. Arabica este, de asemenea, produsă în Republica Democrată Congo și se găsește în regiunea Kivu, la altitudini mai mari.



# 🌍 #3

În anii 1970, Republica Democrată Congo era unul dintre principalii exportatori de cafea din Africa. Totuși, războaiele civile și instabilitatea politică care persistă din anii 1990 până în prezent au avut un impact uriaș asupra industriei cafelei din țară.





# #4



Republica Democratică Congo oferă o serie de regiuni care asigură condiții ideale pentru cultivarea cafelei. Două dintre cele mai populare soiuri din țară sunt Bourbon și Blue Mountain (un derivat al soiului Typica, originar din Jamaica).





# #5

Începând cu 2010, cooperative au fost înființate în întreaga țară, unele fiind finanțate de ONG-uri internaționale și agenții guvernamentale de dezvoltare. În 2012, guvernul congolez a alocat 100 de milioane de dolari pentru a investi în sectorul cafelei, cu un accent deosebit pe regiunile de cultivare a cafelei, precum South Kivu, care oferă condiții optime pentru producția de arabica de înaltă calitate.

