



La Flor de Nuestra Tierra (Café orgánico de Chiapas)

Género: Documental; México, 2007

Duración: 25:25 min.

Realización, Edición y Musicalización: Gustavo de Yermo y Parres

Fotografía: Gustavo de Yermo y Parres y Alejandro Varela Camacho

Productor Ejecutivo: Alejandro Varela Camacho.

Producción: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI).

Se denomina café, a la bebida que se obtiene a partir de las semillas tostadas y molidas de los frutos de la planta del cafeto. La bebida es altamente estimulante, pues contiene cafeína. Su cultivo se encuentra ampliamente difundido en los países tropicales y subtropicales. El café es uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializan en los mercados internacionales y a menudo su cultivo está ligado a la historia y al progreso de muchos países que lo han producido por más de un siglo.

Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas, y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en muchos países. Existen casi tantas formas de preparar esta bebida como consumidores pero la más popular, aparte de tomarlo solo, es la que lleva leche, aunque también se le suele añadir crema o algún licor. Se sirve habitualmente caliente, pero también se puede tomar frío o con hielo.

El café orgánico es un tipo de café producido sin la ayuda de sustancias químicas artificiales, como ciertos aditivos, pesticidas o herbicidas. Se siembra a la sombra de otro tipo de árbol de mayor altura, el cual le

Se denomina café, a la bebida que se obtiene a partir de las semillas tostadas y molidas de los frutos de la planta del cafeto

proporcionará la sombra y humedad que le ayudará a la obtención de un café de alta calidad.

Este tipo de café está adquiriendo cada vez más popularidad, aunque su precio suele ser más alto que el del café cultivado de manera común. El café orgánico busca contribuir a la mejora del suelo, utilizando técnicas que lo hagan más fértil.

El documental *La flor de nuestra tierra*, café orgánico de Chiapas es la historia de la Cooperativa Tiemenlonla Nich Klum, organización indígena fundada en 1986, que reúne a 526 socios de 6 municipios del Estado de Chiapas. A tres años de fundación, en 1989, Tiemenlonla Nich Klum se registró como productor de café orgánico.

A través del documental, construido mediante la separación capilar de diferentes temas, aprenderemos el proceso de producción del



café orgánico, desde la selección de los granos, la siembra y su beneficio.

Precisamente en el capítulo del Beneficio seco conoceremos el almacenamiento del café pergamino, después de su almacenamiento, el café se limpia quitándole la cascarrilla (el pergamino) y se clasifica. Al final el documental muestra el proceso de cata, donde se prueba uno a uno los diferentes tipos de café y, con ello, se define el cuerpo, el aroma y el sabor de la bebida.