

Entrevista a Eduardo Escobar
Coordinador Ejecutivo Comité Organizador
del Concurso Taza de la Excelencia 2020
con el Periodista Erving Vega
Programa Estudio TN8, Canal 8
10 de Diciembre del 2019

Periodista Erving Vega

Le damos la bienvenida a Eduardo Escobar,
Coordinador Ejecutivo del Comité Organizador
de la Taza de la Excelencia, que tiene

que ver con los Mejores Cafés de Nicaragua y cómo se proyecta uno de los rubros más importantes de exportaciones en el Mercado Internacional. Buenos días, gracias por acompañarnos.

Palabras de Eduardo Escobar

Muy buenos días, estimado Vega. Gracias por la oportunidad, gracias por estar aquí presente frente a este Pueblo Lindo, como lo es Nicaragua; gracias a este Pueblo Forjador, Trabajador, desde el Obrero que trabaja en el Campo, así como

el tostador, así como el que trabaja en los Beneficios. Un saludo cordial a cada un@ de l@s Herman@s que día a día están forjando un Nuevo Futuro para nuestra Tierra, para nuestra Nicaragua.

Periodista Erving Vega

Me dio la curiosidad, ahorita que mencionás el tostador, el cortador, ¿cuántos tipos de trabajo es el conjunto de todo el Personal que se involucra, desde el que limpia el cafetal hasta el que ya lo empaca para exportarlo?

Palabras de Eduardo Escobar

El Café de Nicaragua ocupa un lugar privilegiado porque no solo trae consigo divisas, sino que forja Historia, forja Cultura, forja una Cultura Productiva que también a diario el Productor, desde el que lleva la semilla, hasta la taza, lleva una gran cadena. En Nicaragua no menos de 400,000 empleos son los que se generan.

Periodista Erving Vega

Algunos temporales, otros permanentes.

Palabras de Eduardo Escobar

Es correcto; hay unos temporales, otros permanentes, y más del 53% de esos empleos es el total de todos los empleos generados a nivel de la parte agropecuaria en Nicaragua.

Periodista Erving Vega

Está el que trabaja en la finca, en todo lo que tiene que ver con las labores de mantenimiento de la plantación ¿Después qué va? ¿El cortador?

Palabras de Eduardo Escobar

Es correcto. Va desde el Productor, desde el que siembra, desde el que hace el almácigo, el que trae la semilla, el que trabaja directamente en las labores de cultivo, desde el crecimiento, el que está abonando, el que está podando, el que está trabajando el tejido, digamos lo que es manejo de las podas, el que trabaja directamente en plagas y enfermedades, el que está fertilizando y hasta el momento de la cosecha, luego llega el momento de la cosecha que es la gran fiesta donde muchos de los obreros

van a las haciendas, van a las fincas, fincas pequeñas, fincas medianas, fincas grandes, a trabajar directamente por el rojito.

Ahí hay una gran historia, hasta historias de amor se producen, pero ahí también se produce lo máspreciado y lo más lindo, como es una Cultura donde a diario la gente está llevando ese rojito, después a ser beneficiado, después de ser beneficiado lo llevan a ser fermentado, a ser lavado, hasta pasar directamente a ser secado en los Beneficios normalmente de la Zona de Matagalpa en Sébaco, ahí hay no menos de 52

Beneficios; luego de esos 52 Beneficios pasan a un proceso de secado, tostado, molido y después empacado hasta llegar al extranjero.

Periodista Erving Vega

Vamos a ampliar más adelante cómo está posicionado, hoy por hoy, el Café nicaragüense en el Mercado Internacional. Sabemos que ahorita no están los mejores precios en el Mercado Internacional, pero hay una excelente producción, y eso de alguna forma compensa

cómo vamos a cerrar en materia de exportaciones en este rubro.

Hablemos sobre el Cronograma del Concurso, pero antes del Cronograma me gustaría que nos explicarás brevemente qué cosa es la Taza de la Excelencia.

Palabras de Eduardo Escobar

La Taza de la Excelencia, a través de la Alianza por la Excelencia del Café es una franquicia que se ha firmado en Septiembre de este año, Nicaragua logró firmar a

través de la CONATRADEC, y también es el Certamen Nicaragua 2020.

Aquí lo que se hace es destacar, descubrir y recompensar el trabajo de los Productores, el Mejor Café de Nicaragua y seguir posicionando nuestro Café Especial a Nivel Internacional, y lo que se pretende al final es rescatar las buenas prácticas, la buena transformación del Café y darla a conocer a un precio más justo a Nivel Internacional.

Esta Taza de la Excelencia a través de ACE retoma ya 20 años, en el caso de

Nicaragua a partir del año 2002, y aproximadamente a través de ACE no menos de 3,700 lotes se han vendido en más de 130 subastas, sumando un total de más de 60 millones de dólares donde Nicaragua ha logrado al menos el 9%.

Para este año en la Taza de la Excelencia se tiene realmente un gran trabajo, comprometido y sobre todo inclusivo, donde todos los Pequeños, Medianos y Grandes Productores han de participar en esta Taza de la Excelencia Nicaragua 2020.

Periodista Erving Vega

¿Cuántos ganadores...? ¿Solo hay un Ganador, o hay varios?

Palabras de Eduardo Escobar

De acuerdo al Cronograma, el 15 de Noviembre del 2019, hace casi un mes, se dio el Lanzamiento de la Taza de la Excelencia, fue en Selva Negra, Matagalpa; luego de eso se hace una calibración o selección del Jurado Nacional, en la selección del Jurado Nacional quienes participan son nuestros mejores Catadores de Nicaragua, ahí participan y quedan al menos 20 Catadores que vienen a

ser parte del Jurado Nacional; luego la recepción y codificación de muestras que será del 16 de Marzo al 1° de Abril, aquí se están esperando no menos de 250, 300 o más muestras, en estas participan Cafetaleros de todos los Departamentos de Nicaragua. Ahí se están esperando de Nueva Segovia, Madriz, Estelí, Matagalpa, Jinotega y de la Zona del Pacífico, inclusive de la zona que tiene que ver con la Isla de Ometepe, estamos esperando inclusive muestras de ahí.

Luego de esa recepción se hace una preselección, eso va a ser del 14 al 18 de Abril; de esa preselección solamente quedan 150, vamos a que si llegan 300, 150 son los que quedan y luego pasan a la Competencia Nacional quedando solamente 90; de la Competencia Nacional que se hace del 26 al 30 de Abril pasan a una Competencia Internacional donde solamente quedan 35.

Periodista Erving Vega

35 Cafés Nacionales que van a la Competencia...

Palabras de Eduardo Escobar

A la Competencia Internacional. Ahora, ¿quién clasifica? ¿Cómo lo están haciendo? Previamente se hace vía el Jurado Nacional a través de los Catadores que están retomando toda la escala del Mejor Café de Nicaragua que anda apuntando del 84 al 86.99; estamos hablando de Subasta Nacional. Del 87 hacia arriba, o más puntaje, pasan a la Competencia Internacional donde normalmente entran 35, de esos solamente quedan 30.

Ahora, ¿de esos 30 quiénes van a apuntar? El Mejor Café de Nicaragua es el top, el que haya alcanzado el mejor puntaje, y de ahí pasa a la Subasta que va a ser exactamente el 2 de Julio del 2020.

Periodista Erving Vega

¿Entre mejor posicionado esté, tiene mejor precio en la subasta?

Palabras de Eduardo Escobar

Así es.

Periodista Erving Vega

¿Y cómo le ha ido históricamente a Nicaragua en la Competencia internacional?

Palabras de Eduardo Escobar

En la Competencia Internacional a Nicaragua le ha ido bastante bien. Sí destacamos y es necesario seguir destacando el prestigio y la calidad de nuestro Café a Nivel Internacional, a tal punto que, entre el 18% y el 25% por encima del valor de los precios de la Bolsa de Valores de Nueva York, son los precios que se adquieren

directamente a través de nuestros Productores. Eso significa que la venta que se hace en Nicaragua está por encima del valor de la línea que tienen los precios internacionales en la Bolsa de Nueva York.

Periodista Erving Vega

¿Beneficia esto al que gana la Taza de la Excelencia, o a todo el conjunto del Café nicaragüense?

Palabras de Eduardo Escobar

Creo que nos beneficia primeramente a todos, porque va más allá del tema del pago directamente a un Productor, o a 50 Productores, o a 150 Productores, o a los que sean. Lo más importante es que destaque el prestigio que tiene nuestro Café, cómo es bien producido, cómo es bien transformado y además cómo es llevado directamente a las Tazas; como uno de los mejores Café a Nivel Internacional.

Periodista Erving Vega

¿En la Región cómo estamos, cómo nos ven, o cómo hemos quedado en las Competencias?

Palabras de Eduardo Escobar

Nicaragua presenta uno de los mejores Cafés Internacionales a Nivel Mundial, inclusive ha recibido denominaciones internacionales, la participación en Ferias Internacionales ha sido muy determinante.

¿Qué se requiere efectivamente? Continuar posicionando, pero también descubrir y

recompensar a aquellos Productores que no han participado en la Taza de la Excelencia. ¿Qué queremos este año? Que participen la mayor cantidad de muestras para descubrir nuestro Café, pero también con este gran proceso va a permitir tener un mejor acompañamiento técnico para asistir y decirle a todos los Productores: Mire, por acá usted ha participado y ha tenido estos aciertos y también estos desaciertos, lo vamos acompañar juntamente con todo el Sistema Nacional de Producción, Consumo y Comercio, de manera que

vayamos mejorando en las buenas prácticas, e ir alcanzando los mejores puntajes.

Periodista Erving Vega

¿Todos los Productores pueden participar, independientemente del tamaño?

Palabras de Eduardo Escobar

Todos los Productores que tengan buen Café y que represente un lote que ande por encima de los 6 quintales hasta 23 o más quintales

en Pergamino, claro que pueden participar.

Lógicamente ya existe un arte aquí en Nicaragua

donde destaca el buen beneficiado del Café.
¿Qué significa? Que quien vaya a participar también tiene que esmerarse en presentar la mejor muestra destacando el lote de su Café.

Periodista Erving Vega

¿Qué determina un Café de alta calidad que tenga posibilidades de quedar muy bien en el Concurso?

Palabras de Eduardo Escobar

Muy excelente la pregunta. ¿Qué lo determina? Lo determina, uno, hay

aspectos importantes como el tema Genético, la variedad de la semilla, la altura, y ahí estamos destacando las denominaciones de origen a través del MIFIC. ¿Qué otro aspecto? La buena producción, el buen manejo del cultivo mismo; ahí estamos hablando del tema de manejo controlado de plagas y enfermedades. También tiene que ver mucho con la cosecha, no revolvemos el Café maduro y el Café verde; entonces ya de ahí llevo un buen puntaje. Lo otro es la transformación a través del buen beneficiado, fermentado, lavado, o si es natural o si es honey. Entonces lo

determina exactamente la capacidad organoléptica del Café en el momento de la Taza.

Periodista Erving Vega

¿El Pequeño, Mediano y Gran Productor qué debe hacer para participar en el Concurso?

Palabras de Eduardo Escobar

Lo que se está haciendo actualmente es una Campaña bastante masiva, normalmente lo que se hacía es que el Certamen se recepcionaba en un solo punto, este año lo vamos a estar haciendo en al menos 6

sítios. Estarán recepcionándose muestras de 2 kilogramos Oro en los Departamentos cafetaleros y en las Oficinas del IPSA; estarán en Nueva Segovia, Estelí, Matagalpa, Jinotega, inclusive aquí en Managua por El Crucero, y en Carazo. Lo único que tienen que hacer es llevar su muestra y llenar una Hoja de Inscripción.

Periodista Erving Vega

¿La muestra es grano tostado?

Palabras de Eduardo Escobar

Es Café Oro el que van a presentar ellos; importante destacar que la muestra se codifica y vamos a tener un acompañamiento a través de Firmas Auditoras de prestigio nacional e internacional. Esto es para que no quepa duda de que el proceso lleva todas las exigencias de transparencia que lleva consigo.

Periodista Erving Vega

La muestra es grano Oro, eso significa ¿cortado, maduro, y ya está?

Palabras de Eduardo Escobar

Ya preparado solamente de ir casi al tostado, ese es el Grano Oro. Una vez que es preseleccionado y se le avisa al Productor, inclusive en todo el proceso, porque ya tenemos el Reglamento, no se dice quién va ganando, sencillamente quien lo lleva es el Auditor, solamente se pasa a la Preselección y se va diciendo quién no llegó al puntaje: Mire, no pasó por estos y estos desacierto que usted cometió.

Una vez que está preseleccionado entonces se llama a los Productores que han pasado a la segunda ronda para que

lleven sus lotes que están representando la determinada muestra. Esto ya lo llevan en Pergamino.

Periodista Erving Vega

Dejémoslo claro: No es un Concurso para grandotes, es un Concurso para todos.

Palabras de Eduardo Escobar

Es una participación inclusiva, para Pequeños, Medianos y Grandes Productores cafetaleros.

Periodista Erving Vega

Históricamente han participado Pequeños Productores y han tenido muy buen resultado, ¿verdad?

Palabras de Eduardo Escobar

Así es. Inclusive en el 2017 en la Zona de Jinotega hubo un Pequeño Productor que obtuvo el Primer Lugar con un puntaje de 91.18 si no me equivoco, y también tuvo muy buenos resultados. Entonces la idea es continuar con el prestigio del Buen Café, y también aprovechar y acompañar todo

esto para el buen consumo del Café en Nicaragua. Nicaragua produce buen Café, por lo tanto creo que estamos más que obligados y tener privilegio también de tomar un buen Café en Nicaragua.

Quiero aprovechar para decir también que esto es parte de una de las líneas principales de la Estrategia Nacional de Desarrollo de la Caficultura en Nicaragua, que fue presentada el 4 de Diciembre en El Tuma-La Dalia. Creo que esto es importante porque cada vez nos estamos posicionando más a Nivel Internacional del buen Café en Nicaragua.

Periodista Erving Vega

Hablemos, aprovechando su presencia para hacer un balance: ¿Cómo vamos a cerrar, y cómo está la Caficultura este año, de cara no solo a la Producción sino a las Exportaciones? ¿Vamos a crecer? ¿Vamos a decrecer? ¿Nos mantenemos?

Palabras de Eduardo Escobar

Con CENAGRO eran 186,000 manzanas las que teníamos, actualmente tenemos más de 223,000 manzanas; hemos crecido. El 84% de todas las tierras está en manos de

Pequeños Productores, estamos hablando del 97% en manos de Productores que tienen un tamaño de finca menores a las 20 manzanas, para empezar.

En el año 2007 en Nicaragua se exportaban 1.9 millones de quintales Oro; en el Ciclo pasado fue de 3.1 millones de quintales Oro, y se espera alcanzar en este nuevo Ciclo 3.3 millones de quintales. Significa que ha habido un incremento del año 2007 a la fecha en más del 63%, por un lado. Por otro lado, a nivel de Productividad en temas de rendimiento teníamos 12 quintales

Oro por manzana, actualmente andamos en más de 16 quintales Oro por manzana.

Es importante destacar que en la productividad se ha incrementado el tema de rendimiento, pero, por otro lado, tenemos desafíos, los desafíos son el tema de los precios internacionales; entonces hasta cierto punto esto nos reduce un poco el valor adquisitivo, pero por otro lado, aun así, al menos en Septiembre de este mismo año ya teníamos recaudado 411 millones de dólares exportados.

Periodista Erving Vega

En cuanto a producción, ¿cuánto va a ser el crecimiento de este año, en millones de quintales?

Palabras de Eduardo Escobar

3.3 millones de quintales, eso es lo que estamos esperando.

Periodista Erving Vega

¿Eso cuánto representa en crecimiento, respecto al año?

Palabras de Eduardo Escobar

Eso representan, referente al año 2007, más del 65%, o sea, es alto realmente el cambio y la transformación que hemos venido obteniendo. Y creo que aquí es importante destacar el impulso, sobre todo el compromiso de los Pequeños Productores, sobre todo también el acompañamiento del Sistema Nacional de Producción, Consumo y Comercio, y sobre todo también el nivel organizativo de las Cooperativas. Estamos apuntando a que las Organizaciones de los Productores Pequeños, Medianos y Grandes estén conectados directamente bajo un solo

sentir, para que Nicaragua siga creciendo a nivel del Café y sobre todo el Café Especial en Nicaragua.

Periodista Erving Vega

Con ese volumen de producción y teniendo en cuenta los precios no tan buenos en el Mercado Internacional, ¿de cuánto serían las exportaciones?

Palabras de Eduardo Escobar

Diría que pueden oscilar muy probablemente por encima de los 450 millones de dólares para el nuevo Ciclo... ¡Muy por encima! Como

mencionaba, aun así con el prestigio del buen Café que tiene Nicaragua, Nicaragua siempre se posiciona entre el 18% y el 25% por encima de los precios de la Bolsa de Valores de Nueva York. Eso significa que el valor de venta en Nicaragua en temas de Café está muy por encima; eso lo da el buen Café que tiene Nicaragua.

Periodista Erving Vega

¿Y nuestros principales Mercados para el Café?

Palabras de Eduardo Escobar

Estados Unidos, Bélgica, las Zonas de Europa, principalmente Alemania y también la zona de Holanda, son los principales compradores de Café; pero también existe un alto crecimiento en los Países asiáticos, entre ellos, Japón, Corea del Sur y Taiwán. Son nuestros principales Mercados de crecimiento adonde también estamos apuntando, y también son bien exigentes en el tema del buen Café.

Periodista Erving Vega

Desde el 2007 hasta esta parte, en 12, 13 años, se ha crecido más del 60%.

¿Está superado el tema de la plaga y problemas que tuvo la Caficultura hace 4 o 5 años?

Palabras de Eduardo Escobar

El proceso de la Roya que no solamente afectó directamente en Nicaragua, sino que afectó en todos los Países cafetaleros y también en la última década hubo otra afectación. Nicaragua ha venido siendo un poco resiliente en temas de que los Productores están trabajando una Cultura Productiva más precisa, más amigable con el Medio Ambiente y eso está impulsando

enormemente a que presente mejores capacidades y resistencia ante las adversidades del Cambio Climático.

Actualmente Nicaragua, a través de lo que se está impulsando, a través de este Buen Gobierno, a través del Sistema Nacional de Producción, Consumo y Comercio, y sobre todo también la participación con la Cooperación Internacional, se ha estado acompañando de Programas Especiales ante la Roca. Aquí tenemos la participación muy intensiva del IICA a través de Programas.

Periodista Erving Vega

¿Hay presencia todavía?

Palabras de Eduardo Escobar

Sí tenemos, pero también tenemos acciones puntuales. PROCAGICA ha estado impulsando y a través del Programa NICADAPTA con fondos del FIIDA está impulsando cómo mejorar las capacidades de enfrentamiento frente al Cambio Climático, ante la Roya, también el problema de cómo aumentar el valor agregado en el Café. Creo que eso ha apuntado enormemente a tener mejor capacidad de

enfrentamientos ante los desafíos del Cambio Climático.

Periodista Erving Vega

Todos estos son temas contenidos en la Estrategia presentada.

Palabras de Eduardo Escobar

El 4 de Diciembre fue presentada, pero no son acciones que hasta ahora se están impulsando, son acciones que vienen haciéndose y que ahora se están superando

y de manera más intensiva. Actualmente se está llevando un Programa Especial de "Emprende Café", la idea es que consumamos un buen Café, no solamente que esté bien empacado sino que también tenga todas las capacidades organolépticas, los mejores puntajes, de manera que el consumidor esté comprando un buen Café y esté llevando a su mesa el mejor Café diariamente.

Periodista Erving Vega

Nicaragua ya no solo exporta el Café en grano Oro, hay mucho Café procesado. ¿Cuántas marcas habrá en el País?

Palabras de Eduardo Escobar

Esa es una pregunta muy clave, porque con el MIFIC se ha estado impulsando la Marca País, la denominación de Origen, y la idea es que hay no menos de 227 marcas y a muchas de ellas todavía les falta registrarse. Pero se está impulsando el tema de la Marca País para que no solamente en Nicaragua sino a Nivel Internacional permita esa denominación, que sea identificado ese buen Café de Nicaragua.

También creo que es importante destacar que aproximadamente más de 10,300 quintales

Oro son los que se consumen en Nicaragua, comparado a una gran cantidad que es la que se está exportando; entonces sí es importante ese aspecto, y creo que estamos en crecimiento, y seguimos en crecimiento, y estamos confiando en el Señor, Dios Todopoderoso, que vamos a alcanzar los mejores resultados porque lo mejor está por venir. Lo creemos y estamos más que confiados, porque si estamos unidos y estamos comprometidos con los Pequeños Productores, con los Medianos y los Grandes, sabemos que vamos a sacar adelante nuestro País, como lo es Nicaragua, que lo merece, y merece eso y mucho más.

Periodista Erving Vega

Cuando mencionamos y con mucho orgullo que el Café nicaragüense está entre los mejores del Mundo, ¿cómo estamos rankeados realmente, entre los 10, 20, 30, 50 mejores del Mundo?

Palabras de Eduardo Escobar

Eso es algo muy variable, porque depende también cómo vayamos procesando y si hemos sido afectados por algunas plagas y enfermedades; pero sí, Nicaragua está entre

los 15 mejores a Nivel Mundial. Inclusive, aunque me esté saliendo un poco del tema, en el rubro Cacao que son muy complementarios como sistema de cultivo, estamos entre los mejores a Nivel Mundial, y eso le da un valor agregado enorme.

Sí podemos considerar que Nicaragua inclusive se ha posicionado entre los 5 mejores a Nivel Mundial, y hay Certámenes donde Nicaragua ha obtenido también el Primer Lugar a Nivel Mundial en el Café. Así lo dicen, no nosotros, lo dice el mismo Mercado asiático, entre ellos Taiwán y el mismo Japón.

Periodista Erving Vega

¿La Taza de la Excelencia sirve bastante como una vitrina?

Palabras de Eduardo Escobar

Enormemente. A través de ACE se está impulsando el seguir posicionando nuestro Café de prestigio, y eso permite que los compradores más exigentes de buena taza de Café son los que están volcando sus ojos siempre a Nicaragua, siempre están esperando de Nicaragua el momento del Certamen de Taza de la Excelencia.

Periodista Erving Vega

Para cerrar, regresemos al Cronograma de la Competencia, y cómo participar además.

Palabras de Eduardo Escobar

La selección del Jurado de los Catadores va a ser 11 y 12 de Enero; el Certamen en su mayoría va a ser en el Departamento de Matagalpa; la recepción y codificación de las muestras será a partir del 16 de Marzo al 1° de Abril, como le explicaba, en diferentes Oficinas del IPSA. Luego de eso, para que él pueda llevar su muestra tiene

que llenar un Formato de Inscripción y después se le notifica porque hay una Evaluación a través de todo el proceso que lleva el Certamen, y se hace una Preselección del 14 al 18 de Abril.

Luego del 14 al 18 de Abril se hace la recepción de lotes para los que hayan pasado esa ronda, que es del 20 al 24 de Abril, pasando luego a la Competencia Nacional que va del 26 al 30 de Abril. Y la Competencia Internacional donde vienen Catadores, ya no solamente están los nuestros, sino que ahí quedan al menos 3 catadores nuestros, el resto, entre 15 o más son

Catadores internacionales, será del 5 al 8 de Mayo, y el 8 de Mayo que es el último día de la Competencia Internacional es la Ceremonia, ahí es donde se dice quién ganó, si fue el Productor Erving Vega el que ganó, aquí se le está presentando cuál fue su puntaje, cuál fue la variedad, cuál es el proceso que llevó y qué valor obtuvo.

Luego del 8 de Mayo pasa aproximadamente todo el Mes de Junio, que es un proceso de preparación donde se envían las muestras a nivel de los Países y ahí se ve quiénes están interesados en la compra y se lleva la Subasta que es del 27 de Junio al 2 de

Julio. Ahí se finaliza todo el proceso y vuelve a iniciar todo el Ciclo.

Creo que es lindo porque al final lo que promueve es que todos los Productores se esmeren, trabajen fuertemente en producir un buen Café para que Nicaragua siga posicionando como uno de los mejores Cafés del Mundo.

Periodista Erving Vega

Muchísimas gracias por habernos acompañado esta mañana.