



café y éttæ

CAFFÈ
D'HONDURAS

Caffè equo, sostenibile e di alta qualità



CAFFÈ D'HONDURAS

Assaporate l'eccellenza del caffè dell'Honduras e i sapori deliziosi e distintivi che contraddistinguono tutto il Paese.

Caffè d'Honduras si distingue per la sua gente, la tradizione e l'armonia con l'ambiente.



TRADIZIONE
E ARMONIA CON
L'AMBIENTE



È UN CAFFÈ EQUO: la produzione di caffè coinvolge più di 350.000 famiglie, è prodotto nelle regioni montuose di 210 dei 298 comuni e di 15 dei 18 dipartimenti del Paese, generando più di un milione di posti di lavoro che producono circa il 38% del PIL agricolo.

È UN CAFFÈ BUONO: la qualità del Caffè dell'Honduras è il diretto risultato della grande biodiversità geografica del paese e del meticoloso lavoro dei produttori in tutta la filiera: dalla produzione agricola, all'essiccamento al sole, alla preparazione per l'esportazione.



REGIONI PROFILI HONDURAS



PROFILO TAZZA: *Copan*

Caffè dal sapore di cioccolato, con un piacevole retrogusto sostenuto, corpo rotondo equilibrato.

 **POSIZIONE GEOGRAFICA:**
Copán, Ocotepeque e Santa Bárbara

 **ALTITUDINE (msnm):**
1.000 - 1.700

 **PRECIPITAZIONI ANNUE (mm):**
1.300 - 2.300

 **TEMPERATURA °C:**
16 - 24

 **TIPO DI OMBRA:**
Inga, bosco e alberi da frutto

 **VARIETÀ:**
Bourbon, Catuai, Pacas, Lempira e Ihcafe-90

 **TEMPO DI RACCOLTA:**
da novembre a marzo



PROFILO TAZZA: *Opalaca*

Caffè con sapori di frutti tropicali, come l'uva e frutti di bosco, retrogusto dolce, corpo morbido, delicato, aromatico, equilibrato.

 **POSIZIONE GEOGRAFICA:**
Santa Bárbara, Intibucá e Lempira

 **ALTITUDINE (msnm):**
1.100 - 1.700

 **PRECIPITAZIONI ANNUE (mm):**
1.350 - 1.900

 **TEMPERATURA °C:**
14 - 22

 **TIPO DI OMBRA:**
Inga, bosco e alberi da frutto

 **VARIETÀ:**
Bourbon, Catuai, Typica e Lempira

 **TEMPO DI RACCOLTA:**
da novembre a marzo

REGIONI PROFILI HONDURAS



PROFILO TAZZA: *Montecillos*

Caffè dal profumo di frutta e dolci, luminoso con arancia e sapori pesca, retrogusto tonificante, corpo vellutato, acidità vivace.

 **POSIZIONE GEOGRAFICA:**
La Paz, Comayagua, Santa Bárbara e Intibucá

 **ALTITUDINE (msnm):**
1.200 - 1.700

 **PRECIPITAZIONI ANNUE (mm):**
1.300 - 2.300

 **TEMPERATURA °C:**
14 - 22

 **TIPO DI OMBRA:**
Inga, bosco, alberi da frutto e pino

 **VARIETÀ:**
Bourbon, Catuai, Pacas e Lempira

 **TEMPO DI RACCOLTA:**
da dicembre a aprile



PROFILO TAZZA: *Comayagua*

Caffè con un dolce profumo di agrumi, con ricordi di agrumi e un gusto cremoso, corpo dolce, acidità vivace.

 **POSIZIONE GEOGRAFICA:**
Comayagua e Francisco Morazán

 **ALTITUDINE (msnm):**
1.100 - 1.700

 **PRECIPITAZIONI ANNUE (mm):**
1.350 - 1.700

 **TEMPERATURA °C:**
16 - 22

 **TIPO DI OMBRA:**
Inga, bosco e alberi da frutto

 **VARIETÀ:**
Bourbon, Typica, Caturra e Lempira

 **TEMPO DI RACCOLTA:**
da dicembre a marzo

REGIONI PROFILI HONDURAS



PROFILO TAZZA: *Agalta*

Caffè con vari sapori di frutta tropicale, note di caramello, retrogusto dolce, acidità pronunciata.



PROFILO TAZZA: *El Paraíso*

Caffè con aromi agrumati e una fragranza dolce, retrogusto persistente, corpo morbido.

 **POSIZIONE GEOGRAFICA:**
Olancho, Yoro, Atlántida e Colón

 **ALTITUDINE (msnm):**
1.100 - 1.700

 **PRECIPITAZIONI ANNUE (mm):**
1.300 - 1.950

 **TEMPERATURA °C:**
14 - 24

 **TIPO DI OMBRA:**
Inga, bosco e alberi da frutto

 **VARIETÀ:**
Bourbon, Typica, Caturra e Lempira

 **TEMPO DI RACCOLTA:**
da dicembre a marzo

 **POSIZIONE GEOGRAFICA:**
El Paraíso, parte de Choluteca e Francisco Morazán

 **ALTITUDINE (msnm):**
1.100 - 1.700

 **PRECIPITAZIONI ANNUE (mm):**
950 - 1.950

 **TEMPERATURA °C:**
16 - 24

 **TIPO DI OMBRA:**
Inga, bosco e alberi da frutto

 **VARIETÀ:**
Catuai, Caturra, Pacas, Parainema e Lempira

 **TEMPO DI RACCOLTA:**
da dicembre a marzo



100% ARABICA

L'Honduras offre al mondo il suo impegno a coltivare con cura e SOSTENIBILITÀ solo i migliori caffè della specie Arabica, dotati di certificati di QUALITÀ internazionali, nel rispetto per la natura e dei migliori accordi per tutti i partecipanti alla catena aromatica del caffè.

QUALITÀ

Nel 2004, l'Honduras ha istituito l'**Honduras Cup of Excellence**, il primo passo per garantire la qualità del caffè honduregno. Dal 2005, la prima Denominazione di Origine per il Paese e l'America centrale: **DO Marcala**, uno stimolo alla differenziazione che riunisce 19 comuni e che protegge il lavoro e la costante ricerca della qualità dei piccoli produttori, intermediari, torrefattori, broker ed esportatori. La ricerca della qualità si è estesa alla parte occidentale del paese, dove nasce l'indicazione geografica **Honduran Western Coffees** (HWC). Grazie a queste certificazioni si rende possibile tracciare il percorso di origine dei caffè, una garanzia per acquirenti e consumatori internazionali. Dal 2012 il Paese ha stabilito lo standard tecnico che stabilisce i requisiti di qualità richiesti dal mercato internazionale del caffè.



Attualmente, esiste un laboratorio di controllo della qualità del caffè, riconosciuto a livello internazionale per il suo accreditamento ai sensi della norma ISO 17025: 2005 per la valutazione fisica, granulometrica e sensoriale del caffè. (<http://www.eca.or.cr/>)



SOSTENIBILITÀ

L'Honduras è diventato negli ultimi 10 anni un attore importante nella produzione ed esportazione di caffè verde. **Oggi, è il quinto paese produttore di caffè al mondo**, con una media di 10 milioni di quintali esportati.

L'Honduras ha avviato un processo interno di formazione e professionalizzazione nelle diverse aree di competenza del settore.



Per accompagnare questo processo, nel 2019 è stato avviato il **Programma multipaese CaféYCaffè**, finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, che sul territorio honduregno è coordinato dall'ONG milanese ACRA (www.acra.it) insieme all'Istituto Honduregno del Caffè, per la realizzazione dell'**Accademia del Caffè Centro Americana**, un centro di formazione

tecnica di alto livello certificato **Specialty Coffee Association** (SCA) ed un punto di riferimento regionale per il miglioramento e la valorizzazione del consumo interno di caffè di qualità nei paesi di origine, oltre che un riferimento per organismi ed enti del caffè centroamericani ed italiani.





café y éttə

CAFFÈ D'HONDURAS

Caffè equo, sostenibile e di alta qualità

*Per ricevere maggiori
informazioni e per acquistare
il caffè d'Honduras:*

cafehonduras@acra.it

www.acra.it/cafehonduras

 [cafedehonduras504](https://www.instagram.com/cafedehonduras504)

Il progetto "Rete regionale per l'appoggio alle associazioni di piccoli produttori di caffè (Programma CafèyCaffè), AID:11235"

è finanziato da:



e coordinato in Honduras da:

