



CUENCA
RÍO DIPILTO
PROGRAMA DE GESTIÓN COMUNITARIA

2019 N°.1

YO CUIDO MI CUENCA DIPILTO

Restauramos el ambiente
en las fincas de café

Créditos: ©PGCCRD. MARENA. 2019

Coordinación General:

Marcia Estrada, Directora Específica de Recursos Hídricos
y Cuencas Hidrográficas. MARENA

Juan Carlos Blandón Flores. Coordinador Técnico, PGCCRD/MARENA

Adriaan Vogel. Asistencia Técnica Internacional, GOPA

Edición y Textos:

Mercedes Campos Durán. Asistencia Técnica Internacional, GOPA

Consejo de redacción:

Wilmer Gómez Acuña

Especialista Promoción Comunitaria. PGCCRD/MARENA

Heinner Hernández Toledo

Técnico de Campo. PGCCRD/MARENA

Rafael López Moreno

Técnico de Campo. PGCCRD/MARENA

Carlos Marín Espino.

Técnico de Campo. PGCCRD/MARENA

Luis Picado Quiroz

Especialista agrícola-forestal

Responsable Componente Verde. PGCCRD/MARENA

Fredys Paguaga Gómez

Técnico de Campo. PGRCCD/MARENA

María Teresa Rodríguez Pérez

Técnico de Campo. PGRCCD/MARENA

Fotografías:

Mercedes Campos Durán, Yaoska Cantón Tijerino, Antonio Diez Parra,

Wilmer Gómez Acuña, Jörg Henninger, Luis Picado Quiroz, Fotos cortesía Gonzálo Castillo

Foto portada:

Mercedes Campos y en foto portada Sandra Paola alumna de la Escuela de Campo

Diseño: Enmente

Tiraje: 2,500 ejemplares

Nicaragua



CUENCA
RÍO DIPILTO
PROGRAMA DE GESTIÓN COMUNITARIA

Revista

YO CUIDO MI CUENCA DIPILTO

Índice

Presentación2

Introducción.....4

La calidad del café depende
del ambiente y de los trabajadores6

Finca diversificada:
productos todo el año10

El café eco-forestal:
**de los árboles depende el agua
y no sólo la cosecha14**

Agua de calidad.....16

Café de calidad20

Una escuela
para compartir aprendizajes24

Escuela Nacional del Café:
calidad y excelencia28

Café de Dipilto:
calidad certificada por su origen30

El Cambio Climático:
ya está aquí34



Presentación

Nos place presentar la revista **“Yo cuido mi cuenca Dipilto”** que recoge los avances y experiencias desarrolladas por el Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto.

El Programa implementa prácticas para el buen manejo de la tierra, el bosque y el agua y para que la población de la Cuenca Dipilto esté menos vulnerable ante los efectos del Cambio Climático, asegurando a mediano y largo plazo más agua y de mejor calidad para los habitantes de Dipilto y Ocotal.

El Programa tiene dos líneas de trabajo o componentes; el Componente Verde, referido a la restauración ambiental, ejecutado directamente por las familias en sus fincas; y el Componente Azul referido al cuidado y conservación del agua, enfocado en familias y comunidades organizadas para la gestión del agua y la cuenca.

Esta revista está dedicada al Componente Verde de restauración ambiental considerando los sistemas productivos de café de la cuenca de Dipilto, por ser el cultivo predominante en la zona y tomando en cuenta el peso económico que tiene. En tiempos de buena cosecha salen de la cuenca unos 55 mil quintales de café en oro; otra razón para dedicar la revista al tema del café es por estar en esta época del año en plena jornada de corte.

En el mes de julio circulará una segunda revista sobre los avances del Componente Azul, dedicado a los esfuerzos de las familias y sus organizaciones por la gestión del agua.

Esta revista comparte las experiencias y prácticas de restauración ambiental, entre ellas el manejo del café ecoforestal para una producción de café de calidad y la recuperación del ambiente. También habla de la diversificación de las fincas, el tratamiento de las aguas mieles para evitar contaminar el agua del río, y una reflexión sobre los riesgos generados por el Cambio Climático que amenazan a este cultivo y lo que se puede hacer en el futuro para adaptarse a estas nuevas condiciones.

Otra de las experiencias del Programa que se presenta en esta revista es la formación de los jóvenes a través de la Escuela de Campo para el manejo agroecológico y sostenible del cultivo de café.

La revista también aborda ejemplos de emprendimientos que hay en Dipilto y Ocotál en base al café de calidad empacado localmente y las cafeterías; ambos casos resumen el esfuerzo por añadir valor al café que se queda en el territorio y contribuyen al consumo de café de calidad.

Esperamos que las experiencias contadas de manera amena por sus protagonistas sean de su agrado y que nos acerquen más a la realidad que se vive en la cuenca del Río Dipilto, un territorio que nos une.

René Bayardo Betanco Rivas
Presidente
Comité de Cuenca Río Dipilto

Felipe Barrera García
Delegado MARENA Ocotál,
Nueva Segovia

Introducción

El Cambio Climático constituye una grave amenaza y uno de los desafíos que hoy enfrenta la humanidad. Las emisiones derivadas de la quema de combustibles fósiles son la principal fuente perturbadora del clima a nivel mundial; el cambio en el uso del suelo contribuye también a la emisión de gases de efecto invernadero y a la irregularidad del clima, según advierte, el V Informe de Evaluación del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático, 2014.

Nicaragua ha soportado en los últimos 20 años el embate de 49 eventos climáticos. El huracán Mitch provocó más de once mil víctimas en Centroamérica, particularmente en Honduras y Nicaragua.

No menos grave son las sequías que afectan a Nicaragua y otros países dependientes de la agricultura. Uno de los impactos del Cambio Climático en toda Centroamérica, es la tensión en el acceso al agua; a pesar de ser una región privilegiada por la disponibilidad de agua, la distribución es desigual entre países y entre las vertientes del Pacífico y del Atlántico.

En este contexto cobra gran importancia la gestión de la cuenca del Río Dipilto, uno de los principales afluentes del Río Wangki o Coco, situado en el norte de Nicaragua, con una superficie de 97 kilómetros cuadrados, donde se ubican los municipios de Dipilto y Ocotal.

Desde hace años la irregularidad en el acceso al agua afecta a las 14 comunidades de Dipilto y los 11 barrios de Ocotal, tanto en las actividades productivas, la ganadería, la caficultura, como en la vida cotidiana de su población. Los registros históricos revelan que la caficultura y la ganadería han crecido a costa del bosque.

Según datos del MAGFOR el uso actual del suelo de la cuenca del Río Dipilto, cuya vocación natural es de bosques, ha pasado de tener 911 hectáreas dedicadas a la caficultura en el año 2000, a contar con 2,370 hectáreas con café en el 2011: en 15 años, ha crecido a un ritmo de unas 100 hectáreas por año.

En respuesta a esta compleja realidad el Programa de Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto trabaja en todas aquellas áreas que son más sensibles por su degradación ambiental y vulnerabilidad ante el Cambio Climático, donde los suelos degradados generan riesgos de deslizamientos que amenazan fincas, viviendas y caminos. Además, el arrastre del suelo afecta los sistemas de agua de las comunidades y termina por afectar a la planta de tratamiento en la ciudad de Ocotal.

El Programa de Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto da continuidad a la labor realizada entre 1997 y 2007 por el MARENA-POSAF (Programa Socioambiental y Desarrollo Forestal), y presta especial atención al cultivo del café ecoforestal, un sistema productivo que es amigable con el ambiente y se brinda un tratamiento adecuado a las aguas mieles. Además, continúa dando prioridad a los suelos con cobertura

forestal, atiende a familias ganaderas que pueden restaurar sus fincas, y lleva a cabo obras de reducción de riesgos y prácticas productivas que contribuyan a disminuir los efectos del Cambio Climático.

El mapa de la Cuenca Dipilto presenta los avances del Programa en aspectos de restauración ambiental, organización y obras de adaptación ante el Cambio Climático.



Grupo meta del Programa

27 mil protagonistas de zonas urbanas y rurales



El Programa apoya con pequeñas inversiones a

+ 844 productores

y sus familias para implementar prácticas agroambientales en sus fincas

► **1 Comité** de Cuenca



19 CAPS

Comités de Agua Potable y Saneamiento

► **6 Comités** de Microcuenca

97 Km²

abarca la superficie de la Cuenca del Río Dipilto

SE HAN ESTABLECIDO:

► **60 mil** árboles entre frutales y forestales

► **85 sistemas** de tratamiento de aguas mieles

► **426 filtros** de aguas grises

► **241 pulperos**

► **439 fogones** mejorados para el ahorro de la leña





La calidad del café depende del ambiente y de los trabajadores

En fincas y comunidades de la Cuenca del Río Dipilto el Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto promueve la restauración del ambiente para la adaptación al Cambio Climático.

Heinner Hernández, técnico del Programa, visita a los productores, en la Comunidad Los Planes para apoyar en las actividades de los planes de fincas y brindar asistencia técnica y capacitación, para la restauración de la cuenca.

Heinner visita a Claudia Lovo quien realiza esfuerzos valiosos por reforestar su finca de acuerdo a sus necesidades y forma de pensar; Claudia comparte su experiencia.

“Mi nombre es Claudia Rebeca Lovo, crecí en Mozonte, vengo de padres agricultores y llegué al tema del café por accidente. Yo había estudiado ingeniería agropecuaria en la Escuela de Agricultura del Trópico Seco en Estelí, no terminé la carrera; luego llegué a la Escuela Nacional del Café en Ocotol, donde tomé un curso que me pareció interesante.

Empecé a trabajar en la comercialización del café, la venta de café se me da bien; pero el café se vende sólo como un producto; sólo se habla de la calidad del café, de la especialidad de la taza y se omite lo que pasa en el campo con las personas y con el ambiente.

Así, cuando compré esta pequeña finca de dieciséis manzanas me motivaban dos aspectos: lo social y lo ambiental. Las personas que aquí trabajan son indígenas chorotegas de comunidades ubicadas en el corredor seco, ellos no han tenido otra opción en su vida que pasar su tiempo en las fincas de café y eso impacta en su comunidad.

Si tienen su parcela con café, hacen las mismas cosas que se hacen en las fincas grandes de café; si allá se despala, ellos despalan; si se fumiga, allí también se fumiga; lo mismo ocurre con la poda y se consideran a sí mismos, ignorantes y a los otros, estudiados.

Así que para que cambien las cosas, hay que cambiar esta realidad; para que ellos también encuentren sus oportunidades. Un camino es la educación, porque aquí la mitad de los que vienen son analfabetos.

La producción de café tiene que ver con el clima, el suelo, la altura; es decir, con el ambiente. Para mí el medio ambiente es todo, no es que hay un medio ambiente y nosotros.

No. Nosotros tenemos el poder de cambiarlo todo, somos capaces de recuperar un área en veinte años con la siembra de árboles o de botar una montaña en dos años, para establecer un cultivo. Creemos que tenemos el derecho de acabar con todo.



Con apoyo del Programa Claudia Lovo estableció 400 musáceas.



Foto: Mercedes Campos

Aquí hay fincas donde se está destruyendo el bosque para sembrar café de sol en tierras altas. Creo que falta sensibilizar sobre esto. Hay maneras de conseguir calidad de taza con otros procesos; por ejemplo, con el manejo de la cosecha, más adelante les contaré mi experiencia.

Como mi finca está ubicada a poca altura, voy mejorando la sombra. He sembrado cítricos alternados con café; porque si se concentran árboles de una misma variedad, las plagas y enfermedades los afectan más fácilmente. El asunto está en poner los árboles dispersos, mezclados en el cafetal.

Alrededor de toda la finca sembramos mil doscientos pinos, hace año y medio establecimos treinta tipos de árboles diferentes, unos son frutales y otros maderables. 250 plantas de frutales, 800 plantas de cacao, 400 musáceas, 2,780 arbolitos de diferentes especies forestales entre ellas madero negro, cedro, caoba, guaba, genízaro y pino.

Otra parte de los árboles los he comprado y una de las cosas que estoy haciendo es sembrar en el cafetal árboles propios de la zona, para restaurar el ambiente, que no se logra sólo con árboles de sombra; sino también con árboles frutales que permitan la vida de las aves y animales, que mantiene el equilibrio del bosque. En Ocotál recolecto semillas criollas de variedades que se están perdiendo.

Como explicaba, esta finca es pequeña y no está en tierra alta. El café sembrado no es el de mejor calidad. Tengo Geisha, Java, Maracaturra, Catuaí; el Bourbon que es el más viejo y están bajo sombra; Marsella y Catimor son híbridos y necesitan más sol; entonces la calidad del grano se consigue, además del manejo de la sombra y los suelos, en el momento de la cosecha, empezando por cortar sólo el grano maduro.

Lo que viene después es manejar los granos: primero, una vez que el grano se lava y flota para separar los granos imperfectos, se guardan los granos en uva en un cuarto frío, donde pueden estar de uno a quince días. Ese manejo es lo que va a dar sabor afrutado, puede ser a fruta leve, a fruta amarilla, o a fruta intensa.

Luego el café se saca del cuarto frío para el secado bajo sombra, ahí se va secando despacio, se remueve y remueve, para que seque parejo.

Es decir, que la calidad la he logrado, mejorando los conocimientos de las personas del equipo con que trabajo y con la confianza en ellos, que van comprendiendo y dominando los procesos del manejo de la cosecha, por eso insisto en la importancia de la educación.

Yo veo la gran diferencia que hace este proceso de aprendizaje, el café ha logrado que el 75 por ciento de la cosecha es de primera calidad, sin ser de tierras altas y sin ser de las mejores

variedades. El puntaje logrado por este café ha sido de 84 y 92 puntos en diferentes años.

La calidad de la taza, no sólo es asunto del productor, la finca no existe sin el trabajador; al igual que sin cuidar el ambiente, la finca no tiene futuro.

Aquí no producimos cantidades, la cosecha anda en veinte o en dieciséis quintales por manzana; hay fincas de cuarenta quintales, ese no es mi caso. Trabajamos por lo que se conoce como micro lotes y tengo clientes que vienen a la finca desde Europa y de Australia.

El nombre de la finca es El Árbol, pues hay una gran ceiba y a sus pies están las matas de café en medio de sus raíces. Esta finca es un proyecto que va a tomar toda mi vida, pues recuperar el ambiente y crecer con el personal, es un asunto de toda la vida”.





Finca diversificada: productos todo el año

Mi nombre es Ángela Rosa Miranda Centeno; yo pasé mi infancia en el campo y me encanta la naturaleza. Soy enfermera y siempre esperé que al jubilarme pudiera hacer realidad el sueño de mi vida, volver al campo y vivir una vejez tranquila.

Ahora de mayor, con 66 años, he hecho realidad mi sueño, desde hace cuatro años me mantengo más en mi finquita Los Ángeles ubicada en Dipilto que en mi casa en Ocotol.

Esta finca es pequeña, mide 4 manzanas, está a 1,100 metros de altura en La Tablazón, el cultivo principal es el café. Hace cuatro años esta finca estaba muy descuidada y se estaba deteriorando, así que desde que vine, mi trabajo es recuperarla.

El Programa de Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto, desde hace dos años, me ha invitado a talleres sobre temas útiles, somos un grupo de 30 personas las que ahí nos encontramos y relacionamos.



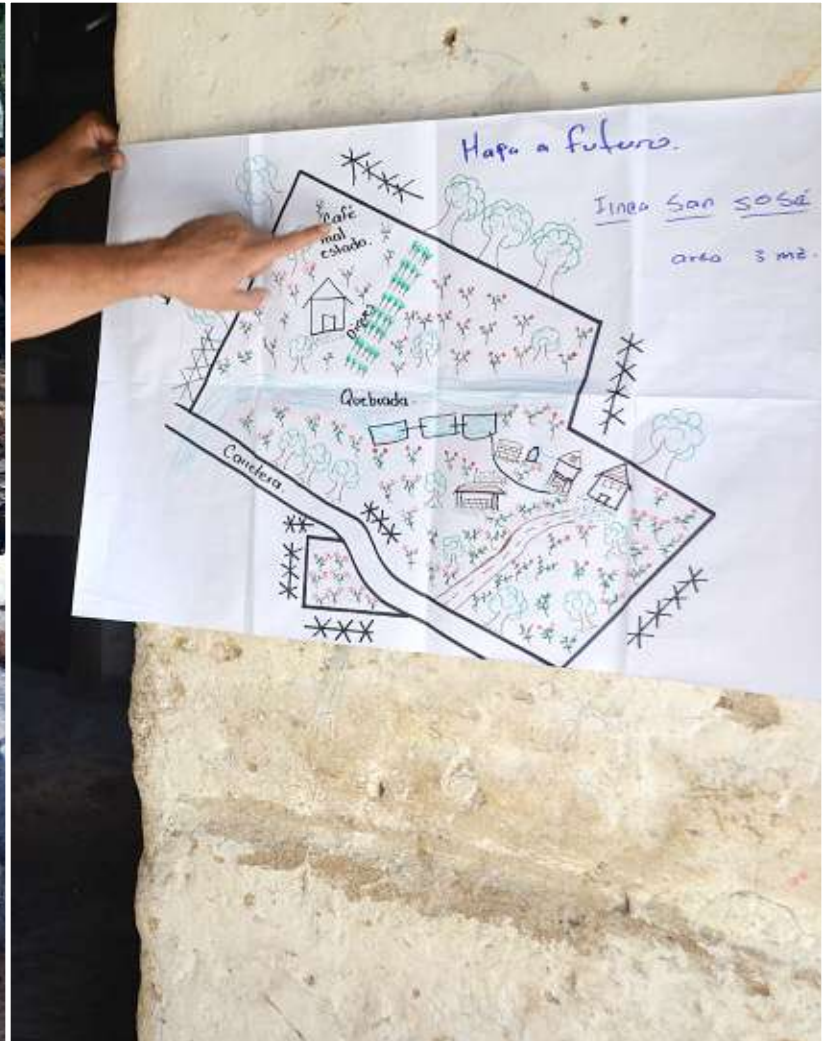
Foto: Luis Picado

Caldo sulfocálcico, no contamina los suelos

Yo he aprendido a hacer los caldos para controlar las plagas y manejar la sombra en el cultivo de café. La diversificación de la finca me permite productos todo el año; yo de la finca saco mandarinas, naranjas y limones. Cada vez que tengo unas cajillas de fruta, me las llevo para Ocotlán y allá las vendo.

El café que aquí se cosecha es poco y solo da ingresos una vez al año, en cambio las frutas las voy sacando en distintos momentos; hay tiempo en que lo que vendo son cítricos, otras veces son plátanos, bananos, chayotes y malangas.

Mi meta es recuperar la finca y lo voy haciendo de acuerdo a mis posibilidades. El cambio se ha venido



En el Programa se han desarrollado 844 planes de finca

dando después de una reunión en que nos explicaron sobre el Programa de Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto, allí dijeron que visitarían cada finca para ver los principales problemas que teníamos, para corregirlos y que entre todos evitáramos el deterioro de la cuenca.

Después me visitó el técnico Fredys Paguaga para apoyarme a hacer el plan de la finca. Recorrimos todo el terreno, viendo cómo estaba la parte alta, que es la parte más deteriorada, vimos los lugares donde había zanjas por las corrientes de la lluvia, revisamos cómo estaban los surcos de café, la sombra que había, los frutales...



Foto: Fernando Diez



Una vez finalizado el recorrido, comenzamos a ver lo que yo espero conseguir en el futuro y así se fue haciendo el plan y también viendo en qué me podía apoyar el Programa.

En la parte alta lo primero fue hacer siete diques con plantas de izote, puestos atravesados en las zanjas que bajan hacia el ojo de agua.

Hicimos ocho barreras de unos 40 metros de largo cada una, para evitar que la lluvia arrastre la tierra; en unas barreras sembramos árbol de trotón, porque sus semillas son apetecidas por las ardillas, si ellas tienen su comida, no molestan las chayas, ni el cacao; cuando corto los bananos siempre les dejo algunas cabezas maduras para ellas y los pájaros.

Como mi idea es diversificar para tener productos todo el año, ahora con el apoyo del Programa ha sido más fácil; porque voy trabajando de manera más ordenada y también porque he recibido plantas, alambre y bolsas para vivero.

Recibí 1,200 metros de alambre para cercar los carriles de la finca y evitar que se metan animales. Sembré 400 cepas de plátano y banano a la par de los surcos de café; aparte de lo recibido, yo he puesto plátanos no mejorados y guineos de las variedades caribe rojo, caraceño y dátil, que son muy dulces.

En la parte alta estoy reforestando con árboles frutales y de sombra, la idea es que los árboles queden mezclados con el resto de árboles y entre el cafetal.

No quiero que se junten árboles de un mismo tipo en una sola área. Con el apoyo del Programa he sembrado 300 árboles entre mandarinas, naranjas y limones y 30 aguacates.

El área de café en producción es de dos manzanas de las variedades Caturra y Catimor, hay algo de Bourbon. Al Caturra lo está afectando la roya y le hemos aplicado los caldos y ahora está mejor. El nuevo café lo vengo estableciendo de abajo hacia arriba en las áreas donde ya hay sombra; hay una manzana con las plantitas chiquitas que ya dieron sus primeros granos, ese le llamo café del futuro.

Entre lo que hay que corregir está la eliminación de tres árboles altísimos que ya están muy viejos, uno es un aguacate de monte, o sea, un aguacatón, otro es un árbol de vaca y el tercero, un viejo guanacaste; aparte necesito regular la sombra y también cortar las hojas de los plátanos, ese es el trabajo de poda en que estamos hoy y el resto de la semana.

La finca ya se ve que se está recuperando; por ejemplo, los animales silvestres ya se ven por aquí, aquí hay guardatinajas, zorrillos; una noche de estas vi un animalito que no supe que era, y otra noche vi un tigrillo.

Todos estos animales trabajan a nuestro favor, le dan equilibrio al ambiente, llevan semillas de un lado

a otro, polinizan y en último caso si no traen nada, nos dejan sus cochinadas que son un buen abono.

Yo siento que estoy logrando esa ilusión de niña, hasta el agua que uso es la que me regala la lluvia, aquí en el alero la recojo en un tanque que es parte del apoyo del Programa; también recojo de un ojo de agua, aunque esa solo la uso para el riego.

Aquí vivo tranquila y duermo tranquila, ¿Qué más puedo pedir?





El café eco-forestal: de los árboles depende el agua y no sólo la cosecha

“El Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto promueve prácticas de restauración ambiental en 844 fincas de pequeños productores y sus familias, que tienen como actividad principal el cultivo de café, base de su economía.

El café en la cuenca del Río Dipilto ocupa 29 Kilómetros cuadrados de los 97 que abarca la cuenca. Este cultivo ocupa casi la tercera parte de la cuenca y está distribuido en la parte alta y media de ésta.

La calidad y la cantidad de agua que recoge la cuenca del Río Dipilto abastece a la población de los municipios de Dipilto y Ocotlán, esa agua depende de las prácticas de la caficultura y la agricultura en general.

Los terrenos de la parte alta de Dipilto, están sobre rocas de granito, el suelo cultivable es poco profundo, si se le quita la vegetación aparece la capa de arena que se desgaja con facilidad.

El Programa desde el Componente Verde promueve prácticas para restaurar el ambiente, con un modelo



llamado café eco-forestal, enfocado en atender la cobertura de vegetación en tres pisos o niveles de árboles.

En el piso más bajo está el cafetal, en el segundo piso hay plantas de porte medio, como el banano y los cítricos, y en el piso más alto, los árboles de sombra.

Los árboles de sombra, se ven como algo necesario para obtener café de calidad, pero no se valora su función de proteger los suelos y el agua. El programa trabaja en hacer ver a los pobladores, que la cuenca

es un sistema de recolección de agua de donde todos dependemos. Los árboles, además de captar el agua, protegen los suelos, limpian el aire, de ellos depende la vida, no sólo la cosecha.

El Programa, además, apoya la conservación de los suelos y el agua a través de obras como barreras vivas, barreras muertas, cercas vivas y diques para evitar la erosión y la formación de cárcavas.

Apoya el uso de caldos minerales para el control de la roya, estos tienen la ventaja a nivel ambiental que los residuos se integran a los suelos.

El Programa apoya a los productores para que en sus fincas tengan sistemas de tratamientos de aguas mieles y pulperos para el manejo de la pulpa, que puede ser usada para producir abono.

El Programa apuesta por la renovación de los cafetales a través del establecimiento de viveros de café, otra apuesta es la diversificación de la finca, para ello ha entregado árboles frutales y maderable a los productores.

Un tema pendiente para el Programa es trabajar más con los grandes productores cafetaleros, que suman la mayor cantidad de tierras productoras de café en la cuenca. Lo que ellos hagan bien o hagan mal, es decisivo para el estado de la cuenca”.

Explica: Luis Picado, especialista agrícola y forestal, PGCCRD.



Agua de calidad

Uno de los grandes problemas en la Cuenca del Río Dipilto es la calidad del agua. El agua miel es uno de los elementos más contaminantes del proceso de beneficiado de la cosecha del café, en la mayoría de los casos va a caer a quebradas y ríos sin ningún tipo de tratamiento.

El agua miel contamina la pureza del agua para el consumo humano, afecta la salud de las personas y la vida que se alberga en estos cuerpos de agua, porque modifica su acidez, disminuye la cantidad de oxígeno y aumenta su turbidez.

El productor Misael Saucedo quien es parte de los 844 productores que atiende el Programa de Gestión de Cuenca, tiene su finca La Divina Providencia en Las Manos, explica sus avances logrados con un Sistema de Tratamiento de Aguas Mieles, para evitar que las aguas mieles contaminen el Río Dipilto.

“Nosotros producimos el café de altura y el agua que usamos se va hacia abajo a parar al río, yo estoy claro que cuando voy a Ocotal, el agua que tomo es la misma que pasa por la finca y todas las fincas de la zona alta.



Hace varios años que la UCAFE recomendaba hacer un filtro de aguas mieles para evitar que el agua contaminara el río. Yo hice mi filtro que no era más que un hoyo grande cavado en el suelo y recomendaban que uno lo protegiera con alambre, ese hoyo tenía la función de recibir y guardar el agua miel, delante de ese hoyo se cavaba otro, por si este rebalsaba el agua se consumía en el otro filtro.

Con el Programa de la Cuenca Dipilto hemos hecho un plan de finca y me han apoyado para construir mi Filtro de Aguas Mieles, ahora es un sistema moderno compuesto de tres barriles, un tanque y un barril más pequeño.

Misael es uno de 85 productores de la cuenca que tiene instalado el Sistema de Tratamiento de Aguas Mieles que el PGCCRD promueve.



Barriles con un sistema de filtros que reciben el agua miel

El sistema inicia con dos barriles de 50 galones, que recibe las aguas mieles a través de un tubo de PVC de 4 pulgadas.

Estos dos barriles tienen un sistema de filtrado que se hace colocando materiales de distintos tipos: al fondo llevan una primera capa de piedra volcánica, luego una segunda capa de piedrín de 1/2 pulgada, encima se coloca la tercera capa de piedrín más fino de 1/8 de pulgada, para finalizar una capa de carbón activado.

Los técnicos del proyecto nos han explicado que el piedrín y el carbón activado ayudan a filtrar la miel del agua y que en la piedra volcánica crecen bacterias que limpian el agua, son bacterias benéficas, ellas evitan que el agua se pudra.

Los dos barriles están conectados a un tercer barril que funciona para auxiliar en caso que haya mucha agua miel y se desborde. Del barril auxiliar el agua pasa a reposar en un tanque de 1000 litros, ahí el agua llega más limpia



Tanque donde el agua reposa

y finalmente cae a un cuarto barril de donde el agua ya puede ser utilizada para riego o seguir su camino en la ladera sin hacer daño.

En una prueba de laboratorio que hicieron al agua que sale del filtro dio como resultado un agua más limpia.

El Programa nos ayuda con la construcción del sistema de filtros y nos capacita para su mantenimiento.

Como fui uno de los primeros en tener el filtro y se hizo antes de la cosecha, dio tiempo de hacerle ajustes; en su uso lo principal es despulpar el café con poca agua, así se ahorra agua y sale menos agua miel.

El mantenimiento se le da al finalizar la cosecha, se saca todo el piedrín, el carbón y la piedra volcánica, se lava bien y se guarda para usarlo de nuevo el próximo año. Si el sistema queda instalado es importante después de



Al final el agua sale limpia

lavarlo, dejarlo con un poco de agua para que las bacterias que ya están ahí no se mueran.

Yo creo que este filtro va a tener más aceptación, porque es más seguro para las personas, los animales, y no tiene hedor. Otra ventaja que le veo es la facilidad de instalarse y en caso que se quiera guardar también es posible desenterrar los barriles y guardarlos.

A mí me gustaría que este filtro sea difundido a todos los productores de la zona para evitar la contaminación con el agua miel y que se haga realidad el pensamiento que está en uno de los certificados que tengo, dice: La gente exitosa es la que se atreve a hacer lo que nunca nadie había hecho”.

Misael es uno de 85 productores de la cuenca que tiene instalado el Sistema de Tratamiento de Aguas Miel que el Programa Gestión Comunitaria promueve.



Café de calidad

Misael Saucedá participa en el Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto, cuenta su experiencia.

“A nivel internacional se premia la calidad del café, yo participo en el certamen de la Taza de la Excelencia y en el año 2005 conseguí el primer lugar de excelencia; así se participa de una subasta, donde compradores de café de calidad ofrecen precios altos.

En mi caso me compraron el lote de 25 quintales con el que había participado y lo pagaron a 15 dólares la libra.

Esa venta en la subasta ayudó a recuperarme de los malos precios del café a nivel internacional, también me ayudó para mejorar el salario de los trabajadores, que son una pieza clave en la calidad del café.



El café despulpado lo tengo en proceso de fermento, estoy probando cómo mejorar la calidad del grano en sus últimas etapas. Si lo fermento 24 horas puede que alcance una calidad doble AA, si lo dejo 36 horas es posible que llegue a calidad AAA, desde luego que alcanzar A, ya es una excelente calificación.

Yo no hago todo el proceso del café en la finca, después de que el café esté lavado y escurrido, lo traslado a la empresa que se ocupa del secado, el empaque y la exportación; esa empresa cobra por sus servicios 40 dólares por quintal, a mí me interesa alcanzar una mayor calificación

y un mayor sobreprecio para pagar esos servicios.

El café de calidad A tiene un sobreprecio de 30 dólares, la calidad doble AA, 60 dólares y la triple AAA 90 dólares.

El reconocimiento de la calidad no solo es económico, me han dado certificados por la dedicación y el empeño que he puesto en producir café de calidad en Dipilto, que junto a Macuelizo y Mozonte son los municipios que tienen el mejor café del Norte.

Los reconocimientos los dan la Alliance for Coffee Excellence, la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua y las alcaldías.

En el año 2012 quedé en segundo lugar, otro año quedé en cuarto lugar, he quedado en el lugar 12 y lugar 22, lo importante en este certamen es clasificar en alguno de los 25 lugares, eso da la oportunidad de que otros compradores se interesen en el café de uno.

Mi finca “La Divina Providencia” es de 30 manzanas, está ubicada en la parte alta de Dipilto y estoy tratando de mejorar la calidad de las plantas, de manera que aguanten mejor las alteraciones del clima, que sean más resistentes a las enfermedades y que la cosecha sea de calidad. En la finca actualmente tengo Caturra, Maracaturra y Catuai, quiero encontrar variedades resistentes a la roya y a la variación de las lluvias.

La calidad no solo depende de la variedad de café, hay productores que han quedado en lugares de la Taza de la Excelencia con Catimor, y otro con Parainema, variedades que no son de gran calidad, esto nos dice la calidad también puede conseguirse con el manejo. Aquí el manejo de la sombra y el manejo del suelo es lo que más atendemos.

Para fertilizar uso abono de lombrices, mantengo tres camas grandes para la crianza de lombrices de tierra. Las cajas miden un metro de ancho por ocho



Hijos de Misael Saucedo en plena labor



de largo, las camas las mantengo tapadas y protegidas con alambre de gallina para evitar que éstas se coman a las lombrices, alimento las lombrices con la pulpa de café y estiércol de ganado, así la pulpa deja de ser un problema y se convierte en un beneficio para el suelo, en forma de humus de lombriz que es un excelente abono.

También busco la calidad a la hora del corte del grano; aquí a los cortadores les damos orientaciones: solo grano maduro; si aparecen granos verdes se separan, para que no entren revueltos con los maduros al proceso de despulpado, eso hace perder calidad a la cosecha.

Antes del despulpe le ponemos mucha atención a la flotación del grano en la pila, todo el grano que flota se separa porque es de mala calidad.

Ya el grano despulpado se deja reposar en su miel para que se fermente, luego se lava y ahí es donde sale el agua miel que contamina los ríos. En la finca queremos café de calidad y comprendemos que también debemos trabajar por agua de calidad, y con el apoyo del Programa de la Cuenca del Río Dipilto nos hemos actualizado con un Sistema de Tratamiento de Aguas Mieles.

Una vez el grano está lavado, se escoge de nuevo para sacar granos picados, quebrados o manchados y se escurren en cajillas y se trasladan a la empresa Caravela Coffee, encargada de secarlo, empacarlo y exportarlo”.



Una escuela para compartir aprendizajes

“El gran reto en la cuenca del Río Dipilto en Nicaragua, es cómo la población y los productores que viven en la zona alta, implementan sus sistemas productivos y realizan labores de su vida cotidiana sin afectar la calidad del agua de la población que vive río abajo.

El Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto, PGCCRD, se ha enfocado en desarrollar capacidades en los productores para la restauración ambiental de los sistemas productivos.

El Programa promueve prácticas de restauración ambiental en sus fincas, y desarrolla capacidades no sólo de los productores del presente, sino de los jóvenes hombres y mujeres quienes en un futuro cercano estarán al frente de la producción y de sus comunidades.

De ahí surge la Escuela de Campo para el manejo sostenible del cultivo de café para adaptarse al Cambio Climático.

En Dipilto el café por tradición se ha sembrado bajo sombra, las variedades establecidas han logrado colocarse



entre los ganadores de los concursos la Taza de Excelencia, pero su manejo requiere mayores esfuerzos a fin de evitar la contaminación de las aguas por el uso de agroquímicos, por el manejo inadecuado de los residuos de cosecha y el deterioro de los suelos.

El Cambio Climático ha traído periodos prolongados de sequía, seguidos de períodos de lluvias intensas que están afectando el volumen y la calidad de la cosecha, también se ha recrudecido la aparición de plagas y enfermedades, y ahora son más frecuentes los deslizamientos de terrenos.

La Escuela de Campo se ha llevado a cabo durante el año 2018 en las siguientes zonas: Ojo de Agua-Loma Fría; Las Manos; La Laguna y El Volcán, todas en el municipio de Dipilto.

Al momento de organizar la Escuela se eligió un modelo de educación popular que retoma los conocimientos y las experiencias de los participantes para construir un aprendizaje colectivo, con el fin de transformar la realidad que viven.

La Escuela se organizó por módulos y se le asignó un número de encuentros diarios de cuatro horas cada uno.

El contenido de los módulos recorre desde el establecimiento de semilleros, el manejo de plantaciones de café ecoforestal y la cosecha, así como la transformación y comercialización del café. Este último módulo por requerir de horno, molino y espacios para la catación, se ha desarrollado en las instalaciones de la Escuela Nacional del Café ubicada en Ocotlán.

Cada módulo se desarrolla el 80 por ciento de manera práctica, activa y participativa y un 20 por ciento está dedicado a información teórica, a fin de comprender las relaciones entre la producción y el ambiente, analizando cómo la producción cafetalera ha generado riesgos en la cuenca porque ha contribuido a la contaminación del agua, a la deforestación y a la degradación de los suelos.



Alumno Robinn Gabriel Aguilar. Analiza planta de café

En la Escuela se alternaban los encuentros con el trabajo práctico en la finca de las familias donde cada estudiante validaba sus aprendizajes. Al regresar a la Escuela ese trabajo realizado era lo primero que se compartía. Explica: Wilmer Gómez, especialista en promoción comunitaria y encargado de la Escuela de Campo del PGCCRD.

Sandra Paola Fortín Lazo es una de las jóvenes graduadas de la Escuela de Campo en café, ella comparte su experiencia:

“Lo bonito de esta Escuela es que desde el principio encontré la utilidad de los temas y los aprendizajes. En mi caso desde cuarto grado dejé la escuela primaria y no habíaregresado a una escuela. Ahora tengo 18 años y desde que llegué a la Escuela de Campo sentí el apoyo, la paciencia y el respeto de los técnicos que nos guiaban.

Yo asistía a la Escuela que se ubicó en la Cooperativa de Café Justo Pastor Herrera, donde asistimos jóvenes de la Laguna N° 1 y la Laguna N° 2; aquí descubrí cosas que no tenía ni idea, hasta los químicos que se usan, no les miraba mayor problema, vimos cómo contaminan el agua. No se puede lavar la bomba y tirar el agua al río, los envases ya vacíos hay que regresarlos al puesto donde se compraron. No sabía nada de eso, por decir algo.

Así mismo el agua miel y la pulpa de café tampoco se pueden dejar que caiga al río, porque sabemos que de esta agua se abastecen todas las comunidades y la ciudad de Ocotál.

Aparte de que aprendíamos haciendo las cosas, hubo un intercambio de conocimientos con la Escuela del Horno, la de Loma Fría, la Escuela de las Manos y La Escuela de Dipilto,



Jóvenes estudiando el suelo

eso fue muy importante porque vimos a otros jóvenes que como nosotros ahora sabemos muchas cosas sobre cómo manejar el café y estar más pendientes del ambiente.

Por su parte Robinn Gabriel Aguilar Centeno reflexiona:

“Uno no termina de aprender, siempre hay algo nuevo, así me sorprendió la Escuela, pues desde chavalo he ayudado a mi familia con las cinco mil plantas de café que tenemos, pero la Escuela me dio conocimientos que no tenía sobre todo para adaptarnos al Cambio Climático.

Ahora ya sabemos que hay variedades de café que son más débiles ante las sequías o ante mucha lluvia; por ejemplo, el Caturra que es el que hay más por aquí; así que para renovar el cafetal se necesitan plantas nuevas y para eso hay que preparar viveros.



El Programa capacita y apoya el establecimiento de vivero

Hasta ahora en la Escuela supe que para tener plantas buenas hay que seleccionar las plantas de donde se va a sacar la semilla, se eligen las ramitas o bandolas ubicadas en la parte del centro de la planta, las ramitas elegidas no deben estar ni muy abajo, ni muy arriba de la planta. Y las semillas, se sacan de los granos del centro de la bandola.

Ahora que finalizó la Escuela me está haciendo falta esa oportunidad de discutir con los demás cada tema y compartir cada uno lo que sabe, eso me gustó mucho y lo echo de menos”.

Robinn y Sandra son parte de los 120 jóvenes que se graduaron como Técnicos de Campo en Café, 43 graduadas son mujeres. La Escuela de Campo del PGCCRD cuenta con el respaldo de la Escuela Nacional del Café.



Escuela Nacional del Café: calidad y excelencia

Lizandro Borjas, Director de la Escuela Nacional del Café comenta:

“Cuando uno va a las fincas y cooperativas se encuentra técnicos, mandadores y catadores formados en la Escuela Nacional del Café, igual pasa cuando va uno a las cafeterías de Estelí, Somoto, Ocotal; que se encuentra con baristas expertos en preparar una rica taza de café, también formados por esta Escuela.

No es casualidad que aquí en la zona se ganen muchas tazas en los certámenes de la Taza de Excelencia, eso tiene que ver con las condiciones de la cuenca, el clima y también con el manejo del cultivo y la cosecha, la escuela pone su granito de arena.

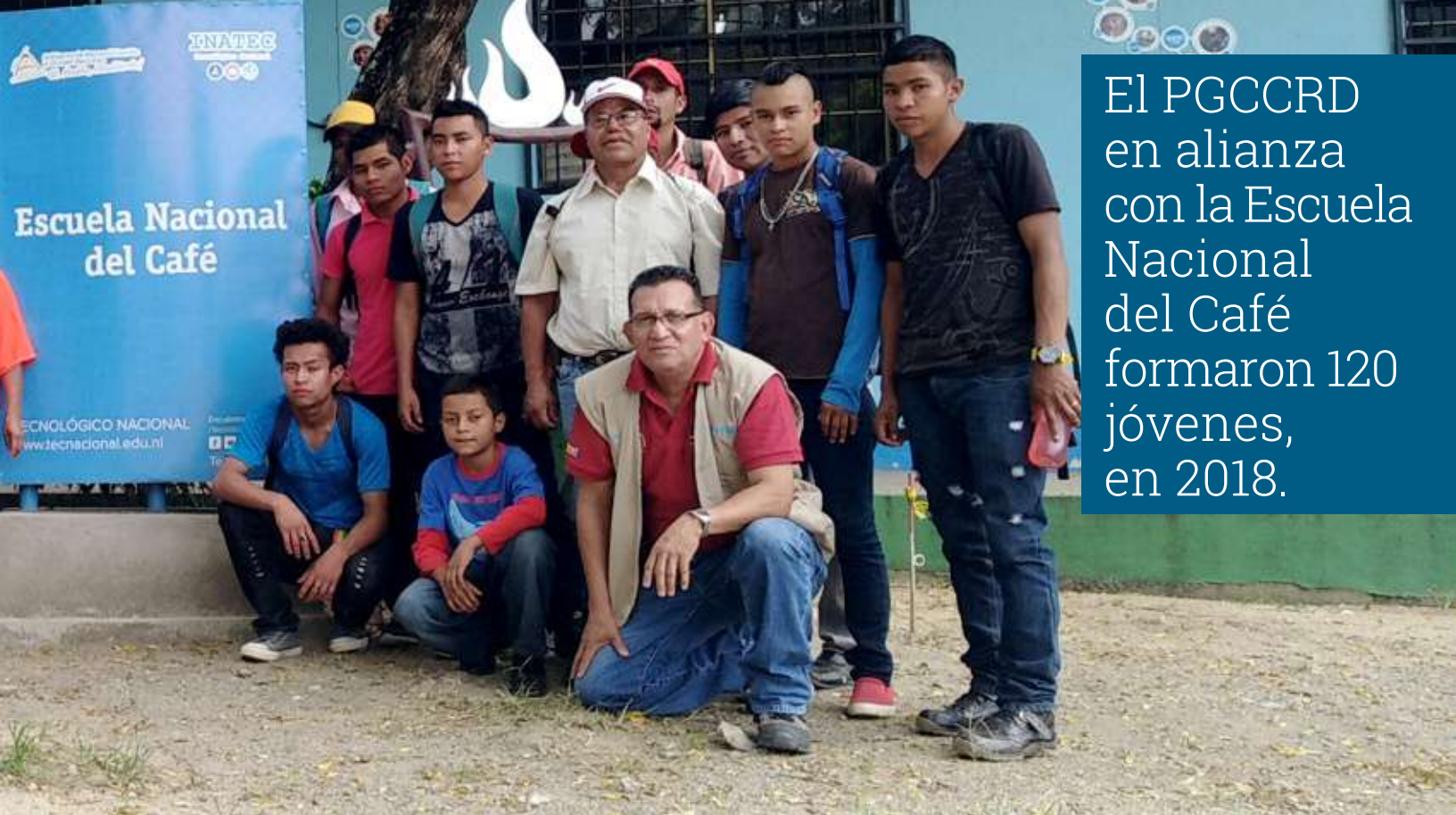
La Escuela ofrece cursos de dos años para formarse como Técnico General Agrícola en Café o en Agroindustria de

Café. Los requisitos son: tener una edad mínima de 16 años cumplidos y tercer año aprobado.

Hay cursos cortos para formarse como Administrador de Hacienda, Catador y Barista; el requisito es tener una edad mínima de 16 años cumplidos y sexto grado aprobado. Las clases se desarrollan en día sábado.

Así personas de otros departamentos se integran, vienen de otras ciudades, y otros países; tuvimos un alumno de Honduras. En el curso de barismo, algunos alumnos vienen con la intención de abrir su cafetería.

Los cursos se han desarrollado durante 14 años como Centro Tecnológico del Inatec, pero desde noviembre del año 2017 se ha creado la Escuela Nacional del Café, que funciona en el Tecnológico con todas las condiciones;



El PGCCRD en alianza con la Escuela Nacional del Café formaron 120 jóvenes, en 2018.

aquí hay un laboratorio de catación y máquinas para preparar distintos tipos de café por los estudiantes para baristas.

En este laboratorio se han invertido fondos nacionales y recibido el apoyo de la cooperación española y de Suiza (COSUDE); lo más reciente que tenemos son dos máquinas para preparar café y molinitos que fueron donadas por el australiano Sasa Sestic, campeón mundial de barismo en el año 2015 y que tiene amigos en la zona.

En la actualidad las tres maestras catadoras han tomado un curso para ser certificadas como catadoras grado Q; eso es como en el karate, que vas ganando cintas hasta que llegas a ser cinta negra. El grado Q es desarrollado por el Instituto de Calidad del Café (CQI) para encontrar los mejores cafés en el mundo; este instituto promueve un Código de Mejores Prácticas.

La certificación es útil para comprar café, seleccionar perfiles de tueste, métodos de producción, o para comprender el origen del café. Ahora Marbelly García, Raquel Figueroa y Yaozi Escalante tiene ya su grado Q; eso es importante para el prestigio y la calidad de la formación de la Escuela”.

Wilmer Gómez, especialista responsable de la Escuela de Campo, explica que: “En el año 2018 el Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca de Río Dipilto en alianza con la Escuela Nacional del Café formaron 120 jóvenes, en temas de agroindustria de café”.

Dirección de la Escuela Nacional del Café: Barrio Sandino, Frente a Escuela Pedro Joaquín Chamorro. Ocotol, Nueva Segovia. Teléfono: 2732 0157. www.tecnacional.edu.ni



Café de Dipilto: calidad certificada por su origen

“El 26 de noviembre del año 2018 fue entregado a la Asociación de Cafetaleros de Nueva Segovia, ASOCAFENS, el certificado de la Denominación de Origen del Café de Dipilto por parte del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC.

Esto significa que Dipilto es el lugar de origen de un café cuya alta calidad se debe a sus características,

que le da su geografía y el ambiente en el que se produce y que lo convierten en un producto único: el Café de Dipilto.

La certificación abarca también a productores de Macuelizo y Mozonte ubicados en la cordillera Dipilto”. Explica Emilio Gutiérrez, directivo de ASOCAFENS y miembro de la junta directiva de la Alianza Nacional de Cafetaleros de Nicaragua, ANCN.



Foto: Jörg Henninger

“La Denominación de Origen, además de distinguir al café, lo protege de otros cafés similares, facilita el acceso a mercados nacionales e internacionales que difícilmente se alcanzarían sin esta certificación.

Los productores que se acogen a la Denominación de Origen se comprometen a mantener la calidad del producto elaborado, lo más alta

posible y a respetar prácticas para su producción y transformación.

El origen de esta certificación nace porque en los 14 certámenes de la Taza de la Excelencia, el café de la cordillera de Dipilto quedaba por lo menos entre los 10 primeros lugares, de un grupo de 25 seleccionados; esto despertó el interés en ASOCAFENS, para buscar que el café fuera reconocido de alta calidad.



El MIFIC hace tres años nos puso en contacto con la Universidad Nacional de Ingeniería en Estelí, donde un grupo de estudiantes se dieron a la tarea de hacer estudios para caracterizar la zona de Dipilto, tanto de su población, como de su producción.

Caracterizar el territorio es un requisito indispensable para la certificación, ese estudio se ha llevado casi tres años.

Nosotros como Asociación no hubiéramos podido realizar estos estudios por falta de recursos y los estudiantes pusieron en práctica sus conocimientos.

No solo es la caracterización, hay que hacer una normativa de uso; por ejemplo, no contaminar el agua, no usar productos químicos prohibidos, reforestar.



También es parte de la normativa llevar registros, es decir, la trazabilidad del producto donde se puede identificar todo el proceso: cómo se produce, dónde se produce, dónde y cómo se beneficia, a quién se vende, dónde se consume, qué calidad le dieron los expertos catadores.

La Denominación de Origen del Café de Dipilto tiene un logotipo que representa sus montañas con los colores característicos de los suelos de la región.



“La Denominación de Origen Dipilto es una oportunidad para trabajar con prácticas que respeten al ambiente, aspecto que se complementa con el propósito del Programa Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto”.
Juan Carlos Blandón,
Coordinador Técnico del PGCCRD”.

El color café significa el sabor achocolatado del café de la zona, el color rojo de los frutos, el amarillo por el sabor a cítrico y el blanco, por la limpieza de la taza.

Esta certificación es solo el primer paso, la siguiente tarea de la Asociación es la formación de un Consejo Regulador. Otra tarea es definir los parámetros de calidad y las prácticas que van ligadas al ambiente y que deben cumplir quienes deseen comercializar bajo esta marca, D.O. Dipilto”.

“La certificación abarca a productores de Macuelizo y Mozonte ubicados en la cordillera Dipilto”



El Cambio Climático: ya está aquí

Don Gonzalo Castillo, un caficultor que tiene pasión por el café, amor por la madre tierra y respeto por sus semejantes, es un gran observador del comportamiento del clima; en parte apoyado por sus experiencias y en parte apoyado por una estación meteorológica, ubicada en su finca Las Promesas de San Blas, comarca de La Tablazón, en la Cuenca de Dipilto. Actualmente es Asesor de la Empresa Exportadora Atlantic, desde donde comparte su análisis y reflexiones sobre el futuro del café en Dipilto.

“El Cambio Climático no está ni en la puerta, ni en la sala, el Cambio Climático ya está aquí; ya dormimos con él. En la madrugada hace ocho grados, al amanecer está a 15 grados. Es el exceso de lluvia, es la sequía prolongada o el exceso de sol.

Antes costaba que se llenaran las quebradas y costaba que bajaran de nivel. Ahora en Dipilto las quebradas están llenas de arena y se llenan pronto y se vacían rápido, se ha perdido una gran cantidad de ojos de agua. En mi finca, de tres ojos de agua que había, solo queda uno. Es decir, que vemos lo que está ocurriendo.

Antes había en una finca un ataque de minador de la hoja, ahora hay 10 fincas con esa plaga. Uno se pregunta por qué, y en las prácticas que se aplican al cultivo se encuentra la respuesta, antes había plantas hospederas del minador, ahora como se han quitado, el minador se ha pasado a las plantas de café, es decir, que ha migrado. No vemos que vamos cambiando el hábitat y alterando el ambiente. Hay insectos que no son plagas y por el mal manejo terminan haciendo daño en los cultivos.

El ojo de gallo es otro ejemplo, para controlarlo los productores quitaron la sombra; y es cierto, con la entrada de más sol, el ojo de gallo se controló, pero quedó todo despaldado y al haber más calor, la roya y la broca, que no eran un problema en estas zonas, se volvieron un problema, violentas y pandémicas.

En cambio, los productores dicen que la roya ha cambiado, que mutó; lo que ocurre realmente es que las prácticas que hacemos ya no sirven. El clima de Dipilto ha variado en al menos dos grados, la humedad del ambiente ha subido, Dipilto no era caliente, todo esto en los últimos 30 años según registros meteorológicos. Ahora la roya y la broca están en su medio.

Otro asunto es el agua, de cada 100 productores de café de Dipilto, 70 viven en Ocotal, y el agua de la ciudad de Ocotal depende del agua que baja de Dipilto; hay productores que queremos sacar más café en un futuro cercano, y establecemos variedades de café sin sombra y por eso se despala. A ese paso que vamos, Ocotal se va a quedar sin agua. Es triste, pero es cierto.

En Dipilto se producen entre unos 40 mil a 55 mil quintales de café en oro, dependiendo si es una buena o mala cosecha. Con el Cambio Climático esto puede variar; para Nicaragua se pronostica que, en el año 2050, el 60 por ciento de los cafetales

van a desaparecer, es decir un poco más de la mitad, esto incluye Dipilto.

Lo único que nos queda es prestar atención a las predicciones que se basan en los registros de los últimos 50 años atrás sobre el comportamiento de la lluvia, el grado de humedad, las temperaturas y actuar con las mejores prácticas sociales, agrícolas y ambientales”.



Retos de la caficultura en la cuenca Dipilto

“El principal reto es organizarnos para actuar juntos, porque ahora cada quien hace lo que puede. Yo solo he oído hablar al Programa de Gestión Comunitaria de la Cuenca del Río Dipilto sobre la necesidad de restaurar el ambiente de la cuenca para garantizar el agua. Si nos organizáramos... podemos actuar como cafetaleros de Las Segovias y aliarnos con otros sectores.

Cuidar el agua, que no es contaminarla menos; sino buscar cómo no contaminarla ni con químicos, ni con pulpa, ni con agua miel.

Hay cafetales que llegan hasta la orilla de las quebradas, y se le aplican químicos, sabiendo que llegarán pronto al río, de donde la población bebe.

El agua hay que ahorrarla y reciclarla. En nuestra finca hemos reducido el uso del agua; al momento del lavado del café, la reciclamos; la pulpa la utilizamos para tres propósitos: abono orgánico, alimentos para ganado y exportamos pequeñas cantidades de pulpa seca para el uso de bebidas, té y harina.

Proteger los suelos, que aquí son arenosos, por lo que es muy importante dejar la cobertura para evitar la erosión y mantener los árboles.



Envases de agroquímicos encontrados en la cuenca de Dipilto a los que se refiere don Gonzálo

Mejorar la sombra, la sombra no solo beneficia al café, sino al ambiente pues protege el suelo. La sombra de los árboles favorece la presencia de insectos que polinizan el café. En la empresa Atlantic se trabaja con la filosofía del café bajo sombra, sin esta condición no se otorgan créditos.

Los árboles le agregan valor a la finca. Estoy hablando de dinero; porque los árboles pueden ser maderables y frutales y a nivel biológico su valor es incalculable.

En nuestra finca estamos sembrando cedro, granadillo, coyote, nogales, cuajiniquil, guabas, guanábanas, gravileas, madero negro, trotones, bambú, búcaros y otros.

Hay un dato de los cafetales donde hay colmenas y que al mantener una colmena en una manzana de café, aumenta la producción en un 5 por ciento por efectos de polinización.

Elegir variedades de café resistentes a la roya, las variedades H1, H16, H17, la Marsellesa y Starmaya son tolerantes a la roya y de buena calidad, son variedades que se siembran bajo sombra.

Estas recomendaciones tienen que ver cómo miramos la vida, es un asunto de filosofía, yo espero que caiga como una semilla en tierra fértil. Lo mismo que deseo que las capacitaciones del Programa de Gestión Comunitaria caigan en tierra fértil y se mantengan más allá del Programa.

En nuestra finca Las Promesas de San Blas implementamos las mejores prácticas sociales, agrícolas y ambientales, para mantener la calidad del café desde los árboles al consumidor y producido de manera justa para todos. Mis abuelos y tíos plantaron café en sus tiempos; ahora mis tres hijos y tres nietos pretenden continuar la tradición de cultivar café de buena calidad sin destruir el ambiente.


Si amamos esta tierra, tenemos que darle hijos que la amen y recordar que el día que nos muramos, no nos vamos a llevar el dinero, ahí van a quedar las cuentas con dinero. Venimos al mundo sin nada y gritando, yo lo que espero es irme sin nada y en silencio. Esto es sostenibilidad: "cómo producir más y mejor hoy sin afectar negativamente el futuro cercano".



Cafeterías en Ocotol y Dipilto, para amantes del buen café

Un buen café siempre apetece, no hay hora mala para disfrutar de esta bebida

Estas cafeterías se abren camino, prestando atención a la preparación de una taza de café limpia, si no perfecta, exquisita. Algunos propietarios y propietarias son baristas, otros son catadores formados por la Escuela Nacional del Café; todos, amantes del café. Con la cafetería ellos han encontrado una manera de agregar valor al café de la Cuenca Dipilto, que favorece la economía local.



Café Las Delicias
Un café caliente, hecho sin apuro para disfrutar entre amigos

Ofrece: Café Coquimba tueste oscuro, chorreado tipo Cappuccino y Americano. Además, ricos platillos nacionales.

Horario: 8:00 am a 5:00 pm.
Dirección: UCAFE RL Dipilto. Frente a la biblioteca municipal. Dipilto, Nueva Segovia.
Contacto: Administrador Enmanuel Figueroa
Tel: 8429 3489. www.ucaferl.com.ni



"Para quienes disfrutan de los buenos momentos y placeres de la vida"

Ofrece bebidas frías y calientes a base de café gourmet de Dipilto, de la empresa Cafetalera Buenos Aires.

Bebidas calientes: Espresso; Capuchino; Americano; Capuchino saborizado: avellana, amareto, canela y coco.

Bebidas frías: Frapé; Frapé Oreo; Frapé saborizados: avellana, amaretto, canela y coco.



Horario: 3:00 pm a 9:00 pm. De martes a domingo.
Dirección: De la Curacao 1 ½ al oeste. Ocotol, Nueva Segovia.
Contacto: María José Midence. Cel: 8404 7564
<https://www.facebook.com/CiudadCafeOcotol/>

Café CINNAMON

Una dulce tentación

Ofrece: Café Espresso, Americano, Cubano, Cortado, Macchiato, Cappuccino, Moka, Bombón. Cafés especiales: Irlandés y Escocés. Batidos de frutas; pizzas y comida a la carta.

Horario: 3:00 pm a 9:30 pm | **Dirección:** Del portón principal de la tabacalera 1/2 c al sur Ocotál, Nueva Segovia. **Contacto:** Tel. 2732 1234
www.facebook.com/Cinnamonocotal/



Coffee Club

Para tomar una excelente taza de café entre amigos.

Ofrece café de métodos: en prensa francesa, moka y chorreado.

Café especial 100% La Tormenta.

Además, encontrará postres y bocadillos.
Horario: 2:00 pm a 8:00 pm. Todos los días.

Dirección: De Radio Segovia 1 cuadra y media al norte. Ocotál, Nueva Segovia.

Contacto: Jeanette y Xochil Olivera. Cel: 8632-3419

www.facebook.com/coffeeclubocotal/



Eduardo's Café

Una fusión de sabores



Ofrece: café Espresso, Americano, Moka, Macchiato, Cubano, Frappé, Cappuccino; batidos de frutas, maltreadas, té, chocolate, atol y ponche.

Bebidas frías: Piña colada y mojito cubano

Dirección: De Lafise-Bancentro 2 cuadradas al sur. Ocotál, Nueva Segovia.

Contacto: Pastora Lisseth López Enrique. WhatsApp 88327067.

Encuentre y consuma un buen café

Producido en la Cuenca del Río Dipilto, cuna y capital de los mejores cafés de Nicaragua



Café Coquimba, Gourmet: Reconocido entre los cafés especiales por su equilibrio de aroma, cuerpo y sabor.

Producido en la cima de las montañas de Dipilto, por pequeños productores organizados en la Unión de Cooperativas UCAFE RL, que trabajan en armonía con la naturaleza.

Ofrece café tostado y molido de tueste medio oscuro, propio para percoladora.

- **Distribución:** UCAFE RL Dipilto. Frente a la biblioteca municipal. Dipilto, Nueva Segovia
- **Contacto:** Enmanuel Figueroa, administrador.
- **Teléfono:** 8429 3489 • **web:** www.ucaferl.com.ni



Café La Tormenta: Café de alta calidad ubicado entre los mejores 25 cafés de Nicaragua.

Café especial de altura, producido bajo sombra a 1,600 metros sobre el nivel del mar.

Ofrece café tostado y molido de tueste medio, propio para percoladora y café chorreado.

- **Distribución:** Coffee Club. De Radio Segovia 1 cuadra y media al Norte. Ocotal, Nueva Segovia
- **Contacto:** Jeanette y Xochil Olivera • **Teléfono:** 2732 0680 - 7605 8379
- **correo:** coffee.club@hotmail.com • **Facebook:** [cafelatormenta](https://www.facebook.com/cafelatormenta)



Café Loma Fria: Un café de comercio justo, responsable con la comunidad, producto de buenas prácticas agrícolas, amigables con el ambiente.

De los mejores cafés de la región, producido bajo sombra a 1,200 metros de altura en las montañas de Dipilto, Nueva Segovia. Creado por un grupo de jóvenes que sueñan con formas más humanas y sostenibles de producir, comerciar y consumir el café.

Ofrece: Café molido de sabor achocolatado para una taza limpia y balanceada

- **Distribución:** "Donde La Lucilita" frente a Fundenuse. Ocotal, Nueva Segovia
- **Contacto para pedido:** Javier Zamora • **Celular:** 8880 7468
- **correo:** info@cafelomafria.com • **web:** www.cafelomafria.com



Adictos coffee: Las mejores ideas nacen dentro de una taza de café

Adictos coffee es una mezcla de café de diferentes zonas de Nicaragua: Jinotega, Matagalpa, Las Sabanas (Madriz) y Dipilto. Cada una de estas zonas, por sus condiciones de suelo y clima, produce un café con características particulares, que al mezclarlas se logra un sabor nica.

Ofrece: Café tostado en grano en tueste medio y oscuro. Café tostado y molido en tueste oscuro y medio

Distribución: Estelí: Supermercado Las Segovias, Laboratorios Isnaya, Hotel Los Altos, Hotel Los Arcos, Hostal Azul • **Juigalpa:** Restaurante Los Caracoles Negros

Chinandega: Restaurante El Nogal. • **Por pedido:** Whatsapp: +505 8922 3105

Facebook: [adictoscoffee](https://www.facebook.com/adictoscoffee) • **Contacto:** Anna Karyna Vallecillo Zeledón

web: www.adictoscoffee.com **Facebook:** [adictoscoffee](https://www.facebook.com/adictoscoffee) • **Instagram:** [AdictosCoffee](https://www.instagram.com/AdictosCoffee)

Twitter: [AdictosCoffee](https://twitter.com/AdictosCoffee)



Café Nicaragüita: El mejor café del mundo

- Café gourmet cosechado en las altas montañas segovianas, cordillera de Dipilto y Jalapa.
- Café molido y en granos, empacados en saquitos de yute y bolsas metalizadas con válvula.
- Ofrece café de sabores: canela, cacao, chocolate, cardamomo, vainilla y ron.

Contacto: Martha Lorena Aróstegui Díaz. Procesadora de alimentos varios Nicaragüita.

Dirección: Almacenes Tropigas 1 ½ cuadra al Oeste. Ocotal, Nueva Segovia.

Teléfono: + 505 2732 2341 Cel: 87370873

Correo: cafe_nicaraguita@hotmail.com



Café don Gonzalo: Producido en la finca Las Promesas de San Blas en La Tablazón, ganador de cuatro Tazas de la Excelencia.

Café con sabor a galleta, achocolatado y dulzón, producido a 1,200 metros de altura en las Sierras de Dipilto.

Ofrece café tostado, molido y en grano.

Distribuido por pedido. **Contacto:** Gonzalo Castillo. 2713 3002.

<https://www.facebook.com/gonzalo.castillo.9828>



Café Don Luis: Un café de alta pureza

Producido bajo sombra y buenas prácticas, en la finca El Jardín en las montañas de Dipilto a una altura de 1,400 metros sobre el nivel del mar.

Café molido clásico de tueste medio como los mejores cafés.

Presentación: Paquetes de 336 gramos y sobres de 23 gramos.

Distribución: Supermercados de Ocotal, Nueva Segovia.

Contacto: Luis Fernando Rubio, gerente • **Teléfono:** + 505 2732 2531.

Dirección: Del Centro de Salud de Ocotal ½ cuadra al sur.

<https://connectamericas.com/es/company/caf%C3%A9-don-luis>



Café El Mirador: El café de Nicaragua

Café altura de variedades caturra y Catimor.

Ofrece un café de primera, con sabor uniforme, de tueste medio.

Distribuido: Supermercados de Ocotal, Nueva Segovia.

Contacto: Byron Rodríguez Zúniga y familia.

Celular: 8961 9581 y 8563 9936.



MORE IBIS COFFEE:

Un producto de calidad única, preparado al gusto del cliente.

Café de altura producido en armonía con la naturaleza en la finca La Joya, Dipilto.

Ofrece un café de distintos sabores: fruta cítrica, balanceado, cremoso; molido o en grano; de tueste claro, medio, oscuro o expreso.

Distribuido por pedido.

Contacto: Ibis García

Teléfono: 8821-2280

Email: ibisadamickgarcía@gmail.com

La Escuela Nacional del Café ofrece cursos para formar baristas, de este modo contribuye a la transformación del café que se produce en la cuenca del Río Dipilto.

Los baristas son mujeres y hombres de diferentes edades que han desarrollado sus capacidades como conocedores avanzados de las características de las variedades de café y los métodos para extraer todo el sabor y el aroma del grano, para ofrecerlo en una rica y limpia taza de café.

Escuela Nacional del Café: Barrio Sandino, Frente a Escuela Pedro Joaquín Chamorro, Ocotál, Nueva Segovia.

Teléfono: 2732 0157

Web: www.tecnacional.esdu.ni



Yaozi Escalante

Catadora y barista, profesora de agro industria del café.

CAFÉ EL ENCANTO

SHG

DIPILTO

NUEVA

SEGOVIA



Café El Encanto:

Un café que atrae a los amantes del buen café

Café de estricta altura producido en la finca El Trigal en las montañas de Dipilto.

Ofrece un café con notas florales, cuerpo redondo y achocolatado. Tostado y molido o en grano.

Distribuido: por pedido

Contacto: Raquel Figueroa

Teléfono: 8703 0681

Desde hogares y comunidades...

El PGCCRD promueve el ahorro de leña por parte de las familias de la Cuenca Río Dipilto, a través del uso de eco fogones y hornos ahorradores de leña, necesarios para la restauración ambiental de la zona; también promueve la captación y el uso razonable del agua y los pulperos para tratar la pulpa del café.



439 Fogones mejorados



116 Hornos mejorados



241 pulperos para el manejo de la pulpa del café.



457 Sistemas de captación de aguas de lluvias.



CUENCA RÍO DIPILTO

PROGRAMA DE GESTIÓN COMUNITARIA

La ejecución del Programa se basa en la Gestión Comunitaria bajo un modelo de alianzas con responsabilidad compartida entre la población de la cuenca, los productores, las organizaciones comunitarias e instituciones presentes en los municipios de Dipilto y Ocotal.

Este Programa es implementado por el Gobierno de Nicaragua y financiado por la Cooperación Suiza en América Central, COSUDE, en colaboración con el Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales, MARENA.

Contactos

- **Marcia Estrada**, Directora Específica de Recursos Hídricos y Cuencas Hidrográficas. Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales (MARENA).

📍 Carretera Norte Km 12 1/2, Managua, Nicaragua

☎ + 00 (505) 2233-1111, 2233-1112, Ext. 1187

- **Miriam Downs**, Oficial Nacional de Programas. Oficina de Cooperación Suiza en América Central.

📍 Rotonda Jean Paul Genie 900 mts. abajo, 150 mts. al lago, Managua, Nicaragua.

☎ +00 (505) 2266-3010



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Cooperación Suiza
en América Central**

MARENA
Ministerio del Ambiente
y los Recursos Naturales



ENACAL
¡Una empresa del Pueblo!
Empresa Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados

FISE