

Creado: Viernes, 15 Noviembre 2019 21:50

Publicado: Viernes, 15 Noviembre 2019 21:50

Escrito por Jesús Álvarez López

Visto: 235

---

La combinación de las variedades de robusta -en el patrón- y arábico, mediante la técnica de injerto, aumentan el potencial productivo en la cosecha del café, lo que se evidencia en áreas de la Empresa Agroforestal Jibacoa, rectora de los destinos del cerezo en la montaña villaclareña.

Leonel Guerra Rodríguez, productor cafetalero, explicó que en su finca El Chispa, posee alrededor de unas 10 mil matas del grano, todas injertadas con la variedad Lafernó, salida de la Estación Experimental del Café; y que hoy, a punto de cumplir los dos años de plantadas, muestran unos índices de germinación por encima de la media de los productores en el macizo villaclareño.



Según Pedro Blanco Méndez, director técnico productivo de la Agroforestal Jibacoa, el café debe comenzar la parición en condiciones normales, sobre los tres años después de la siembra, por lo que constituye motivo de celebración el hecho de que la ciencia aplicada al campo permita el adelanto de las cosechas con el consiguiente aumento de las producciones. Esta variedad específicamente, la Lafernó, que es cien por ciento jibacoense, exhibe una criba por encima de los 17 milímetros, esto es el tamaño del grano; además de poseer un sabor inconfundible y un por ciento de acidez muy bajo, de ahí que se erija potencial exportable y de igual forma decisivo en la sustitución de importaciones, agregó Blanco Méndez.

Perteneciente a la Cooperativa de Créditos y Servicios Santiago Rieche, la finca El Chispa emplea también prácticas agroecológicas que contribuyen al aprovechamiento de los terrenos. Barreras vivas y muertas, abonos verdes y el intercalamiento de cultivos, son algunas de las prácticas implementadas por Guerra Rodríguez en sus labores, mucho más eficientes y amigables con el entorno.

Alrededor de cinco hectáreas de tierra conforman la finca El Chispa, que combina el café con cultivos varios, entre ellos plátano, malanga, frijoles, yuca, boniato y tomate, destinados al autoconsumo familiar y a proveer la placita de Jibacoa de acuerdo con el programa de autoabastecimiento local.

Escrito por : Mairyn Arteaga Díaz

Foto: Arelys María Echevarría Rodríguez