

Las opiniones expresadas por los expositores en reuniones de los Comités de VenAmCham, reflejados en este reporte, representan los criterios profesionales de sus autores sobre los temas tratados y no una posición de la Cámara ni la de sus Comités

**VENAMCHAM- COMITÉ AL DÍA
PYMES y Servicios-Agosto 2018**

**Café en Venezuela. Un poco de historia y situación actual.
Pietro Carbone (Carbone Espresso).**

Durante el mes de agosto el Comité de PYMES y Servicios tuvo el agrado de recibir al Sr. Pietro Carbone, quien dio una interesante ponencia sobre la historia del café en Venezuela y por supuesto, también de Carbone Espresso.

Como consecuencia de actividades de contrabando, entre 1730 y 1732 llega desde Martinica por primera vez el café a Venezuela, extendiéndose poco a poco a varios lugares del territorio. En el caso de Caracas, en 1784 se hace la primera plantación de café en la Hacienda La Floresta, extendiéndose al cantón de Chacao donde la primera taza de café fue celebrada con arpa, cuatro y maracas.

Posteriormente llega al estado Táchira, donde comienza a desarrollarse una economía dependiente del café, que poco a poco desplaza a otros rubros de exportación.

Entre 1907 y 1917 Venezuela se convierte en el segundo exportador de café a nivel mundial, siendo superado por Brasil. 1919, fue el año de mayor producción en la historia de Venezuela, ya para 1920 descendió al tercer lugar, en 1925 al cuarto, en 1931 al quinto, en 1932 al sexto y en 1933 al octavo.

Actualmente la Producción actual apenas cubre el 18% de la demanda (menos de 1MM qq/a) por lo que se recurrió a la importación de café de países como Costa Rica, Nicaragua y Brasil.

El 18 de noviembre 2104, se prohíbe la circulación de café verde e todo el territorio nacional, para evitar el contrabando de extracción hacia Colombia.

Ante la situación actual que junto con la regulación de los precios del café complica el panorama, surge la categoría gourmet del café, que ofrece un café que proviene de buena cosecha, con excelente sabor y de alta calidad.

Y es que en esa categoría es la que se desarrolla Carbone Espresso y la Accademia del Caffé Carbone Espresso, proyectos que surgen por el amor por el café y la vocación de la enseñanza por parte de Pietro Carbone.

Hasta los momentos la Accademia cuenta con más de 1800 egresados o, como los denomina Carbone, “evangelizados” en el arte del café. En dicho espacio se ofrecen cursos todos los días, en las diversas ramas del café, desde el verde hasta el tostado.

Hoy en día, Carbone Espresso es una marca de café cuyo objetivo es mantener la calidad del café venezolano, tanto en el grano como en la taza y que sigue expandiéndose no solo a través de los cursos que realiza sino mediante la comercialización de sus productos y esquinas Carbone.

Para finalizar, Carbone mencionó el problema estructural que tiene Venezuela de la dependencia de un solo producto de exportación (caso petróleo) y las consecuencias que ello trae consigo. Sin embargo, aunque existan muchos problemas de variado tipo, para él existen muchas soluciones posibles.

El café sigue siendo un negocio en Venezuela, mas, hay que entender el mundo del café, comprender su proceso y trabajar el campo de la manera correcta para tener la mejor calidad de granos.

¿Qué sigue para Carbone Espresso? Aumentar la cantidad de trabajo, seguir formando profesionales expertos del café y hacerlo con dedicación y bien.

Para mayor información sobre Carbone Espresso:
<http://www.carbonespresso.com/>

Daniela Oropeza
Gerencia Corporativa de Comités e Información