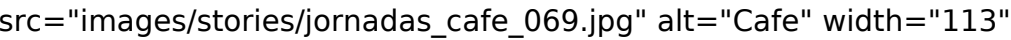


# Historia del Café en Agaete

Hasta que la carretera Las Palmas-Agaete no estuvo finalizada, la principal vía de comunicación de Agaete con el exterior fue la marítima. Por eso, tanto el comercio como las relaciones de toda índole se establecieron con la Isla de Tenerife, situada a tan sólo cuatro horas de viaje por mar.

El jardín Botánico de la Orotava debió representar un papel fundamental en la difusión de nuevas plantas exóticas por las islas. Así se desprende por lo expresado por millares torres en su "Historia general de Las Islas Canarias";

"La existencia, pues, del jardín botánico es hoy una necesidad que se deja sentir en el archipiélago, no tanto como centro de una agrupación de vegetales, aclimatados en la provincia, sino como medio de adquirir a módico precio y sin ninguna dificultad los árboles, plantas y arbustos que para su distracción particular necesitan los isleños."

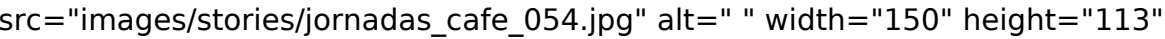
En consecuencia, las primeras plantas de café que se introdujeron en Agaete, durante el siglo XIX, debieron proceder de aquella Isla.

La primera referencia escrita que conozco de este cultivo en Agaete es la que hace el Dr. René Verneau en su libro "Cinco años de estancia en las Islas Canarias"; en el que recoge su recorrido por las islas desde 1878 a 1884:

"En Agaete, dice, el paisaje cambia, pues hay agua y la vegetación aparece. En el valle que se extiende entre las montañas escarpadas de Los Andenes y el mar se cultivan plantas muy diversas y, sobre todo, el almendro, el tabaco y el cafeto. EL CAFÉ Y EL TABACO DE AGAETE PASAN POR SER LOS MEJORES DE LA ISLA";

La viajera inglesa Olivia M. Stone deja constancia también de la existencia del cultivo del café en Agaete, en la visita que realiza el 10 de noviembre de 1885. En su libro "Tenerife y sus seis satélites" cuenta: "Nuestro dormitorio estaba en el piso bajo, a un lado del patio. Daba a un jardín de una perfecta espesura, unos cuatro pies más abajo. Podíamos ver cafetales, granados con flores blancas y acampanadas, completamente abiertas, melocotoneros, un eucalipto grande y muchos otros";

Por tanto el cultivo del café en Agaete, debió quedar arraigado a lo largo del siglo XIX.

La temperatura suave y uniforme a lo largo del año, la abundancia de agua y el suelo volcánico y fértil ofrecen las mejores condiciones para hacer del Café de Agaete "El mejor de la Isla"; como dice Verneau.

Aunque el cafeto se cultivó en las fincas situadas en las proximidades de la costa, la mejor calidad y la mayor producción se obtiene en la zona más alta, en la zona llamada propiamente Valle de Agaete.

La plantación se efectuaba aprovechando la sombra permanente que ofrecían frutales como naranjos, guayabos, mangos o plataneras.

Una vez que se recogía la cosecha se empleaba el "procedimiento en seco", nunca "el húmedo", para la eliminación de la cáscara que envuelve los granos de café.

Se extendían al sol sobre una superficie limpia y una vez secas se procedía al desmotado. Hasta la década de los años sesenta en que se introdujo la máquina, se utilizó el procedimiento manual.

Mediante mazos de madera y rodillos se procedía a romper la envoltura seca de las bayas cuyas partículas residuales se cernían y aventaban mediante la utilización de zarandas. Una vez limpia la semilla del café, seguía la torrefacción del mismo. En el procedimiento doméstico se realizaba manualmente, utilizando para ello "el tostador" de barro que cada casa guardaba para este menester, juntamente con otro elemento imprescindible en el menaje de la cocina:

"el molinillo del café", factor determinante de los mejores aromas del "buche" de cada tarde.</p> <p>El cultivo del café en el Valle de Agaete es, hoy en día, casi testimonial. El alto coste de la mano de obra que precisa la recolección y el agotamiento del acuífero debido a la escasez de lluvias y al trasvase especulativo de las aguas de su cauce natural obligan a ello.</p>