



# Guatemala Huehuetenango®

Caffè del Presidio Slow Food



E' la sintesi della collaborazione di Caffè del Doge con l'Associazione Slow Food iniziata nel 2003.

A nord-ovest del Guatemala, al confine con il Messico si trova il dipartimento di Huehuetenango. In questa zona Slow Food ha attivato un suo Presidio. Per garantire la sopravvivenza dei produttori occorreva riconvertire ad altre produzioni agricole le zone meno vocate (sotto i 1400 metri) e puntare sul caffè di alta gamma (di altura, in ombra e, in prospettiva, organico). Abbiamo individuato la zona più vocata ai piedi di Cuchumatanes, la più alta catena montuosa non vulcanica del Centro America. Il caffè cresce tra i 1500 e 1900 metri all'ombra di alberi di alto fusto. Attualmente il Presidio riunisce tre cooperative con circa 250 soci contadini, tutti appartenenti ad etnie Maya, la maggior parte dei quali con meno di un ettaro di terreno coltivato a caffè.

---

Corpo	intenso	Terroso	no
Tenuta Tazza	buono	Amaro	no
Acido	buono	Legnoso	no
Dolce	buono	Ammuffito	no
Fruttato	intenso	Aspro	no
Profumo	intenso		

**Analisi sensoriale:** i suoi profumi floreali sono intensissimi, il suo retrogusto è pulito e vellutato. Non astringente, leggera presenza di note tostate e caramellate.

[www.caffedeldoge.com](http://www.caffedeldoge.com)

**i Caffè delle Stagioni®**