



El aromático café de Cuba



Casi todos los cubanos, nos volveos locos por una humeante, fuerte y amarga taza de auténtico café de Cuba.

Este grano llega a la isla en el siglo XVIII, de la mano del español José Gelabert y las primeras tierras que lo vieron crecer fueron los alrededores de la villa San Cristóbal de La Habana.

Sin embargo, la entrada de colonos franceses al país fue un verdadero detonador que favoreció una magnífica exportación de este producto a Europa en el siglo XIX. Por su calidad ha llegado a codearse con las mejores marcas de Brasil y Colombia.

El café cubano es de la especie arábica 100 %, caracterizada por un tueste natural, excelente aroma, sabor y menor concentración de cafeína.

Es sembrado en las agrestes elevaciones de la Sierra del Rosario, en Pinar del Río; en la Sierra del Escambray, al centro del país, y en la Gran Piedra, en Santiago de Cuba, distinguiéndose esta última por ser un café superior.

Es en esta zona donde los cubanos toman el café más fuerte- icaray, pero fuerte de verdad!- y en mayor cantidad.

(Tomado de museodelron-jerez.es)

