



ETIOPIA ARAMO GRADE 1, NATURAL

PRODUCĂTOR

Stația de procesare
Aramo

REGIUNE

Yirgacheffe

ALTITUDINE

1900 – 2100m

PROCESARE

Naturală

SOIURI

Heirloom

CULES

Ianuarie - Februarie
2019

**Mandarine * Iasomie * Mere roșii
Cedru * Tutun de pipă * Zahăr brun**

Datorită dimensiunilor mici ale fermelor din acest district, numeros ca membri, cafeaua este singura cultură profitabilă. Fermele sunt în general la a treia generație. Comunitatea funcționează ca o rețea de suport. Toți membri se alătură unui sistem numit ECUB, care constă în economii de grup. În fiecare săptămână sau lună membrii contribuie cu sume egale la fondul colectiv, acesta este folosit pentru salvarea persoanelor aflate în dificultate. Fondul poate fi folosit și pentru a construi case pentru cei care au nevoie, de exemplu. Andalem Shiferaw, director adjunct al YCFCU, spune că toate cafelele produse de Aramo Yirgacheffe grade 1 sunt excepționale datorită experienței cooperatiste și a lucrătorilor bine pregătiți, responsabili cu mediul. Mai vechi decât numeroase cooperative locale, managerul de control al calității Aramo este în echipă de 12 ani, la fel ca operatorul de mașini. Spre deosebire de multe alte stații de procesare care nu își tratează apele, Aramo se mândrește cu faptul că își păstrează curat râul local, Lakisha.

Aromele pe care le-am regăsit în această cafea complexă sunt variate, de la citrice dulci la mere roșii, de la iasomie la cedru și tutun aromat.