



► Sembrar para recoger. Un agricultor recoge café de la variedad *Coffea arabica* en una plantación de Montenegro, en la provincia de Quindío (Colombia). Los botánicos advierten de que la forma salvaje de este vegetal corre el riesgo de desaparecer, algo que complicaría la supervivencia de la cultivada.

¡Ojalá que siga el café en el campo!



El cambio climático amenaza los cultivos de café y su industria. Por eso, la ciencia busca soluciones para salvar la planta con la que se hace la bebida más consumida y saludable.

Un artículo de ELENA SANZ

Los amantes del café en todas sus formas –solo, con leche, cortado, con hielo, vienés, americano, bombón, irlandés, capuchino...–, que se cuentan por cientos de millones en el mundo, pueden tener motivos para estar preocupados. De aquí a finales de siglo, pedir una taza cómodamente sentado en la terraza de un bar podría ser una misión difícil si, como pronostica un estudio publicado en *PLOS One*, la planta en estado salvaje del café arábigo, *Coffea arabica*, desaparece de la faz de la Tierra. Y es que, si bien este arbusto, que supone dos tercios de la cosecha mundial, podría seguir cultivándose en plantaciones agrícolas, su variabilidad genética estaría tan limitada que sería incapaz de enfrentarse a la más mínima alteración del clima o a una nueva plaga. Dicho de otro modo, las variedades domésticas de café no se adaptan ni evolucionan como lo hacen los varietales silvestres, según concluye Aaron P. Davis, investigador del Real Jardín Botánico de Kew, en Londres, y coautor del citado artículo.

La culpa de que esta planta tan universal corra el riesgo de extinguirse la tiene, dice Davis, el proceso de cambio climático global acelerado por las crecientes emisiones de gases de efecto invernadero. La temperatura ideal para cultivar el café arábigo oscila entre 18°C y 21°C. Cuando el termómetro sube por encima de 23°C, el desarrollo del fruto se acelera y pierde calidad. Si el mercurio sigue subiendo y permanece a 30°C durante mucho tiempo, la planta se estresa, experimenta problemas de crecimiento y desarrolla tumores en el tallo. Y por debajo de 18°C tampoco crece adecuadamente. En definitiva, es un vegetal tan sensible a las oscilaciones térmicas y al régimen de lluvias que ni en estado silvestre podría soportar el aumento de entre 1,8°C y 4°C de tempe-

ratura a nivel planetario que prevé el Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático (IPCC) para finales de siglo.

Pero los problemas que amenazan el futuro del café no acaban ahí. En Centroamérica este cultivo se enfrenta actualmente a un viejo enemigo que ataca con más fuerza que nunca. Se trata de la enfermedad conocida como roya del cafeto, cuyo causante es el hongo *Hemileia vastatrix*, un parásito mordaz que crece y se reproduce en las hojas de la planta. El calentamiento global, que ha provocado un aumento de las lluvias y las temperaturas en la zona, lo cual ha generado condiciones meteorológicas especialmente propicias para la difusión de la plaga, es también en este caso el principal culpable. Las autoridades de Costa Rica y Honduras han declarado el estado de emergencia fitosanitaria para hacer frente a la propagación del hongo, y en Guatemala, El Salvador y Nicaragua las pérdidas son considerables.

Así las cosas, la situación puede calificarse como muy grave si tenemos en cuenta que no solo hablamos de la bebida más consumida, sino también del segundo producto más comercializado del planeta después del petróleo. Además, su desaparición le quitaría el sustento a los más de 26 millones de personas que trabajan actualmente en la industria cafetera.

Antes de que los peores augurios se cumplan, no estaría de más potenciar el cultivo de *Coffea canephora* y *Coffea robusta*, especies que proporcionan un tercio del volumen de café, pese a que su sabor y aroma son peores, por lo que se usan sobre todo en su versión de instantáneo. Otra solución podría pasar por potenciar proyectos como el Banco de Semillas del Milenio, impulsado por el citado Jardín Botánico de Kew. Considerado como el arca de Noé del mundo vegetal, en sus gigantescos congeladores >>