

# Azúcar orgánica de caña de Cuba

*"Las viejas carretas rechinan como si llevaran el dolor de Cuba en las cañas".  
Agustín Acosta (poeta cubano)*

La caña de azúcar; hizo un largo viaje desde Asia de la mano de los árabes hacia la mediterránea, luego se desplazaba a Canarias, para finalmente coronarse reina en el trópico y ser destinada al mercado mundial, con su jugosa ganancia que disfrutaron las oligarquía locales y los mercaderes europeos, fue compañera inseparable de la esclavitud; fruto amargo que inspiró al poeta cubano Agustín Acosta.

Las plantaciones extensivas se extendieron por Cuba y el Caribe, la tala de bosques y el proceso de recolección mediante la quema de la caña para hacer más eficiente la labor iba reduciendo la fertilidad de los suelos.

## **Abriendo surcos: el ejemplo del Central Carlos Baliño**

En 1998, El Ingenio Carlos Baliño que agrupa a diversas cooperativas en el municipio de Sto. Domingo (UBPC y CPA), con el asesoramiento de la Asociación de Técnicos Azucareros de Cuba (ATAC), decide poner en marcha, al norte de la provincia cubana de Villa Clara, el primer centro en Cuba de producción de azúcar orgánica, iniciando así su reconversión productiva integral que incluyó como primera medida la preparación del suelo (fertilizantes naturales, estiércol, cachaza, compost, abonos verdes, humus de lombriz y biofertilizantes). En la siembra y el cuidado de la caña solo se utilizarían procedimientos biológicos y el uso de técnicas como la rotación y la diversidad de cultivos.

Los Centros Reproductores de Entomófagos y Entomopatógenos (CREE) para el control biológico de plagas, en los que se reproducen agentes biocontroladores para contrarrestar las enfermedades de la caña, son otros protagonistas de esta nueva fase para el cultivo orgánico.

## **Producción en curso**

En el año 2000/20001 se pudo llevar a cabo la primera zafra de azúcar orgánica de Cuba con una cosecha de 4.000 toneladas. Según los cooperativistas el central Carlos Baliño, a día de hoy tiene la capacidad de producir 10.000 toneladas anuales y cuenta con 5.000 hectáreas de certificación de caña orgánica. El Central cuenta con la certificación de Comercio Justo y es sometido anualmente a auditorías de supervisión en todo el ciclo de elaboración desde el surco hasta la refinería.



### **Materia Prima y Presentación**

Es importante destacar que el azúcar orgánica no es un tipo de azúcar en sí, sino que hace referencia a los cuidados y prácticas que deben cumplirse conforme a normas de producción orgánica durante el cultivo de la caña de azúcar y en todo el proceso industrial.

Se obtiene así, un azúcar orgánica de excelente calidad para el consumo humano, ya sea en forma directa o como insumo de los productos alimenticios, al respecto nuestro azúcar es ideal para la industria alimenticia ecológica; galletas, chocolates, yogures y postres.

El resultado es un azúcar cristalizada no refinado de un color blanco grisáceo, que se obtiene mediante la aplicación, entre otros, de un método de "doble semilla", en el cual se disuelve el azúcar logrado y se vuelve a cristalizar en un proceso de purificación. Al no recurrir al uso de químicos como azufre o ácido fosfórico en el proceso de refinado del producto, hacen que se conserven los nutrientes naturales del azúcar.

### **El azúcar de remolacha**

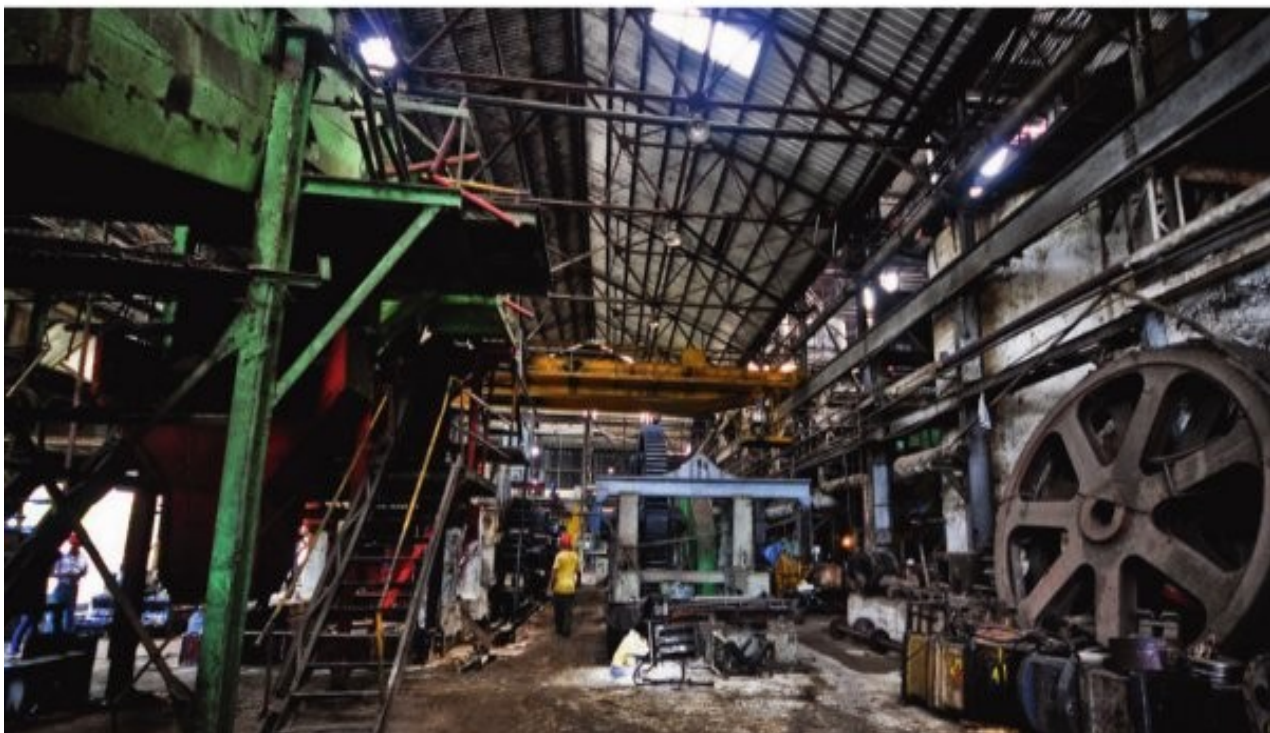
La mayoría de azúcar que se consume en Europa, procede de la remolacha. No existe producción orgánica de remolacha. En el proceso de extracción del azúcar de la remolacha es necesario la utilización de grandes cantidades de agua, no así en la procedente de la caña.

Otra gran diferencia con la producción de azúcar a partir de la caña es el aporte energético, ya que para cuando se muele la caña queda como subproducto el bagazo que una vez quemado produce la energía necesaria para todo el proceso e incluso aporta energía eléctrica para la red nacional. En el caso de la remolacha esta opción no existe y consume grandes cantidades de energía fósil, tanto a la hora de su disolución en agua, dado que está debe estar a 70º, como en el proceso de evaporación del jarabe.

Para la transformación de una tonelada de remolacha en azúcar blanca se requieren aproximadamente de 300 a 400 kg de vapor y de 35 a 40 kW/h de energía eléctrica. Cada fábrica tiene que equiparse con plantas generadoras de vapor y de energía eléctrica (acoplamiento calor/energía). Como fuentes primarias de energía se utilizan derivados del petróleo (fuel), gas y carbón. La purificación de los gases de escape es forzosa.

### **Rompiendo el bloqueo con solidaridad**

La compra de productos cubanos es una forma solidaria y sencilla de romper el bloqueo que Los EE.UU. mantienen contra Cuba. Los ingresos de la venta del azúcar orgánica de Cuba que realizan SODEPAZ y ESPANICA permiten la sostenibilidad de las cooperativas de la zona y garantizan la soberanía alimentaria de la provincia. Una parte del precio que se paga se destina a financiar proyectos de desarrollo en cuatro cooperativas del municipio. El ingenio Carlos Baliño, también trabaja de forma experimental en proyectos ecológicos de diversificación como es la producción de frutas deshidratadas y orgánicas, única de su tipo en el centro del país.



### Mojito 100% cubano

"Digamos que usted echa media cucharadita de azúcar en un vaso, un cuarto de onza de jugo de limón y lo diluye bien con un poquito de agua de soda. Entonces añade hojas de hierbabuena y machaca el tallo sin dañar la planta hasta que suelte el jugo. Agrega cubos de hielo y una y media onza de ron blanco; después rellena el vaso con agua de soda y revuelve, adornando con otra hierbabuena. Ahí estará el típico Mojito, con el sabor y el calor de lo cubano". "Biografía del ron. El hijo alegre de la caña de azúcar".

Fernando G. Campoamor



### El azúcar orgánico de caña de Cuba, compañera ideal de los cafés de comercio justo

#### Nicaragua

El café que distribuye Espanica con un tueste suave para tratar con delicadeza un café de esta calidad. Un molido intermedio permite su uso en todo tipo de cafeteras, y el sistema abrefácil permite una apertura más sencilla del paquete.

El café lo produce la Federación de Cooperativas para el Desarrollo, FECONDESA, una cooperativa de tercer grado compuesta por trece Uniones y Centrales de cooperativas, integran a 116 cooperativas de base que agrupan a 4,879 socios y socias, de los cuales el 50.8% son mujeres y el 49.2% son hombres.



#### Cuba

El café que distribuye SODEPAZ en conjunto con la Xarxa de Consum Solidari es de la variedad arábica, la de mayor calidad, que se distingue por la suavidad, aroma y menor concentración de cafeína. Se adquiere a Cuba Café y proviene de las mejores plantaciones de Sierra Maestra, donde se obtiene un café superior de fama mundial. Se importa el grano verde y se empaqueta y tuesta en Barcelona.

La mayor producción proviene de la ANAP - Asociación Nacional de Agricultores Pequeños o de las UBPC, cooperativas que explotan tierras estatales en usufructo.



### La producción convencional de Caña de Azúcar en el mundo

En Brasil, el mayor productor del mundo, se paga unos 200€ al mes a los trabajadores manuales, que cortan caña a fuerza de machete soportando temperaturas de 35 grados en extenuantes jornadas.

En Tailandia, segundo exportador de azúcar, las condiciones no son muy distintas, los salarios se pagan a destajo y oscilan entre 2,5 a 7,5 € por día.

En Centroamérica, según un estudio reciente, un trabajador de la caña camina una media de 8 kilómetros al día dando machetazos hasta la extenuación, a los pocos años son proclives a desarrollar enfermedades renales y respiratorias por la dureza del trabajo y la exposición a los agroquímicos y quemas tóxicas.

En los 130 países que en el mundo producen azúcar, se repiten las condiciones que implican devastadoras consecuencias medioambientales, deforestación y uso de pesticidas. Sólo en Brasil se destina en los cañaverales el 13% del total los pesticidas del país.

Actualmente, la fuerte demanda de caña de azúcar para producir agro combustibles está compitiendo en tierras y en recursos que afectan la producción de alimentos, los grandes latifundios que emplean escasa mano de obra, están provocando en muchos países el éxodo de miles de familias campesinas.

### ¿No hay manera menos dañina, ambiental y socialmente de producir azúcar?: el azúcar orgánico de caña en Cuba?

SODEPAZ y ESPANICA inician la comercialización en Europa del azúcar de caña orgánica de Cuba.

Su producción se realiza en el Central Carlos Baliño de Santo Domingo (Villa Clara)

Se presenta inicialmente en envases de medio kilogramo y en sacos de 25 kilos.



Pedidos: [comerciojusto@sodepaz.org](mailto:comerciojusto@sodepaz.org) - 915228091  
[espanica@espanica.org](mailto:espanica@espanica.org)

