

Revista Dominical

## Roblesabana, el café con que mujeres ticas buscan deleitar y sorprender al mundo

Un exquisito café de especialidad; cosechado, procesado y comercializado por productoras costarricenses, se vende en el mercado local y también en Amazon.

[▶ Escuchar este artículo](#)

Por Gerardo González

16 de mayo 2021, 8:03 AM



Marcela Porras descubrió en el café de nuestro país un mundo que la apasionó y la llevó a crear su propia marca. Foto: Paul Aragón para LN.

Su corazón de madre le dijo que tenía que buscar un cambio, si es que no quería perderse el crecimiento de su único hijo. Entonces Marcela escuchó sus instintos, siguió opciones y encontró en el café y sus congéneres la respuesta anhelada.

Gracias a la alianza con otras mujeres costarricenses, que producen en el país el famoso 'grano de oro', hoy Marcela tiene un producto que lleva el nombre de Costa Rica por todo el mundo: Roblesabana.

Marcela Porras estudió publicidad y desde que se graduó tuvo la dicha de empezar a trabajar en un mundo que le apasionaba: la producción audiovisual. Eso sí, siempre sabía a qué hora entraba, pero nunca a qué hora volvería a casa para disfrutar de su pequeño y amado Pablo.

PUBLICIDAD



Cada mañana lo llevaba dormido hasta donde se lo cuidaban y cada noche cuando iba por él lo encontraba ya dormido. Un día dijo basta y ahí supo que debía buscar un nuevo trabajo, con un horario más manejable.

El destino la llevó hasta el Instituto del Café (Icafé) donde la contrataron como ejecutiva de promoción internacional. Fue ahí cuando descubrió todo un fascinante mundo de conocimientos y, lo más importante, tenía más tiempo para estar con su hijo.

### *De limpiar habitaciones a pilotar aviones; esta es la historia de Marjorie Blanco*

Continuó absorbiendo información como una esponja y pronto se dio cuenta de que todo lo que pensaba que sabía sobre el café era nada, en comparación con todo lo que estaba descubriendo.

Como parte de su trabajo en Icafé, también ingresó en la Alianza de Mujeres en el Café y conoció de cerca a productoras costarricenses que cosechan el grano con calidad de exportación, el cual rara vez llega hasta la mesa de los ticos.

Marcela, simplemente, no podía creer que eso sucediera.

“Fue ahí cuando tomé la decisión de empezar esta segunda etapa de mi vida en el café. Sacarme esa espinita de ver cómo hacía para que la gente de Costa Rica se diera cuenta de que existen estos maravillosos cafés de especialidad.

Roblesabana fue la respuesta a eso. Es darle a la gente la oportunidad de que prueben esos cafés que no se quedan aquí, si no que se van, que sepan cómo sabe el café de verdad”, explicó Porras.

Así surgió la idea de crear una marca de café junto con su hermana, Adriana Porras, quien es abogada de profesión, madre de cuatro niños y residente en Estados Unidos. Entre las dos echaron a andar, en el 2015, un proyecto en pequeña escala con características muy singulares.

Desde el día número uno se fijaron dos objetivos para la marca Roblesabana: trabajar con mujeres costarricenses productoras de café y, además, que el producto que hicieran fuera café de ‘especialidad’, el cual debe tener características específicas para ser considerado como tal.

Un café de especialidad tiene tres características esenciales: catar más de 80 puntos en el protocolo de cafés de la Asociación de Cafés de Especialidad de California, Estados Unidos, que tenga trazabilidad hasta la finca de origen y que sea tratado como un lote o microlote desde la finca pasando por el beneficiado hasta el tueste.

“La idea de Roblesabana es llevar ese café de especialidad hasta un producto terminado, es decir, hasta la bolsa que compra el cliente final. Este tipo de café es difícil de encontrar porque son de calidad más alta y por lo general se exportan

en verde y no llegan a ser tostados”, destacó Marcela.

Asimismo, explicó que decidieron trabajar con mujeres para establecer relaciones más cooperativas e igualitarias en las que se vean beneficiadas ambas partes. En ese sentido, según Marcela, por lo general los hombres siempre tratan de sacar beneficio propio.

“Algo que rescato de trabajar con mujeres es que los negocios siempre se hacen de forma diferente, somos más transparentes, todo está sobre la mesa, no hay ese miedo de qué será lo que me quiere sacar. En cambio, los hombres siempre están en guerra para ver cuánto es lo que más que le puedo sacar. Nosotras buscamos una relación a largo plazo en la que las dos estemos contentas y sea sostenible en el tiempo”, afirmó la emprendedora.



## Romper barreras



Daniela Gutiérrez tiene 27 años, es ingeniera y supervisa cada detalle de la producción de café en la finca familiar en Tarrazú. Foto: Luis Diego Ramos

Una de las mujeres con las que se aliaron fue Daniela Gutiérrez. Ella tiene 27 años, es ingeniera en producción industrial y trabaja en el Beneficio La Montaña, en Tarrazú, propiedad de su familia.

Daniela es hija de productores de café y siembra variedades como caturra, catauí, moka y geisha. Su padre se dedica a la actividad desde que tenía 12 años y su madre por ahí de los 17, cuando heredó la finca de su padre. El café es la pasión de ambos y se la heredaron a su hija.

Según cuenta Gutiérrez desde muy pequeña colaboró en la finca. Siempre lo hizo como un peón más, pero cuando se graduó su padre le dio más responsabilidades.

“Empecé a ayudar y me di cuenta de que me demandaba tiempo completo. Ahí fue donde mi papá me dijo que estaba muy cansado y había descuidado la finca por estar supervisando la producción. Hubo un momento en que mi papá quiso vender el beneficio, pero yo le decía que yo quería trabajar acá, siempre me gustó y me emocionaba y ahí me empecé a hacer cargo”, contó Daniela.

Sin embargo, no fue una transición sencilla, porque se topó con un mundo de hombres acostumbrados a negociar entre ellos.

“Llamaban los clientes y cuando yo respondía me decían que querían hablar con mi papá. Yo les decía que tenían que hablar conmigo, entonces llamaban a mi papá porque querían tratar con él. Fue complicado e incluso me hizo sentir que tal vez yo no servía para esto”, recordó.



El café de especialidad se caracteriza, entre otros, porque su origen puede ser rastreado hasta la finca de producción y por lo general se exporta. Foto: Paul Aragón para LN.

En la finca también encontró obstáculos por parte de los trabajadores, que no aceptaban que una mujer joven les diera órdenes.

“Cuando ya empecé a trabajar tiempo completo sí hubo alguna resistencia, incluso me decían: ‘usted no me va a mandar a mí, mi patrón es su papá’. Estaban acostumbrados a hacer las cosas como mi papá ordenaba, pero cuando vieron que iba en serio se tuvieron que adaptar. Fue complicado. El equipo ha ido cambiando, pero también ha ido evolucionando”, afirmó la ingeniera.

Para Daniela, quien vende café a varios proveedores, la colaboración con otras mujeres productoras es fundamental. Además del proyecto Roblesabana, ella ha participado en otras iniciativas comerciales con mujeres de Naranjo, Orosi y

Carrizal.

“Podríamos vernos como competencia, pero nos vemos más como compañeras, porque el mundo del café es de verdad como una guerra. Entre todas nos apoyamos y todas hemos pasado por lo mismo, así que nos terminamos uniendo en proyectos”, confesó Daniela.

En el 2009 la actividad cafetalera de La Montaña se transformó, pues crearon su propio microbeneficio y empezaron a procesar su propia cosecha. Antes de eso, solo se encargaban de producirlo y ahí acababa el negocio.



[El poder de una misma y cuatro relatos de mujeres que emprendieron y cambiaron](#)



Al tener su propio microbeneficio les facilitó la trazabilidad de origen del producto hasta la finca misma, lo cual redundó en una mejor cotización y una calidad sostenida.



“Las familias productoras de la zona (de Tarrazú) empezaron a incursionar porque se dieron cuenta de que si procesaban su café iba a ser muy diferente, ya que al entregarlo a otra compañía se hacía una mezcla y por más que fuera café de calidad se perdía en esencia”, destacó Gutiérrez.

Daniela participa de lleno en todo el proceso del grano en la finca, desde la recolección hasta el secado, y además tiene una preocupación especial por la sostenibilidad ambiental. Ella visualiza el negocio a futuro.

“A mí me gusta mucho lo que hago y quiero que se mantenga en el tiempo, que podamos crecer más y que siga en la familia”, acotó.

## Más socias



Francisca Cubillo combina sus labores como productora de café en la finca Las Lajas, en Sabanilla de Alajuela, con la crianza de sus cuatro hijos. Foto: Paul Aragón para LN.

En su búsqueda de productoras de café, las hermanas Porras se encontraron con mujeres que siempre encuentran el lado positivo de las cosas y se enfrentan a cualquier adversidad. Francisca Cubillo es otra de estas mujeres que, con su trabajo como productora de café de especialidad, abastece del grano para ser procesado como parte de Roblesabana.

Ella produce un café orgánico desde la Finca Las Lajas, en Sabanilla de Alajuela, junto con su esposo, Óscar Chacón. En ese sentido, la pareja asegura que producen pensando en proteger al medio ambiente.

Francisco y Óscar empezaron solamente como sembradores, pero luego del año 2000 se preocuparon por proteger el origen de su producto con la creación de su propio beneficio, de forma tal que se pudiera rastrear el grano hasta la finca productora.

Para Cubillo es importante satisfacer a un mercado de personas que se preocupan por su salud y por saber de dónde viene el café que toman, cómo lo trabajaron y quién lo produjo. “Eso es un café de especialidad, necesitan saber en qué área lo produjeron, con cuáles características y el proceso de separación individual. Al final, los clientes saben que lo que están pagando va directo a una familia y, por tanto, impacta de forma directa en una zona de producción”, explicó.

#### [A falta de trabajo, joven con síndrome de Down creó su propia empresa](#)

Una de las variedades de café más apetecidas, que se producen en Las Lajas, es el llamado Perla Negra. Este tipo de café surgió de uno de los momentos más difíciles que ha tenido que atravesar la finca, como fue el terremoto de Cinchona, en el 2009.

En esa oportunidad, el desastre natural dejó a la finca sin agua y electricidad por una semana. Como el fruto estaba listo para cosechar y no podía esperar más, procedieron a recolectar el café sin la certeza de cómo lo iban a procesar.

“Nos tocó tomar una decisión y dijimos vamos a recolectar. Si los etíopes tiran de forma natural a secar el café, nosotros vamos a hacer algo parecido. Era eso o que se perdiera el café en la finca”, explicó la productora.

Así que procedieron a secar el café en los tejados y suelos dentro de la propiedad, sin poder lavarlo mucho.

Para su sorpresa, el café resultante fue recibido con halagos por los baristas que lo probaron, destacando su sabor a fruta y cremosidad.

“El café es oro para nosotros. Nos permite tener una mejor calidad de vida, continuar con la tradición de producir café y nos ha permitido que nuestros hijos estudien y muchos de nuestros colaboradores viven de este proyecto”, afirmó Cubillo.



Natalia Vargas, productora de la finca La Hilda, en Poás de Alajuela, asegura que su rol de madre le ha aportado herramientas que aplica en la producción de café. Foto: Paul Aragón para LN.

Otra de las mujeres productoras que trabaja con Roblesabana es Natalia Vargas, de la Finca La Hilda, en Poás de Alajuela. Este lugar provee de un grano caturra catuaí de altura -por encima de los 1.350 metros-, que se caracteriza por ser achocolatado y cítrico.

Todo el café que producen se procesa en el mismo beneficio dentro de la propiedad, una tarea que Vargas combina con las otras facetas de su vida. “Yo me siento dichosa de ser mamá y de ser productora”, afirmó en una entrevista por video facilitada por la empresa.

Para Vargas, que es heredera de una tradición cafetalera, el ser madre de tres hijos le ha aportado herramientas en su condición de productora, ya que para ella gestar una buena taza de café es como criar un hijo. En otras palabras, una buena taza de café requiere de paciencia, amor, talento y dedicación.

Entre los planes inmediatos de Roblesabana destaca la creación de una edición especial, para la cual incorporará a otra mujer productora de café a sus filas. Se trata de Kathia Zamora, de la Finca Cloza, en Naranjo de de Alajuela.

“Cuando trabajaba en el Icafé conocí a varias mujeres productoras de café de especialidad. No hay muchas mujeres productoras ni encargadas de beneficio, no es común encontrarlas y establecer relaciones con ellas. Así que no es solamente inspirador porque nos ayudamos mutuamente y somos ejemplo las unas para las otras, si no que nos vemos como una oportunidad de crecer todas juntas”, destacó Marcela Porras.



**De Costa Rica para el mundo**



Adriana Porras y su hermana Marcela son las creadoras de la marca Roblesabana, un café de especialidad que esperan llevar a más supermercados locales y que se vende en Amazon. Foto: Rosibel Elizondo para LN.

Desde el 2018, este café producido y comercializado por mujeres costarricenses rebasó nuestras fronteras, ya que puede adquirirse desde cualquier parte del mundo a través de la plataforma de Amazon.

“Por medio de Procomer, hemos hecho capacitaciones en *ecommerce* para convertirnos en proveedoras de Amazon. Desde entonces enviamos nuestro café a las bodegas en Estados Unidos y desde ahí se hace la venta al cliente final”,

 comentó Marcela.

 “La oportunidad de las plataformas digitales es que no importa el tamaño del negocio, se puede tener acceso a estar en una vitrina mundial, como Amazon. Es una de las grandes ventajas que da el estar en un país como Costa Rica, pues solo tener el apellido Costa Rica en el nombre del café ya es un plus para nosotras”, agregó.

 Adriana, quien vive en Texas por motivos del trabajo de su esposo, es la encargada de alimentar la página que tienen en Amazon. “Lograr ser un proveedor de Amazon no es fácil y mantenerse es aún más difícil. Hay que estar alimentando la tienda interna todos los días, estar al tanto como si tuviéramos una tienda física y estar controlando inventario, haciendo promociones, respondiendo a clientes y haciendo la parte logística para enviar y recibir”, comentó Marcela.

Por tratarse de cafés de especialidad, el hecho de estar presentes en una plataforma como Amazon no solo es beneficioso para las propietarias de la marca Roblesabana, si no también para las productoras locales, ya que el café puede ser trazado hasta la finca donde se produjo.

### [Victoria, la niña tica que sueña con ser astronauta](#)

“Ellas (Marcela y Adriana) nos hacen publicidad en su empaque y ya mucha gente lo conoce. No fue un logro mío, pero lo siento como si fuera así, porque nuestro café ya está en Amazon”, destacó Daniela Gutiérrez, del Beneficio La Montaña, de Tarrazú.

Cada vez que esta joven ingeniera va al supermercado y ve su producto se llena de satisfacción. “Siempre lo acomodo en el estante para que se vea bien”, confiesa con una sonrisa.

De momento, la marca de café Roblesabana solo se puede adquirir en Auto Mercado, pero las hermanas Porras esperan llegar a otras cadenas de supermercados muy pronto.

“Logramos superar el período de prueba en medio de la pandemia, lo cual no fue nada sencillo. Esperamos tener más presencia en el mercado nacional”, afirmó Marcela.

“En retrospectiva, siento que fui bastante osada, porque yo soy el único ingreso de mi casa y tengo un hijo. Si bien el papá paga lo que le corresponde, yo soy la que mantengo mi casa y dejé mi trabajo estable para emprender”, recuerda con satisfacción.

El camino no ha sido sencillo, pero para Marcela Porras, como mujer, microempresaria y, en especial, como madre, las satisfacciones han sido muchas. Sin embargo, hay un momento que atesora con especial cariño: “Nunca se me olvida cuando mi hijo, una tarde llegó temprano a la casa y me dijo: ‘esto es lo mejor que me ha pasado, que estés aquí cuando yo llego de la escuela’”.

## **¿Por qué Roblesabana?**

“Hay tres razones para llamarlo así. Mi mamá es de Liberia y cuando íbamos allá en vacaciones, ella nos enseñaba los nombres de los árboles, así que hay un aspecto familiar. También hay un aire puramente tico, ya que acá le decimos Roblesabana a un árbol que en realidad se llama Roble de Sabana. Finalmente porque los roblesabana solían ser linderos o límites en los cafetales en Costa Rica, mucho antes de que se introdujera el poró, y eso liga a estos árboles hermosísimos con la industria del café”.

