



DE LA TIERRA ALTA
Un documental del café de Panamá.

Título del Proyecto: "De la tierra alta"

Duración del Documental: 75-90 minutos.

PROYECTO :

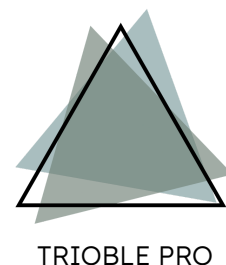
En el abordaje de nuestro próximo proyecto documental, se desplegará una narrativa cautivadora distribuida en 5 Capítulos, que conducirá al espectador a través de los matices y secretos de una historia memorable: desde descubrir los sabores del café Geisha de Panamá desde el extranjero, hasta investigar y decidir emprender un viaje de aventura para descubrir las tradiciones, el cuidado ecológico y las condiciones sostenibles en las que se crea este magnífico producto. Más allá de ser un mero relato de hechos, este documental se transformará en una experiencia cinematográfica inmersiva.

En este viaje descubriremos todos los puntos importantes: desde la historia del café de Panamá, lugares de su comercialización en la Ciudad de Panamá y Boquete, puntos y recorridos turísticos, hasta las fincas y su compromiso con prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente, y la gente maravillosa que ayuda a crecer esta tradición con excelencia y sostenibilidad.

LINK DE WEB & CONTACTO: <https://www.triole.online/pdta>

PRODUCCIÓN: Leandros Manuel

DIRECCIÓN: Oscar Ernesto Ortega Cuba



Objetivos:

Explorar la fascinante historia del café en Panamá, su evolución y cómo se convirtió en el café más valioso del mundo.

Mostrar como la mezcla de las condiciones climáticas y geográficas de la zona han creado un ambiente natural idóneo para el cultivo y desarrollo del café.

Exponer cómo a través de las tradiciones y la innovación se han logrado obtener resultados, respetando y actuando a favor del medio ambiente y la preservación del mismo.

Dar visibilidad a las diferentes marcas y fincas que producen el café que ha obtenido los mejores resultados por todo el mundo, aportando a la región un crecimiento turístico, económico, social y cultural.

Sinopsis:

Documental que se sumerge en la historia del café en Panamá, desde sus orígenes hasta la actualidad. Exploramos cómo el país ha logrado producir café de alta calidad, a través de prácticas de cultivo sostenibles y un profundo respeto por el entorno natural y la tradición, convirtiéndose en uno de los productores más destacados en el mundo del café especializado.

Enfoque:

El documental combinará entrevistas con agricultores, expertos en café, productores, narradores locales e historiadores, para contar la historia del café en Panamá desde una perspectiva única; también se mostrarán los desafíos y éxitos de los productores locales.

Visitaremos las zonas en las cuales se cultiva y se produce el café, para obtener imágenes de los paisajes que permiten el desarrollo del cotizado producto.

El café de Panamá es un tesoro nacional que ha influido en la economía y la cultura del país. Queremos destacar la pasión y el esfuerzo de los productores y mostrar cómo han llegado a producir el café más caro y codiciado del mundo.

Desarrollo del Proyecto.

- **La Historia del Café en Panamá.**

La historia del café en Panamá se remonta a mediados del siglo XVIII, cuando se introdujo la planta de café en el país. El café llegó a Panamá por medio de misioneros jesuitas a mediados del siglo XVIII. Se cree que la primera plantación de café en el país se desarrolló en la región de Coclé, en la costa central de Panamá. Sin embargo, el cultivo del café no se expandió significativamente en ese momento debido a la falta de infraestructura y tecnología para su producción y comercialización.

Durante el siglo XIX, el cultivo del café comenzó a expandirse en Panamá, especialmente en las regiones montañosas del interior, como Boquete, Chiriquí. Estas zonas montañosas ofrecen condiciones climáticas ideales para el cultivo de café de alta calidad. La llegada del ferrocarril en 1855 y la construcción del Canal de Panamá a principios del siglo XX facilitaron el transporte y la exportación del café, lo que impulsó aún más la industria.

Boquete, en la provincia de Chiriquí, se convirtió y se destacó como una de las regiones cafetaleras más importantes de Panamá y del mundo, y el café de Boquete ganó renombre por su calidad excepcional y sabor distintivo.



- **Condiciones Geográficas Favorables:**

Las condiciones climatológicas y geográficas en la zona, han sido determinantes para el desarrollo y la calidad excepcional del café que se cultiva en esta región. Algunas de esas condiciones y factores que han creado un gran impacto en la producción de café son:

Altitud y microclimas: La cercanía a las estribaciones de la Cordillera de Talamanca, lo que le confiere una altitud significativa. Las fincas cafetaleras en las laderas de estas montañas se benefician de microclimas únicos. A medida que la altitud aumenta, las temperaturas disminuyen, lo que permite un proceso de maduración lento y uniforme de los granos de café. Este ciclo más prolongado desarrolla sabores complejos y una acidez brillante en los granos.

Temperaturas moderadas: Las temperaturas moderadas, que varían entre los 15°C y los 24°C, son ideales para el cultivo de café de calidad. Estas condiciones permiten que el café madure de manera gradual y que los sabores se desarrollen plenamente sin la presión de un calor excesivo.

Precipitación y estación seca: Esta zona experimenta una estación de lluvias seguida de una estación seca durante gran parte del año. Esta combinación es beneficiosa para el café, ya que las lluvias proporcionan la humedad necesaria para el crecimiento de las plantas durante la estación de crecimiento, mientras que la estación seca permite una cosecha más predecible y un proceso de secado adecuado de los granos de café.

Suelos Volcánicos: Los suelos ricos en minerales de origen volcánico en la región de Boquete proporcionan nutrientes esenciales para el crecimiento saludable de las plantas de café. Estos suelos son conocidos por su fertilidad y capacidad para retener la humedad, lo que contribuye al desarrollo de granos de café de alta calidad.

Sombra Natural: La topografía montañosa de Boquete crea sombra natural para las plantas de café. Esto no solo protege a las plantas de la luz solar intensa, (lo que podría causar un crecimiento demasiado rápido), sino que también fomenta una mayor biodiversidad en las fincas, lo que contribuye a la salud del ecosistema en general.

En resumen, las condiciones climatológicas y geográficas en la región son ideales para la producción de café de especialidad y de alta calidad. La combinación de altitud, temperaturas moderadas, suelos ricos, sombra natural y variedades de café excepcionales ha convertido a esta región, en un paraje de renombre mundial, donde los granos de café son apreciados por sus sabores complejos y únicos.

- **Desarrollo de la producción a través de la tradición, herencia y conocimiento.**

Contando con las ideales condiciones geográficas de esta zona montañosa y el clima para el cultivo de café. Es importante destacar, además, el trabajo de todas las partes involucradas que han llevado a un florecimiento de la industria cafetalera en la región. En este contexto, como en todos los lugares de Panamá las comunidades indígenas en esta zona, han aportado la tradición y la herencia.

Los Ngäbe-Buglé, y otros grupos, han ocupado estas tierras durante siglos y tienen una profunda conexión con estas y la naturaleza. Estas comunidades han desarrollado técnicas agrícolas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación y que están adaptadas a las condiciones locales.

Estas técnicas pueden incluir la selección cuidadosa de variedades de cafés resistentes a las enfermedades locales, prácticas de cultivo sostenible que conservan la biodiversidad y el uso de métodos tradicionales de cultivo que respeten el entorno natural.

Las comunidades indígenas desempeñan un papel importante en la producción de café sostenible al aplicar sus conocimientos ancestrales sobre la gestión de los recursos naturales y la conservación del medio ambiente. Esto es especialmente relevante en esta región, donde la agricultura sostenible es esencial para preservar el entorno montañoso y la biodiversidad.



Debido a la trascendencia y condiciones del lugar, durante el tiempo han llegado personas de otras partes del mundo interesadas en el conocimiento, aprendizaje y el desarrollo de la industria cafetalera, esto ha conllevado al nacimiento de fincas trayendo aportes como.

Innovación y experimentación con diferentes variedades de café, métodos de procesamiento y sistemas de cultivo. Esta experimentación contribuyó a elevar la calidad del café producido en la zona.

Desarrollo de relaciones comerciales y de mercado, como la creación y participación de subastas y la participación en las competencias de café, han aportado a la visibilidad del atractivo y la calidad de producto.

La formación y transferencia de conocimientos entre las comunidades que habitan en este entorno han hecho que conjuntos se haya contribuido a elevar los estándares de calidad en toda la comunidad cafetalera de Boquete.

Por demás la colaboración y el respeto mutuo entre todas las partes involucradas son fundamentales para lograr un equilibrio adecuado entre la producción de café y la preservación de la herencia cultural y natural de la región.

- **El Café, Calidad y Reconocimiento Internacional:**

Una bebida popular en todo el mundo que se obtiene a partir de los granos de la planta del café, que son las semillas de los frutos del cafeto. El café es apreciado por su sabor distintivo y su capacidad para proporcionar energía y estimulación debido a su contenido de cafeína.

Además de su sabor y capacidad estimulante debido a la cafeína, el café también ha sido objeto de investigaciones que sugieren posibles beneficios para la salud, como la mejora de la concentración y el rendimiento cognitivo, así como antioxidantes.

Contando con las condiciones, el trabajo, la tradición y el desarrollo, la región de Panamá ha producido algunas de las marcas de café más famosas y de mejor calidad en el mundo. La variedad de sus granos, Catuai, Typica, Caturra, Bourdón, entre otras y especialmente la Geisha, son valorados por su complejidad de sabores, que incluyen notas florales, frutales, chocolate, nueces y cítricos que hacen una experiencia que va desde el equilibrio de la dulzura y la acidez, de la mano con una textura sedosa en boca.

Estas marcas han contribuido significativamente a la reputación del café panameño en el ámbito internacional y han convertido a esta región en un destino deseado para los amantes del café de especialidad.



El café de Panamá ha ganado reconocimiento internacional gracias a su excepcional calidad y las diversas marcas que lo representan. Este reconocimiento se ha logrado a través de una combinación de factores que incluyen el clima, la geografía y sobre todo, la dedicación de los productores locales a producir un café de alta gama.

La calidad del café de Panamá se ha destacado en competencias y subastas internacionales. La "Best of Panama" es una subasta anual que atrae a compradores de todo el mundo en busca de los cafés más finos y únicos. En estas subastas, los productores presentan sus lotes más destacados, que a menudo alcanzan precios récord.

Estos eventos han consolidado la reputación de Panamá como productor de café de especialidad y calidad de primer nivel.

Diferentes marcas y fincas cafetaleras de Panamá han contribuido significativamente a esta reputación y son conocidos en todo el mundo por producir cafés exquisitos y de sabores únicos. La variedad Geisha, en particular, ha ganado prestigio, premios y fama mundial por su perfil de sabor floral y afrutado.

- **Turismo y Curiosidad:**

La curiosidad por la faena del trabajo, la geografía y la calidad del café que se produce, han convertido a este sitio en un creciente proyecto para el turismo, convirtiéndose en un destino popular conocido como la "Ruta del Café". Donde los visitantes pueden aprender sobre el proceso de la producción del café y degustar cafés de especialidad.

El auge del turismo del café en Boquete se debe en gran parte a la oferta de tours y experiencias cafetaleras. Los visitantes tienen la oportunidad de recorrer las fincas de café, aprender sobre el proceso de cultivo, de producción y degustar un café fresco recién tostado. Estas experiencias educativas y sensoriales han convertido a Boquete en un lugar de peregrinación para los amantes del café.

Fincas cafetaleras emblemáticas han ganado fama mundial por la calidad excepcional de sus granos. Sus cafés han ganado premios en competiciones internacionales y alcanzaron precios récord en subastas. La visita a estas fincas se ha convertido en un punto culminante para los turistas interesados en experimentar el mejor café de Panamá.

La infraestructura turística en la región se ha desarrollado significativamente en respuesta al crecimiento del turismo relacionado con la producción y calidad del café, la creciente demanda de turistas ha llevado al establecimiento de una amplia gama de alojamientos de calidad, desde pequeñas posadas hasta hoteles boutique y de lujo, los visitantes pueden encontrar opciones que se adaptan a sus preferencias y presupuestos, también han crecido las ofertas gastronómicas con sabores únicos y típicos de la zona y de Panamá.



Abordaje del Documental:

En el documental, exploramos cómo el café llegó a Panamá y se convirtió en una parte integral de su historia, económica y cultural. Destacaremos momentos claves, como la introducción del café por parte de los colonizadores españoles en el siglo XVIII y su posterior expansión durante el período colonial. También mostraremos cómo el cultivo del café ha evolucionado y desarrollado a lo largo de los años, desde las pequeñas fincas familiares hasta las operaciones de café de alta gama.

- Entrevistas de historiadores y pobladores que conozcan la historia y nos muestran una visión única sobre el tema.
- Imágenes grabadas y de archivo a las cuales podamos acceder para ubicar el momento y la época que narramos.

Panamá cuenta con condiciones geográficas excepcionales para la producción de café de alta calidad. Exploramos la topografía montañosa de las tierras altas de Boquete, donde las montañas elevadas, los suelos volcánicos y el clima subtropical ofrecen un entorno perfecto para el cultivo de variedades de café únicas. Mostraremos cómo estas condiciones geográficas únicas influyen en el sabor y la calidad del café panameño.

- Filmación de los paisajes de la región que nos permita tener una visión única y detallada de la belleza, las condiciones y el clima, así mostrar dónde se produce este producto con la mejor calidad. La utilización de planos aéreos con drones, hasta planos detallados de las plantaciones de café, nos adentrará en este maravilloso mundo.
- Entrevistas de especialistas, que nos den su opinión y nos describen cómo está compuesto este maravilloso paisaje.

El documental entre los temas que se centrará es en destacar la vital importancia del trabajo en equipo en la industria del café de Panamá, mostrando cómo la colaboración entre agricultores, comunidades y expertos, han permitido alcanzar niveles inigualables de calidad y sostenibilidad.

- Entrevistas y testimonios de productores locales y expertos en café que nos muestran cómo el trabajo en conjunto y el respeto por el medio ambiente son fundamentales para el desarrollo continuo de la producción de café en el país.
- Filmación del entorno del cultivo y la producción del café con planos de detalles y planos generales, como aéreos y de 360 grados del paisaje que nos ayuden a entender el funcionamiento de las fincas productoras de la región.
- Entrevistas a especialistas en el cultivo y producción de café que nos expliquen y nos muestran las diferentes variedades y marcas que existen de café en la región.

Destacaremos cómo el café de Panamá ha ganado reconocimiento a nivel internacional por su calidad excepcional. Mostraremos el proceso de selección y cultivo de variedades especiales, como el Geisha, que se ha convertido en un nombre conocido en la industria del café. Entrevistamos a catadores y expertos en café para comprender en qué consiste la calidad del café panameño y cómo se evalúa en competencias y subastas internacionales.

- Entrevistas con especialistas y productores que nos muestren y expliquen cuáles son las maneras idóneas de prepararlo y saborearlo.
- Entrevistas con especialistas para investigar y que nos comenten los resultados y premios que han obtenido las diferentes marcas de café de la región y las estrategias de mercado que se utilizan en conjunto con la calidad, para mantener este producto como el más caro del mundo.
- Imágenes y entrevistas en lugares donde se comercialice este café y testimonios e imágenes de cómo la producción del café ha aportado en el crecimiento turístico, económico, social y cultural de la región.



Análisis de factibilidad de este documental.

La creciente tendencia global hacia el café de especialidad y la curiosidad por las historias detrás de los alimentos posicionan al documental en un mercado receptivo. La creciente popularidad de los documentales y el interés en la sostenibilidad agrícola y el cuidado del medio ambiente respaldan la demanda.

El documental tiene el potencial de alcanzar una audiencia global a través de diferentes plataformas, esto brindará una exposición inestimable a los productores de café y las marcas de café panameñas. La promoción en redes sociales y el marketing digital permitirán llegar a una audiencia más amplia y comprometida, lo que simplificará la visibilidad del producto.

Este material podría mostrar e impulsar el desarrollo del turismo en las regiones cafetaleras de Panamá, ya que los espectadores se sentirían atraídos por la belleza de los paisajes, las amenidades con que cuenta la región y la cultura cafetera.

Conciencia cultural, al revelar la rica historia y las tradiciones del café en Panamá, el documental también educará a la población local y universal sobre el patrimonio de esta región, lo que podría fomentar a un mayor respeto y conservación de las prácticas culturales y ambientales.

Presupuesto:

Investigación: Fondos para continuar la investigación de la historia del café en Panamá, entrevistar a expertos y acceder a archivos históricos.

Costos de producción: Incluye el equipo de filmación, edición, equipo técnico, viajes para entrevistas y otros gastos relacionados con la producción.

Promoción: Costos de marketing y promoción para asegurar que el documental llegue a una audiencia global.

Gastos Generales: Oficina, licencias y otros gastos administrativos.

Plan de Promoción:

Festivales.

Se parte de la idea, de que el documental se presente en festivales nacionales e internacionales, aprovechando su contenido único y su belleza visual para atraer la atención de audiencias globales.

Canales de televisión.

Se tendrá en cuenta la posibilidad de la transmisión del documental en canales de televisión nacionales e internacionales, aprovechando su contenido para atraer la atención de audiencias.

Distribución en plataformas digitales.

Se plantea la opción de distribuir el documental en plataformas digitales, llegando así a una audiencia aún más amplia interesada en la cultura del café y la historia de Panamá. La posibilidad y existencia de las plataformas digitales han abierto un canal de distribución diferente a los tradicionales que democratizan más los medios y permiten hacer llegar a más personas las marcas o patrocinios que apoyan el material.

Estas opciones estarán a disposición de las necesidades e intereses de la producción del documental, productores, patrocinadores o instituciones dispuestas a colaborar con el material.