

SLURP original midnight espresso #147



Ainora

Vesimeloni · Suklaa · Yrttejä

Useita pientilallisten ryhmittymiä viljelee itäisellä ylänköalueella ainutlaatuisia korkealla kasvaneita kahveja. Viljelijät joutuvat kamppailemaan karujen kasvuolosuhteiden aiheuttamien haasteiden kanssa. Pientilalliset ovat perustaneet osuuskuntia tukien toisiaan tilojen hallinnoinnissa sekä prosessointilaitoksien ja varastojen yhteisomistuksilla. Usein tämän tyyppiset yhteisöt ovat epävirallisia, ja ne on perustettu heimojen tai kylien kesken. Ainora kuuluu Kianantussa, Okapan hallintoalueella toimivien pientilallisten kahvintuottajien verkostoon.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Maa: Papua Uusi Guinea
Alue: Eastern Highlands
Tila: Ainora Cooperation
Viljelijä: Lukuisia pientilallisia
Lajikkeet: Arusha, Typica
Kasvukorkeus: 1700–2500 m
Prosessointi: Washed AX

SLURP original midnight espresso #147



Ainora

Melon · Chocolate · Herbs

Eastern Highlands offers high altitude coffees where many smallholder groups produce unique coffees. The rugged and wild terrain make it an inhospitable environment for farmers. Many producers try to tackle this issue by accessing markets as cooperatives and by supporting each other with co-management of farms, sharing pulping facilities, drying spaces, and storage. Often, these types of cooperations are informal and are formed around tribal or village groups. Ainora comes from a network of smallscale producers based in Kianantu in the Okapa district.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Papua New Guinea
Region: Eastern Highlands
Farm: Ainora Cooperation
Farmer: Various smallholder farmers
Varieties: Arusha, Typica
Growing Altitude: 1700–2500 m
Processing: Washed AX