

Finca: Cerro Paldo

HISTORIA

Finca CERRO PALDO es propiedad de la Familia Monge Valverde encabezada por don Juan Rafael Monge Picado y sus hijos Ronald, Juan Rafael y Luis.

Juan Rafael Monge Picado es un agricultor nato, con raíces de aquellos pioneros que construyeron esta nación, dedicado a la actividad cafetalera, legado que al igual que ésta tierra; recibió hace más de 60 años de parte de su padre don Adan Monge Castro.

La finca se encuentra ubicada en la Región de Los Santos, cantón de Aserrí, en la provincia de San José capital de Costa Rica, su altura se ubica entre los 1.850 y 1.900 msnm en la que los rayos del sol potencian la densidad del grano y lo convierten en un café muy dulce, está conformada por una extensión de 8 hectáreas de terreno de las cuales 6 se utilizan para el cultivo de café de las variedades caturra y catuahi, y 2 hectáreas de bosque húmedo que algunos visitantes utilizan para acampar.

Dentro de la plantación de café se pueden encontrar variedades de árboles frutales como anona, cítricos, y aguacate, también don Juan Rafael y sus hijos siembran algunas hortalizas para autoconsumo, y como complemento de éstas actividades cuentan con una porqueriza para engorde de cerdos y producción de bio-gas mediante la técnica de bio-digestor, que utiliza los desechos sólidos resultado de la cría de cerdos, de esta manera contribuye con la conservación del medio ambiente, dichas prácticas han llevado a Finca Cerro Paldo a ser certificada como "bandera azul".

El nombre de Cerro Paldo proviene de la forma del cerro en el que se ubica la finca que es en forma pandeada, en realidad el nombre correcto sería Cerro Pando, pero por esas cosas de la vida se le dio el nombre de Cerro Paldo.

No obstante, no podemos hablar de finca CERRO PALDO sin resaltar su distinguida participación en el certamen "Taza de la Excelencia" en Costa Rica, ganando en el 2007 el **primer lugar** e imponiendo un record del café mejor pagado en toda la historia de Costa Rica, galardón que la ubica en el top ten de las preferidas por los compradores de cafés muy finos de todo el mundo.



Producción Anual: 160 quintales