

fórumcafé

2020 N82 | forumdelcafe.com

CAFÉ DE PERÚ 06

ROBUSTAS FINOS, UN MERCADO CON POTENCIAL 11

ENTREVISTA A DARRIN DANIEL 34

Director ejecutivo de la Alliance for Coffee Excellence

REABRIMOS JUNTOS



**Siempre a tu lado
para garantizar**

La mejor calidad
Máxima seguridad
La más alta eficiencia



SUMARIO

04	EDITORIAL
06	ORIGEN _ PERÚ
	MERCADO
11	_ LOS CAFÉS ROBUSTA FINOS
14	_ CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN TIEMPOS DE COVID-19
	ACTUALIDAD Y TENDENCIAS
16	_ NUEVA CERTIFICACIÓN RAINFOREST ALLIANCE
18	_ CAFÉ DE FILTRO INMERSIÓN VS GOTEO
20	_ JÓVENES Y CAFÉ
22	_ EL NUEVO VENDING, YA ESTÁ AQUÍ
	INFORME
24	_ RELACIÓN ENTRE LAS TEMPERATURAS DE TUESTE Y LOS COMPUESTOS QUÍMICOS DEL CAFÉ TOSTADO
26	_ TUESTE, QUÍMICA Y BEBIDA
	CALIDAD
28	_ CATA SENSORIAL DE CAFÉ EN TIEMPOS DE COVID-19
30	_ ENTENDIENDO LA CALIDAD DEL AGUA EN ESPAÑA
32	_ CONSERVACIÓN DEL CAFÉ LAVADO CON AGUA OZONIZADA
34	_ ENTREVISTA DARRIN DANIEL. DIRECTOR EJECUTIVO DE LA ALLIANCE FOR COFFEE EXCELLENCE
36	_ LUIS ALBERTO BALLADAREZ MONCADA. LA EXCELENCIA DEL CAFÉ DE NICARAGUA
37	_ EL GEISHA ENTRE LAS VARIETADES MÁS EXITOSAS EN LA TAZA DE LA EXCELENCIA
40	_ ENTREVISTA ÁLVARO LEÓN GAITÁN. DIRECTOR DE CENICAFÉ
	SABÍAS QUE
42	_ EL CAFÉ POTENCIA EL SABOR DULCE DE LOS ALIMENTOS
44	_ CAFÉ PARA AJUSTAR NUESTRO RELOJ BIOLÓGICO
45	_ TÉCNICA CAFFENOL, REVELAR FOTOGRAFÍAS CON CAFÉ
46	_ NEWS&COFFEE, EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD A PIE DE CALLE
	UNIVERSO BARISTA
47	_ ENTREVISTA MANUELA FENSORE. CAMPEONA MUNDIAL DE LATTE ART
48	_ CONTROL DE CALIDAD EN LA CAFETERÍA
50	_ SONJA BJÖRK. TOSTADORA, BARISTA Y PRIMERA Y ÚNICA MUJER QUE HA SIDO PRESIDENTA DEL WCE
52	_ LA REVOLUCIÓN DEL CAFÉ EN IRÁN TIENE NOMBRE DE MUJER
	NUEVOS CAFÉS
54	_ BOURBON POINTU (LAURINA)
	MÁS QUE CAFÉ
58	_ FUNDACIÓN ETEA CAFÉ Y CACAO
	HISTORIAS CAFETERAS
60	_ CAFENTO
62	_ CAFÉS ORÚS
66	_ ARBUCKLE BROTHERS COMPANY Y EL ORIGEN DE LAS EMPRESAS TOSTADORAS DE CAFÉ COMERCIAL
	CAFÉ Y SALUD
64	_ CAFÉ Y SALUD DIGESTIVA

Revista Fórum del Café ▶



Revista Fórum del Café online ▼



Dirección, Edición y Coordinación:

Fórum Cultural del Café
Dep. Legal: B-25082/2000
Revista Impresa: ISSN 2696-3035
Magazine Digital: ISSN 2696-3043

Administración y Publicidad

Calle de La Botànica, 49 3º 1ª
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
Tel. 93 310 38 33
info@forumdelcafe.com
www.forumdelcafe.com

Redacción:

Més Comunicació

Foto de portada:

"Café con serenidad"
de Sebastián Arce Gerecz. Primer premio del IV
Concurso de Fotografía Fórum Café

Diseño y maquetación:

Target Creativo | www.targetcreativo.net

Impresión:

Gráficas Gómez Boj
Dep. Legal: B-25082/2000

EDITORIAL

Encaramos los últimos meses de un año totalmente atípico en el que la realidad ha superado con creces la ficción. Una pandemia global ha paralizado al mundo y tras volver a darle a la tecla ON, seguimos funcionando a ralentí, pero, eso sí, con la vista puesta en el momento en que se descubra la vacuna capaz de neutralizar el virus y devolvernos a la verdadera normalidad. En este himpas, el sector del café no se detiene y Fórum Café, tampoco.

A las puertas del verano nuestra entidad celebró, en formato videoconferencia, su asamblea general y extraordinaria de socios, culminando esta segunda con la reelección de David Tomás como presidente de la organización. Tomás, que asume así su tercer mandato al frente de Fórum Café, se ha marcado como objetivo de esta nueva etapa la continuación y consolidación de los proyectos actuales de la entidad cuyo desarrollo se refuerza con la creación de dos nuevos comités, formación y eventos, que sumados al de formación trabajarán de forma paralela para la mejor consecución de los objetivos de la asociación en cada uno de estos ámbitos. Es así, que con ánimo de ampliar, mejorar y adaptar la formación a los tiempos actuales, el recién creado comité de formación ha estado trabajando ya en el diseño de nuevos formatos formativos; mientras que el comité de jueces ha adaptado los protocolos de las competiciones Fórum Café a los requerimientos de seguridad exigidos por las medidas anti COVID-19; y el comité de eventos empieza a dibujar el I Fórum Coffee Festival, un encuentro innovador que, como el resto de iniciativas de Fórum Café, tendrá como fin principal acercar la cultura del café a profesionales y consumidores, apostando para ello por la comunicación, la formación y la voz de expertos nacionales e internacionales de todos los ámbitos del café. La nueva Junta de Fórum Café, además, trabajará también en la materialización del proyecto Coffee Master, un ambicioso programa de formación cafetera multidisciplinar que nuestra organización prevé poder comenzar a ofrecer durante los próximos meses y que se convertiría en la formación cafetera más completa, actualmente disponible en nuestro país.

David Tomás con el apoyo de todos los socios que han respaldado su reelección, se ha comprometido, también, a enfocar su gestión a incrementar la familia de Fórum Café e incorporar nuevos socios de valor que fortalezcan la organización y favorezcan una mayor presencia de la entidad en todos los ámbitos del café.

Sin paréntesis alguno, la nueva Junta de la entidad en colaboración con la dirección de Fórum Café y su equipo técnico trabajan ya en todos estos nuevos proyectos y los anteriormente emprendidos con el claro objetivo de que todos resulten de interés y utilidad en nuestra misión de divulgación de la cultura de café.

Los retos son importantes, pero las ganas por conseguir nuestros objetivos, más. Vaya por delante el empeño y compromiso de la nueva Junta de Fórum Café para hacerlos realidad. ¡Feliz café a todos!

Presidente:

David Tomás

Vocales:

Rubén Rodríguez
 Carlos Manuel Rodríguez
 Nacho Alonso
 Ramón Alonso
 Alejandro Basset
 Victoria Pàmies
 Andrés Bermúdez
 Carlos González
 Fernando Etxabe
 Santiago Lascasas
 Raúl Pont
 Ricardo Oteros
 Charo Baqué

Directora:

Yolanda Bolaños



Calle de La Botànica, 49 3º 1ª
 08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
 Tel. 93 310 38 33
info@forumdelcafe.com
www.forumdelcafe.com

sensius GOLD

by FUTURMAT

MÁXIMA
EQUIPACIÓN
DE SERIE



*IL GUSTO ITALIANO DEL CAFFÈ
NACE UNA NUEVA FORMA DE CONCEBIR EL CAFÉ*

ORIGEN

CAFÉ DE PERÚ

El café llegó a Perú hace más de dos siglos, cuando unos cuantos colonos europeos austrogermanos quisieron probar suerte con este cultivo, estimulados por los buenos resultados que se estaban obteniendo en países vecinos. Actualmente, el café se ha convertido en el principal producto agrícola de exportación y en una de las mejores cartas de presentación de la excelencia del país fuera de sus fronteras.



El entorno natural de los Andes, a más de 1.000 m.s.n.m, es el escenario natural donde cada año se producen más de 4 millones de sacos de café peruano, un grano muy bien valorado en el mercado internacional. El café de Perú se distribuye a todo el mundo, especialmente a Estados Unidos, Europa y a varios países asiáticos, donde, a pesar de haber llegado inicialmente como sustituto puntual de cafés colombianos, hoy ocupa un lugar destacado en la demanda de los consumidores por su excelente calidad, habiéndose hecho un lugar en la oferta de las mejores firmas y cafeterías de especialidad. Del café peruano, los consumidores aprecian su sabor suave, ligeramente dulce, su buen cuerpo y su aroma delicado, que lo han hecho merecedor de numerosos reconocimientos en concursos de calidad y

campeonatos baristas de todo el mundo. El café peruano se produce en 350.000 hectáreas de cafetales en 210 distritos rurales ubicados en 10 departamentos de la vertiente oriental de los Andes, siendo las regiones de Amazonas, San Martín y Chanchamayo, las tres áreas principales de cultivo. Este último territorio, **Chanchamayo (origen del café en Perú), ha sido tradicionalmente la región cafetalera por excelencia, sin embargo, en los últimos tiempos se ha constatado un cambio hacia las tierras altas del norte de las regiones de Amazonas y San Martín.** Y es así que, aunque Chanchamayo todavía representa el 16% de la producción total, Amazonas y San Martín juntos representan ya, el 47% de la producción nacional. A pesar del peso del café en la agricultura peruana, la grave crisis económica a la que

se enfrentan los productores como resultados de los bajos precios del mercado, así como las consecuencias todavía notables del brote de roya de la hoja de café que ocurrió hace seis años y que afectó al 50% de la cosecha, está provocando que los caficultores peruanos estén abandonando sus campos, reduciéndose en los últimos años el área total de cultivo en el país. Esta situación se ha visto agravada con la pandemia del COVID-19 que ha trastocado a todo el sector.

CAFÉ 100% ARÁBICA

Perú produce casi exclusivamente café Arábica, del cual más del 70% es de la variedad Typica, seguido de Caturra (20%) y otras (10%). La densidad media de plantas en las fincas es de 2.000 cafetos por hectá-

rea, aunque según las regiones de cultivo, esta cifra puede variar notablemente. No es extraño, tampoco, que los caficultores posean mezclas dentro de sus parcelas hasta cinco variedades diferentes que en su práctica totalidad son cultivadas siempre bajo sombra (90%).

Como **la mayoría de las áreas de cultivo, un 75%, se concentran entre los 1.000 y los 1800 m.s.n.m**, la producción del café en el país es totalmente manual y las cerezas se siguen recogiendo, en gran medida, a mano y secando al sol.

Según datos de la USDA, los rendimientos medios por hectárea de cafetales en Perú se sitúan entorno a los 752 kilogramos, aunque se da el caso de plantaciones muy bien administradas donde se llegan a alcanzar los 2.500 kilogramos por hectárea (42 sacos de 60 kg).

PRODUCCIÓN 2020/2021, MARCADA POR EL COVID-19

Este año, la crisis sanitaria del COVID-19 ha causado un descalabro total en el subsector cafetalero nacional. Las restricciones de desplazamiento, carencia de transporte de carga, interrupción de las labores de cosecha y escasez de mano de obra, hacen prever a la Junta Nacional del Café que **más del 20% de la producción cafetalera peruana, estimada para la presente temporada en más de 4 millones de sacos, se perderá.**

Se calcula que durante los últimos meses aproximadamente 10.000 hectáreas de café se han dejado de cosechar en San Martín, Junín, Huánuco, Ayacucho y Ucayali y que hasta un 30% de los productores estarían dispuestos a abandonar sus plantaciones en busca de alternativas más rentables que aseguren su subsistencia. Y es que estos caficultores acumulan varias campañas de pérdidas por bajos precios del grano, y ahora, en un año en que se estima que la oferta será mayor a la demanda, los precios están bajando aún más, algo que para muchos de ellos resulta totalmente insostenible, explican desde la JNC.

EL TRIUNFO DEL COOPERATIVISMO

La mayoría de los 223.000 familias productoras de café del país son pequeños agricultores con parcelas de entre tres y cinco hectáreas como media. Un tercio del empleo agrícola está relacionado con el mercado del café (alrededor de 2 millones de peruanos dependen de esta actividad) y es habitual que los productores formen parte de asociaciones o cooperativas para obtener mejores precios, mejorar el manejo de la producción posterior a la cosecha y coo-

perar en estrategias de comercialización más efectivas.

Es así que la innovación de la caficultura peruana tiene como locomotora, en los últimos 25 años, a las familias de pequeños agricultores que optaron por agruparse en cooperativas agrarias, para generar sinergias. **Algunas de las asociaciones más grandes tienen un número de miembros que llega a superar los 2.000 productores.** Estas organizaciones comercializan la producción directamente o a través de comerciantes de café y las asociaciones más sofisticadas tienen instituciones financieras que otorgan préstamos a productores, subvencionando parcialmente los costos de producción a través de asistencia técnica dirigida a mejorar la calidad y el rendimiento de los cultivos.

Uno de los mayores logros de las cooperativas ha sido el acceso de sus miembros a una economía de escala de los diversos servicios y, en especial, a los mercados de cafés especiales.

Perú es ahora reconocido a nivel internacional como un importante jugador en la producción y exportaciones de cafés de alta calidad. **Lidera, además, a nivel global las exportaciones de café de comercio justo, con un poco más de 1 millón de quintales/ anuales**, de los cuales el 80% de café es orgánico. Esta conquista corresponde al esfuerzo del movimiento cooperativo. Este movimiento está presente en las 10 regiones cafetaleras, con una importante capacidad industrial instalada, además de almacenes, laboratorios de control de calidad centros de innovación y adaptación de variedades de café de última generación, por ahora únicas en el país.

La fortaleza de este cooperativismo es reconocida como una eficaz alternativa para el cambio cualitativo en las explotaciones familiares, que a lo largo del tiempo, con la ayuda de estas organizaciones, han sido capaces de sustituir cultivos como el de la coca por nuevas explotaciones de café.

CAFÉ CON MARCA PROPIA. TRADICIÓN, ORIGEN Y ESPECIALIDAD

En un esfuerzo por posicionar los atributos diferenciales que ofrece el café peruano al mundo, hace dos años PromPerú - Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - lanzó la marca "Cafés del Perú" bajo la cual se pretende agrupar la diversidad, el origen, la especialidad, la trazabilidad y la sostenibilidad del café producido en este país. El sello, que está a disposición de los productores y de las cafeterías de especialidad, representa a todos los tipos de cafés que se producen en el territorio peruano y que se caractericen por su alta calidad (mínimo 84 puntos en taza).

Los consumidores aprecian el sabor suave, ligeramente dulce, buen cuerpo y aroma delicado del café de Perú



Tras su lanzamiento en la ExpoAmazónica de 2018, la marca "Cafés del Perú" se está promocionando en ferias nacionales e Internacionales, buscando seducir al consumidor con la historia del café de este país, un producto que conecta con la riqueza cultural y la biodiversidad del Perú, y que permite una presencia de sabores y aromas únicos en la taza.

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, LIBRE DE GLIFOSATO

Perú, con unas 90,000 hectáreas orgánicas certificadas, es el principal exportador mundial de café orgánico, según la USDA (el segundo, según las fuentes). Además de esta superficie, una gran parte de las exportaciones de café de Perú son de este café por defecto, lo que se atribuye, en gran parte, a la incapacidad de los pequeños productores para pagar los costosos fertilizantes y pesticidas químicos.

Desde hace ya tiempo, uno de los principales objetivos de las entidades cafetaleras peruanas es asegurar esta producción en aras de la sostenibilidad y la diferenciación del café peruano en el mercado. Y es que las buenas condiciones climáticas y del suelo hacen viable una caficultura orgánica de calidad en este país donde se ha creado la figura del inspector en producción orgánica que trabaja para garantizar el cumplimiento de estándares y normas de calidad de esta agricultura en el ámbito concreto del café.

La Junta Nacional del Café es el organismo encargado de la acreditación de estos inspectores que asesoran y verifican que los productores cumplan las buenas prácticas orgánicas, para garantía de los operadores del mercado, pero sobre todo a

los consumidores. Los inspectores que suelen ser productores o personal técnico de cooperativas cafetaleras, realizan una formación específica para obtener su título, en la que deben pasar, además, diferentes pruebas teóricas, otras prácticas de desempeño en una finca.

Además, una buena noticia para el sector del café orgánico peruano, ha sido la reciente atención a una de sus demandas históricas, la redacción de un proyecto de ley que recoge la prohibición del glifosato, un poderoso herbicida que los agricultores utilizan de forma repetida para eliminar las malezas que se resisten a una primera fumigación. Al tratarse de un agroquímico muy volátil, el glifosato actúa como una amenaza muy importante a las fincas de café orgánico, a menudo anexas a fincas de otros productos agrícolas. Es así, que desde hace tiempo los caficultores reclamaba su prohibición, tal y como ya han hecho varios países que están restringiendo su presencia en los productos destinados al consumo humano.

El proyecto de ley llega a tiempo para asegurar la exportación de café orgánico de Perú a Europa, donde la Unión Europea ha establecido que a partir del 2021 las normas de producción orgánica se centrarán en los productos, en vez de en el sistema de producción, por lo que se analizarán los productos importados para determinar si contienen rastros de glifosato.

Añadir que los productores de café peruanos participan frecuentemente en concursos internacionales de café como parte de una estrategia común para distinguirse como productores de alta calidad, habiendo sido distinguidos sus cafés en diferentes ocasiones con el premio al «Mejor Café Especializado» en la «Exposición Global de Café Especializado» de Seattle ■

Perú cuenta con inspectores que asesoran y verifican que los productores cumplan las buenas prácticas orgánicas



Specialty

by ICONA



***Los cafés más exquisitos y exclusivos del mundo...
...son solo para muy pocos.***

Solo para los más exigentes y cuidadosos tostadores.

Solo para aquellos que saben poner el mismo cuidado y mimo que nuestros productores.

Solo para ellos existe la selección SPECIALTY by ICONA.

Solo la trazabilidad y el exhaustivo control en origen nos permiten asegurar la más exigente calidad del mercado internacional en los cafés MÁS EXCLUSIVOS Y EXQUISITOS DEL MUNDO.

Solo los mejores tostadores aprecian y son capaces de aportar a esta gama premiun el sabor, la intensidad y los matices que merece y que solo los SPECIALTY by ICONA pueden ofrecerles.

Solo para muy pocos.

Solo para los mejores.

ICONA CAFE

www.specialtybyicona.com





El consumo interno de café en Perú ha aumentado más del 100% en los últimos 5 años, pero a duras penas supera los 600 gramos per cápita

CONSUMO INTERNO

El consumo de café en Perú ha aumentado más del 100% en los últimos 5 años, sin embargo, como suele pasar en otros muchos países productores de café, este sigue siendo poco significativo, 190.000 sacos o lo que es lo mismo, apenas 650 gramos persona/año, según datos del último informe anual de café en Perú realizado por el Departamento de Agricultura de los EUA.

Los peruanos consumen principalmente café soluble, que representa el 75% del consumo total de café nacional. Sin embargo, los patrones de consumo están cambiando y está arraigando, poco a poco, la cultura de café molido.

En este marco, **el consumo de café entre los consumidores urbanos jóvenes está creciendo**, alcanzando la demanda de este grupo demográfico el umbral de un kilogramo per cápita.

Las pequeñas tiendas de barrio (60%) y los supermercados (30%) representan los principales canales de venta de café en el país.

EXPORTACIONES

Una de las grandes ventajas de este país en el mercado del café es que **Perú puede ofrecer café fresco suave entre los meses de abril y julio, una época en la que los granos arábicas de América Central y México comienza a escasear**. La difícil situación actual, sin embargo, hace prever, como ya se ha apuntado anteriormente, que no se puedan cumplir las expectativas de producción de este año y que la USDA había cifrado en 4,27 millones de sacos para Perú.

Estados Unidos es el principal mercado para el café peruano, representando el 25% de las exportaciones totales. Alemania y Bélgica también son importantes mercados de exportación con el 22% y el 9% de las ventas a terceros, respectivamente.

Los precios de exportación del café peruano en 2019 se situaron en medias de 2.734 dólares por TM. ■

Fuentes:

Junta Nacional del Café, Agronoticias, La ruta del café peruano, USDA Infomercado

MERCADO

LOS CAFÉS ROBUSTA FINOS

Según datos de la Organización Internacional del Café, cerca del 40% del café que se produce en el mundo es robusta. A pesar de ese volumen, el papel y sobre todo el potencial del café robusta está lejos de ser comprendido por los miembros de la industria, en particular por quienes pertenecen al sector de cafés especiales.



► Foto @Ludger Heide

Al robusta se le suele considerar un café de baja calidad y bajo precio, que se acostumbra a desviar, principalmente, a los cafés solubles, con un poco de suerte, al mercado de cafés en grano comerciales y, con mucha suerte, a mezclas para espresso de alto valor. Aunque definitivamente la percepción sobre el robusta ha empezado a cambiar, sigue habiendo muchas personas que se niegan a aceptar que este café pueda considerarse un producto de calidad y mucho menos un café de especialidad. Desgraciadamente, el propio café robusta les da la razón, cuando, actualmente, más del 95% de este es de calidad estándar o inferior. Sin embargo, como aquí trataremos de explicar, el café robusta está sumido en un ciclo de mala calidad y no puede juzgarse con los mismos criterios que el arábica. El café robusta tiene un alto potencial y vale la pena conocerlo.

EL CICLO DE CALIDAD DEL CAFÉ ROBUSTA

El café robusta está envuelto en un ciclo de mala calidad, que se puede resumir así:

- El café robusta se percibe como un producto de calidad inferior

- Al percibirse como un producto inferior, los precios que recibe son bajos y la diferenciación por calidad en el marco de la propia categoría es muy difícil de conseguir
- Al ser la diferenciación difícil y los precios bajos, los productores no están motivados a mejorar la calidad ni a diferenciar su producto, al contrario, tratan de reducir los costos a lo largo de la producción, cosecha y procesamiento
- La desmotivación de los productores para diferenciar su café y la necesidad de reducir costos lleva a la obtención de producto de calidad baja, lo que refuerza la percepción en el mercado de que el café robusta es malo

En la inmensa mayoría de los cafés robusta, las variedades se han seleccionado por su rendimiento o por su resistencia, no por su sabor; igualmente, las prácticas de cosecha y procesamiento se realizan con la máxima productividad como meta, y muy rara vez pensando en la calidad. No nos debe sorprender, por tanto, que la inmensa mayoría de los robustas sean de calidad mediocre o mala.

Afortunadamente, muy poco a poco, este ciclo se empieza a romper, y lo sucedido

con productos que se encontraban en ciclos parecidos, como los cafés naturales, que ahora han conseguido alcanzar alto valor, nos hace pensar que en un futuro se podrá romper el ciclo y empezaremos a ver en el mercado cafés robusta diferenciados. Tal vez la manera más eficaz de romper este ciclo es la educación, pues mediante esta, los tostadores y cafeterías se dan cuenta de que pueden ofrecer cafés robusta de alta calidad, y los productores de que pueden aspirar a obtenerlos. Y la mejor manera de lograr esta “conversión” es probar el café robusta fino. No tengo mejor consejo para los lectores de este texto que el que intenten conseguir y probar cafés robusta finos. Los robustas finos son aún muy escasos, pero son de vital importancia porque nos abren los ojos al potencial de esta especie.

EN BUSCA DE UN ESTÁNDAR DE CALIDAD PROPIO

Y esta última palabra: “especie” es otra clave para entender al café robusta. El café robusta es de una especie distinta al café arábica. Esta especie a la que pertenece el robusta, *Coffea canephora*, está taxonómicamente a la misma distancia del *Coffea arabica* como un burro (*Equus africanus*) de un caballo (*Equus ferus*). Es decir, cualquier persona puede darse cuenta de las

Los robustas finos presentan acidez y dulzura notables

similitudes entre burros y caballos, evidentes desde el momento en que ambos pertenecen al género *Equus*, pero también hay que reconocer que sería injusto juzgar la belleza de un burro con los mismos criterios de un concurso de belleza equina. Lo justo sería definir los criterios de belleza en los burros (siempre recordando que estos son subjetivos) antes de juzgar a un ejemplar. Un burro hermoso no tiene por qué parecerse a un caballo para ser considerado así. De igual forma, debemos entender



que un café robusta “de calidad” no necesariamente es el que más se parece al arábica; debemos encontrar un estándar de calidad para el café robusta así como debe haber un patrón de belleza para burros.

Y lo primero que debemos hacer para lograr definir un estándar de calidad para el café robusta es entender a cada especie. El café arábica proviene de las tierras altas etíopes, donde la temperatura es moderada y, por lo tanto, la presión ecológica por la competencia de otras plantas y por plagas y enfermedades es reducida. El café canephora, por su parte, es originario de zonas más bajas, de clima más cálido y con una mucha mayor presión ecológica por plantas competidoras, plagas y enfermedades. Por tanto, el medio ambiente ha forzado al robusta a varias estrategias de supervivencia, como una mayor productividad y una concentración más alta de sustancias defensivas como los ácidos clorogénicos y la cafeína. Se podría decir que la planta de robusta apuesta por una mayor cantidad de semillas, cada una dotada con menos reservas de nutrientes como lípidos y azúcares que sus primos arábica, pero con una mayor dotación de sustancias defensivas. De ahí las principales diferencias químicas y de sabor entre ambas especies. El café robusta, con menos lípidos, menos azúcares, mayor densidad de paredes celulares, mayor contenido de ácidos clorogénicos y cafeína que el café arábica, suele presentar una taza con menos productos de Maillard (menor intensidad y complejidad de aromas de caramelización, por ejemplo), menor acidez, mayor

amargura, y mayor cuerpo (aunque más áspero) que el café arábica.

EL POTENCIAL DEL CAFÉ ROBUSTA

El café canephora tiene un enorme potencial. La diversidad genética de la especie es mucho mayor que la de *C. arabica*, y las variedades comerciales de robusta, que han sido seleccionadas por su rendimiento o resistencia, son poco representativas de lo que la especie tiene para ofrecer. En la cuenca del lago Victoria, por ejemplo, se encuentra café canephora cultivado a más de mil metros de altitud, alejado genéticamente de las variedades comerciales, cuyo perfil en taza presenta una complejidad y un equilibrio que uno no esperaría de los cafés robusta.

Cuando se empiecen a seleccionar las variedades de *C. canephora* por su sabor y su calidad, haciendo una prospección del vasto acervo genético de la especie, el aumento de calidad podría ser rápido y sorprendente. Aun con las actuales variedades comerciales, cuando se opta por cosechas selectivas y un procesamiento adecuado, el incremento en calidad es muy grande.

Conforme se incrementa el calentamiento global y la superficie potencial de cultivo para el arábica se reduce, la del robusta “de altura” se incrementa. Las zonas productoras de arábica de menor altitud, que debido al calentamiento global progresivo tienen cada vez menor calidad, empiezan a ser más atractivas para los robustas de alta calidad. Algunos de los mejores robustas

Los tostadores necesitan aprender a tostar los robustas finos, y las cafeterías aprender a prepararlos

del día de hoy se deben a que sus productores decidieron reconvertir una finca de arábica de baja altitud (y baja calidad) a una finca de robusta "de altura" de buena calidad. Estos cafés presentan un excelente potencial en mezclas para espresso, tanto para balancear la acidez, como para aportar cuerpo y tal vez, también, algún toque de sabor. Incluso, los mejores robustas pueden llegar a la cafetería de especialidad, como ha sucedido con el famoso café Black Sheep del Reino Unido. A un precio al público de casi £40/kg. Esta compañía anuncia así su café "Robusta Revival": con el doble de cafeína, mayor crema y menor acidez a comparación de su primo arábica. Este café presenta notas de avellana y chocolate oscuro, y es perfecto como espresso o en bebidas con leche.

LA TAZA DE CAFÉ ROBUSTA FINO

Entonces, ¿cuáles son las características en taza de un café robusta fino? Cuando son de proceso natural, suelen tener un aroma complejo, con notas de frutas tropicales o hierbas de olor y cuando son cafés lavados, predominan las notas de Maillard, como caramelos o chocolates, y las especias dulces. En la cata, los robustas finos presentan acidez y dulzura notables, mientras que su gusto salado y amargo es discreto o reducido. Su cuerpo siempre es alto, sin ser áspero y conforme la bebida se enfría en la taza de cata, el sabor sigue evolucionando, ganando acidez y balance, de manera muy diferente a como evoluciona el arábica al enfriarse.

En la evaluación en taza de los cafés robusta, es muy importante un equilibrio gustativo adecuado, en el que destaquen la dulzura o la acidez en relación con el amargo o el gusto salado, y esto depende en parte de la extracción, cuya cinética suele ser más lenta que para el arábica.

EL FUTURO DE LOS ROBUSTAS FINOS

En cualquier país productor de robusta se puede lograr un incremento de calidad, una vez que se empieza a romper el ciclo de la mala calidad y se empiezan a hacer las cosas con cuidado. En mi experiencia, sin ningún orden en particular, y para poner algunos ejemplos, destacan, en este sentido, algunos cafés robusta de Uganda, Tanzania, India, Laos, Filipinas, México, Guatemala, Ecuador y Brasil.

Aunque el potencial de los cafés robusta es muy grande, es mucho aun lo que no sabemos sobre esta especie. Ya se mencionó que hay muchas variedades nativas que podrían presentar una calidad muy alta, pero falta hacer la labor de investigarlas. Las mejores prácticas de cosecha y del proceso post cosecha para el robusta también tienen que conocerse mejor y difundirse para que podamos tener granos de robusta de alta calidad. Pero no basta quedarse allí: los tostadores necesitan aprender a tostar el café de esta especie, y las cafeterías necesitan aprender a prepararlo de la manera que más favorezca su expresión. Finalmente, no se puede negar que hay un tipo de consumidor que prefiere el robusta, así que nosotros debemos entender esa preferencia para poder satisfacerla. En todo caso, es mucho más sabio anticiparse a la tendencia y empezar a buscar y conocer a los robustas finos, que condenar a todo el café robusta por su mala calidad, perpetuar el círculo vicioso y negarle la oportunidad de realizar su potencial ■

Mario Fernández Alduenda
Director Técnico SCA

NUEVO CATÁLOGO BARISTA

10 AÑOS OFRECIENDOTE LOS MEJORES PRODUCTOS PARA EL BARISTA

UN CATÁLOGO IMPRESCINDIBLE
DÓNDE PODRÁS ENCONTRAR
TODO LO RELACIONADO CON
EL MUNDO BARISTA

CONSULTA LAS ÚLTIMAS
NOVEDADES DEL MERCADO
Y HAZTE CON ELLAS.

¡NO ESPERES MÁS Y
DESCÁRGATELO!



www.eunasa.com

CAFÉS DE ORIGEN CON TRAZABILIDAD, BLENDS
PERSONALIZADOS PARA LA HOSTELERÍA MÁS
EXIGENTE E INNOVADORA



ARGENTERIA, 64
T. 93.319.60.81
f CAFES EL MAGNIFICO
CAFESLMAGNIFICO.COM

19  19

EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona

CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN TIEMPOS DE COVID-19

El mundo sigue pendiente de la pandemia provocada por el COVID-19 y la hostelería está resultando uno de los sectores más castigados debido a los cierres obligados y las medidas de distanciamiento social. La realidad no es fácil para nadie y cuando la especialización marca el core bussines de nuestro negocio, la imposibilidad de alejarnos de él para no perder identidad, complica aún más la situación. Si embargo, las soluciones existen y un estudio realizado en Estados Unidos recoge como las cafeterías de especialidad del país no solo se han adaptado a la nueva situación sino que en muchos casos están incrementando su negocio gracias a los nuevos hábitos de consumo.

Estados Unidos siempre ha sido un mercado guía para el café de especialidad de todo el mundo. A lo largo de los años, tostadores, baristas y consumidores de este país han abanderado numerosas tendencias y se han posicionado a menudo a la cabeza de la innovación en el café de especialidad, tanto en lo que se refiere a técnicas, preparaciones, equipos y aparatología como en diseño, ambientación y consumo en este segmento de cafés de alta calidad.

Y es precisamente este último aspecto, el de la demanda de cafés de especialidad, el que ha centrado un reciente estudio de SCA elaborado en colaboración con Square, Inc., en el que han analizado el mercado estadounidense de esta categoría de cafés durante la pandemia del COVID-19, intentando con ello dilucidar como la situación afecta y afectará su demanda y como los cambios de hábitos pueden influir en ello.

Una de las primeras conclusiones que se desprenden del trabajo es que el café de especialidad en Estados Unidos es ya un mercado asentado y que, incluso, puede salir reforzado de esta situación de mano de ciertos cambios que ya toman forma y que sin duda pueden resultar de inspiración para muchos. Según el Director de Investigaciones de SCA, Peter Giuliano, "desde la llegada del virus a Estados Unidos, la oferta de cafés de especialidad se ha mantenido prácticamente inalterable. Tres de cada cuatro vendedores de estos cafés han podido continuar operando y han hallado las formas de adaptarse a las nuevas circunstancias, demostrando una tremenda capacidad de recuperación y creatividad".

UNA NUEVA REALIDAD QUE TRANSFORMARÁ EL SECTOR

Para evitar la concentración de clientes en el interior de sus locales, explican, muchos establecimientos han trasladado su espacio natural de venta a pie de calle, en la puerta de la cafetería. También han incorporando la entrega a domicilio en su carta de servicios. Y los que todavía no hacían venta online, han inaugurado su e-commerce. Los tostadores y cafeterías más pequeños, coinciden los expertos, tienden a adaptarse más rápido a los cambios, los cuales augura Giuliano, en muchos casos, lejos de desaparecer una vez encontrada la vacuna contra el virus y normalizada la situación, podrían haber llegado para quedarse. "Estas tendencias parecen representar más que una simple circunstancia del momento y, probablemente, indican una nueva transformación de la industria del café de especialidad y una nueva forma, también, de relacionarnos con nuestros clientes".

DRIVE-THROUGH Y WALK-UP, CAFÉ SIN PEDIR EN LA BARRA

Durante la pandemia, el servicio take away al uso o con encargo previo se ha incrementado en las cafeterías de Estados Unidos, que han incorporado soluciones ingeniosas para asegurar el mejor servicio. Tal es el caso de los sistemas "drive-through" o "walk-up" que permiten que los clientes puedan hacer su pedido de café desde el exterior de las cafeterías, a través de un micrófono que conecta con los auriculares del barista, quien recibe el pedido, lo prepara y sirve al cliente sin que este deba bajar del coche, en el caso del drive-through o entrar en el establecimiento cuando nos referimos al walk-up y ha llegado andando al establecimiento. Esto, aseguran los empresarios que lo han puesto en práctica, no solo es un gran ahorro de tiempo para su personal, sino que también reduce el tiempo de espera para los clientes y crea un entorno de recogida más seguro para todos. Eso si, coinciden que el gran reto es seguir asegurando la experiencia de consumo tan íntimamente ligada al café de especialidad y cuyo peso, en estas nuevas circunstancias, recae enteramente en el producto y el servicio.

CAFÉ POR SUSCRIPCIÓN

Tanto estos nuevos sistemas como la venta online o la entrega a domicilio han incrementado un 25% el valor medio de los tickets de venta de café de especialidad en Estados Unidos estos últimos meses. Se estima que este crecimiento es aproximadamente de algo más de 2 dólares por comanda, de 8,41\$

Los tostadores y cafeterías más pequeños tienden a adaptarse más rápido a los cambios

En EUA, las ventas de café a través de suscripciones han aumentado un 109% durante los primeros meses de la pandemia

Cafeterías y restaurantes representan alrededor de 25% de la demanda mundial de café



a 10,50\$ y la razón, apuntan, debe buscarse en diversas circunstancias. Normalmente **cuando se realiza un pedido a domicilio se incluyen bebidas para más de un consumidor, y se añaden otros productos complementarios para acompañar la degustación.** Además, el hecho de pasar más tiempo en casa también ha favorecido que los consumidores deseen replicar en su hogar la taza que suelen tomar en los establecimientos de hostelería especializados, y quieran utilizar, también, la numerosa aparatología cafetera que hoy día está ya al alcance de todos, lo que ha hecho aumentar los pedidos de café en grano online y ha dado un **fuerte empujón a los sistemas de suscripción de café** que también han crecido de forma notable. Los consumidores se han llevado a casa sus hábitos de cafetería especializada al comprar granos más caros a través de estos servicios que les aseguran la cómoda y regular recepción de determinada cantidad de café en sus domicilios para que puedan elaborar su bebida favorita. Las suscripciones les permiten elegir entre diferentes orígenes y mezclas que el tostador o la tienda de café de especialidad suele enviar justo después de ser tostado. En Estados Unidos se estima que cuando repentinamente millones de ciudadanos quedaron atrapados en su hogar en medio de la pandemia, un 25% más de vendedores de café se sumaron a este sistema de venta, colaborando con ello a que las ventas a través de suscripciones hayan aumentado alre-

dedor de un 109% durante los primeros meses de coronavirus, en los que el precio medio de la suscripción ha oscilado alrededor de los 14,25\$ por unos 350 gramos de café cada dos semanas. Las previsiones son que estas suscripciones se mantengan en el tiempo e incluso puedan crecer, como solución práctica a la provisión de café de miles de consumidores que además, durante estos meses de pandemia se han equipado para sacar el mejor partido a sus granos. Esta es la constatación según los expertos no solo de que existe un interés real por la bebida, sino que la gente está dispuesta a aprender y preparar su café de especialidad en casa. El presupuesto medio que han destinado los estadounidenses a "equipación" cafetera, unas compras que han crecido un 11%, ha sido de 139\$ y contempla desde básculas a cafeteras, pasando por molinos manuales y todo tipo de artilugios que ayudan a la excelencia en la preparación de la taza de café. A todo ello, se apunta en el estudio, **con la vida laboral desde casa, ir a la cafetería por la dosis diaria de cafeína puede convertirse en un ritual del pasado**, lo que sistemas de suscripción o servicios de entrega a domicilio, tienen todos los números para seguir creciendo.

LA MISMA BEBIDA DE LA CAFETERÍA, EN CASA

Mención a parte merece otros de los datos que saca a la luz el estudio sobre el comportamien-

to del mercado de café de especialidad en los Estados Unidos en tiempos de COVID y que es el del espectacular aumento de la demanda de Cold Brew embotellado, en el país. **Las ventas de esta preparación han aumentado un 129% y el mercado de fabricantes/elaboradores de esta bebida ha crecido un 26%.** Las razones en este caso parecen residir en el servicio rápido de esta preparación frente a cualquier otra bebida con café que se deba elaborar al momento; al hecho de que se presenta en envases listos para llevar y que no necesita manipulación por parte del empleado de la cafetería para dejar a punto su degustación. Además el producto embotellado es el mismo que cualquier consumidor puede encontrar en su cafetería favorita, lo que asegura la aspiración de beber en casa lo mismo que allí.

El informe que también se fija en algunas de las estrategias de marketing utilizadas por determinadas cafeterías para atraer la atención de los clientes, destaca la creación de programas de donación de bebidas de café dirigidas al personal sanitario y la incorporación en las cafeterías de corners especiales con bienes de primera necesidad - desde huevos a papel higiénico pasando por pan o tiritas - como casos de éxito con muy buena acogida entre los consumidores de café ■

Fuentes

Specialty Coffee Consumption and COVID-19: The 2020 Square x SCA Coffee Report

Según la compañía de investigación Marex Spectron más de un 95% del mercado de café para consumo fuera del hogar se ha visto obligado a cerrar en algún momento durante la pandemia

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

NUEVA CERTIFICACIÓN RAINFOREST ALLIANCE

La certificación Rainforest Alliance se encuentra en plena evolución y tras la presentación de su nuevo sello se ha empezado a implantar el nuevo programa, más ambicioso en materia medioambiental y social, que reemplazará a los existentes de UTZ y Rainforest Alliance en menos de un año.

Desde el 1 de septiembre, el sello de Rainforest Alliance Certified y la etiqueta UTZ se unifican en un nuevo sello que se podrá utilizar en el empaquetado de los productos certificados por estas organizaciones, fusionadas en 2018 (44.000 productos según su informe anual 2019). El nuevo sello pretende ayudar a identificar el café de productores y empresas que están tomando medidas para hacer sus productos más sostenibles, creando un futuro mejor para las personas y la naturaleza.

La entrada en vigor del nuevo sello se enmarca en el plan de implementación del nuevo programa y estándar de certificación de Rainforest Alliance y que Michelle Deugd, responsable a nivel mundial del sector del café en esta organización, adelantaba a Fórum Café en la entrevista que nos concedió en nuestro número anterior.

El nuevo programa reemplazará de forma definitiva a los existentes de Rainforest Alliance y UTZ de mediados de 2021 en adelante e incluirá nuevos criterios e innovaciones claves pensadas para proteger de mejor forma la biodiversidad del café y mejorar los medios de vida de millones de caficultores en todo el mundo.

Partiendo del convencimiento de que la certificación es una herramienta entre muchas para lograr estos objetivos y que funciona mejor cuando se adapta a las necesidades de los agricultores y está respaldada por compromisos a largo plazo en toda la cadena de suministro, **Rainforest Alliance ha trabajado durante dos años de forma estrecha con todos los implicados - más de 1000 personas en casi 50 países, que representan a más de 200 organizaciones - hasta definir un nuevo programa** que ayudará a una mayor transparencia, proporcionará una mejor comprensión de los impactos e impulsará mayores inversiones en sostenibilidad en las áreas donde se necesitan con más urgencia.

El objetivo es implicar, al menos, a dos millones de agricultores de todo el mundo que se espera que utilicen el nuevo programa de certificación para producir mejores cultivos, adaptarse al cambio climático, aumentar su productividad y reducir, también, sus costes.

REIMAGINAR LA CERTIFICACIÓN

La nueva certificación define una visión a largo plazo para el futuro y el camino requerido para llegar allí e incluye, entre otros, una nueva Norma de Agricultura Sostenible con requisitos para plantaciones y cadenas de suministro; contempla, también, mecanismos para fomentar la transparencia y las prácticas comerciales responsables entre las empresas, desde la finca hasta la estantería de la tienda; y, dispone de un nuevo Sistema de Aseguramiento con



Nuevo sello Rainforest Alliance

procedimientos avanzados y auditados de recolección y validación de datos que evidenciarán el cumplimiento de los requerimientos del programa por parte de quienes se sumen a él.

“Este nuevo programa de certificación apoyará una agricultura más resiliente y ayudará a que los negocios responsables sean la nueva normalidad”, aseguró Ruth Rennie, directora de estándares y aseguramiento de Rainforest Alliance durante la presentación del nuevo estándar de certificación, que según la propia organización responde de forma

directa a la necesidad urgente de transformar nuestra relación con nuestros recursos naturales y abordar las injusticias sociales sistémicas de frente. “Como expertos en agricultura sostenible con más de tres décadas de experiencia, reconocemos que ahora es el momento de comenzar a reimaginar la certificación tal como la conocemos”.

PAGO DE UN DIFERENCIAL DE SOSTENIBILIDAD

A destacar, además, de entre las innovaciones claves del programa de certificación 2020, el establecimiento del pago de un “diferencial de sostenibilidad”. El programa busca abordar los

desequilibrios sistémicos en las cadenas de suministro que ponen demasiada carga únicamente sobre los agricultores para lograr una producción sostenible y es así que contempla que los compradores deban recompensar a los productores que cumplen con las normas agrícolas sostenibles

mediante el pago de este diferencial, el cual se satisfará mediante el pago obligatorio adicional por encima del precio de mercado para la venta de cultivos certificados. Las compañías compradoras también tendrán que proporcionar inversiones para apoyar a los productores a alcanzar los objetivos de sostenibilidad y ser transparentes con ellos.

Del mismo modo, en el nuevo programa de certificación, las empresas de la cadena de suministro identificadas con un alto riesgo de impactos ambientales negativos y también sociales, necesitarán poner en marcha prácticas mejoradas. “El abastecimiento sostenible no se trata solo de prácticas agrícolas en la plantación”, recuerdan desde Rainforest Alliance, a la vez que anuncian que a partir de julio de 2021, todas las auditorías realizadas por la organización serán ya bajo el nuevo Estándar de Agricultura Sostenible 2020 ■

La nueva certificación ayudará a que los negocios responsables sean la nueva normalidad

Fuente
Rainforest Alliance, UTZ

KALEA
PLUS

EMOCIONES CON UN SABOR INOLVIDABLE

A partir de hoy todos los días serán especiales con KALEA PLUS gracias a su diseño refinado y la amplia gama de bebidas calientes elaboradas a partir del **café en grano** y de la **leche siempre fresca** respetando la mejor tradición italiana.

KALEA PLUS encontrará rápidamente la respuesta correcta a tus necesidades. Gracias a la experiencia de Necta, podrás siempre vivir y ofrecer emociones con un sabor inolvidable.



necta.evocagroup.com



CBIAMOS DE IMAGEN, PERO SEGUIMOS A VUESTRO LADO.

www.cafento.com | atencion.clientes@cafento.com

tel. 902 117 230 |   



CAFÉ DE FILTRO INMERSIÓN VS GOTEO

Cuando hablamos de cafés de filtro, solemos meter en el mismo saco a todas las preparaciones de este tipo de bebida sin tener en cuenta una particularidad muy importante, el método de filtrado utilizado.

Existen dos técnicas de filtrado básicas, la inmersión y el filtro/goteo y, aunque parecidas, cada una de ellas tiene sus peculiaridades que vale la pena conocer, sobretodo si tenemos en cuenta que el resultado en taza no es exactamente el mismo. Y es que cada método, además de una aparatología y técnica distinta, favorece el desarrollo de diferentes matices del café, que dentro de las características propias de las bebidas obtenidas con estos tipos de preparaciones, tazas suaves y muy aromáticas, nos abre un nuevo abanico de posibilidades. Veamos cuáles son estas diferencias.

CARACTERÍSTICAS DE LA INMERSIÓN Y GOTEO

Debemos hablar de **café de goteo** cuando para su preparación utilicemos una cafetera o un recipiente en el que ponemos café molido sobre un filtro - puede ser de papel, de metal, malla de aluminio, de acero, etc. - al que vertemos agua a una temperatura de 90°C. **El agua se filtrará lentamente a través del café, que deberemos haber molido utilizando un punto de molido fino, y**

por efecto de la gravedad caerá gota a gota a una jarra u otro recipiente arrastrando con ella los compuestos de nuestro café, que permitirá la degustación sensorial de nuestra bebida.

En cambio, hablamos de **café de inmersión**, cuando **ponemos el café molido en una cafetera o recipiente con agua caliente y dejamos que ambos elementos entren en contacto durante un período de tiempo específico**, para separarlos después con ayuda de un filtro o no, dependiendo de la cafetera. En este caso, el punto de molienda utilizado es algo mayor y la temperatura del agua puede ser menor. Por contra, los tiempos de infusión deberán ser más largos.

ELEMENTOS CLAVES DE LA PREPARACIÓN DE CAFÉ FILTRADO

En ambos casos, un factor determinante para el buen resultado de la bebida es la uniformidad y la calidad del molido del café. Debemos asegurarnos utilizar sistemas de molido que no quemen el grano y que nos aseguren una molienda en la que todas las partículas sean iguales para conseguir, así, que el paso del agua sea uniforme.

El filtrado por inmersión ofrece una taza de perfil mas intenso y con mayor cuerpo que el goteo

El mercado nos ofrece múltiples opciones de molinos con los que conseguir este tipo de molienda, desde equipos manuales a otros electrónicos. Para comprobar que la molturación es la correcta, podemos pasar el café molido por un tamiz, lo que nos permitirá descartar cualquier particular que no se ajuste a la uniformidad deseada y que es la que nos permitirá una extracción homogénea y limpia.

En cuanto al agua, el otro elemento clave de la preparación, es más que obvio que no podemos utilizar cualquiera para preparar la bebida. Como base deberíamos partir del hecho que es totalmente desaconsejable el agua del grifo pues esta puede aportar sabores desagradables y según en que población nos encontremos, el resultado en taza puede ser realmente comprometido.

Así, una buena opción es, primero, intentar probar el máximo número de aguas embotelladas del mercado hasta determinar cuál casa mejor con el tipo de cafés que empleamos. Un buen punto de partida pueden ser las **aguas de mineralización media, de entre 50 y 150 partículas de millón** y, posteriormente, seguir testando otras o incluso instalar un filtro a nuestro grifo, que nos asegura un agua según las características que buscamos para nuestra preparación de filtro.

CAFETERAS MÁS HABITUALES SEGÚN EL SISTEMA DE FILTRADO

INMERSIÓN

Las dos cafeteras más conocidas para este método de preparación son la Prensa Francesa y la Aeropress.



— Luis Ibáñez y su Aeropress en el Campeonato Nacional Fórum Café 2019



La Chemex es un diseño de 1941 del químico alemán Peter J. Schlumbohm

En este tipo de cafeteras, yo no utilizo la preinfusión (que sí se suele utilizar en las cafeteras de filtro), pero sí valoro mucho la turbulencia, tanto en el vertido del agua como en el removido con una cuchara.

Además, otro factor muy importante que entra en juego es la presión ejercida sobre el agua, especialmente en el caso de la AeroPress, y que es la que obliga al líquido a pasar por el filtro. Para obtener un buen resultado, y teniendo en cuenta esta presión, las preparaciones por inmersión requieren una molienda fina para el café (diferente a la del espresso) y una extracción corta.

Cada método de filtrado, además de una aparatología y técnica distinta, favorece el desarrollo de diferentes matices del café

Cuando preparamos café de filtro con este sistema, es habitual utilizar agua templada, algo que facilita la preparación en cuanto a control de parámetros, aunque deberemos tener en cuenta, eso sí, que este tipo de temperatura nos obligará a un tiempo de infusión más largo. Tanto la Prensa Francesa como la AeroPress son ideales si salimos de

viaje o no tenemos la posibilidad de tener agua caliente.

El resultado que nos ofrece la preparación de nuestro café con el sistema de filtrado por inmersión es una taza de perfil más intenso y con mayor cuerpo del que podemos obtener con otros métodos de filtro. Es así, que una tendencia muy en boga en estos momentos es la del Bypass, que recurre a añadir agua al café ya extractado para que el sabor final de estas tazas sea más suave y podamos conseguir así, un café redondo.

La Prensa Francesa funciona especialmente bien con una molienda gruesa y más tiempo de infusión que la AeroPress, la cual, por su parte, nos ofrece además de su practicidad, una infusión con más cuerpo y más limpio.

GOTEO

Cuando hablamos de cafeteras de filtro de goteo, las más conocidas son la V60 y la Chemex.

La primera, la V60 se compone de un recipiente en forma de cono, una V con un ángulo de 60°, cuyas paredes internas han sido diseñadas con suaves relieves con los que generar espacios de aire y facilitar la circulación del agua.

Durante la preparación, se deposita en este recipiente cónico un filtro de papel especial, más bien delgado donde se coloca el café. La operación se inicia con una prein-

fusión y se deja a elección del barista, el uso de una cuchara para remover el café, que previamente habremos sometido a una molienda media. Para elaborar la bebida, deberemos jugar con el vertido del agua - realizando movimientos circulares - y el tiempo de infusión, aproximadamente entre 3 y 4 minutos, según el resultado deseado.

Con la V60 lograremos tazas con un cuerpo sutil, en las que afloran de forma destacada los aromas del grano, resaltándose, de forma especial, la acidez y las notas florales del café.

La cafetera Chemex, por su parte, es un recipiente en forma de reloj de arena. En la parte superior cónica es donde se coloca el filtro, también de papel, aunque mucho más grueso que el de la V60, y en la parte inferior donde cae el café filtrado. Este sistema retiene una cantidad mayor de aceites del grano y en taza se presenta en forma de café muy limpio y de cuerpo ligero. La Chemex favorece la extracción de todos los compuestos aromáticos deseados, reteniéndose en el filtro los aceites responsables del amargor, lo que asegura una degustación muy agradable.

OTRAS CAFETERAS

Destacar, también, la Aero Siphon o Cafetera de Vacío, un equipo que combina los dos métodos y que da como resultado un café muy intenso, con aromas marcados y mayor cuerpo que cualquiera de los que podemos obtener con las cafeteras repasadas hasta el momento. En su contra, diremos, sin embargo, que es una cafetera complicada de trabajar, en la que uno debe saber controlar muy bien la temperatura del agua, pues de no hacerlo corre el riesgo de quemar el café de forma muy rápida.

APRENDER Y EXPERIMENTAR

Cada método de preparación, pues, tiene sus peculiaridades, y hay que dedicar tiempo y probar mucho hasta conseguir la taza que mejor encaje con nuestro paladar. Sirvan las indicaciones recogidas en este artículo como recomendaciones, aunque la mejor opción para conseguir la taza perfecta es, sin duda, experimentar. Cada día, además, disponemos de más herramientas para conseguir excelentes resultados y elementos como las básculas, los termómetros, los refractómetros, los hervidores con marcador de temperatura... forman parte ya de la equipación de numerosos profesionales que dedican toda la atención a la preparación del mejor café. ■

Luis Ibáñez Capdevila
Campeón Nacional de AeroPress
Fórum Café 2019

EL CAFÉ Y LOS JÓVENES, PRESENTE Y FUTURO DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE CONSUMIDORES

Los Millennials se han convertido en los principales clientes de las cafeterías de especialidad de todo el mundo. El interés por el café de estos nuevos consumidores crece a la par que el interés de la industria por ellos, adaptando su oferta a sus requerimientos, gustos e intereses. Nicole Ferris es la Directora general de Climpson&Sons, una de las firmas tostadoras de cafés de especialidad con cafeterías propias más importantes del Reino Unido y preferida de los Millennials de ese país. Ella conoce bien a este colectivo de consumidores y de su comportamiento augura su buen papel en el futuro de la demanda de café.

En términos generales, las generaciones anteriores al milenio como la Generación X definían sus vidas al encontrar un trabajo (y seguridad laboral), casarse, comprar una casa, tener hijos,... Sin embargo, los Millennials, la generación que ahora pega fuerte, están muy contentos de esperar un poco más para alcanzar todas estas cosas, y han sido bautizados (correcta o incorrectamente) como la Generación Peter Pan, lo que avala su derecho de pasar a la edad adulta más tarde de lo que han hecho las generaciones anteriores.

Varios factores como el acceso a la educación superior y la

tecnología de la información han abierto el mundo a los Millennials. Construir una carrera y experimentar el mundo es importante para ellos. En general, los Millennials se auto-definen como una población activa; concienciada con el cuidado de la salud; comprometidos con otras culturas; involucrados en la comunidad e interesados en la sostenibilidad, el activismo y el voluntariado, así como en la búsqueda de productos y servicios auténticos y de calidad. Aspectos, todos ellos, que en el mundo del café han identificado en el café de especialidad. Los Millennials como grupo demográfico muestran un im-

portante deseo por los productos de diseño auténtico y buscan identificarse con estos valores orientados a la sostenibilidad, la trazabilidad y los negocios locales o independientes.

Quieren autenticidad y tienen el dinero para gastárselo en ello y las cafeterías especializadas son un lugar donde pueden compartir una historia y crear una experiencia genuina. En Londres, igual que en muchos otros centros urbanos del Reino Unido y de Europa, comer y beber fuera de casa forma parte de las costumbres sociales y la industria del café cada vez más se haya más integrada a ello, gracias, especialmente, a tendencias como el brunch, el café frío, los flat whites,... nuevos lugares y nuevas formas de consumir café, innovadoras y modernas que van mucho más allá de una cafetería generalista o la taza tradicional de café que los jóvenes ven tan alejada de su forma de consumir.

Los Millennials beben menos alcohol, por lo que el café es un "sustituto socializador" del que las personas quieren formar parte. Un estudio de Allegra revela, por ejemplo, que las bebidas frías como el nitro coffee, el cold brew o los cócteles con café atraen a este grupo demográfico. Con su bajo contenido de azúcar y calorías, el cold brew y el ni-

tro representan oportunidades significativas para el gasto de los consumidores más jóvenes y preocupados por su salud - más de dos tercios de los menores de 30 años encuestados por Allegra dijeron que opciones más saludables los alentarían a aumentar el consumo de bebidas frías -.

CAFÉ Y TECNOLOGÍA DIGITAL

Los Millennials se sienten cómodos con la tecnología digital y las redes sociales, y la industria del café especializado lo está utilizando de muchas maneras para "vender" un estilo de vida o experiencia, creando contenido atractivo a través de la discusión o la interacción con las opciones de comida, bebida y estilo de vida más modernas.

Hace unos años, algunas de las fotos más populares en Instagram eran las de latte art. Luego vinieron las de platos de comida y café sanos y sosteni-

Los Millennials beben menos alcohol, por lo que el café es un "sustituto socializador"





Los Millennials tienen acceso a más conocimiento que nunca y eso favorece su compromiso y expectativas con el café

bles y les siguieron las fotos de equipos para preparar la bebida e imágenes estilísticas. **El siguiente paso, ahora, deberían ser las fotos de fincas de café y de los propios caficultores que curiosamente no han tenido hasta ahora una gran repercusión.** El objetivo ha conseguido con ello, es estimular el interés subyacente que ya tienen los Millennials respecto a esto, a la vez que se intenta que todos los consumidores, en general, piensen un poco más sobre el origen de su café.

EL VALOR DE LA SOSTENIBILIDAD

Los Millennials quieren ser éticamente conscientes en su comportamiento de compra, por lo que el mundo es bombardeado con la palabra "sostenible". Este es un concepto de moda, y poder encontrar su autenticidad es el desafío actual al que se enfrenta la industria del café de especialidad que quiere trabajar en términos realmente de diferenciación. Según Allegra, el 48% de los consumidores sienten que es

importante comprar café con certificación ética siempre que se pueda - el sello de Comercio Justo es, en este sentido, el considerado más influyente -. El etiquetado ético es una promesa y los consumidores quieren confiar en una autoridad, sin embargo, **existe una desconexión entre la percepción y la realidad del consumidor**, tanto en lo que cubren las certificaciones como en la típica "promesa de comercio directo" impulsada por el marketing. Es aquí, que implementar la tecnología digital, ampliamente dominada por los Millennials, podría ayudar a conseguir la conexión deseada.

De hecho, la tecnología no es un ámbito ajeno al café y poder asegurar a través de ella la ética del producto es algo que a los consumidores jóvenes les resultaría próximo. Las formaciones on-line, los recorridos virtuales por plantas de tueste o por fincas de café pueden ser el futuro en un sector donde ya existen aplicaciones para reservar tu café on-line; en el que las cafeterías se han convertido en espacios conectados o en el que las tradicio-

nales tareas de tueste de café están ahora apoyadas por aplicaciones móviles como Ikawa o Cropster que permiten controlar digitalmente las curvas de tueste y obtener todos los detalles con los que asegurarse un producto único y diferenciado del resto.

EL FUTURO DE LA DEMANDA DE CAFÉ

Los Millennials tienen acceso a más conocimiento que nunca y eso favorece su compromiso y expectativas con el café, y esto, sin duda, favorece al futuro de la demanda de este producto.

Estos jóvenes quieren conveniencia y buscan autenticidad. Hemos vivido una revolución en el segmento de las cafeterías de especialidad estos últimos años y esto está evolucionando aún más hoy hacia cafeterías especializadas, cafeterías que sirven brunch, cafeterías que abren por la noche, bares que tienen una gran oferta de café, restaurantes con sumilleres que se enorgullecen de servir un café diferenciado,... Ade-

más, ahora, las oficinas y los hoteles también quieren su oferta de cafés especiales. Poder disponer de esta oferta se percibe como un valor. Todo esto nos lleva a pensar que el café seguirá estando disponible en muchas formas diferentes: listo para tomar, en forma de cócteles, en todo

Los recorridos virtuales por plantas de tueste o por fincas de café, son nuevas herramientas para captar la atención de los consumidores jóvenes

tipo de preparaciones con máquinas enchufadas y no, y, por supuesto, todo ello acompañado de un rápido desarrollo tecnológico de nuevas soluciones de preparación rápida y personal que hacen que el café sea cada vez más accesible e interesante para los consumidores.

Tendencias como el **veganismo han encontrado, también, respuesta en el mundo del café** y esto, de nuevo, seguirá acercando a más personas a esta bebida. Desde el año pasado, por ejemplo, en nuestros establecimientos estamos viendo como aumenta de forma destacada el uso de leche de avena en la preparación de flat whites, +70% y en general, en todas las bebidas de café, frías o calientes, con leche, +50-60%.

En este escenario de constante evolución, la búsqueda de la trazabilidad, así como la preocupación por el cambio climático y sus consecuencias sobre las comunidades productoras, son aspectos que me preocupan y también a los consumidores jóvenes, dispuestos a pagar algo más por su café si con ello se consigue minimizar estos problemas, y dispuestos, también, si hace falta, a hacer un

ejercicio de investigación y encontrar a los tostadores de café o cafeterías que estén haciendo todo lo posible para obtener cafés especiales y sostenibles. Los Millennials son los consumidores de café del futuro y están dibujando muy claramente el café que quieren ■

Nicole Ferris
Directora general de Climpson&Sons

LA AECAFÉ ESTUDIARÁ LA RELACIÓN DE LOS JÓVENES CON LA HOSTELERÍA PARA FOMENTAR SU CONSUMO DE CAFÉ

Con el fin de incentivar el consumo del café entre los jóvenes españoles de 18 a 25 años, la Asociación Española del Café (AECafé) tiene en marcha una campaña a nivel nacional con una gran presencia en redes sociales destinada a acercar el café a este grupo demográfico. El objetivo es llegar a un público muy exigente para el que este medio es algo natural. Centrada en el soporte digital, cuenta con perfiles sociales en Facebook, Twitter e Instagram, así como una web y un canal propio en Youtube.

La campaña gira sobre el concepto "1000 maneras". Con él se quiere hacer llegar a los jóvenes la naturalidad y versatilidad del café, una bebida que es tan dinámica como ellos/as. Hay vida más allá del café solo o con leche. "De hecho hay mil maneras de ser joven y mil maneras de tomar café", explica Montserrat Prieto, secretaria general de AECafé. "A través de la web los jóvenes pueden acceder a un increíble abanico de recetas para sorprender, y mucho más contenido sobre este producto. La información se comparte diariamente a través de los diferentes perfiles sociales buscando generar conversación y comunidad entre los consumidores más jóvenes".

La colaboración con influencers, el sorteo de regalos a través de las mencionadas redes sociales, el canal de Youtube o la utilización de publicidad RTB, entre otras, son algunas de las herramientas de comunicación que se están utilizando, y se seguirán utilizando durante toda la campaña.

QUEDAR A TOMAR UN CAFÉ

Antes, sin embargo, de iniciarse el tercer año de esta iniciativa, a finales de este 2020, AECafé tiene previsto focalizarse

en acciones que les permitan conocer más de cerca la relación que tienen los jóvenes con nuestros establecimientos de hostelería. "La actual crisis nos ha llevado a redirigir nuestro mensaje y adaptar las acciones al ecosistema en el que nos movemos en la actualidad. **El objetivo final es acercar a los jóvenes a nuestras cafeterías, bares y restaurantes con la intención de que puedan comprobar, en primera persona, la versatilidad del café.** También queremos poner en valor el hecho de *quedar a tomar un café*, uno de los hábitos más arraigados a nuestra cultura española", apunta Prieto quien añade, "el mundo del café ha supuesto una auténtica revolución en los últimos años. **Un producto tan cotidiano como siempre ha sido el café, ha pasado a convertirse en objeto de deseo**".

El sector ha apostado por nuevas formas de consumir el café, nuevas formas de preparación (cold brew, cafeteras sin cable, etc.) o incluso locales especializados. Otro de los focos fundamentales ha sido la puesta en valor de la cultura del café acercando al consumidor la historia y proceso de este desde el origen a la taza. "Esa versatilidad y esa profundización en un producto tan cotidiano, pero, a la vez tan complejo, han llamado la atención de un **público joven con sed de conocer otras facetas del café aún desconocidas para ellos/as.** Es reseñable destacar también el importante papel que los baristas están desempeñando en este ámbito, suscitando el interés por el mundo del café; y el de las empresas tostadoras de café que dedican enormes esfuerzos por formar a los profesionales que estarán en contacto con los jóvenes, y el público en general, para lograr la mejor experiencia posible a bordo de una taza de café", concluye la Secretaria General de la AECafé ■

EL NUEVO VENDING, YA ESTÁ AQUÍ

El Vending, desde hace ya tiempo, ha iniciado una importante transformación hacia la total digitalización de sus procesos de venta. En paralelo a este cambio se ha producido una importante renovación de la oferta de este canal, enfocada hacia la excelencia del producto, incluido el café.



Las nuevas máquinas de Vending se han convertido en una estupenda solución para los que han tomado el hábito de consumir en la calle mientras van de un lugar a otro. La familiarización creciente de la población con las nuevas tecnologías y las Apps móviles ha favorecido el interés del público joven por esta forma de consumo basada en la filosofía "Human-less" interactiva, a través de máquinas inteligentes.

Los Millennials, en particular, prefieren evitar cualquier interacción humana durante las compras o el proceso de entrega. Esta generación experta en tecnología prima el tiempo, la conveniencia y la personalización, favoreciendo la automatización de la máquina sobre la interacción humana. Es así que ha encontrado en el Smart-Vending, una alternativa atractiva, moderna y práctica a los canales de venta más tradicionales.

Los paneles de pulsación mecánicos o con pantalla táctil de las antiguas máquinas expendedoras están dando paso a las nuevas tecnologías que funcionan a distancia, y las opciones de pago en una sociedad que cada vez funciona con menos efectivo no dejan de crecer. Y todo ello, con la gran ventaja de que **la nueva oferta del sector del vending se adapta a las necesidades de los clientes y evoluciona en función de**

los comportamientos de compra y los comentarios de los consumidores que se recogen a través de sistemas de exploración Big Data.

UNA EXPERIENCIA PREMIUM Y SEGURA

Los operadores están trabajando de forma concienzuda para replicar en el modelo unattended (desatendido), la experiencia de consumo del café premium y ya ofrecen bebidas formuladas por baristas con cafés de la más alta calidad. Recurren, además, a soluciones tecnológicas para relacionarse con el consumidor, fidelizarlo y sobretodo, también, para hacerle sentir atendido y acompañado durante todo su proceso de compra a través de aplicaciones de comunicación bidireccional. Todo ello ha favorecido el crecimiento de la popularidad del servicio unattended. Además, no debemos pasar por alto que **las máquinas de bebidas calientes por concepto son un servicio inmediato y para llevar, lo que facilita la higiene en el consumo de los servicios**, algo que a día de hoy, con la crisis del COVID-19, toma si cabe, más relevancia. Y es que a raíz de la pandemia, a los atractivos del café en el Vending, hay que sumar el hecho de que muchos consumidores hayan identificado en este servicio una solución segura y alternativa a otros espacios de venta tradicionalmente con mayor concurrencia de público y más susceptibles a facilitar el contagio.

RESPUESTAS A LA SOCIEDAD SIN EFECTIVO

El uso de medios de pago electrónicos ha crecido notablemente en los últimos años y **las tecnologías de cobro electrónico hace tiempo que están reforzando su protagonismo, con la ventaja para el Vending de ser uno de los sectores abanderados en este ámbito.**

Los operadores han incorporado progresivamente nuevos sistemas de pago para que el cliente puede optar según sus necesidades por tarjetas contactless, aplicaciones

móviles, NFC, código QR, Bluetooth... Todo ello facilita aún más las ventas a través de esta canal e incluso ayuda a aumentarlas pues es sabido que los consumidores gastan más cuando no están limitados por la cantidad de efectivo que llevan en el bolsillo

UN NUEVO CONCEPTO DE NEGOCIO

La popularidad del Vending ha dado pie, también, a un nuevo modelo de negocio, los micromarkets, pequeñas tiendas de conveniencia completamente automatizadas que toman forma a través de un conjunto más o menos extenso de máquinas de Vending con oferta variada de productos, alimentación y bebidas. **Estos corners están equipados con máquinas expendedoras de nueva generación que incorporan medios de pago móvil, telemetría incrustada, y sistemas de exploración Big Data** que contribuyen a conocer mejor al consumidor y adaptar sus productos a la demanda e incluso enviar avisos a los clientes sobre ofertas ajustadas a su perfil de consumidor. Y es que tener acceso a grandes cantidades de datos del consumidor permite a los operadores optimizar el rango de productos y su exhibición de cara a la venta.

En Galicia, concretamente en la ciudad de Ourense, se encuentra uno de los micromarkets más innovadores de nuestro país, que ofrece además de máquinas con productos de primera necesidad (arroz, lentejas, huevos...), máquinas de comidas calientes (hamburguesas, sándwiches...), máquinas de comida asiática, de comida para mascotas y también de café y bebidas con café, incluida la primera máquina de Vending instalada en España que ofrece la opción de pedir nuestro café con hielo.

El nuevo Vending está preparado para aprovechar todas las ventajas de una mayor eficiencia robótica y la nueva inteligencia artificial, multiplicando las opciones de su oferta, optimizando sus sistemas de pago y ofreciendo al cliente una experiencia de compra mejorada. La vida comenzó a automatizarse hace mucho tiempo pero la nueva oferta del sector nos recuerda que todavía nos queda mucho por ver ■

INFORME

RELACIÓN ENTRE LAS TEMPERATURAS DE TUESTE Y LOS COMPUESTOS QUÍMICOS DEL CAFÉ TOSTADO

La torrefacción, tostación o tueste del café es un proceso térmico, irreversible y crítico para la buena calidad de la bebida. Por consiguiente, en esta etapa es necesario controlar variables como las temperaturas inicial y final, para lograr las concentraciones de los compuestos químicos en el tostado que produzcan la intensidad, el balance y la consistencia de los aromas y sabores agradables en el café y también para evitar defectos en el producto como crudo, cocinado o quemado, entre otros.

Durante el proceso de tueste del café, en el grano verde ocurren varios cambios físicos y también de su propia composición química y se forman otros, principalmente ácidos, sustancias volátiles y pigmentos.

¿CUÁL ES EL PASO A PASO DEL PROCESO DE TUESTE?

Primero los equipos tostadores se precalientan a una temperatura inicial que puede variar entre 135 y 300°C, según diferentes factores como el tipo de torrefactor, la costumbre del tostador, la variedad y la calidad del café; luego los granos del café verde se depositan en las cámaras o tambores entre 6 a 40 minutos, mientras ocurren diversas fases, cambios físicos y reacciones químicas en los granos.

Durante el tueste va cambiando el color del grano de café a las tonalidades marrones; se incrementa su volumen y porosidad; se transfiere calor y masa; también **se modifican las concentraciones de varios compuestos químicos y así las cualidades del café tostado que conformarán los aromas, la acidez, el cuerpo y el sabor de la bebida.**

El progreso del tueste del café sigue un perfil particular o curva temperatura - tiempo, que inicia con la desecación, seguido de reacciones exotérmicas, crepitaciones y finalmente la descarga del grano tostado para su enfriamiento. Usualmente este proceso finaliza cuando el grano adquiere un color o grado de tueste determinados y, además de la medición de las variables anteriores, se propone la fijación de la temperatura final como criterio de culminación del proceso de torrefacción del café.

REACCIONES QUÍMICAS

En el tueste del café transcurren en el grano verde varios **cambios en la concentración de sus componentes químicos y se forman otros, ácidos, sustancias volátiles y pigmentos, principalmente. Los polisacáridos disminuyen, se despolimerizan; de la caramelización de la sacarosa se producen ácidos fórmico, acético, glicólico, láctico y compuestos aromáticos como los furanos y además pigmentos;** y los azúcares reductores aumentan.

Las proteínas disminuyen por la despolimerización en péptidos, varios aminoácidos reaccionan con los azúcares reductores, en la conocida reacción de Maillard o glicación, de esta manera, **se for-**

man las melanoidinas que contribuyen al pigmento marrón de los granos tostados y los pirroles, tiofenos, oxazoles, tiazoles y pirazinas del aroma del café. Otros aminoácidos se transforman en aldehídos, dióxido de carbono, pirazinas, oxazoles y otros volátiles mediante la reacción de Strecker.

La mayor parte de los lípidos contenidos en el grano de café no se transforman durante la tostación, aunque la concentración de algunos de sus ácidos grasos varía y otra parte de los lípidos se oxida para formar aldehídos y otros compuestos volátiles.

De los alcaloides del café, **la cafeína es estable en el tueste**, mientras que la trigonelina disminuye y se transforma en piridinas, pirroles, ácido nicotínico y otros compuestos nitrogenados.

Durante el tueste del café los ácidos clorogénicos disminuyen, se isomerizan, se hidrolizan, forman quinolactonas, se unen a las melanoidinas y se transforman en ácidos como el quínico y también en volátiles como catecol, guayacol y pirogalol que tienen olores a humo y quemado.

Los principales ácidos del café tostado son el quínico, cítrico, acético, málico, fórmico, fosfórico, glicólico, láctico y otros 38 ácidos. Algunos de estos ácidos se producen en el tueste a partir de los carbohidratos, la sacarosa, la trigonelina, los lípidos y los mismos ácidos cítrico, málico y fosfórico presentes en el grano verde de café.

¿CÓMO SE RELACIONAN LAS TEMPERATURAS DE TUESTE CON LOS CONTENIDOS QUÍMICOS DEL CAFÉ TOSTADO?

Para dar respuesta a esta cuestión utilizaremos el resultado de varias investigaciones en las que hemos empleado lotes de café arábica procesados por fermentación y que, a posteriori, hemos tostado, en equipos de laboratorio y a escala industrial, a temperaturas iniciales entre 185 y 210°C y finales entre 175 y 210°C. En todos los casos, las reacciones mencionadas anteriormente se han visto afectadas por las temperaturas de tueste, las cuales, veremos, han influido de forma definitiva, en las concentraciones y la composición química del grano de café tostado (Gráfico 1).

- **A mayor temperatura al inicio del proceso de tueste del café**, los contenidos de lípidos, ácido acético, furanos, aldehídos, ésteres y

pirroles vemos que disminuyen, mientras que los de ácido quínico, ácido cítrico, pirazinas y piridinas, aumentan.

- **A mayor temperatura al final del proceso de tueste** se aumenta el tiempo de proceso, y se favorece la pérdida de sustancias volátiles y de masa, la cual vemos representada en la disminución de humedad del grano. Además, el color del café tostado cambia a un marrón más oscuro (menor valor Agtron). Igualmente, aumentan las concentraciones de piridinas, pirroles y de los ácidos acético, láctico, succínico, fórmico, oxálico y también disminuyen los contenidos de sacarosa, trigonelina, ácido cítrico, ácido málico y aldehídos.

En conclusión, es necesario establecer los controles en el tueste del café, mediante las temperaturas del proceso, con el fin de lograr determinadas concentraciones de compuestos químicos y al mismo tiempo la consistencia en la calidad y los sabores. Se perdería todo el esfuerzo de la producción de cafés especiales, sino se prefijan las temperaturas para tostarlos adecuadamente ■

Gloria Inés Puerta-Quintero

Consultora científica de la calidad, la química y los procesos del café

Fuentes:

Clarke, R. J., & Vitzthum, O. G. (2008). *Coffee: Recent developments*. John Wiley & Sons, 272p.

Puerta Q., G. I. (2011). *Composición química de una taza de café*. *Avances Técnicos Cenicafé*, (414), 12.

Puerta Q., G. I., & Echeverri G., L. F. (2019). *Relaciones entre las concentraciones de compuestos químicos del café y las temperaturas de torrefacción*. *Cenicafé*, 70(2), 67-80.

CHOCOLATE A LA TAZA



Gourmet



Blanco

CHOCOLATINAS



SPECULOOS



CHOCOLATE



Desde 1950

T. 902 12 21 12

www.chocolatereybar.com

#reybar



RELACIÓN DE LAS TEMPERATURAS DE TUESTE Y LOS COMPUESTOS QUÍMICOS DEL CAFÉ

A MAYOR TEMPERATURA INICIAL
de carga del café en el tambor

Menor contenido de lípidos, ácido acético, furanos, aldehídos, ésteres, pirroles

Mayor contenido de ácidos quínico y cítrico, pirazinas, ácidos, piridina

A MAYOR TEMPERATURA FINAL
del proceso de tueste del café

Mayor transferencia de masa
Más tiempo de tueste
Color más oscuro
Mayor contenidos de ácidos acético, láctico, succínico, fórmico y oxálico, cetonas, piridina, pirroles

Disminuye contenido de sacarosa, trigonelina, ácidos cítrico y málico, aldehídos, ésteres, alcoholes

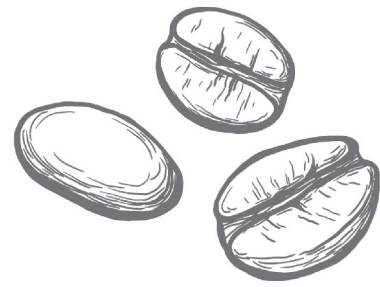


batalla cafés

THE ART OF COFFEE



TUESTE Y ELABORACIONES CON CAFÉ



El tueste de café es un proceso que modifica significativamente las características de este producto tal y como se presenta tras ser despojado de la cereza en la que crece. Los aromas y sabores del café tienen origen en esta operación, que en los últimos años hemos visto evolucionar de mano de equipos innovadores y la popularización de nuevas formas de elaborar café que requieren granos tostados bajo parámetros que difieren en mayor o menor medida de las recetas de tueste tradicional. Para hablar de ello hemos entrevistado a Daniela Nowitzki, formadora “shop roaster” en el Centro de Capacitación Probat en Emmerich, Alemania.

¿EXISTEN DIFERENTES PROCESOS DE TUESTE PARA DIFERENTES ELABORACIONES DE CAFÉ?

Si, definitivamente. De hecho, lo más importante antes de iniciar el tueste es saber qué resultado estás buscando en taza y qué uso va a hacer el cliente de nuestro café. Es con esta información que uno puede elegir el café verde más adecuado y plantear cómo interrelacionar los parámetros de temperatura, tiempo, velocidad del tambor, ... con el objetivo de conseguir el perfil de taza acorde a lo que estemos buscando.

Ahora bien, en este diseño de la “receta” no existe una única posibilidad, pues, en definitiva, es el paladar del cliente el que tendrá, al final, el papel más destacado en la valorización de la bebida. Por ejemplo, si queremos tostar un café para espresso en Alemania, los parámetros no serán los mismos que utilizaríamos si el mercado final fuera Italia. El proceso de elaboración del espresso en ambos países es el mismo, pero las preferencias de los consumidores, respecto a la intensidad de la bebida o su aroma cambian, lo que directamente, volvemos al inicio, obliga, según el caso, a una parametrización diferente de las variantes de tueste.

ENTONCES, ¿LAS RECETAS ESTÁNDAR DE TUESTE DE CAFÉ NO EXISTEN?

No, es imposible establecer una receta universal para cada preparación y es cada tostador que deberá ajustar su producto a los gustos de sus clientes y la tradición de degustación que estos tengan para el café. Es cierto que hay determinados parámetros que puede resultar algo más “universales” que otros, pero es imposible generalizar. Por ejemplo, en el caso del espresso, dos características que son ampliamente aceptadas por un gran número de tostado-

res es que para tostar café dirigido a esta preparación se deben utilizar tiempos más largos que para tostar café para filtro y esperar que el grano adquiera un color más oscuro, para que el café resulte más afectivo en taza en términos de sabor y aroma. Pero esto, ya digo, es muy vago y general, pues dependiendo del café verde que utilicemos estos parámetros podrán cambiar o si buscamos, por ejemplo, los estándares de un espresso perfecto en Noruega en el que el consumidor espera encontrar en su taza una bebida más ligera que el espresso italiano, la “receta general” no serviría.

¿CUÁL ES LA RELACIÓN ENTRE LA INTENSIDAD DE SABOR, EL DESARROLLO DE AROMAS DE UN CAFÉ, EL TIEMPO DE TOSTADO Y EL MÉTODO DE ELABORACIÓN DE LA BEBIDA DE CAFÉ?

Así como antes nos fijábamos en la importancia del origen del café verde para ajustar su tueste, aquí volvemos a lo mismo. Este origen será la primera clave que determinará el tiempo que el grano debe permanecer en la tostadora para desarrollar sus niveles óptimos de sabor y aroma. A nivel general, podemos decir que los tuestes ligeros son menos invasivos en el sabor original del grano, mientras que los tuestes medios inciden en una mayor intensidad de aroma y los oscuros reducen la intensidad de la acidez y aumentan el amargor.

¿CÓMO PODEMOS APROVECHAR ESTA RELACIÓN EN LA EXTRACCIÓN DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES MÉTODOS DE ELABORACIÓN?

Si utilizas distintos tiempos de tueste, la rotura del grano de café será muy diferente

dependiendo de la presión que acumule antes del primer crack y la porosidad del grano final también resultará distinta. Cuanto más tiempo y más rápido se esté tostando el grano, más o menos se abrirán las células del café y esto influirá, teniendo en cuenta, también, el grado de molienda y el método de elaboración, en cómo se desprenderá el aroma del grano en la taza. Por ejemplo, volvamos al caso del espresso, si se tuesta un café para este fin, la mayoría de las veces, como hemos dicho, la gente lo tostará un poco más, lo que provocará que la estructura de la célula resulte muy porosa y eso permitirá que el agua que atraviesa el grano entre en contacto con la mayor parte de café posible, facilitando así, el principio básico del espresso, una extracción rápida de “ingredientes” a la taza. Sin embargo, si usamos el mismo café, tostado el mismo tiempo y sometido al mismo punto de molturación fino para preparar un filtro, el resultado será completamente diferente e incorrecto, porque el agua en esta preparación permanece más tiempo en contacto con el café y el sabor final en taza puede resultar demasiado fuerte o amargo.

¿CÓMO HA CONTRIBUIDO LA INNOVACIÓN EN LAS MÁQUINAS DE TUESTE A LA PERFECCIÓN EN LA TAZA DE CAFÉ?

Sin duda en la capacidad para replicar con gran exactitud los parámetros de tueste definidos por cada uno de nosotros. Esto nos asegura un producto mucho más estable de cara a nuestros clientes. Hoy en día es mucho más sencillo conseguir los mismos resultados, tanda tras tanda y ajustar cada una de ellas al objetivo en taza que buscamos, la cual, insisto, no quedará totalmente definido hasta el punto de molturación al que sometamos el grano, el grado de presión de extracción, el agua que utilizamos, etc. ■



INTERGRANO

nuestra esencia es ser diferentes



**UN CAFÉ GOURMET
QUE CUESTA CREER
QUE ES DESCAFEINADO**

100% natural

Sometido a un proceso de descafeinización natural, a base de **agua** y sin el uso de químicos, respetando así, las cualidades organolépticas del café

SEGUIMOS CRECIENDO JUNTOS

Avda. de las Cortes Valencianas, 58 - Despacho 911. Edificio Sorrolla Center - 46015, Valencia

+34 963 48 55 35 - www.intergano.es

CALIDAD

CATA SENSORIAL DE CAFÉ PROTOCOLOS COVID-19

Distanciamiento social en cafeterías, bares y restaurantes, pero también en salas de cata, laboratorios de calidad, competencias y catas comerciales. La nueva realidad exige, cuanto menos hasta el descubrimiento de una vacuna, medidas de seguridad extraordinarias que el sector ha sabido adaptar de forma rápida a sus protocolos para minimizar al máximo cualquier repercusión negativa en la actividad habitual de las evaluaciones de café, una práctica totalmente imprescindible para controlar la calidad de este producto.

Tras meses de pandemia, está claro que el COVID-19 ha generado un cambio importante en nuestra sociedad que ha debido tomar medidas, más o menos drásticas, para intentar frenar los contagios. El sector del café se ha visto afectado de inicio a fin de la cadena y ha debido adaptarse a las nuevas circunstancias en las que el distanciamiento social es una de las claves.

En el ámbito de las competencias de cata, la máxima preocupación ha sido establecer los mecanismos para disponer y establecer de forma clara las distancias de seguridad entre concursantes, y entre concursantes-público ya que, como explica Alejandro Basset, miembro del Comité de Jueces de Fórum Café, "en buena parte de los casos, como en el del Campeonato de Cata de nuestra organización, "cada participante ya contaba con su propia mesa, tazas y resto de menaje individual para el ejercicio", además, para asegurar la máxima comodidad de los concursantes, generalmente las distancias entre estos ya solían ser generosas, lo que contribuiría al distanciamiento deseable para minimizar los riesgos de contagio.

Sin embargo, los eventos paralelos a estas competencias como las catas colectivas abiertas al público y de forma asimilable, las catas comerciales organizadas por empresas y cooperativas para presentar sus cafés, si que han tenido que replantearse enteramente. En estos eventos, en general, se disponían varias

tazas de cata de las que todos los asistentes prueban el café. "Si se quiere evitar contaminaciones cruzadas, una buena alternativa a la cata convencional es degustar café filtrado o preparado en prensa francesa, elaborando la bebida la bebida y luego sirviéndola en vasitos individuales", apunta Mario Fernández, director técnico de SCA.

NUEVOS PROTOCOLOS

Pero en los casos en los que hay que evaluar el grado de calidad del café, la cata brasileña sigue siendo la opción prioritaria para los expertos. Es por ello que las organizaciones del café se han apresurado a redactar nuevos protocolos que incorporan las medidas de seguridad marcadas para evitar la transmisión del virus.

Una de las primeras organizaciones que se puso manos a la obra en la redacción de estos nuevos protocolos fue Fórum Café, después de que se anunciara el primer aplazamiento hasta el mes de septiembre del Salón Hostelco y con él todas las finales de las competencias baristas y de cata de nuestra entidad (un segundo aplazamiento ha trasladado el Salón al 2021). La principal novedad de este protocolo es la forma de probar el café. "Desaparece la cata directa taza-cuchara y ahora cada catador tiene su propio vasito del que bebe el café. La preparación de las tazas de cata se mantiene igual, pero una vez se ha retirado la

costra, cada catador con su cuchara debe tomar una muestra del café y traspasarla a su vaso que utilizará para poder catarlo y evaluar. El protocolo marca que esta cuchara no puede tocar en ningún momento del ejercicio ni los labios ni el vaso del que se bebe", apunta Alejandro Basset.

El protocolo de emergencia de SCA recoge las mismas directrices y también introduce el vaso tipo shot como nueva herramienta de cata. "Los catadores únicamente pueden probar el café de estos vasos individuales. Cada uno debe disponer de su propia cuchara, que a diferencia de antes, solo se utilizará para recoger y verter en el vaso el café a catar. Entre muestra y muestra la cuchara se deberá limpiar con agua caliente, igual que el vaso, el cual, si es necesario, se puede cambiar", explica Mario Fernández, quien añade, "en este protocolo se mantiene la evaluación de las muestras por parte de diferentes catadores, por lo que si bien es más engorroso desde el punto de vista logístico, el nivel de evaluación no se ve afectado. Sin embargo, este protocolo está enfocado a reducir el riesgo de contagio a través de los líquidos y hay que tomar otras precauciones adicionales para mantener la distancia entre catadores, una adecuada ventilación,..."

En el caso de Fórum Café, explica Alejandro Basset, "el distanciamiento entre catadores, se ha marcado en dos metros cua-

drados para cada 4 personas y se ha establecido un radio de 2 metros entre las mesas si hay varias y 1,5 m alrededor de cada estación de cata. Además, evidentemente, el protocolo prevé la desinfección regular de la superficie de las mesas de cata entre cada sesión".

Como Fórum Café y SCA, CQI ha estado trabajando estos meses en la revisión de todos los aspectos de su actividad relacionados con la cata de café y Tina Yerkes, directora de la entidad, ya ha anunciado la publicación de los nuevos protocolos.

"CQI tiene más de 70 instructores que se encuentran entre los mejores catadores profesionales a nivel mundial. Trabajando juntos, estamos reevaluando cada una de las actividades en todos los módulos de nuestros cursos para reducir el potencial general de propagación de patógenos. Hemos definido 25 recomendaciones sobre una metodología de niveles múltiples - nivel Oro, Plata y Bronce - que se han publicado en un manual detallado para nuestros instructores y laboratorios certificados".

Yerkes recuerda que cualquier cambio o alteración temporal se realiza con el objetivo de mantener en sus instrucciones, la integridad de la evaluación de habilidades y por tanto, "a medida que los instructores pongan en práctica estos cambios, será realmente cuando podrán evaluar su eficacia", por lo que la directora de CQI anuncia que deberán esperar a estos informes para dar como



definitivos los cambios introducidos. Adicionalmente, CQI ha realizado eventos de cata virtual y dispondrá calibraciones de cata para instructores para probar el nuevo protocolo.

CATAS EN EMPRESAS

Por lo que se refiere a las catas realizadas en los laboratorios de calidad de las empresas del sector, al tratarse de pruebas internas con una afluencia más baja y consistente de catadores y por ende, también, más controlable, se ha optado mayoritariamente por adecuar mesas separadas para cada participante, en las que los catadores disponen de sus tazas, replicadas por igual en número, contenido, tiempos y temperatura en cada una de las mesas.

“Pondríamos pensar que este sistema es un poco más complicado en cuanto a la detección de defectos, ya que cada mesa depende de un solo catador, pero, realmente, **estamos aumentamos la cantidad de tazas examinadas ya que cada catador tiene las suyas, por lo que realmente si el café tuviera un defecto, sería más probable identificarlo**”, expone el miembro del comité de jueces de Fórum Café, Alejandro Basset, quien también explica como a nivel particular, por ejemplo, han modificado los protocolos de las catas que realizan con personas externas a su empresa, “la solución adoptada ha sido realizar la cata por

turnos para poder acotar el número de personas alrededor de la mesa. A cada catador le ofrecemos unas pipetas que tienen una capacidad de unos 15ml y unos vasos pequeños, del tipo medidor de espresso. Con la pipeta deben coger el café de la taza de cata y verterlo en su vaso, del que pueden beber”.

CATA POST-VACUNA

Y una vez tengamos la vacuna, ¿qué? Aunque ahora, en un momento en que estos nuevos protocolos todavía son novedad, se hace difícil prever que pasará cuando el virus quede neutralizado por una vacuna, los expertos creen que el modelo anterior de cata prevalecerá pues, al margen de los requerimientos derivados del distanciamiento social, **los protocolos utilizados hasta que empezó la pandemia**, asegura la directora de CQI “ya eran razonablemente higiénicos”. Así lo defiende también, Alejandro Basset, “recobrada la normalidad es probable que, poco a poco, volvamos a los protocolos de cata de siempre, ya que es el sistema en que mejor se puede evaluar el café y mejor se adapta a las características de nuestro producto en cuanto a preparación y tiempo necesario para evaluarlo. Las medidas de seguridad cuando se trata de probar el café por parte de mucha gente y el manipulado antes de catarlo puede llevar a

un enfriamiento excesivo de las muestras, lo que claramente es muy desfavorable. Será pura practicidad la que nos llevará a modificar de nuevo los protocolos de cata, bien tal y como los conocíamos o haciendo una mezcla de varios de ello. Al final prevalecerá el que resulte más práctico y efectivo”.

Desde SCA también se apuesta por la vuelta al modelo anterior, el cual, eso sí, anuncian que en su caso tienen previsto modificar para **incluir novedades relacionadas con nuevos avances en el estudio del café**.

“El protocolo de SCA desde el punto de vista normativo sigue siendo el mismo que el de antes de la pandemia”, aclara el director técnico de esta organización, quien añade, “el protocolo modificado se emitió, únicamente con carácter de emergencia para la expo de Portland que finalmente se suspendió. Aún y así, miembros de SCA han decidido utilizarlo durante este tiempo. Lo que tenemos planeado es una modificación del protocolo general a medio plazo. En esta revisión incorporaremos no sólo consideraciones sanitarias que cubrirían eventuales nuevos episodios como el vivido, sino, también, nuevos descubrimientos y desarrollos de la ciencia sensorial del café” ■

Fuentes
Fórum Café, SCA, CQI

El vaso de cata individual, principal novedad de los nuevos protocolos, en los que la cuchara solo sirve para trasladar la muestra de la taza al vaso

ENTENDIENDO LA CALIDAD DEL AGUA EN ESPAÑA

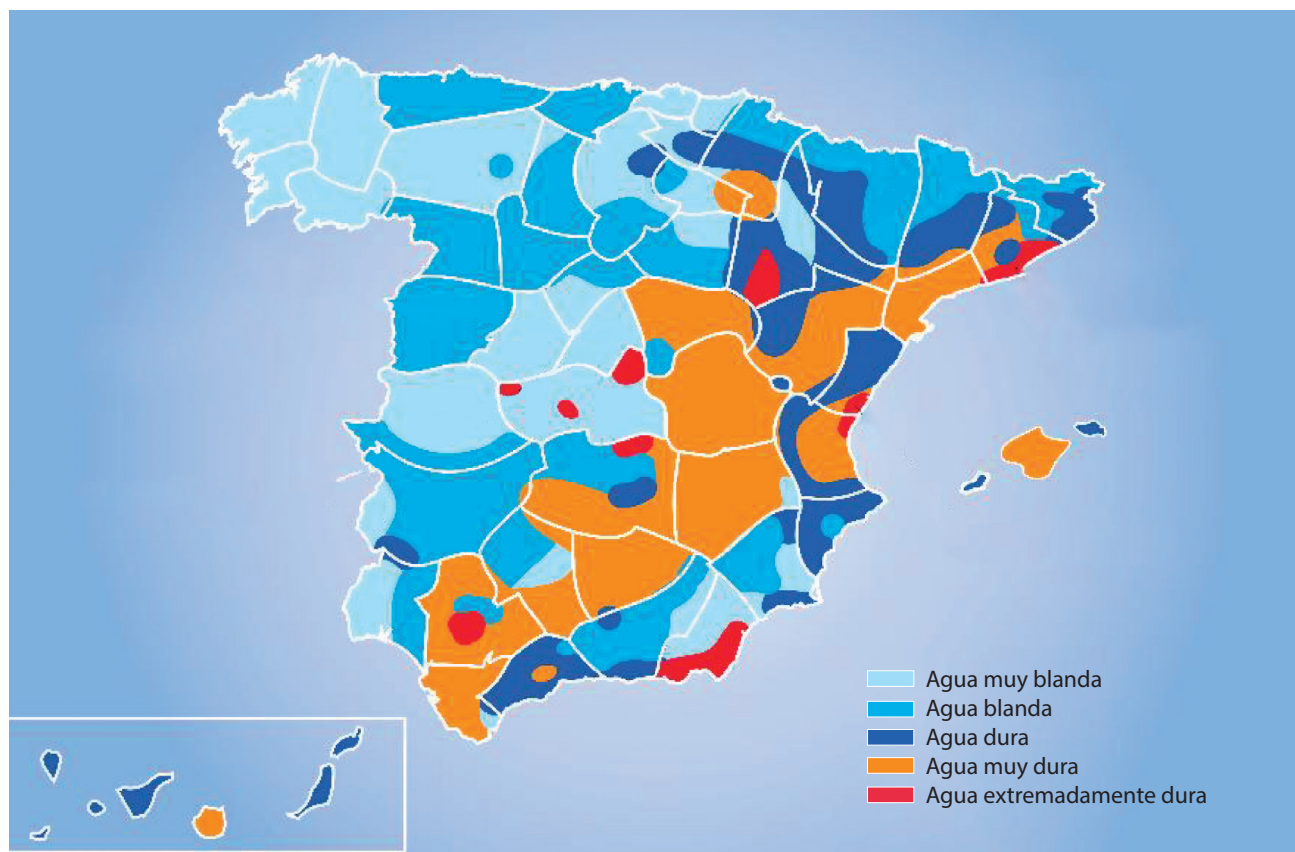
El 99,5% de los boletines de análisis de agua notificados el año 2019 en España, certifican que el agua de consumo de nuestro país cumple con todos los estándares de calidad establecidos por la Unión Europea (el 0,5% restante se debe a causas temporales como cortes o incidencias). Cuestión a parte de estos resultados es si la calidad de este agua se corresponde con la calidad exigible en la preparación de una taza de café, donde el agua representa entre el 93% y el 97% de su contenido.

¿DE DÓNDE VIENE EL AGUA QUE NOS LLEGA AL GRIFO?

Según datos de la Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento, el 67% del agua captada para abastecimientos en nuestro país corresponde a aguas superficiales, el 28% a aguas subterráneas y de manantiales y el 5% restante a aguas desaladas. Tal variedad hace imposible una estandarización del agua en España y son su origen y tratamiento posterior, los que le otorgan sus características sensoriales que se caracterizarán dependiendo de la concentración de sales y otros agentes que contenga. Si la presencia de minerales, magnesio y

carbonato cálcico, es alta, el agua se califica como **dura** (concentración de carbonato de calcio superior a los 100 miligramos por litro), **mientras que si alberga poca cuantía se le conoce como blanda**. El primer tipo de aguas son típicas de las regiones mediterráneas, ricas en suelos calcáreos. En la zona sur de la Península y Canarias los contenidos de cal son medios, mientras que en el centro-noroeste del país es donde se localizan las aguas más blandas e equilibradas, y como muestra de ello el caso de Madrid, la Comunidad en la que menos agua envasada se consume: 59 litros por habitante y año frente a los 148 de media nacional. En Baleares, por su parte, buena parte del agua proviene de plantas desalinadoras de agua de mar.

Además de la dureza, la acidez del agua es otra de las variantes que caracteriza al agua y que marca diferencias. Este parámetro representa la suma de las variables que condicionan la caracterización del agua - agentes del terreno y agentes artificiales incorporados por el hombre - resultando el pH un elemento básico en la definición de los diferentes tipos de aguas. Este parámetro muestra la concentración de H+ e indica como de ácida es el agua que estamos analizando. La escala del pH va de 0 a 14 grados, considerándose un agua neutra aquella que presenta un pH7, mientras que un agua natural será aquella que ronda los 8,3. **Para un café, el pH aconsejado se sitúa entre los 6,5-7,5 grados¹.**



TRATAMIENTOS DE POTABILIZACIÓN

El agua tal cual llega de fuentes exteriores o subterráneas necesita ser saneada para su consumo humano a través del grifo. Los tratamientos de potabilización son los procesos químico y/o físicos que se ocupan de ello. Los productos utilizados en estos tratamientos son muchos y variados, y van desde biocidas, la mayoría derivados del cloro, a sales de aluminio o hierro, pasando por carbono activo para la adsorción de productos orgánicos, olores y sabores; correctores de pH; remineralizantes u ozono como desinfectante.

El agua correcta para el café debe presentar un nivel pH de entre 6,5-7,5; una alcalinidad entre 2,2° y 4,2° dH; y una dureza total entre 3° y 10 dH

Dependiendo, pues, de las características del origen del agua, suelo por el que discurre - calcáreo o granítico - y los agentes utilizados en su tratamiento, se configuran las nuevas características sensoriales del agua, las cuales se modificarán ligeramente aún más durante su viaje a través de la red de distribución, desde la planta potabilizadora hasta llegar a nuestros hogares y negocios. Lejos de mantenerse estables, estas características variarán además, a lo largo de las estaciones, **pues agentes con tanto peso en el sabor del agua como por ejemplo el cloro varían su presencia en cantidad según la época del año.** Esto propicia que las características del agua del grifo no sean siempre las mismas, siendo por ello aconsejable, un control regular del agua para

poder regular el filtro y minimizar los efectos de estos cambios en el sabor de la taza e incluso en el aroma característico de un café recién hecho. De igual manera, estos equipos nos ayudaran a neutralizar otras sustancias indeseadas del agua del grifo consiguiendo que el agua sepa mejor y se ajuste a los estándares de calidad para una buena taza de café: nivel pH de entre 6,5-7,5; una alcalinidad entre 2,2° y 4,2° dH (40-75 ppm CaCO₃); una dureza total entre 3° y 10 dH (50-175 ppm CaCO₃) y, por supuesto, nula presencia de cloro, hipoclorito y cloramines. Estos parámetros son, además, los que salvaguardarán también a nuestra máquina de eventuales averías (el agua con un índice de dureza considerable, sin un tratamiento de agua adecuado o con un tratamiento adecuado pero mal ajustado, es responsable de buena parte de los costes de mantenimiento técnico de las máquinas de café).

LA QUÍMICA DEL AGUA

Es sabido que **existe una correlación positiva entre el pH del agua** utilizada para la preparación espresso del café, **el índice de crema obtenido y el contenido en polifenoles totales**, indicando esto que un aumento del pH del agua hacia pH básicos (mayor a 7,0) favorece la formación de la crema y la extracción de compuestos polifenólicos.

En cuanto a las correspondencias entre la dureza y los parámetros de la taza se advierte una correlación negativa débil con el índice de crema. Al mirar el efecto de cada uno de los dos iones que contribuyen a la dureza del agua, se observa que el magnesio es el responsable de esta correlación. Por otro lado, parecería que la dureza no tiene efecto sobre la extracción de sólidos y polifenoles aunque análisis más detallados sí indican que el calcio tiene un efecto sobre estos parámetros. Por otro lado, **un aumento de la alcalinidad del**

agua derivada de una mayor presencia de bicarbonatos, se traduce en una disminución de sólidos totales en el café².

DIFERENCIAS DE CALIDAD ENTRE MUNICIPIOS

Si bien, a nivel general, la distribución de tipologías de agua en España podríamos entenderla bajo los criterios de diferenciación entre aguas duras y aguas blandas, la realidad es que las divergencias entre territorios e incluso en el marco de cada uno de ellos, existen más allá de si se trata de una agua con mayor o menor contenido de minerales. Esto sucede porque **en un municipio puede localizarse una o varias redes. Sin embargo, una red no puede superar el ámbito territorial de un municipio**, lo que es así para facilitar la comprensión de la calidad del agua de consumo al ciudadano, explicando con ello, el hecho de que en ocasiones, a pesar de tratarse de poblaciones cercanas, la calidad del agua difiera en mayor o menor medida y que el filtro de agua que debemos instalar para una máquina de café difiera del que pueda necesitar una cafetería a pocos metros de la nuestra.

Además hay que tener en cuenta que el 64,4% de las redes tienen solo una procedencia del agua pero el 17,6% tienen dos, por lo que esto provoca nuevas diferencias entre las aguas de territorios limítrofes.

Es así, que el primer paso para asegurarnos un agua de calidad para nuestros cafés es conocer bien el agua que llega hasta nuestro domicilio y establecimiento, analizarla y en función de los resultados implementar soluciones que nos ayuden a alcanzar los estándares de excelencia de un agua para la preparación de café ■

Fuentes:

Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento

DÉFICIT DE INVERSIÓN Y ENVEJECIMIENTO DE LAS INFRAESTRUCTURAS

Según consta en el último informe de la Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento, la inversión prevista en 2020, tanto en los presupuestos generales como en los planes locales de inversión, continúan siendo insuficientes y las infraestructuras del agua en nuestro país están envejeciendo - 39% tienen más de 30 años -, lo que eventualmente podría traducirse en la pérdida de los niveles actuales de calidad de los servicios de abastecimiento y saneamiento.

Los datos del estudio reiteran que apremia acometer tanto la renovación de infraestructuras como la construcción de otras nuevas, éstas últimas fundamentalmente en materia de saneamiento. Es así, que una de las demandas del sector es que los costes de los Servicios de agua incluya una tarifa de amortización y mejora de las infraestructuras, como es práctica en algunos países del norte de Europa, de modo que los cánones aplicados sean transparentes y finalistas, destinados a mejorar el servicio y asegurar una gestión sostenible a largo plazo.

1 Fundamentos del agua e interacciones en el café. Brita y Esolve

2 Resultados obtenidos en el ensayo dirigido por Rancilio Group y el Departamento de Ingeniería Química, Agraria y Tecnología Agroalimentaria de la Universitat de Girona

CONSERVACIÓN DEL CAFÉ LAVADO CON AGUA OZONIZADA

El café es posiblemente uno de los productos agrícolas que requieren mayor cantidad de labores antes de consumirse. Entre mayor número de transformaciones sufra un producto en sus procesos, mayor es el riesgo que se corre de sufrir deterioro de la calidad. Cuando se realiza el beneficiado por vía húmeda, uno de los estados en que el café es más susceptible de deterioro es durante su conservación antes de pasar a la etapa de secado

En Colombia, al igual que en otros países productores, los caficultores siguen un proceso en sus fincas para transformar los frutos en café pergamino seco, el cual es el estado en el que se comercializa el grano domésticamente. Esta transformación, que incluye las etapas de despulpado, remoción del mucílago, lavado, clasificación y secado, recibe el nombre de proceso por “vía húmeda”, porque hay necesidad de utilizar agua, especialmente para remover el mucílago. Los cafés procesados por “vía húmeda” son conocidos en el mercado internacional, con el nombre de “café lavado”.

En el proceso de café por vía húmeda se retiran dos capas que cubren a las semillas, el epicarpio (cáscara) y el mesocarpio (mucílago) que representan el 43,58% y 14,85% del peso fresco del fruto, respectivamente, para obtener café lavado (humedad aproximada de 53% b.h.), el cual es altamente susceptible de soportar mayor cantidad de microorganismos, dado que tiene alta actividad del agua¹. Por esta razón, el secado debe iniciarse cuanto antes, con el fin de proteger su calidad física, organoléptica e inocuidad.

Dependiendo de la cantidad de café lavado y de las condiciones climáticas, el proceso de secado se realiza generalmente en las fincas utilizando secadores solares y con aire forzado. El café pergamino seco a una humedad entre el 10 y el 12% b.h. es

un producto estable que puede almacenarse por largos periodos de tiempo sin que se presenten problemas de daño causado por microorganismos.

TIEMPOS DE ESPERA VS. CALIDAD

No obstante, sucede con frecuencia que los caficultores no tienen capacidad suficiente de secado y se ven obligados a esperar que haya espacio en el secador. También sucede, que la capacidad del secador es grande y deben recoger tandas de varios días para completar la capacidad del secador. Así mismo, es común en algunas regiones que los productores carezcan de infraestructura de secado en la finca, y vender el café lavado se convierte en su única opción. Todas estas prácticas originan tiempos de espera prolongados sobre un producto altamente susceptible de deterioro, las cuales conducen a resultados adversos en la calidad física y en taza del producto final.

OZONO CONTRA HONGOS, BACTERIAS Y VIRUS

Es así, que desde Cenicafe se impulsó una investigación para crear una técnica sencilla y económica que evitara estos problemas y asegurara la correcta conservación



El 80% de las muestras del café tratado con agua ozonizada superaron el límite de bonificación por rendimiento

de la calidad del café tras su lavado. De este trabajo se concluyó que el Ozono aplicado sobre los granos resulta una buena solución, a todos los niveles.

Y es que el ozono (O₃) es un gas que puede obtenerse con relativa facilidad, el cual, por su gran capacidad oxidante, se convierte en un efectivo controlador de virus, bacterias, hongos y protozoos, siempre que la concentración y el tiempo de contacto sean suficientes. Este gas tiene además la característica de ser soluble en agua, por lo cual, el agua ozonizada se convierte a su vez en un desinfectante. Por esta razón, en productos altamente perecederos como tomates y fresas, su calidad se ha conservado con la aplicación de agua ozonizada.

Con el fin de observar el efecto en la calidad física y sensorial de la aplicación de





agua ozonizada al café húmedo, planteamos la evaluación en una planta de secado de la Cooperativa de Caficultores de Manizales, ubicada en el municipio de Chinchiná, departamento de Caldas (Colombia), en la cual se procesan aproximadamente 6.000 toneladas de café lavado al año.

En esta planta, el café lavado se deposita en tanques y se cubre con agua limpia, la cual se cambia diariamente. El proceso de secado se inicia cuando se reúne la masa de café húmedo requerida para la operación de cada secador (5.000 kg), que puede tardar desde un día, cuando hay alto flujo de café, hasta 4 días. No obstante, esta práctica no da los resultados esperados y se aprecia gran deterioro de la calidad física y organoléptica del café.

El agua ozonizada con una concentración de 0,2 mg/l, se aplicó al café lavado durante 15 minutos utilizando un módulo de aspersión. Este procedimiento se repitió cada 24h hasta completar las 96h de almacenamiento.

ANÁLISIS DE CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL

Posteriormente, el café se secó mecánicamente hasta un contenido final de humedad entre 10% y 12% b.h (peso de agua/peso del producto húmedo, expresado en porcentaje). Las muestras de café seco se trillaron en un equipo de laboratorio, se le retiraron los granos defectuosos, se empaquetaron en bolsas de cierre hermético y se almacenaron a 20° C, con una humedad relativa de 75%, hasta ser retirado para los análisis de calidad física y sensorial.

Este trabajo mostró que el 80% de las muestras del café tratado con agua ozonizada se mantuvieron por encima del límite sobre el cual el café adquiere bonificación por su calidad bajo el método del factor de

rendimiento (cantidad de café pergamino seco (cps) que se necesita para obtener un saco de 70 kilos de café verde excelso) y el

Con la aplicación de agua ozonizada se propicia una conservación efectiva del café lavado. El 70% de las muestras alcanzaron o superaron los 80 puntos SCA

70% presentaron calificación superior o igual a 80 puntos en la escala SCA², igual a lo que sucedió con el café que fue secado inmediatamente, lo que permite concluir que hay una conservación efectiva del café lavado con la aplicación de agua ozonizada. La calificación de 80 puntos o superior lo categorizan como un café con calidad especial.

El uso de agua ozonizada no solamente presentó ventajas desde el punto de vista de la conservación del café lavado, sino que también se observó un efecto positivo sobre las aguas resultantes de este proceso. Al agua resultante de este proceso se le determinó la carga contaminante (DQO³) después de 24 horas y se observó una reducción de 55,1% de la carga contaminante, producto del exceso de oxígeno de la agua ozonizada.

En conclusión, la evaluación adelantada en una de las plantas de secado de la Cooperativa de Caficultores de Manizales, se puede indicar que la aplicación de agua ozonizada con concentración de 0,2 mg/L, durante 15 minutos, diariamente a café la-



vado, permite conservar la calidad física y sensorial del producto en procesos de comercialización, en los cuales el inicio del secado puede tardar hasta 4 días. Adicionalmente se ha observado la reducción de la carga contaminante de las aguas residuales del proceso de conservación, lo que ofrece, también, muchas ventajas ambientales en esta etapa de post cosecha del café ■

Cesar Augusto Ramírez Gómez
Investigador Científico I - Poscosecha
Centro Nacional de Investigaciones de Café,
CENICAFE

1 La actividad del agua es un parámetro utilizado para calcular la capacidad de permitir actividad de microorganismos de un alimento. Entre más alto es el valor de la actividad de agua, mayor es la probabilidad de deterioro. Su máximo valor es 1%. La actividad de agua del café lavado es de 0,97 mientras que la del café pergamino seco entre el 10% y el 12% bh está alrededor de 0,65, en la cual es inmune al desarrollo de microorganismos.

2 Protocolo estándar de la Specialty Coffee Association que se reconoce a nivel mundial para evaluación de la calidad en taza.

3 Demanda Química de Oxígeno es un parámetro que mide la cantidad de oxígeno necesaria para degradar, por oxidación, la materia orgánica contenida en una muestra líquida. Normalmente se mide en mg/L.

ENTREVISTA

DARRIN DANIEL

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA ALLIANCE FOR COFFEE EXCELLENCE

“La Taza de la Excelencia ha representado un antes y un después en la promoción del café de especialidad”

La Taza de la Excelencia es en una de las competiciones de referencia en el mundo del café, reconocida por la rigurosidad de sus estándares y procesos de cata que incluyen miles de tazas evaluadas desde la preselección de los cafés participantes hasta la fase final. Los cafés premiados en este concurso alcanzan precios destacados en el mercado internacional, contribuyendo con su excelencia al impulso de su país como un origen de café de calidad.



► Foto @okcoffee

El concurso de la Taza de la Excelencia (TdE) nació el 1999 con el objetivo de dar visibilidad a los cafés especiales, recompensar a sus productores y exhibir la calidad de estos granos en el mercado internacional y conseguir, con ello, mejores precios para los caficultores. Actualmente la competición se celebra en 14 países, con la particularidad en todos los casos, que tras cada concurso, los mejores cafés son subastados on-line.

Este año, la pandemia de COVID ha obligado a modificar la competición sin que ello haya sido inconveniente para su celebración en la mayoría de los orígenes donde se había programado. Etiopía, por ejemplo, ha estrenado su competición con tremendo éxito, batiendo records de participación y en la recaudación de su subasta electrónica. Cada convocatoria de la TdE tiene carácter exclusivamente nacional, y solo participan cafés de ese origen, estimulando así la competencia entre los productores del territorio a favor de la máxima calidad y la promoción conjunta del país como cuna de cafés diferenciados.

Durante el concurso los cafés son sometidos a repetidas evaluaciones – durante las tres semanas de competición, cada uno es catado un mínimo de cinco veces-, primero por parte de jueces nacionales y a posteriori también por jueces internacionales, hasta determinar el ganador. Este café junto al resto de muestras que superan los 87 puntos, entran a la subasta electrónica posterior, convocada por la misma organización de la TdE, y que se abre a compradores selectos de todo el mundo, dispuestos a pagar precios muy superiores a los del mercado convencional para poder comprar estos cafés excepcionales.

Darrin Daniel es, desde 2017, el Director Ejecutivo de la Alliance for Coffee Excellence (ACE) entidad organizadora de la

Taza de la Excelencia. Daniel inició su carrera en el mundo del café en los años 80 como barista y desde entonces ha ocupado varios cargos en la industria del café, desde asistente de tueste a director de compras de grandes firmas de café y té. A lo largo de su carrera ha viajado por más de 30 países buscando los mejores cafés y en 2015 fue galardonado como la Personalidad del Año del mundo del café por la revista Imbibe. Al frente de la Alliance for Coffee Excellence, se haya inmerso en la tarea de incorporar nuevos países a la competición de la Taza de la Excelencia, compaginando el programa de la competición con otros dirigidos a la formación y promoción del café de calidad. A todo ello, se suma el reto de los cambios inmediatos que obliga la situación actual de pandemia mundial y que ya han modificado la operativa de los concursos celebrados estos meses atrás.

¿Cómo ha afectado la COVID-19 a las competiciones TdE? ¿Qué cambios se han visto obligados a incorporar?

Ha sido necesario cambiar todo el programa. Hemos tenido que cancelar las competiciones de México y Honduras y reprogramar las de Ecuador e Indonesia a principios de 2021. El resto se han celebrado o se mantienen con ciertos cambios. Por ejemplo, hemos pasado de un jurado “en persona” con catadores internacionales presentes en las diferentes competiciones nacionales, a un Jurado Global, agrupado en centros distribuidos por todo el mundo. Actualmente tenemos seis Centros Globales de Café (CCG) en Japón (dos centros), EE.UU, Corea, Australia y Noruega. Cada una de estas unidades está compuesta por profesionales sensoriales especialistas en la cata de café.

Además hemos diseñado un proceso con todas las medidas de bioseguridad que respetando los requerimientos del distanciamiento social, permite que pequeños grupos de catadores cubran los lotes de manera segura.

Estas modificaciones nos permite continuar las competiciones y las subastas. Mientras se permita a los países productores cosechar y procesar cafés, podremos continuar nuestra misión de respaldar a los caficultores.

¿Cuáles han sido las principales contribuciones de la TdE al mundo del café a lo largo de la historia de esta competición?

La TdE ha sido pionera en integridad y transparencia en la industria del café, asegurando el valor de los cafés ganadores. A cada muestra que ingresa en el proceso del concurso se le asigna un número conocido solo por el auditor, sin que nadie más reciba ningún dato más de él. Cada lote se documenta a través de todo el proceso para que los cafés ganadores se puedan rastrear hasta la finca y el micro lote exacto. Detrás de cada muestra hay un productor con nombre, apellidos, una historia y un trabajo concienzudo dedicado al café.

¿Cómo se traducen estos logros a pie de finca?

En todos estos años hemos recaudado más de 65 millones de dólares en ingresos de subastas, de los cuales al menos el 73% del total ha ido directamente a los productores. También hemos propiciado un nuevo y sólido escenario para que los productores puedan conseguir por sus cafés precios más altos, conectando directamente a los caficultores con los tostadores, los exportadores e importadores. Esto ha dado pie a que miles de

productores puedan ahora relacionarse con compradores que están dispuestos a recompensar una mayor calidad.

Si tuviera que identificar un país donde se ha vivido un auténtico cambio en el sector del café después de tener su propia competición TdE, ¿cuál destacaría?

Puedo decir con orgullo que los impactos han sido grandes y han sentado precedente en todos los países donde hemos operado y continuamos operando. A lo largo de los años hemos visto, por ejemplo, un antes y un después tremendo en Ruanda y también lo auguramos, por los resultados de esta primera edición, en Etiopía. En la

subasta electrónica de junio recaudamos 1.3 millones de dólares, un record en nuestros 20 años de historia.

Un mercado generalizado de café de especialidad es posible o es una utopía. ¿Caminamos en esa dirección?

Hemos dado algunos pasos pero hemos avanzado poco. Si comparamos el mercado de calidad con el comercial, el primero no gana ni tiene un protagonismo significativo a nivel general, porque mientras el mercado esté controlado por grandes empresas y el precio de los productos este por debajo de un dólar, no hay manera de que los cafés de calidad consigan un protagonismo más alto en el sector ■

Mientras el mercado esté controlado por grandes empresas, los cafés de calidad no serán protagonistas

ETIOPÍA Y NICARAGUA CELEBRAN DOS EDICIONES RECORD

Etiopía ha celebrado esta primavera la primera edición de su concurso de la Taza de la Excelencia, consiguiendo así el objetivo de la dirección del certamen de que esta competición tenga su competición en el país cuna del café. El éxito de la convocatoria ha sido total, con 1.400 muestras de café aspirantes al primer premio que se llevó con una valoración de 91,3 puntos, un café de la región de Sidama de proceso natural secado al sol del productor Nigussie Gameda. Además de este café, el subcampeón y el tercer clasificado superaron los 90 puntos, y veinticinco más, los 87 puntos en las rondas finales.

Nicaragua, por su parte, también ha vivido una edición muy exitosa de su competición, esta ya con 16 años de historia, en la que se han vuelto a ver cafés especiales de altísima calidad. En el concurso han participado 246 productores con 251 muestras de todos los departamentos cafetaleros del país, destacando el altísimo porcentaje de nuevos caficultores (el 78%, accedían

por primera vez al certamen). Tras la cata de los cafés, la muestra de café Maracaturra de Luis Alberto Balladarez Moncada alcanzó la máxima puntuación del concurso con 91,2 puntos, anunciándose los ganadores a través de una videoconferencia a causa de las restricciones provocadas por la pandemia de COVID-19. Como en el caso de Etiopía, el café ganador junto con el resto de las muestras con puntuación más alta - 29 en total - participaron en la subasta electrónica de cafés de este origen, alcanzando precios medios de 12.08 dólares por libra de café, justo el día que el precio del café comercial caía en el mercado internacional por debajo del dólar. En esta subasta destacó la lluvia de ofertas por el séptimo café clasificado en el concurso, un híbrido anaeróbico H3 de la productora Tania Ferrufino de la Finca Fátima.

Además de estos dos países, Guatemala, El Salvador y Costa Rica han celebrado ya sus competiciones y subastas, alcanzando igual éxito de participación e interés internacional ■



— Tania Ferrufino con su café híbrido anaeróbico H3

ENTREVISTA

LUIS ALBERTO BALLADAREZ MONCADA LA EXCELENCIA DEL CAFÉ DE NICARAGUA

Luis Alberto Valla Balladarez Moncada pertenece a la cuarta generación de productores de café en su familia. De generación en generación han logrado formar una tradición familiar ligada a este producto, al que se dedica profesionalmente desde hace 30 años. En la reciente edición de la Taza de la Excelencia de Nicaragua ha logrado el primer lugar con un café de la variedad Maracaturra.



Este año la finca ha alcanzado los 1.810 qq de café de las variedades Maracaturra, Pacamara, Catuai Rojo, Catuai Amarillo, Catimore, SL28, Catuai Borbon, Caturra y Java, todas de alta calidad.

“El café premiado en la Taza de la Excelencia (TdE) es el de la parcela El Ganador, donde producimos café de la variedad Maracaturra que alcanzó 91,2 puntos en la competición”, apunta el orgulloso caficultor. Este café tiene unos perfiles de sabores únicos y complejos, con una acidez media alta, un cuerpo redondo, meloso, dulce y uniforme que llena la boca. Destaca su limpieza en taza y también sus atributos cítricos que le aportan su personal toque exótico y licoroso. El conjunto hace de este café una opción ideal para preparar tanto en filtro como en espresso.

Preguntado por el secreto de la calidad excepcional de su café, Luis Alberto Balladarez, lo tiene claro...“Nuestra finca recibe el nombre Un regalo de Dios porque creemos que es su bendición la que ha hecho de este un lugar único para nuestra familia y un espacio idóneo en el que cultivar cafés de tan alta calidad. **Priorizamos un control agronómico rigido**, con una correcta maduración y clasificación de la cereza en finca, un secado en el que se supervisan todas las variables y confiamos, también, en el buen criterio del catador a la hora de seleccionar perfiles”.

En 2018, el café de Balladarez ya ocupó el primer lugar de la TdE, a la vez que otra de sus muestras batía records en el quinto lugar con una puntuación de 90 puntos.

“El certamen de la TdE es un programa serio y profesional y una oportunidad

para ubicarnos en el avance del desarrollo de la calidad de nuestros cafés. Representa una gran oportunidad para dar a conocer al mundo que en Nicaragua se produce café de tan alta calidad al igual que en otras regiones del planeta. **Estoy muy satisfecho por haber alcanzado este primer lugar y por saber que nuestro país está a la altura de otros en la producción de estos cafés especiales.** La alegría de nuestro equipo de trabajo es saber que ellos son parte directa de ese logro y la de nuestros clientes a nivel mundial que van a poder comprar el mejor café de Nicaragua. De hecho, a lo largo de los años hemos establecido las bases de un sistema de comercio directo con algunos tostadores en diferentes países y también nuestra empresa desempeña las funciones de exportadora”. Sin entrar a posicionarse, si apostar por la calidad resulta rentable para el caficultor o la cantidad sigue siendo lo que manda en el mercado, Balladarez está convencido que lo que lo que está claro es que **“un café de especialidad con su mercado es un negocio sostenible”.**

Como es obvio en la finca Un Regalo de Dios consumen sus cafés, que explica su propietario, les gusta degustar en preparaciones de filtro. Para Luis Alberto Balladarez Moncada su mayor satisfacción es degustar ese café en compañía de sus trabajadores y algo que confiesa que le haría ilusión, sería compartir una taza del grano ganador con las personas que lo compren. A sus trabajadores les diría que ese café y el resto de los que se cultivan en la finca son un gran trabajo y a cualquiera de los clientes que se acercaran a compartir su **Maracaturra de 91,2 puntos, que esa taza es fruto de una tradición familiar marcada por la pasión por el café** ■

La finca de Luis Alberto Balladarez, Un Regalo de Dios, está ubicada a una altura de 1.670 m.s.n.m, en la comunidad de Quisuli, sobre el municipio de Mozonte, en el departamento nicaragüense de Nueva Segovia. Cuenta con una extensión de 125 manzanas que este caficultor atiende con la ayuda de tres hijos y su esposa. El terreno está dedicado enteramente al café que crece en excelentes condiciones en estos terrenos de clima de bosque nublado (nebliselva) y características únicas para este producto.

“Las tareas en el cafetal empiezan pronto por la mañana, aproximadamente a las 4 am”, explica Luis Alberto Balladarez. “Lo primero que se pone en marcha es la cocina para preparar la comida para los trabajadores. A las seis, estos se incorporan a las labores propias del cultivo, **dedicando atención y tiempo a las necesidades de los cafetos y el cuidado de la finca.** En total contamos con la colaboración de cerca de setenta trabajadores o en ocasiones incluso más, dependiendo del momento de la temporada, pre corte o en corte pleno, en que nos encontremos”.

EL GEISHA SE CONSOLIDA ENTRE LAS VARIEDADES MÁS EXITOSAS EN LA TAZA DE LA EXCELENCIA

La variedad de café Geisha es la que ha obtenido las mejores puntuaciones en cata y los precios más altos en subasta en el último quinquenio en Centroamérica, incluso imponiendo récords históricos en ambos aspectos.



En Centroamérica, en los últimos cinco años, los caficultores participantes del concurso de la Taza de la Excelencia (TdE) han alcanzado el primer lugar con la variedad Geisha, un material genético que el CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) conserva desde hace más de 65 años en su Colección Internacional de Café. Además, otras variedades tales como SL-28 y los Híbridos F1: Centroamericano y Excelencia, reproducidos también en este Centro, se han empezado a ver ya, en los primeros lugares de los cafés mejor valorados.

Según William Solano, especialista en recursos fitogenéticos del CATIE, usualmente las variedades tradicionales Caturra, Catuai y Villa Sarchí en Costa Rica o Pacas, Parainema, Maragogipe y Pacamara son las que

han ganado en el pasado esta competición en la región centroamericana. Sin embargo, esto está variando y la tendencia ahora es que las nuevas variedades sean las que obtengan premios como cafés de calidad, lo cual responde a la creciente demanda de nuevos sabores y aromas que exige el mercado emergente.

Es necesario buscar desde ahora variedades alternativas al Geisha

De acuerdo con Solano, la variedad Geisha ingresó a la Colección Internacional de Café del CATIE en 1953 procedente de Tan-

zania, y desde ahí, debido a su potencial, se distribuyó a partir de 1963 a Panamá y a los otros países de la región.

En Costa Rica, el Geisha hizo tímidamente su primera incursión en las listas de variedades usadas en la TdE en 2012 (ocho años después de su redescubrimiento en Panamá), cuando el café de la finca El Tambor del Valle Central alcanzó el séptimo lugar con una puntuación de 87,97. Los jueces describieron sus notas de sabor como a anís, chocolate con leche, grosella negra, pasas doradas y canela. Al año siguiente, otro café Geisha se posicionó en segundo lugar, de mano de la finca Palmilera de Tarrazú, propiedad de Didier Sánchez, logrando una puntuación de 90,08. En esa ocasión, los jueces calificaron su sabor como a ciruela, pasas, mantequilla, albaricoque,

nectarina, durazno, miel y plátano. Curiosamente, en estos dos primeros años de participación de estos cafés en la TdE, aún no aparece descrito su sabor floral y de jazmín tan típico del Geisha.

Existe un desfase de más de 10 años entre el redescubrimiento del Geisha en Panamá y su evolución en el resto de países

La consolidación del Geisha, como la variedad más destacada en Costa Rica, se produjo en 2017 cuando ocupó los tres primeros lugares de la TdE, siendo, además, el único café en ganar un Premio Presidencial ese año. Desde el 2017 y hasta la fecha, los Geisha no han abandonado el primer lugar de esta competición en el país tico, donde los jueces en su evaluación, ahora si ya empiezan a definir el sabor de este café como floral, a té negro, jazmín, rosa, papaya y naranja, algunos de los atributos organolépticos característicos de este café y que hoy son ampliamente reconocidos por los catadores y consumidores de todo el mundo.

Un hecho destacado del café Geisha en los concursos del mejor café, es que aún partiendo de que en todos los países se trata del mismo material genético, su éxito ha sido más evidente en Costa Rica y Panamá que en los otros orígenes. En Panamá ganó el primer lugar del concurso homólogo a la TdE, Best of Panamá (BoP) en los años 2017, 2018, 2019 y 2020; incluso en Costa Rica en 2017 obtuvo los tres primeros lugares, en 2018 los dos primeros lugares y en 2019 los cuatro primeros lugares de la competencia. En Honduras también se ha constatado el buen desempeño de esta variedad, ya que ganó TdE en 2016, 2018 y 2019, logrando el mejor puntaje en los últimos cuatro años con una calificación de 94,84 y un precio de 120,20 dólares la libra en el año 2019.

Como dato también interesante, hay que decir que **entre los Geisha de Panamá y Costa Rica, se detectan diferencias marcadas entre la puntuación obtenida y el precio alcanzado en la subasta electrónica durante el período 2015-2019**. Por ejemplo, en Panamá esta variedad alcanzó como promedio una puntuación de 94,26, siendo la puntuación más alta de 95,25 lograda en 2019, y ese mismo año logró el récord histórico en Best of Panamá, alcanzando un valor de 1.029 dólares por libra de café, siendo el promedio de los últimos cinco años de 541,32 dólares por libra de café. En cambio, en Costa Rica los números no han sido tan destacados. Durante el período 2017-2019 que fue cuando el Geisha

logró el primer lugar, la puntuación media para este café fue de 91,48, siendo la nota más alta en 2017 con un 92,00; mientras que en cuanto al precio obtenido en ese mismo período fue en promedio 148,6 dólares por libra de café, siendo el mejor precio en 2018 con 300,09 dólares por libra, convirtiéndose este en el precio más alto por libra obtenido en Costa Rica en la TdE desde que inició en 2007.

La diferencia entre los promedios de venta ha sido de 392,72 dólares por libra y entre los precios más altos obtenidos por cada país la diferencia es aún mayor, ya que alcanza los 728,09 dólares por libra. Como referencia comparativa, según las estadísticas de la Organización Internacional del Café para los primeros tres días de julio de 2020 el precio promedio para el productor es de 102 dólares el saco; es decir, 1,02 dólares la libra de café.

¿SEGUIRÁ LA VARIEDAD GEISHA SIENDO LA MEJOR EN TdE EN CENTROAMÉRICA DURANTE LOS PRÓXIMOS AÑOS?

Existe un desfase de más de 10 años entre el redescubrimiento del Geisha en Panamá en 2004 y el éxito de esa variedad en Centroamérica: Guatemala en 2014, Honduras en 2016, Costa Rica en 2017, El Salvador en 2018 y, también, en países de otras regiones como México y Colombia, en los cuales el Geisha obtuvo el primer lugar en 2019. Poco a poco, esta variedad se consolida como la mejor en la región debido a sus características de sabor únicas y destacadas. Teniendo en cuenta la puntuación y el precio obtenido por esta variedad es posible concluir que el Geisha se encuentra en la cúspide del éxito ya que logró récord de valoración en Panamá (95,25) y récord de venta en subasta (1.029 dólares) hace un año. En Costa Rica alcanzó el récord en precio por libra en 2018 (300,09 dólares) y en Honduras, también en 2019, logró el récord en puntuación (94,84). Estos datos muestran que el Geisha aún puede mantenerse unos años más como la variedad de mejor calidad en la región.

Sin embargo, eso no quiere decir que ese comportamiento se mantendrá por 10 o más años, es por esto que es necesario buscar desde ahora variedades alternativas. En Costa Rica, desde el 2015 han comenzado a aparecer entre los primeros cinco lugares variedades emergentes, tales como, SL-28 y los híbridos.

Para ilustrar el potencial de estos materiales nuevos se puede mencionar que la variedad SL-28 ganó la TdE en Costa Rica durante la competencia en 2015; además, en 2016 y 2020 ocupó el cuarto lugar, esto la

convierte en una variedad promisoría. El SL-28 ingresó a la Colección Internacional de Café del CATIE en 1953 procedente de Kenia. Adicionalmente, en 2016 el Híbrido Excelencia, desarrollado bajo el marco de cooperación CATIE-PROMECAFE-CIRAD, ganó la TdE en Costa Rica con un puntaje de 93,41, implantando un récord histórico en el país que aún se mantiene. Más recientemente, el híbrido Centroamericano obtuvo el segundo lugar en 2017 y 2018 de la competencia TdE en Nicaragua, con una puntuación superior a 90 en ambos años, recibiendo un Premio Presidencial. Los híbridos están teniendo un buen funcionamiento en Nicaragua y poco a poco empiezan a aparecer con mayor frecuencia dentro de los diez primeros lugares de las listas de calidad del país.

“Estos resultados nos dejan ver que en nuestra región **las variedades emergentes y los híbridos F1, junto al uso de procesos innovadores, están superando en calidad de taza a las variedades tradicionales**, lo cual se evidencia en las excelentes calificaciones alcanzadas por estas variedades en la competencia y por los precios récord logrados en las subastas internacionales”, explica Solano.

¿CUÁLES SON LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS NUEVOS CAFÉS EMERGENTES?

- **SL-28:** selección de Scott Laboratories. Antecedente genético similar al Borbón. Tolerante a la sequía y con muy buen potencial de calidad de taza, pero susceptible a las principales enfermedades. Se encuentra comúnmente en Kenia, Malawi, Uganda y Zimbabue. Su cosecha tiende a ser uniforme.
- **SL-34:** al igual que el SL-28 es un material asociado al Borbón, con tolerancia a sequía y de calidad excepcional en taza, pero con muy alta susceptibilidad a la Antracnosis de la cereza (CBD). Se encuentra principalmente en Kenia. SL34 está adaptado a áreas de gran altitud con buena cantidad de lluvia.
- **Wush Wush:** la variedad Wush Wush es poco conocida y no se sabe mucho sobre ella. Se cree que se colectó en Etiopía, aparentemente es originaria de Bonga y sus alrededores, en el suroeste de Jimma. Llegó al CATIE en 1961, posee granos largos y puntiagudos, tiene características físicas y organolépticas similares al Geisha.
- **ET-47:** fue colectada en una finca alrededor de Bonga (1700 m.s.n.m), provincia de Kaffa, Etiopía. Posee una excelente calidad de taza, principalmente en zonas altas.
- **Mibirizi:** probable antecedente genético similar al Típica. Es originaria del Congo.

GANADORES DE LA TAZA DE LA EXCELENCIA EN CENTROAMÉRICA EN LOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS

País	Año	Variedad	Finca	Productor	Lugar	Precio por libra	Puntaje
Honduras	2016	Geisha	El Puente	Marysabel Caballero	Marcala	USD 120,05	91,70
	2017	Parainema	El Laurel	Oscar Ramírez	El Paraíso	USD 124,5	91,81
	2018	Geisha	San Francisco	Fabio Caballero	Marcala	USD 80,60	93,43
	2019	Geisha	Santa Lucía	Desarrollos Santa Lucía	Comayagua	USD 120,10	94,84 (Récord TdE)
Nicaragua	2017	Híbrido Centroamericano (segundo lugar)	Las Promesas de San Blas	Gonzalo Adán Castillo	Nueva Segovía	USD 15	90
	2018	Híbrido Centroamericano (segundo lugar)	La Bendición	Luis Balladares	Nueva Segovía	USD 15,30	90,42
	2020	Maracaturra	Un regalo de Dios	Luis Balladares	Nueva Segovía	—	91,20
Costa Rica	2015	SL-28	Finca Leoncio	Antonio Barrantes	Naranjo	USD 42,10	91,46
	2016	Híbrido Excelencia	Sumava	Francisco Mena	Naranjo	USD 59	93,41
	2017	Geisha (tres primeros lugares)	Finca Don Antonio	Los Grandes de Copey	Copey de Dota	USD 80,60	92,00
	2018	Geisha (2 primeros lugares)	Don Cayito	Ricardo Calderón	Dota	USD 300,09 (Récord TdE)	91,29
	2019	Geisha (4 primeros lugares)	Don Darío	Los Grandes de Copey	Tarrazú	USD 65,30	91,14
	2020	Geisha	Don Mayo La Loma	Josué Bonilla	Tarrazú	—	90,27
Panamá (Best of Panamá)	2015	Geisha	Hacienda La Esmeralda	Price Peterson	Boquete	USD 140,10	93,16
	2016	Geisha	Elida Green Tip	Wilford Lamastus	Boquete	USD 275,50	94,14
	2017	Geisha	Hacienda La Esmeralda	Price Peterson	Boquete	USD 601	94,10
	2018	Geisha	Elida Green Tip	Wilford Lamastus	Boquete	USD 661	94,66
	2019	Geisha	Elida Green Tip	Wilford Lamastus	Boquete	USD 1 029 (Récord BoP)	95,25 (Récord BoP)

De calidad excepcional en taza y tolerante a condiciones de sequía, pero altamente susceptible a las principales enfermedades. Variedad con importancia para los pequeños productores de café en Ruanda y Burundi.

- **Rume Sudán:** un café silvestre encontrado en 1941 en las altas mesetas de Boma en Sudán, de allí fue introducido en Kenia. Es resistente a enfermedades, especialmente al CBD (enfermedad de la cereza del café). Su rendimiento es medio y los granos son grandes y largos. Tiene tolerancia a se-

quía y alta temperatura. Es el progenitor de los híbridos Centroamericano y Milenio.

- **K7:** seleccionada por Walker en Kenia en 1936. Tolerante a la roya del café y a la CBD. Se encuentra principalmente en Kenia y Tanzania. Es una línea derivada del Typica. Tiene hojas características de medianas a estrechas, con puntas de tallo jóvenes que son de color bronce claro. Es adecuado para altitudes más bajas donde la roya del café es frecuente. En Turrialba, Costa Rica, tiene buena productividad.

Además de estos materiales ya mencionados, según Solano, existen otros conservados en la Colección Internacional de Café de CATIE, tales como los silvestres y variedades "heirloom" que son una fuente de germoplasma importante para aquellos productores que quieren diferenciarse, produciendo cafés especiales cuyos altos precios compensan la producción intermedia y hacen muy rentable el sistema productivo de las nuevas variedades ■

Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE

ENTREVISTA

ÁLVARO LEÓN GAITÁN

DIRECTOR DE CENICAFÉ

“Nuestras investigaciones en la agronomía del cultivo son la base de los 14 millones de sacos de café que hoy produce Colombia”



Cenicafé es el Centro Nacional de Investigaciones de Café de Colombia, dependiente de la Gerencia Técnica de la Federación Nacional de Cafeteros de este país, que tiene por objetivo trabajar en la investigación científica que responda a las inquietudes y necesidades de los caficultores de colombianos. Actualmente, el 82% del área sembrada de café en este país lo está de plantas generadas por Cenicafé a través de métodos de cruzamientos convencionales, incluyendo, entre otras, variedades como la Colombia, Castillo (general, regional y zonal), Tabi (única de porte alto) o la Cenicafé 1, de reciente introducción.

Álvaro León Gaitán Bustamante, microbiólogo y doctorado en Fitopatología por la Universidad de Cornell (EUA) lleva más de 30 años trabajando para la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y desde hace cuatro años es el director de Cenicafé.



Una de las peculiaridades de la caficultura colombiana es su estrecha colaboración con el mundo científico. Desde la creación de la Federación Nacional de Cafeteros de este país en 1927, los caficultores de todas las generaciones han destinado fondos para lo que inicialmente se denominó el Servicio Científico, y que en 1938 se convirtió en Cenicafé.

¿Qué papel juega actualmente Cenicafé en la caficultura colombiana?

El mismo que desde hace más de 90 años. Nuestra misión no ha variado y se centra en abordar diferentes tipos de investigaciones que cubren todos los procesos que se desarrollan en la producción de café en la finca, considerando, siempre, los componentes de microeconomía y calidad en taza, que aumenten la productividad, disminuyan los costos de producción y mejoren la calidad de nuestro café. Históricamente, nuestro trabajo se ha enmarcado en la necesidad de preservar los ambientes de las montañas donde se cultiva el café en Colombia, y mantener un en-

torno laboral saludable para los pequeños caficultores y sus familias que viven y trabajan en sus propias fincas.

¿Cuáles son las prioridades de investigación de Cenicafé?

Los proyectos de investigación de Cenicafé deben estar siempre alineados con la Estrategia General de la Federación Nacional de Cafeteros, y los temas específicos provienen de las inquietudes de los caficultores, que se revisan anualmente durante el Congreso Nacional de Cafeteros. **Para los caficultores de Colombia siempre ha sido importante tomar decisiones basadas en investigación científica**, bajo un modelo en el cual Cenicafé genera esa información, la transmite directamente al Servicio de Extensión de la Federación, que son más de 1.000 agrónomos que trabajan de manera coordinada en todo el país, y que mediante actividades de capacitación y visitas a las fincas, promueven el cambio tecnológico para la caficultura. Para realizar todo este trabajo, contamos con 60 investigadores en activo y más de

140 colaboradores, y además de nuestra sede principal en el Departamento de Caldas, operamos en ocho estaciones experimentales ubicadas en diferentes puntos de la geografía cafetera de Colombia.

¿Qué tecnologías y avances debemos a Cenicafé?

La adopción de tecnología para promover la alta productividad en el marco de una caficultura sostenible y proyectada son líneas de trabajo de Cenicafé que han resultado cruciales para el café de Colombia, sobre todo si tenemos en cuenta que más el 95% de las fincas cafeteras no superan en promedio 1,5 hectáreas. Para esto, los resultados en investigación en altas densidades de siembra, usando variedades de porte bajo, con manejo adecuado de la luminosidad y utilizando fertilización adecuada de acuerdo con el análisis de suelo, han sido la base para llegar a los 14 millones de sacos que hoy produce el país y más de 20 sacos por hectárea en promedio. Así mismo, el uso de variedades de café mejoradas por nuestra entidad con resistencia

a la roya, ambientalmente evita la aplicación de millones de litros de fungicida y ahorra más de 200 millones de dólares al año a los caficultores al no tener que hacer controles.

Por otro lado, la adopción del manejo integrado de la Broca del café - para la que no se conocen plantas con resistencia- permite seguir produciendo café de alta calidad de manera sostenible y una conservación del suelo para futuras generaciones.

Actualmente Cenicafé está introduciendo los desarrollos en Cosecha Asistida, cambiando la forma de recolectar el café de los últimos 200 años. ¿Cómo lo están haciendo?

Estamos utilizando equipos para hacer más eficiente la mano de obra de la recolección en montaña, reduciendo así el peso del principal componente de los costos de producción. Los avances en el desarrollo de Buenas Prácticas de Beneficio, no solo permiten obtener cafés de alta calidad, sino también han reducido el uso del agua pasando de 40 litros por kilogramo de café procesado, a solo 0,5 litros, llegando a sistemas de Contaminación Cero.

¿Cómo funciona su programa de mejoramiento genético del café?

Nuestro propósito es entregar a los caficultores variedades de alta adaptabilidad a las diferentes condiciones de cultivo de café en Colombia, que presenten resistencia durable a la roya del cafeto, pero que al mismo tiempo sean muy productivas, con características físicas de grano supremo en un alto porcentaje, y un potencial de calidad de taza excelente.

La entrega se realiza en forma de semillas, las cuales han alcanzado su estabilidad genética tras 5 generaciones de cruces controlados y evaluaciones en campo de ciclos de producción de al menos 3 cosechas. Por ser una especie semipermanente, este proceso supone alrededor de 20 años, pero una vez alcanzado permite distribuir grandes cantidades de semilla a los caficultores a unos precios muy bajos.

Cada año Cenicafé entrega a los Comités de Cafeteros más de 70 toneladas de semillas mejoradas, en un proceso certificado que asegura calidad y por un costo cercano a los 8 dólares por kilo. Estas semillas al germinar se convertirán en más de 300 millones de plantas de café nuevas cada año, lo que en combinación con las renovaciones de plantaciones ya sembradas, hace que el parque productivo se mantenga joven y, por tanto, asegure mejores ingresos a los caficultores (la edad media actual de los cafetales colombianos es de 7 años).

Cenicafé dispone de colección propia de variedades de café. ¿Cuál es la joya de la corona?

Este catálogo tiene más de 60 años y sin duda, una de las variedades contenidas en él que más ha contribuido a la caficultura actual son la Caturra, un mutante natural de la variedad Borbón y las introducciones del Híbrido de Timor, con genes de resistencia a la roya del cafeto y a la enfermedad de las cerezas del café (CBD, quizás la segunda enfermedad más importante del café a nivel mundial). De los cruces entre ambas surgieron las variedades actuales Colombia, Castillo y Cenicafé 1, todas con un buen comportamiento en el campo y en taza.

¿Cuáles son los retos actuales de Cenicafé?

Cenicafé sigue estudiando la colección de germoplasma, probando una selección representativa de las introducciones en diferentes ambientes, y utilizando herramientas de genómica para su caracterización.

Ante un desarrollo de la ciencia y la tecnología cada vez más veloz, Cenicafé debe mantener la alta calidad de la investigación en este ámbito y también en otros como el cambio climático, la rentabilidad del negocio de la producción de café o las exigencias cada vez más altas de los compradores, en términos de calidad y sostenibilidad. A diario trabajamos con este fin ■



ANIMO



Top-Quality
in Every Cup

Disfrute del café con nuestras
cafeteras superautomáticas y de filtro.



OptiMe®
Just my type.



Top-Quality
in Every Days



Telf. 91 644 81 30
www.tecnimel.com

SABÍAS QUE

EL CAFÉ POTENCIA EL SABOR DULCE DE LOS ALIMENTOS

¿Sabías qué el café actúa como un potenciador natural del sabor dulce cuando ingerimos alimentos después de haberlo bebido? Así lo demuestra un nuevo estudio cuyos resultados podrían tener un impacto destacado en el ámbito clínico, gastronómico e incluso barista.

El sentido del gusto, al igual que el sentido del olfato, forman parte del sistema químico sensorial, es decir, de los sentidos químicos que nos permiten identificar sabores y olores. La sensibilidad química sensorial varía mucho de individuo a individuo, lo que complica enormemente no solo el diagnóstico de trastornos relacionados con gusto y olfato, sino que hace casi imposible la creación de una comida o una bebida de valor hedónico universalmente alto. A ello se suma el hecho de la interacción de determinados productos sobre la percepción real de los sabores, algo que sucede por ejemplo con el café y el sabor dulce, tal y como acaba de demostrar un equipo de investigadores de la Universidad de Aarhus en Dinamarca, dirigido por el profesor asociado Alexander Wieck Fjaeldstad, especialista en la atención de pacientes que han sufrido da-

ños en su sentido del sabor y el olfato. Esta interacción del café sobre la percepción del dulce, aseguran en las conclusiones de su trabajo, puede contribuir a la optimización de la gastronomía, a la lucha contra el sobrepeso y la diabetes y a mejorar, incluso, ¡los resultados en las competiciones baristas!

“El objetivo de nuestro estudio ha sido investigar los efectos modulares del consumo de café sobre la sensibilidad gustativa y olfativa inmediata, y todas las conclusiones a las que hemos llegado son que **la comida dulce nos resulta aún más dulce cuando bebemos café.**”

Para nuestra investigación contamos con 155 individuos a los que hicimos pruebas de sensibilidad olfativa y gustativa antes e inmediatamente después de tomar café. Comparamos los resultados y vimos que si bien en más de la mitad de participantes no se detectaban cambios en su sensibilidad para

percibir los olores de los alimentos, si se podían apreciar cambios destacables en su percepción del sabor dulce, el cual aumentaba a la vez que disminuía su percepción del amargo.

AMARGO VS DULCE

Para realizar las pruebas y con ayuda de Dane Oliver, de la Cibra Coffee, campeón danés de café de filtro en 2017, buscamos un café que resultara lo más regular posible en cuanto a su preparación, aroma y sabor y que además tuviera su doble versión regular y descafeinada para descartar la posibilidad de que la cafeína pudiera ser un factor desencadenante de la acentuación de la sensibilidad química sensorial al dulce. Es así que recurrimos a las cápsulas de café y realizamos sendas pruebas comparativas usando café regular y descafeinado. El resultado en ambos casos fue el mismo, lo que nos

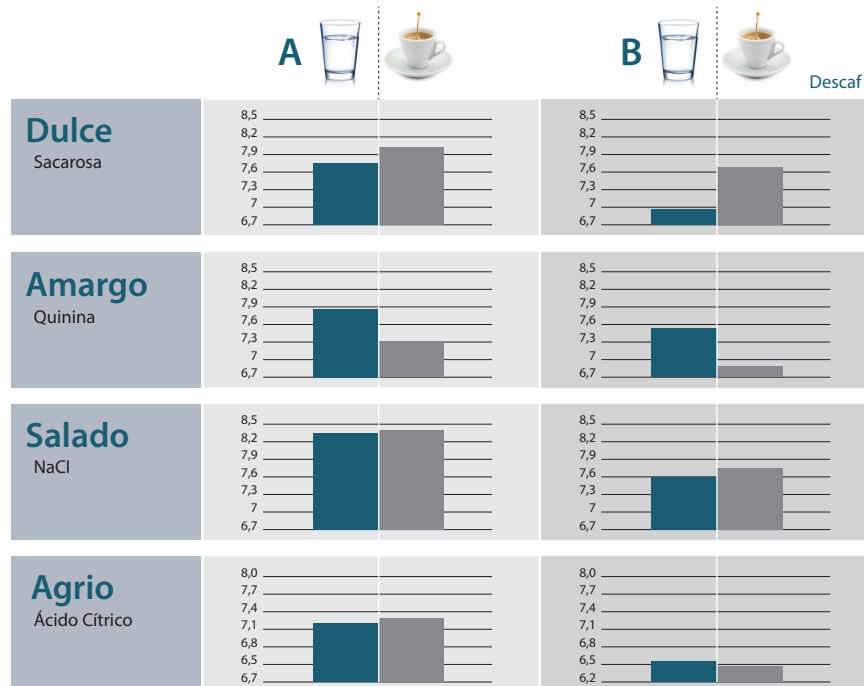
lleva a concluir que probablemente son **algunas de las sustancias amargas del café las que crean el efecto potenciador del dulce.** Esto explicaría, por ejemplo, por qué del sabor mucho más suave de un pedazo de chocolate negro cuando lo tomamos con un café ya que este provoca que el amargor se reduzca y la dulzura mejore.

Todas las pruebas que realizamos durante nuestra investigación las hicimos con preparaciones espresso, pero nada nos hace pensar que los resultados obtenidos con otros métodos puedan diferir de los obtenidos ahora.

Así pues, el café afecta la sensibilidad al sabor a corto plazo y, en consecuencia, la forma en que percibimos los alimentos después del consumo de café, algo que sin duda resulta muy importante en el contexto de la gastronomía, así como en los procedimientos de prueba químico sensoriales e incluso de las



PRUEBA GUSTATIVA SABORES BÁSICOS



+ El procedimiento se iniciaba con la petición a los participantes para que limpiaran la cavidad de su boca y la dejaran a punto para la degustación. A los 15 minutos se les servía un café espresso tibio que debían beber en dos sorbos, haciéndolo mover por toda la cavidad oral. A los dos minutos se les proporcionaba 150 ml de agua que bebían procurando, también, que llegara a todos los puntos del interior de su boca, con intención de limpiar los paladares y dejarlos a punto para la siguiente degustación, la cual se iniciaba a los 20 minutos. En este caso se les ofrecía disoluciones en agua corriente a diferente concentración de cuatro saborizantes, dulce (sacarosa), ácido (ácido cítrico), salado (NaCl) y amargo (quinina).

El café afecta la sensibilidad al sabor a corto plazo y a la forma en que percibimos los alimentos después de su consumo

competiciones baristas. Una perspectiva interesante para los participantes y jueces de estas competencias que se desprende de nuestra investigación, es que sería interesante considerar en la evaluación sensorial de los cafés si estos se prueban al principio, sin interferencias anteriores o bien después de otras tazas y bebidas con café y cuya degustación parece claro, puede desviar la percepción del dulce y amargo de la taza que evaluamos a continuación, incluso habiendo saneado nuestra boca con abundante agua. Este estudio arroja una nueva luz sobre un nuevo aspecto de los sentidos del olfato y el gusto. Y, aunque ya sabíamos que nuestros sentidos tienen un efecto en cada uno de ellos, **es una sorpresa que nuestro registro de dulzura y amargura se influya tan fácilmente.** Ahora, pues, tenemos nuevas prue-

bas sólidas de que este proceso modulador puede no ser tan estático como se suponía hasta el momento, lo que sin duda ayuda enormemente a entender el sentido del gusto.

COMBINAR ALIMENTOS PARA REDUCIR EL CONSUMO DE AZÚCAR

Es así, que teniendo en cuenta que diversos estudios han definido asociaciones entre la sensibilidad al gusto y el comportamiento del consumo de alimentos, que esta mejor comprensión de cómo funcionan nuestras papilas gustativas y más investigación en esta área podrían ayudar en nuevos trabajos dirigidos a conocer bien cómo regulamos la forma en que usamos el azúcar y los edulcorantes como aditivos alimentarios. Y es que saberlo puede utilizarse potencialmen-

te para reducir el azúcar y las calorías en nuestros alimentos, lo que sería beneficioso para combatir el sobrepeso y la diabetes.

Además, los resultados de nuestro trabajo agregan una nueva dimensión a los hábitos de consumo de café y a la sensibilidad del sabor, ya que la disminución en **la sensibilidad amarga resultó ser mayor en los participantes que no consumieron café regularmente.** Aunque la investigación actual no ha inferido la causalidad de esta asociación, las diferencias dinámicas basadas en las diferencias en la exposición previa podrían conducir a la hipótesis de que la sensibilidad del sabor está más estrechamente relacionada con los hábitos de consumo de lo que se suponía anteriormente.

Desde el punto de vista gastronómico, los hallazgos actuales pueden contribuir a lograr un

mejor equilibrio entre los sabores dulces y amargos de cualquier receta.

Un siguiente paso en todos estos ámbitos sería, ahora, investigar si los cambios identificados en la sensibilidad amarga y dulce surgen de las células gustativas de las papilas gustativas o si son causados por cambios más centrales, en el tronco encefálico o el cerebro. También será interesante ver si otros tipos de alimentos o bebidas pueden causar cambios similares a los que produce el café en la sensibilidad al sabor dulce.

Un buen café seguro que hará más corta la espera de estos nuevos resultados" ■

Alexander Wieck Fjaeldstad

Profesor asociado de la Universidad de Aarhus Investigador de las universidades de Aarhus y Oxford

CAFÉ PARA AJUSTAR NUESTRO RELOJ BIOLÓGICO

El efecto de la cafeína sobre el sueño y la vigilia se ha establecido desde hace mucho tiempo, pero su impacto en el reloj biológico subyacente pocas veces se tiene en cuenta. Entender el efecto que las bebidas con cafeína tienen en él nos aporta un mayor conocimiento de cómo podemos influir para bien en nuestro ciclo de 24 horas naturales.



Durante la investigación trabajaron durante 49 días con diversos voluntarios a los que de forma totalmente controlada recibieron a diario y tres horas antes de acostarse o una dosis de cafeína equivalente a un espresso doble, una exposición a la luz fuerte o débil, o un placebo.

A todos ellos se les tomaron muestras de saliva para medir los niveles de melatonina, la hormona que se acumula en el cuerpo en las horas de la oscuridad e indica que es el momento de dormir, demostrándose que los voluntarios que habían recibido las píldoras de cafeína en condiciones de poca luz retrasaban el auge de la melatonina nocturna en aproximadamente 40 minutos. **Este tiempo aumenta significativamente si combinamos la ingesta de cafeína con una exposición a luz brillante**, retrasando en este caso nuestro reloj biológico hasta unos 105 minutos aproximadamente. Sin embargo, parece no existir diferencias significativas en el retraso del sueño provocado por la combinación de luz tenue / cafeína y la combinación de luz brillante / placebo.

Tampoco entre las combinaciones de luz brillante / placebo y luz brillante / cafeína, lo que según los investigadores, el profesor Profesor Kenneth Wright a la cabeza, confirmaría que en estas combinaciones se alcanzó un "techo" en el retraso de fase del reloj circadiano humano debido a factores externos.

El café, pues, además de mantenernos despiertos y en alerta puede contribuir a compensar los desajustes de nuestro reloj biológico, contribuyendo a minimizar las alteraciones prolongadas en los ritmos circadianos provocadas por trabajos en diferentes turnos o desfases horarios varios y que son la causa del incremento del riesgo de varias enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo dos y enfermedades neurodegenerativas ■

Que la cafeína interfiere con el sueño, no es solo porque prolonga el tiempo en que el cerebro se mantiene alerta y despierto, sino porque además retrasa el reloj interno que regula las células del cuerpo humano para ajustarse a un ciclo de 24 horas. El consumo de café, por ejemplo, en las horas previas al sueño confirmaría la **asociación entre una mayor ingesta de cafeína y un cronotipo nocturno, destacando las implicaciones positivas de este consumo en el tratamiento de algunos trastornos circadianos del sueño**. El uso de cafeína adecuadamente programado puede ayudar, por ejemplo, a la adaptación circadiana a los grandes retrasos de fase a los que es sometido nuestro cuerpo cuando se vuela a través de muchas zonas horarias o bien, también, puede resultar muy útil para determinar la vigilia hasta la hora de acostarse en la nueva zona horaria o para trabajar en el tratamiento de pacientes con trastornos del sueño circadiano, en los que su reloj interno de 24 horas no funciona correctamente.

Y es que es sabido que el ritmo de los relojes circadianos endógenos puede ser modificado por factores ambientales como la luz, la alimentación, la actividad física y los agentes farmacológicos. Por ejemplo, la ex-

posición a la luz brillante justo antes de acostarse retrasa el reloj circadiano y el tiempo de sueño en humanos. Pues bien, esto también sucedería cuando tomamos un café o una bebida con cafeína. Este alcaloide del grupo de las xantinas se une a los receptores neuronales de adenosina, provocando la transmisión de neurotransmisores excitadores y alterando la señalización de monofosfato de adenosina cíclico intracelular y el metabolismo celular en una amplia gama de células y tejidos. Todo ello modifica el ritmo nuestro sistema circadiano, el regulador clave del tiempo diario de sueño-vigilia, así como de otros procesos fisiológicos y conductuales.

Según consta en los resultados de una investigación al respecto realizada por la Universidad de Colorado Boulder y el Centro de investigación médica del Laboratorio de Biología Molecular de Cambridge, este efecto de **la cafeína produce un retraso de más de media hora en el ritmo circadiano humano** al afectar el auge de la melatonina en horas nocturnas, lo que proporciona una explicación más completa de por qué es más difícil para algunas personas dormirse si han tomado un café por la tarde y es porque su reloj interno piensa que es una hora antes.

Fuentes:
Profesor Kenneth Wright,
Universidad de Colorado

TÉCNICA CAFFENOL, REVELAR FOTOGRAFÍAS CON CAFÉ

Este verano Fórum Café ha organizado la cuarta edición del concurso de fotografía, una cita a la que cada año son convocados amantes del café y fotógrafos y que tiene como resultado atractivas imágenes como la que ilustra la portada de este número.

El concurso de fotografía de Fórum Café es un certamen de fotografía digital, una forma de obtener imágenes que difiere de la fotografía convencional por la ausencia de un proceso químico posterior al de la captura, a través del cual se revelan en el papel las imágenes obtenidas. En este proceso el uso de sustancias químicas es imprescindible tanto para el revelado como para la fijación de la imagen, algo que por sorprendente que pueda parecer, podemos conseguir de igual manera con la ayuda del café. La técnica, conocida con el nombre de Caffenol tiene poco más de 25 años y su origen está en la investigación dirigida por el profesor Scott A. Williams en el Instituto de Tecnología de Rochester (Estados Unidos). Williams propuso a sus alumnos de la clase de química fotográfica buscar **reveladores no convencionales basados en productos de uso cotidiano**. El objetivo de su trabajo era conseguir un sistema de revelado más sostenible sin fotoquímicos artificiales y, además, contribuir a la supervivencia de la afición a la fotografía analógica, herida de muerte después de la irrupción de las máquinas digitales y la constante desaparición de establecimientos profesionales dedicados al revelado fotográfico.

COMPUESTOS FENÓLICOS COMO AGENTES REVELADORES

Entre los productos cotidianos propuestos destacaron dos, el café y el té, ambos ricos en concentración de compuestos fenólicos, ácidos fenólicos (cafeico y clorogénico), polifenoles y alcaloides, un grupo variado y complejo de biocativos que actúan como antioxidantes naturales cuando los ingerimos. En el café destaca por su presencia, generosa en cantidad, el ácido clorogénico, que además tiene entre sus propiedades generales cuando lo ingerimos en la bebida, la de modular la actividad de varios sistemas enzimáticos, actuando mayoritariamente en la dieta como elemento que promueve la salud ante factores químicos y físicos estresantes para el organismo. Se estima que el grano verde de café contiene entre un 6 y 7% de ácido clorogénico, si bien al tostarlo este ácido se transforma en ácido cafeico y ácido quínico. Por variedades, los cafés robustas contienen mayor cantidad de ácidos clorogénicos que los arábicas.

Pues bien, precisamente son **los compuestos fenólicos orgánicos los que actúan de forma magnífica como agentes reveladores** gracias a su gran capacidad para reducir el halógeno de plata que contiene el papel fotográfico, de modo que al entrar en contacto con él, las partes más claras de la foto aparecen oscuras en el negativo, dando forma a la imagen que hemos captado.

Ahora bien, a pesar de estas propiedades, es bien sabido que cualquier agente revelador necesita estar en un medio alcalino para actuar y el café es altamente ácido, por lo que Scott A. Williams y su equipo de estudiantes recurrieron al carbonato sódico



para completar el nuevo mix para revelar fotografías en blanco y negro. Posteriormente le incorporaron como mejora, ácido ascórbico – vitamina C- para un mejor resultado de la operación de revelado con Caffenol.

CAFÉ SOLUBLE LIOFILIZADO

Tras años de uso y perfeccionamiento, la mayoría de los fotógrafos que utilizan esta técnica alternativa coinciden en señalar el **café soluble liofilizado, que no deshidrato, como la mejor opción para preparar la solución para revelar con café**. La razón no es otra que la **regularidad de este café**, y la posibilidad de replicar de forma más estable la concentración de disolución agua/café sin tener en cuenta variantes como el punto de molido, el tipo de café, la mezcla utilizada o la concentración en fenoles, la cual suele ser, también, más regular en estos cafés frente a los cafés convencionales, los cuales dependiendo de la especie y la variedad muestra múltiples posibilidades. Lo que está probado es que **el café soluble descafeinado no es apto en ningún caso, por la ausencia de cafeína**.

Los resultados de las fotografías reveladas con esta técnica alternativa a base de café son realmente buenos. La química que la rige, en general, es bastante básica y cualquier persona profana en la materia puede prepararse su propia mezcla para revelar, con la ventaja, sobretodo para todos los amantes del café, que esta contará con el aroma de su bebida favorita. Tras unas cuantas prácticas, el viraje del revelado a los lógicos marrones del café se puede evitar fácilmente hasta hacer prácticamente inapreciables las variaciones de una imagen revelada con técnicas químicas habituales y Caffenol. ¿Quién se anima? ■

Fuentes:

The Caffenol Cookbook Bible

NEWS&COFFEE, EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD A PIE DE CALLE

En la mayoría de casos, cuando un barista inicia su formación e intenta vislumbrar su futuro profesional, lo hace imaginándose preparando sus cafés en una cafetería. Sin embargo, esto no siempre acaba sucediendo de este modo, sino que las nuevas posibilidades que ofrece el servicio de café ha propiciado que algunos baristas acaben trabajando en los lugares más variopintos.



Si hace un tiempo fueron los coffee food trucks y las cafeterías pop up y más recientemente los coffee corners en el interior de todo tipo de negocios, incluidas las entidades bancarias, en la ciudad de Barcelona sus vecinos pueden, también, ir a por su café a uno de los muchos kioscos de prensa que hay en la ciudad y que ante la voraz competencia de los medios de comunicación digitales empiezan a reinventarse. Más que nunca, la máxima que reza que **los nuevos tiempos deben traer nuevas soluciones**, toma sentido en este nuevo concepto de negocio, muy cool, y en el que la prensa de calidad y el café de especialidad comparten protagonismo a partes iguales.

Este es el caso de News&Coffee, un "puesto de periódicos de toda la vida que hemos adaptado a los tiempos hoy, ofreciendo periódicos nacionales e internacionales junto a libros y revistas especializadas bastante difícil de conseguir en tiendas físicas, y café de Especialidad", explica Pablo Pardo, uno de los propietarios, quien además, añade, **"no somos una cafetería pero si somos los que juntamos dos productos que se complementan al 100%**, dándole una nueva vida a este modelo de negocio que no esta pasando por su mejor momento a la vez que llevamos a pie de calle el café de especialidad".

PLACE TO BE

News&Coffee respira un ambiente moderno y cosmopolita que difícilmente pasa inadvertido por los cientos de ciudadanos que cada día transitan por el Paseo de San Juan de Barcelona. La reforma estética del antiguo quiosco corrió a cargo de Querida Studio, con ilustraciones de

Robert Lönnqvist en sus paredes y una pequeña pero atractiva pizarra donde se expone la oferta de preparaciones con café. Su estrategia de comunicación es íntegramente en inglés y muy ligada a su core business cafetero, como muestra su claim: "Unusual place for coffee and curated reads to-go" (Lugar inusual para café y lecturas cuidadas para llevar). Mientras que en sus redes sociales abundan viñetas y frases inspiradoras y motivacionales al estilo de, *Cuando la vida te da limones, cámbialos por café*.

"News&Coffee es muy película de 80's y 90's, aquellas en las que se veía correr al ejecutivo/a de turno con su súper traje o preciosos vestido por las calles de Nueva York con maletín, periódico y café en la mano. Cada día se cierran más y más kioscos, unas instalaciones que forman parte de muchas ciudades y pensé que se debería poder hacer algo con ellos. **Están ubicados en lugares estratégicos, de paso, y el take away es una tendencia al alza.** Quería hacerlo bien, así que desde el inicio tanto mis socios, Davide Datti y Gautier Robial, como yo decidimos crear un concepto nuevo y único, que recordase a esos quioscos neoyorquinos pero con personalidad propia".

ESPRESSO, FLAT WHITE Y MUCHO MÁS

En los poco más de 20m2 del kiosco de News&Coffee conviven las cabeceras de algunos de los más prestigiosos rotativos nacionales e internacionales con revistas especializadas y libros sobre café. Una selección muy cuidada y a la altura de las mejores librerías del mundo que se complementa a la perfección con una im-

mente máquina de café espresso, una cuidada selección de gadgets y aparatología cafetera y café de especialidad con marca propia.

"Tostamos nuestro propio café y trabajamos exclusivamente con café de especialidad de distintas procedencias. Al tratarse de un lugar de café para llevar, nuestra oferta es algo más simple que la carta de bebidas con café que se puede encontrar en un establecimiento convencional, de modo que el servicio pueda ser rápido. Preparamos espressos, cortados, Flat White, Cappuccino y también ofrecemos café filtro preparado con la Moccamaster. ¿Los precios? ¡Democráticos!". La buena acogida que ha tenido News&Coffee hace meses que ya ha hecho pensar a sus creadores a ampliar su negocio y buscar otros kioscos que hayan cerrado para darles una nueva vida, si es que la situación actual, evidentemente, lo permite. "Lo mejor es que este negocio funcionaría en todo el mundo, se puede exportar a cualquier ciudad por lo que estamos trabajando mucho para lograr que esa idea se convierta en una realidad", concluye Pablo Pardo, mientras vuelve a la máquina espresso a preparar un cappuccino que le acaban de pedir ■

News&Coffee propone una nueva vida para los kioscos de prensa

UNIVERSO BARISTA | ENTREVISTA

MANUELA FENSORE

CAMPEONA MUNDIAL DE LATTE ART

Tras años sin nombres femeninos en el palmarés del universo de las competiciones mundiales baristas, en los últimos tiempos han sido varias las mujeres que han subido a lo más alto del cajón de estos campeonatos. La italiana Manuela Fensore, discípula del reconocido Luigi Lupi, lo hizo en el certamen del 2019, en el que fue proclamada Campeona del Mundo de Latte Art

¿Cómo sienta el título de Campeona Mundial de Latte Art?

Estoy muy contenta y feliz. A día de hoy no engañaré a nadie, a veces me cuesta incluso creerlo. Todo ha sido tan fantástico que casi parece surrealista... Ha resultado un camino largo e intenso que no he hecho sola y el cual he completado gracias a la colaboración de cuatro personas esenciales, mi compañera Carmen Clemente que ha estado formándose durante varios años en el mundo del café; mi "mental coach", Mary Mauro – y sus hermanas Anna y Daniela; Chiara Bergonzi, para mí la mayor experta en técnicas avanzadas de Latte Art del mundo; y la barista de Malasia Irvine Quechik, dos veces campeona mundial de esta disciplina, que colaboró conmigo para llevar mis ideas a la estación barista. Todas formamos un gran equipo y juntas hemos levantado el trofeo del campeonato mundial.

¿Y cómo llega una a lo más alto del podio mundial de Latte Art?

Yo nací en Alejandría, en el año 1990 y a los 16 años empecé a trabajar como barista, aunque no fue hasta que me trasladé a Milán un tiempo después que empecé a desarrollarme profesionalmente en este ámbito. En 2014 entre a trabajar en el Barladay Café y tomé conciencia de lo que significaba ser barista. Cuanto más trabajaba más me apasionaba todo lo que tenía que ver con el café y fue así que decidí formarme en este ámbito. Con Carmen Clemente realizamos diversos cursos de SCA y conocí a Luigi Lupi, quien me abrió la puerta al mundo del Latte Art. Desde el primer momento esta disciplina me fascinó.

Luigi Lupi cuando la conoció y la vio trabajar le aconsejó que insistiera en el Latte Art porque tenía madera para desarrollar grandes habilidades. Además del Mundial es la única barista del mundo con la única jarra de leche oro de la certificación LAGS. Lupi no se equivocó...

En 2017 gané mi primera competición. Estaba organizada por una firma de máquinas de café y fue muy estimulante enfrentarme a baristas de largo recorrido. Un año después me hice con mi primer título nacional, el cual me dio acceso al Mundial en Brasil donde me clasifiqué en 12º lugar. El 2019 no puedo empezar mejor que con la victoria en el campeonato nacional en el mes de enero. Seis meses después, en Berlín, recibía el título de Campeona Mundial Latte Art.

¿Cómo recuerda su preparación para el Mundial?

Como he dicho larga e intensa, casi diría, agotadora. Entrenaba de 8 a 12 horas al día cuando no estaba trabajando, y si lo hacía, mi



Free Pour #1
Horse's face in it's
Purest
Expression



preparación seguía después de la jornada laboral, por la noche hasta bastante tarde. Practiqué con 60/80 litros de leche todos los días, y al menos 4 kg de café, buscando la perfección y la originalidad. Y si lo he alcanzado, es porque junto con mi trabajo, ha habido el compromiso y esfuerzo de todo el equipo.

¿Qué creaciones presentó a los jueces de la competición mundial?

Preparé un Latte Art de vertido libre de la cara de un caballo para la taza más técnica y difícil. Antes nadie había preparado esta figura en el mundial. La crin del caballo la sustituí por tres rosetones y con una sola línea cree el resto de la cara.

Como segunda taza presenté un águila, un dibujo técnicamente menos complejo pero no por ello menos complicado de conseguir, pues había cinco rosetas alineadas y un único vertido para crear el pico y el ojo.

Finalmente, como creación propia me decidí por una figura muy divertida, un loro balanceándose en un columpio que completé con detalles como nubes formadas por gotas de leche y rayos amarillos conseguidos con la ayuda de un pincel y un poco de tinte de ese color.

En cuanto al espresso macchiato opté por un caballito de mar trazado, también, con la técnica de vertido libre. Este diseño tampoco se había presentado antes en esta disciplina del mundial. A los jueces les gustó y valoraron la originalidad y la dificultad de la técnica. En general fue un ejercicio muy creativo a la vez que difícil, pero mereció la pena.

¿Qué posibilidades le ha abierto este título mundial?

Creo que más que el título mundial, que es obvio que también contribuye y aporta valor diferencial, la preparación es la que abre muchas puertas. Disponer de formación profesional en el ámbito del café nos permite como baristas ofrecer un servicio de alto valor a los establecimientos de hostelería y restauración, brindando innovación y calidad tanto en la preparación de bebidas de café como en la elaboración de un simple espresso. ■

CONTROL DE CALIDAD EN LA CAFETERÍA

Hasta llegar a la cafetería, bar o restaurante, el grano de café suele pasar diferentes controles de calidad, en origen, antes y después de embarcar y en el laboratorio de la empresa tostadora. Sin embargo, no es tan habitual hablar de este control en las empresas hosteleras, algo que sin embargo, existe y que cada vez más se encuentra dispuesto en protocolos internos bajo la supervisión del profesional barista.

La calidad final de una taza de café viene determinada por múltiples factores, algunos propios e inherentes a la botánica de la variedad de la planta, las características de suelo y altura del cafetal y las circunstancias climatológicas del área geográfica de producción y, otras, directamente relacionadas con el trato que recibe el grano en su largo camino de transformación, el cual no acaba en la planta de tueste, sino que se alarga hasta el mismo momento en que el café es servido al cliente en el caso de la hostelería.

COMPRA DE CAFÉ

A excepción de algunos establecimientos especializados que tuestan su propio café, la mayoría de la hostelería compra su producto a un tostador. El primer requerimiento, pues, **para asegurar la calidad de nuestro café será afianzar una relación de confianza con nuestro tostador**, conversar con él sobre los orígenes con los que trabaja y averiguar si es posible personalizar nuestro café, si lo que estamos buscando es una mezcla o un origen concreto que contribuya a diferenciarnos del resto de nuestra competencia. Realizar una cata de algunas muestras nos ayudará en la de-

terminación y, también, a ajustar el producto según nuestras expectativas. **El café es un producto agrícola, por lo que no podemos aspirar a su estandarización industrial** y, menos aún, a que temporada a temporada se mantenga exactamente igual. Dependiendo de las cosechas, se pueden producir desviaciones en sus características sensoriales, las cuales nuestro tostador se encargará de adecuar al perfil de taza que hemos acordado con él.

RECEPCIÓN Y ALMACENAJE

El almacenamiento del café es uno de los puntos más críticos para la preservación de su calidad. Si este se realiza de manera apropiada, el café puede durar semanas o incluso meses, pero al contrario, si no se le presta la atención que merece, unos pocos días pueden ser suficientes para comprometer su calidad.

El café en el bar o la cafetería debe conservarse en un lugar fresco y aireado, alejado de cualquier fuente de calor o humedad. Una buena opción puede ser el frigorífico, siempre y cuando utilicemos recipientes totalmente estancos, pues el café es un producto de alto valor higroscópico, capaz de absorber con facilidad la humedad del medio circundante y también los aromas de cualquier otro producto que lo rodeen. Una vez abierto el empaque café, este se debe volver a cerrar de manera cuidadosa, procurando que no entre en contacto con el aire, dado que **el oxígeno afecta a los granos de café, oxidándolos y disminuyendo la durabilidad de sus propiedades**. Tener un buen protocolo de compra, es decir, pedir lo justo y necesario para no quedarnos sin existencias de repente, ni acumular grandes cantidades de café en el establecimiento, nos ayudará a disponer siempre de café fresco, una característica vital en la consecución de la máxima calidad en la bebida. En cualquier caso, recurrir al método FIFO, "primero en entrar, primero en salir", siempre es una buena opción.

En el caso de contar con silos para el almacenamiento de café e independientemente

te a su capacidad, debemos procurar siempre la rotación del grano.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Un grano de café sumergido en agua no es una taza de café. Para preparar esta bebida, el grano tostado debe transformarse con la ayuda de un molino en partículas pequeñas y uniformes a través de las cuales haremos pasar el agua, hasta conseguir extraer los diferentes componentes que dan cuerpo y aroma a la taza de café. En esta operación dos equipos son básicos, **el molino y la máquina de café**, los cuales **al igual que un deportivo de carreras, deben estar perfectamente ajustados si queremos sacar de ellos los mejores resultados**.

Cualquier desviación sobre el resultado de la receta del día es una señal de que algo no va o no se ha hecho bien

En el caso del molino, además de una adecuada conservación de las fresas, es imprescindible una limpieza diaria para evitar que se acumulen restos de café y que puedan interferir en la calidad de moliendas posteriores. Del mismo modo, es necesario una **limpieza diaria de la tolva**. Ya que **los aceites que exude el café durante su estancia en estos recipientes, se van oxidando, enranciando y pegando a la pared** (en el caso de los envases-tolva esta operación no es necesaria ya que cuando se vacía el contenido, la lata se sustituye por una nueva).

Un molino tiene una larga vida siempre y cuando tenga un mantenimiento adecuado. Una necesidad básica es el cambio de fresas que aproximadamente en el caso de las fresas planas cada 400 kilos y en el de las fresas cónicas cada 1.500 kilos de café molido.





Cabe recordar, al margen del mantenimiento del molino, que una regla básica en la preparación del café es trabajar con granos recién molidos para minimizar la pérdida de aromas que se produce tan pronto el grano pasa por las fresas y se convierte en miles de pequeñas partículas de café.

Al igual que el molino, **la máquina de café espresso es un equipo de precisión**, que necesita de un ajuste y una manipulación correcta para garantizar que ese producto de calidad, el café, que hemos colocado en el portafiltros, se transforma en una taza perfecta. Estas máquinas permiten disponer de forma constante y automática de las condiciones necesarias para la producción continuada de tazas de café. Toda su operativa está controlada por diferentes sistemas internos que garantizan el buen funcionamiento del equipo junto a un mantenimiento regular y limpieza general.

Al inicio de la jornada se debe verificar que la máquina alcanza los valores de trabajo en un máximo de 30 minutos para una máquina de 2 grupos (el manómetro indicará que la aguja ha llegado entre 0,8 y 1 bar). Si tarda más puede significar que hay fugas en el circuito. Debemos, además, comprobar que la presión indicada es la correcta abriendo y cerrando los grifos de vapor. Con esta operación, la aguja del manómetro debe descender inmediatamente. Si baja a "0" repentinamente, quiere decir que había una presión negativa en el interior de la caldera y de no haber hecho esta prueba se hubiera absorbido el primer líquido al calentar.

Durante la jornada de trabajo, se han de mantener las lanzas de vapor y la propia máquina limpia y todos los elementos de contacto limpio, sin posos ni incrustaciones.

Al finalizar la jornada, se deben abrir los vaporizadores para enfriarla rápidamente, sacar los portafiltros y lavarlos y no dejarlos colocados en el grupo. En caso de vacaciones, o cierres más o menos prolongados, es importante vaciar totalmente el circuito hidráulico y sacar las juntas y duchas del grupo para evitar calcificaciones indeseables por falta de uso.

LA RECETA DEL DÍA

En los establecimientos especializado es muy habitual trabajar con una receta del día y con ello no nos referimos al paso a paso de una elaboración de café, sino a una compilación de todos los parámetros de la preparación del espresso adaptados a las circunstancias ambientales de la jornada y el momento del café en ese día.

Esta receta la prepara el barista al inicio de la jornada es compartida con el resto del equipo, de modo que **su replica permite la estandarización de la calidad de las bebidas que sirven**. Entre sus instrucciones se contempla desde el punto de molido del café, a los gramos utilizados para la bebida, peso en taza, tiempo de extracción, bares de presión, temperatura, sabores que encuentra en taza, intensidad de la acidez, dulzor, amargor...

Cualquier desviación sobre esta receta en los resultados obtenidos representa una señal de alarma. Que un sumiller estropee una botella de vino es muy difícil, aunque que un barista arruine un café es muy fácil. Siguiendo la receta del día, sin embargo, esto resulta mucho más improbable. Es más, si tenemos la seguridad de haberla seguido correctamente, y el resultado en taza no es el esperado, esto puede ser el chivato de que algo no está funcionando correctamente, desde un eventual problema con el molino o la máquina de café, el cambio brusco de las condiciones ambientales de temperatura y humedad, el envejecimiento del café en la tolva o el uso de un nuevo paquete de café con características diferentes al del anterior. Atención, también, al agua, un elemento que también debe ser analizado con regularidad.

Tomar consciencia de la importancia del trato del café en su última etapa justo antes de ser transformado en una deliciosa taza es vital, pues, en la preservación de esa calidad que exigimos a los productos y que no solo depende de la excelencia de la cosecha o la corrección del tostado, sino como hemos visto, también, del perfecto control de calidad en la cafetería. ■

Fuentes:

Nomand Coffee, CafeLab, D-Origin Coffee Roasters, Cafés El Magnífico

La calidad de un café depende de la excelencia de la cosecha y la corrección del tostado, pero también de su perfecto control en la cafetería

SONJA BJÖRK

TOSTADORA, BARISTA Y PRIMERA
Y ÚNICA MUJER QUE HA SIDO
PRESIDENTA DEL WCE



“Tenemos el reto de animar al consumidor a utilizar toda la información disponible sobre el café y que la aproveche para influir en el mercado”

La aventura profesional de Sonja Björk con el café se inició hace 25 años, aunque su relación con este producto, asegura, le viene de cuna. En Islandia, su país natal, explica, los niños entran en contacto con la cultura del café desde muy pequeños.

“El café forma parte de la cortesía islandesa. Mi abuelo me enseñó a preparar café con una vieja Melita y un termo... Me interesaba este producto y en 1995 busqué trabajo en el primer establecimiento de cafés especiales que abrió en la isla, Kaffitár. El dueño era una mujer, Aðalheiður Héðinsdóttir. Trabajé codo con codo con ella. En 13 años abrimos más de una docena de cafeterías y ocupé varias posiciones en la empresa, barista, gerente general, trainer... además Aðalheiður fue la que me introdujo en SCAA/SCAE, las organizaciones predecesoras de la actual SCA y quien me enseñó la importancia de ser parte de una comunidad cafetera”.

La experiencia acumulada en Kaffitár, sentó las bases de los nuevos proyectos que emprendería Sonja Björk Grant poco tiempo después. Convertida en microtostadora, abrió su primer establecimiento en 2008, Kaffismiðja Islands, un negocio que cuenta con el honor de haber albergado una de las primeras máquinas Giesen.

“Era una máquina de seis kilos y ¡de color rosa!, en la que durante cinco años y a pesar de la grave situación de Islandia – abrió justo dos meses después de la bancarota del país- tostaba el café para mis clientes. Fue una época desafiante que culminó con la venta de la tienda y el nacimiento de mi actual compañía, Kaffibrugghúsið, una em-

presa de café multifuncional, basada en la formación de personas interesadas en aprender sobre el café.

RETOS Y OPORTUNIDADES

Y en paralelo a su desarrollo profesional, Sonja Björk asumía uno de los retos más importantes en su carrera en el mundo del café, la presidencia de la World Coffee Events, WCE.

“En el año 2000 fui parte del equipo que organizó la primera final del Campeonato Mundial de Baristas en Montecarlo. Éramos un grupo pequeño con grandes ideas. En ese momento, SCAE y SCAA eran las organizaciones paraguas para las competiciones. Sin embargo, **el sector del café no otorgaba ni a estas competiciones ni al movimiento de base que las apoyaba**, la importancia que merecían. En ese momento las compañías de café de la segunda ola estaban gobernando el mercado y favorecían las tendencias que les beneficiaban a ellos mismos. Así que **fue una batalla dura, en la que los campeonatos y los baristas luchamos por su existencia**. Pronto, estas competiciones demostraron ser el vivero de nuevas tendencias, impulsando a los fabricantes de máquinas a tener una mente más abierta y a empezar a escuchar a la comunidad de baristas de base.

El interés creciente por estas competiciones dio pie, tiempo después, en enero de 2011, a crear una entidad propia, la WCE para organizar las competiciones y para que SCAE / SCAA pudieran continuar enfocándose en toda la cadena de valor de sus miembros. Durante el primer año la presi-

dió Mark Inman y una año después, Soja Björk Grant lo relevó en el cargo. Todavía hoy es la primera y única mujer que ha servido como presidenta de la Junta Asesora de la WCE.

“En esos primeros años, a la vez que desarrollábamos la nueva estructura de la organización, esta no dejaba de crecer. Esto no resultó siempre fácil y nos enfrentamos a muchos desafíos. Y cierto es que también cometimos errores, pero en retrospectiva, creo que fue en ese justo momento en el que los campeonatos comenzaron a ser cada vez más profesionales hasta alcanzar el nivel tan alto que tienen hoy. Actualmente, WCE acoge a más de 65 países con representación en los diferentes comités de la entidad”.

Y desde entonces hasta ahora, los campeonatos, así como el trabajo de muchas personas y entidades del sector han contribuido al cambio de un mercado del que Sonja aplaude de forma especial su nueva transparencia.

“El acceso del consumidor a mayor información sobre el producto que consume ha favorecido que las empresas de café dediquen mayor atención a ser transparentes, aportando más datos de su café de la semilla a la taza, lo que no hace más que contribuir a fortalecer la cultura del café. En mi país, por ejemplo, se nota que la gente ha aumentado su vocabulario relacionado con los sabores del café y demuestran una actitud más crítica con su café. Ahora bien, ni de lejos estamos en la situación ideal y de hecho espero que nunca lleguemos a ese punto, pues entonces querrá decir que el café corre el riesgo de entrar en punto



muerto sin ambición a desarrollarse más. La WCE cuenta con grupos que no dejan de trabajar para afrontar nuevos retos de forma constante, lo que demuestra que todavía hay mucho trabajo que hacer.

En este camino, Sonja Björk se muestra impresionada por la pasión de los participantes de los campeonatos baristas y la dedicación de muchas organizaciones nacionales que a pesar de sufrir de falta de sponsors son capaces de ofrecer espectáculos cafeteros de alto nivel. De igual forma aplaude el trabajo de todos los que velan por un futuro sostenible para el café.

“En el año 2000 empezamos a escribir la historia de la profesión barista fuera de Italia y durante 20 años esta ha estado cambiando y desarrollándose hasta convertirse en una profesión multidisciplinar. Ser barista ya no solo implica saber preparar un café, sino que hoy día hay muchas tareas que un barista debe dominar, y estar a punto para aprender. La profesión barista dispone actualmente de un programa internacional de control de calidad, el Coffee Skills Program (CSP) y frente a nosotros tenemos el gran reto de empujar al consumidor a utilizar toda la información disponible hoy día sobre el café que consumimos para que, luego, estos mismos consumidores, utilizando los datos, influyan en la calidad y los precios del café, respetando, siempre, a todos los eslabones de la cadena de valor de este producto” ■



NOVEDAD

Nuevos envases biodegradables y compostables

Azúcar moreno 100% de caña integral



Cuidamos de su imagen con una gran gama de formatos que se adaptan a todos los momentos, gustos y personas con la máxima calidad y al mejor precio

100% AZÚCAR BLANCO NACIONAL



En nuestro compromiso con la salud y el medio ambiente utilizamos tintas al agua

AZÚCARES PRIETO ■ Cortes Bartolomé, S.L. ■ Ctra. Villabáñez Km 1 ■ 47012 Valladolid (España) ■
Tel.: (34)983 291 425 ■ (34)983 291 455 ■ Fax: (34)983 309 702 ■ azucarprieto@azucarprieto.com ■ www.azucarprieto.com

Administración Central

Avda. Prat de la Riba 186 - Nave 9 08780 Pallemà - Barcelona
Tfnos.: 93 663 34 91 93 663 34 92 Fax: 93 663 34 66
e-mail: vipasa@vipasa.net

comercial **VIPASA**
DOLÇ 3®

Lo que hacemos...
Lo hacemos bien

- Azúcares
- Edulcorantes
- Cafés solubles
- Cafés liofilizados
- Monodosis café

Servimos al torrefactor



Delegación

Tribunal de les Aigües, 9 46450 Benifaio - Valencia
Tfno.: 96 178 48 43 Fax: 96 179 46 75

LA REVOLUCIÓN DEL CAFÉ EN IRÁN TIENE NOMBRE DE MUJER

El té es la bebida más consumida por los iraníes. El café ocupa el segundo lugar y su demanda no deja de crecer, sobretudo entre la gente joven de la nueva clase media del país. Las mujeres, hasta ahora ajenas a este sector, se están ganando su lugar, contribuyendo con ello a una auténtica revolución del café en este país. Hemos hablado con **Mahsa Niyayesh**, formadora y **Shylee Mosalli**, tostadora quienes desde su experiencia personal retratan los cambios del café en Irán.

En Irán, la historia del café es mucho más antigua que la del té, no obstante, durante los últimos 100 años, los iraníes cambiaron de gusto y se decantaron por el té, a pesar que los lugares donde sirven esta infusión todavía mantienen la denominación de “cafetería”. Su historia data de los tiempos de la dinastía safávida en el siglo XVI, cuando los “qahve khaneh” (casas de café) eran los lugares de reunión de poetas y artistas.

El café adquirió posteriormente una notoria reputación gracias a algunos reyes keyares, que gobernaron Persia (Irán) entre 1794 y 1925, pero tras la Revolución Islámica de 1979, el Gobierno comenzó a cerrar cafeterías como parte de una amplia ofensiva contra las conductas consideradas inmorales, como las reuniones entre personas de distinto sexo fuera del matrimonio, prohibidas bajo las estrictas interpretaciones de la ley sharia.

Poco a poco se empezaron a abrir nuevos establecimientos y en los últimos tiempos, una nueva generación de hosteleros y también de tostadores de café han empezado a aflorar en el país, tirando del carro de la revolución del café en Irán. Entre ellos encontramos a dos mujeres reconocidas ya en el ámbito internacional, Mahsa Niyayesh, formadora y Shylee Mosalli, tostadora. Ninguna de las dos llega a la treintena, Mahsa tiene 29 y Shylee, 27, pero ya acumulan una prolífica carrera en el sector del café de su país.

BARLADYS, LA APUESTA DEL CAFÉ EN FEMENINO

Mahsa es la fundadora de la primera organización de mujeres del café de Irán, Women's Association of Coffee in Iran y está totalmente comprometida con la formación y promoción de la mujer en el sector del café. “Comencé mi carrera hace unos años trabajando en grandes complejos y

cadena de cafeterías. Pronto descubrí que el trabajo de las mujeres en el ámbito de este producto muy pocas veces era tomado en serio ni en el ámbito empresarial ni tampoco entre las familias que a menudo ignoraban las aspiraciones de las mujeres relacionadas con el café. Comencé a investigar, a moverme y a contactar con mucha gente. Comprobé como el acceso a la formación en café por parte de las mujeres en Irán era casi inexistente y fue así que contacte con diversas organizaciones de diversos países que me brindaron su apoyo enviando artículos y propuestas para nuestra formación. Cree la asociación como vía para conectarnos entre nosotras, baristas, tostadoras, comerciales... En 2019 fue nuestra presentación y desde entonces organizamos demostraciones, competiciones internas –el alto coste que representa la participación en eventos internacionales hace difícil que muchas de ellas puedan acceder – y también formaciones, e incluso, por ejemplo, hemos creado nuestra propia denominación para identificarnos en el ámbito de las cafeterías. Somos Barladys”.

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA FORMACIÓN

La formación cafetera dirigida a las mujeres es una de las novedades más importantes de esta revolución del café en Irán. Hasta ahora, la mayoría de conocimientos habían quedado restringidos a la herencia familiar, a las enseñanzas transmitidas de generación en generación, de madre a hija y no siempre se habían sostenido en el tiempo, pues durante largos periodos, como el dominado por la dinastía Qajar (1785-1925), los hombres eran los que dominaban la preparación del café y las mujeres estaban al margen de ellos. “Hoy, con el avance de la ciencia y la comunicación e Internet, cada mujer, incluso en su hogar, puede

“Trabajé primero como barista, pero mi sueño era convertirme algún día en tostadora”

Shylee Mosalli

“Personalmente me siento honrada por haber propiciado un gran avance en una industria dominada en Irán, principalmente por hombres”

Mahsa Niyayesh



_Mahsa Niyayesh



_Shylee Mosalli

► Fotos

@samcaferoasters

@mahsaori.photographic



convertirse en una dama activa en el campo del café”, asegura Mahsa Niyayesh, quien compagina su actividad como formadora con la organizadora e impulsora de actividades sociales y culturales para las mujeres iraníes profesionales del café. “Además de las reuniones y competiciones, compartimos podscats con información sobre diferentes aspectos de esta bebida que ayudan a un mayor conocimiento y cultura del café”.

El objetivo de Mahsa con la creación de la organización de mujeres del café de Irán, fue asegurarse de que las mujeres como ella puedan encontrar independencia laboral en esta industria, lo que a su vez, asegura, “les ayudará a sentirse más seguras económicamente y tal vez, incluso, mejorará su autoestima”.

“Hoy en día, el número de mujeres que trabajan en cafeterías está aumentando, especialmente en puestos de barista y de servicio. Espero ver como la brecha se cierre en los próximos años y cada vez seamos más en el sector”, anhela Shylee Mosalli, la primera mujer en convertirse en maestra tostadora en Irán.

SER EL MEJOR ANTES QUE EL PRIMERO

“Estudié ciencias clínicas de laboratorio y durante los cuatro años de mi formación pasé a ser una habitual en SAM Café. El ambiente me gustaba y diversas circunstancias me llevaron finalmente a trabajar allí. Trabajé primero como barista, pero mi sueño era convertirme algún día en tostadora. Me apasiona todo el proceso de transformación de un grano verde en esta deliciosa bebida”.

Curiosa y emprendedora, Shylee viajó hace un par de años a Turquía para aprender los conceptos básicos del tueste de café. “Trabajé de forma concienzuda durante tiempo, investigando y estudiando y aprovechando mis conocimientos de laboratorio y lo aprendido de la profesión barista para aprovechar al máximo mi formación en tueste. Al regresar surgió la oportunidad de probar todo lo aprendido. La aproveché y afortunadamente mis esfuerzos se vieron recompensados con una excelente acogida de mi trabajo”.

Shylee Mosalli quita importancia al hecho

de ser la primera mujer tostadora de su país y dedica sus esfuerzos a ser la mejor. “Personalmente me siento honrada por haber propiciado un gran avance en una industria dominada en Irán, principalmente por hombres. Al mismo tiempo, sin embargo, siento que ser el mejor en lo que haces tiene prioridad sobre ser el primero. Mi objetivo es liderar con el ejemplo en lo que hago”.

Las habilidades como maestra tostadora de Shylee y el hecho de trabajar mayoritariamente con cafés especiales ha convertido a Sam Coffee Roasters, en una firma de referencia en Teherán, donde los clientes interesados por el café no dejan de acercarse. “En mi país hasta ahora, raramente la gente se preocupaba por saber el origen de su café o como este había sido tostado. Últimamente, sin embargo, esto está cambiando. Se nota que la cultura del café empieza a florecer en Irán y ya tenemos algunos clientes que preguntan y optan por orígenes concretos en función de sus gustos. El interés por el café de especialidad está creciendo exponencialmente en los últimos años y realmente creo que está tendencia seguirá así durante tiempo”.

CAFÉ DOWNTISM

Café Downtism es un lugar de moda en Teherán. Es un establecimiento único en la ciudad, en el que más de 40 personas con síndrome de Down o con autismo han encontrado su primer trabajo. En un mercado laboral muy deteriorado, en el que un tercio de los jóvenes con estudios universitarios no tiene empleo, las oportunidades para este colectivo eran mínimas hasta ahora. Sin embargo, gracias a la apuesta de Ailin Agahi, profesora de música con más de 17 años de experiencia trabajando con personas con autismo y síndrome de Down, se ha abierto ante ellos una posibilidad. Agahi tuvo la idea de abrir esta cafetería convencida de las nuevas perspectivas que podía ofrecer a estas personas.

En Café Downtism, los empleados reciben formación en la preparación y servicio del café y son invitados a desarrollar sus habilidades en la preparación de bebidas con este producto y el latte art.

En Irán hay muy pocos programas de ayuda gubernamental para proyectos de este tipo, lo que ha convertido a Café Downtism en una iniciativa totalmente privada.

NUEVOS CAFÉS

BOURBON POINTU (LAURINA)

¿Cuántos saben que existe un café naturalmente descafeinado o con muy poco contenido de cafeína? Además, que sus frutos y semillas son puntiagudas, de allí su nombre Bourbon Pointu (Bourbon puntiagudo) y que tiene un magnífico sabor. Descubrimos más sobre esta variedad, también llamada Laurina, de mano de William Solano, Curador de la Colección Internacional de Café de CATIE, el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, referente en el mundo del café por su trabajo entorno a la producción, manejo y conservación de este producto.

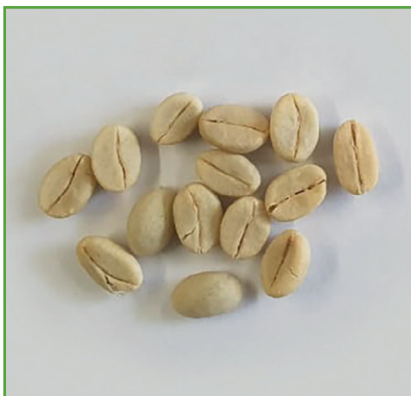
Bourbon pointu es una variedad de café obtenida de una mutación del *Coffea arabica*, descrita por primera vez en 1711 por el Sr. d'Hardancourt, Secretario de la East India Company, en una misión a la isla de La Reunión, situada en el océano Índico y que pertenece a Francia. Se cree que las primeras semillas llegaron provenientes de Yemen. Como dato curioso, se menciona que el rey de Yemen se las había dado porque estaba en buenos términos con el pueblo francés, pues lo habían curado de un absceso en el oído.

La isla de La Reunión, antes llamada Bourbon, tiene y tuvo plantaciones de café. Durante el siglo XVIII, el café fue uno de los primeros productos en exportarse a Francia desde las zonas tropicales junto con el cacao, la caña de azúcar y el algodón. El científico, Sieur Leroy, descubrió que el café que se estaba produciendo en esta isla era en realidad una mutación na-

tural del café arábica importado del Yemen. Este café llegó a ser el preferido del rey Luis XV y de su corte, así como el de personajes ilustres como el escritor Voltaire o el pintor Fragonard.

La época dorada del Bourbon pointu se acabó cuando a finales del siglo XVIII una fuerte plaga (roya) acabó con prácticamente todos los cafetales y durante más de medio siglo dejó de existir, regresando con muy pocas y pequeñas plantaciones. Sin embargo, una iniciativa del Consejo Regional de la Isla reunió fondos en el año 2002 para investigar sobre las posibilidades de recuperar este cultivo. Fue así como se inició la colaboración con el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD) en dicho proyecto. En 2007, se creó la Coopérative Bourbon Pointu y muy pronto se hizo realidad la comercialización de la primera cosecha efectiva de este valioso café.

BOURBON POINTU ▼



BOURBON AMARILLO ▼



El Bourbon pointu es un café con notas frutales, cuerpo medio, bien balanceado y retrogusto de largo recorrido. Su acidez es media como su amargor y su astringencia muy baja.



SUS CARACTERÍSTICAS

El Bourbon pointu es una variedad conocida desde hace muchos años y de ahí, probablemente sus múltiples nombres. Así, **el café Bourbon pointu es reconocido ampliamente, también, como Laurina** y, además, frecuentemente es citado en la literatura bajo denominaciones como Leroy, Petit bourbon pointu, Smyrna, Marron o Batard.

En el pasado hubo varias hipótesis de si el Bourbon pointu era una especie distinta o un híbrido entre especies. Inicialmente, se mencionó que podía ser un cruce entre *C. arabica* y *C. mauritiana* Lamarck; sin embargo, eso fue descartado rápidamente porque de este cruce hubiera salido una planta estéril por tratarse de un triploide y se sabe que el Bourbon pointu produce frutos. Otros autores mencionaron que se originó del cruce de los cultivares mokka x árabe. Sin embargo, varios otros autores coinciden al considerar al Bourbon pointu como una mutación de la especie *C. arabica*, de valor económico limitado.

Las plantas de Bourbon pointu, en comparación con la variedad Typica, son de menor tamaño, de múltiples tallos y forma cónica parecido a un árbol de Navidad, tienen ramificaciones densas, ramas laterales mucho más cortas, hojas más pequeñas, frutos de semillas más pequeños y más cónico en la base.

El Dr. Jorge León, botánico reconocido internacionalmente y quien fuera curador de la Colección de Internacional de Café del CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza) en Costa Rica, caracterizó al Laurina o Bourbon pointu, diciendo que son plantas más bajas que Typica, de entrenudos cortos y ramificación abundante. Hojas pequeñas y angostas, de forma oblonga (alargadas con los lados ligeramente paralelos), agudas en la base y el ápice y de color oscuro. Las flores son de tamaño normal. **La característica más particular de esta variedad es la forma de los frutos, que son alargados, angostos y agudos en los extremos, de aproximadamente 8-10 mm de largo. Las semillas también son angostas y agudas en los ápices, de allí es donde deriva el nombre de Bourbon pointu** (Bourbon puntiagudo). Entre 1952 y 1960 llegaron a la Colección Internacional de Café del CATIE, cuatro accesiones provenientes de la isla de La Reunión, Kenia y Camerún. Desde entonces estos materiales se conservan en dicha colección y están disponibles para cualquier usuario.

¿POR QUÉ TIENE MENOS CONTENIDO DE CAFEÍNA?

Algunas de sus progenies han tenido buena producción, pero la forma de la se-

milla complica su comercialización. En Brasil se mostró muy resistencia a las sequías prologadas sin perder sus hojas. Las características de Laurina son controladas por un par de genes recesivos de efecto pleiotrópico; es decir, que ese par de genes controlan varias características fenotípicas y que son recesivos, por eso algunas veces no son heredables.

Una de las características más sobresalientes del Laurina consiste en que **es un café naturalmente bajo en cafeína**. La literatura reporta que contiene solo entre 0.3 y 0.5% de cafeína, mientras que los granos de cafés arábicas generalmente contienen alrededor de 1.4% o más.

¿Por qué tiene menos contenido de cafeína? La hipótesis más aceptada es que la mutación laurina (*lr*) podría suprimir los efectos genéticos del genoma en cuanto al contenido de cafeína del *Coffea canephora* (progenitor de *Coffea arabica*) presente en esa variedad, dando como resultado un fenotipo similar a *Coffea eugenioides* (el otro progenitor del café arábica) para este rasgo.

La mayoría de los cafés bajos en cafeína o descafeinados que se consiguen en los supermercados es porque han sufrido un proceso químico para descafeinar el grano y eso altera la composición química y el sabor del café; mientras que en Laurina el bajo contenido de cafeína es naturalmente obtenido en la planta. Sin embargo, la cafeína en la planta actúa como un

insecticida natural, por lo que **la cafeína baja da como resultado una planta que tiene menos resistencia a las plagas** y es más receptiva a las enfermedades; por lo tanto, es una variedad más difícil de cultivar y generalmente tiene un bajo rendimiento. Por eso muchas veces su precio es más alto en comparación con otros cafés.

EL BOUBON POINTU, HOY

Este cafeto está especialmente adaptado a la climatología y suelos de isla de La Reunión, lo que ha dificultado mucho su cultivo en otros territorios, donde su productividad y rendimiento (relación café cereza/café oro) ha resultado siempre baja, además su susceptibilidad a enfermedades fungosas del follaje, como la roya, complican mucho su producción; no obstante, si es posible encontrarlo en otros países. En Costa Rica, la finca Doka Estate, ubicada en las faldas del volcán Poás, son pioneros en la producción de Laurina. Llevan cerca de una década cultivando este café de forma experimental y desde 2016 se aventuraron a escalar en área para satisfacer la demanda de su empresa tostadora. Actualmente, poseen en total alrededor de 20 hectáreas de Bourbon pointu, distribuidas en varias fincas.

De acuerdo con lo manifestado por el Ing. Mariano Vargas, gerente de operaciones de la compañía, el cafeto de Laurina. No demanda requerimientos especiales de topografía, y se comporta de igual forma en terrenos planos, como inclinados. El Bourbon pointu, eso sí, explica, resulta muy susceptible a la roya, lo que genera una atención especial en los monitoreos tempranos. Asimismo, este es un café tolerante a la sombra y se ha alcanzado su máximo potencial en productividad y en taza en altitudes superiores a los 1,600 m.s.n.m.

En la isla de La Reunión, el Bourbon pointu crece en la falda del volcán Piton des Neiges (Pitón de las Nieves). Allí el suelo es muy rico, lo cual hace que se produzca un café complejo, bien balanceado y sorprendentemente sutil al paladar. Es cosechado manualmente con un gran cuidado para seleccionar las cerezas en su punto de madurez óptimo. El café es tratado mediante un proceso húmedo específico y luego secado 100% al sol antes de ser tostado de manera artesanal, con el fin de conseguir que los aromas expresen perfectamente su sabor único.

SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Los expertos definen la taza de este café como de cuerpo medio y bien balanceado.

No resulta excesivamente aromático, pero en cambio si presenta un retrogusto de largo recorrido. Su acidez puede considerarse media, igual que su amargor. La presencia de notas frutales es también la justa, sin desequilibrio alguno, destacando además, una muy baja astringencia favorecida por el escaso contenido de cafeína de estos granos.

Actualmente, en la isla de La Reunión se consumen y producen dos tipos de café: el Bourbon pointu premium y el Bourbon rond, este último procedente de Yemen. Parece ser que hace no mucho tiempo atrás un japonés se quedó encantado con su sabor, analizaron sus propiedades, se descubrió su origen arábica y se comenzó a exportar al país nipón. Como en ese momento la producción alcanzaba solo las tres toneladas anuales, el precio llegó a 650€/Kg y los japoneses compraron el 80% de la producción. El resto del café, una parte pequeña, se queda en la isla y lo demás se pide en lugares exclusivos como el Café Procopé o el Fouquet's, en la avenida Champs Elysées, en París, donde el precio de una taza de Bourbon pointu varía entre 10 y 20€, ¡La mitad de lo que cuesta la misma taza en Japón! ■

William Solano
Curador de la Colección Internacional de Café CATIE

Este café tiene solo entre 0,3% y 0,5% de cafeína vs el 1,4% o más de los granos de Arábica regulares.



SIGUE TU INSTINTO NATURAL Y PÍDELO ORGANIC.



⇒ LO PIDO ORGANIC ⇐

World's leading filling & sealing solution.



COFFEE & TEA

IMCO
PROCESS & PACKAGING

Representación en exclusiva en España y Portugal

Còrsega 381-387, 08037 Barcelona | www.imco.es | imco@imco.es | T. 934 572 800

MÁS QUE CAFÉ

FUNDACIÓN ETEA CAFÉ Y CACAO PARA EL FUTURO DE MUJERES, JÓVENES E INDÍGENAS CHORTÍ

La Universidad Loyola a través de su Instituto de Desarrollo-Fundación ETEA con sede en Córdoba (España) ha puesto en marcha un proyecto para mejorar la calidad de vida de 200 familias productoras de café y cacao de siete municipios de los Departamentos de Ocotepeque y Copán, en el Occidente de Honduras. Todos ellos están afectados por niveles significativos de pobreza e inseguridad alimentaria a consecuencia de fenómenos climáticos, carencias de servicios básicos públicos e inadecuadas oportunidades de desarrollo.



La Fundación ETEA, Instituto de Desarrollo de la Universidad Loyola, viene ejecutando desde hace 30 años, conjuntamente con socios locales en diferentes países, intervenciones en cooperación al desarrollo local y rural y promoción laboral en el sector del café y más recientemente, también el cacao.

La seguridad alimentaria y nutricional (SAN), el emprendimiento y gestión empresarial, así como en el apoyo a la lucha contra la violencia de género y el fomento de los derechos de las mujeres y en el acceso de comunidades rurales a las energías renovables y a las tecnologías de la información y la comunicación, son ejes básicos de sus proyectos que, durante sus años de trabajo han beneficiado a miles de familias, básicamente, de la región centroamericana.

OBJETIVO: MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN

Uno de los proyectos más recientes es el que tiene como objetivo contribuir a mejorar la calidad de vida de 200 familias hon-

dureñas productoras de café y cacao –un millar de personas aproximadamente– a través de la mejora de la calidad y rendimiento de sus cultivos, y su encadenamiento productivo con nuevos mercados que ofrezcan mejores precios, con un enfoque de sostenibilidad ambiental y adaptación al cambio climático. Además, el proyecto contempla otras actividades empresariales complementarias, como el ecoturismo, lo que en conjunto representa una atractiva vía de intervención que ha de permitir, también, aumentar las oportunidades de empleo y autoempleo de las familias de la zona de intervención, pensando sobre todo en las mujeres, los jóvenes y la población indígena Maya-Chortí.

Afortunadamente, hasta la fecha de escribir estas líneas, el impacto del COVID-19 en el proyecto ha sido leve, dado que la irrupción del virus llegó con el trabajo ya iniciado. Es obvio que la actividad sobre el terreno si se ha visto reducida, especialmente en cuestiones como visitas a beneficiarias/os, pero han sido unos meses en los que el equipo técnico, tanto el instalado en Honduras, en la oficina permanente en Santa Rosa de Copán como en España, así como los numerosos investigadores provenientes de la Universidad Loyola, que prestan sus servicios en los proyectos en régimen de personal voluntario, ha aprovechado para avanzar en el desarrollo de diagnósticos, planes de actuación y otras tareas/actividades de gabinete. Además, el teletrabajo ha permitido la coordinación con el socio local, "Fraternidad Ecológica Limitada" – CAFEL - y con otros agentes implicados, como REDMUCH y AMUCAFE.

NUEVAS TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN

Uno de los puntos fuertes del proyecto es la implementación de técnicas de diversificación y nuevos métodos para mejorar la



producción de café basados en la siembra en sistemas agroforestales (SAF), lo que además permite detener la erosión y pérdidas de fertilidad del suelo y promover la conservación ambiental, permitiendo una mejor adaptación al cambio climático. Y es que está demostrado que en este tipo de sistemas agroforestales se da una mejor conservación de los recursos naturales y una menor aplicación de insumos, lo que se traduce en menores costos de producción. Además, la explotación de los productos adicionales de los árboles utilizados para el sombrío de café y cacao (frutos, madera o leña para producción de carbón vegetal) genera ingresos adicionales a las productoras y los productores.

El objetivo es aumentar los ingresos de los productores en un 30%.

El objetivo es que las familias productoras adopten técnicas ambientalmente sostenibles y adaptadas al cambio climático que les ayuden a mejorar la rentabilidad de sus fincas, y que, conjuntamente a la diversificación productiva, les permita aumentar sus ingresos en un 30%.

En relación con las técnicas de manejo poscosecha y fermentación, un producto como el café requiere cambios en sus formas de despulpado para evitar la contaminación de



acuíferos y aguas superficiales. La mejora de procesos de beneficiado de café, con uso de secadoras solares y otros eventuales equipos para el procesamiento, es uno de los elementos que se tiene previsto implantar. Asimismo, la transformación de café y cacao para la obtención de un producto de máxima calidad, con cata de cafés especiales y cacao fino calidad A, y la generación de subproductos mediante diversas técnicas de procesado, completan el conjunto de técnicas propuestas para la mejora de la cadena productiva del café y el cacao en los siete municipios de los departamentos de Ocotepeque y Copán, objetos del programa de la Fundación ETEA.

CREACIÓN DE MARCA

Otro de las cuestiones principales que contempla el proyecto es ayudar a las microempresas a legalizarse y a obtener el registro de su marca propia, lo que les permitirá comercializar sus productos en el mercado local y/o nacional. Adicionalmente, también, se pondrá en funcionamiento un plan de formación continua y para ello se está actuando para lograr el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los beneficiarios en temas de administración, especialmente en la ges-

tión de la legalidad ante el sistema de administración de renta para facturación. También se les dará asistencia en lo referente a marca, empaque personalizado de productos, promoción y comercialización.

UNA OPORTUNIDAD PARA TODOS

Entre el colectivo de personas beneficiarias del proyecto, destacan las mujeres y también la población indígena Maya-Chortí. En el primer caso, la Fundación ETEA contempla la coordinación de acciones con la Red de Mujeres Cacaoteras y Chocolateras de Honduras (REDMUCH) y la Alianza Mujeres en Café – Capítulo Honduras (AMUCAFE) para promover la participación y visibilización de las mujeres cacaoteras, chocolateras y cafetaleras, a la vez que se trabaja para propiciar que más productoras y empresarias beneficiarias se asocien para fortalecer este movimiento y promover el empoderamiento de las mujeres en todos los eslabones de la cadena de valor de los sectores cacao y café.

En cuanto los indígenas Chortís, y en línea con la Estrategia de la Cooperación Española con los Pueblos Indígenas, el proyecto de la Fundación ETEA pretende aumentar las oportunidades de empleo y autoempleo de las familias de la zona de intervención. Ser Chortí hoy en día en Honduras sigue significando pertenecer a una identidad semiexcluida de los discursos económicos, sociales, culturales y políticos nacionales, pues esta minoría indígena de tradición no se encuentra unificada alrededor de una organización política que respalde sus luchas reivindicativas por la tierra y sus costumbres. Los Maya-Chortís de Honduras se localizan en los departamentos de Ocotepeque y Copán y en la actualidad habitan en pequeñas aldeas y caseríos, donde cada unidad doméstica cultiva pequeñas parcelas de propiedad familiar. La actividad económica fundamental sigue siendo la agricultura de subsistencia, si bien cada vez resulta más frecuente que las familias com-



plementen y diversifiquen su autoproducción y consumo con trabajo asalariado en otras plantaciones cercanas.

El proyecto contempla la mejora de la calidad, los rendimientos y el encadenamiento productivo con nuevos mercados

Es así que en atención a esta minoría étnica y para mejorar las oportunidades de empleo de esta población, el proyecto utiliza un enfoque inclusivo y multicultural, recurriendo incluso al uso de lenguaje maya, a la vez que se respeta la cosmovisión local en las metodologías de participación y estrategias de comunicación del programa. Gracias al fortalecimiento en términos de legalización, capacidades técnicas, equipos y promoción, los productores y las microempresas -individuales y colectivas- que transforman cacao, café o sus subproductos, o que son parte de la ruta ecoturística, lograrán el encadenamiento productivo y mejorarán sus ventas y con ello sus condiciones de vida y trabajo ■

Pablo Simón Rodríguez
Responsable de proyectos en el Instituto de Desarrollo - Fundación ETEA
Universidad Loyola

LOS CAFÉS DE OCOTEPEQUE Y COPÁN

Tanto los municipios de la parte norte del departamento de Ocotepeque como los municipios de la zona sur del departamento de Copán se caracterizan por ser zonas netamente cafetaleras, ya que las condiciones del suelo (Franco Arcilloso, Franco Arenoso arcilloso) y altura (de 1000 m.s.n.m hasta 1600 m.s.n.m), definen la región como óptima para la producción de cafés con características especiales.

La producción es café Arábica, la cual es muy vulnerable al cambio climático, y según la zona de cultivo (producción bajo sombra) se originan varios perfiles de taza con calidades de HG (Altura) y SHG (Estrictamente Altura) y características organolépticas diversas. En cuanto a la tipología productiva, esta se caracteriza por ser poco especializada y de carácter minifundista, con un bajo nivel tecnológico.

HISTORIAS CAFETERAS

CAFENTO

La actividad de esta firma asturiana se inició en una pequeña tienda de coloniales en la localidad de Tineo. Hoy día su café llega a toda la geografía española, tiene fábricas en Asturias, País Vasco e Irlanda y es abanderada de proyectos de éxito y reconocido valor social como los campeonatos de baristas Down.

La historia de Cafento comienza en el siglo pasado, cuando don Manuel Rodríguez, de origen gallego, y doña Pilar Menéndez de la Fuente, asturiana de nacimiento, tuvieron a su primer hijo en Buenos Aires y viajaron a España para presentarlo a su familia, donde, poco después, la Guerra Civil les sorprendió, haciendo imposible su regreso a Argentina.

En estas circunstancias, y tomando como base la experiencia adquirida durante sus años en Argentina, don Manuel y doña Pilar decidieron abrir un pequeño comercio, una tienda de coloniales en la localidad asturiana de Tineo. A esta tienda se la conocía popularmente como la de “El Gallego” y su café, muy apreciado por los habitantes locales, adquirió también ese sobrenombre, el café de “El Gallego”. En aquel momento el café era comercio de Estado y por tanto la administración pública era la que dictaba los precios. La cantidad de café que se podía comprar y vender por parte de un tostador también dependía de las directrices del Estado, quien había definido tres categorías para los cafés que llegaban al país: Calidad Superior, Calidad Corriente y Calidad Popular. **El café se tostaba, mezclaba y molía en las tiendas y la buena mano de los que llevaban a cabo estas operaciones era la que determinaba el éxito de ese café.** Don Manuel era un experto.

“La gente mayor del pueblo recuerda al abuelo Manuel tostando el café en la calle delante de la tienda”, cuentan los nietos de los fundadores cuando echan la vista atrás en busca de anécdotas y recuerdos de su infancia entre sacos de café donde, durante las vacaciones y fines de semana, jugaban y ayudaban en las labores del día a día.

Y es que los herederos y actuales propietarios tienen toda una vida de recuerdos con un olor y sabor inconfundible a café. Momentos celebrados como familia, “como una gran familia” formada por empleados y propietarios.

“Nuestros recuerdos ya son de la época de la fábrica con viviendas y todos son muy entrañables. Siempre oía a café, todo era muy manual y había buen ambiente de trabajo. Se trabajaba los sábados y domingos por la mañana. Fuimos viviendo la evolución a no trabajar los domingos, luego los sábados ¡qué hito fue!”, comenta Carlos Manuel Rodríguez, Consejero Delegado de Cafento.

DE TIENDA DE ULTRAMARINOS A UNA DE LAS MAYORES FÁBRICAS DE CAFÉ DE EUROPA

En los años 50 el hijo del fundador de la tienda, Juan Carlos Rodríguez había tomado con ganas las riendas del negocio, dando un nuevo empuje a la firma y reafirmando los lazos con Tineo y su gente, con los que Cafés el Gallego ha mantenido siempre una estrecha relación, involucrándose en numerosos proyectos de la sociedad civil, desde juntas directivas del equipo de fútbol a la comisión de festejos de la localidad. La figura de Juan Carlos Rodríguez continúa hoy muy presente en Tineo y también en muchas conversaciones de sus orgullosos hijos, quienes recuerdan como a pesar de las largas jornadas con más de una salida para arreglar una rueda o recoger el tubo de escape perdido de un vendedor “siempre llegaba a casa silbando porque los problemas quedaban detrás de la puerta del despacho cuando se cerraba”.

Juan Carlos Rodríguez independizó la actividad de tueste del café de la tienda de ultramarinos y empezó a comercializar el café fuera de la tienda.

El domingo era el día de tueste y el lunes se salía a vender el café por Tineo y alrededores, llegando a Luarca, Cangas del Narcea, etc. En esa época las comunicaciones no eran como en la actualidad, las carreteras no eran como las de hoy y no siempre resultaba sencillo y rápido distribuir el café.

Fuera de la tienda, el café se vendía fundamentalmente a las tiendas de ultramarinos que tenían de todo y también a las **cafeterías, que se les solía vender paquetes de 2 kilos de calidades sin mezclar, natural y torrefacto, y ellos hacían su propia mezcla en unas latas grandes que se les proporcionaban.**

En los años 60, la firma construyó un edificio de viviendas y destinó el piso bajo para envasar el café y el sótano como planta de tueste, unido al viejo local-garaje que hasta entonces se había utilizado con este fin.

En 1981 llegó la liberalización del comercio de café y Cafés El Gallego la abordó con una ambiciosa ampliación de la fábrica con dos grandes edificios y nuevas líneas de envasado de café en grano y sobre todo café molido (ya que hasta ese momento no estaba permitido vender café molido). Se compró una línea de café molido totalmente automática de alta capacidad y como no se sabía si el mercado se iba a decantar por el paquete duro o el blando se compraron los dos formatos. Con la liberalización del mercado llegaron las multinacionales y muchas empresas grandes españolas decidieron vender por temor a que acabasen con ellas.



_ Nueva fábrica de Cafento en Tineo



— Don Manuel Rodríguez, fundador de la empresa



— Manuel Rodríguez colocando una insignia a su hijo Juan Carlos, las dos primeras generaciones de Cafento



— Primer coche y viajante de Cafés El Gallego...Año 1963



— Antigua tienda de la familia Rodríguez



— Stand de lejos



— Stand feria

Cafés El Gallego, sin embargo, decidió continuar con su actividad y en 1983 creaba dos divisiones de producto, separando de forma definitiva la comercialización del café de alimentación del café para hostelería. Tan solo cinco años después, en 1987 compró la primera empresa de café y entró a formar parte de la mayor central de compras de café verde de España. Desde entonces, la firma tostadora, que cambió su nombre a **Cafento** en el año 2008, ha comprado más de 20 compañías

de café españolas y en 2019 compró la primera extranjera, Java Republic.

PRESENTE Y FUTURO...

Y con el mismo espíritu original y con la filosofía de siempre, Cafento se ha convertido en un grupo que factura más de 100 millones de euros, con más de 500 empleados y con fábricas en Tineo, Bilbao y Dublín, sin olvidar sus nueve sedes en España. En el año 2008, inauguraron en Tineo una de

las fábricas de café más grandes de Europa y en estos momentos, Cafento está a punto de estrenar un remodelado espacio de trabajo creado con el objetivo de lograr un entorno mucho más sostenible. En él, existirá un sistema de control de consumos para determinar al detalle cuáles son y seguir realizando acciones que los reduzcan y contarán, también, con diferentes elementos que permitirán aumentar la eficiencia energética de las oficinas.

Esta es una compañía donde los valores inculcados por los fundadores están muy presentes en el día a día: "amor por nuestra tierra, sostenibilidad, trabajo duro, solidaridad, compromiso, discreción, innovación, valor en la toma de decisiones arriesgadas y por supuesto, estar siempre para el que lo necesite. Valores de siempre que hay que hacer compatibles con el mundo actual, adaptándonos a las nuevas situaciones, necesidades y realidades", explica la familia Rodríguez.

A destacar, por ejemplo, los proyectos de economía circular puestos en marcha por Cafento y que en el último año han favorecido que más de 121 toneladas de cascari-lla (que se desprende del café al tostarse) se hayan utilizado para generar biogás; su línea de productos ecológicos IKU; el liderazgo de los campeonatos baristas Down; o la acción de replantación árboles que comenzará en Asturias y que cada año irá recorriendo diferentes partes de España, entre otros muchos proyectos y acciones. "Estamos convencidos que son las pequeñas mejoras las que hacen avanzar una empresa siendo algo mejor el viernes respecto al lunes anterior", concluyen los herederos de una de las firmas decanas del café en España ■



— Antigua fábrica y flota de vehículos

CAFÉS ORÚS

Este 2020 Cafés Orús celebra su 120 aniversario, una efeméride que pone en relieve la referencia de esta firma aragonesa, dedicada desde hace más de un siglo al tueste y la venta de café.

Fue a finales del siglo XIX cuando la familia Orús inauguraba en la calle Escuelas Pías de Zaragoza un negocio de ultramarinos. En aquella época, esta palabra englobaba ya muchísimos productos, generalmente de alimentación, entre los que se encontraba el café, que llegaba sin tostar desde lugares lejanos, tales como

Este tipo de tostadores, aunque de tamaño ya industrial, con calderas que se cargaban a pala y un bombo en forma de bola movido por una polea, fue el que Cafés Orús instaló en los años 30, cuando la firma decidió orientar el negocio exclusivamente hacia el café y trasladar la tienda de Escuelas Pías a un nuevo y más amplio local en el

achicoria en uno de los sustitutos del café más populares.

En aquel entonces, con tesón y trabajo, Cafés Orús continuó su marcha y su constante crecimiento hizo que a primeros de la década de los 50, se ampliaran estas instalaciones con la incorporación de las primeras tostadoras de café de aire caliente. De hecho, la aplicación de la mejor tecnología para la recepción del café verde, clasificado, ensilado, tueste y envasado es todavía hoy, una constante en la historia de esta firma tostadora.

En 1977, Cafés Orús realizó su traslado a sus actuales instalaciones en el Polígono El Portazgo, en la Autovía de Logroño, donde se iniciaba una nueva etapa para esta empresa familiar de la mano del actual Consejero Delegado, José María Marco.

En 1981 se liberalizó en España el mercado del café y eso significó para Cafés Orús el descubrimiento un mundo diferente de posibilidades, que antes se habían reducido a una clasificación muy estrecha, marcada por la administración (café superior, corriente y popular). El Estado controlaba el café en régimen de monopolio, era el único importador posible y el que adjudicaba, mediante cupos, la cantidad de café que correspondía a cada tostador, calculada en función de las poblaciones de cada zona y sobre la estimación de su posible mercado. Los tostadores, llamados por aquel entonces



— Tienda ultramarinos en la Calle Escuelas Pías de Zaragoza

Sudamérica, de donde provenían la mayoría de los granos de arábicas y Asia y África, principales proveedores de cafés robustas. Para poder vender los granos, la familia Orús los tostaba en el propio establecimiento, en unas pequeñas sartenes especiales de hierro fundido, con gruesas tapas y una mirilla que se abría y cerraba para poder controlar el proceso. La sartén se colocaba en el fuego, sobre las brasas o la chapa de las cocinas económicas, y el encargado de la operación de tueste, la iba moviendo de tanto en tanto para que todos los granos se tostaran por igual. Era importante estar atento, pues si sobrepasaba el tiempo de tostado, los granos se carbonizaban irremediadamente.

TUESTE ARTESANAL

En el tipo de tiendas coloniales como la de la familia Orús, otro sistema habitual de tueste de café eran los bombos sobre brasas. El café se metía en un pequeño bombo de hierro también dotado de pequeños orificios que se colocaba sobre unos pequeños soportes encima de las brasas, y se hacía dar vueltas mediante una manivela.

Barrio Cariñena, concretamente en la calle de Pascasio Escoriaza.

El edificio constaba de dos plantas de gran capacidad, donde se instalaron las primeras máquinas movidas ya por energía eléctrica, cada una con una dinamo y una fuerza total de 26 caballos. La nueva sede disponía, además, de almacenes de materias primas, una sección donde se tostaba el café, un taller de empaquetado y espacio para oficinas.

DE LA POSGUERRA AL PAQUETE DE CAFÉ MOLIDO

De la gerencia del fundador, Joaquín Orús, la empresa pasó a manos de José María Marco Acón, a quien le tocó vivir los complicados momentos que trajeron los años 40. En este momento de la historia, el café verde estaba dentro del Comercio de Estado y solo podría ser importado y distribuido por el Ministerio de Comercio. Por esta razón y por el aislamiento internacional posterior a la Guerra Civil, el café pasó a ser un producto al alcance de muy pocos, convirtiendo a otros productos como la





— Fábrica en el Polígono Industrial El Portazgo en 1977



— Fábrica en el Polígono Industrial El Portazgo en la actualidad



— Álvaro Marco, José María Marco y en el cuadro José María Marco Acón

torrefactores, tenían un ámbito de comercialización regional muy concreto, tanto como los precios de compra y de venta del café, que regulaba también la Administración, concretamente la comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

En 1981 todo cambió de forma radical, soltando a las empresas del mundo del café en un mercado completamente desconocido, muy amplio y muy difícil, en el que hubo que aprender a jugar con la cotización del café en las Bolsas, con los mercados de futuros y de opciones. Por añadidura, dos años después se produjo un cambio más. Hasta entonces, solo se podría vender el café en grano, por un lado el natural y por otro el torrefacto, que se mezclaba y molía después, por el usuario o en su casa o, en su presencia, en los molinillos que había en las tiendas y supermercados. Desde 1983, sin embargo, se pudo vender directa-

mente paquetes de café molido y mezclado, en distintas proporciones o solo natural, sin torrefacto.

CUARTA GENERACIÓN

En la actualidad, Cafés Orús ha llegado a la cuarta generación, con Álvaro Marco como adjunto de dirección de la empresa.

Es obvio que buena parte del éxito de esta firma es haber entendido el gusto y las necesidades del mercado de café en Aragón y haberlo trasladado a sus mezclas a fin de satisfacer el gusto, aroma y cuerpo de la demanda de sus clientes.

En la actualidad, la empresa zaragozana emplea la mejor tecnología en el tratamiento del tueste y envasado del café, con máquinas tostadoras de última generación que controlan al segundo todos

los parámetros que garantizan este proceso al tiempo que se mantienen sus peculiares aromas. Es así, que Cafés Orús continúa ampliando su gama de productos apoyándose, siempre, en estos dos valores que les llevan acompañando durante toda su trayectoria, la calidad y la innovación. Además, sus acciones de Responsabilidad Social Corporativa les han llevado a recibir el sello RSA en 2019, un reconocimiento otorgado por el Gobierno de Aragón a las empresas que incorporan valores y buenas prácticas en su gestión.

Hoy en día, Cafés Orús está trabajando en el rediseño de su imagen corporativa con el fin de mostrar a los consumidores una imagen renovada y actual y reforzar así su posicionamiento. Este cambio, que tiene como propósito dotar al branding de Cafés Orús de valores de vinculación con los consumidores, verá la luz en los próximos meses. ■



CAFÉ Y SALUD DIGESTIVA

DR. CARLO LA VECCHIA

Una nueva revisión de las evidencias científicas sobre la relación entre el consumo de café y nuestra salud digestiva, demuestra que esta bebida podría contribuir a las secreciones pancreáticas, gástricas y bilis, las cuales desempeñan un papel determinante en el proceso de digestión. Esto confirmaría que beber café puede tener diversos beneficios a nivel digestivo.



La digestión es el proceso de transformación de los alimentos que ingerimos en nutrientes. Esta transformación ocurre a través de la función sincronizada de varios órganos, intervienen diferentes hormonas y puede verse afectado por varios factores externos. El café, a menudo, ha sido sugerido como un desencadenante de algunos problemas digestivos comunes, desde dolor de estómago y ardor de estómago, hasta problemas intestinales. Sin embargo, ahora, en un trabajo de revisión realizado por el prestigioso epidemiólogo Dr. Carlo La Vecchia, demostraría que la ingesta de esta bebida a dosis normales ayuda a mejorar la motilidad intestinal y a reducir el riesgo de ciertos desórdenes digestivos, incluidos los cálculos biliares y la pancreatitis.

El Dr. La Vecchia que se encuentra entre los investigadores médicos más citados del mundo, con más de 2.160 artículos revisados por expertos de diferentes ámbitos de la medicina, es actualmente profesor en la Facultad de Medicina de la Universidad de Milán. Desde hace años que investiga los efectos del consumo de café y ha publicado algunos de los primeros informes sobre una relación inversa entre el café, el cáncer colorrectal y el cáncer de hígado.

“Una de las principales conclusiones de la presente revisión publicada ya por el ISIC – Institute for Scientific Information on Coffee– es que el **consumo de café no tiene una influencia adversa importante en el tracto digestivo**, y como ya apuntábamos en trabajos ante-

riores puede tener algunos favorables. En particular, parece que no hay asociación entre el café, la úlcera gastroduodenal y la enfermedad por reflujo gastroesofágico (acidez estomacal), algo de lo que a menudo se había culpado a esta bebida. Además, hemos visto que **el café tendría también beneficios en molestias comunes como el estreñimiento**, e incluso un impacto favorable en la función hepática, las enzimas hepáticas y sobre determinadas enfermedades, desde la cirrosis hasta el carcinoma hepatocelular”.

RESPUESTA GÁSTRICA AL CONSUMO DE CAFÉ

“El consumo de café estimula la secreción de gastrina, la hormona producida por las células

de la pared del estómago, que a su vez estimula la producción de ácido gástrico. Beber café, sugieren las conclusiones de este trabajo, puede aumentar temporalmente la gastrina salival. Ahora bien, curiosamente, **la secreción de ácido gástrico puede variar según el grado de tostado del café**. Por ejemplo, la investigación indica que el café tostado más oscuro puede ser menos efectivo para estimular la secreción de ácido gástrico. Esto se debería a que el proceso de tostado afecta a algunos de los compuestos presentes naturalmente en el café, incluidos el ácido clorogénico y la trigonelina. Este es un tema que necesita ser investigado con mayor profundidad y de este modo poder comprender completamente estas asociaciones. Curiosamente, también, algu-

nas investigaciones han sugerido que la variabilidad en la respuesta gástrica al consumo de café puede estar relacionada con diferencias en el procesamiento de los granos de café. Por ejemplo, el café regular parece que estimula más la secreción de ácido que el café descafeinado, mientras que no se nota diferencia con las presentaciones de cafés instantáneos que actuarían igual que el café normal en la estimulación de ácidos gástricos. Del mismo modo, y en relación con la secreción de gastrina, el café regular y el café instantáneo freeze drying (congelación – desecación) son los dos que parece que tienen mayor incidencia en nuestro cuerpo para estimular niveles más altos de esta hormona’.

CAFÉ PARA PREVENIR CÁLCULOS BILIARES

En el trabajo de revisión del Dr. La Vecchia quien se ha especializado en el estudio del cáncer y en el riesgo de padecerlo por su relación, entre otros factores, con la dieta, el tabaco y la exposición a sustancias tóxicas, también se indica un **posible efecto protector del café contra los cálculos biliares así como en la pancreatitis y el cáncer colorrectal, aunque en este último caso son necesarias más evidencias para la cuantificación.**

“La enfermedad de cálculos biliares es un trastorno digestivo común, causado por la acumulación de cálculos o piedras en la vesícula biliar del hígado o en el conducto de unión desde dicha vesícula hacia el mismo hígado, que afecta aproximadamente al 10-15% de la población adulta. Si bien aún no

se conoce el mecanismo por el cual el café puede proteger contra esta enfermedad, se ha observado que el riesgo de la afección disminuye con el aumento del consumo diario de café. Se cree que la cafeína desempeña un papel en estas asociaciones, ya que no se observa el mismo efecto con el café descafeinado”.

CAFÉ EN EL POSOPERATORIO ABDOMINAL

Otro aspecto interesante del consumo de café incluido en el trabajo del Dr. La Vecchia es su relación con la recuperación posoperatoria de la función gastrointestinal, algo de lo que hasta ahora poco habían hablado.

“Esta función generalmente se reduce después de la cirugía abdominal (como la colorrectal o ginecológica), y **el café, parece, que puede ayudar a acelerar la recuperación posoperatoria.** Su consumo reduciría potencialmente el tiempo de evacuación intestinal y la tolerancia de los alimentos sólidos, aunque los mecanismos detrás de estos efectos no se conocen por completo”.

CAFÉ COMO “ABONO” PARA LA MICROFLORA INTESTINAL

Beber café parece tener, también, un efecto favorable en la microflora intestinal, un área de investigación que según el Dr. La Vecchia está creciendo para para beneficio de todos.

“**Algunas bacterias beneficiosas para la microflora intestinal aumentarían tras la toma de café.** La hipótesis barajada es que la fibra dietética que se en-

cuentra en el café puede metabolizarse en ácidos grasos de cadena corta, lo que ayuda a aumentar la presencia de bacterias dominantes en la flora intestinal como la Bifidobacterium. Los polifenoles en el café, incluido el ácido clorogénico, también pueden ser importantes para apoyar la microflora, beneficiando dicho crecimiento, aunque, de nuevo, es algo que debe seguir estudiándose”.

Finalmente, y en relación con la motilidad intestinal y trastornos como el estreñimiento, el Dr. La Vecchia apunta que aunque los efectos varían de persona a persona, el café parece tener, también, un efecto positivo.

“El equilibrio de la motilidad gastrointestinal es importante para garantizar que los desechos se eliminen sin las complicaciones asociadas con el estreñimiento o la diarrea. Por lo que hemos visto en la revisión de las investigaciones realizadas hasta el momento, parece que el café regular estimularía la motilidad en el colon en mayor medida que el café descafeinado y el agua, y en un nivel similar al consumo de una comida. Sabemos que la motilidad del colon aumenta cuatro minutos después de la ingestión de café, sin embargo, este efecto se relaciona más con una consecuencia indirecta de las respuestas neuronales y hormonales a la ingesta de alimentos que estimulan el efecto motil que con el propio café. En relación con los hábitos intestinales, apuntar pues, que el consumo de café no estaría asociado con la prevalencia del estreñimiento crónico, al contrario, los trabajos estudiados sugieren que se puede relacionar con un menor riesgo de esta afección”■

El consumo de café contribuiría a reducir el riesgo de ciertos desórdenes digestivos, incluidos los cálculos biliares y la pancreatitis

Tras la ingesta de café aumentan las bacterias beneficiosas de la flora intestinal

HISTORIAS CAFETERAS

ARBUCKLE BROTHERS COMPANY Y EL ORIGEN DE LAS EMPRESAS TOSTADORAS DE CAFÉ COMERCIAL

El café tostado y empaquetado en formatos de diferente peso, es la presentación de café habitual hoy día, tanto en supermercados como en muchos locales especializados e incluso en la venta online. Sin embargo, hasta hace poco más de un siglo atrás, la única posibilidad que existía a la hora de comprar café era hacerlo a granel.



No fue hasta finalizada la Guerra Civil de Estados Unidos, 1865, que un emprendedor de Pensilvania decidió empaquetar su café y venderlo en bolsas ya preparadas para sus clientes. Tal visionario fue John Arbuckle Jr., el hijo de un emigrante escocés que había encontrado cerca de Pittsburgh un futuro prometedor como exitoso operador de una fábrica de algodón y gerente de un pequeño negocio de comestibles y especias. John Arbuckle estudió en la escuela pública en Allegheny y Pittsburgh, y pasó por Jefferson College durante un corto periodo de tiempo. La educación formal tenía poco atractivo para él. Su interés eran los negocios, por lo que abandonó la escuela para incorporarse a la empresa familiar con su padre y hermano Charles. Pronto, los dos

jóvenes tomaron las riendas del establecimiento y en poco tiempo expandieron el segmento de negocio dedicado a la venta de café tostado.

En ese momento, el café se vendía generalmente verde y eran los clientes los que tostaban sus granos en casa en rudimentarias sartenes al fuego o en estufas de leña. La inconsistencia del tueste era habitual y también que unos cuantos granos quemados llevaran al traste la bebida.

Fue así, que los hermanos Arbuckle empezaron a tostar el café para sus clientes en la tienda, dedicando la atención y tiempo adecuado para un buen resultado. Tostaban los granos y los almacenaban a granel y cada vez que un cliente se acercaba a comprarlo, los hermanos pesaban la cantidad deseada y la metían en una bolsa de papel. Fue entonces cuando nació su marca de café Ariosa.

El café de la marca Ariosa se extendió por todos los pueblos y ciudades del centro del país, haciéndose especialmente popular en feudos tan importantes en aquella época como Dogde City o Tombstone. De hecho, hoy día, todavía en esa América "profunda", Arbuckle's Ariosa Blend es conocida por los más ancianos del lugar como el "original cowboy coffee".

Con el tiempo, sin embargo, se dieron cuenta de que su sistema de venta de café tostado a granel adolecía de ciertas desventajas, como que el café que pasaba tiempo en los silos esperando a ser vendido se deterioraba rápidamente con el contacto con el aire. Es así que los Arbuckle buscaron una manera de evitar este problema y también agilizar la venta de café en su establecimiento, que para aquel entonces ya se había convertido en un referente en este producto. Decidieron tostarlo y empaquetarlo en bolsas de una libra con antelación a la venta.

El éxito de la oferta ideada por John Arbuckle era evidente y atento a la calidad de su producto, John empezó a investigar cómo asegurar la duración del café tostado en buenas condiciones para que se pudiera

transportar a lugares lejanos. Fue entonces, cuando inventó un procedimiento que podríamos considerar precursor del torrefacto, si tenemos en cuenta la definición que el mismo hizo para la oficina de patentes, en fecha de 21 de enero de 1868, "consiste en recubrir los granos con café de una sustancia gelatinosa – mix de musgo irlandés o Agar agar, una onza y media de cola de pescado, una onza y media de gelatina, una onza de azúcar blanco y veinticuatro huevos - y el fin que se persigue con ello es el de retener el aroma de café y también aportar un agente clarificador cuando el café molido ha hervido en agua".

El negocio de los Arbuckle creció y creció y en 1871 se mudaron a la ciudad de Nueva York y formaron la Arbuckle Brothers Company. El negocio continuó expandiéndose, y en poco tiempo ya empleaban a 50 mujeres solo para empaquetar el café. Por rápido que fueran, el empaquetado de café manual se convirtió en un cuello de botella que retrasaba demasiado la producción y fue así que John Arbuckle con la ayuda de un dibujante y un maquinista, inventó una máquina que llenaba, pesaba, sellaba y etiquetaba las bolsas de café de forma automática.

Una vez instalada, la producción del tostadero de café aumentó diez veces, llegando a una producción media diaria de 500 paquetes. Arbuckle daba forma así, a la primera planta tostadora de café comercial de Estados Unidos, convirtiéndose en precursores, en muchos aspectos, de las que hoy encontramos en todos los rincones del planeta.

Con el aumento de la producción, los hermanos Arbuckle expandieron su distribución, mejoraron su sistema de adquisición en los países productores de café y comenzaron una agresiva campaña publicitaria que los posicionaría definitivamente en el mercado. Rápidamente desarrollaron un mercado nacional y se convirtieron antes de finales del siglo XIX, en la compañía de café dominante en los Estados Unidos. ■



Cero químicos. Por siempre.

Muchos procesos de descafeinización "natural" dejan rastros de residuos químicos. Este es el caso del cloruro de metileno en un proceso orgánico con agua, o el de los sabores frutales generado por el acetato de etilo más conocido como caña de azúcar. El Proceso Swiss Water está 100% libre de sustancias químicas añadidas de principio a fin y garantiza cero contaminantes. **Solo agua, temperatura y tiempo.**

El resultado es un café irresistible sin cafeína.

Para muestras y pedidos contactar con **ICONA** iconacafe@iconacafe.com



Pascual®

Dar lo mejor

PROFESIONAL

EXTRA CREME

La leche barista para tu Latte perfecto.



Leche oficial de los
Campeonatos Baristas 2019

 **forumcafé**
Forum Cultural del Café

LECHEPASCUAL.ES