



# PERFECT ESPRESSO EVERY TIME



En nuestra gama de máquinas espresso encontrarás máquinas para cápsulas, tradicionales y automáticas. En cualquiera de ellas obtendrás un café espresso perfecto – **justo como a ti te gusta**

EXPOBAR®

*spengler*

[www.creminternational.com](http://www.creminternational.com)

# Sumario

|  |    |
|--|----|
| Editorial .....  | 4  |
| Logística  |    |
| La importación del café en España .....                                  | 6  |
| Entrevista a Jose Miguel Masiques .....                                  | 8  |
| Mercado del Café .....   | 14 |
| Nace la D.O. Café de Puerto Rico .....                                   | 18 |
| Calidad  |    |
| Los aromas del café .....  | 22 |
| El caso de Cauca en Colombia .....                                       | 27 |
| Tendencias .....   | 30 |
| Mundo Barista  |    |
| XI Campeonato Nacional de Baristas .....                                 | 34 |
| Informe  |    |
| El café Naked .....  | 36 |
| Tueste   |    |
| La formulación del Blend .....   | 40 |
| Gestión  |    |
| Más allá de la tercera ola .....   | 43 |
| Actualidad   |    |
| Sin taza de la excelencia .....  | 46 |
| Bialetti pierde a su gran impulsor .....                                 | 48 |
| Café Mundi y Fórum Café,<br>nuevo proyecto solidario en Costa Rica ..... | 50 |
| El “Café Árabe”,<br>Patrimonio Cultural Inmaterial<br>de la UNESCO ..... | 52 |
| Degustación .....  | 55 |
| Café y Salud .....   | 58 |
| Turismo cafetero .....   | 62 |
| Ferías .....   | 65 |
| Cocina .....   | 65 |
| Biblioteca .....   | 66 |



Revista del  
Fórum del Café

Edita:



Redacción y Coordinación  
Susanna Cuadras *Directora*

Administración y Publicidad

Pl. R. Berenguer el Gran, 2, Esc. Esq., E. 5 bis  
08002 Barcelona (España)  
Tel. 93 310 38 33 • info@forumdelcafe.com

[www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com)

Diseño y maquetación  
FermiCarré Comunicació  
[www.fermicarre.com](http://www.fermicarre.com)

Impresión  
Gráficas Gómez Boj  
Dep. legal: B-25082/2000

Fórum Cultural del Café, como editor de la revista "Fórum Café" no se hace responsables de las opiniones expresadas en los artículos firmados por nuestros colaboradores, con las cuales necesariamente no coincidimos.

# Editorial



Han pasado dos meses de este recién estrenado 2016 y la actividad de **Fórum Café** ya es frenética. La maquinaria de los **Campeonatos de Baristas Fórum Café** ha empezado a rodar y las diferentes delegaciones trabajan en estos momentos en la localización de los espacios y las fechas para sus convocatorias autonómicas. Mientras, desde nuestra oficina central se avanza en todos los preparativos de la Final Nacional que este año vuelve a Barcelona coincidiendo con la celebración en el mes de octubre del Salón Hostelco. El objetivo, superar el éxito de la Final Nacional del pasado año y cerrar un programa de actividades para el Salón que sea el máximo de atractivo para todos los profesionales de los múltiples sectores implicados en la preparación de una taza perfecta de café.

Los Campeonatos **Fórum Café** cambian este año de imagen y lo hace con voluntad de renovarse anualmente y adaptarse, así, a las nuevas corrientes del trabajo barista. Esta nueva imagen engloba las múltiples posibilidades que los baristas han sabido encontrar al café, tanto como bebida, como ingrediente, se muestran englobadas en una moderna y colorida taza, de la que parte una divertida representación gráfica del aroma que desprende, siempre, un buen café

El calendario de Formación **Fórum Café** también rueda y la propuesta para este año incluye nuevos seminarios, certificaciones, homologaciones y también interesantes proyectos que tienen como objetivo principal ampliar la presencia del café en la Universidad y en escuelas de hostelería de todo el país. Este 2016 Fórum Café propone, además, un programa de visitas culturales a diferentes espacios y destinos donde conocer de primera mano el trabajo que allí se realiza con el café.

Y entretanto, nuestra revista sigue creciendo en contenidos y colaboraciones. En este número, el Departamento Técnico de **Fórum Café** colabora con un estudio monográfico sobre el portafiltro seccionado o naked; descubrimos, también, a través de profesores de la Universidad Politécnica de Madrid, los trabajos realizados en Colombia a favor de la diferenciación del café de especialidad en origen; nos adentramos en la siempre compleja tarea de creación de un blend y entrevistamos, también, al referente logístico de café verde de nuestro país para descubrir este desconocido eslabón de la cadena de suministro del grano, entre otros muchos temas.

El objetivo de todas las acciones de **Fórum Café** es seguir ampliando la cultura de café en nuestro país, una misión a la que cada vez más empresas aportan su granito de arena, dando apoyo a nuestra entidad y a todas nuestras acciones.



Pl. Ramon Berenguer el Gran, 2, Esc. Esq., E. 5 bis  
08002 Barcelona (España)  
Tel. 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57  
info@forumdelcafe.com  
[www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com)

#### Junta Rectora

Antonio Gros • **Presidente**  
Fernando Navarro • **Vicepresidente**  
Jordi Codina • **Secretario**  
Josep Casasayas • **Tesorero**

#### Asesores

Josep Rovira  
Iñaki Vidaurazaga  
Alejandro Salvo

#### Directora

Yolanda Bolaños Gámiz

#### Vocales







Salvador Sans  
Ricardo Oteros  
Andrés Bermúdez  
Alejandro Rodríguez  
Carlos Manuel Rodríguez  
David Tomás  
Emiliano Arencibia  
Javier Batalla  
Samantha Segovia  
Charo Baqué  
David Portero

# ¿Cuál es el mejor formato de azúcar?

Materiales: ¿Papel o Polipropileno?

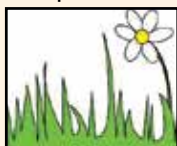


Estudio realizado en Junio de 2014 por la empresa independiente, GESTIONA XXI CONSULTING, S.L.

| CUADRO COMPARATIVO FORMATOS/CRITERIOS   |                    | Material      | Higiénico-Sanitario | Impacto Medioambiental (residuos) | Soporte Publicitario | Novedad | Apertura y emboque | Competitividad en Precio |
|---|--------------------|---------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------|---------|--------------------|--------------------------|
|    | Terrón             | Papel         | Deficiente          | Bajo                              | Malo                 | No      | Malo               | Muy Baja                 |
|  | Sobre Tradicional  | Papel         | Suficiente          | Alto                              | Bueno                | No      | Malo               | Alta                     |
|  | Tubo-Stick         | Papel         | Suficiente          | Normal                            | Malo                 | No      | Excelente          | Normal                   |
|  | Tetraedro-Pirámide | Papel         | Suficiente          | Alto                              | Malo                 | Si      | Malo               | Baja                     |
|  | Tubo-Stick         | Polipropileno | Sobresaliente       | Bajo                              | Regular              | Si      | Bueno              | Baja                     |
|  | Sobre 35mm         | Polipropileno | Sobresaliente       | Bajo                              | Muy Bueno            | Si      | Excelente          | Alta                     |



Este estudio posiciona el **Formato 35mm envasado en Polipropileno** como el más competitivo



Además de que el formato ofrece un menor impacto medioambiental, el 100% del Polipropileno que empleamos es **Oxobiodegradable**.

Tras realizar una inversión cercana a los 2 millones de euros, **Navarest** se ha convertido en el envasador nº1 en Europa de este formato. Desde el diseño y la impresión, hasta el envasado, todos los procesos están certificados y garantizados.

Sin duda alguna la **mejor opción** para aquellos torrefactores que deseen añadir valor a su producto.





# Logística del Café, la importación del Café en España

**En España no se produce café – a excepción de una cantidad testimonial en el Valle de Agaete, en Canarias- por lo que estamos obligados a importar este producto para nuestro consumo**

España importa café desde hace tres siglos atrás, habiendo sufrido este comercio diversas etapas de desarrollo, con características propias cada una de ellas y que bien se merecerán en futuros artículos toda nuestra atención.

Lo que es cierto es que en todo este tiempo, el café ha utilizado el mar como principal vía de entrada a España, reservando para el tren o, incluso, la carretera, el transporte, sobretodo, del café reexportado por nuestro país a Europa o las diversas toneladas de café que por motivos comerciales y estratégicos reciben algunas empresas españolas a través de dársenas ubicadas en el norte de Europa.

La liberalización del comercio del café verde en España a mediados de los años 80 del siglo pasado supuso un gran estímulo para el sector y también el punto de partida del desarrollo de la logística moderna del café en nuestro país.

Hasta aquel momento, el comercio del café estaba intervenido por la CAT, la Comisaría de Abastecimientos y Transportes, quien fijaba los cupos de café a cada tostador, así como las calidades, los precios de compra y los precios de venta.

Esto no siempre había sido así, y como muestra, la gran variedad de cafés y calidades que se comercializaban en nuestro país antes de la Guerra Civil. Por aquel entonces se descargaba en España café de Venezuela -Puerto Cabello-, de Colombia, Puerto Rico, Brasil,...

El empobrecimiento del país tras la contienda civil, y sobretodo, también, el comienzo de la Segunda Guerra Mundial hicieron que las dificultades para el comercio fueran muchas. El Gobierno declaró, entonces, el Comercio de Estado a todo lo relacionado con el café, tanto por lo que se refería al ámbito interior como exterior - las Islas Canarias quedaron exentas de esta regulación por su carácter de puerto franco-.

Así, durante casi cuarenta años, el café fue importado únicamente por el Estado -más allá, claro está del café de contrabando que entraba por Portugal, Andorra,...-, el cual no sólo fijaba las calidades y orígenes de los cafés que se distribuían a los industriales, sino también el precio de venta posterior de ese café, así como el precio de venta al público que debían cobrar los establecimientos de alimentación a sus clientes.

Una vez llegada la transición, al café también le llegó la hora de liberarse y a todos los industriales españoles, el momento de aprender de nuevo todo lo concerniente a la compra de café en el mercado internacional, una operativa que había cubierto el Estado durante cerca de cincuenta años.

Importadores, traders, operadores logísticos han debido hacer lo propio y también, el Port de Barcelona, puerta de entrada principal del café a nuestro país.

Más del 80% del café que llega a España lo hace a través de la dársena barcelonesa. El resto, desembarca en los puertos de Valencia y Canarias, mientras que otra parte llega hasta la Península por carretera y tren desde Bélgica y Alemania. La cantidad de café llegada en avión es muy poco significativa y se reduce a pequeñas partidas de cafés especiales.

## Puerto de entrada y salida de café

Situado estratégicamente, el Port de Barcelona se posiciona año tras año como el mejor puerto para captar mercancías con origen y destino a Asia y al norte de África, algo que el tráfico de café ha empezado a aprovechar, ya.

Algunos de los principales activos en este sentido, son, tanto la disposición de un gran número de líneas regulares de contenedores con alta frecuencia de enlace con todo el mundo, como la presencia de un Operador Logístico



de Café Verde muy potente, con integración directa de diversos eslabones de la Cadena de Suministro; la climatología de la ciudad -el café es un producto que "duerme" en el puerto y por ello es importante no sólo que los espacios donde quede en stock estén en condiciones, sino, además que la temperatura y humedad sean las idóneas-, y también, claro está, el hecho de ser el único puerto del Mediterráneo con la doble certificación de las bolsas mundiales del café, Liffe (Londres) y ICE (Nueva York).

Gracias a esta homologación, el café del puerto de la Ciudad Condal puede estar operado tanto por importadores, como por traders y brokers. El grano puede llegar indistintamente comprado, vendido o incluso en depósito a la espera de sacarlo al mercado en el momento en el que la demanda sea

más alta y por lo tanto se pueda conseguir un mejor precio.

Actualmente, la dársena del puerto de Barcelona está recibiendo café de aproximadamente cuarenta países productores distintos, siendo Vietnam, Brasil, Colombia y Uganda los principales proveedores de café verde de España. El tiempo medio en que tarda un contenedor de café desde que sale de su origen hasta llegar al Port de Barcelona, de 3 a 5 semanas. Todo el grano que llega, sin embargo, no se queda aquí, y entorno al 20% - casi un 10% más que tres años atrás - vuelve a salir con destino a terceros países.

**Susanna Cuadras**

*Fuentes:*

**Port de Barcelona, Santiago Lascasas**

# BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE



**José Miguel Masiques,**

*Consejero Delegado de  
Empresas Masiques y experto  
en logística de café verde*

“La función de un operador no debe ser nunca tomar la posesión del café sino la de **ofrecer a sus propietarios los mejores servicios de tratamiento del mismo**”

José Miguel Masiques Jardí, Consejero Delegado de Empresas Masiques, se incorporó a la empresa familiar en el año 2005 después de una larga etapa Internacional como Consultor en Accenture. Cuarta generación al frente del Grupo de Empresas Masiques, desde el inicio se ha volcado en potenciar una las principales líneas de negocio del Grupo como es la del Operador Logístico del Café Verde. Junto a su amplio y completo equipo de colaboradores Empresas Masiques cuentan, en la Terminal BIT (Barcelona International Terminal), con más de 62.000 m<sup>2</sup> destinados exclusivamente a la manipulación y almacenamiento de Café Verde. Con él hemos conversado acerca de la historia, el presente y el futuro de una de las claves y gran desconocido del sector cafetero en España: La Logística del Café Verde.

**¿Qué posición juega actualmente el Port de Barcelona en la entrada de Café a Europa?, Y ¿a España?**

El Port de Barcelona es el principal puerto de recepción y manipulación de Café Verde del Mediterráneo. Obviamente, los puertos del norte de Europa (principalmente Amberes y Hamburgo) le superan en volúmenes, pero su posición geoestratégica y las facilidades que ofrecemos nos convierten en la principal puerta de entrada de café en el sur del continente. No hay que olvidar, además, que el Port de Barcelona es el único puerto del Sur de Europa y de todo el Mediterráneo con las dos certificaciones de las principales Bolsas mundiales de café, ICE (Cafés Arábicas) y LIFFE (Cafés Robusta).

En cuanto a volúmenes, éste último año 2015 se ha cerrado con una cifra total de más de 340.000 Toneladas movidas,

de las cuales 233.000 corresponden a Importaciones y 87.000 a Tránsitos hacia otras destinaciones. Éstas últimas, junto a las 21.000 de Exportación, confirman al Port de Barcelona no tan solo como el principal puerto de destino del café, sino como el hub logístico de distribución del mismo a los países de su entorno (principalmente países de la cuenca mediterránea).

**Operador Logístico de Café**

**¿Qué se entiende por un terminal logístico de café?, ¿Qué funciones le son propias?**

Los servicios de la Terminal en sí, se hacen relevantes desde el momento en que permiten la estancia de la mercancía en condiciones no deduanadas - en nuestro caso concreto de forma ilimitada al encontrarnos en Zona Franca Aduanera - y actúan como punto facilitador del intercambio del producto entre los diferentes clientes.

Más allá de la Terminal existen algunas pocas empresas, como es nuestro caso, que actuamos como Operador Logístico de Café Verde. Nuestra función es totalmente integral e implica diversos eslabones de la cadena de suministro y que van desde el flete naviero desde origen, al control de la llegada del contenedor al Puerto de Barcelona, su transporte interior hasta la terminal de café, su tratamiento integral en la misma (recepción, pesaje, muestreo, almacenaje, cambio de embalaje, entrega...) pasando por toda la tramitación aduanera y finalizando con los diferentes sistemas de entrega a los tostadores.

Nuestra función es global y cada vez está más integrada tanto con los traders como con los tostadores





directamente. Para los primeros, nuestra función es esencial pues cubrimos todas sus necesidades logísticas y nos convertimos, por tanto, en parte esencial de su negocio como proveedores de café verde de los tostadores. Y en cuanto a éstos, pasamos a ser parte esencial de su cadena de aprovisionamiento y, en muchos casos, estamos integrados ya en algunos de sus procesos iniciales de producción.

**¿Qué agentes participan en el transporte del café desde el puerto de origen hasta llegar al tostador?**

Los agentes implicados van desde la naviera y su consignatario, pasando por la terminal de contenedores, la empresa de transporte terrestres de contenedor, la terminal de café, el agente de aduanas y, en función de logística de aprovisionamiento de cada tostador, otros agentes como el transportista de entrega, operadores logísticos... Todos estos agentes pueden actuar de forma independiente o bien coordinados bajo la batuta de un operador logístico integral de café verde como Masiques.

**Del yute al granel**

**¿Cómo llega el café al Port de Barcelona?**

**¿Qué diferencias existen según los países de origen del café verde?**

El café llega siempre en contenedores de 20' (el tiempo de las cargas generales en bodega acabó ya hace muchos años), existiendo tres métodos principales de 'envase':

El **"Saco de Yute"**: es el más tradicional, aunque hoy día está perdiendo su hegemonía. Estos sacos contienen cada uno, entre 60 y 70 Kilos de café. Para transportarlos se utilizan contenedores con 300 sacos aprox. alcanzando un peso medio cada uno de ellos, de entre 18 y 19 toneladas/contenedor.

**Granel:** hoy por hoy es el método más eficiente y que se impone indefectiblemente. Se trata de grandes bolsas o "linen", cada una de ellas con unas 21,2 toneladas/contenedor.

**Big Bag de Origen:** es un método alternativo a los dos anteriores. Cada Big Bag se compone de 20 bolsas de rafia de polietileno de unos 900 o 1.000 kilos cada una, y un global de 19 o 20 toneladas/contenedor.

Además de los anteriores formatos, existen otros, aunque no tan mayoritarios. Me refiero, por ejemplo, a los 'famosos' barriles de madera del Blue Mountain, o a los sacos de yute de 25 kilos como los que utiliza el café australiano. La última novedad para cafés de alta calidad centroamericanos son las bolsas de polietileno herméticamente cerradas dentro de un saco de yute fino. Aquí ya han empezado a llegar.



**NOVELL**  
L'ESPRESSO

Visítenos en Alimentaria  
Del 25 al 28 de Abril

Recinto Gran Via

Palacio P6, Nivel 0, Calle D, Stand 447



### **¿Cómo se realiza la operación de descarga de café en el Port de Barcelona y cómo se organiza su almacenaje?**

Este trabajo viene determinado directamente por el formato de envío del café. Según, si llega en sacos, a granel o en big bag, se pone en marcha una mecánica u otra de descarga. Cada una requiere de una especialización determinada:

**Saco de Yute:** La desestiba del contenedor es totalmente manual e implica un trabajo de las 'collas' (brigadas de estibadores) muy laborioso y preciso. Mediante unos ganchos manuales se extraen los 300 Sacos del Contenedor y se depositan de forma ordenada sobre palets portuarios (1,80 x 1,20 y unos 60 u 80 Kilos cada uno) ubicando 25 Sacos por palet (1,5 Tm. por palet). El palet, una vez pesado y tomada la muestra correspondiente, es estibado en el almacén.

El 100% del café que manipulamos tiene asegurada su trazabilidad del puerto de carga hasta el mismo tostador. Ahora, el objetivo es "subir la montaña" y llegar a la plantación

**Granel:** Implica necesariamente una instalación de recepción ad-hoc. Esta consiste en una gran tolva de recepción en el suelo del almacén donde, al abrir el contenedor y rajar el "línea" se vuelcan las 21,2 toneladas de café verde (para hacer esta operación, nuestros camiones están dotados de plataformas volqueteadoras que aseguran el volcado total de la mercancía). A través de un sistema de canchales, el café es alzado hasta los silos de traspaso que cuentan, en su parte inferior, con una boca de llenado de big bags. El sistema contiene una balanza automática que dosifica su llenado, permitiendo completarlos con 1 o 1,1 Toneladas cada uno. En este caso es importante utilizar big bags reforzados para, junto al palet correspondiente (1,00 x 1,00), asegurar la calidad y seguridad de su tratamiento posterior (estiba en almacén, transporte, vaciado... y re-huso posterior).

**Big Bag de Origen:** La desestiba del café enviado en este formato es complicada, pues llegan con tan solo

un palet por cada dos big bags. Estos palets suelen ser de muy mala calidad y en muchas ocasiones aparecen, incluso, astillados o directamente rotos. Los big bags de origen, después de una larga travesía, se 'hinchan' y acostumbran a 'apoyarse' entre ellos y contra las paredes. Su extracción es por tanto delicada y peligrosa, siendo el objetivo principal, retirar el big bag del contenedor, incorporarle un palet en mejores condiciones y asegurar así su estabilidad para los tratamientos posteriores.

### **¿Qué controles se realizan al café una vez desembarca en el Port de Barcelona? ¿Con que fin y a quien se reportan estos controles?**

El control más importante al desembarque es el "peso de recepción" que, si cumple los requerimientos del Contrato Europea de Café, permite a los propietarios del café defender sus legítimos intereses con respecto al embarcador / exportador de origen.

El siguiente punto de control es la muestra de recepción. Nuestra función, como Operadores Logísticos de Café Verde, es asegurar la representatividad de dicha muestra, pues todas las decisiones posteriores que se tomen en los laboratorios de análisis respectivos, se harán en base a esos 3 o 4 Kilos que representan al total de contenedor.

La operativa de muestreo y pesaje, pues, es de vital importancia y de ahí que algunos operadores, como es nuestro caso, cuenten en esta misión con la colaboración de agentes especializados en la materia, como SGS, que trabajan directamente a pie de almacén.

### **¿Qué requerimientos especiales necesita el café durante su estancia en el puerto?, ¿cuál es el tiempo medio de permanencia en las Terminales?**

El principal requerimiento es su aislamiento. El café verde tiene la gran capacidad de "tomar olores" de sus vecinos, por lo que en ningún caso es aconsejable cruzarlo con otros productos que emanen olores característicos. Está comprobado que su afectación es directa y relativamente rápida, y que además, su almacenaje con otras materias acentúa el riesgo de que el café sufra consecuencias negativas por las infestaciones de esos otros productos. Uno de los casos más claros de este tipo de problemas, son todos los derivados del almacenaje del café con el cacao, una materia prima muy propensa a atraer determinado tipo de plagas. De ahí, el gran valor y ventaja competitiva de los almacenes, como el nuestro, con capacidad para preservar el café aislado del resto de materias y de asegurar, además, todas las operaciones portuarias "personalizadas" para el café, hasta el punto que ni tan siquiera palets, grúas, básculas, etc. se cruzan en las operaciones de desestibado, almacenaje o

# NOVEDAD Chocolate GOURMET



transporte de los diferentes productos. El café verde debe convivir, únicamente, con café verde.

Dicho lo anterior, el café verde presenta una gran resistencia al tiempo, siendo, eso sí, esencial, que el entorno de almacenaje sea el adecuado (humedades concretas, falta de olores,...) para mantener sus características organolépticas esenciales en periodos de larga estancia.

El sorpasso del granel al tradicional saco de yute para el café verde se produjo hace tres años y, parece, que no hay vuelta atrás

En terminales como la nuestra, con rotaciones muy altas, el tiempo medio de estancia del café es de escasos 45 días, aunque como hemos dicho, si las condiciones son las adecuadas la permanencia del grano en el almacén se puede alargar mucho en el tiempo. En una ocasión, por ejemplo, tuvimos el caso de una partida que permaneció más de 15 años inmovilizada por problemas aduaneros. Solucionados, el café mantenía, aún, su vigencia para el consumo, si bien, nuevos problemas aduaneros provocaron su destrucción.

### **¿A quién pertenece el café cuando llega al Port de Barcelona?**

El propietario del café es siempre el trader o, en algunos casos, directamente el tostador. La función de un operador no debe ser nunca tomar la posesión del café sino la de ofrecer a sus propietarios los mejores servicios de tratamiento del mismo facilitando así su conservación y traslado al siguiente punto de la cadena de valor, el tostador.

### **La gran apuesta por la trazabilidad**

#### **¿Cuánto tiempo necesita un cargamento de café para viajar de los principales puntos de origen del café hasta nuestro país?**

El tiempo de tránsito desde los diferentes puertos de embarque del café hasta Barcelona difiere en cada caso por dos variables principales: la distancia y el servicio de las navieras implicadas. En el primer caso



Lata de 1 Kg

## CHOCOLATE TRADICIONAL



Bolsa 1 Kg



Estuche 40 sobres



## CACAO PURO especial Baristas

## CHOCOLATINAS



Since 1950

T. 902 12 21 12

[www.chocolatereybar.com](http://www.chocolatereybar.com)

#reybar



poco podemos hacer, pero en el segundo es esencial que el servicio de la naviera sea directo y omita las escalas y transbordos habituales en muchos casos. En España, contamos con la gran ventaja de que el Port de Barcelona tiene una mayoría abrumadora de servicios directos y, por tanto, los tiempos son los menores para cada origen.

Por ejemplo, el café de Vietnam nos está llegando en 28 días, el de Brasil en 21, el de Colombia en 15, el de Uganda en 18, el de Costa de Marfil en 15 y el de la India en 21 días.

**¿Actualmente es posible asegurar la trazabilidad del café desde origen hasta el puerto de llegada?**

Éste es un punto de máxima actualidad e importancia hoy en día. Los sistemas de calidad de los tostadores, y el deseo de poder ofrecer un mayor control sobre los productos ofrecidos al consumidor, empujan cada vez más a la industria a conocer y ofrecer la información adecuada del origen de sus productos. El café no es una excepción y, por ello, estamos trabajando cada vez más junto a nuestros clientes para facilitarles las herramientas adecuadas para controlar la trazabilidad de sus cafés verdes.

El ser almacén de Bolsa permite a los clientes acceder a cafés certificados y a optar por nuevas posibilidades de financiación de sus stocks

A fecha de hoy podemos asegurar que el 100% del café que manipulamos tiene asegurada su trazabilidad desde el puerto de carga hasta el mismo tostador. El objetivo es asegurar la trazabilidad más allá de la dársena de origen, concretamente, hasta la misma plantación. Lo que nosotros llamamos subir la montaña... En algunos orígenes esto es ya una realidad gracias a diferentes métodos de aseguramiento, pero en otros se debe seguir trabajando.

**La práctica totalidad del café que llega a España entra por el Port de Barcelona y de aquí se distribuye a todo el territorio nacional. ¿Esta distribución es uniforme en cuanto a variedades y tipos de cafés enviados?**

La distribución es homogénea en orígenes para el consumo final, pero no en cuanto a industria de transformación. Es decir, para aquellos cafés que van a ser consumidos en el territorio, la homogeneidad en España es considerable (con alguna diferencia en preferencia para algún punto concreto), pero aquellos territorios que cuentan con grandes fábricas de transformación basadas en la exportación (sobre todo de soluble y/o liofilizado), los consumos de cafés robustas de origen esencialmente de Vietnam, por ejemplo, son mayoritarios.

**Pasado, presente y futuro**

**¿Cuáles son las tendencias actuales, logísticas y de servicios, en la logística del café en los puertos de destino?**

Sin duda alguna, la principal tendencia es el paso del tradicional saco de yute al transporte del café desde origen a granel y la posterior manipulación en destino mediante big bags. Un buen ejemplo de ello pueden ser los porcentajes que movemos actualmente nosotros, en

el Port de Barcelona y que dejan clara la tendencia. Si en 2001 cuando inauguramos la primera instalación de manipulación de café a granel en España, el 100% del café llegaba en sacos de yute, el pasado año, 2015, sólo un 35% del grano llegó en este formato. El sorpasso del granel al yute se produjo, definitivamente, hace tres años y, parece, que no hay vuelta atrás en este proceso.

**El Port de Barcelona está certificado como puerto entregable NYBOT y LIFFE. ¿Cómo ha influido esto en la rutina de la logística del café en este puerto?**

El Port de Barcelona y nuestra Terminal BIT, están homologados como puerto y almacén entregables para LIFFE (Robustas) desde el año 1991. Además, en el año 2008, conseguimos en Nueva York la homologación de NYBOT – ICE para los cafés Arábigas.

El hecho de ser almacén de Bolsa ofrece a nuestros clientes la posibilidad de acceder a cafés certificados, tanto para la venta como para la compra, y a optar por nuevas posibilidades de financiación de sus stocks. Ambas ventajas han tomado en los últimos años gran importancia y, de hecho, nos ha traído una nueva modalidad de clientes diferentes a los tradicionales (traders y tostadores), las entidades bancarias. Para estas, es de suma importancia saber que siempre van a poder colocar sus stocks de café a un cliente como la Bolsa, la cual siempre compra y lo hace a un precio transparente y público, y que, además, les permite conocer con exactitud y en todo momento, el riesgo – valoración - que asumen con sus operaciones de financiación.

De todos modos, es importante remarcar que a diferencia de nuestros colegas del Norte de Europa, nuestro ‘core business’ no es el negocio derivado de la Bolsa.

**Tras 126 años de actividad, ¿cuáles son los cambios que ha vivido una empresa como la suya en relación a la llegada de café a nuestro país?**

La historia de la manipulación de café está ligada a la propia historia de la logística portuaria y al tratamiento de los productos agroalimentarios en general.

Desde los tiempos del transporte en bodegas de carga general hasta el actual contenedor (y sus diferentes alternativas de envase ya comentadas), su historia y evolución ha hecho progresar en paralelo los métodos, equipos y herramientas de trabajo de los operadores dedicados a ello.

Las históricas descargas de sacos de las bodegas de carga con grúas portuarias y eslingas para su ubicación en almacenes desaparecieron, al igual que la época cuando la compra del Café Verde en España era Comercio de Estado y estaba controlada por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (CAT) y se debían ‘pelear’ los Cupos de Compra. Tampoco existen ya, las largas y complejas gestiones burocráticas con las administración para el tratamiento aduanero de la mercancía.

Todo ha cambiado y para mejor. Debemos felicitarnos por ello pero no cejar en el empeño de continuar mejorando día a día para ofrecer siempre un mejor, más eficiente y óptimo servicio a los clientes. Esa ha sido y es la filosofía de Masiques desde hace ya 125 años. Y por muchos más!

Susanna Cuadras

# Q10 SERIES

## Robusto Rápido *Intuitivo*



El molino más rápido del mercado: una o dos dosis al instante.



Pantalla táctil de fácil manejo.



4 colores, elegante en cualquier espacio.

Motors, 1 - 9 • 08040 Barcelona, Spain  
T +34 933 946 305 • F +34 933 322 111  
E [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)



**QUALITY ESPRESSO**  
Capture the Essence

En Quality Espresso Barcelona fabricamos todas nuestras máquinas de forma tradicional, logrando un producto profesional, adaptable, innovador y de calidad.



# Mercado del Café

**Encaramos el 2016 con unos pronósticos que auguran un crecimiento en la producción mundial de café, con cosechas record en Brasil, Vietnam, Colombia y Uganda**

Iniciamos el 2016 tal y como acabamos el año anterior. El mercado internacional del café mantiene su tónica, y muy poco o prácticamente nada ha cambiado en lo que se refiere a cosechas, Bolsa y moneda.

Las materias primas siguen soportando un grave problema económico financiero, arrastradas por la situación y precio del petróleo. Este carburante capitanea el problema de una subliminal bajada de los combustibles y el transporte y en consecuencia el valor de lo transportado. Y es que históricamente y en la Bolsa, se entiende que una bajada del oro negro conlleva de inmediato una bajada del café, cacao,... Además, los inversores al ver desplomarse el petróleo por debajo de 30 dólares/barril, abandonan las posiciones compradas de refinerías y se refugian en materias primas agrícolas con menos riesgo y con una salida segura como es la alimentación humana y animal (trigo, maíz, soja, cacao,...). Este cambio, conlleva una mayor seguridad en los beneficios, que eso sí, son menores al reducirse la especulación, también.

Consecuencia de todo lo explicado, el sector del café ha visto bajar las Bolsas de Nueva York y Londres con valores de 113 y 1360, pero con un aumento de los diferenciales, 25-30 ctv/lb y 400 \$/tm. El diferencial corrige siempre el valor del producto comprado: baja la Bolsa, sube el diferencial y al contrario. El tercer factor a tener en cuenta es la oscilación del valor del Dólar al vaivén de la macroeconomía de Estados Unidos y Europa.

Y mientras todo esto sucede, en Brasil, máximo productor mundial de café, la climatología se mantiene muy favorable a la producción de café. En Colombia y Vietnam se prevén cosechas record. En estas circunstancias de precios y macro cosechas, la calidad del café se ve afectada directamente. Y es que la selección en origen se relaja, aflorando los casos de granos más pequeños, cribas dispares, sabores más planos,...

Todo ello nos sitúa frente a un momento incierto de predicciones complicadas de hacer. Y es que la industria y el sector esta sobrecomprado de café verde y tostado hasta finales de 2016, incluso algunos tostadores ya han

cerrado las compras hasta los primeros meses de 2017, lo que nos obliga a esperar para ver la evolución global de un mercado, que cuanto menos, aparentemente se presenta tranquilo y poco dado a la especulación en los próximos meses.

## Brasil

Brasil este año tendrá una cosecha que algunos estiman ya la más grande de su historia. El pronóstico oficial para 2016-2017 es de 49,2-52 millones de sacos, un 13-20% más que el año anterior. Estos datos son de la Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), empresa pública de la Consejería de Agricultura de Brasil, que consolida una cifra muy parecida a la cosecha de 2012 (50,8 millones de sacos). Los números no son asimilables al café brasileño en circulación, ya que esa cantidad es mayor, pues en puertos y almacenes europeos todavía hay café de este origen e incluso los caficultores también guardan granos de temporadas anteriores en espera de mayores precios.

**Las buenas prácticas en los cafetales colombianos y los programas de prevención de plagas han salvaguardado al país de la roya**

Para un caficultor tener el café físico en su bodega, quiere decir que tiene "dinero" protegido de la Bolsa y de las devaluaciones dinerarias que le pueden afectar por los cambios Dólar-Real o devaluación de Real como ha sucedido recientemente, cuando a finales de 2015 la moneda brasileña se devaluó hasta niveles de 3,810 frente a la moneda estadounidense.

Las zonas cafetaleras más importantes continúan necesitando lluvias, las cuales parece ya llegan, favoreciendo, así, el desarrollo de la cosecha en la zona

Sur de Mata, Sul de Minas y Sao Paulo. Por contra, se están registrando menos lluvias en las zonas de cultivo de Conilón donde se estima una cosecha aproximada de 15 millones de sacos frente a los 20 del pasado año.

Mientras, la situación política brasileña no ayuda a la estabilidad de la economía del país, favoreciendo la incertidumbre de muchos mercados, incluidos el del café.

### Vietnam

Todos los pronósticos indican una nueva cosecha record para Vietnam, la cual ya se cuantifica entorno a los 29,6 millones de sacos, un 6% más que el año anterior (este porcentaje podría quedarse algo más corto a instancias de las últimas noticias de la Asociación Vietnamita de Café y Cacao, que avanza que la producción de robusta se verá afectada debido al fenómeno de El Niño, responsable de que el nivel de las aguas de los ríos baje de 60% a 80% de los niveles normales-. Aunque progresivos, lo cierto, es que estos crecimientos, año tras año, no dejan de sorprender a muchos, y es que en un periodo de tiempo relativamente corto, en comparación a la historia de la caficultura en los países tradicionalmente productores de café, este país asiático ha pasado de cosechas de poco más de 8 millones de sacos a los casi 30 actuales.

La superficie del país, la climatología, incluso la población vietnamita es la misma... ¿cuál es, pues, la clave de la cuestión que explica este incremento tan espectacular de los últimos periodos? Todas las respuestas apuntan a un crecimiento progresivo del

conocimiento del cultivo de café, un mayor cuidado de los cafetos, mejoras en los acondicionamientos de los cafetales y, sobretodo, también, la práctica sistemática del adensado.

También es cierto que en Vietnam es habitual la retención de café verde confiando incrementar el precio del café en Bolsa. Por ejemplo, este año pasado, los vietnamitas que exportaron (hasta noviembre), 1,15 millones de Tm. pararon sus ventas al exterior algunos meses, especialmente durante el primer semestre, lo que redujo las exportaciones del país, en el periodo enero-noviembre un 27%, respecto al 2014.

### Centroamérica y Colombia

El nuevo año ha arrancado en Centroamérica con precios muy firmes y con problemas climatológicos derivados del Niño que están complicando la actividad cafetalera, todavía en fase de recuperación de la devastadora plaga del hongo de la roya que afectó a las últimas cosechas.

En este marco los Costa Rica SHB cotizan en la banda alta llegando en algún caso a 20/25 puntos más altos que lo que imperaba a finales de 2015. A pesar de ello, la demanda parece que se mantiene para estas calidades y precios, aunque por contra la oferta es bastante irregular.

De acuerdo con estimaciones de técnicos del Centro de Investigación en Café del Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE, se espera que durante este primer trimestre de año, la incidencia de la Roya del café descienda en el país en alrededor de un 15%.

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

CERT Delegación | Tribunal de les Aigües, 9 | 46450 Benifaió - Valencia  
Tño.: 96 178 48 43 | Fax: 96 179 46 75

cafès **Cornellà**



“Una manera especial de entender el mundo de la cafetería”

MUNDO ESPRESSO



cafès **Cornellà**  
C/ Llevant, 4-6 | 17459 Fornells de la Selva | GIRONA (Spain)  
Tel.: +34 972 476 300 | Fax: +34 972 476 617  
www.cafescornella.com

Mercado de Londres



Mercado de Nueva York





El **Ingeniero Miguel Barquero**, *COORDINADOR DEL PROGRAMA DE FITOPATOLOGÍA DEL ICAFE*, asegura que las condiciones climáticas actuales son desfavorables para el progreso de la Roya y que de mantenerse las condiciones del tiempo actual, el riesgo de aumento de la plaga es bajo en gran parte del país. Sin embargo, recomienda a los caficultores no bajar la guardia y mantener la vigilancia constante y el cuidado especial de los cafetos, además de eliminar lo antes posible, después de la recolección, los tejidos agotados y severamente afectados por la Roya.

En Guatemala, mientras, un buen porcentaje de la cosecha está ya contratada y los productores esperan remontar la situación, tras cerrar un año, el 2015 de descenso de las exportaciones. De hecho, el pasado año fue el primero en los últimos 21, que las exportaciones de banano, otro de los cultivos principales del país, superaron a las de café, que como en el resto de la región, se vio también afectado en Guatemala por la epidemia de la roya.

Honduras es un origen que se muestra muy activo, tanto en su café de exportación directa, como en materia de exportación a través de segundos países como Guatemala o Méjico. Los diferenciales actuales son los más atractivos de la zona, y acaso, el único problema que presentan es un grano más pequeño, debido a la falta de agua tanto durante el periodo de floración como del desarrollo de la cereza del café. Las expectativas para la presente temporada no son malas, algo de lo que se esperan beneficiar las cerca de 100.000 familias que explotan directamente este producto, el rubro de mayor influencia en el sector agrícola del hondureño, según datos del Ihcafe.

En El Salvador, la actividad cafetalera sigue su curso sin alteraciones remarcables, y continúa igualando tonelaje y precios con respecto a la pasada temporada. A destacar el revuelo originado por la suspensión del certamen de la Taza de la Excelencia 2016 debido a cambios en la plataforma de subasta electrónica y en los protocolos de catación. Ante esta situación, el Ministerio de Agricultura y Ganadería de El Salvador y el Consejo Salvadoreño del Café han decidido convocar un nuevo concurso y han invitado a los productores a participar, del 18 al 21 de abril en el Certamen de Calidad de Café de El Salvador 2016. "Nuestro objetivo es ejecutar un Certamen de Calidad que mantenga a nuestro país dentro de las opciones de cafés especiales en los mercados internacionales, a través del mercadeo, la promoción y la generación de mecanismos de participación y calificación de cafés de alta calidad".

En cuanto a Colombia, destacar el incremento de exportación registrado el pasado año, 16% más en millones de sacos, justo cuando el resto de orígenes de la región luchaban por salvar sus producciones de la roya. Y es que en este país, hace años que se trabaja en la prevención de plagas, lo cual, unido a programas periódicos de replantación de árboles jóvenes y de mayor producción está repercutiendo, ya, de forma muy positiva en los resultados. Un dato que vale la pena destacar es que la producción cafetera de Colombia creció 83 por ciento en los últimos cuatro años, al pasar de 7,7 millones en el 2012 a 14,2 millones de sacos de 60 kilos en 2015.

## Robustas

Uganda mantiene por el momento un buen flujo de café robusta, aunque los precios de la Bolsa de Londres no ofrecen diferenciales interesantes (+420), todo lo contrario de lo que sucede con los arábicas naturales y lavados de este país, con diferenciales más que atractivos, paradójicamente poco aprovechados por el escaso conocimientos que muchos compradores tienen de estos cafés.

A falta de confirmación oficial del cierre, las estimaciones de la Autoridad de Desarrollo Cafetero de Uganda indicaban un considerable aumento, del 27%, en la producción de café de Uganda 2015/16, la cual se situaría en torno a los 4,8 millones de sacos. En el país continúan adelante planes de fomento de ayuda y desarrollo a la caficultura, y en la última temporada se renovaron varias plantaciones.

Los arábicas lavados indios, por su parte, continúan a unos niveles altísimos, de +40, para plantaciones A. La oferta es escasa y el interés de los compradores frente a estos diferenciales, poca. Por su parte, los robustas de este origen mantienen unos precios más ajustados, aunque el mercado, de momento, tampoco muestra mucha actividad en relación a la adquisición de este origen.

Así, la Junta del Café de la India ha indicado en su previsión posterior al monzón que espera aumentar la producción un 7% y sea de 5,8 millones sacos.

## Otros orígenes

En Indonesia se espera, según cálculos provisionales, que la producción sea de 11 millones de sacos, lo que representa un aumento del 6,1%, mientras que se calcula que la de Etiopía descenderá un 3,4% y será de 6,4 millones de sacos. Por último, se espera que la producción del Perú empiece a recuperarse en 2015/16 y sea de 3,2 millones de sacos.

## Campaña 2015/2016

Según cálculos provisionales de la Organización Internacional del Café, la producción mundial de café en 2015/16 será de alrededor de 143,4 millones de sacos, lo que representa una recuperación del 1,4% frente a la de 2014/15, que, según cálculos revisados, será menor de lo que se esperaba, 141,4 millones de sacos.

La producción total de Arábica sigue relativamente igual, en 84,3 millones de sacos frente a 84,4 millones el pasado año, dado que la producción más baja de Arábicas Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales está compensada por aumentos en los Suaves Colombianos y Otros Suaves.

Se prevé un considerable aumento del 3,7%, en la producción de Robustas, dado que, según cálculos provisionales, la producción de Vietnam e Indonesia será más alta.

# Nace la D.O. Café de Puerto Rico

**Puerto Rico, un origen histórico aunque también desconocido de café, apuesta desde hace años por la visibilidad de su grano en el mercado de especialidad. Recientemente han aprobado la D.O para su café**

El esfuerzo del sector cafetero y del Gobierno Puertorriqueño para posicionar su café a nivel internacional ha dado un paso de gigante este inicio de año tras el anuncio de la creación de la nueva Denominación de Origen “Café de Puerto Rico”.

A partir del año 2019 todo el café que sea 100% cosechado en Puerto Rico, y cumpla con los estándares establecidos por la nueva denominación podrá ser comercializado bajo esta leyenda.

“Lo que buscamos es asegurar el prestigio del grano 100% puertorriqueño, con el propósito de potenciar su exportación y proteger su identidad ante la competencia mundial”, explica **José Orlando Fabre**, *EXSECRETARIO DE AGRICULTURA Y ASESOR DE LA COMISIÓN DEL SENADO PUERTORRIQUEÑO*. “Nuestro Proyecto del Senado 951 se convirtió en la Ley 232 del 22 de diciembre de 2015. La denominación “Café de Puerto Rico”, implica que nuestro café llevará un sello similar al del vino francés o al que lleva el aceite puro de oliva español”, ejemplifica.

La mezcla de café de Puerto Rico, Moka y Caracolillo fue durante años la más popular en España

La nueva medida puertorriqueña adopta parámetros de calidad establecidos por el Specialty Coffee Association of America, para uniformar los parámetros que rigen el café en la isla con los estándares que se utilizan a nivel internacional. Así, el café no podrán tener más de 5 defectos en una muestra de 300 granos, su contenido de humedad deberá estar entre 9% y 13% y no se aceptarán muestras con granos verdes.

“Cuando el café sea mezclado con grano extranjero, deberá explicarse así mismo en la etiqueta, para diferenciarlo del café 100% puertorriqueño”, explica Fabre, quien también apunta que “para asegurar que

no exista confusión en el consumidor, los adjetivos como “de alta calidad”, “gourmet”, “fino”, “premium” y otros ya no podrán ser utilizados para describir el café”. Cualquier producto que viole la nueva ley no podrá ser comercializado en Puerto Rico y será embargado por el Departamento de Agricultura local.

## Historia del Café en Puerto Rico

El café desembarcó en Puerto Rico en 1736. Las primeras fincas cafeteras estaban situadas cerca de la costa, pero la época de oro del café llegó con el desarrollo del cultivo en las montañas, durante la segunda mitad del siglo XIX.

Las leyes que promovieron la llegada de extranjeros a partir del 1815, la guerra civil en Venezuela y la gran sequía en Mallorca (España), trajeron hasta la isla a cientos de aventureros que encontraron en el café un gran potencial de desarrollo económico. Entre todos pusieron en funcionamiento la industria cafetera puertorriqueña.

En esta época, destacaban en la producción de café las familias procedentes de Mallorca y de Córcega. Las familias Pietri, Mariani y Fraticelli se cuentan entre los principales propietarios de haciendas de finales del siglo XIX. Estas familias fueron las impulsoras de la economía cafetalera y también de un folklore propio y peculiar, como las fiestas de Acabe (fin de cosecha) que todavía hoy, forman parte de la tradición cultural de Puerto Rico.

## Café de Papas y Reyes

Al final del siglo XIX, el café puertorriqueño ya era uno de los granos preferidos por la realeza europea y se enviaba al Papa y al rey de España. En aquel entonces, la isla era uno de los principales productores de café a nivel mundial y este producto era uno de los bienes más preciados para la economía de Puerto Rico, superando al de la caña de azúcar. En 1886, el valor de las exportaciones de café alcanzaba los 4,7 millones de pesos y representaba el 49% del valor de las ventas



totales a terceros de este país. Diez años después, las exportaciones de café reportaron los 13,9 millones de pesos y constituían el 77% del valor total de lo exportado.

La producción estaba en manos de muchos pequeños caficultores de todo tipo. En 1854, por ejemplo, las fincas menores a 8 hectáreas representaban el 42% del total y ocupaban el 7,2% del total de las tierras tituladas en el pueblo de Lares. Pero, en 1867, cuando se empezó a cultivar en las montañas, esas mismas fincas representaban el 52% y dominaban el 7,4% de las tierras.

El 97% del café puertorriqueño es de la variedad arábica. En taza resulta dulce y de sabor pleno

El proceso de apropiación de las "nuevas" tierras parecía estar abierto a todos. La expansión del cultivo del café provocó el aumento en las presiones por la propiedad de la tierra. El auge atrajo muchos nuevos pobladores dispuestos a trabajar, pero también a poseer tierras de cafetal. Esa competencia por la tenencia se sumó a lo beneficioso del negocio y provocó el aumento en el precio de las propiedades.



Todo esto causó el empobrecimiento de los productores más pequeños mientras aumentaba el dominio de los hacendados, así como de los comerciantes que ofrecían créditos a los productores de café. Con una agricultura orientada cada vez más hacia el mercado y con fincas cada vez menores, los cultivos de subsistencia terminaron por sacrificarse, afectando particularmente a los que dependían de esas garantías.

En el año 1890 el café de la región del Yauco había alcanzado unos estándares de calidad muy altos y se exportaba a Europa donde había conseguido grandes entusiastas entre las familias reales, la nobleza y el Vaticano. Algunas de las cafeterías más importantes de París, Londres y Madrid también se valían de las excelencias de la taza puertorriqueña para diferenciarse y llamar la atención de sus clientes.

### Decadencia de la industria cafetera puertorriqueña

El año 1898 fue decisivo para la industria cafetera de Puerto Rico. La Guerra Hispano Americana entre España y Estados Unidos cambió el curso de la historia para siempre. Cuba, Las Filipinas y Puerto Rico pasaron de manos españolas a manos estadounidenses. Esto marcó el final del Reino Español en Puerto Rico después de 400 años y la posición ventajosa del café de este origen en el mercado español, donde la mezcla más popular era la de Puerto Rico, Moka y Caracolillo.

NADIE  
COMO TÚ  
ME SABE  
HACER CAFÉ

CONTACTO ESPAÑA

T. +34 691 123 696 stefano.ferrais@gmail.com



LaSanMarco

DESDE 1920  
WWW.LASANMARCO.COM

MADE IN ITALY





El nuevo poder colonial establecido por Estados Unidos heredó lo que en un tiempo fue una fuerte industria de café y estaba obligado a evitar la bancarrota total de la nueva posesión. Aquel, era el momento adecuado para exhibir las “bondades” y mostrar las “conveniencias” del nuevo régimen político a los habitantes de Puerto Rico.

Dos huracanes devastadores a finales del XIX acabarían, sin embargo, con los buenos propósitos. Las exportaciones de café en 1899 sólo alcanzaron el 10% del promedio vendido en los cinco años anteriores. Los vientos de entre 137 y 225 kilómetros por hora, habían acabado con el 90% de la cosecha y se debía comenzar de nuevo... Limpiar las tierras, sembrar nuevos cafetos y esperar dos años para que la cosecha volviera a su estado normal. Sin embargo, los caficultores estaban demasiado endeudados para hacer frente a la situación y ni los comerciantes ni la joven banca del país estaban dispuestos a financiar cafetales.

Aunque el panorama económico para el cafetal era pésimo, los hacendados tenían confianza en las “ventajas” del nuevo régimen político. Esperaban un trato privilegiado en el mercado estadounidense, uno de los principales consumidores de café en el mundo entero y, esperaban, además, fantásticas inversiones de capital en créditos para productores y en infraestructuras que facilitaran las comunicaciones y los transportes.

El gobierno del momento, sin embargo, no demostró un gran interés, y concentró todos sus esfuerzos en la industria azucarera. Europa comenzó a aplicar aranceles sobre las importaciones de café puertorriqueño, que nunca más gozaron de las ventajas de “producto colonial”. Estados Unidos, por su parte, tenía un acuerdo permanente con Brasil, que le comprometía a comprar la mayor parte de su café. Las oportunidades de mercado del café de Puerto Rico disminuyeron a pasos agigantados.

### De grandes haciendas a pequeñas producciones

La primera mitad del siglo XX fue un periodo difícil. La sociedad tradicional agraria que dominaba la economía de Puerto Rico se estaba alejando del café, mientras el azúcar ganaba cada vez más terreno.

El hambre y la protesta se apoderaban de la montaña cafetalera, y a ellas le siguió la emigración hacia las tierras de la costa, en tanto los acreedores exigían sus pagos. El panorama cafetero puertorriqueño pasó, de las prosperas haciendas, muy endeudadas y con deficiente orientación comercial, a las manos de caficultores pequeños y

medianos, dedicados exclusivamente a dar respuesta a la demanda local.

En aquel tiempo, entre 1910 y 1930, cambió por completo la estructura de la propiedad cafetera puertorriqueña, incrementándose de forma paulatina la importancia de los productores pequeños (con fincas de 19 ha o menos) y medianos (con propiedades de entre 20 y 70 ha), frente a las grandes haciendas que perdieron a marchas forzadas el control sobre sus tierras.

### El café de Puerto Rico, hoy

La segunda mitad del siglo XX trajo consigo la modernización de la economía puertorriqueña. Los patrones de vida y educación mejoraron radicalmente. Aunque el mundo del café se benefició de todas estas mejorías, desde 1965 hasta 1990, el 100% de la cosecha se destinaba exclusivamente al consumo interno. Con todo el café de Puerto Rico sobrevivió, la razón principal de esta supervivencia hay que buscarla en la calidad del producto, un cierto apoyo del gobierno y el importante desarrollo del mercado local. El desarrollo de una fuerte industria internacional de café especial ha permitido más recientemente, el ingreso con éxito del grano de Puerto Rico al mercado de los cafés finos.

Actualmente, la mayoría de las fincas cafetaleras, sean pequeñas o medianas propiedades, están en manos de campesinos y pequeños y medianos empresarios. El 93% de estas propiedades no supera las 22 hectáreas y, prácticamente en su mayoría, se cultiva, además de café, otros productos como legumbres, frutas y tubérculos.

La producción de café, según la Asociación de Agricultores de Puerto Rico emplea actualmente unos 4.000 caficultores, a los que se le suman cerca de 20.000 trabajadores esporádicos más, durante la época de cosecha, que se concentra, básicamente, de agosto a diciembre. En 2014, la producción de café en la isla alcanzó las 6.000 toneladas, mientras que el consumo interior fue cercano a las 16.000 toneladas o lo que es lo mismo, casi 4,27 kilos/persona/año, por lo que hubo que recurrir a la importación para satisfacer la demanda.

En aras de corregir esta situación además de ampliar la competitividad del sector y revitalizarlo, la Puerto Rico Coffee Roasters (PRCR) planea impulsar la siembra de un millón de plantas de café en los próximos cuatro años. El proyecto que pretende involucra y beneficiar a cientos de agricultores puertorriqueños tiene como meta incrementar 1.360 tm la cosecha de café arábica para la temporada 2019-2020.

El plan incluye, además, talleres para caficultores con el objetivo de informarles sobre nuevas y mejores técnicas para el cultivo, y la introducción de dos nuevas variedades de semillas de café arábica más resistente a plagas como la roya y apto para el cultivo en áreas montañosas del interior de la isla. "Son variedades de alta productividad y resistentes a la 'roya', tolerantes a la sequía y de excelente calidad en taza. Esperamos que esta sea otra alternativa para enfrentar los cambios climatológicos y agigantar la caficultura en el país", explican desde PRCR.

La iniciativa que cuenta con el apoyo, además, del Departamento de Agricultura de Puerto Rico, la oficina del Servicio de Inspección y Protección de Animales y Plantas del Departamento de Agricultura de EE.UU. y el Servicio de Extensión del Colegio de Ciencias Agrícolas se encuentra en su primera fase de implementación y según fuentes del proyecto, los primeros plántones de las nuevas variedades de cafetos a plantar ya se encuentran en semilleros del país a la espera del momento de ser trasplantados.

### La taza puertorriqueña

La mayoría de las fincas productoras se hayan ubicadas en el centro, noroeste y oeste de la isla, en las partes bajas y medias de majestuosas montañas, algunas de más 900 metros de altura. Allí, la temperatura es húmeda y fresca, y la lluvia es abundante.

Los principales municipios que componen esta zona de producción cafetalera son: Adjuntas, Jayuya, Lares, San Sebastián, Añasco, Guayanilla, Mayagüez, Orocovis, Ponce, San Germán, Ciales,

Las Marías, Maricao, Utuado, Juana Díaz, Moca, Peñuelas, Villalba, Sabana Grande y Yauco, este último, famoso por considerarse productor del mejor café puertorriqueño.

La producción de café en el país ocupa cerca de 30.000 hectáreas, la mayoría situadas en zonas de tierra volcánica rica en minerales. El 97% del café puertorriqueño es de la variedad arábica. En taza resulta dulce, redondo, muy equilibrado, con buen cuerpo y postgusto duradero.

Entre las muchas clasificaciones con las que se controla la calidad del café, el nivel más alto es el café superpremium. A nivel mundial, solo tres cafés poseen esta categoría, uno de los cuales es el Alto Grande producido en Puerto Rico, que crece en la zona montañosa de Lares dedicada al cultivo de café sin interrupción desde hace más de 150 años. Otro grano que ha recibido reconocimiento internacional es el Café Yauco, distinguido por la prestigiosa revista Wine Spectator Magazine "como uno de los 10 cafés más cotizados del mundo". Después del Jamaica, el Yauco es uno de los más caros.

Susanna Cuadras

Fuentes:

Mabel Rodríguez, "*Tiempos de Crisis: Los campesinos y el café en Puerto Rico durante el cambio de siglo y la Gran Depresión*".

Fernando Picó, "*Conflictos en el cafetal: huelgas en las fincas utuadeñas de café vistas a través de los Libros de Novedades de la Policía*". Arturo Roque, "*El cultivo del Café de Puerto Rico. Un patrón de economía artificial*".

Guillermo A. Baralt, "*La Buena Vista*".

Juan García, "*Datos Vitales sobre Yauco Selecto*"

## SU MAJESTAD LA LECHE FRESCA.



El café en grano y la leche fresca son sinónimos de calidad de la bebida en cada taza. Hoy, gracias a Necta y a su gama completa de máquinas superautomáticas se pueden obtener espressos, capuchinos y cafés cortados con la mejor tradición italiana, con sólo pulsar un botón. El diseño elegante, tamaño compacto y la flexibilidad de sus soluciones hacen de Koro, Korinto, Kobalto y Karisma que sean únicas y muy apreciadas para cualquier emplazamiento en el mundo de los hoteles y cafeterías. Entra y descubre nuestra gama en [www.nectahoreca.es](http://www.nectahoreca.es)



NECTA ES UNA MARCA DE



[www.nwglobalvending.es](http://www.nwglobalvending.es)





# Los aromas del café

**La naturaleza química del aroma del café tostado ha sido y sigue siendo un desafío para la comunidad química. La primera investigación data de 1926 y hoy día los estudios sobre este ámbito siguen activos, habiendo pasado de los 13 componentes identificados en primera instancia a algo más de 800 actualmente**

Cuando Tadeus Reichstein y Hermann Staudinger decidieron estudiar los aromas del café, poco, por no decir nada se había hecho antes al respecto. A estos dos Premios Nobeles de Química de 1956, se les atribuye el éxito en identificar los primeros compuestos aromáticos del café en 1926 y ser también, los pioneros en entender y exponer a la Comunidad química la importancia y ventajas de la investigación de estos aromas.

Las investigaciones, en aquel momento, de Reichstein y Staudinger determinaron hasta 13 componentes aromáticos en el café tostado, una cifra que resto prácticamente inamovible hasta entrados los años 50, cuando las nuevas investigaciones hicieron incrementar el número total hasta 60. En la década de 1965 a 1975 el conjunto de compuestos aromáticos volátiles aumentó dramáticamente a más de 600. Actualmente, se han identificado unos 850 componentes del aroma – de cerca de 1.000 detectados- algunos de los cuales sólo existen en concentraciones mínimas, pero que son capaces de dar al café toques amargos, ácidos o dulces distintivos.

La lentitud de las investigaciones radica, básicamente en que las sensaciones olfatorias son efímeras y no son fáciles de describir, clasificar y calificar, ya que no existe una escala del olor, como la de los sonidos o la del color. Cada persona presenta diferente sensibilidad para los olores y sabores, y también, los umbrales de olores y sabor de cada sustancia son diferentes.

Los aromas tienen diferentes intensidades odoríferas y así mismo, una sustancia puede presentar varios olores dependiendo de su contenido en el café.

La materia seca de los granos de café verde está constituida por minerales y sustancias orgánicas tales como los carbohidratos –glúcidos-, lípidos, proteínas, alcaloides, como la cafeína, y la trigonelina, así como,

por ácidos carboxílicos y fenólicos, además de otros compuestos volátiles. El contenido de compuestos fenólicos y taninos del grano de café verde, le confiere a este aromas muy diferentes a los del café tostado, siendo muy característico del grano verde, los aromas a verduras frescas y hierba recién cortada.

Por su parte, los granos de café tostado contienen varios de los compuestos químicos que se encuentran en el café verde, aunque en diferentes concentraciones. Además, en el grano tostado se detectan cientos de otras sustancias que se forman en las diversas reacciones durante el tueste, dependiendo, la composición final de los compuestos volátiles del café tostado de varios factores: la especie y variedad de café, condiciones climáticas y suelo durante el crecimiento, almacenamiento (después de la cosecha y tostado), tiempo y temperatura de tueste.

La mayoría de los compuestos aromáticos son generados a un tueste medio del café. Algunos compuestos aromáticos se degradan a temperaturas altas, mientras que otros como el guayacol, furfuriol y la piridina, demuestran un aumento de su presencia a temperaturas altas de tueste.

La razón, del porqué algunos compuestos disminuyen y otros aumentan a través del proceso del tostado, puede deberse a que los volátiles pueden ser derivados de dos o más precursores, los cuales se degradan en proporciones diferentes durante el proceso de tueste.

En el tostado del grano de café, cerca de 1.000 componentes, muchos de los cuales son agentes aromáticos volátiles, emergen de un pequeño contenido de compuestos en el inicio. A pesar de su proporción marginal de solamente un 0,1% del peso del café tostado, el café es considerado como uno de los alimentos más aromáticos.

Promedio de la composición química del grano de café verde, según la especie

| Componente químico    | Arábica (%) | Robusta (%) |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Polisacáridos         | 50,8        | 56,40       |
| Sacarosa              | 8,00        | 4,00        |
| Azúcares reductores   | 0,10        | 0,40        |
| Proteínas             | 9,80        | 9,50        |
| Aminoácidos           | 0,50        | 0,80        |
| Cafeína               | 1,20        | 2,20        |
| Trigonelina           | 1,00        | 0,70        |
| Lípidos               | 16,20       | 10,00       |
| Ácidos alifáticos     | 1,10        | 1,20        |
| Ácidos clorogénicos   | 6,90        | 10,40       |
| Minerales             | 4,20        | 4,40        |
| Compuestos aromáticos | trazas      | trazas      |

Promedio de contenido de ácidos en grano de café verde, según la especie

| Componente químico | Arábica (%)   | Robusta (%)   |
|--------------------|---------------|---------------|
| Cítrico            | 1,16 a 1,38   | 0,67 a 1,00   |
| Málico             | 0,46 a 0,67   | 0,25 a 0,38   |
| Fosfórico          | 0,11 a 0,11   | 0,14 a 0,22   |
| Oxálico            | trazas a 0,2  | trazas a 0,2  |
| Succínico          | trazas a 0,15 | 0,05 a 0,35   |
| Fórmico            | trazas a 0,14 | trazas a 0,39 |
| Acético            | trazas        | trazas a 0,2  |

El proceso de tueste se inicia con el secado de la humedad del grano, que suele estar alrededor del 12 %. Transcurrido este tiempo, se inicia la expansión del grano y por lo tanto, el desarrollo de las reacciones químicas. El proceso de oscurecimiento no enzimático, también conocido como reacción de Maillard, donde el azúcar reductor reacciona con los aminoácidos, tiene una gran influencia en el aroma. Durante el curso de esta reacción, además de otros compuestos, se desarrollan los denominados

melanoides, que dan al café su color. Este proceso se ve influido por el calor, y empezando a 140°C el proceso se acelera considerablemente.

Cuando el café está alrededor de los 170°C adquiere un color canela. Es en este momento que se produce la primera crepitación o crujido, que es más o menos intensa en función del tipo y frescor del café. También los azúcares empiezan a caramelizarse adquiriendo un color mas oscuro y la



**AZÚCARES PRIETO**  
 Cortés Bartolomé, S.L.  
 Ctra Villabáñez Km 1  
 47012 VALLADOLID (ESPAÑA)  
 Tel.: (34)983 291 425  
 (34)983 291 455  
 Fax: (34)983 309 702  
 azucaresprieto@azucaresprieto.com  
**www.azucaresprieto.com**

**Cuidamos de su imagen, con una gran gama de formatos que se adaptan a todos los momentos, gustos y personas.**



**edulcoline®**  
 NUESTRA LÍNEA DE EDULCORANTES



**Sobres y tubos en formato polipropileno transparente o blanco**  
**Disponibles en oxo-biodegradable**



Una empresa comprometida con el medio ambiente





Sabores de algunos ácidos del café

| Ácidos      | Sabor                      |
|-------------|----------------------------|
| Clorogénico | Amargo, astringente        |
| Quínico     | Amargo y ácido             |
| Cítrico     | Ácido intenso como limones |
| Acético     | Agrio                      |
| Málico      | Manzana verde              |
| Fórmico     | Ácido fuerte, acre         |
| Fosfórico   | Ácido refrescante          |
| Glicólico   | Ácido fuerte               |
| Láctico     | Agridulce                  |
| Fumárico    | Muy ácido, pero no picante |
| Maleico     | Irritante, acre            |
| Succínico   | Amargo y salado            |
| Tartárico   | Ácido fuerte a uvas negras |

piel se desprende del grano -los cafés robustas tienen un contenido mas alto de piel que los arábicas-. A partir de los 190°, el café vuelve a crepitar y acaba de desarrollar sus aromas y gases.

Finalizado el tueste, la transformación del grano ha sido importante, los azucares han sido caramelizados, se han creado nuevos compuestos responsables del gusto y la degradación de los aminoácidos ha dado lugar a oxazol y pirazina en diferentes cantidades, responsables del aroma del café, entre otras reacciones.

Cerca de la mitad de la cantidad de los compuestos volátiles generados durante el tueste del café se pierden durante los procesos de molienda, almacenamiento y preparación de la extracción de la bebida.

**Últimos avances**

Si bien en los últimos años se ha incrementado por encima de los 800 la lista de compuestos aromáticos volátiles identificados en el café tostado, lo cierto es que uno de los últimos avances en este ámbito no viene dado por el hecho de nuevas definiciones de compuestos sino por los métodos utilizados para detectarlos. Y es que, aún sin descartar los sistemas “tradicionales”, análisis

Grupos químicos de algunas notas aromáticas del café tostado

| Grupo Químico | Notas aromáticas   |
|---------------|--|
| Alcoholes     | Floral, dulce, mohoso, tostado, rancio, herbal                       |
| Aldehídos     | Tostado, quemado, vainilla, madera, picante, dulce, miel, vinoso     |
| Cetonas       | Caramelo, Dulce, miel, madera, rancio, mantequilla                   |
| Esteres       | Dulce, frutal, floral, irritante                                     |
| Fenoles       | Picante, tabaco, ahumado, quemado, amargo, astringente               |
| Furanos       | Caramelo, azúcar quemado, ahumado, astringente, café tostado, frutal |
| Hidrocarburos | Madera, fétido, petróleo, tabaco, terroso                            |
| Oxazoles      | Dulce, almendra, tierra, papa  |
| Pirazinas     | Chocolate, tostado, mohoso, nuez, graso, rancio, pimentón            |
| Pirroles      | Dulce, grasa, aceite, maíz, cereal, nuez                             |
| Piridinas     | Amargo, astringente, caramelo  |
| Tiazoles      | Tierra, papa, nueces   |
| Tiofenos      | Cebolla, fétido, mostaza   |
| Tioles        | Café tostado, Descompuesto, envejecido, carne asada                  |

sensorial a cargo de panel de expertos o análisis químico por cromatografía de gases, muchos laboratorios han dado ya un paso adelante y han incorporado a su instrumental, la “nariz electrónica”, un equipo diseñado para analizar, reconocer e identificar niveles muy bajos (partes por billón) de sustancias químicas volátiles.

El primer sistema capaz de detectar aromas de forma artificial se diseño en la Universidad de Warwick (Inglaterra) en 1982. Desde entonces numerosos grupos de investigación industriales y académicos trabajan en este campo, habiendo desarrollado herramientas realmente sofisticadas, como la nariz electrónica presentada hace ya un tiempo por un grupo de la Universidad de Valladolid.

La tecnología de la nariz electrónica se basa en la absorción y desorción de sustancias químicas volátiles que atraviesan una batería de sensores (que realizan una función similar a los receptores olfativos específicos de la pituitaria), los cuales reaccionan con los olores y producen una señal que puede ser amplificada y medida. Las señales producidas son procesadas por un software de reconocimiento de patrones, capaz de reconocer y clasificar los olores (de forma análoga a como lo hace el cerebro). Además, una nariz electrónica utiliza un



## Relación entre la composición química y las características sensoriales en taza

| Compuesto químico   | Efecto en las características sensoriales de la bebida del café  |
|---------------------|--|
| Polisacáridos       | Retienen los aromas, contribuyen al cuerpo de la bebida y a la espuma del espresso                       |
| Sacarosa            | Amargo, sabor, color, acidez, aroma  |
| Azúcares reductores | Color, sabor, aroma  |
| Lípidos             | Contribuyen al transporte de los aromas y sabores y en el espresso dan sabor y cuerpo                    |
| Proteínas           | Contribuyen al amargo y sabor y en el espresso, a la formación de la espuma, según el grado de tostación |
| Cafeína             | Amargor  |
| Trigonelina         | Contribuye al amargo, los productos de su degradación al aroma   |
| Ácidos clorogénicos | Dan cuerpo, sabor amargo y astringencia a la bebida  |
| Ácidos alifáticos   | Acidez, cuerpo, aroma  |

hardware que permite exponer los sensores de forma controlada y reproducibles, a la vez que registra todas las señales generadas por los sensores.

La nariz electrónica, al igual que ocurre con el olfato humano, aprende con la experiencia y mejora sus facultades a medida que se va utilizando, siendo capaz de identificar todo tipo de olores, no sólo

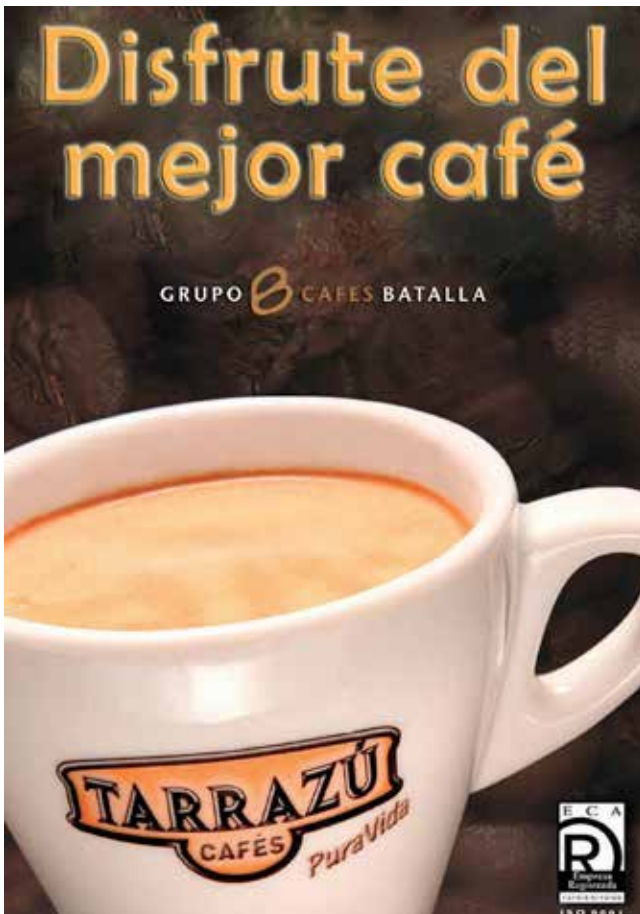
simples, sino también compuestos. Su objetivo es relacionar el aroma que se percibe con una respuesta que, tras ser almacenada en la memoria, servirá como modelo en posteriores análisis.

Àngela d'Areny

Fuentes:

Gloria Inés Puerta – Cenicafé;

Gina María Ericka Rojas Monroy



### EL MAGNÍFICO

*Café tostado en Barcelona*

Seleccionamos y tostamos cafés de alta gama con trazabilidad o blends personalizados para la hostelería más exigente e innovadora.

ARGENTERIA, 64  
T. 93.319.39.75  
CAFÉS EL MAGNÍFICO  
CAFESLMAGNIFICO.COM



# Cafés especiales El caso de Cauca en Colombia

**El crecimiento en valor del mercado de los cafés especiales ha propiciado en los últimos años, una creciente necesidad de diferenciar el café en origen. El concepto de café especial hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad**

El éxito en los mercados internacionales de la industria de los denominados cafés especiales, incluyendo el rápido aumento del número de pequeños-medianos tostadores de café de alta calidad y la aparición de “boutiques” de café, pone de manifiesto que existen consumidores capaces de apreciar y distinguir el café de calidad y además están dispuestos a pagar por él (Oberthuer et al., 2011).

Colombia se caracteriza fundamentalmente por sus variedades de café procedentes de la especie *Coffea arabica*, obtenidos mediante el denominado procesado “húmedo” del café, que consiste en el despulpado, la licuefacción del mucílago por fermentación microbiana y su posterior retirada mediante el lavado con agua. Este método permite la obtención de los cafés verdes con mejor calidad aromática (Gonzalez-Rios et al., 2007) que en el mercado alcanzarán mayor precio, siendo estos la base para la obtención de los denominados cafés especiales.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC) ha puesto en marcha, entre otros, un programa científico para establecer las bases que permitan la declaración de Denominaciones de Origen en determinadas regiones colombianas. Las identificaciones de origen permiten la diferenciación de producto basada en sus características inherentes de calidad, que se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Los estudios realizados por Oberthuer et al. (2011), que permitieron la definición de la DO del Cauca, demuestran que existen diferencias significativas entre los cafés procedentes de las distintas regiones cafeteras colombianas, tanto desde el punto de vista medioambiental como de calidad de producto.

## Características de los cafés especiales

Dentro de un mismo origen, la producción de cafés con un alto nivel de calidad depende de numerosos factores, tales como altitud, condiciones ambientales imperantes, suelo, buenas prácticas agronómicas y de gestión del cultivo, variedad, cosecha selectiva, clasificación de cerezas antes de despulpado, fermentación, lavado, secado y almacenamiento, entre otros... (Alvarado-Alvarado et al., 2009; Borem et al., 2013; Isquierdo et al., 2013; Silva et al., 2014).

Según demuestran diversos estudios, la calidad de la bebida obtenida a partir de granos de café procedentes de bayas maduras es mayor que la procedente de bayas verdes o pasificadas, que aportan notas acres y a fermento deteriorando la infusión. De acuerdo con Puerta-Quintero (2015), es recomendable cosechar el café con más del 80% de frutos maduros como uno de los factores de control de la calidad del café baba. Los granos procedentes de frutos maduros tienen los precursores químicos necesarios para que una vez tostados, den lugar a cafés de calidad superior (Silva et al. 2014). Uno de estos compuestos son los azúcares solubles, existiendo una correlación positiva entre los niveles de azúcares solubles en el fruto y la semilla con la calidad final de la bebida. El color de la baya se convierte así en una herramienta fundamental para clasificar los frutos según su estado de madurez. Silva et al (2014) demuestran que la calidad global del grano de café está correlacionada significativamente con la banda del rojo y los valores de reflectancia, pudiéndose usar estas variables para predecir la calidad final del café. En el mercado internacional la calidad del grano se define mediante atributos físicos como tamaño, forma, color y uniformidad principalmente y por las características



organolépticas de la bebida como acidez, cuerpo y aroma, aspectos estos últimos que a su vez estarán fuertemente influenciados por el proceso de tostado y la forma de preparación de la bebida. (Alvarado-Alvarado et al., 2009).

pero, hay que recordar la definición misma de un café especial como aquél que se diferencia de la norma - los blends o mezclas de cafés de diferentes variedades, aun de elevada calidad organoléptica, reciben de media precios un 13% más bajos (Wilson and Wilson, 2014)-.

## Según expertos de mercado, el caficultor de cafés especiales puede maximizar su beneficio si mantiene lotes pequeños

Los atributos de sabor y aroma del café son de importancia prioritaria y deben ser la principal preocupación del cafetero sin descuidar, claro está, el resto de aspectos no-sensoriales de calidad que influyen, y mucho, en el precio. Así, teniendo en cuenta los mismos niveles de calidad sensorial, el productor enfocado a los cafés de alta calidad sabe de la importancia de destacar aspectos diferenciales y muy valorados en algunos ámbitos como la trazabilidad (Puerta Quintero, 2007) y los sellos de producto orgánico y de precio justo, la altitud de su cafetal, el cultivo bajo cubierta arbórea o en sombra (amigable con las aves), y el producto monovarietal, especialmente si se cuenta con variedades de alto valor comercial, como la variedad exótica “Geisha” o variedades locales colombianas desarrolladas por CENICAFÉ de excelente calidad en taza como “Tabi” (Moreno-Ruíz, 2002, Alvarado-Alvarado et al., 2009).

Según los modelos desarrollados por Wilson (Wilson and Wilson, 2014) para explicar los precios que alcanzan los cafés especiales, sorprende comprobar que el agricultor puede maximizar el beneficio si mantiene lotes pequeños. Para ilustrar esto, supongamos que el agricultor ha producido 25 sacos de 70 kg y el precio promedio de la subasta es 14,62\$/kg, así el precio total que el agricultor puede esperar por su lote es de 25.578\$. Supongamos ahora que aumenta el número de sacos en el lote con la esperanza de obtener ingresos brutos superiores. Un aumento de sólo el 1% en el tamaño del lote, manteniendo todos los demás parámetros de calidad iguales, significaría 25,25 sacos pero a un precio según el modelo de 6,62\$/kg (54,6% menos que los 14,62\$/kg iniciales) , lo que se traduciría en una reducción de los ingresos en más de 10.000 dólares. Esto indica que los compradores valoran la exclusividad de los lotes pequeños.

### Mercado y precio

El mercado de los cafés especiales además favorece los lotes pequeños, por lo que el agricultor debe ser capaz de seleccionar y clasificar sus productos. A primera vista, puede parecer extraño que los consumidores valoren los cafés monovariales

### Necesidad de clasificación y supervisión

En los últimos tiempos ha aumentado, también, la inquietud entre los países productores por reforzar su compromiso en el uso racional de los recursos en el procesamiento del café con el objetivo de minimizar su impacto medioambiental. La definición de buenas prácticas operativas para el aseguramiento de la calidad, a la vez que se reduce el consumo de insumos (fundamentalmente agua) y se aprovechan ciertos subproductos, es una necesidad que se puede cubrir mediante la implementación de tecnologías y herramientas de supervisión y control de procesos (C. Soto et al., 2010).



### La experiencia colaborativa en Cauca

El 10 de Agosto de 2011, la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia por medio de la Resolución No. 41788 declaró la protección de la DO Café de Cauca solicitada por la FNC.

El Departamento de Cauca tiene una superficie de 29.308 km<sup>2</sup> de la cual, según datos del 2014, 88.830 ha se destinan a la producción de café. Hay unos 99.600 cafeteros, de los cuales alrededor del 97% son propietarios de fincas con menos de 3 ha. La Denominación de Origen, el Café de Cauca se produce en 29 municipios del departamento, en altitudes que alcanzan hasta los 2.100 metros. Las variaciones de temperatura durante el día y la noche son un factor esencial en la calidad del Café del Cauca. Las bajas temperaturas nocturnas, asociadas con alturas relativamente altas, reducen el ritmo de maduración del grano y le imprimen una mayor acidez y notas dulces muy particulares (FNCC, 2010) así como mayor densidad de grano. El carácter montañoso y heterogéneo de la zona hace que el café producido en los distintos lugares y épocas del año tenga características diferenciales, lo que permitirían aplicar al mundo del café conceptos habituales del mundo del vino, como “terroir” o terruño y añada. El empleo de apelativos como “Coffee of terroir” o “Varietal coffee” permitirían diferenciar un producto incluso dentro de una misma Denominación de Origen, incrementando su valor añadido, lo que posibilitaría un retorno al productor de mayores márgenes por hectárea y por recurso aplicado al cultivo.

En este contexto, se ha demostrado de gran utilidad el diseño de líneas de proceso capaces de manejar lotes pequeños de frutos (por ejemplo los procedentes de una parcela concreta o “pago”), preparadas para clasificar las bayas en función de su estado de madurez, y que incorporen sistemas de supervisión de las operaciones unitarias del procesado, como el control de la fermentación mediante sensores de temperatura y pH (Correa et al., 2014), adecuando dichas operaciones a las características del producto entrante (variedad, madurez, estado sanitario, etc...) para así obtener cafés con la máxima expresión de sabor en condiciones reproducibles.

Acorde con ello, en el año 2012 se creó en Colombia un Clúster de innovación en Cafés de Alta Calidad en el marco de una caficultura competitiva y sostenible en la Meseta de Popayán, gracias a la concesión del proyecto: “Implementación y conformación del Parque Tecnológico de Innovación para la Agregación de Valor a la Caficultura Caucana”, aprobado por el fondo de Ciencia Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías. El objetivo general del proyecto es mejorar la eficiencia en la cadena de procesos de la caficultura del Departamento y cuenta con el apoyo del Departamento de Administración de Ciencia, Tecnología e Innovación (COLCIENCIAS-Colombia), la Gobernación del Cauca (Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Fomento Económico), Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Supracafé, Expocafé y la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca (AMUCC).

En este proyecto los esfuerzos se centran en generar un nuevo abanico de opciones tecnológicas para el sector y la integración de las comunidades productoras en un modelo de negocio inclusivo en cadena de valor, para superar los problemas sociales a través del desarrollo de su caficultura; donde los actores de la ciencia y la academia tienen la responsabilidad y el compromiso de apoyarlos.

### El Café de Cauca

El Café de Cauca es un café 100% arábico suave, cultivado en su gran mayoría en pequeñas parcelas y recolectado y procesado en las mismas fincas de manera selectiva, en concordancia a los protocolos y estándares de calidad impulsados por la Federación Nacional de Cafeteros. Por su ubicación en Colombia y por las particulares características de la zona de producción del Café de Cauca, este Café tiene atributos sensoriales y de calidad en taza particulares.

En Cauca se siembran un número limitado de variedades básicamente, Caturra, Castillo, Colombia y Típica, todas de una variabilidad genética muy reducida entre sí, al tratarse de plantas relacionadas.

Los productores de Café de Cauca son cerca de 94.000, cuya plantación promedio no supera 1 hectárea. Se trata de cultivos que reciben una altísima dosis de cuidado y atención por las familias residentes en sus parcelas y por aquellas que pertenecen a la misma etnia. El factor humano se potencia en las plantaciones pequeñas, puesto que la cultura de calidad y los parámetros de selección con frecuencia son más exigentes, y el productor se exige más a sí mismo.

### Café homogéneo

La variabilidad en los perfiles de taza de los diferentes cafés regionales es un reto al que todo profesional de café se enfrenta en su labor diaria. Este reto es mucho menor en el caso del café del Cauca por la homogeneidad de la zona donde se produce en términos geográficos, de suelo y de clima.

El Café de Cauca es un café que, al ser producido cerca de la línea Ecuatorial, recibe relativamente altas dosis de radiación solar, lo que permite que se produzca a alturas elevadas. Sin embargo también es importante recordar que en la noche las temperaturas pueden bajar considerablemente, generando en el árbol de café diferentes reacciones ante un entorno de temperatura



que para el árbol se puede considerar adverso. Es por ello que las cerezas de café en Cauca no solo toman más tiempo en madurar, sino que acumulan azúcares y compuestos que se traducen en una bebida con notas dulces y de alta acidez, atributo altamente deseado por los conocedores. Adicionalmente la interacción de los azúcares con el azufre proveniente de los suelos de origen volcánico permite generar los aromas acaramelados que se destacan del café de esta región, definido por Cenicafe como un grano complejo, de fragancia y aromas fuertes y acaramelados, de acidez alta en taza, cuerpo medio, y una impresión global balanceada, limpia, suave y con algunas notas dulces y florales

Los granos de frutos maduros tienen los precursores químicos para que una vez tostados, den lugar a cafés de calidad superior

### Conclusiones

Cuando tomamos un buen café, y este es tan bueno que inmediatamente percibimos organolépticamente la diferencia, es posible que se nos venga en mente la pregunta... ¿Qué ha pasado con este café, que ha expresado en taza un sabor tan auténtico y único?; ¿Cómo han hecho para lograrlo? Y ¿será posible que esta experiencia sea repetible consistentemente?...

La respuesta que desde su sistema de producción y procesamiento y que según los expertos involucrados le podríamos sugerir es:

Para la obtención de cafés de alta calidad en expresión de sabor se tienen que alinear objetivos de calidad desde el origen, en un trabajo sistémico y articulado en la cadena, combinando, por lo menos, 33 factores claves determinantes para garantizar la calidad y consistencia en su perfil de sabor. Entre estos destacan, en primera instancia, el capital climático y de oferta ambiental del terroir en el ecosistema que da origen al café en cuestión y el manejo fitotécnico apropiado que debe ser específico para la variedad seleccionada y que muestra una relación directa con el perfil de taza que se pretende obtener. Resultan también determinantes, la alta selectividad y cuidados en la cosecha de las cerezas en campo. Además, es fundamental el soporte tecnológico para realizar el beneficiado bajo criterios de supervisión, control y eficiencia del proceso; protegiendo ante todo, y en lo posible potenciando, la obtención de grano de café de elevada calidad sensorial. Una vez en la planta de tostado, el maestro tostador tendrá que conocer bien las cualidades de su materia prima y lograr transformar la esencia de la semilla para hacer aflorar las mejores y diferenciales características de los cafés especiales que pretende ofrecer.

Ahora lo que requiere la cadena es que en el destino y punto de preparación y venta de estos cafés especiales se reconozca y valore vía precio este producto de elevada calidad organoléptica, incrementando así el retorno de ingresos a todos los componentes de la cadena de valor.

**Eva Cristina Correa Hernando,  
Virginia Díaz Barcos y Belén Diezma Iglesias.**  
*Laboratorio de Propiedades Físicas y  
Técnicas Avanzadas en Agroalimentación (Lpf-Tagralia).  
Profesoras de la Universidad Politécnica de Madrid.*

**César Augusto Echeverry Castaño y Javier Hoyos García.**  
*Supracafé Colombia  
Parque Tecnológico de Innovación Tecnicafé.*

**Ricardo Oteros.**  
*Supracafé.*



# Lo que viene, el café extraído en frío

Desde el otro lado del Atlántico, de Estados Unidos, nos llegan cada vez más noticias de la popularización y éxito del café extraído en frío. Durante su preparación no se eleva la temperatura del agua y tampoco la del café, consiguiendo una taza de características diferentes a la que estamos acostumbrados

Lo último de tendencias en café nos llega de los Estados Unidos y lo hace en forma de “jugo de café”. La nueva bebida, Juice Coffee, ha sido bautizada como Joffee, una mezcla de zumo y café que hace furor entre los jóvenes americanos, tanto, que incluso medios de comunicación de la relevancia de “The Telegraph” le han dedicado su atención e incluso una de sus encuestas.

El Juice Coffee es un desarrollo de tres emprendedores de Texas que ha lanzado la bebida como una alternativa a los refrescos convencionales y con la clara intención de atraer, principalmente, la atención de los consumidores más jóvenes, pero también la del resto de la población, sea o no consumidora habitual de café (los estudios de mercado han situado de los 18 a los 40 años, la franja de edad de consumidores más entusiastas del Juice Coffee).

El primer Joffee lanzado al mercado, en enero de este año, mezclaba café con jugo de arándanos enteros y azúcar de caña. El éxito fue total y desde entonces, ya se han desarrollado y puesto a la venta tres sabores más, café con coco, con vainilla dulce y con caramelo salado.

La rápida y creciente aceptación del Juice Coffee entre la población ha sido motivo de atención para los medios de comunicación norteamericanos

La idea del Joffee, explican sus creadores, Strother Simpson, Brett Holmes, Brad Miller y Deepak Bajaj surgió de su inquietud por conseguir un nuevo producto que combinara dos de sus bebidas favoritas, el café y los zumos de frutas. Los cuatro tenían experiencia en el mundo de las bebidas y tras diversas pruebas, pero sobretodo, tras conocer el método de extracción cold brew – extracción del café en frío – dieron forma al Juice Coffee.

El **Joffee** se vende listo para tomar, ya embotellado, en un envase típico de refresco y con un aspecto en vaso,

que no en taza, mucho más similar a un zumo que no a un café. El combinado de café y zumo no está carbonatado y sus creadores le atribuyen múltiples beneficios frente a otras bebidas.

Desde hace años, los baristas ya investigan la combinación de café con frutas, zumos e infusiones

Para empezar, explican, tiene bastante menos azúcar que la que uno se puede encontrar en un zumo convencional embotellado, por no mencionar, lógicamente a la de cualquier refresco de cola o semejantes. Al no hervirse ni estar en contacto con agua a elevada temperatura, la bebida carece de los aceites y ácidos que surgen en la obtención del café por métodos tradicionales y sus promotores sostienen, además, que Juice Coffee ejerce en el organismo una importante función antioxidante, gracias a las propiedades del café, cuyos beneficios en la salud son recogidos en el propio envase de la bebida en forma de referencia a los estudios realizados al respecto.

Los desarrolladores del Juice Coffee tienen pensado seguir ampliando su línea de jugos con café con nuevos sabores y proyectan, además, exportar su "invento" a otros países. Proponen utilizar su bebida como base para combinados con o sin alcohol, en preparaciones frozen e, incluso, aseguran, pueden ser una buena base para salsas, "es un café muy intenso, fresco y aromático, fácil de preparar y servir, que se fusiona muy bien con otros productos" han dicho.

Conocido el éxito del Juice Coffee en Estados Unidos y las intenciones de sus creadores, no sería de extrañar, pues, que en un futuro no muy lejano pudiéramos encontrar en el lineal de supermercado de la esquina, botellas de este peculiar zumo. Nos corresponderá a nosotros, los consumidores, decidir si el Juice Coffee nos convence o no...

### **Novedad si, invento no**

Un último apunte en referencia a este nuevo "invento", y es que si bien parece ser que si es una novedad en cuanto a concepto desarrollado a nivel industrial, lo cierto es que desde hace años, los Baristas ya vienen trabajando en la combinación del café con zumos naturales y frutas de diferente tipo. En el Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café y en todas las competiciones autonómicas y provinciales que incluye, no son pocas las propuestas que hemos visto ya en este sentido.

La diferencia radica, eso sí, que en el caso del Juice Coffee, el café utilizado en su preparación es café extraído en frío, mientras que los Baristas, cuanto menos en sus ejercicios del Campeonato, utilizan para sus combinados, cafés espressos, extraídos, obviamente, en caliente.

**eunasa**  
ACCESORIOS PARA BARISTAS

## **JARRAS DE LECHE TULIP**



**UN CATÁLOGO CON MÁS  
DE 700 PRODUCTOS BARISTA**

**¡Entra y compra ya!**



**www.eunasa.com**

## **TAMPERS GALAXY**





### Infusión de café en frío

El Cold Brew Coffee o la infusión de café en frío, es una de las preparaciones de moda en ciudades como Nueva York o Londres y poco a poco, quizás de forma más lenta de lo que gustaría a muchos, se empieza a encontrar en algunos establecimientos especializados de nuestro país. Este sistema es el que han utilizado los creadores del Juice Coffee para desarrollar su bebida, muchas de las bondades de la cual, precisamente, se relacionan directamente a la extracción en frío del café utilizado en su preparación.

El Cold Brew Coffee, por innovador que parezca, es un sistema de elaboración de café con casi medio siglo de vida. Su impulsor fue un ingeniero químico de la Universidad de Cornell (Nueva York), Todd Simpson quien en 1952 registró la patente de un simple dispositivo de plástico llamado "Toddy" para infundir agua fría con granos de café molido. Fue así como nació el cold brew coffee. Actualmente este sistema ha evolucionado, básicamente, en forma de nuevos y atractivos diseños, que no mecanismo de funcionamiento, pues este sigue siendo, básicamente, el mismo.

Muchas cafeterías de especialidad, sobretodo de Estados Unidos, venden ya el café envasado y a punto para ser utilizado en estas cafeteas. Las más sofisticadas utilizan un goteo largo, lento y controlado a temperatura ambiente.

La elaboración de café con este sistema requiere la calibración exacta de los distintos pasos del líquido para conseguir el resultado deseado. El café permanece en contacto con el agua durante mucho más tiempo – de 5 a 20 horas, según el equipo utilizado-. Al no estar esta caliente, la disolución de las partículas de café se demora mucho más e incluso algunas de ellas no llegan a disolverse. El resultado es un café más dulce y complejo, con poca acidez – en algunos casos hasta un 70% menos- lo que permite a la lengua poder percibir mejor el resto de atributos del café, que afloran en forma de agradables notas de sabor. Las notas amargas, en este escenario, desaparecen ya que al no someter al café a alta temperatura, los aceites no se liberan lo cual evita la aparición del amargor. El sistema de extracción en frío también da como resultado tazas con menos cafeína - 30 /35 mg de cafeína en cada 100ml, aproximadamente-.

A todas estas características, los amantes del café frío añaden a esta preparación diferentes efectos saludables, tales como un mayor poder hidratante - algunos estudios realizados por la Universidad de Birmingham,

demostrarían que el café frío, bebido en cantidades moderadas aporta cualidades hidratantes muy similares a las del agua- y una mayor capacidad para preparar al cuerpo para hacer ejercicio, por ejemplo. Al tratarse, además, de cafés con una acidez más baja, estaría demostrado que resultan mejor tolerados por las personas con problemas digestivos y pacientes con reflujo gástrico.

### Cafeteras de infusión en frío

La evolución del sistema de infusión del café en frío ha evolucionado poco desde que lo patentó Todd Simpson en 1952. Ahora bien, los diseños de estos equipos si que se han sofisticado y en el mercado se pueden encontrar de diversos tipos. Entre los más populares, destacan, la torre de extracción en frío, muy vistosa y que puede ser presentada al cliente como un gadget; las diversas propuestas de la japonesa Hario, como la que filtra directamente en una botella, o su cafetera de goteo en frío que permite un meticuloso ajuste del ritmo de la caída de la gota durante toda la elaboración; o las diversas cafeteras de infusión en frío norteamericanas, Filtron -cuyo resultado son concentrados de café, ideales para ser diluidos con leche, agua, etc -; Toddy, la original, de aspecto muy sencillo pero efectivo; y la Bruer, una de las más populares en Estados Unidos, con un sistema de goteo controlado muy preciso y similar al de las propuestas japonesas. A todas ellas podemos añadir una vieja conocida, la cefetera de émbolo, que también nos permitirá preparar un café infusionado en frío, aunque el peligro de una taza sobreextractada es alto si no controlamos los tiempos adecuadamente.

### Conservación del café extraído en frío

La conservación del café obtenido por este tipo de preparación es mucho más larga que la de un café convencional extraído con calor. El hecho de que en frío, no se diluían ciertas partículas ayuda a preservar el café durante un tiempo más largo que puede alcanzar los 15 días si el café ha sido embotellado correctamente. En el resto de casos, el café extraído en frío y depositado en el refrigerador en un recipiente que lo preserve de la contaminación del resto de aromas de los alimentos de la nevera, puede conservarse sin problemas durante, al menos, la semana siguiente a su preparación.

Punto y aparte merece la conservación en determinadas cafeterías de Estados Unidos de algunos de estos cafés extraídos en frío. Lo hacen en barriles conectados a un grifo expendedor al estilo de una cerveza. Ver para creer!



## Sistemas de goteo en frío

- **Invento del siglo:** XX
- **Tipo de preparación:** café filtrado por goteo lento y controlado a temperatura ambiente
- **Tiempo de preparación:** 5 a 12 horas
- **Dosificación:** 12 gramos de café por 125 ml de agua aproximadamente
- **Prensado:** No
- **Dificultad de manejo (del 1 al 10):** 9
- **Dificultad de mantenimiento (del 1 al 10):** 8
- **Tipo de tueste aconsejado:** Medio/medio alto
- **Punto de molido:** Medio-Fino o fino
- **Características de la taza resultante:** Dulce con baja acidez
- **Crema:** No

Independientemente a este hecho, y por sólo poner unos pocos ejemplos, mencionar propuestas tan originales como deliciosas de combinación de café con frutas o zumos, como la presentada por el propio Damián Seijas, actual Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2015, en la Final Nacional del pasado año y que proponía un café con una infusión de mango y jengibre.

Destacar, también, la sangría de café del tercer clasificado de esta misma competición, Rabi Aouam, a base de café combinado con manzana,

## Cervezas con café

Otras bebidas que también han irrumpido en mercado con el café de coprotagonista son las cervezas. Aunque su método de elaboración varía de un fabricante a otro, el más utilizado es el de la incorporación de granos de café durante el proceso de fermentación. El resultado, sobre todo cuando la base es una cerveza negra, es una bebida de sabor fuerte, con cuerpo y por lo general con notas a caramelo, chocolate, azúcar moreno e incluso, en algunos casos, como las cervezas que utilizan café de Sumatra para la mezcla, a frutos del bosque. El contenido de alcohol de estas cervezas con café dependen de la propia cerveza por lo que varía de una variedad a otra, aunque la media se sitúa en la franja del 5 a 6%.

melocotón, piña y naranjas deshidratadas; y el, también, original combinado del Campeón de Baristas de Canarias, Rayco Jesús Paz, quien presentó un café con pomelo y piña; o el no menos sorprendente, Ice Passion de Luis Torrealba, Campeón de Baristas de Madrid, que llevó a la Semifinal del Campeonato Nacional un café con zumo de fruta de la pasión; y así un largo etcétera de propuestas a cual más acertada y deliciosa. Así pues, el Juice Coffe, una novedad sí, pero un invento, no...

Marc Muñoz

> TÚ DIRIGES LA FUNCIÓN  
*Ópera by Sanremo*

**CULTURA  
CAFE**

cultura-cafe.es  
info@cultura-cafe.es

# XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Se busca al **Mejor Barista**

Tras la exitosa celebración del X Campeonato Nacional de Baristas, Fórum Café pone en marcha la undécima edición y lo hace con el apoyo entusiasta del sector y baristas, imagen renovada y voluntad de cubrir, definitivamente, todo el territorio nacional

Los campeonatos baristas Fórum Café crecen pero el objetivo sigue siendo el mismo que durante esta última década ininterrumpida de competición barista, de espectáculo ideado y desarrollado para contribuir a la divulgación de la cultura del café en nuestro país, para promocionar los cafés de calidad y para prestigiar a la figura del barista. Estos volverán a ser un año más los valores diferenciales de la competición Fórum Café, que por incongruente que suene, no tiene como principal objetivo coronar un campeón, sino que la meta es conseguir con la participación de los cerca de 200 baristas que acceden a los campeonatos provinciales y autonómicos en todos los rincones de España, dar a conocer la importancia de reconocer y trabajar correctamente un producto como el café para mejorar y optimizar su degustación y consumo. Que al final haya un campeón, al cual, evidentemente hay que reconocer su mérito, es una consecuencia del trabajo de todos los que han hecho posible la competición y de su apuesta por la cultura del café y el café de calidad.

Antes de la creación del Campeonato Nacional de Baristas esta figura era totalmente desconocida en nuestro país. Hoy, ya son muchos los establecimientos que en sus ofertas de empleo solicitan específicamente los servicios de este profesional, habiendo quedado demostrado el valor añadido y diferencial que para estos negocios supone contar con los servicios de un profesional especializado como es el barista.

El fenómeno barista es una realidad en España y lejos de una moda pasajera, es un movimiento con fundamento, con base, y sobretodo, también, con capacidad suficiente para contribuir al cambio definitivo hacia el consumo de cafés de mayor calidad en nuestro país y también para colaborar en la dinamización de un consumo de café estancado en los últimos años.

Otro de los grandes logros de la Competición de Fórum Café durante estos diez años es el hecho de haber conseguido la implicación muy directa de las empresas tostadoras, de maquinaria, complementos,... del sector café y también de escuelas de hostelería y otros organismos que durante todos estos años han dado apoyo a los Campeonatos, participando como patrocinadores, cediendo sus instalaciones o colaborando en la promoción de las competiciones, entre otras acciones.

## Competición 2016

Este año, Fórum Café convoca campeonatos baristas en todas las Comunidades Autónomas. Además, Barcelona, Tarragona, Lleida y Girona, y Málaga, celebrarán, también, campeonatos provinciales, cuyos campeones pasaran a las finales Autonómicas correspondientes.

Los primeros clasificados de los campeonatos autonómicos son los que participan en la Semifinal



# Café de España



**CAMPEONATO  
BARISTA**  
— fórumcafé —



Nacional de dónde saldrán los seis baristas finalistas que optarán al título de Mejor Barista de España.

Este año, estos dos últimas eliminatorias, Semifinal y Final se celebrarán en Barcelona, en el marco del Salón Hostelco, donde nuestra competición volverá a ser uno de los eventos destacados del programa oficial de esta feria, la más importante del país en materia de equipamiento hostelero y una de las más importantes de toda Europa en este ámbito.

Las inscripciones a las competiciones autonómicas ya están abiertas.

## Mecánica de la competición

Todos los participantes disponen de 16 minutos para preparar cuatro espressos, dos cappuccinos, dos bebidas de especialidad a base de café y otros dos maridajes con alcohol siendo la base siempre el espresso.

Al mismo tiempo, que preparan todas estas bebidas, los baristas deben ofrecer a los jueces y al público, las oportunas explicaciones acerca de la procedencia, características y propiedades aromáticas del café que están elaborando.

Su actuación y conocimientos son valorados por un juez líder, dos jueces sensoriales y dos jueces

técnicos apoyados por uno o más jueces de Control que velan por el buen desarrollo del campeonato.

Todos ellos están homologados por Fórum Café y son voluntarios en su tarea de juzgar a los baristas.

## Los premios

El Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café premia a los tres mejores clasificados de la Final Nacional con el título de Campeón Nacional de Baristas, subcampeón y tercer clasificado. Adicionalmente, se otorgan también, los premios al: Mejor Espresso; Mejor Latte Art y Mejor Bebida de Especialidad.

El primer clasificado y por tanto, Mejor Barista de España recibe, además, como premio un viaje a un país productor, donde se organizan visitas y estancias a fincas cafetaleras, empresas de café, organizaciones baristas, etc. Desde hace dos años, este viaje, además, está abierto a la participación de otros profesionales y apasionados al café que tiene la oportunidad de aprovechar el itinerario exclusivo preparado para la ocasión y vivir en primera persona la magia del café en origen.





# La preparación Naked

**Conocida la creciente popularidad del sistema de preparación de café con portafiltros seccionados o Naked, Fórum Café ha analizado las características de estas elaboración y su resultado en taza**

Desde el inicio de los Campeonatos Baristas en España allá en el año 2006, el sector barista ha evolucionado enormemente en nuestro país y han sido muchas las novedades que se han implementado tanto en lo que se refiere a preparaciones como a técnicas, accesorios y equipamientos. El cappuccino latte art, los cocteles de café con o sin alcohol, las elaboraciones con diferentes sistemas de preparación tipo Chemex, Aero press, etc, se han incorporado en las rutinas diarias de muchos baristas de todo el país. Una de las últimas novedades, no por innovador, sino por reciente introducción en nuestro país, es el café preparado con portafiltros con cacillos seccionados o Naked.

Se explica que el “invento” es obra de unos mecánicos de una conocida marca de máquinas de café que seccionaron un portafiltros con intención de ver lo que sucedía en su interior durante la extracción. El resultado fue visualmente espectacular y en taza, toda una sorpresa.

El Naked se suele servir en vaso de vidrio lo que incrementa aún más la espectacularidad de la bebida, quedando el café y la notable capa de crema que lo recubre a la vista del consumidor.

El Naked es ya habitual en los establecimientos de tercera ola de Inglaterra, Australia, Finlandia, Estados Unidos donde tiene muchos adeptos, sobretodo seducidos por la gran vistosidad de la preparación durante la elaboración de la taza y también por las diferencias de degustación que ofrece el café espresso obtenido con este sistema.

El Departamento de Estudios Técnicos de Fórum Café bajo la responsabilidad de Josep Rovira, Maestro Tostador,

Formador de Formadores Fórum Café, expresidente de la entidad, y actual Asesor de la Junta Directiva de la Asociación, ha realizado un estudio monográfico sobre la preparación naked, en la que se han valorado tanto los aspectos relacionados directamente con la propia técnica de uso de los nakeds como la parametrización de los resultados del café extraído en taza.

## El Naked permite ver lo que sucede en el interior del portafiltros durante la extracción

### Café y parámetros de las pruebas

Para poder realizar el estudio ajustándose al tipo de uso mayoritario del naked, se recopiló información sobre los parámetros técnicos utilizados tanto por baristas de nuestro país como de fuera. Aunque todavía no existe mucha literatura escrita sobre el naked, se logró determinar que las preparaciones más generalizadas son las de 22 gramos de un café de tueste bastante ligero (+/- 65 agtron) y una extracción basada en los mismos parámetros de un café espresso perfecto, es decir 25 segundos de erogación y 30 ml de bebida.

Partiendo de estos datos se realizaron todas las pruebas, para las que se ha utilizado un Café de Colombia de la finca el Obispo con un contenido de cafeína del 1,3%. Este café se ha tostado a Agtron 60.

**Porta diámetro 54 mm.**



**Porta diámetro 58 mm.**



**Café subextraído**



**Porta dosis 12 grs.**



## PRUEBA 1

Sin ningún tipo de variación sobre los parámetros de molido y extracción previos utilizados para conseguir un espresso perfecto, a excepción de la dosis de café, se procedió a preparar el primer café naked.

Técnicamente, el resultado fue el de una extracción con múltiples salpicaduras y pérdida de parte de la bebida fuera de la taza. El motivo es que al no haber distribuidores de salida en el cacillo que orienten el café, se requiere trabajar con un café de molturación mucho más precisa y uniforme, incluso, que en el caso del espresso convencional, cuidando, sobretodo, que no exista desnivel alguno en la pastilla. Del mismo modo, el gramaje de la dosificación debe ser exacto, pues las variaciones, por muy pequeñas que sean modifican el resto de parámetros y si no se tiene esto en cuenta, el resultado volverá a ser el de una taza extraída con salpicaduras. La extracción al tener la salida libre se forman canales de salida más fáciles, que hacen que la bebida que debe caer de forma melosa, continuada y dentro de la taza o vaso se esparza por todo el área de preparación.

## PRUEBA 2

Determinada la necesidad de variar ligeramente los parámetros habituales, habiendo fijado un punto de molturación apropiado, pesado el café a utilizar en una báscula de precisión y prensada la pastilla sin desnivel alguno, se procedió a la segunda prueba de extracción.

En el caso de usar los 22 grs., el tiempo de preinfusión es ligeramente mayor que en la preparación de un espresso convencional y curiosamente, la caída, en sí, no se comporta igual en una máquina de cacillo de diámetro 58mm y capacidad para 76 cm<sup>3</sup>, que en otra máquina de diámetro de 54 mm. y con capacidad de 74 cm<sup>3</sup>.

En la primera, de cacillo más ancho, desde que se inicia la extracción, esta cae por toda la amplitud del cacillo y se recoge después en el centro formando un solo eje de caída. En la segunda, la de cacillo más estrecho, desde el principio y por pocos segundos, se forman varios ejes de salida que al poco tiempo se transforman en uno solo. Si el tiempo de erogación y la cantidad de café es la correcta, enseguida podremos ver una masa de crema de color avellana deslizándose hacia el vaso o la taza,



Contenido de cafeína y extracto acuoso en 22, 18, 12 y 7 gramos y portas de 54 y 58 mm.

| Referencia                  | Grs. cafeína por taza | Extracto acuoso |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|
| 22 grs. café cacillo 54 mm. | 137 mg.               | 36,75%          |
| 22 grs. café cacillo 58 mm. | 136 mg.               | 36,50%          |
| 18 grs. café cacillo 54 mm. | 130 mg.               | 28,20%          |
| 12 grs. café cacillo 58 mm. | 73 mg.                | 19,60%          |
| 7 grs. café cacillo 58 mm.  | 61 mg.                | 16,70%          |

formando un grueso de crema atigrada bastante superior a la de un espresso habitual. Si el tiempo de extracción es corto, la caída de la crema es más rápida y el color es más claro y con canales de salida muy dispersos. En el caso contrario, el de extracciones demasiado largas, el color resulta más oscuro.

Esta prueba se volvió a repetir con gramajes de 18, 12 y 7 grs para poder tener un rango más amplio de datos a comparar.

### Resultados sensoriales

Las cuatro extracciones han dado un resultado excelente en taza pero en intensidades diferentes. La acidez en las preparaciones Naked se reduce notablemente en comparación a la preparación convencional espresso. La reducción de este parámetro se incrementa cuanto más grande es la dosis.

**Extracción Naked 22 grs:** El resultado es una bebida bastante fuerte, dulce, equilibrada, con tonos a cacao y con una intensidad en boca muy alta que hace que sea pesado el poder terminar la taza. La duración y calidad del post gusto es espectacular.

**Extracción Naked 18 grs:** El resultado en taza es bastante parecido a la extracción anterior, si bien la intensidad de la bebida se reduce sensiblemente, lo que la hace más bebible.

**Extracción Naked 12 grs:** Esta prueba se ha realizado con un cacillo de un solo café, siendo el resultado el de una taza mucho más apetecible.

**Extracción Naked 7 grs:** En este caso se ha utilizado un cacillo convencional doble, ósea de 14 gramos. El resultado es una taza de un perfil aromático de un cítrico suave acompañado de notas de frutos maduros. La taza presenta buen cuerpo y dulzor muy adecuada.

### Cafeína y extracto acuoso

Una muestra de todas las tazas preparadas durante el estudio han sido analizadas en el laboratorio para determinar su contenido de cafeína y extracto acuoso y determinar las diferencias, en función del gramaje y el diámetro del porta. Realizados los análisis oportunos, los resultados tanto de los miligramos de cafeína como las de extracto acuoso fueron prácticamente iguales.

Cabe recordar, que en todos los casos, se ha utilizado un café arábica con un contenido de cafeína del 1,3% y con el mismo tiempo y color de tueste. Por lo tanto estos no son los parámetros que han ocasionado estas pequeñas diferencias, sino que las razones las debemos buscar en:

- La cantidad de café usado para la preparación de las tazas.
- La variación del punto de molidura de hasta 5 puntos de diferencia según el gramaje utilizado.
- El volumen de la pastilla. Si en una dosificación de 7 grs de café, la cafeína resultante en el análisis del poso es de 61 mg. por taza, en una de 22 grs esta cantidad debería ser de 3,14 veces mayor. En cambio, el resultado en análisis es sólo 2,25 veces mayor. Y es que durante la preparación del espresso no se extrae toda la cantidad de cafeína, sino que parte de ella queda retenida en la pastilla, incrementándose su cantidad en función del grueso de la pastilla. A mayor cantidad de café en el cacillo, la retención de cafeínas en los posos es mayor.

Todo ello nos lleva a concluir que por cada degustación de café de preparación Naked convencional – la determinada en 22 gramos-, el consumidor toma una dosis de cafeína muy alta que tardará mucho más en metabolizar que con un café normal.

Por cierto, y aunque no tenga que ver nada con el concepto naked... excelente el café del estudio para la preparación de cappuccinos con 12 y 18 grs!

## Conclusiones

- Los baristas que son los artífices de la mayoría de estas novedades, tienen que tener una experiencia amplia en la preparación de este tipo de café ya que el cuidado de los detalles en la preparación es básico para preparar este café con éxito
- El hecho de que el cacillo no haya una guía que orienten la salida del café hace que si dosificamos el producto sin pesar y además no prensamos correctamente, la extracción al tener la salida libre se forman canales de salida más fáciles, que hacen que la bebida que debe caer de forma melosa, continuada y dentro de la taza o vaso se esparza por todo el área de preparación.
- A mayor cantidad de café en el cacillo, la retención de cafeínas en los posos es mayor, lo que evita que una naked de 22 gramos tenga el triple de cafeína que una taza convencional de 7 gramos.
- Seguramente el mercado de este producto es un nicho muy pequeño dado que el producto resultante es muy potente y a pocos consumidores les puede gustar un café tan denso, pero también contribuye el que no se haya dado a conocer suficientemente.

Melitta®  
PROFESSIONAL  
COFFEE SOLUTIONS

caFINA

ANIMO

Victoria Arduino

Master of the  
black beans

Disfrute del café con nuestras  
cafeteras profesionales.

Cafina C35

Melitta® Cafina® XT4

Black Eagle GRAVITECH

tecnimel  
maquinaria  
para hostelería

CENTRAL MADRID Telf. +34 91 644 81 30 Fax. +34 91 644 81 31  
DELEGACION CANARIAS Telf. +34 928 49 30 08 Fax. +34 928 49 30 09  
tecnimel@tecnimel.com www.tecnimel.com



# Café a nuestro gusto, la **formulación** del **blend**

**Los gustos son algo muy personal. Todos tenemos nuestras preferencias, y estas son las que nos harán decantarnos por un tipo de alimento u otro, por una preparación concreta, y también, por un tipo de café determinado**

Los gustos son algo muy personal. Todos tenemos nuestras preferencias, y estas son las que nos harán decantarnos por un tipo de alimento u otro, por una preparación concreta, y también, por un tipo de café determinado.

El gusto por el café no es algo muy personal y al margen de la calidad intrínseca del grano, un buen café será aquel que responda a los parámetros marcados por nuestro paladar. Desde hace a unos años, la oferta de cafés en el mercado español es amplia y variada, lo que sin duda facilita la tarea de dar con el café que responda a nuestro gusto particular o cuanto menos, con alguno que se le asemeje.

Si tenemos la suerte de dar con un monovarietal que cumpla con nuestras expectativas, trabajo hecho, pero si no, la opción más sencilla será crear nuestro propia mezcla o blend. Y es que si mezclamos sabiamente algunas procedencias, podemos llegar a obtener una taza más completa, asegurándonos, además, un café con una calidad más constante a lo largo del tiempo.

## Monovarietales

La elección de un monovarietal es quizás la opción más arriesgada, ya que los cafés deben de ser de muy buena calidad para garantizarnos un adecuado equilibrio de sus amplias propiedades sin ninguna estridencia. En algunos canales de venta es difícil de encontrar oferta de mono-varietales por lo que, en estos casos, el trato directo con el tostador resultará la solución más provechosa.

A modo de indicación, y en clave genérica, apuntamos por ejemplo, que para aquellos que les guste notar cuerpo

en su boca pueden optar por cafés de Brasil, Guatemala, Sumatra, Timor o Indonesia. Con un Kenia o un Moka el resultado es una bebida de sabor muy afrutado, mientras que los Costa Rica, Guatemala y también Colombia ofrecen una taza más perfumada. Todos estos orígenes genéricos ofrecen infinidad de posibilidades cuando pormenorizamos en granos de cosechas y fincas concretas.

Cafés como los famosos Jamaica Blue Mountain, Guatemala Antigua, Hawaii Kona, Kenia AA, Costa Rica Tarrazú o Java Arábica son orígenes que los expertos recomiendan tomar solos, ya que en todos los casos ofrecen un equilibrio adecuado de todos los parámetros exigibles a un buen café.

La rareza de algunos de estos famosos cafés, sin embargo, hace que sus precios se disparen. Pero con un poco de habilidad, y una vez más, el consejo de un tostador de confianza, podemos tener cafés similares con una adecuada mezcla y a un precio más competitivo.

## Mezclas de café

El sabor y aromas de un tipo de café puede variar en función de diferentes circunstancias, tales como la especie botánica (Arábica o Robusta), la variedad (Typica, Caturra, Bourbon, Blue Mountain, Mundo Nuovo, Kent, Maragogype, Kouillou, Niaouli, etc.), las características del suelo, la altura, el momento de la recolección, el tratamiento... Todas estas variables hacen muy difícil poder garantizar un café monovarietal con características organolépticas sostenidas en el tiempo. De ahí, la gran ventaja de los blends, o mezclas de café que nos



## Coffe Process, Teórica y Práctica en tueste y proceso de café

**Fórum Café** organiza este año la tercera edición del Seminario **“Coffe Process, Teórica y Práctica en tueste y proceso de café”**, una formación monográfica sobre la optimización del proceso de tueste para mejorar la calidad de nuestro producto final.

En total, 16 horas de formación activa, divididas en dos sesiones de 8 horas cada una, en las que se abordará todo el proceso de tueste, incluyendo la

formulación del blend, todos los aspectos técnicos de esta práctica y otras cuestiones colaterales y de suma importancia, como las mermas o la normativa vigente que afecta a las instalaciones y, al propio proceso de tueste.

Además y como complemento esencial a toda la formación, el programa incluye múltiples ejercicios prácticos de tueste y varias series de catas de cafés basadas en diferencias de tueste, capacidad de carga, tiempos, color, formulación de blends, tiempos de desgasificación en arábicas y robustas, etc.

El Seminario, **“Coffe Process, Teórica y Práctica en tueste y proceso de café”** se celebrará en Barcelona los días, 11 y 12 de Mayo y sus plazas son limitadas.

ayudan no sólo a conseguir una uniformidad constante, además de permitir ajustar a la carta las características de la taza de café. Los blends sirven, pues, para obtener un producto adecuado al objetivo que queremos conseguir.

Como patrones básicos para la creación de mezclas (blends), se debe apuntar que los grandes sabores y aromas proceden normalmente de los arábicas, mientras que los robustas se utilizan para resaltar el cuerpo.

Generalmente, la acidez necesaria para vivificar un café puede obtenerse solo con buenos cafés, como ciertos Centroamericanos, Kenyas, Colombias o Etiopias, que además suelen ser los más aromáticos.

En cuanto al grupo de los amargos deberíamos distinguir desde amargos dulzones como los Brasileños hasta los amargos más fuertes como los Haití. Los cafés Robustas en general también son bastante amargos.

En los ejemplos de cafés con cuerpo encontraríamos a los Robustas como Costa Marfil, Uganda, India o Camerún. Aunque de manera menos pronunciada, algunos Arábicas reúnen esta cualidad.

Hay también un grupo importante de cafés que podríamos llamar neutros o que afectan menos a las características propias de los cafés que antes hemos nombrado, como ciertos tipos de cafés Brasileños, otros no lavados y algunos Robustas muy suaves.



**Cafés gourmet**  
Maquinaria para hostelería  
Servicio técnico propio

**CAFES A&S**  
AROMA Y SABOR

Calle Castelar, 62.  
50.013 Zaragoza  
Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447  
cafes-ays@cafes-ays.com  
www.cafesays.es



**sucrefi**

### Azúcar

**Bolsita Tubo Piramidal Con agitador Terrón**

**Tipos de azúcar:**  
Blanco  
Moreno  
De colores  
Ecológico  
Comercio Justo  
Con Aromas  
Funcionales

Envasado en polipropileno blanco, transparente o biodegradable, y papeles obtenidos de madera sostenible con certificado FSC.

### Edulcorantes tradicionales y de Stevia



\* Todos los productos están fabricados con las máximas exigencias de Seguridad Alimentaria bajo la certificación internacional IFS.



**Promerca**

comercial@promerca.com  
www.promerca.com

Sigue a Promerca en:





## Algunos blends

A título indicativo, proponemos algunas mezclas que de forma genérica responden al tipo de tazas más demandas en el mercado español. Insistir, igual que en las propuestas de un solo origen, que variables como la finca, el beneficiado, el almacenaje, el tueste, etc. inciden directamente en el resultado final y, en los casos que proponemos a continuación, pueden desfigurar el patrón propuesto.

### CAFÉ ÁCIDO

- 50% Kenya
- 25% Costa Rica
- 25% Guatemala

### CAFÉ DULZÓN

- 70% Brasil
- 20% México
- 10% Colombia

### CAFÉ AFRUTADO

- 40% Colombia
- 20% México
- 20% Costa Rica
- 20% Moka

### CAFÉ AROMÁTICO

- 40% Costa Rica
- 30% Guatemala
- 20% Moka
- 10% Colombia

### CAFÉ CON CUERPO

- 60% Camerún
- 20% Guatemal
- 20% Brasil

## Creación y tueste del blend

Cuando sabemos el objetivo para el cual va destinado el café, es cuando debemos decidir los tipos de café que van a formar el blend y las condiciones de proceso a los que este café estará sometido.

En el café verde podemos formar varios grupos por sus diferentes características, de las cuales las más importantes son: el aspecto aromático, la acidez afrutada, el amargor y el cuerpo.

No hay reglas fijas en el proceso de creación y tueste de blends, por lo que aquí podríamos aplicar la famosa frase de que cada maestrillo tiene su librillo, respetando siempre, eso sí, algunos parámetros estándares que nos permitirán no sólo una mayor comodidad en el trabajo, sino también, un mayor control del producto resultante.

Habitualmente, las empresas de mayores producciones, mezclan los diferentes orígenes de café en verde, ya que las instalaciones de mezclado y almacenaje de café tostado son bastante más complejas.

El blend en verde es el sistema más sencillo tanto de preparación, como de almacenamiento, pero también es el menos homogéneo en la etapa de tueste. Las instalaciones para trabajar el blend en verde son menos costosas, y sólo son necesarios los sistemas tradicionales de almacenaje en verde, bien en vaciado natural o en silos con compartimentos. La necesidad de silos de tostado, por tanto, se reduce de forma significativa.

La ventaja del tueste por varietales es, además, que siempre conocemos el origen y los atributos más sobresalientes del café que vamos a tostar, mientras que la ventaja de los blends es que podemos construir diferentes gustos y aromas de café mezclando diferentes orígenes, a la vez que mantenemos el gusto constante.

Si tenemos un sistema muy controlado de tueste, el sistema de tostión por orígenes para su posterior mezcla, nos garantizará una buena uniformidad de vista del producto, pero el almacenaje y mezclado posterior es más complejo que en el sistema de mezcla en verde. El sistema de tueste por familias, da también buenos resultados y facilita los problemas de mezcla y almacenamiento.

## Codificación del blend

Si nuestro objetivo es hacer de nuestro blend, nuestro café y asegurar una garantía constante de perfil de calidad en

taza, deberemos establecer un sistema de codificación que nos permita repetir los parámetros utilizados en la formulación del blend cada vez que trabajemos con café nuevo.

En el caso de las empresas tostadoras, la implicación del departamento de calidad en esta misión es fundamental, pues deberá conocer muy bien el café que compramos para adecuarlo en forma y cantidad a los parámetros que nos permitirán replicar nuestro blend de forma continua sin desviaciones no deseadas.

Y es que los aromas y los sabores del café son muy diferentes dependiendo de su procedencia, altura de cultivo, composición del suelo del cafetal, climatología de la zona de producción, variedad de la planta, tipo de cosecha y procesamiento del grano. Todas estas variables las podemos encontrar en un mismo territorio, por lo que es importante probar los cafés que hemos comprado para decidir cómo vamos a trabajarlos.

Así, cada blend debe tener su codificación standard, donde aparte de la composición de la mezcla estableceremos el tiempo y el color de tueste. Además deberemos fijar algunas alternativas comprobadas sensorialmente de otros blends con composiciones diferentes y que nos den al final el mismo perfil de taza que el estándar.

Esto nos hace tener una menor dependencia de algunos orígenes y salvar situaciones de cortos de algunos códigos. En función del frescor del café deberemos ir retocando, también, estos parámetros para conseguir el mismo resultado. Y es que cuando empieza la cosecha, los cafés son más verdes y aromáticos y cuando termina tienden a estar más secos.

Finalmente destacar la importancia de utilizar estas codificaciones exactamente con las variables parametrizadas. Y es que una misma mezcla preparada en verde o en tostado nos daría diferencias en el sabor, debido a que a partir de la mezcla en verde y dependiendo de los tipos de café verde mezclados, puede haber diferencias de color en el tueste dependiendo de las estructuras propias de los diferentes componentes y lógicamente estas diferencias de color dan un gusto diferente al producto final.

Ángela d'Areny

Fuente: Josep Rovira



# Cafeterías, más allá de la tercera ola

**La crisis ha conllevado en nuestro país un importante ajuste del sector de la hostelería. Se han cerrado negocios, sobretodo pequeños, se han fortalecido las cadenas de restauración moderna y se han incorporado nuevos conceptos, algunos de los cuales con notable éxito**

Desde 2008 han desaparecido 30.000 de las 300.000 cafeterías y restaurantes que había en España. Las ventas de la restauración tradicional han caído en casi un tercio, mientras las cadenas de restauración moderna han crecido un 10%. "Dentro de ellas están las del segmento de panadería-cafetería. Tienen un crecimiento exponencial porque es un concepto novedoso que abre establecimientos sin cesar, y tiene una mezcla de ventas entre el servicio de cafetería y la venta de pan de gama alta y bollería que genera un gran tráfico de personas", explica Vicente Montesinos, director para el sur de Europa de la consultoría NPD.

Una de las principales bondades que destacan los usuarios de estas panaderías-cafeterías es el cuidado que procesan por el producto, su ambiente, las propuestas saludables y la preparación casera de los platos, además del servicio en mesa. En los comentarios, también hay espacio para el café, que los usuarios consideran de mejor calidad que en otros establecimientos de hostelería. Agradecen, las diversas opciones de leches para mezclar con el café que ofrecen por lo general estos establecimientos y también el hecho que en muchos de ellos la presentación del café esté igual de cuidada que la del resto de platos.

Este nuevo modelo de establecimiento parece que llega para quedarse y lo hace, según los expertos empujado por los nuevos ritmos que nos marca nuestra sociedad, en los que muchos han dejado de tener horarios, tienen menos tiempo para comer y buscan soluciones rápidas pero apetecibles que les permitan tanto consumir platos recién hechos en

el propio establecimiento como llevárselos a casa o a la oficina.

## De Cafés a Hubs tecnológicos

En el marco de este mismo patrón se enmarcan los nuevos establecimientos de café que se han adaptado a esta nueva sociedad para atraer y retener clientes. Su ambiente relajado de conversación y portátil, han convertido a estos locales en la extensión del salón de la casa de muchos y de la sala de reuniones o del despacho de otros.

Sentarse en una mesa con una taza de café y el portátil es un remake de lo que hacían siglos atrás los escritores que buscaban su inspiración en los cafés

Los nuevos cafés son utilizados por emprendedores, diseñadores, estudiantes,... que aprovechan las mesas y los espacios de estos nuevos locales para charlar y también para trabajar y establecer sinergias. El fenómeno ya ha sido estudiado y dos investigadores de Oxford, miembros del grupo Entrepreneurial Spaces and Collectivities, han constatado que en los hub tecnológicos, donde se aúna los espacios físico



y digital para facilitar la creatividad y la colaboración, uno de los territorios más típicos es precisamente la cafetería.

Ahora bien, este fenómeno, el de sentarse en una mesa con una taza de café y el portátil delante, lejos de ser nuevo, es un remake de lo que ya sucedía años y siglos atrás, cuando escritores y poetas buscaban su inspiración en los cafés. Las innumerables referencias a este tipo de práctica son muchas por lo que es de suponer que les funcionaba. Hoy no debería ser distinto y es por eso que no debería extrañarnos que se postulen ya razones por las que la gente creativa deberían trabajar en los cafés.

## Desde Rusia llegan los Time Coffee, cafeterías que cobran por tiempo de estancia y no por producto consumido

### Cafetería... de café

En lo que se refiere puramente al producto objeto del negocio, el café, los establecimientos más puristas en la materia han apostado directamente por el "café reflexión" frente al "café impulso", es decir, proponen a sus clientes una carta de cafés y bebidas con café, estudiada y pensada para desencadenar reacciones emocionales de autosatisfacción en los consumidores. El objetivo es crear un vínculo de fidelización con el cliente y que este reconozca ese espacio agradable y esa taza de calidad como un obsequio a su propia persona, como una oportunidad de premiarse, y de compartir, también, un producto con clase con sus amistades, familia, colegas.... Esta nueva concepción refuerza el carácter de bien cultural del café, incorporando definitivamente a este producto a nuestro estilo de vida.

Como en todo, también existen las opiniones contrarias, y no son pocos, tampoco los que a estas alturas empiezan a plantearse el modelo de negocio incorporado a su

cafetería. La comodidad de los espacios, el acceso a Internet, la música, el ambiente, han sido el reclamo utilizado para atraer a los clientes. El negocio, sin embargo, está en la venta de productos, algo que según confiesan algunos propietarios se convierte en una misión casi imposible, cuando el cliente es capaz de pasar media mañana con la cara iluminada por la pantalla de su smartphone o portátil conectado al wifi del local y con una sola taza de café en la mesa, la cual, además, hace durar in eternum... ¿cuál es el límite? se pregunta al respecto José Mendiola en su reportaje sobre este fenómeno en Estados Unidos. Es precisamente esa fina barrera la que separa la cortesía rentable para el negocio del gorrón la que emborriona el planteamiento, se contesta el mismo.

### Nuevos conceptos, Time Coffee

En Estados Unidos es un debate candente. Algunos propietarios han optado por cerrar el grifo por completo, eliminando, básicamente, la red wifi. Otros, han tomado la determinación de expulsar directamente a los usuarios que se pasan horas ocupando una mesa sin consumir poco más de una taza, pero los hay, también que han optado por soluciones más ingeniosas como los "Time Coffee", un concepto popular desde hace ya algún tiempo en Inglaterra, importado de Rusia, en el que te cobran no por lo que consumes sino por el tiempo que pasas en el local.

En España ya han abierto algunas cafeterías de este género con un precio medio entre cuatro y seis céntimos el minuto. Al entrar en el local se apunta la hora de llegada del cliente, el cual, liquidará el ticket al final de su visita en función del tiempo que haya pasado allí. Por contra, no pagará ni el café, ni las pastas, ni el wifi, ni por el uso de los juegos de mesa que ponen a su disposición la cafetería.

En este tipo de establecimientos, por regla general, el servicio es self service y es el cliente quien debe proveerse directamente del mostrador. Los cafés más innovadores en este ámbito, incluso, proponen al cliente prepararse sus propios platos con los productos de la despensa del local y como no, también, lavarse sus cacharros y tazas antes de parar el crono y pasar por taquilla



## Crece el optimismo en el sector hostelero

En el último trimestre de 2015 se consolida la confianza de los hosteleros mostrada a lo largo del año, aumentando los diferentes indicadores, según muestra el último Indicador de Confianza Hostelera realizado por la Universidad Nebrija y la Federación Española de Hostelería, FERH.

El índice resultante de la confianza de los empresarios hosteleros con relación a la evolución de sus negocios, respecto al mismo trimestre del año anterior resulta positivo por séptimo trimestre consecutivo. Aunque se ha suavizado la valoración respecto al que resultó en el trimestre anterior, es mejor que la que se hizo en el mismo trimestre de hace un año.

La valoración respecto al pasado reciente también ha sido favorable, aunque menos que la que resultaba en los dos trimestres anteriores, debido en parte por la naturaleza estacional de esos trimestres a causa del turismo, al ser este sector muy influyente en la hostelería. A pesar de ello, la valoración es positiva, frente al cuarto trimestre del año anterior en que el resultado fue negativo.

Por su parte, el indicador de futuro refleja un cambio en la tendencia de los últimos años, en los que el cuarto trimestre del año se ha mostrado negativo. Este año por primera vez se muestra con una perspectiva más optimista ofreciendo un resultado de mejora de las expectativas de futuro. Los hosteleros confían en que la evolución de sus negocios va a ser mejor en los próximos meses.

De todo ello resulta una evolución favorable del Índice general de confianza, que en conjunto siguió con una tendencia positiva igual que los seis trimestres anteriores. La actitud de confianza se mantiene en el último trimestre aunque frena su crecimiento. Esto se debe en parte al efecto adverso causado por la estacionalidad del sector, al iniciarse el primer trimestre de 2016, período invernal, para el cual las previsiones de venta en la hostelería se proyectan a la baja.

Los profesionales del sector hostelero continúan considerando los costes de la energía y la mayor presión fiscal, como los problemas internos que

más influyen en los resultados de sus negocios. Entre los de naturaleza externa se vuelven a señalar los costes financieros, seguido de la influencia de los precios bajos.

A destacar, también, la deceleración de un fenómeno, el intrusismo, que parece va a la baja en la hostelería y que ha sido uno de los principales factores que han engrosado el interminable listado de aperturas y cierres de establecimientos en nuestro país. Desde la patronal señalan que muchos profesionales de otras ramas de la economía han probado suerte en la hostelería, con la apertura de pequeños establecimientos, invirtiendo las indemnizaciones que recibían tras perder sus puestos de trabajo como consecuencia de la crisis. “Desde fuera podría parecer que cualquiera puede montar un negocio hostelero y abrir un bar; pero la realidad de este sector no es tan fácil como parece”, apuntan en la Fehr.

### El empleo hostelero empieza 2016 con fuerza

Según los datos del Ministerio de Empleo, el número de trabajadores afiliados a la Seguridad Social con alta en hostelería alcanzó en el primer mes de este 2016 una media de 1.325.956 personas, lo que sitúa por primera vez el número de empleados del sector por encima de un millón en un mes de enero. En el régimen general se superó el millón de trabajadores por primera vez en un mes de enero, con un incremento respecto al año anterior de un 7,2%, lo que supone 67.264 trabajadores más.

Los autónomos, sin embargo, vuelven a descender, como viene sucediendo desde agosto del año pasado, con 1.467 trabajadores menos que en enero del año anterior (-0,5%), hasta 320.147 afiliados en ese régimen.

En todas las comunidades autónomas hubo un aumento de los afiliados en el régimen general, destacando el incremento de la ciudad autónoma de Ceuta (10,8%), Andalucía (9,6%) y la Comunidad Valenciana (9,5%). Los autónomos, por su parte, descendieron en todas las comunidades excepto en la ciudad autónoma de Ceuta (1,8%), Baleares (1,5%), Andalucía (0,9%), Canarias (0,7%) y la Comunidad Valenciana (0,2%).



# Sin Taza de la Excelencia

**Tras las primeras noticias ya es oficial que este año ha quedado suspendida la celebración del certamen de La Taza de la Excelencia en Nicaragua, El Salvador, México, Burundi y Ruanda y solo se realizará en Costa Rica, Honduras, Guatemala, Colombia y Brasil**

La reducción del calendario concursos de La Taza de la Excelencia este 2016, forma parte de una plan estratégico a largo plazo que permitirá, según la Alianza para la Excelencia del Café (ACE, por su sigla en inglés) organizadores del certamen, desarrollar una nueva plataforma de subastas; actualizar las normas y protocolos del concurso; crear e implementar un formulario de catación electrónico; y mejorar la logística post-subasta para la entrega de los lotes colocados.

Es evidente, que aunque los objetivos sean buenos, la noticia no ha sido acogida con agrado en todos los implicados, Nicaragua, El Salvador, México, Burundi y Ruanda, ya que esta competición se ha consolidado como una de los escaparates de los cafés de especialidad y también, a través de sus subastas electrónicas, uno de los mejores medios, sino el que más, para conseguir precios más altos para partidas de café de alta calidad.

## Una competición de impacto

No en vano, la Taza de la Excelencia es el premio más prestigioso para los cafés de alta calidad que se puede encontrar hoy en día. El nivel de evaluación al cual son sometidos los cafés que participan en este evento no se ve en ninguna otra competición. Catadores profesionales examinan repetidas veces las muestras, las cuales son evaluadas basándose, siempre, en sus características ejemplares. Los precios que alcanzan los cafés ganadores en las subastas superan records año si y año también, demostrado que hay una gran demanda para estos cafés.

De hecho, después de 15 años y más de 100 concursos, la Taza de la Excelencia ha tenido un impacto radical

que va más allá de los productores, contribuyendo en el crecimiento económico y el desarrollo de la industria de cafés especiales en los países anfitriones. Un estudio reciente realizado por TechnoServe, una organización no lucrativa global que crea soluciones de negocio para hacer frente a la pobreza, examinó el impacto que ha tenido la Taza de la Excelencia en dos países-socios Brasil y Honduras, determinando que la competición ha creado un inmenso valor para ambos países, concretamente, 137 millones de Dólares en Brasil y 25 millones en Honduras en beneficios totales, incluyendo los beneficios relacionados con la subasta de las ventas, el aumento del comercio directo e impulso del comercio de cafés especiales de estos orígenes en particular.

“Los caficultores que participan del programa de la Taza de la Excelencia buscan repetir su éxito”, se asegura en el informe del estudio realizado por TechnoServe. “También hay nuevos caficultores con un gran interés en participar. El incentivo de mejores precios para el café de calidad alienta a los productores a realizar las inversiones necesarias para ingresar a esos mercados, y para ello, mejoran sus prácticas agrícolas y de manufacturación e invierten en mejorar su infraestructura, cambiando, además, su actitud hacia una mayor atención a los detalles que marcan la diferenciación. Todo ello deriva en una mayor provisión de café especial para el país, para la Taza de la Excelencia y para el mercado internacional”.

## Nuevos certámenes

Con el objetivo, pues, de buscar la forma de compensar el efecto de la suspensión en los países afectados, la ACE les ha propuesto organizar concursos similares



que permita vender los lotes ganadores a través de subastas privadas, aunque de momento no todos los países han llegado a una solución. Si lo ha hecho El Salvador, donde el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Consejo Salvadoreño del Café han decidido convocar del 18 al 21 de abril el Certamen de Calidad de Café de El Salvador 2016. Los criterios de selección de este nuevo concurso serían asimilables a los de la Taza de la Excelencia, habiéndose convenido la fecha del 25 de mayo, para celebrar la consecuente subasta electrónica de los lotes que alcancen las mayores puntuaciones.

En Nicaragua, otro de los países donde también ha quedado suspendida la presente edición de la Taza de la Excelencia, la estrategia se dirige, durante este paréntesis, a la venta directa del café a los compradores internacionales. Según **Edwin Ruiz**, *DIRECTOR EJECUTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DE NICARAGUA (ACEN)*, “durante los 13 años de celebración de la Taza de la Excelencia uno de los pilares fundamentales que se han logrado construir es lo que en inglés se llama “direct trade” o “comercio directo”.

Se ha fomentado tanto eso, que hoy en día los japoneses, europeos y demás compradores vienen directamente al país, van a las fincas y tienen relaciones de comercio directo con los productores. Llevamos mucho camino recorrido y precisamente es momento de hacer cambios, pero lo que digo es que el país no va a dejar de mostrar su café a este segmento de cafés especiales porque el evento no se realice, al contrario, con la nueva actualización del certamen, ganaremos más oportunidades”.

Mientras desde la organización de la ACE ya han empezado a trabajar en el nuevo diseño de la competición, en los países donde si se celebrará La Taza de la Excelencia este año han empezado ya a organizar sus respectivos eventos que en Honduras, Guatemala y Costa Rica se celebrarán en Mayo y en Brasil entre octubre y noviembre. La Fecha de Colombia está por confirmar.

### La Taza de la Excelencia ayer y hoy

El concepto de Taza de la Alianza fue lanzado en Brasil en 1999, con el objetivo de aumentar las

ventas de cafés de alta calidad y promover al país como origen de café especial.

En octubre de aquel año, 315 caficultores brasileños participaron en el concurso ‘Lo mejor de Brasil’. Catadores experimentados de diversos países, denominados ‘tazadores’, seleccionaron los 10 mejores cafés en una estricta competencia de calidad. Dos meses después, se organizó una subasta vía Internet de esos 10 cafés (5.400 kg en total) en la que participaron 23 licitadores que entretanto habían recibido muestras de todos ellos e información sobre las fincas en cuestión.

El doble experimento del concurso de calidad seguido de una subasta en Internet fue todo un éxito y se obtuvieron precios muy superiores a los previstos, demostrando una vez más que la ‘calidad paga’. Los asociados en el proyecto siguieron desarrollando el concepto y crearon el programa Taza de la Excelencia que ahora está a cargo de la Alianza para la Excelencia del Café (ACE) y que cuenta con un programa estable de competiciones en algunos de los principales países productores de café: Brasil, Burundi, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Méjico, Nicaragua y Ruanda.

Desde el año 1999 se han convocado más de 105 concursos de la Taza de la Excelencia, se han subastado más de 2.800 lotes de café, y ha generado ventas de subasta directa por más de 40 millones de Dólares. Solo los mejores lotes llegan a la subasta, tras de pasar por un riguroso y amplio escrutinio de mano de catadores profesionales de todo el mundo que identifican y seleccionan los mejores cafés de un espectro más amplio de ofertas. Los lotes de la Taza de la Excelencia representan la mejor calidad de la producción de café de un país y se ponen a la venta en una subasta electrónica internacional, donde licitadores de todas partes del mundo. La identidad de los compradores se mantiene secreta utilizando códigos hasta después de la subasta. Comercialmente, hay un valioso caché en adjudicarse con los cafés más preciados, siendo Japón el mayor comprador de lotes de la Taza de la Excelencia. Los precios en todos los casos son varias veces superiores a los corrientes del mercado.

S.C.



# La cafetera italiana pierde a su gran impulsor

**Alfonso Bialetti inventó la “cafetera italiana” en 1933 y su hijo Renato la dio a conocer al mundo, convirtiéndola en uno de los sistemas más populares de preparar café en hogares de todo el planeta**

Nadie ha conseguido bautizar consensuadamente a este tipo de cafetera: hay quien la denomina moka, de fuego, italiana, napolitana, de fuego, oroley, valira o bialetti estos tres últimos nombres correspondiendo a las marcas más difundidas; si nos ceñimos al lenguaje mudo, aquí sí que hay unanimidad al representarla enfrentando ambas manos con los dedos abiertos y haciéndolas girar como si las atornilláramos, representando la operación de unir las dos partes de este popular artilugio cafetero...

El inventor de tan universal cafetera fue Alfonso Bialetti quien, aunque parezca increíble, se inspiró en el funcionamiento de una lavadora primitiva conocida como “lisciveuse”, para diseñarla. Aquella lavadora era una especie de olla gigante en la que se calentaba el agua junto con la ropa y el jabón. Esa olla tenía una pipeta en el centro que hacía que, al hervir el agua, ésta subiera por la pipeta vertiendo el jabón de nuevo sobre la ropa en lo que podríamos llamar un ciclo de lavado.

A Alfonso Bialetti viendo a su mujer hacer la colada con este aparato se le ocurrió que un sistema similar sería ideal para preparar su café de la mañana. Hizo diversas pruebas y en 1933 dio forma a su primera moka express.

La cafetera se empezó a utilizar en Italia, aunque su gran popularización y fama llegaría de mano del hijo Bialetti, Renato, fallecido este pasado mes de febrero a los 93 años de edad. Emprendedor como su progenitor, desde el mismo momento que heredó la empresa de su padre, decidió aumentar la producción industrial de la empresa y también incrementar la inversión en campañas publicitarias para hacer conocida la marca no solo en Italia sino más allá de sus fronteras.

## Renato Bialetti responsable de la expansión de la cafetera italiana a todo el mundo falleció en febrero

Eran los primeros años de la década de los 50 del siglo pasado. El dibujante de cómics Paul Campani inspirándose en el propio Renato diseñó el hombre con bigote que hoy simboliza la marca, y Bialetti salió de Italia para vender el invento de su padre. Uno de los primeros mercados a los que accedió fue Francia, donde, solía explicar Renato contó con la complicidad de nada más y nada menos que Aristóteles Onassis para dar a conocer su cafetera.

“Estaba junto a unos clientes enseñándoles la cafetera. Estaban sorprendidos, dubitativos y tenía miedo de que no cerráramos la venta. Entonces pasó al lado Aristóteles Onassis, que iba al baño, le seguí y le dije, ‘soy un joven empresario italiano, écheme una mano, usted ha comenzado de cero como yo. Cuando regrese, diga que usa mi cafetera... Volví convencido de que Onassis no vendría, y en lugar de eso (...) fingiendo verme en el último momento, se giró, me dio una palmada en los hombros y me dijo: ‘Renato, ¿qué tal te va?, ¿sabes que no he vuelto a probar un café tan bueno como el que hace tu cafetera?’”, contaba Bialetti.

Tras Francia, un país tras otro incorporó la cafetera italiana al menaje doméstico popular, hasta convertirse en uno de los sistemas más utilizados para preparar café en todo el mundo. Su sencilla fabricación, precio asequible, facilidad



## Recomendaciones para la preparación de café en la cafetera italiana

- Llenar siempre de agua hasta el borde inferior de la válvula de seguridad, pues de esta manera será correcta la temperatura del agua, ya que el aire que queda en este espacio es el necesario para empujar el agua a la temperatura correcta. Si lo llenamos menos, la temperatura del agua será inferior a la necesaria, ya que al haber más aire, éste se calentará y expandirá más rápido. Si por el contrario la llenamos demasiado, cuando coloquemos el contenedor dentro del cuerpo, el agua derramará.
- Llenar el contenedor de café molido hasta el borde y enrasar. Si se quiere un café más fuerte, dar unos golpecitos con el contenedor sobre una base sólida para que se asiente bien, y volver a rellenar.
- No apretar nunca el Café con ningún utensilio, porque podríamos bloquear el paso del agua. Limpiar los bordes roscados para que estén libres de café.
- Antes de cerrar la cafetera, asegurarse de que la junta de goma de la parte superior esté perfectamente limpia y así evitar el escape de vapor por las juntas.



- Cuando el Café esté preparado en la parte superior, debe removerse con una cuchara, puesto que hay una gran diferencia en la concentración del Café salido en el inicio y al final.
- Una vez usada, limpiar los diferentes cuerpos de la cafetera y lo que es más importante, secarlos perfectamente para evitar la formación de hongos que a la larga perjudicarán el gusto del Café.
- No es cierto que esta cafetera no debe lavarse a fondo para que mejore con el tiempo al coger el gusto del Café: este gusto no se conserva, pues los restos de Café que quedan se enrancian y no dan un sabor agradable.

de uso y gran variedad de tamaños en función de las tazas deseadas, había revolucionado la forma de hacer café en casa.

## La cafetera italiana representó una revolución sin precedentes en la preparación del café en el hogar

La cafetera Moka se ha hecho casi imprescindible en las cocinas de todo el mundo y también se ha convertido en una pieza de arte expuesta en museos como el MoMa de Nueva York.

### La cafetera

La cafetera italiana se compone de tres cuerpos que se unen a través de una zona roscada en los cuerpos inferior y superior.

El cuerpo inferior es el que contiene el agua y va provisto de una válvula de seguridad para que en caso de atasco en la subida del agua al cuerpo superior, el vapor producido se pueda escapar y evite el peligro de explosión.

El cuerpo central se utiliza como contenedor de café molido. La concentración resultante es variable, en función de que vertamos sencillamente el café y lo enrasemos, o lo compactemos presionándolo.

La molturación ha de ser la adecuada, y es la que casi todas las marcas ofertan para el café molido de hogar.

El cuerpo superior es donde se sitúa el “surtidor” por donde cae el café.

### Preparación

Situada la cafetera sobre el fuego, el aire que ha quedado en la parte inferior, hace que se expanda y empuje el agua que está casi en el punto de ebullición, que pasa a través de un tubo hacia el contenedor que tiene el Café donde hace la extracción y posteriormente pasa al cuerpo superior.

El agua no llega a hervir en el contenedor inferior, llegando el agua a una temperatura de 93°C si llenamos el depósito al completo hasta el límite inferior de la válvula, y hasta 74°C con el contenedor medio vacío.

El tiempo de extracción es corto, alrededor de un minuto y medio, y el agua sólo extrae las partes más nobles del café, evitando los gustos amaderados y secos típicos de los sistemas de extracción más largos.

Cuando llega al cuerpo superior, al principio la caída del café es muy lenta y densa puesto que la presión es aún muy baja. Por el contrario, al final el paso es muy rápido y el café es mucho más claro y aguado, por lo que una vez listo y antes de servir se recomienda remover el café con una cuchara



# Café Mundi y Fórum Café, nuevo proyecto solidario en Costa Rica

**Por cuarto año consecutivo, el proyecto solidario apadrinado por Fórum Café a favor de la mejora de las condiciones de vida y trabajo de comunidades caficultoras de diferentes partes del mundo ha sido aprobado por Café Mundi**

Este año los protagonistas del proyecto serán los caficultores costarricenses, y los beneficiarios los de todo el mundo, ya que el proyecto se basa en la creación y difusión de producción de material audiovisual y escrito sobre buenas prácticas agrícolas y laborales en el cultivo del café.

El proyecto, que cuenta con la colaboración del Equipo Interuniversitario Los Santos, dirigido por Rocío Loría Bolaños, servirá para poder dar visibilidad todos los materiales educativos socioambientales, creados por este equipo y que se basa en la recolección del café en la Zona de Los Santos a manos de población inmigrante, y las mejoras y prácticas que se pueden aplicar para mejorar no sólo la producción en sí del café, sino también las condiciones de vida de estos trabajadores temporales de las fincas cafetaleras de esta importante zona productora costarricense.

Entre el material que se editará y publicará con la ayuda de Café Mundi destacan 4 cortometrajes que promoverán prácticas responsables, justas y sostenibles, en relación a las condiciones de los jornaleros emigrantes dedicados al mantenimiento de cultivos y la recolección del café en Costa Rica. Las grabaciones se llevarán a cabo en la Zona cafetalera de Los Santos, concretamente en los Distritos de León Cortés y Llano Bonito del cantón de León Cortés en la provincia de San José.

Estos vídeos serán difundidos a través de redes sociales, y todos los medios posibles y que se considere

necesarios para que estén al alcance de los caficultores y recogedores de Los Santos, así como de cualquier otra población que trabaje en agricultura y que cuente con características y necesidades similares a la de pequeños y medianos productores, así como de trabajadores temporales, en la producción cafetalera de exportación. Fórum Café contribuirá en esta difusión utilizando todos sus canales de comunicación, además de dar apoyo a los propios del proyecto.

## La Rebusca

Además, de este material audiovisual, el proyecto financiado por Café Mundi y apadrinado por Fórum Café, también contempla la edición y distribución de una batería completa de fichas basadas en la Guía Informativa y de derechos “La Rebusca”. Esta es una herramienta de información y uso generalizado entre las trabajadoras y trabajadores que recolectan café en Costa Rica. Contiene información sobre derechos y trámites en materia de migración, trabajo, registro de nacimiento, salud, educación, seguridad social, protección de la niñez, entre otros. También brinda datos sobre el pago y precio de la cajuela, cambio de moneda, rutas migratorias y trámites de servicios en distintas instituciones.

“La Rebusca” es una contribución de las universidades públicas que tuvieron como principal objetivo al crearla, promover cosechas más justas, sanas, seguras y



Café Mundi es una entidad sin ánimo de lucro, creada por un grupo de empresas del sector cafetero español en 2004, y tiene como misión mejorar las condiciones de vida de comunidades cafeteras, mediante la creación de infraestructuras y mecanismos que ayuden a combatir la pobreza.

La entidad proporciona su ayuda a través de la realización de Micro-Proyectos, con la certeza, aseverada por los resultados obtenidos a lo largo de los años, que este sistema posibilita llegar a un mayor número de lugares, consiguiendo, además, mayores garantías en la ejecución de los proyectos y mejor control en la realización de los mismos.

Desde su creación, Café Mundi ha colaborado con más de 16 proyectos, en países como Colombia, República Dominicana, Uganda, Etiopía, Vietnam, Brasil, Kenia y Bolivia.



amigables que reconozcan el aporte que hacen nicaragüenses, panameños y costarricenses que deben desplazarse para asumir distintas labores agrícolas en las fincas de café.

**Historias de solidaridad**

Fórum Café colabora desde hace cuatro años con Café Mundi en la localización de proyectos que contribuyan a las la mejora de las condiciones de vida de comunidades cafeteras de todo el mundo. El primer proyecto avalado por Fórum Café fue en 2013 en República Dominicana, donde se gestionó la ayuda a los caficultores del Paraje de Charco Blanco, ubicados en las lomas cafetaleras del Municipio de Paraíso, provincia de Barahona en el Sur de este país. Esta es una de las pocas zonas de República Dominicana, en las que todavía viven antiguos descendientes de cafetaleros dominicanos, los cuales luchan a diario para poder mantener su actividad. Agrupados como Asociación de Productores de Café Especial de Paraiso y Barahona, requirieron la atención de Fórum Café para poder mejorar diversos equipamientos afines a la actividad cafetalera y formativa de la comunidad cafetalera de su zona y contribuir con ello a la preservación del cultivo de café en Charco Blanco. El proyecto se llevó a cabo y se adecuaron los baños de la Escuela de la comunidad a la que asisten

los hijos de los caficultores; se reparó, también, el deposito de agua de las instalaciones comunes que comparten los productores y también el del colegio y se colaboró con Café de la Mami, empresa asociada a Fórum Café, a la adecuación de 10.000 m<sup>2</sup> de terreno y simbra de 5.000 plantas de café caturrea que se cedieron a los caficultores de Aprocepaba para que mantengan la actividad cafetalera en la zona.

El segundo y tercer año de colaboración de Fórum Café con Café Mundi, los beneficiarios han sido las familias caficultoras y sobretodo, también, los recogedores inmigrantes que se desplazan a la zona de Los Santos en Costa Rica para contribuir a la recogida del café. El primero proyecto sirvió para construir biojardineras para el tratamiento de las aguas grises de los albergues habitacionales temporales en diversas fincas cafetaleras de la zona. El segundo año, se trabajó en la construcción de camas y mesas biológicas para el tratamiento de las aguas residuales contaminadas con plaguicidas generadas en fincas de pequeños y medianos productores de café en la zona, también, de Los Santos. El objetivo de estas nuevas instalaciones ha sido minimizar el riesgo de generar efectos adversos en la salud y ambiente por el inadecuado manejo de esas aguas.

Los tres proyectos ya se han finalizado y los tres lo han hecho con éxito



# El “Café Árabe”, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

**Servir un café es sinónimo de hospitalidad en las sociedades árabes y se considera un acto ritual de generosidad, ahora reconocido por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**

El “Café Árabe” ha sido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. La propuesta, presentada por Emiratos Árabes Unidos, Omán, Arabia Saudí y Catar, fue aprobada el 2 de diciembre pasado en la última reunión del Comité intergubernamental del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad celebrado en Windhoek (Namibia). Esta nueva catalogación además de establecer la salvaguarda del “Café Árabe”, reconoce al café como un bien cultural, algo que genéricamente representa una excelente noticia para este producto en general.

La relación del mundo árabe con el café se remonta casi al inicio del descubrimiento de este producto. Las primeras referencias datan del siglo IX cuando ya se había iniciado el mercadeo del café. En aquel tiempo, el café, inicialmente conocido como qahwa en Etiopía – territorio originario de este producto- pasó a conocerse como qahvé en Turquía y bunchum a nivel más general en todo el territorio árabe. Esta última denominación era utilizada por el médico persa Mohamed Abu Al Razi, al que se responsabiliza del impulso inicial del consumo de este producto en Arabia, siendo ya alrededor del siglo XIV, y de forma definitiva, los peregrinos que visitaban la Meca, los que dieron el empuje final a la popularización del café en esta parte del planeta. Desde allí, años después, el café viajaría a Europa.

La popularización del café en el mundo árabe fue rápida y enseguida se desarrolló una cultura entorno a este producto que ha llegado hasta nuestros días. Una de las muestras más emblemáticas de esta larga tradición es el “Café Árabe”, ahora reconocido por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, una lista de 336 elementos está compuesta por expresiones

que demuestran la diversidad del Patrimonio Cultural Inmaterial existente en el mundo.

Un proverbio árabe del siglo XVII señala: “El café, bébelo sin remordimientos. Su aroma quita los nervios y su consumo los problema de la vida cotidiana”

## Preparación, degustación y servicio

En la mayoría de los países árabes, el café se prepara a petición y, como máximo, para seis personas a la vez.

Los puristas del arte de preparar “Café Árabe” insisten en que su preparación debe empezar tostando los granos de café en una sartén plana sobre brasas y continuar molliéndolos en un mortero de piedra, según algunas versiones o en un mortero de cobre con un mazo del mismo material, según otras -las primeras noticias documentadas que se tienen de la molturación del café son algunos grabados árabes en los que se observa con toda claridad el molido de café en morteros-. Los hay quien también aceptan, como original y tradicional, la molturación del café en molinillos cilíndricos de latón. En lo que si coinciden todos es que ambas operaciones, el tueste y el molido, deberían llevarse a cabo algunos minutos antes de infundiar el café, para conservar el sabor.

## Café Turco

Previo al reconocimiento del “Café Árabe” como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, la Unesco catalogó en abril de 2013, y en esta misma categoría, al “Café Turco” o a la turca. Este café se prepara en las jarras de cobre y latón y mango largo conocidas como cezve (ibrik, en Turquía). El café empleado debe estar molido muy fino y a diferencia de lo que estamos acostumbrados, la preparación exige que este hierva dos veces seguidas antes de ser servido, retirando el cezve del fuego entre ebullición y ebullición, y eliminando, también, la espuma que se forma mezclando bien el interior de la cafetera. A destacar, también, el uso de especias y la incorporación del azúcar, no en taza, sino durante el proceso de elaboración del café.

En el caso del “Café Turco”, este si se sirve con poso, siendo su aspecto en taza mucho más denso que el del “Café Árabe”, tanto que incluso recuerda, en algunos casos, al chocolate.

Esta bebida es común, además de en Turquía, en Oriente Medio y algunos países balcánicos.



Molidos los granos, el café se dispone en una gran cafetera o cacerola –también de cobre–, en árabe, dallah, que se llena de agua y se pone al fuego. Cuando rompe el hervor, se añade el café y se reduce la intensidad del fuego hasta que la infusión hierve, momento en que se retira el café para que se asiente. Según cada casa, en este momento es cuando añaden o no especias al café - en caso de hacerlo las más habituales son el cardamomo y el azafrán -. A continuación, se devuelve la cacerola al fuego para darle otro hervor al café y servir inmediatamente. Para hacerlo se traspasa el café a una cafetera del tipo omaní, elegante y manejable para el servicio.

El café se vierte a la taza sin posos - en el cuello de la cafetera suele introducirse una especie de estopa que hace las funciones de filtro y evita la caída de los posos en la taza- y su aspecto adquirirá una coloración amarillenta muy característica si se le ha añadido azafrán durante la preparación.

El servicio de café se iniciará por el invitado de más categoría o en su defecto el de mayor edad. En las casas árabes se utilizan tazas pequeñas y sin asa, de menor volumen en comparación a las que tenemos en Occidente. Estas tazas son conocidas con el nombre de finjaan, y sólo se llenan hasta un cuarto de su capacidad, siendo protocolario aceptar, como mínimo, una taza y como máximo tres.

En cuanto a la degustación, lo habitual es tomarse el café sin azúcar y acompañarlo con algunos dátiles.

### Tradición cultural y familiar

La transmisión de los conocimientos y usos tradicionales vinculados al “Café Árabe” se efectúa en el seno de las familias, mediante la observación y la práctica. Los jóvenes acompañan a los mayores de sus familias al mercado para aprender

a seleccionar los mejores granos, aunque no se les permite beber café hasta cierta edad. Entre las comunidades beduinas – árabes nómadas que habitan los desiertos - acceder al café es un gran logro para los más jóvenes, tanto que la posibilidad de tomar café, por ejemplo, caracteriza entre los beduinos jordanos el paso de la infancia a la edad adulta.

En Emiratos Árabes Unidos el “Café Árabe” es denominado “Mirra” y es una tradición cultural, símbolo de hospitalidad y amistad.

El “Café Árabe” se sirve en todas partes: en casa, en espacios de reunión, en sociedad y especialmente como acto ceremonial en reuniones de jeques y jefes tribales. Y es que hay que tener en cuenta, que en los países árabes el alcohol no está permitido, lo que ha favorecido que el café ocupe su espacio en las reuniones, habiéndose convertido junto al té, en la bebida que se toma para compartir con los amigos, en celebraciones o, incluso, como digestivo mezclado con determinadas hierbas y especias.

### Consumo de Café en los Estados del Golfo

De los Estados del Golfo, Arabia Saudí y Emiratos Árabes: Abu Dhabi, Ajman, Dubai, Fujairah, Ras al-Khaimah, Sharjah y Umm al-Qaiwain son los que registra un consumo de café más alto. En 2014,



último dato oficial, la Organización Internacional del Café, registró la importación de 76.740 toneladas de café en Arabia Saudí, un 8,6% más que el año anterior y casi un 25% más que en 2011.

Emiratos Árabes, por su parte, está considerado como uno de los territorios, sino el que más, a nivel mundial, donde más rápido está creciendo el consumo de café, con ratios que alcanzan ya el +80% desde el año 2009 al 2014 y una media de consumo per cápita de 3.5 kg/persona/año. Los expertos señalan, además, a esta federación de monarquías, como el mercado emergente con mayor potencial de crecimiento para la próxima década y también como una buena plataforma de difusión de la cultura del café, sobre todo hacia el subcontinente indio, de donde proviene más del 50% de la población actual de los Emiratos Árabes.

### El negocio de los cafés/cafeeterías

Las cafeeterías y cafés son un gran negocio en los Estados del Golfo, con un valor que supera ya los 3,4 mil millones de facturación al año. Y es que la tradición ligada al consumo de café ha coincidido en estos últimos tiempos en estos territorios, con la inversión de marcas internacionales y con un creciente deseo por parte de los consumidores jóvenes de integrarse a las costumbres gastronómicas occidentales, creando un próspero segmento de cafeeterías modernas.

Pasado el boom inicial, el potencial de crecimiento se mantiene increíblemente alto y la competencia es feroz, en un mercado de condiciones únicas... Mientras que en la mayoría de las regiones el crecimiento de las cafeeterías especializadas se ha visto canibalizado por la comida rápida y establecimientos que sirven únicamente al tráfico diurno, en algunos de los estados del Golfo donde la venta de alcohol está completamente prohibida, las nuevas cafeeterías han dando oportunidad a la venta de bebidas premium de café durante todo el día, y se han convertido en lugares populares de reunión de mujeres, estudiantes y otros grupos de jóvenes que buscan un destino social cómodo y de alta calidad, mucho más allá de los cafés tradicionales donde, por lo general, está prohibida la entrada del público femenino.

De entre todos los Estados del Golfo, destacar el caso de los Emiratos Árabes, donde se ha registrado el crecimiento más espectacular de la región en cuanto a cadenas de cafeeterías se refiere. El sector ha crecido 122 millones de dólares entre 2007 y 2012, empujado por los altos ingresos disponibles, la diversa población de expatriados, la creciente vida nocturna y el entusiasmo general por establecimientos de estilo occidental. El conjunto de todo ello ha contribuido especialmente a la creación de una cultura moderna de café, en la que ya se han fijado muchos de sus Estados vecinos.



# Nueva Rueda de Sabores del Café SCAA

La SCAA ha presentado la revisión de su icónica Rueda de Sabores del Café, una nueva versión que incorpora el recién creado léxico sensorial cafetero y que se presenta al mundo, como el mayor trabajo colaborativo en materia de café nunca realizado antes

La Specialty Coffee Association of America (SCAA) ha hecho pública la revisión de su Rueda de Sabores del Café, una de las herramientas más populares y con mayor aceptación internacional para describir la cualidades sensoriales del café. Esta revisión, la primera en 21 años, se ha realizado con la colaboración de especialistas de todo el mundo y ha supuesto una revisión de su vocabulario, así como una nueva distribución y jerarquización de los atributos del sabor del café.

Desde su creación, a finales de los años 90's por Ted Lingle, entonces director de la SCAA, y La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, esta rueda ha sido un recurso de primer orden para los profesionales que trabajan en la industria cafetera de medio mundo, ya que ofrece una manera fácil de referirse a las características de cualquier café, encontradas en una taza.

Ahora, coincidiendo con el lanzamiento del primer léxico sensorial cafetero - Sensory Lexicon- creado por el World Coffee Research - Asociación de Investigación Mundial del Café-, la organización americana de cafés especiales ha presentado, también, la revisión de su icónica rueda, en la que se ha incorporado el nuevo léxico que identifica 110 sabores, aromas y texturas presentes en el café.

## Más descriptiva y con menos jerga

Ambos desarrollos, han sido catalogados como el trabajo colaborativo más grande sobre el sabor del café, realizado hasta el momento - han intervenido, entre otros, investigadores de la Asociación de Investigación Mundial del Café, la Universidad Estatal de Kansas (KSU), Texas A & M University (TX A & M), de la Universidad de California en Davis (UC Davis ), miembros clave del SCAA y voluntarios de todo el mundo-, tienen como objetivo común formalizar un único vocabulario y unos patrones universales que permitan cuantificar y replicar las cualidades sensoriales del café sobre el papel y que estos puedan servir, entre otras cosas, a los científicos como herramienta para llevar a cabo investigaciones que permitan "crear" mejores cafés.

"La nueva rueda es más descriptiva e incluye menos jerga", explica **Peter Giuliano**, *DIRECTOR SENIOR DE LA SCAA*. "Nuestro objetivo con esta revisión ha sido utilizar las herramientas y las tecnologías de la ciencia sensorial actual para comprender y nombrar las cualidades sensoriales primarias del café y crear un mejor camino reproducible para medirlas. Era importante hacer esta revisión porque en las dos décadas que han pasado desde que se presentó la primera versión de la rueda de sabores, han cambiado muchas cosas. Debemos acabar con el



lenguaje del café de la década de los 90 y apostar por un lenguaje replicable en todas partes sin importar dónde o cuándo se cate el café”.

Del mismo modo y desde los dos entes autores del trabajo, recuerdan que la nueva rueda y el léxico, desarrollados de forma independiente, están pensados para facilitar la descripción de los sabores característicos de cada café y no para calificar su calidad. “Dos cafés diferentes, por ejemplo, pueden alcanzar los 86 puntos de valoración, pero en cambio los dos pueden ser muy diferentes en sabor uno del otro. Con el objetivo de entender que es lo que causa, precisamente, esas diferencias, identificarlas y cualificar esos atributos del sabor era necesario realizar el trabajo que hemos presentado”, explican desde la SCAA.

La nueva rueda de sabores presenta una nueva distribución de capas, nuevo léxico, nuevas jerarquías y una renovada presentación cromática

### ¿Cómo funciona el Léxico Sensorial?

Partiendo de la evidencia constatada en diversas investigaciones de que los catadores no llegan a un consenso sobre la terminología que utilizan para describir un café, los desarrolladores del Léxico Sensorial del

café han trabajado durante cerca de tres años todos los aspectos que permitieran, de forma especial, corregir de una vez por todas las divergencias, dando forma a un nuevo vocabulario cien por cien: descriptivo, ya que incluye 110 calificativos basado en la evaluación de 105 cafés de 13 países. Un vocabulario cien por cien cuantificable, ya que le asigna una intensidad al sabor en vez de un valor numérico asociado a la calidad del café como lo hace la cata; y un vocabulario totalmente replicable, ya que cuando el nuevo léxico sensorial sea usado correctamente por un profesional capacitado, sin importar donde esté o cuáles sean sus experiencias previas, ajustándose a las definiciones del vocabulario será capaz de llegar al mismo grado de intensidad para cada atributo como pueda hacerlo cualquier otro catador que esté probando el mismo café en la otra parte del mundo. (Cada calificativo del léxico se presenta acompañado por la referencia del producto concreto utilizado para determinar la definición. La intensidad del sabor cuantificada y la preparación concreta a la que ha sido sometida para realizar la prueba de valoración y definición).

“Este nuevo vocabulario representa un antes y un después y esta innovadora herramienta cambiará la forma de como nuestra industria piensa y utiliza el sabor del café”, afirma la directora de marketing y comunicación de SCAA, Lily Kubota.

### Algunos contras

A pesar de estas bondades, reconocidas por muchos de los profesionales del café que ya han podido practicar con la nueva herramienta, otros han detonado ya algunos fallos que podrían, por el momento, llevar al traste muchas



## Sensory Lexicon

Cada calificativo del léxico se presenta acompañado por la referencia del producto concreto utilizado para determinar la definición. La intensidad del sabor cuantificada y la preparación concreta a la que ha sido sometida para realizar la prueba de valoración y definición.

### Apple

A sweet, light, fruity, somewhat floral aromatic commonly associated with fresh or processed apples.

| REFERENCE                   | INTENSITY   | PREPARATION   |
|-----------------------------|-------------|---|
| Le Nez du Café n.17 "apple" | Aroma: 5.0  | Place 1 drop of essence on a cotton ball in a large snifter. Cover. |
| Gerber 2nd Foods Applesauce | Flavor: 5.0 | Serve applesauce in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid.        |

### Pear

The sweet, slightly floral, musty, woody, fruity aromatic associated with pears.

| REFERENCE               | INTENSITY   | PREPARATION   |
|-------------------------|-------------|---|
| Juniv Pear Nectar (jar) | Flavor: 7.5 | Serve juice in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |

### SOUR

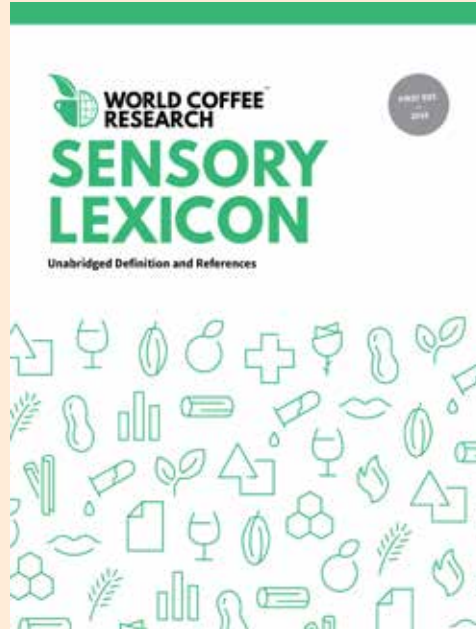
The fundamental taste factor associated with a citric acid solution.

| REFERENCE                  | INTENSITY   | PREPARATION  |
|----------------------------|-------------|--|
| 0.01% citric acid solution | Flavor: 1.5 | Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |
| 0.05% citric acid solution | Flavor: 3.5 | Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |

### BITTER

The fundamental taste factor associated with a caffeine solution.

| REFERENCE               | INTENSITY   | PREPARATION  |
|-------------------------|-------------|--|
| 0.02% caffeine solution | Flavor: 2.0 | Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |
| 0.02% caffeine solution | Flavor: 3.5 | Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |
| 0.05% caffeine solution | Flavor: 5.0 | Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |
| 0.05% caffeine solution | Flavor: 6.5 | Serve solution in a 1-ounce cup. Cover with a plastic lid. |



de las aspiraciones de léxico y rueda. Y es que según denuncian algunos de estos expertos, el léxico no es global, como se pretende, ya que muchas de las referencias utilizadas están basadas en productos disponibles solo en Estados Unidos. A esto, sus desarrolladores han contestado su intención de que el vocabulario en cuestión siga evolucionando hasta poder hacerlo más inclusivo para otras regiones. “Los léxicos son documentos vivos, y este trabajo no se detiene con el lanzamiento actual. Las investigaciones siguen adelante, y seguro que en un futuro se podrán determinar nuevos sabores. No se trata de un documento cerrado y tampoco la rueda, que está diseñada de tal manera que permite cambios”, explican.

## El léxico sensorial busca cuantificar y replicar las cualidades sensoriales del café

Otra de las críticas recibidas es que el léxico no funciona para evaluar los defectos en el café. La razón no es otra, que para desarrollar esta primera edición solo se usaron cafés sin defectos.

### El diseño

La nueva rueda de sabores mantiene su diseño característico aunque con cambios importantes, como una nueva distribución y también colorido.

El vocabulario utilizado corresponde en su totalidad al nuevo Léxico Sensorial del Café, siendo la distribución de los mismo en la rueda fruto de un intenso trabajo de investigación del World Coffee Research con cerca de 70 catadores profesionales y panelistas sensoriales que participaron en un macro ejercicio de clasificación dirigido a agrupar los atributos de los sabores del café en diferentes categorías. Adicionalmente se realizó un escalado multidimensional (MDS-Multidimensional Scalin) para ayudar a la visualización de los puntos de acercamiento entre los diferentes sabores. Este potente análisis estadístico es el que permitió agrupar los atributos de sabor en jerarquías y disponerlas en capas alrededor de una rueda.

Una de las características más particulares de la Rueda de Sabores de la Specialty Coffee Association of America son sus colores, cuya intensidad cromática sirven para indicar el peso de las moléculas que representan. En la nueva versión, los colores se han redefinido y partiendo de una gama pastel y la preasignación de tonos principales a los diferentes atributos de referencia recogidos en el nuevo vocabulario - por ejemplo, el naranja para el dulce; el vino para la especias; el rosa-fucsia para el floral,... - se ha dado forma a una nueva composición cromática, donde los colores, propiamente dichos, aseguran desde la SCAA, “se han intentado ajustar al máximo al sabor que representan. Los diseñadores estudiaron las fotografías de diferentes alimentos, elementos y objetos con el objetivo de determinar y adecuar un color específico para connotar a cada sabor”. Este trabajo de diseño ha ido a cargo del prestigioso estudio londinense One Darnley Road.



# El café, **bueno** también para la **vista**

La última ventaja descubierta entorno a los beneficios del consumo de café en nuestro organismo es que nos ayuda a prevenir problemas en la retina, y por tanto, de deterioro de la visión

*“El café es uno de esos productos que cuanto más se investiga sobre ellos más propiedades beneficiosas para nuestra salud se encuentran”.* Así comienza un reciente artículo de la revista Muy Interesante en el que la publicación se hace eco de los resultados de un nuevo estudio en que se certifican las bondades del consumo regular y moderado de café en relación a la visión.

El estudio, llevado a cabo por un grupo de investigadores de la Universidad de Cornell en Nueva York – uno de los centros más prolíferos en cuanto a investigación sobre los efectos saludables del café se refiere- dirigidos por el doctor Chang Y. Lee, demuestra que la cafeína y el ácido clorogénico del café ayudan a prevenir el deterioro de la visión y posible ceguera por degeneración de la retina.

Para llegar a esta conclusión, los investigadores trabajaron con ratones de laboratorio divididos en dos grupos: el primer grupo recibió un pretratamiento con ácido clorogénico y el segundo grupo no recibió ninguno, como grupo de control. De forma paralela, a ambos grupos se les expuso a ácido nítrico, el causante del estrés oxidativo que conduce al daño en la retina, la capa más interna de la cúpula óptica. Situada en la parte posterior del ojo, la retina percibe la luz y no sólo es la responsable de enviar las imágenes al cerebro, sino, también, a través de la mácula, el tejido nervioso ubicado en el centro de la retina, de enfocar la vista.

## Café para prevenir hipoxia en la retina

La retina para trabajar, demanda una gran cantidad de oxígeno y es en esta gestión de este elemento cuando se producen una gran cantidad de reacciones metabólicas. Éstas generan radicales cuya actividad puede provocar hipoxia –privación de oxígeno- en la retina, favoreciendo con ello, una muerte significativa de las células de la retina y el consecuente desarrollo de determinadas enfermedades, que pueden afectar la vista, siendo algunas lo suficientemente graves como para causar ceguera.

Ahora, las investigaciones del grupo de científicos de la Universidad neoyorkina, habrían dado con una solución a algunos de estos problemas. Y es que los resultados mostraron que los roedores tratados con ácido clorogénico no experimentaron daño en la retina mientras que el grupo de control sí lo sufrió, consiguiendo idéntica conclusión con extracto de café.

*“La retina es uno de los tejidos metabólicamente más activo en el cuerpo, consumiendo el oxígeno más rápidamente que cualquier otro tejido, incluyendo el cerebro”,* explican los investigadores. *“Por lo tanto, es susceptible a una variedad de enfermedades causadas por el estrés oxidativo, incluyendo la degeneración macular relacionada con la edad, la retinopatía diabética, el glaucoma y – todo lo cual puede conducir a la ceguera parcial o completa.”*

# Últimos estudios

## El consumo de café no altera el ritmo cardiaco

Coincidiendo con el cierre de la edición de esta revista, se han hecho públicos nuevos detalles del estudio realizado por científicos de la Universidad de California (Estados Unidos) cuyas conclusiones desmienten uno de los mitos históricos asociados al consumo normal – no excesivo- de café y que no es otro que su poder desencadenante de alteraciones del ritmo cardiaco.

La magnitud del descubrimiento es tal, que sus autores, conocedores de los recelos de la comunidad médica a cambiar determinados patrones, hábiles durante años, no han tardado en pedir públicamente atención a los datos recogidos en su investigación. “Las recomendaciones clínicas que aconsejan no consumir regularmente productos con cafeína para evitar alteraciones del ritmo cardiaco deberían ser reconsideradas, dado que podríamos estar desalentando innecesariamente el consumo de productos como el chocolate, el café y el té, que podrían en realidad tener beneficios cardiovasculares”, advierte el Dr. Gregory Marcus, director de investigación clínica en la división de cardiología de la Universidad de California.

Durante su estudio, de 12 meses de duración, los investigadores llevaron a cabo un análisis de las reacciones a la ingesta de café, té y chocolate de

1.388 individuos sanos seleccionados aleatoriamente del Instituto Nacional del Corazón y la base de datos del Estudio Cardiovascular de la Salud, formada por 6.000 pacientes, excluyendo aquellos con aceleraciones del corazón persistentes.

De los participantes, un 61% consumió más de uno de estos productos cada día, no encontrando los investigadores, alteraciones significativas del ritmo cardíaco – para comprobarlo, cada persona llevaba un dispositivo portátil que monitorizaba continuamente su ritmo cardiaco durante 24 horas-. Al contrario, los científicos señalan en uno de sus últimos comunicados recogidos por el Journal of the American Heart Association, que el consumo de estos productos supone beneficios cardiovasculares en cantidades moderadas.

“El experimento reveló que los productos con cafeína no afectaban los patrones de latidos del corazón. Además, mostró que los que suelen tomar café a menudo tienen menos índices de enfermedad de las arterias coronarias y de riesgo de mortalidad cardiovascular”, explican fuentes de la investigación, quienes se han puesto como siguiente meta, comprobar si el consumo elevado de estos productos – no el moderado estudiado en la presente investigación - tiene el mismo efecto o no sobre nuestro ritmo cardiaco.

El Instituto Americano de Cardiología y la Asociación Americana del Corazón han reconocido el estudio del equipo científico de la Universidad de California, aunque puntualizan que un paciente con una historia grave de contracción ventricular, con síntomas de un aumento de ritmo cardiaco prematuro, debería evitar el consumo de alcohol, nicotina o cafeína, ya que son potenciales factores agravantes.

## El ácido clorogénico del café se posiciona como protector contra el deterioro de la visión y posible ceguera por degeneración de la retina

Para el estudio, los investigadores utilizaron café tostado molido comercial y el cálculo aproximado fue que cada taza de café (200 mililitros aproximadamente) contiene unos 200 mg de ácido clorogénico.

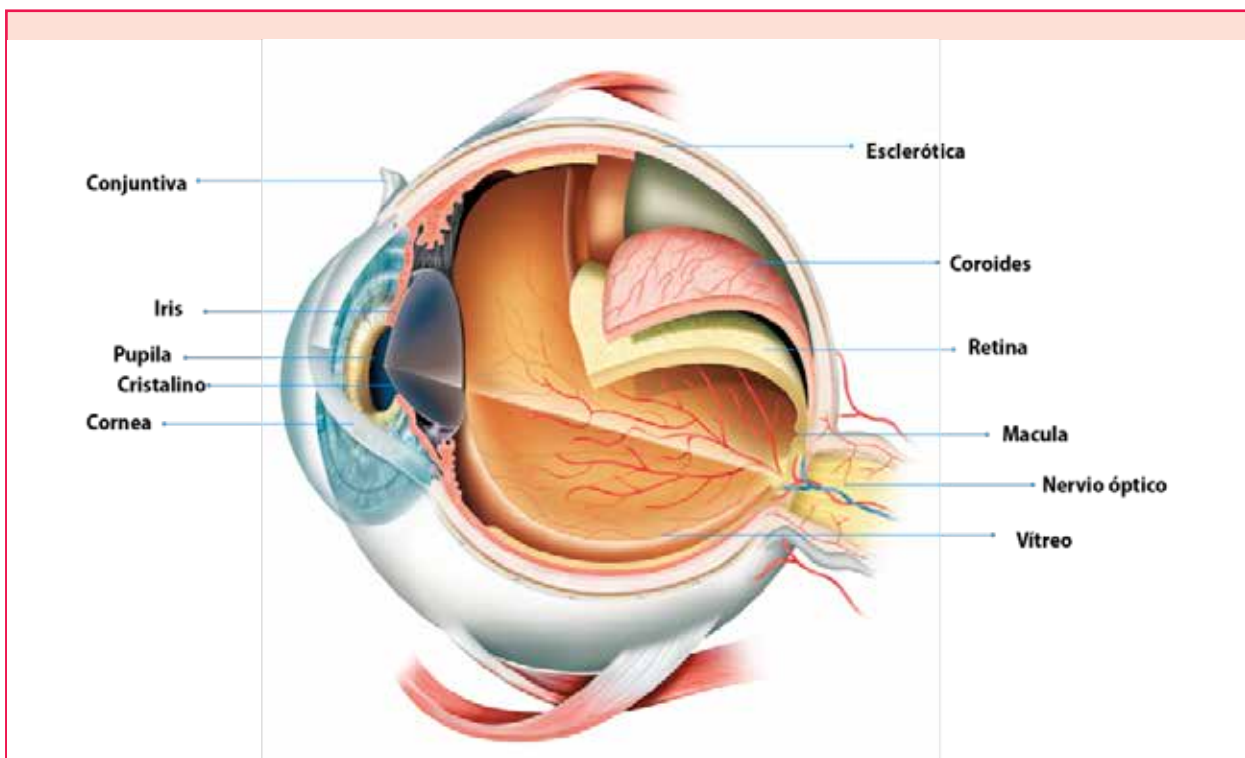
### Nuevos retos

El siguiente paso de la investigación será determinar si el consumo de café facilita al ácido clorogénico cruzar una membrana conocida como la barrera hemato-retiniana y llegar directamente a la retina, lo que abriría las puertas para desarrollar gotas o brebajes que ayuden a prevenir daños en la retina. “El café es la bebida más popular en el mundo, y estamos entendiendo qué beneficios podemos obtener de él”, ha declarado Chang Y. Lee, el

autor principal del estudio quien recuerda que “los alimentos naturales pueden favorecer efectos muy beneficiosos en la salud, y es ahí donde radica la importancia de nuestros hallazgos”.

Del mismo modo, se deberá, también, ampliar las investigaciones sobre la relación entre el consumo de café y el riesgo de glaucoma, ya que existen resultados contradictorios en este sentido y que son recogidos en la investigación del equipo de la Universidad de Cornell. Y es que aunque en su estudio queda demostrado que el café, en particular el CGA (ácido clorogénico), tiene efectos protectores contra la degeneración de las células ganglionares de la retina, en otros estudios anteriores se relaciona el café con el aumento de la tensión ocular.

“Si en el futuro se avanza en sintetizar un medicamento que pueda llevar las dosis adecuadas de ácido clorogénico a la retina se podrían tener todos los beneficios para los casos de Glaucoma, sin necesidad de los posibles riesgos asociados por el posible incremento de la tensión ocular provocada por otro componentes del café, han dicho. El ácido clorogénico, además se podría utilizar también en diferentes formatos y dosificaciones para prevención de otras enfermedades diferentes.



## Ácido clorogénico

Algunas bebidas consumidas habitualmente son ricas en compuestos fenólicos, unos destacados agentes antioxidantes con diferentes efectos saludables para nuestro organismo. El café, como el té y el vino, contiene diferentes cantidades de estos fenoles, siendo los más destacados en el caso del café, los ácidos clorogénico y cafeico, en algunos aspectos similares a las epicatequinas y taninos del té o las quercetinas del vino tinto, pero con diferentes estructuras químicas y, por tanto, distintas funciones metabólicas.

El ácido clorogénico está presente en casi todas las plantas superiores en las que juega el papel de responder al estrés medioambiental como por ejemplo, al desgarro de las hojas o de las flores o a los cortes que tengan lugar en la piel de la fruta. En general, la cantidad de este ácido presente en la mayoría de las plantas es muy pequeña como para afectar al ser humano cuando lo ingiere en la dieta, pero ocasionalmente se acumula en los frutos o en la semillas en cantidades suficientes como para mostrar un efecto.

En el café, el grano verde es el que contiene más cantidad y variedad de compuestos fenólicos, incluido el ácido clorogénico, que tiene como propiedades generales las de ser antioxidantes, ejercer efecto quelante y modular la actividad de varios sistemas enzimáticos, de modo que actúan mayoritariamente en la dieta como elementos que promueven salud ante factores químicos y físicos estresantes para el organismo.

Así, se estima que el grano verde contiene entre un 6 y 7% de ácido clorogénico, si bien al tostarlos este ácido se transforma en ácido cafeico y ácido quínico. Por variedades, los cafés robustas contienen mayor cantidad de ácidos clorogénicos que los arábicas.

La absorción por parte del cuerpo humano de la mayoría de los compuestos fenólicos presentes en el café está todavía en estudio, aunque se sabe que casi todo el ácido cafeico es absorbido en el intestino delgado y la mayor parte del clorogénico (alrededor de dos tercios) alcanza el colon, donde es hidrolizado por esterasas de la flora endógena. En el organismo humano, el ácido clorogénico tiene efectos antiinflamatorio y antioxidantes, protegiendo a las neuronas de los radicales libres.



# Programa de Formación Fórum Café 2016

Fórum Café continúa este 2016 apostando por una estrategia global de formación permanente, que permite el incremento de la cualificación de los asistentes, repercutiendo directamente en sus empresas y también en su propia proyección profesional, además de favorecer la divulgación de la cultura cafetera en nuestro país. Y con este objetivo se ha diseñado el Programa de Formación Fórum Café 2016 el cual contempla nuevos contenidos, nuevos seminarios y también una nueva edición del curso de certificación QGrader.

Bajo una metodología de formación presencial, el programa de Formación Fórum Café 2016 abarcan una amplia temática, desde aspectos más teóricos como la "Introducción al mundo del café", a otros mucho más prácticos como la cata de café, las "Técnicas baristas", "Técnicas Baristas Latte Art", talleres de Cata o cualquiera de los seminarios especializados cuyos contenidos han sido diseñados para que los alumnos puedan aprovecharlos y aplicarlos de inmediato en su día a día profesional.

Los cursos se estructuran en diferentes niveles de aprendizaje para garantizar el máximo aprovechamiento por parte de los alumnos. Los ejercicios son parte destacada de las formaciones que tienen como objetivo capacitar al alumno para el correcto desempeño de la práctica objeto de la formación.

Los programas de todas las formaciones han sido desarrollados por Fórum Café, y están avalados por la experiencia y conocimiento de destacados profesionales y expertos del mundo del café de nuestro país y también de fuera de él, que han contribuido a su diseño y desarrollo.

Completan el programa de formación de este año cuatro Seminarios: "Coffee Process, teórica y práctica en tueste" (mayo), "Mercados y compra

de café verde" (marzo), "Marketing Sensorial y Neuroventas" (junio) e "Innovación y gestión del cambio" (noviembre), además de la convocatoria de una nueva edición de la Certificación Q Grader este próximo mes de abril.

El programa, también, incluye Homologaciones de Formadores Fórum Café y Homologaciones de Jueces Baristas en diferentes puntos del país y contempla la posibilidad, bajo petición previa, que cualquiera de las formaciones, a excepción de los Seminarios, puedan impartirse para empresas o colectivos concretos en las sedes de las mismas o localizaciones determinadas por los interesados.

## Formación certificada y bonificada

Para facilitar el acceso a la oferta formativa Fórum Café dispone en la web de la entidad, una sección en permanente actualización, con información específica dedicada a Cursos y otro también, a Homologaciones, en el que se puede consultar, además del calendario, los contenidos de cada formación, los horarios y tarifas y tramitar, también on-line, la inscripción al curso.

Todos los cursos están certificados por Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería, recibiendo cada alumno su certificación correspondiente firmada por los tres entes.

Los cursos y seminarios del Programa de Formación Fórum Café pueden ser, además, bonificados a través de la Fundación Tripartita, siendo imprescindible para acceder a esta bonificación, que el alumno disponga de un contrato laboral convencional, restando exentos los profesionales autónomos. Como novedad de este año, la solicitud de la bonificación puede tramitarse directamente a través de Fórum Café.



# La Polinesia Francesa

**Cultura de café y viajes alrededor del mundo se confirman como la mejor fórmula para entender y conocer el café. Los países productores han encontrado en el interés creciente por la materia nuevas alternativas de promoción que aúnan turismo y café en interesantes y exóticas propuestas de turismo cafetalero**

Desde hace ya algunos pocos años, han empezado a surgir diversas iniciativas alrededor del mundo focalizadas en el turismo cafeteo. Itinerarios y estancias en zonas productoras, visitas a fincas, a museos sobre el café, y todo tipo de actividades pensadas para que el turista disfrute de las peculiaridades de una de las producciones agrícolas con una historia y una cultura más rica.

Algunas de las propuestas más conocidas en este sentido y que mayor concentración de visitantes atrae cada año es el Eje Cafetero de Colombia, donde el turismo cafetero es una actividad asentada que ofrece a los visitantes múltiples opciones para descubrir el café desde muchísimos ámbitos: el Parque Nacional del Café, el Museo de la Cultura Cafetalera, los jardines botánicos de la Universidad Tecnológica de Pereira y también el de Quindío, el Parque Nacional Natural Los Lavados, y evidentemente, un completo listado de fincas cafetaleras donde el visitante no sólo puede hospedarse sino también, donde puede convivir con los caficultores e incluso compartir algunas tareas de su día a día en el cafetal.

En la reciente edición de Fitur, la Feria Internacional del Turismo celebrada en Madrid a principios de este 2016, otro país productor, El Salvador presentó su proyecto de turismo cafetero a los medios de comunicación española. Se trata de una ruta por el país en la que se

combina actividades ligadas al cultivo y manejo del café con diversas alternativas de ocio, deportes al aire libre, deportes extremos, así como diversos itinerarios de senderismo para la observación de vida silvestre. El proyecto, desarrollado por la Corporación Salvadoreña de Turismo, pretende potenciar el país con sellos diferenciadores en producto y servicio y se trata, además, de un reconocimiento a la tarea de centenares de familias que sustentan el sector cafetalero del país. La Ruta del Café de El Salvador fue galardonada en Fitur con el premio "Excelencias Gourmet".

Además de estos destinos, existen otros muchos centrados en la cultura del café y se pueden encontrar ya más o menos organizados en países como Java, Jamaica, Costa Rica, Nicaragua, México,... Además de estos, otros orígenes empiezan a poner también sobre la mesa sus propuestas, algunas muy atractivas, no tanto por la notoriedad del territorio en cuestión como referente de producción cafetalera, pero sí por el exotismo y rareza que representan los cafés que allí se producen. Un buen ejemplo de ello son las Islas Marquesas, Tahití y Bora Bora en el Océano Pacífico, donde la producción de café, aunque escasa, suma hoy un atractivo más a la oferta turística de estos destinos.

El archipiélago de las Islas Marquesas en la Polinesia Francesa está formado por un centenar de Islas de



origen volcánico y desperdigadas en cerca de 4 millones de km<sup>2</sup> (aproximadamente la superficie de media Europa) del Océano Pacífico entre 700 y 1.000 kilómetros al sur del ecuador y a unos 1.800 kilómetros al noreste de Tahití.

Los primeros pobladores de las Marquesas fueron los polinesios, alrededor del año 300 d.C y el primer europeo en visitarlas, el español Álvaro de Mendaña en 1595. Pasaron casi dos siglos sin más visitas extranjeras, momento a partir del cual americanos y franceses se alternaron el descubrimiento de nuevas islas del archipiélago y también la titularidad de las mismas. Finalmente, en 1842, el francés Du Petit-Thouars toma posesión del archipiélago para utilizarlo como penal. En 1958 las Marquesas se incorporaron al territorio de la Polinesia Francesa.

Fue durante todos los años de idas y venidas de viajeros de ultramar, sobretodo de aventureros y militares franceses que el café desembarcó en las Islas Marquesas. La climatología, con un régimen de lluvias entorno a los 1.990 ml anuales, humedad del 80% y temperatura media de 23,5°C, sumado al origen volcánico de la mayoría de las islas de la Polinesia Francesa, hacían de estos territorios buenas ubicaciones donde producir café. Aún y así, otros cultivos como el de la vainilla o la caña de azúcar siempre han estado a la cabeza y han hecho sombra a la producción cafetalera que, aunque escasa, no deja de ser un signo de identidad propia de las Islas. Estamos hablando de cafés muy especiales, de origen exótico, con poca producción y disponibilidad escasa, que bien vale la pena

degustar si tenemos la oportunidad de viajar hasta este lugar del mundo.

Actualmente la población total de las Marquesas es de 150.000 personas, concentradas, buena parte de ellas, en la capital, Papete. La mayoría de esta población vive del turismo y de la industria derivada de la producción agrícola del territorio, donde crece algodón, caña de azúcar, coco, copra vainilla y también café. La producción de este último producto no es muy grande y cada año se reduce más por la desaparición de mano de obra agrícola en favor de la industria turística.

Una epidemia de roya hace unos pocos años atrás, y sus efectos sobre los cafetales, no han contribuido, tampoco, a la conservación de la actividad cafetalera en esta zona, donde algunos de los arbustos, básicamente de las variedades arábica típica y arábica caturra crecen desperdigados y casi de forma silvestres en los bosques de tierras volcánicas de las partes más altas de algunas de las Marquesas.

Para encontrar territorios con una mayor producción de café en la Polinesia Francesa nos deberemos desplazar hasta el archipiélago de las Australes y más concretamente a la isla de Rururutú, donde se cosecha una media de 4 toneladas de café arábica al año. Esta producción está en manos de cerca de una sesentena de fincas con poco más de 2 hectáreas de cafetal cada una.

Otra isla con unos índices de producción similar a los de Rururutú, es la isla de Rimatra, con menos



plantaciones pero, estas, con extensión superior, entorno a las 5-6 hectáreas por finca. Aquí, además, los cafetales son más densos, con un densidad media de plantación de 3.300 árboles por hectárea. Básicamente se cultivan cafetos de la variedad caturra, los cuales crecen a la sombra de los cocoteros del lugar.

La isla de Rapa es la tercera en producción. Anualmente consiguen juntar cerca de 2,5 toneladas de café, también caturra, producido, en este caso, en no más de una quincena de fincas.

Actualmente, la tendencia en estos territorios es replantar las fincas con cafetos bourbon, en un intento de conseguir los mismos buenos resultados que están obteniendo los caficultores de la Isla Reunión.

### Turismo

En las principales islas de la Polinesia Francesa, el turismo se ha convertido en la actividad preferente y la que genera mayor número de empleos, algunos ocupados por antiguos productores de café.

La oferta turística en estos territorios es de calidad superior, y se desarrolla en marcos tan espectaculares como la Isla de Bora Bora, considerada como una de las más bellas

del mundo. Aquí, diversas cadenas hoteleras cuentan con no menos espectaculares instalaciones tipo resort, sobre el mar, que hacen del lugar un sitio privilegiado para disfrutar de unas inolvidables vacaciones. Como ejemplo, el Resort Private Island de Sofitel, donde se puede disfrutar no solo de las aguas azul turquesa que bañan la isla, sino también, del vasto anillo de corales que allí se concentra y el tremendo espectáculo de los cientos de peces de colores que pueblan esta parte del Pacífico. En el centro de la isla se levanta el monte Otemanu, un antiguo volcán de 727 metros que otorga al conjunto un aspecto del todo monumental.

Y por si esto fuera poco, todo está pensado al detalle para que el visitante disfrute de una estancia idílica en la isla. Se ofrecen salidas en catamarán, inmersiones submarinas y también la posibilidad de saborear deliciosos platos de gastronomía gourmet, en enclaves paradisíacos como el Manutiki, donde se puede cenar al aire libre, con unas vistas panorámicas fabulosas, disfrutando de marisco regado con buenos vinos de la bodega del restaurante y café cosechado en la propia isla.

Nos encontramos en un próximo destino.

Jordi Codina



# ¿Eres amante o PROFESIONAL del café?

En [www.forumdelcafe.com/tienda](http://www.forumdelcafe.com/tienda) encontrarás el catálogo con todos los artículos relacionados con el mundo del café y de los baristas

Y recuerda que si eres Socio o Amigo del Fórum podrás beneficiarte de magníficos descuentos, promociones y mucho más...



Fórum Café pone a vuestro alcance los complementos necesarios para realizar la "cata", degustar un buen café o, simplemente, cualquier elemento de decoración. Disponemos también de todo tipo de libros relacionados con el mundo del café.

Puedes adquirir los productos de la **Tienda del Fórum** de manera muy fácil: por teléfono, por fax, en la tienda on-line o realizar tu pedido vía email.

**Fórum Cultural del Café**

Pt. Ramón Berenguer El Gran, 2

Esc. Esq. Ent. 5

08012 Barcelona

Tel: 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57

[info@forumdelcafe.com](mailto:info@forumdelcafe.com)

[www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com)



# Cocina con café



## Pollo en salsa de café

### Ingredientes

- 4 cuartos de pollo de corral
- 1 taza de café concentrado
- 1 cebolla
- 1/2 limón
- 1 nuez mantequilla
- 150 cc crema ligera al 0%
- Pimienta recién molida
- Unas briznas de romero
- 4 tomates pequeños
- Sal
- 1 c/p de salsa inglesa
- 1c/s de azúcar moreno
- La piel de una naranja
- 1 vaso de vino de Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
- 1 c/c de maicena

### Acompañamientos

- 100 gr. judías verde
- 1/2 tomate
- Aceite de oliva
- Sal

### Mise en place

Cortar la cebolla en juliana tosca. Picar los tomates en trocitos con piel y semillas incluidas y limpiar el pollo de grasa y de restos, pasarlo por agua y secarlo muy bien.

### Preparación

Mientras calentamos el horno a 180°, doramos el pollo junto a la cebolla. Antes lo salamos y pimentamos por las dos caras, que nos quede bien impregnado. Ponemos la nuez de mantequilla en la sartén con el pollo y la cebolla, lo tapamos con un plato y un peso encima y dejamos que se dore por los dos lados. Cuando haya cogido color, lo retiramos y reservamos e incorporamos la cebolla a la salsa.

### Salsa

En una sartén con un poco de aceite ponemos a cocinar el tomate. Cuando comience a estar blandito le añadimos la cebolla que hemos rehogado con el pollo, tapamos y dejamos 10 minutos a fuego lento. Destapamos y le añadimos el romero, el zumo de limón, la salsa inglesa, el café y el azúcar, mezclamos y dejamos que se integren todos los sabores, unos cinco minutos. Le incorporamos el vino y un poco de agua. Dejamos cocer hasta que todos los ingredientes estén deshechos,

unos diez minutos. Pasamos el conjunto por el pasapurés para que no pierda color y nos quede con una textura fina.

Juntamos, entonces, la salsa bien tamizada, suave y fina con el pollo, y lo ponemos todo en una fuente de horno que taparemos con papel aluminio bien cerrado para que se conserven todos los aromas. Metemos la fuente en el horno y lo cocinamos a 180° aproximadamente 30 minutos. Lo la sacaremos del horno cuando este tan tierno que la carne se separe del hueso.

### Presentación

Volvemos a sacar el pollo de la salsa, si vemos que el pollo ha soltado mucha grasa lo dejamos enfriar y la retiramos o la retiramos en caliente con una cuchara. Ponemos la salsa en un cazo y le añadimos la crema ligera al 0%, la mezclamos bien y le damos un hervor. Disolvemos la maicena en agua fría y la añadimos a la salsa para que espese. Juntamos otra vez el pollo y la salsa, les damos un golpe de fuego para que estén calientes y emplatamos.

Lo vamos a servir con judías verdes hervidas y unos trozos de tomate aliñados con sal y un chorrito de buen aceite de oliva virgen. Para terminar pondremos unos palitos de naranja que habremos sacado con el pela-patatas.

# Calendario ferias

## INTERNORGA

Feria de Hostelería y Restauración  
Hamburgo (Alemania)

**Del 11 al 16 de Marzo**  
[www.internorga.com](http://www.internorga.com)

## AMSTERDAM COFFEE FESTIVAL

Amsterdam (Holanda)

**Del 18 al 20 de Marzo**  
[www.amsterdamcoffeefestival.com](http://www.amsterdamcoffeefestival.com)

## SALÓN GOURMETS

Madrid

**Del 4 al 7 de Abril**  
[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

## LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

**Del 7 al 10 de Abril**  
[www.londoncoffeefestival.com](http://www.londoncoffeefestival.com)

## ALIMENTARIA

Barcelona

**Del 25 al 28 de Abril**  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

## CAFFÈ CULTURE

Salón de la torrefacción y cafeterías

Londres (Inglaterra)

**Del 10 al 11 de Mayo**  
[www.caffecultureshow.com](http://www.caffecultureshow.com)

## TEA & COFFEE WORLD CUP

Varsovia (Polonia)

**Del 10 al 12 de Mayo**  
[www.worldcupkrakow.com](http://www.worldcupkrakow.com)

## NRA SHOW 2016

Feria de Restauración y Hostelería

Chicago (EUA)

**Del 21 al 24 de Mayo**  
[www.show.restaurant.org](http://www.show.restaurant.org)

## FISPAL CAFÉ

Feria Internacional del Café  
Brasil

**Del 14 al 17 de Junio**  
[www.informagroup.com.br](http://www.informagroup.com.br)

## COTECA

Feria del Café, Té y Cacao

Hamburgo (Alemania)

**Del 7 al 9 de septiembre**  
[www.coteca-hamburg.com](http://www.coteca-hamburg.com)

## SIAL

Feria de la industria alimentaria

Paris (Francia)

**Del 16 al 20 de Octubre**  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

## HOSTELCO

Barcelona

**Del 23 al 26 de Octubre**  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

# Biblioteca



## El mundo del café

**Ramón Fisac**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Madrid, 2015  
Castellano

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado el libro 'El mundo del café', una obra planteada, según su autor, Ramón Fisac, para ayudar a descubrir este producto a través de su origen, cultivo y calidades, así como a disfrutarlo mediante sus diferentes preparaciones y sabores.

Fisac describe las principales regiones y países productores de café en el mundo, reseñando sus enclaves y características de producción. Igualmente, documenta las principales especies y variedades de café, que según su botánica y distribución geográfica otorgan a los granos unos matices organolépticos distintos.

La obra muestra, además, cómo cultivar el café para lograr los objetivos de productividad y calidad de la materia prima, así como sus métodos de recolección y las distintas fases y opciones de procesado.

### **Ramón Fisac**

La Cooperación Española, a través del Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), han apoyado el desarrollo del sector cafetalero centroamericano durante muchos años. Uno de los resultados que sistematiza parte del proceso es el libro "El Mundo del Café" de Ramón Fisac Pedrajas, Doctorado en Ingeniería Agrónoma y actual Subdirector Gral. De Planificación Alimentaria en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de nuestro país.

En su libro, Ramón Fisac recoge, también, los tipos de granos de café existentes y las formas de prepararlo, así como las diferentes cafeteras que pueden utilizarse para su elaboración.

Uno de los capítulos está dedicado a la cata del café, en el que se enseña a evaluar y apreciar sus diferentes aspectos sensoriales, como su aroma, color, sabor, acidez, cuerpo y persistencia o gusto final.

El autor también dedica unas páginas a recoger las cafeterías más emblemáticas del mundo, algunas de ellas españolas.

En este libro, Fisac recoge todo lo que ha visto y aprendido acerca del café: "“El café constituye toda una leyenda por su procedencia árabe, habiendo sido un elemento determinante en el transcurrir histórico de diferentes pueblos, tanto en el aspecto religioso como político. Es pura historia y cultura. Además, posee una riqueza excepcional de matices de todo orden: botánicos, alimentarios, culturales, sociales, históricos y económicos”.



Ofrece la gama más completa de soluciones para el tratamiento profesional del agua, garantizamos la calidad del agua en más de **50 millones de cafés al día en toda Europa**

Tenemos **UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA**





Leche  
**Pascual**<sup>®</sup>  
uperisada


**EXTRA  
CREME**



NUESTRA MEJOR LECHE,  
PARA EL MEJOR CAFÉ.

Leche  
**Pascual**<sup>®</sup>  
uperisada

Leche oficial

Fórum  Café