



fórumcafé

CAFÉ DE COSTA RICA

6

**EL ESPRESSO TRADICIONAL
VS EL NUEVO ESPRESSO**

16

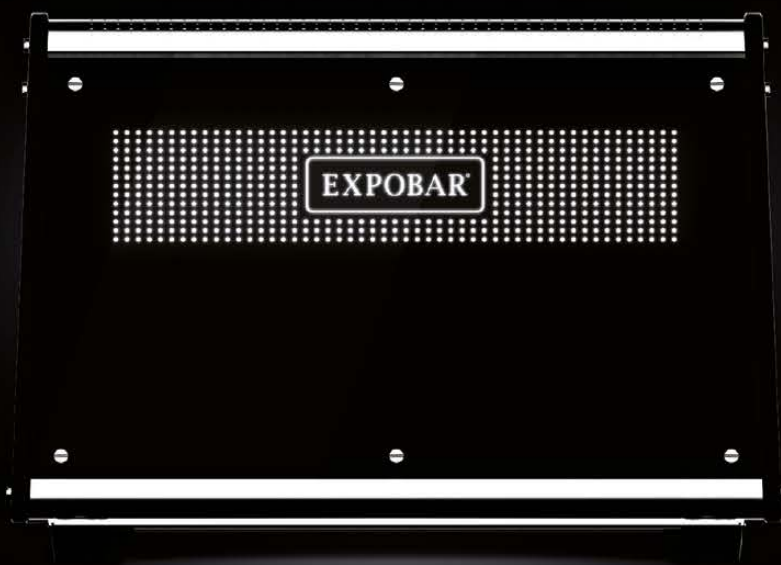
INNOVACIÓN: MOLINOS DE CAFÉ

34

CAFÉ DE VENDING

48

ONYX *Pro*



**¿HAS SENTIDO ALGUNA
VEZ LA NECESIDAD DE
PERSONALIZAR UNA
MÁQUINA ESPRESSO?**



<http://onyx.creminternational.com>

EXPOBAR®



SUMARIO

- 4 **EDITORIAL**
- 6 **ORÍGENES** EL CAFÉ EN COSTA RICA
- 12 **ORIGENES** COOPETARAZÚ, MÁS QUE UN CAFÉ DE CALIDAD
- 14 **ORIGENES** COSTA RICA BARISTA
- 16 **MUNDO BARISTA** EL ESPRESSO TRADICIONAL VS EL NUEVO EXPRESSO
- 17 **MUNDO BARISTA** LOS TIEMPOS DEL NUEVO EXPRESSO
- 30 **CONSUMO** EL CONSUMO DE CAFÉ EN ESPAÑA
- 34 **INNOVACIÓN** AL SERVICIO DE LA CALIDAD, MOLINOS DE CAFÉ
- 37 **INNOVACIÓN** ESCAPARATE DE INNOVACIÓN
- 40 **BARISTAS POR EL MUNDO** ISLANDIA
- 44 **INFORME** EL AGUA FILTRADA, ¡POR FAVOR!
- 45 **INFORME** LO MÁS NUEVO EN FILTROS
- 48 **VENDING** ENTREVISTA A JUAN JOSÉ MACH
- 56 **GESTIÓN** EL LENGUAJE GESTUAL EN LA CAFETERÍA
- 58 **FORUM CAFÉ** NUEVA SEDE Y NUEVA WEB
- 60 **CAFÉ Y SALUD** EL PODER DE LA CAFÉINA
- 64 **COCINA** RECETAS
- 66 **BIBLIOGRAFÍA** CATÁLOGO DE LOS AROMAS DEL C A F É

Revista Fórum del Café:



Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café

Redacción:
Susanna Cuadras

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

Diseño y maquetación:
Target Creativo
www.targetcreativo.net

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

EDITORIAL

Este primer semestre de año ha sido intenso para Fórum Café. En diciembre dejábamos la que había sido nuestra sede durante 12 años y nos embarcábamos con ilusión a la adecuación de una nueva, que justo estrenábamos el mes de mayo. Fórum Café cumple 20 años y es un orgullo para todos los que lo vimos nacer y formamos parte, comprobar cómo ha crecido y se ha consolidado la entidad, como se ha convertido en un referente y cómo es reconocido nuestro trabajo con la incorporación constante de nuevos asociados. A todos ellos y, también, a todos los amantes del café, Fórum Café abre las puertas de las nuevas instalaciones en Hospitalet de Llobregat (Barcelona), en las que hemos habilitado una amplia, cómoda y moderna aula de formación desde donde nos proponemos seguir difundiendo la cultura del café. El aula toma el nombre de Albert Solà, en homenaje al que fue nuestro primer director y alma máter de este proyecto que hoy nos enorgullece a todos los que formamos parte.

Paralelo al estreno de nuestra sede física, hemos estrenado, también, nueva "sede" virtual, www.forumdelcafe.com. Hemos renovado totalmente la web con un nuevo diseño, ampliado contenidos e incorporado nuevas funcionalidades que convierten a este sitio en una extensión de nuestra sede en la red, pudiéndose gestionar todas las inscripciones tanto a Formaciones como a Campeonatos, enteramente a través de esta plataforma. Otras utilidades destacadas, son la agenda, con información de la actividad de nuestra Entidad y del Mundo del Café, en general y la sección de Actualidad del Café, para estar al día de todo lo que sucede en torno al Café y su Cultura.

Y entretanto, y al margen de los estrenos, la actividad en Fórum Café ha seguido adelante, con la celebración de nuevas formaciones, la convocatoria de las competiciones autonómicas de Baristas y la preparación, también, de la participación de nuestra entidad en eventos como Vendibérica, el próximo mes de octubre en Madrid.

La actividad no cesa y las ganas de sumar nuevos proyectos que contribuyan a nuestro afán por divulgar la cultura del café, tampoco. En este número encontrarán una nueva aportación en este sentido, en forma de interesantes artículos y estudios realizados con la inestimable colaboración de socios y colaboradores de Fórum Café. La progresiva profesionalización del sector en la última parte de la cadena del café abre nuevas cuestiones de debate y también está actuando como un importante revulsivo para la industria, que está respondiendo con productos y equipos punteros, con la calidad y la innovación como enseña.

Lo manifestábamos en estas mismas páginas de nuestro último número... estamos en el buen camino y vale la pena no escatimar esfuerzos para conseguir, en todos los ámbitos y sentidos, una sólida cultura del café en nuestro país. ¡Buen verano a todos!



Junta Rectora:

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

Asesores:

Josep Rovira
Iñaki Vidaurrezaga
Alejandro Salvo

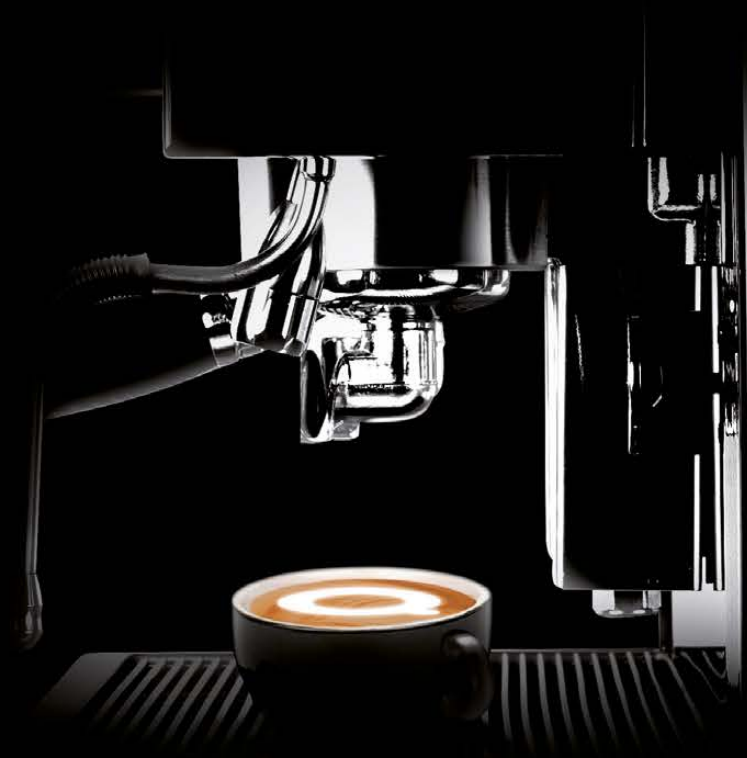
Director:

Yolanda Bolaños Gámiz

Vocales:

Salvador Sans
Ricardo Oteros
Andrés Bermúdez
Fernando Etxabe
Carlos Manuel Rodríguez
David Tomás
Emiliano Arencibia
Javier Batalla
Charo Baqué
Rubén Rodríguez
Ricard Tello

Capture the Essence



QUALITY ESPRESSO S.A.
Motors, 1-9 • 08040 Barcelona, Spain
T +34 932 231 200
Export T +34 933 946 305
E info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

EL CAFÉ EN

COSTARICA

En Costa Rica el café es el grano de oro, el producto de exportación por excelencia junto al banano y uno de los bienes que mayor orgullo despierta entre los habitantes del país.

El café entró en Costa Rica en la última década del siglo XVIII. Las condiciones favorables de la tierra, climatología y también estabilidad política favorecieron el rápido desarrollo de su cultivo, tanto que el país se convirtió en el primero de Centroamérica en establecer el café como industria.

Desde 1820, Costa Rica exporta café a diferentes países del mundo, donde es reconocido como un café de buena calidad con excelente acogida en algunos de los mercados más exigentes. Las características sensoriales de este origen son muy bien valoradas, tanto como las múltiples certificaciones que suelen acompañar a los cafés costarricenses que se cultivan al amparo de medidas que garantizan el respeto al medioambiente

en manos del sector privado, pero el Estado mantiene la supervisión y el control de la misma a través ICAFE, donde están representados todos los sectores que intervienen en la actividad: Productores, Beneficiadores, Exportadores y Torrefactores.

Las relaciones entre estos cuatro sectores están reguladas por Ley con el propósito de garantizar una participación justa para cada ente participante en la actividad cafetalera.



ESTRUCTURA DEL SECTOR CAFETALERO COSTARRICENSE AÑOS COSECHA 2005-2006 Y 2015-2016

	Cosecha	Cosecha	Diferencia
Sector Cafetalero	2005-2006	2015-2016	
Productores	55.247	45.445	-9.802
Firmas Beneficiadoras	113	239	126
Firmas Exportadoras	59	72	13
Firmas Torrefactoras	53	80	27

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE)

LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ESTE ORIGEN SON **MUY BIEN VALORADAS**

y a los trabajadores y trabajadoras del café, vinculados a la cadena productiva nacional.

ESTRUCTURA DEL SECTOR

En Costa Rica la comercialización de café se encuentra totalmente

PRODUCCIÓN **CAFÉ VERDE**

La producción nacional de café en Costa Rica, en la cosecha 2015-2016 fue de 2.130 millones de sacos de 46 kg, un 17,7% más que la cosecha anterior. A pesar de lo espectacular del crecimiento, el total del café recogido fue, todavía, inferior al máximo reciente alcanzado en 2011-2012, cuando se superaron los 2.382 millones de sacos de 46 kg. Aún y así, la última cosecha representa el final de tres años consecutivos con bajadas continuadas y

un punto de partida para nuevos crecimientos que el sector espera alcanzar manteniendo políticas sistemáticas de asistencia al cultivo de café, en modo de buenas fertilizaciones y adecuado control preventivo de enfermedades.

La climatología parece que acompaña a los caficultores en este empeño de mejoramiento, aunque la bianualidad del cultivo no, y ya hace semanas que el Centro de Investigaciones en Café (CICAFE), adelantó que las expectativas para la presente temporada 2016-2017 situarían la producción del país cerca de un 9% por debajo de la anterior.



LAS **TAZAS** COSTARRICENSES

La producción cafetalera en Costa Rica se desarrolla en 53 cantones distribuidos por todo el país en ocho regiones cafetaleras. En la práctica totalidad de los casos, las tierras donde crecen los cafetales son de origen volcánico, situadas entre los 900 y los 2.200 metros de altitud. La temperatura en estas zonas ronda entre los 17 y los 28°C y la precipitación entre 2.000 y 3.000 mm/anuales. El conjunto de todas estas variantes hace de Costa Rica un país perfecto para cultivar grano de alta calidad con unas características organolépticas reconocidas en todo el mundo desde tiempos atrás.

Dada la diversidad de zonas de cultivo, tanto en la vertiente atlántica como la pacífica, múltiples alturas de fincas, y variedades botánicas empleadas –todas arábicas, con predominio de la Caturra y Catuaí, pero también Typica, Villalobos, Híbrido Tico, Villa Sarchi o Mundo Novo- hace difícil ceñirse a una única definición para el café de Costa Rica, aunque es cierto que la acidez pronunciada, buen cuerpo y aroma de la taza de este país son atributos comunes en todas ellas.

Valle Occidental

Clasificación: GHB / SHB

Localización geográfica: los GHB en la vertiente del Pacífico y Valle Central Occidental; mientras que los SHB en Aranjó San Ramón y Palmares. Grano: color azul verdoso, forma plana, tamaño grande, apariencia pulida. Duro.

Taza: acidez normal, buen cuerpo y buen aroma

Valle Central

Clasificación: SHB

Localización geográfica: vertiente del Pacífico, zona de los volcanes Poas, Barva e Irazú



Promerca

COFFEE ROAST DEGREE ANALYZER CM-100

- Colorímetro portátil
- Alta precisión al instante
- Control de tueste:
 - Grano
 - Molido



MOISTURE AND DENSITY ANALYZER MD-500

- Medidor de humedad para café
- Mide:
 - Cereza
 - Pergamino
 - Grano verde
 - Grano tostado
- Portátil
- Resultados inmediatos



QUICK & EASY OPERATION



Grano: color verdoso, forma plana, tamaño grande, apariencia buena.
Duro.

Taza: acidez alta, buen cuerpo y buen aroma.

Tres Rios

Clasificación: SHB

Localización geográfica: vertiente atlántica y Valle Central Oriental

Grano: color azulado, forma plana, tamaño grande, buena apariencia.
Muy duro.

Taza: acidez muy fina, cuerpo muy bueno, aroma muy bueno. Sabor cítrico.

Turrialba

Clasificación: MGA

Localización geográfica: vertiente atlántica, Valle Central Oriental.

Grano: color verde, forma plana y ancha, tamaño grande, apariencia buena. Duro.

Taza: acidez normal, poco cuerpo y poco aroma.

Tarrazú

Clasificación: SHB

Localización geográfica: vertiente del Pacífico

Grano: color azulado, forma plana, tamaño grande, buena apariencia.
Muy duro.

Taza: acidez alta y fina, buen cuerpo y aroma intenso.

Orosí

Clasificación: HGA

Localización geográfica: vertiente atlántica y Valle Central.

Grano: color azul verdoso, forma plana y larga, tamaño muy grande, apariencia buena. Bastante duro.

Taza: buena acidez, cuerpo y poco aroma.

Brunca

Clasificación: MHB

Localización geográfica: vertiente Pacífico Sur.

Grano: color verde, forma plana, tamaño mediano, buena apariencia.
Levemente duro.

Taza: buena acidez, cuerpo y aroma normal.

Guanacaste

Clasificación: MHB

Localización geográfica: vertiente Pacífico Sur.

Grano: color verdoso, tamaño pequeño, fisura abierta. Duro.

Taza: suave, buen balance entre cuerpo, aroma y acidez.

Las fincas que se distribuyen en estas ocho regiones constituyen, después de los bosques naturales, el segundo "bosque" en importancia de Costa Rica. En la gran mayoría de cafetales se trabaja con sombra intercalada y en todos los casos, sin grandes ayudas mecánicas, dada la altura y pendiente de muchas propiedades. La recolección es manual y selectiva y solo se escoge el grano maduro.

ESTRUCTURA DEL SECTOR DEL CAFÉ

La cadena del café en Costa Rica cuenta con cuatro eslabones bien diferenciados: Productores, Beneficiadores, Exportadores y Torrefactores

Los productores son personas físicas o jurídicas que tiene derecho a explotar una plantación de café gracias a cualquier título legítimo. Los productores son quienes entregan el café en fruta al beneficiador. En Costa Rica el café ha servido para democratizar la distribución de la tierra y la propiedad privada, influyendo en una mejor calidad de vida

para miles de pequeñas y medianas familias productoras, dueñas de sus fincas. En su conjunto, este tipo de productores, aportan, aproximadamente, el 63,5% de la producción nacional, siendo su producción media de poco más de 3.000 kilos de café anuales.

El cultivo de café es altamente intensivo en el uso de recursos humanos, desde la preparación de la planta para la producción, hasta la recolección de la fruta, momen-



to, esta última etapa cuando el café es más demandante de personas dedicadas a recolectar la fruta. En Costa Rica, la cosecha se concentra principalmente entre los meses de noviembre a febrero y en ese tiempo es muy habitual que lleguen recogedores desde otros países cercanos.

Desde 2014, Fórum Café colabora a través de Café Mundi con el Equipo Interuniversitario Los Santos, conformado por investigadores de la Universidad Nacional, la Universidad de Costa Rica y el Instituto tecnológico del país y operativo en la importante zona cafetalera del mismo nombre. Esta entidad ha desarrollado entre sus proyectos subvencionados con capital de Café Mundi, la mejora y adecuación de diversas instalaciones destinadas a acoger la estancia domiciliar temporal -de 2 a 5 meses- de recolectores y sus familias que acuden a Costa Rica desde otras provincias y también, desde países como Nicaragua y Panamá.

Los **beneficiadores**, por su parte, también son personas físicas o jurídicas que poseen una o más plantas de Beneficio y cuya responsabilidad consiste en recibir, elaborar, vender y financiar el café. Reciben la materia prima o café fruta de muchos caficultores a través de los centros de acopio (recibidores) y lo transforman en café oro. Existen beneficios de café en todas las regiones cafetaleras del país, la mayoría, 72,2%, con una capacidad de procesamiento muy pequeña. Por el contrario, sólo existen 7 grandes beneficios que son los que se llevan la palma en estas operaciones y por donde pasa cerca del 45% del café del país.

Los beneficios del sector cooperativo son los que tradicionalmente acumulan el mayor porcentaje de café beneficiado a nivel nacional, alrededor del 41%, mientras que los beneficios independientes, sitúan su rango entorno al 31%. También existen beneficios ligados a exportadores. Este pequeño grupo de 10 centros activos, procesaron en la pasada temporada el 28% del

café recogido en Costa Rica.

En Costa Rica para procesar el café se utiliza el secado al sol, uno de los sistemas de mayor demanda de los mercados mundiales de mayor exigencia. También se usa el secado mecánico que reduce el tiempo de punto de secado óptimo (12% humedad) de los 7 días necesarios por el secado al sol a sólo 24 horas.

Cabe destacar, en este punto referente a los beneficiadores, el Convenio de Mejoramiento de la Calidad firmado por este colectivo y que les compromete, sean de la naturaleza y medida que sean, a producir la mejor calidad de café, y aceptar solamente la fruta madura que garantice que será beneficiado solo lo mejor. Este convenio no tiene ni precedentes ni igual en ningún otro país productor del mundo.

Las Liquidaciones Diferenciadas también forman parte de este tipo de acciones encaminadas a conseguir calidad. Para incentivar

parar y suministrar volúmenes de café a compañías importadoras y/o tostadoras que operan en los principales países consumidores; y los **torrefactores**, con establecimientos dedicados al tostado, molido o cualquier otro proceso industrial del grano, así como su comercialización en el ámbito nacional.

EL CAFÉ DE COSTA RICA, EN EL MUNDO

Costa Rica cuenta con un modelo cafetero único a nivel mundial que garantiza al productor, por medio de Ley, que su café va a ser pagado a un precio acorde con la bolsa de Nueva York. De ello se preocupa ICAFE, entidad frente a la que se deben tramitar los contratos de compra venta de café para exportación y consumo nacional, que en la cosecha 2015-2016 registraron 1.746.043 sacos de 46 kg de café verde para exportación

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ (SACOS 46 KG)

	Años cosecha			
	2012-2013	2013-2014	2014-2015	2015-2016
Producción	2.162.365	1.883.162	1.836.199	2.130.505
Exportación	1.758.581	1.600.632	1.515.719	1.746.043
Exportación %	81,33	85	82,55	81,95
Consumo doméstico	403.784	282.456	320.061	384.195
Consumo doméstico %	18,67	15	17,43	18,03

la producción de cafés realmente diferenciados y la comercialización de café de mayor calidad, ICAFE estableció la inscripción, verificación, control y seguimiento de un proceso de comercialización de este grano. Las firmas beneficiadoras que participan en este proyecto, se comprometen a recibir, procesar, secar, almacenar y comercializar el grano totalmente separado del resto procesado en forma convencional, y a pagarlo con una liquidación diferenciada, con precios superiores a los del café convencional. Completan el eslabón del café en Costa Rica, los **exportadores**, cuya función principal consiste en pre-

(81.95%) y 384.195 sacos para uso doméstico (18.03%).

El destino del café de Costa Rica rumbo a terceros países se mantiene casi sin variaciones desde hace años, siendo Estados Unidos el principal consumidor de café costarricense (833.600 sacos de 46 kilos en la temporada 2015-2016). Le sigue la Comunidad Europea (524.074 sacos de 46 kilos en la temporada 2015-2016), con Bélgica a la cabeza -224.043 sacos-, seguida de Italia - 65.144 millones de sacos-. España aparece en el cuarto lugar del ranking de consumo de café de Costa Rica en la Comunidad Europea, con 39.396 sacos de 46 kg, la temporada 2015-2016.

CONSUMO INTERNO

La promoción del consumo nacional del café es uno de los proyectos en marcha de ICAFE que ha mantenido en los últimos años estrategias concentradas en el desarrollo de iniciativas para la propagación de una cultura café sólida en el país, donde actualmente se registra un consumo medio anual de 4.26 kg per capita. Este dato otorga a los costarricenses la categoría de segundos mayores consumidores de café de Latinoamérica, después de los brasileños, tal y como certifica un reciente estudio presentado por Euromonitor International sobre el consumo mundial de bebidas no alcohólicas.

Según este informe, el consumo por persona al año en Costa Rica en 2016 fue de 525 tazas, 270 menos que las consumidas por los brasileños que ostentan el record en la región con 795 tazas que al año por persona. En Costa Rica nadie niega la importante incidencia desde hace ya tiempo, del café en las vidas de los ticos, los cuales, en el 84% de los casos se declaran consumidores habituales de café, tal y como recoge una encuesta realizada por Unimer para ICAFE en 2016. Las personas de entre 45 y 60 años son los que registran una demanda más alta. Los millennials les van a la saga, un fenómeno que, como en muchos países del mundo, ha sido motivo de estudio en Costa Rica. En este caso, la investigación fue hecha mediante una encuesta telefónica a 1.199 personas. De esta encuesta fueron segregadas 395 personas, o sea, las correspondientes a quienes se encontraban entre los 18 y 29 años de edad, es decir los millennials. Los resultados muestran que los factores que estarían determinando su consumo de café son: el género, el efecto energizante, la marca, cuánto paga y la familia; por otra parte, como fuentes de información estos jóvenes tienen: la televisión, las redes sociales, la radio, las revistas y la familia. Factores como el aroma y la calidad resultan importantes para los millennials, quienes parecen estar dispuestos a pagar por ellos. El efecto energizante es el segundo aspecto importante

después del género, y está relacionado con la salud. Como en otros países, el estudio concluye que los millennials se decantan de forma clara hacia una experiencia de consumo en lugar de una simple socialización. Cómo asegurar esta experiencia es el reto al que se enfrenta la industria y la hostelería de Costa Rica y de todos los rincones del mundo.

Entretanto, en Costa Rica no dejan de surgir iniciativas para acercar el café a la población. Tal es el caso de la exitosa convocatoria del primer festival VIVA Café celebrada el pasado año a iniciativa de la Asociación de Cafés Finos, y la Cámara de Tostadores y que consiguió atraer 17.000 personas a la plaza del Estadio Nacional de la capital del país.

Otro de los proyectos importantes en relación a la promoción del café es la desmitificación de los prejuicios de la bebida y promoción de sus beneficios para la salud y, también, el apoyo y promoción de la profesión barista, entendida esta, como prescriptora directa del producto.

EL ESTUDIO DEL CAFÉ, UNA ASIGNATURA EN COSTA RICA

Además, y con intención de propagar la cultura cafetalera, y sobretodo acercar a los más jóvenes al café, ICAFE ha renovado recientemente, su "Rinconcito del Café" en el Museo de los Niños de San José, por el que se calcula pasan cada año más de 85.000 menores. El proyecto permite que de forma interactiva y lúdica que el niño conozca las diferentes etapas y procesos del café hasta llegar a su consumo.

Y es que parece obvio que, en un país productor, el estudio general del cultivo e industrialización del café sea un valor añadido en la educación de los jóvenes ya que, no hay que pasar por alto que, en muchos casos, puede suponer una salida laboral. Tanto es así, que diferentes colegios técnicos profesionales del país, como el "José Daniel Flores" de Santa María de Dota, han incorporado ya desde hace algún tiempo a su currículum educativo, la asignatura de "Industrialización del café" como una de las subáreas dentro

de la especialidad de Agroindustria alimentaria.

Santa María de Dota está situada en las montañas del centro de Costa Rica en la Zona de Los Santos, territorio agrícola dedicado durante muchos años al cultivo del café, producto en que se basa el 90 % de su economía y que se produce con una serie de cualidades que le hacen único, considerándose uno de los mejores del mundo.

"Es una maravillosa oportunidad para los jóvenes ya que tenemos aquí todo para aprender. Aquí se ama el café, se respira el café y se vive el café. Por ello, llegamos a un convenio con la cooperativa cafetera Coopedota para que el estudiante aprendiera lo que significa ser hijo de agricultor y seguir con la tradición. Con la tradición del café, cuidándolo y amándolo", explica la profesora de Agroindustria del Colegio Técnico "José Daniel Flores, Marilyn Chacón.

"Adecuamos esta enseñanza al currículum y la lección que ellos reciben están dentro de las horas lectivas. Lo más importante de todo esto es el valor agregado. Tienen su título medio y, además, su título de especialista, que es una manera de insertarse en el mundo laboral y tener una oportunidad mejor de poder trabajar", añade Chacón quien también explica que los alumnos de su escuela, todos, entre 16 y 17 años, no solo estudian el cultivo, la recolección y el tratamiento industrial y comercial del café, sino que también realizan prácticas baristas, especializándose en las preparaciones de los distintos tipos de bebidas que tienen al café como protagonista. Los esfuerzos de ICAFE y toda la cadena del café en Costa Rica, sumados a iniciativas como esta de incorporar el estudio del café en las escuelas técnicas son, sin duda, puntos más que positivos para la promoción del café de este país y un paso importante en el objetivo marcado de comercializar a corto plazo el 70% del café costarricense en el mercado de cafés diferenciados.

SUSANNA CUADRAS

Fuentes: Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica, ICAFE, Central América Data, Agroefe, Icona Café.



ICONA CAFE

TALLER CAFE

Taller de Café homologado y reconocido como **“SCA Premier Training Campus”** por la **Specialty Coffee Association**

Taller de Café ha sido homologado y reconocido como **“SCA Premier Training Campus”** por la **Specialty Coffee Association**. Esta es la certificación oficial de mayor nivel mundial en el campo de la formación de expertos catadores de café.

Esto significa que nuestras instalaciones quedan acreditadas para poder impartir cursos en los que se expidan certificaciones del máximo nivel como son la **Pre-Q** y la **Q-Grader** entre otras. Nos felicitamos, pues esto es el fruto de un trabajo continuado en el campo de la difusión de la cultura del café y un premio a la gran vocación y dedicación que le tenemos al mundo de nuestro apreciado grano.

Celebramos este nuevo logro.



www.iconacafe.com

COOPETARRAZÚ

MÁS QUE
UN CAFÉ
DE CALIDAD

Coopetarrazú, Cooperativa de Caficultores y de Servicios Múltiples de Tarrazú RL es una cooperativa de pequeños cafetaleros costarricenses que procesa y vende café producido en forma sostenible. Fuertemente arraigada en el territorio, Coopetarrazú también gestiona supermercados, vende materiales agrícolas, financia cosechas y brinda asistencia técnica a los caficultores miembros de su entidad.

La Cooperativa fue fundada en 1960 por 228 pequeños caficultores de San Marcos de Tarrazú. Hoy día cuenta con cerca de 4.000 asociados, siendo catalogado su café entre los mejores del mundo, gracias a su nivel de acidez favorable y a su excelente cuerpo y sabor.

Uno de los sellos de identidad de esta cooperativa es su fijación por la investigación en procesos de cultivo, beneficiado y tueste. En 2013, Coopetarrazú compró la finca 'Hacienda Cafetalera' donde actualmente desarrolla diversos proyectos de investigación. En cooperación con el Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE, y otras instituciones, la cooperativa investiga el desarrollo de la productividad y la validación de características como resistencia a la Roya, distancia de siembra o respuesta a podas, de hasta cincuenta y cinco variedades de café diferentes. Los procesos de gestión de calidad de Coopetarrazú cuentan con certificaciones como Fairtrade y Rainforest Alliance y el reconocimiento de la comunidad cafetera mundial. Ricardo Hernández es el orgulloso gerente de esta cooperativa y con él hemos hablado de su entidad y lo que la hace un referente.

¿Cuál es la misión y función de Coopetarrazú?

Somos una cooperativa dedicada a proveer café TARRAZÚ de alta calidad al mercado, mediante el desarrollo de una actividad cafetalera económica, social y ambientalmente sostenible, que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida de los asociados, asociadas, colaboradores y colaboradoras, de la Cooperativa y de la población en general, en el área de influencia de Coopetarrazú, a través del acopio, procesamiento, comercialización de café y la oferta competitiva de productos y servicios para la producción y el hogar.



¿Cuál es el perfil de sus asociados?

Los asociados productores de Coopetarrazú son pequeños productores de café, el 80% de ellos tienen menos de 4 hectáreas de terreno, un 14% menos de 10 hectáreas y tan solo un 6% más de 10 hectáreas. Son productores muy arraigados a sus tierras y apasionados por lo que hacen. El total de terreno de café de todos nuestros asociados suma 12.336 hectáreas.

¿Qué los hace diferentes del resto de cooperativas?

Lo que nos hace diferentes es el servicio que brindada la cooperativa a nuestros casi cinco mil asociados tanto en el área administrativa como en el recibo, proceso y venta de sus cafés. También es importante mencionar que la cooperativa brinda servicios de crédito a todos sus asociados, el crédito solicitado por los asociados en la mayoría de los casos es utilizado para el garantizar el mantenimiento de sus fincas.

¿Cuál ha sido su mayor desafío en sus años de existencia?

El crecimiento logrado de los últimos 10 años de la cooperativa donde paso de recibir y procesar 140 mil fanegas al año a 250 mil fanegas de café de alta calidad. Otro de los desafíos más importantes ha sido el poder vender y exportar más del 75 % de nuestro café directamente al extranjero.

¿Cuál ha sido el resultado de su cooperativa en esta cosecha?

Se estima una disminución de la cosecha de entre un 20% a un 25% , sin embargo, hemos tenido excelentes resultados en el recibo de café de este año, ya que, al día hoy se han ingresado más de 200 mil fanegas en Coopetarrazú. En cuanto a la calidad recibida debido a las buenas condiciones del clima y algunos otros factores que influyen podemos decir que la calidad del café ha sido excelente para la cosecha actual.

Uno de sus cafés más valorados es el La Pastora Tarrazú ¿Cómo es este café? ¿Están satisfechos con sus ventas en el mercado español?

El café "Pastora Tarrazú" es producido entre los 1.450 y 1.800 metros de altura de promedio y se distingue por su color verde azulado, su alta acidez, su excelente cuerpo, su intenso aroma a chocolate y su taza balanceada. Las condiciones climatológicas y suelos de la región de Tarrazú hacen que este café sea de excelente calidad.



ORÍGENES COOPETARRAZÚ

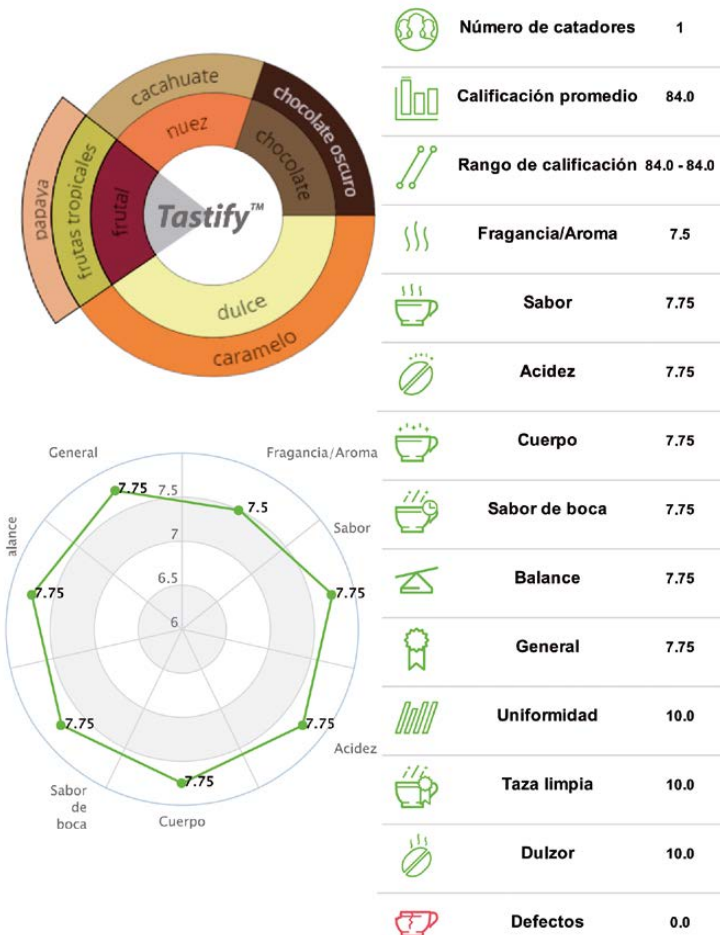
Estamos muy satisfechos de poder vender nuestro café en el mercado español, específicamente por medio de nuestros principales compradores de café "Pastora Tarrazú" de ese país. Por un lado, ICONA Café, que está haciendo, además, un gran trabajo en la promoción y mercadeo de esta marca, y por otro, Productos Solubles PROSOL. Ambas firmas son compradores muy importantes para Coopetarrazú, ya que, contribuyen enormemente en la venta de nuestro café en España. También es importante mencionar que tenemos una relación directa con nuestros clientes y estamos muy entusiasmados y felices por poder seguir haciendo negocios en el futuro con ellos

¿Como ve el mercadeo de café de costa Rica a corto y medio plazo?

A corto plazo existe muy poco café disponible Tarrazú, y a medio plazo no será mucho el crecimiento de café disponible, por lo tanto, seguirá siendo muy estratégico el tema de los precios y diferenciales del mercado de café.

MEDALLA AL MÉRITO CAFETALERO

Coopetarrazú recibió en 2015 la Medalla al Mérito Cafetalero. Este es un reconocimiento a su contribución a la investigación en procesos de cultivo, beneficiado y tueste; y sobretodo, también, a su trabajo a favor del bienestar social, económico y ambiental de sus asociados y población de influencia. Esta distinción la otorga el sector cafetalero costarricense para exaltar los méritos de personas físicas y jurídicas que han aportado grandes beneficios en los procesos que involucran desde la plantación hasta el procesamiento del café. La elección de Coopetarrazú como merecedora de este premio demuestra la importancia y reconocimiento alcanzado por esta cooperativa entre sus colegas.



LLÉVATE EL CAFÉ DONDE QUIERAS

K L A S S I C



K O M P A C T



Cafflano
FOR GREAT COFFEE



COSTA RICA

BARISTA

Una de las ventajas más grandes de las que disfrutan los baristas costarricenses, y también los del resto de países productores, es que en su formación tienen la posibilidad de conocer el producto en vivo, desde la semilla hasta que ellos mismos con sus manos la transforman en una taza de café.

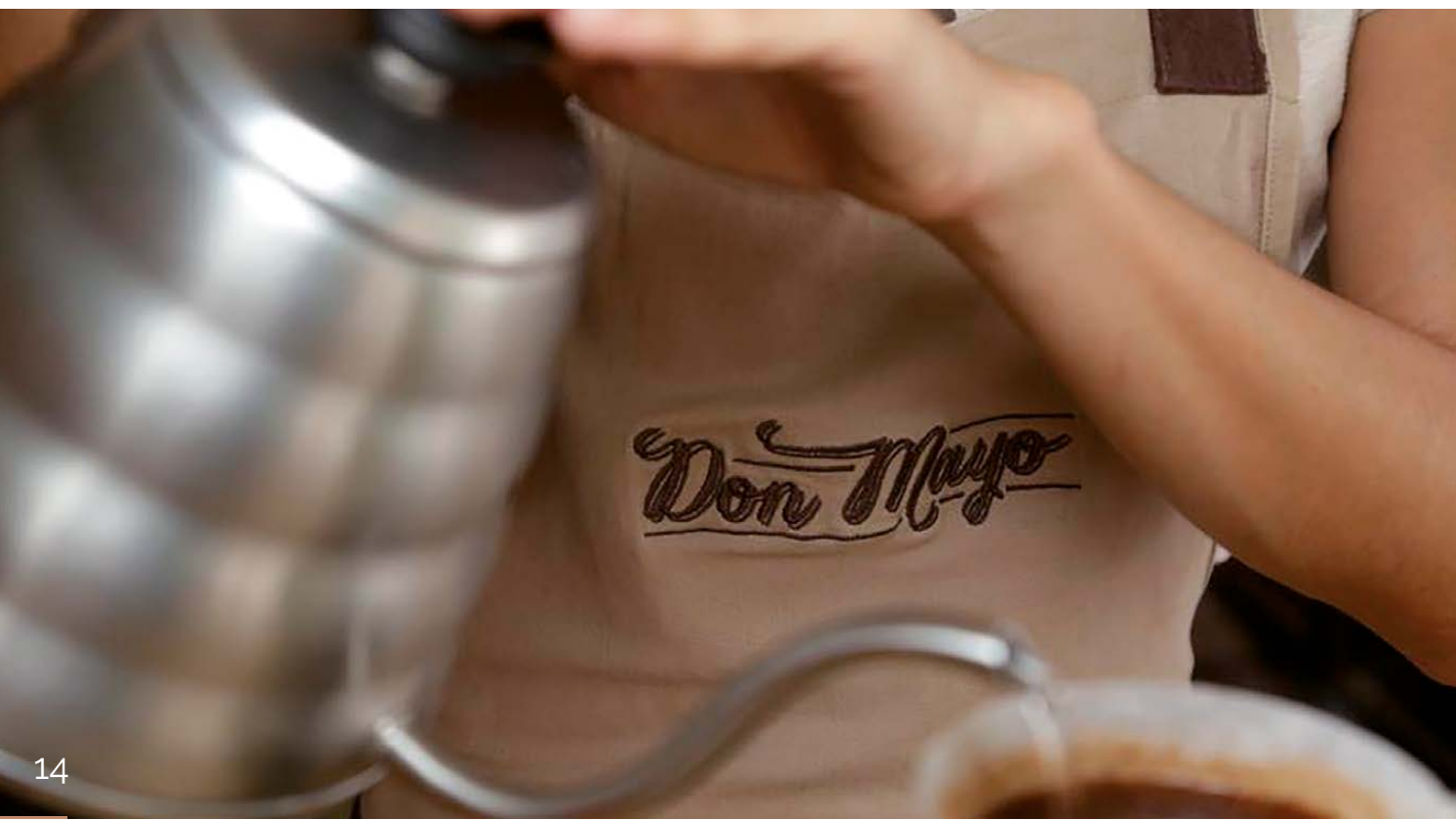
Este gran valor añadido ha supuesto para los baristas ticos un plus en sus carreras profesionales y un reconocimiento importante a nivel internacional, donde han logrado buenas clasificaciones en competencias mundiales.

Desde hace ya más de cinco años, la cultura barista en Costa Rica es una realidad que se acompaña de interesantes propuestas. En los establecimientos especializados es fácil hacerse una idea de los cafés del país, ya que en estos locales, suelen tener a disposición de los clientes varios orígenes costarricenses. Como inmejorable ejemplo, la Cafeoteca, un establecimiento donde sirven nada más y nada menos que hasta 23 variedades de las 8 regiones productoras del país. El local, ubicado en las inmediaciones del majestuoso Parque de Francia en el barrio Escalante de San José, está atendido por baristas profesionales quienes además de recomendar al cliente sobre las variedades que más pueden ajustarse a sus gustos, son capaces de manejarse con diferentes métodos de extracción – prensa francesa, Kalita, V60, Chemex o Aeropress-, lo que hace la visita a este lugar, una opción perfecta para disfrutar en plenitud del buen café de Costa Rica.

Otro excelente lugar donde acercarse para conocer mejor el café del país, y en este caso hacerse una idea de todo lo que comporta el cultivo del café, es el Café de la Mancha, cuyo propietario, un fotógrafo profesional, ha optado por convertir su establecimiento en un singular estudio de fotografía en el que las imágenes de café dispuestas en la pared invitan al cliente a seguir el recorrido del café desde el cafetal a la taza. El establecimiento se encuentra ubicado entre la Avenida Central y la Avenida 1, de la capital del país y cuenta con su propia marca de café, que los críticos recomiendan degustar en V60.

Algo similar sucede en los establecimientos Café Don Mayo, donde el cliente, además de degustar una taza de café puede llevarse el café de la marca a casa. El origen de Café Don Mayo es un negocio familiar de producción de café. En 2013 decidieron dar el salto a la hostelería y lo hicieron con ánimo de ofrecer en Costa Rica el mismo grano que se exporta al exterior y que ha contribuido al prestigio de la calidad del café costarricense.

Actualmente, Café Don Mayo cuenta con dos cafeterías en activo, una en Alajuela y otra en San José, en el barrio México, donde ofrecen desde el menú de bebidas tradicionales hasta especialidades frías y calientes con el café como ingrediente estrella. María Auxiliadora Bonilla, campeona nacional de baristas de Costa Rica 2013 y 2014 es una de las caras visibles de estos establecimientos.



Si nos encontramos en la zona de Santos, en Cartago o en Santa María de Dota, una de las visitas obligadas es a cualquiera de las Cafeterías Privilegios. Se trata de uno de los muchos proyectos de la cooperativa Coopedota que, desde hace algún tiempo, decidió expandir su negocio y abrir estos cafés gourmet dirigidos, básicamente, al público costarricense. La idea de sus promotores es enseñar a apreciar a sus conciudadanos el café de calidad y también, formar a los interesados en las técnicas de preparación y cata del mismo. Con este objetivo, todos los que trabajan en estos establecimientos deben aprobar un curso de dos años en técnicas baristas, antes de ponerse frente al público, algo que, sin duda, se aprecia y percibe en su conocimiento, maestría y trato del café.

Finalmente, y a modo de recomendación, también, un ejercicio recomendable durante la visita a estos establecimientos es pedir un café preparado en un "chorreador", un soporte de madera con un orificio redondo en la parte superior que contiene un filtro de tela donde se deposita el café para ser filtrado y que es la forma tradicional de preparar la taza en Costa Rica.

El chorreador toma su nombre del verbo chorrear, que significa verter, refiriéndose, en este caso, a la acción del agua caliente escurriéndose a través del café molido y goteando sobre la taza dispuesta al final del filtro de tela. Una vez finalizada la infusión, la bolsa de chorrear se lava -normalmente sin jabón para evitar la transferencia de sabores no deseados al café-, se seca y queda a punto para

ORÍGENES **COSTA RICA BARISTA**

un nuevo uso. Con el tiempo, sin embargo, los aceites del café molido, como el cafeol, tiñen la bolsa de algodón. Esto, según los oriundos no afecta el sabor de la infusión, aunque para eliminarlos y dotar, de nuevo, al filtro de un aspecto más atractivo, recomiendan, disolverlos frotando una vez al mes con sal, la bolsa de chorrear. La limpieza debe acabar con un enjuague meticuloso. De no conseguir eliminar toda la sal y según las últimas tendencias, esto no debería ser un gran problema, ya que el café salado parece haber seducido ya a más de un paladar.

S.C.



KORO
PRIME
KORINTO



CUANDO LA TECNOLOGÍA Y EL DISEÑO SE UNEN.

De líneas suaves y modernas, equilibrio perfecto de los materiales empleados, contomo elegante que ilumina toda la parte frontal y lateral, amplio display gráfico para gestionar las imágenes y el texto, teclado capacitivo con pulsadores retro iluminados: Con todo ello, basta un simple vistazo para apreciar que todas estas características se integran perfectamente en los lugares más modernos y sofisticados. Atención a los detalles, acabados preciosos, iluminación perfecta y un rendimiento sin precedentes hacen de Koro y Korinto Prime los protagonistas absolutos del momento del café.



KORO PRIME

KORINTO PRIME

NECTA ES UNA MARCA DE



nwglobalvending.es



EL ESPRESSO **TRADICIONAL** **VS** EL **NUEVO** ESPRESSO



La innovación tecnológica en las máquinas de café espresso y la profesionalización de barista han dado paso a una nueva cultura del café, en la que preparaciones ya clásicas como el espresso toman nuevas formas, tanto en lo que se refiere a su preparación como su resultado en taza.

El Espresso es una bebida que se ingiere en taza y se obtiene vertiendo agua caliente sometida a la presión adecuada sobre café en molido. Esta operación se lleva a cabo con la ayuda de máquinas de café espresso fabricadas y reguladas con este fin.

Sin tener en cuenta los matices propios que cada café o blend de café es capaz de aportar, a nivel general se considera un buen espresso a la taza de 25ml de café coronada con una consistente y fina crema de color avellana. En boca el espresso debe resultar denso y aterciopelado y presentar un punto justo de amargor, sin resultar nunca astringente

Estas son las características sen-

soriales básicas del espresso que tradicionalmente se ha preparado haciendo pasar agua caliente a presión, primero más baja y luego más alta, sobre una pastilla de café molido depositado en el portafiltros de una máquina espresso durante un tiempo determinado. La temperatura de esta agua, así como la presión del agua de infusión, o el tiempo de filtrado son variables que se han mantenido standards durante muchos años. Ahora, sin embargo, el mayor conocimiento de este sistema de extracción y sobretodo el trabajo de fabricantes y baristas y la progresiva popularización de cafés con características diferencias que requieren tratamientos fuera de los estándares, ha dado lugar a múltiples variaciones sobre el patrón tradicional del espresso, acortando y alargando tiempos de pre-infusión, modificando flujos de agua, adecuando temperaturas a voluntad, modificando el diseño de componentes, ... El resultado son los "nuevos" espressos, tazas cada vez más personalizadas en función tanto del gran protagonista, el café, como de los gustos de quien opera la máquina o disfruta de la taza. El siguiente dossier, compuesto por dos estudios realizados por colaboradores de Fórum Café, se ponen sobre la mesa algunas de las

diferencias más notables que presentan las nuevas tazas de espresso, preparadas aprovechando la capacidad de las máquinas de café más innovadoras que permiten variar los parámetros anteriormente indicados para ajustar el resultado final a nuestra idea de espresso perfecto. Temperatura y tiempo parecen ser la clave y así lo hemos querido comprobar.

En el primer ensayo, firmado por Pau Valverde de Cafés El Magnífico, se ha trabajado en la influencia del tiempo de pre-infusión y extracción sobre dosis determinadas, sus cualidades organolépticas, la comparación sensorial de las distintas extracciones entre sí, y el impacto de los tiempos en los valores de cafeína y ácidos clorogénicos de las tazas resultantes.

En el segundo informe, firmado en este caso por Carlos González de Rancilio Group España, se centra en la determinación de los compuestos extraídos durante la preparación espresso bajo perfiles distintos de temperatura.

La tecnología ha abierto un mundo de posibilidades al espresso, una preparación con más de un siglo de vida que ha sabido adaptarse a las nuevas corrientes del café.

S.C.

DETALLES TÉCNICOS DE UN ESPRESSO ITALIANO

Certificado por el instituto nacional del café espresso italiano (INEI)

Cantidad necesaria de café molido	7 g +/- 0,5
Temperatura del agua en salida de equipo	88°C +/- 2°C
Temperatura del café en la taza	67°C +/- 3°C
Presión del agua de infusión	9 bar +/- 1
Tiempo de filtrado	25 segundos +/- 2,5 seg.
Viscosidad a	45°C > 1,5 mPa s
Total de lípidos	< 100 mg/taza
Mililitros en taza (incluida la crema)	25 ml +/- 2,5

Además, la mezcla de café, la máquina y el molino debe estar certificados por el INEI

LOS TIEMPOS DEL NUEVO ESPRESSO

La aparición de nuevos tostadores y locales especializados en café y más concretamente en el café de especialidad ha propiciado en los últimos años, ha dado pie a variaciones en los métodos de preparación de muchas bebidas, entre ellas, el espresso.

Esta diversificación en los métodos está mayormente provocada por la gran variedad de estilos de tueste disponibles, siendo posible encontrar el mismo café tostado en lugares diferentes y con perfiles distintos.

Es entonces cuando en la preparación espresso vemos a baristas que optan por usar distintas maneras de extraer. Esto es debido en primer lugar a la formación o recomendación que los baristas puedan haber recibido del tostador, quien suele facilitar al barista lo que se conoce como receta. Estas contienen generalmente entre otras variables: Dosis, masa seca (gramaje de café molido), tiempo de extracción y cantidad de bebida resultante, la cual suele venir expresada, en mililitros (ml), o en

masa de la bebida final (gramos de bebida líquida). Esta medición es la que nos permite obtener, de una manera sencilla, la relación o ratio entre masa seca y masa de bebida líquida. No es extraño, pues, que los baristas hablen de ratios al calibrar puntos de molido, cosa poco habitual hasta hace unos años. El ajuste personal que hace el barista sobre estas variantes será el que determine las características del espresso final, pudiendo conseguir resultados dispares, a pesar de haber empleado el mismo café. Atendiendo a los parámetros utilizados durante la extracción, las cualidades organolépticas, sensoriales y el impacto de la extracción en los valores de cafeína y ácidos clorogénicos varían. Para conocer cómo, hemos realizado el siguiente ensayo.

MATERIALES Y MÉTODOS

El café seleccionado del varietal Caturra ha sido cultivado a 1.800

metros sobre el nivel del mar y beneficiado por el método natural. Se ha seleccionado por sus notas de cata de fragancia a fruta deshidratada y caramelo, cuerpo limpio y sedoso con notas a cóctel de frutas, gran dulzor y acidez brillante. Se han obviado datos de interés sobre el origen del café para evitar influenciar las percepciones sensoriales durante el ensayo. El café se ha reposado durante 10 días en bolsas individuales de 0.5kg con válvulas desgasificadoras de una sola vía.

Para el ensayo se han utilizado dos máquinas espresso, una con cacillo de 52mm (a partir de ahora máquina espresso 1) y otra con cacillo de 58 mm (a partir de ahora máquina espresso 2). Ambas han sido calibradas a 93°C de temperatura, habiéndose iniciado el ejercicio, una vez, las dos han estabilizado la temperatura.

El molino para moler el café del ensayo, previamente a las pruebas ha sido precalentado con 400 gr de café en modo no continuo. Cada dígito en el indicador de punto de

molido se traduce en un movimiento de 6µm. El refractómetro ha sido calibrado con el mismo agua utilizada en las dos máquinas siguiendo las instrucciones del fabricante. La metodología de trabajo se ha basado en escoger una dosis determinada y en algunas extracciones unos parámetros de preinfusión determinados, ajustado el punto de molido para obtener el mejor perfil sensorial posible. Hecho esto se elabora una descripción sensorial con los mismos parámetros y se extrae otra bebida también

con los mismos parámetros para su análisis de contenido en cafeína y ácidos clorogénicos.

En la máquina espresso 2, se han realizado 5 pruebas con distintos perfiles de extracción recomendados por el fabricante. Todas las pruebas han sido realizadas con una dosis de 20 gr y una relación de 1:2 (1 gramo en seco por cada dos en masa de la bebida) obteniendo 40 gr de bebida resultante. Esto se ha hecho para mantener en medida de lo posible todas las variables constantes a excepción

del perfil de extracción. Los flujos de agua establecidos a 30 ml/min en pre-infusión y 120 ml/min en extracción.

En la máquina espresso 1 se han realizado 3 pruebas a 16 gr, 16.5 gr y 14.5gr. Con ratios determinados por la obtención de la mejor preparación con las dosis establecidas. El flujo de agua ha sido establecido en 120 ml/min

Se ha establecido un margen de error en las dosis secas de 0.1 gr y de 1 gr en las dosis de bebida resultante.

RESULTADOS

MUESTRA 1

Tiempo pre-infusión: 25"
Sólidos disueltos totales (TDS): 8.56%
Tiempo final total: 1'16"
% extracción: 17.74%
Masa final: 39.9 gr
Contenido de cafeína: 0.48%
Punto de molido: 000
Ácidos clorogénicos: 9318.5 mg/kg

Nota de Cata: Muy glicérico, redondo y cremoso. Panela, acidez pronunciada pero balanceada, fruta madura, ciruela, pomelo, retronasal muy presente a caldo o fondo, aroma caramelo, fruta madura, clavo.

MUESTRA 2

Tiempo pre-infusión: 30"
Sólidos disueltos totales (TDS): 8.51%
Tiempo final total: 54"
% extracción: 17.64%
Masa final: 40.1 gr
Contenido de cafeína: 0.44%
Punto de molido: 000
Ácidos clorogénicos: 9375.9 mg/kg

Nota de Cata: Muy sedoso, aunque menos pesado que el #1. Acidez cítrica, un poco más corto en percepción pero el retronasal sigue siendo persistente. Aroma a fruta madura, melocotón en almíbar, cocido.

MUESTRA 3

Tiempo pre-infusión: 23"
Sólidos disueltos totales (TDS): 8.17%
Tiempo final total: 58"
% extracción: 16.93%
Masa final: 40.2 gr
Contenido de cafeína: 0.45%
Punto de molido: 000
Ácidos clorogénicos: 6299.6 mg/kg

A los 30 gr de bebida resultante el flujo de agua pasa a ser de 30 ml/min.

Nota de Cata: Bastante menos Cuerpo, más suave de sabor y acidez. Aroma caldoso, cereal. Un poco amargo en post gusto y acidez no equilibrada.

MUESTRA 4

Tiempo pre-infusión: 15"
Sólidos disueltos totales (TDS): 8.24%
Tiempo final total: 1'07"
% extracción: 17.08%
Masa final: 40.2 gr
Contenido de cafeína: 0.48%
Punto de molido: 000
Ácidos clorogénicos: 9752.6 mg/kg

Los primeros 5" se han realizado a 120 ml/min volviendo a pre-infusión, a los 15" se vuelve a abrir el flujo a 120 ml/min.

Nota de Cata: Corto en todos los sentidos, ácido y amargo hacia el final, no da el potencial de los anteriores. Aroma suave y pesado, menos fresco que los anteriores

MUESTRA 5

Tiempo pre-infusión: 23"
Sólidos disueltos totales (TDS): 8.73%
Tiempo final total: 1'08"
% extracción: 18.09%
Masa final: 40 gr
Contenido de cafeína: 0.46%
Punto de molido: -002
Ácidos clorogénicos: 8379.8 mg/kg

Nota de Cata: Aroma algo floral, aunque sutil, muy dulce, acidez cítrica muy agradable y equilibrada. Fino y cremoso, consistente durante toda la bebida. Aroma a citronela y hierbas aromáticas.

MUESTRA 6

Tiempo total: 25"
Sólidos disueltos totales (TDS): 10.11%
Ratio extracción: 16 gr a 1.6 % extracción: 16.37%
Masa final: 25 gr
Contenido de cafeína: 0.63%
Punto de molido: 005
Ácidos clorogénicos: 11689.4 mg/kg

Nota de Cata: Buen cuerpo, acidez un poco pronunciada y no equilibrada. Aroma Afrutado y dulce pero suave.

MUESTRA 7

Tiempo total: 34"
 Sólidos disueltos totales (TDS): 11.57%
 Ratio extracción: 16.5 gr a 1.5
 % extracción: 18.17%
 Masa final: 25 gr
 Contenido de cafeína: 0.56%
 Punto de molido: 005
 Ácidos clorogénicos: 9930.2 mg/kg

Nota de Cata: Dulce y equilibrado, buen cuerpo, fruta madura, fruta de hueso. Post gusto largo y limpio.

MUESTRA 8

Tiempo total: 25"
 Sólidos disueltos totales (TDS): 9.87%
 Ratio extracción: 14.5 gr a 1.7
 % extracción: 17.63%
 Masa final: 25 gr
 Contenido de cafeína: 0.49%
 Punto de molido: 003
 Ácidos clorogénicos: 8513.4 mg/kg

Nota de Cata: Cuerpo ligero, limpio y equilibrado. Aroma afrutado y floral. Fruta madura, fruta de hueso, romero, muy dulce y de acidez sutil. Muy persistente.

CONCLUSIONES

Con los resultados en mano podemos concluir que efectivamente los distintos tipos de extracción tienen efectos considerables en la percepción sensorial del espresso y de los diversos factores que hemos cuantificado.

Respecto a los espresso extraídos en la máquina 2 podemos apreciar un uso de puntos de molido más finos aun usando un mayor gramaje. Sensorialmente el mejor espresso, es el de molienda más fina. Y el segundo con una menor

	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo total	1'16"	54"	58"	1'07"	1'08"	25"	34"	25"
Ratio	2	2	2	2	2	1.6	1.5	1.7
M. final	39.9	40.1	40.2	40.2	40	25	25	25
P. Molido	00	00	00	00	-02	05	05	03
TDS	8.56	8.51	8.17	8.24	8.73	10.11	11.57	9.87
% Extr.	17.74	17.64	16.93	17.08	18.09	16.37	18.17	17.63
Cafeína	0.48	0.44	0.45	0.48	0.46	0.63	0.56	0.49
A. Clorogénicos	9318.5	9375.9	6299.6	9752.6	8379.8	11689.4	9930.2	8513.4

CACAO PURO
 especial Baristas



CHOCOLATINAS
 para acompañar
 un buen café

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



CHOCOLATE



Desde 1950

T. 902 12 21 12

www.chocolatereybar.com

#reybar



ARGENTERIA, 64

T. 93.319.60.81

CAFES EL MAGNIFICO

CAFESMAGNIFICO.COM



EL MAGNÍFICO

Café tostado en Barcelona

cantidad de Ácidos clorogénicos. Aunque la percepción de este grupo de ácidos por separado es casi imposible de discriminar su cantidad es reveladora siendo las muestras 3, 5 y 8 en las que la presencia es menor. En la muestra número 3 la cantidad de ácidos Clorogénicos es significativamente menor; este hecho podría explicarse debido a que los últimos 10 gr de la extracción se realizan en un menor flujo de agua. Este hecho no priva a esta bebida de tener un post gusto amargo y poco equilibrado por lo que podríamos descartar que una menor presencia de estos ácidos se traduzca en una mejor percepción sensorial. De todas formas, este no es el objetivo de este estudio y es necesario dejarlo a autores más cualificados.

Es apreciable también el aumento del total de sólidos solubles, así como el porcentaje de extracción obtenido en la muestra 5 respecto a las 4 primeras, lo que confirma que a un molido más fino la extracción aumenta y las cualidades organolépticas son mejores en comparación. Existe, pero un límite en el tamaño a partir del cual por muy fino que el café sea molido no mejora la calidad de la bebida. Ello se debe a la formación de pequeñas bolsas en las que la permeabilidad se ve alterada reduciendo así la capacidad de extracción.

En general se pueden observar unas líneas generales de comportamiento en las muestras 1 a 5. Una pre-infusión lenta como en las muestras 1,2 y 5 se traduce en un aumento del aroma y el dulzor de la bebida final. También se aprecia un cambio de textura en el cuerpo muy pronunciada, la cual ha sido descrita como una sensación de cremosidad poco usual, similar a la sensación sedosa que se puede apreciar en algunos espressos de extracción corta con ratios de 1-1.2 pero sin la astringencia y la intensidad de los mismos.

Respecto a las extracciones en la máquina 1 podemos ver que sensorialmente la muestra 8 destaca por un aroma afrutado y floral que solo se ha podido apreciar en la muestra 5. Si bien es cierto que en sensación

táctil la muestra 5 era cremosa la sutileza del cuerpo de la muestra 8 permite descubrir una gama de sabores similares en ambas muestras, con algunas características completamente opuestas. Algunas de estas variaciones son la menor presencia de TDS en la muestra 5 (8.73%) respecto a la 8 (9.87%) y una mayor extracción 18.09% y 17.63% respectivamente.

Se comprueba un fenómeno curioso en que la muestra 5, con mayor masa final, así como un mayor tiempo de extracción, se aprecia una sensación de cremosidad opuesta al cuerpo de la muestra 8, con menor masa final y un menor tiempo de extracción, donde se percibe un menor cuerpo, pero ambos con unas cualidades organolépticas muy similares.

Este fenómeno es el fundamento en el que planteamos este estudio, aunque no quedan del todo determinadas las causas del mismo, ya que se requiere de más investigación en este sentido. Intentaremos explorar y explicar las posibles causas a continuación.

La máquina 1 aunque no dispone de un sistema como el de la máquina 2 para regular el flujo de agua nos permite conseguir mediante la distancia de la pastilla a la ducha y la velocidad de llenado de dicho espacio un efecto de pre-infusión un poco más lento. Esto junto a la posible modificación del diámetro de algunos componentes internos permite al agua humedecer la pastilla antes de que la extracción principal se lleve a cabo, permitiendo a la pastilla crecer en volumen dentro del cacillo. Preparando el terreno para que la extracción principal se lleve a cabo también se evita la rotura de la pastilla o la sobre extracción de algunas zonas y la sub extracción de otras, estabilizando y mejorando la extracción de la pastilla.

El uso de un diámetro de trabajo de 52 mm favorece algunos de estos factores permitiendo entre otros el uso de menor dosis, pero manteniendo una altura de la pastilla mayor que con la misma dosis en un cacillo de 58 mm. Una pastilla más estable creará siempre una extracción más homogénea aun con

gramajes bajos.

La posibilidad de regulación en la máquina 2 se realiza mediante una válvula de aguja que permite un control muy fino del paso del agua el cual nos permite preparar la pastilla añadiendo agua a la cámara de extracción de manera controlada. El volumen de la cámara entre la ducha y la pastilla, así como los medios que tenemos para trabajar con ellos son pues determinantes en la obtención de una bebida con una calidad sensorial de calidad. Nos permite obtener bebidas con un índice de dulzor más elevado y una mayor consistencia en sabor durante toda la bebida.

Como conclusión final se deduce pues que la utilización de una dosis concreta para la extracción del espresso es relativa al equipo y café disponible, no siendo este un factor limitante. Se pueden conseguir bebidas bastante similares sensorialmente con enfoques de trabajo opuestos, es por esto que la pericia y habilidad del barista es clave. Se debe potenciar la formación de los baristas para ofrecer más herramientas con las que sea posible con menor esfuerzo la obtención de bebidas de alta calidad.


Los baristas encargados de calibrar las bebidas espresso, en nuestro caso, deben saber identificar cual es la mejor aproximación para obtener la calidad en taza ello implica factores como el origen, beneficiado, altura y más factores. Pero también debemos tener en cuenta las características de nuestro equipo de trabajo y usarlas en favor de una mejor extracción. El "nuevo" espresso es entonces nada más y nada menos que un enfoque distinto, por lo que el calificativo "nuevo" es irrelevante. Es un abordaje distinto que responde con mayor o menor acierto a la diversificación de los estilos de tueste que estamos experimentando.

PAU VALVERDE MOLINA

Empleado de Cafés el Magnífico y colaborador de Fórum del Café. Con la inestimable ayuda de **Cássia Martínez de Carvalho** tostadora, catadora y control de calidad de Cafés el Magnífico y colaboradora de Fórum Café.

Agradecimientos

Francesco Cantarone y Experience Coffee Cup



**EL 98% DE
UNA TAZA DE CAFÉ
ES AGUA.
SI FILTRA EL CAFÉ,
¿POR QUÉ NO HACE
LO MISMO CON
EL AGUA?**

CON BRITA PROFESSIONAL.

Un agua mejor para su negocio,
la base perfecta para un café,
pan y pastas de la mejor calidad.



BRITA®

PERFILES DE **TEMPERATURA** Y EFICIENCIA DE **EXTRACCIÓN**

Todos los apasionados al espresso convendremos que la calidad del mismo viene valorada por la sensación positiva que recibimos taza a taza, este "imprinting" nos hace considerar el perfil organoléptico y sensorial de "nuestra" bebida. Como consumidores, inconscientemente, sucumbimos ante una taza que nos aporta la satisfacción justa y necesaria esperada en cada momento de consumo.

A mí, personalmente, me gustan un amplio abanico de cafés en preparación espresso, aquellos que toman uno conmigo saben que no busco descriptores negativos y siempre busco lo positivo en cada taza. La cuestión es... ¿existe el

"espresso perfecto"?

Si partimos de un café libre de defectos, con un tueste que desarrolle y potencie sus propiedades, que llegue en óptimas condiciones al momento de consumo y bajo una correcta extracción espresso que transforme un producto sólido deshidratado en una bebida polifásica, compleja, que permita en su concentración sentir aromas, sabores, sensaciones táctiles y una prolongada persistencia en el paladar después de su degustación, parece que sí podríamos decir que existe. La cuestión es que las variantes que intervienen en toda esta cadena no son siempre las mismas y cambios mínimos, ni que sea en una de

DETERMINACIÓN DE LOS **COMPUESTOS EXTRAÍDOS** DURANTE LA PREPARACIÓN ESPRESSO BAJO **PERFILES DISTINTOS DE TEMPERATURA**

ellas, pueden influir en el resultado final.

En los últimos años, la investigación en torno al control de los parámetros de la preparación del espresso ha ganado protagonismo, abriendo nuevas vías para la consecución de la mejor taza espresso. Nuestro equipo de R&D que evolucionaba un proyecto de mejora de la estabilidad de la temperatura en el grupo por medio de grupos independientes, vislumbró, por ejemplo, la posibilidad de gestionar la temperatura del agua de la extracción y modificarla de forma ascendente o descendente en el tiempo de la erogación, aproximadamente los 30 segundos de acción en la percolación. Este planteamiento daba pie al nacimiento de la tecnología Xcelsius y a una nueva forma de preparar el café espresso.

La cata de las primeras tazas, preparadas con un mismo café, demostraron que las diferencias sensoriales apreciadas eran tan amplias y que teníamos ante nosotros un nuevo y auténtico universo de posibilidades que debíamos intentar ordenar bajo el conocimiento de esta nueva variable.

CONTROL DE **TEMPERATURA**

Es una tecnología que nos permite controlar la temperatura del agua en el grupo antes de entrar en con-



tacto con el café y variar de forma inmediata e instantánea la misma en aras de mantener su estabilidad, de incrementar o de abatir la misma durante la operación de extracción. Ello conlleva, en función de la aplicación de mayor o menor temperatura para cada momento un incremento en la eficiencia de la extracción, siendo el resultado, una mayor cantidad de compuestos deseados o una menor cantidad de compuestos no deseados que aportan a la taza manifestaciones de sensaciones ácidas, dulces, as-tringentes, amargas, cuerpo y una mayor resistencia de crema con implícita preservación de compuestos aromáticos.

La repetitividad y la fiabilidad del sistema evolucionan de forma constante. Acorde a ello hemos realizado diversos estudios con base en la Università degli Studi di Milano y la Universitat de Girona. El que se presenta a continuación, sirvió para determinar los compuestos extraídos durante la erogación de un espresso con distintas temperaturas y perfiles, utilizando la tecnología Xcelsius:

ANTECEDENTES

Por estudios previos sabemos que el perfil de temperatura ascendente comparado con el plano permite obtener un espresso con mayor volumen de crema y, esta será más persistente pero menos consistente. La acidez percibida será menor, con mayor cuerpo percibido, con color más claro, menor contenido de cafeína y mayor intensidad de sabor o fuerza.

Asimismo, el perfil de temperatura descendente comparado con el plano nos da un ligero incremento en el volumen de crema, menos persistente y menos consistente. La acidez percibida será menor, cuerpo delicado, más oscuro en color y con menor contenido de cafeína. La intensidad de sabor o fuerza será mayor que en temperatura plana, aunque menor que con la temperatura ascendente.

Objetivo

Estudiar cómo se produce la extracción de los compuestos más característicos de un espresso a lo largo del tiempo de erogación, en función de la temperatura del agua de percolación. Para ello se realiza una recogida de muestras en tres etapas distintas y se harán erogaciones con tres temperaturas diferentes de perfil plano (80°C, 90°C, 92°C) más una de perfil ascendente (88°C - 92°C) y una de perfil descendente (92°C - 88°C).

METODOLOGÍA

En 30 segundos se extraen todos los espressos bajo una misma receta, dividiendo las muestras en tres etapas con los volúmenes extraídos cada 10 segundos.

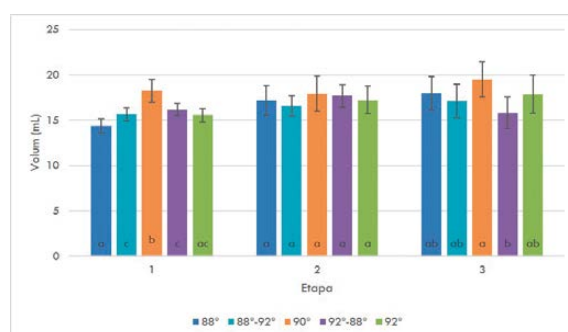
MÉTODOS ANALÍTICOS

Medida de pH con pH-metro, determinación sólidos totales con análisis gravimétrico por evaporación, determinación de contenido de cafeína con HPLC, determinación de contenido de polifenoles con reactivo folin-ciocalteu y espectrofotometría UV-VIS, determinación del color con espectro-colorímetro.

RESULTADOS DE VOLÚMENES

Es importante obtener muestras con volúmenes parecidos para comparar los valores analíticos determinados en cada etapa y las distintas temperaturas de extracción. El volumen de las muestras obtenidas a 90°C en la primera etapa y de la rampa descendente de la tercera etapa son distintas, lo que dificulta la comparación de resultados, hay que notar que conseguir volúmenes iguales en cada muestra es difícil, ya que el volumen de café extraído en una taza no es un valor fijo, sino que varía en cada condición de extracción.

Volum (mL)					
Etapa	88°C	88-92°C	90°C	92-88°C	92°C
1	14.38 ± 0.79	15.69 ± 0.70	18.25 ± 1.25	16.19 ± 0.65	15.56 ± 0.73
2	17.19 ± 1.65	16.56 ± 1.15	17.94 ± 1.94	17.69 ± 1.25	17.25 ± 1.51
3	18.00 ± 1.87	17.13 ± 1.8	19.5 ± 1.95	15.81 ± 1.73	17.88 ± 2.10



RESULTADOS DE PH

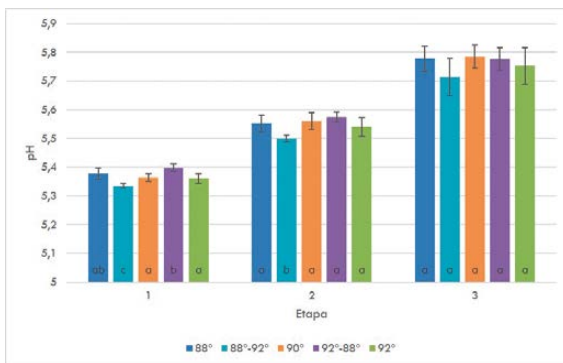
En perfiles planos el pH, estadísticamente, se mantiene igual en las tres temperaturas de extracción a lo largo de las etapas, pero se puede observar como la temperatura de 92°C el valor de pH es el más bajo en las tres etapas, indicando que contiene más compuestos ácidos que las demás. En perfiles de temperatura ascendente y descendente, el pH más bajo en

las tres etapas se da en perfil descendente y por ello hay mayor extracción de compuestos ácidos.

Los pH más elevados se obtienen en extracción descendente y por ello hay menor extracción de compuestos ácidos. Sólo en la tercera etapa se observa como a 90°C el pH es ligeramente más elevado que la rampa descendente.

pH

Etapa	88°C	88-92°C	90°C	92-88°C	92°C
1	5.38 ± 0.02	5.34 ± 0.01	5.36 ± 0.01	5.4 ± 0.01	5.36 ± 0.02
2	5.55 ± 0.03	5.5 ± 0.01	5.56 ± 0.03	5.57 ± 0.02	5.54 ± 0.03
3	5.78 ± 0.04	5.71 ± 0.06	5.79 ± 0.04	5.78 ± 0.04	5.75 ± 0.06



RESULTADOS DE SÓLIDOS TOTALES

En perfiles planos los sólidos totales se obtienen mayoritariamente en las primeras dos etapas, (>89,5%).

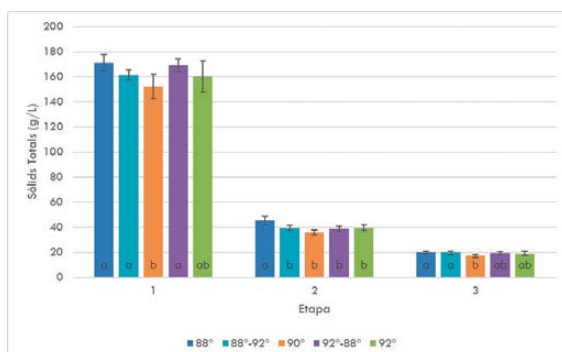
A la temperatura de 88°C los valores de concentración son los más elevados comparados con otras condiciones de extracción. Por el contrario, los valores más bajos se obtienen a 90°C en las tres etapas.

En perfiles ascendentes y descendentes la extracción de los sólidos totales también ocurre mayoritariamente en las primeras dos etapas, (>89,5%). En la temperatura plana de 90°C los valores son menores que en los perfiles ascendente o descendente.

Por el contrario, los valores más elevados se obtienen con el perfil 92-88°C.

Sólidos Totales (g/L)

Etapa	88°C	88-92°C	90°C	92-88°C	92°C
1	171.29 ± 6.54	161.33 ± 4.05	152.39 ± 9.71	169.12 ± 4.91	160.16 ± 12.53
2	45.24 ± 3.27	39.34 ± 2.00	35.73 ± 2.15	38.61 ± 2.42	39.37 ± 2.27
3	19.81 ± 0.86	19.62 ± 1.49	17.09 ± 1.31	19.09 ± 1.45	19.02 ± 1.65



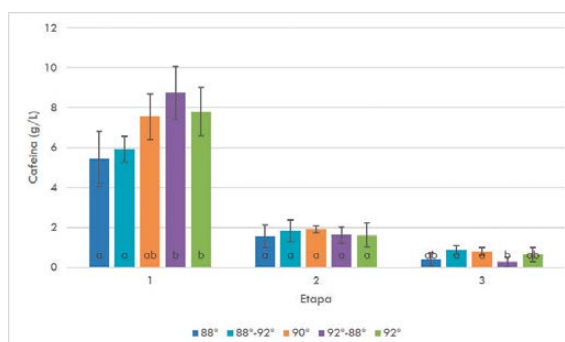


RESULTADOS DE CONTENIDO DE CAFEÍNA

En perfiles planos la extracción de la cafeína se extrae mayoritariamente en la primera etapa (>68,8%), si aumentamos la temperatura de extracción nos aumenta la concentración de cafeína en taza. En la primera etapa, la extracción mayor de cafeína se produce a 92°C y la menor a 88°C, en las etapas segunda y tercera la extracción mayor se produce a 90°C. En perfiles ascendentes y descendentes la cafeína se extrae mayoritariamente en la primera etapa (>68,8%) y en el perfil descendente es mayor mientras que en el perfil ascendente la concentración de cafeína es menor en la extracción con perfil ascendente. En la segunda etapa la concentración de cafeína es más elevada en el perfil plano de 90°C mientras que la concentración menor se obtiene bajo perfil descendente. En la tercera etapa al contrario de la primera etapa, la concentración menor de cafeína se da con perfil descendente, la concentración más alta con perfil ascendente. Esto nos indica que con el perfil descendente obtendremos menos cafeína al final, aunque será máxima en la primera etapa (82,2%).

Cafeína (g/L)

Etapa	88°C	88-92°C	90°C	92-88°C	92°C
1	5.44 ± 1.38	5.92 ± 0.64	7.55 ± 1.15	8.75 ± 1.33	7.8 ± 1.21
2	1.56 ± 0.56	1.82 ± 0.54	1.91 ± 0.17	1.63 ± 0.40	1.60 ± 0.60
3	0.41 ± 0.32	0.87 ± 0.22	0.78 ± 0.19	0.27 ± 0.24	0.64 ± 0.35

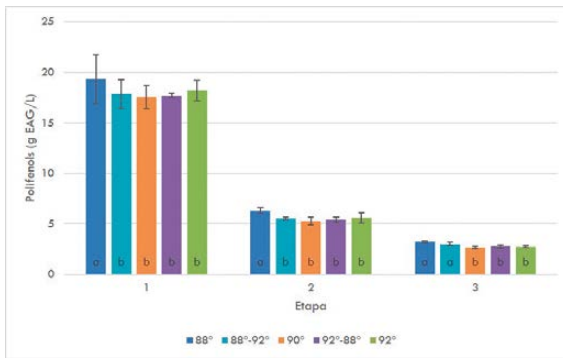


RESULTADOS DE CONTENIDO DE POLIFENOLES

En perfiles planos se encuentra un contenido más elevado de polifenoles en la temperatura más baja de extracción y el contenido más bajo se obtiene a 90°C, a lo largo de las tres etapas. En perfiles ascendentes y descendentes no se encuentran diferencias remarcables pero los resultados son más elevados que con la temperatura plana de 90°C en las tres etapas.

Polifenoles (g EAG/L)

Etapa	88°C	88-92°C	90°C	92-88°C	92°C
1	19.34 ± 2.40	17.85 ± 1.45	17.57 ± 1.15	17.7 ± 0.23	18.18 ± 1.00
2	6.31 ± 0.30	5.54 ± 0.12	5.25 ± 0.38	5.42 ± 0.25	5.6 ± 0.49
3	3.21 ± 0.09	3.00 ± 0.18	2.63 ± 0.13	2.76 ± 0.16	2.74 ± 0.11



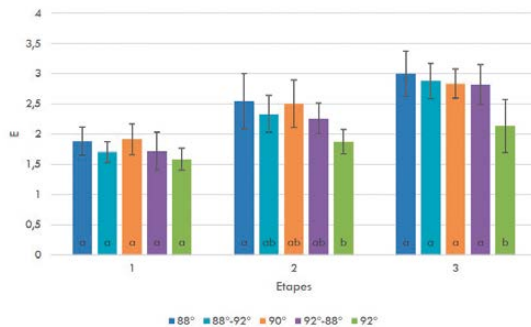
RESULTADOS DE COLOR

En extracción en perfiles planos, el patrón elegido es el negro y se hacen mediciones de diferencia respecto a extracción en perfiles planos a 92°C en todas las etapas. Destacar que el parámetro color es difícil de contabilizar ya que indica variaciones en tres ejes (claro/oscurο, rojo/verde, amarillo/azul) y los resultados utilizados son de la variación total respecto al patrón.

En extracción bajo perfil plano a 88°C los parámetros son más elevados, nos indica que bajo estas condiciones las muestras están más alejadas del color negro.

Color "E"

Etapa	88°C	88-92°C	90°C	92-88°C	92°C
1	1.89 ± 0.23	1.70 ± 0.17	1.92 ± 0.26	1.72 ± 0.32	1.58 ± 0.18
2	2.54 ± 0.46	2.33 ± 0.30	2.50 ± 0.39	2.26 ± 0.25	1.87 ± 0.20
3	3.00 ± 0.38	2.88 ± 0.29	2.83 ± 0.24	2.82 ± 0.33	2.13 ± 0.45



En extracción bajo perfiles ascendentes y descendentes se escoge como patrón el negro y se hacen mediciones de diferencia cuando se extrae a la temperatura de 88-92°C en la primera etapa, mientras que los resultados más alejados del patrón son a temperatura 90°C y son las muestras más claras.

En la segunda etapa se observa como los resultados obtenidos con el perfil 92-88°C son los más bajos y por tanto el café es más oscuro, y a 90°C los más elevados, con las muestras más claras.

En la tercera etapa los resultados son más elevados en el perfil de temperatura de 88-92°C y más bajos en el perfil 92-88°C, por lo que en esta última etapa las muestras de café obtenidas con el perfil descendente serán más cercanas al negro.



DISCUSIÓN

Mediante un test estadístico de correlación de Pearson se han verificado las correlaciones entre parámetros y por etapas.

Las tablas indican como en todas las etapas hay correlación entre sólidos totales y polifenoles además de la temperatura con el color.

El perfil de temperatura ascendente de 88-92°C comparado con el perfil

Etapa	1	2	3
Sólidos Totales	73.00%	18.00%	9.00%
Cafeína	75.00%	18.00%	7.00%
Polifenols	69.00%	21.00%	10.00%

descendente de 92-88°C permite obtener un espresso con mayor concentración de compuestos ácidos, menor concentración de cafeína y con un mayor contenido de polifenoles, propiedades todas que afectan a las sensaciones hedonísticas de un espresso, que podría resultar un perfil de taza espresso de sensación "a priori" más amarga y astringente. Asimismo, el espresso es de color marrón más claro.

El perfil de temperatura descendente de 92-88°C comparado con el perfil ascendente 88-92°C permite obtener un espresso con menor concentración de compuestos ácidos, más sólidos totales, más oscuro y mayor contenido de cafeína. Si se compara con el perfil ascendente podría tener "a priori" menor fuerza o intensidad de sabor, ello es debido a la menor cuantía de los valores obtenidos. La extracción de la cafeína aumenta con el aumento de la temperatura de extracción.



BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE



CONCLUSIONES

La extracción a distintas temperaturas y la utilización de perfiles de temperatura ascendentes o descendentes permiten modificar las propiedades fisicoquímicas de la taza espresso.

En los perfiles de temperaturas ascendentes y descendentes se puede además modular la intensidad de los compuestos incrementando o minorando la eficiencia de la extracción.

El perfil de temperatura ascendente 88-92°C comparado con la descendente 92-88°C permite obtener un espresso con amargos más acentuados y con mayor astringencia en la cata, la sensación de acidez en boca es menor y la fuerza o intensidad de sabor mayor.

El perfil de temperatura descendente 92-88°C comparado con el ascendente 88-92°C permite

obtener un espresso que en cata tendrá amargos leves que a su vez permiten a los dulces y ácidos ser actores principales, el cuerpo será mayor y la fuerza o intensidad de sabor menor.

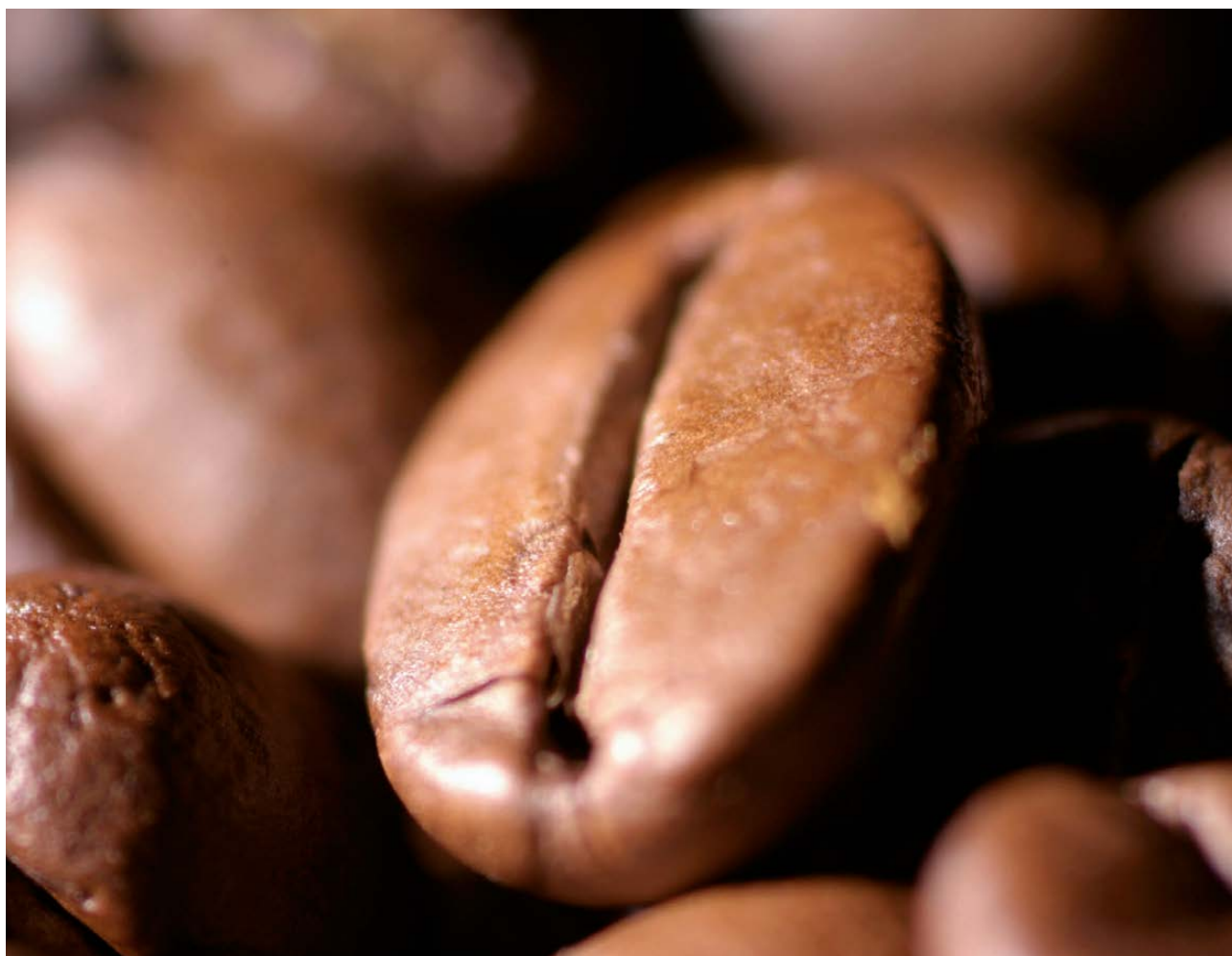
La extracción de cafeína aumenta con el incremento de la temperatura.

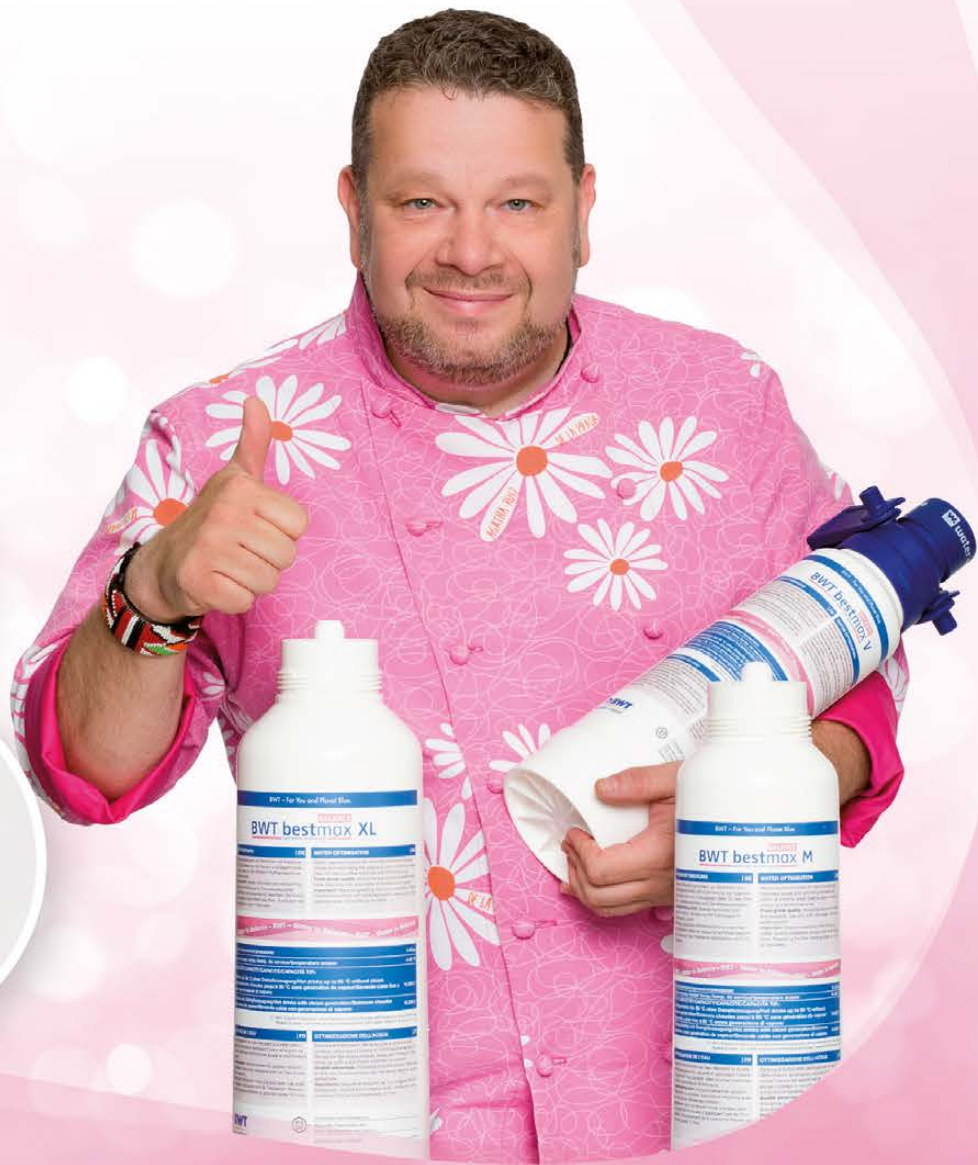
En las extracciones con perfiles descendentes se obtiene una mayor cuantía de azúcares reductores. Con perfiles ascendentes o descendentes se obtienen más azúcares reductores que en extracciones con temperaturas planas.

CARLOS GONZÁLEZ

Rancilio Group España

Artículo escrito en base a resultados obtenidos en el estudio de final de Grado de Ingeniería Química: "Determinación de los compuestos extraídos durante la erogación de un espresso a distintas temperaturas" (Universitat de Girona- junio 2016). Autora: Olga Ivanyushina; Tutor: Dra. Núria Fiol Santaló.

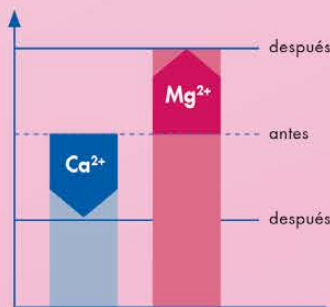




Tecnología orientada al sabor

El magnesio no solo tiene una gran importancia fisiológica, sino que también es considerado como un importante elemento de sabor. Una circunstancia de la que se puede beneficiar con BWT water more. Científicos de Gran Bretaña investigaron la influencia de la concentración de Ca^{2+} y Mg^{2+} en la extracción de café y constataron que cuando hay una concentración más alta de Mg^{2+} en el agua, los ingredientes se pueden extraer mucho mejor del café. Además, esta primera evidencia científica confirma las experiencias prácticas. Algunos clientes informan que sus especialidades de té y café saben aún mejor desde que utilizan filtros BWT. Pues hacen que los aromas sean más perceptibles y la crema de sus expresos tenga poros más finos y homogéneos, con una posición firme y una textura fina.

Contenido relativo de cationes en el agua



BWT desplaza el contenido en minerales en favor del magnesio (Mg^{2+})



Extracción de café hasta un 25 % mejor con el agua para gourmets de BWT



CONSUMO DE CAFÉ EN ESPAÑA



La progresiva recuperación de la confianza del consumidor español está resultando clave para la evolución del consumo en nuestro país. Los últimos estudios presentados al respecto muestran mejoras notables y, en relación a los productos de alimentación y bebidas, auguran mejores tiempos tanto para la evolución de su demanda tanto en el ámbito del hogar como fuera de él. El café no se mantiene al margen de esta tendencia y según los últimos estudios presentados por consultoras como Nielsen o Alimarket o incluso el propio Ministerio de Agricultura, pesca, alimentación y medioambiente, la reactivación de su demanda es un hecho que ya se traslada a las estadísticas con crecimientos y números positivos.

CRECE LA DEMANDA DE CAFÉ

Uno de los primeros informes en los que se ha dado cuenta de este incremento en la demanda de café en nuestro país, ha sido el del Ministerio que ha hecho públicos los datos de consumo alimentario en España correspondientes al 2016. El informe analiza los factores con mayor influencia en la dimensión de dicho consumo y su evolución, y realiza una fotografía completa de los alimentos y bebidas que compramos para consumir en el hogar y de las bebidas que consumimos fuera de casa. Por primera vez, el Ministerio ha incluido en su informe, la demanda total de bebidas calientes, el café incluido, en el sector extradoméstico desde el punto de vista del consumidor final residente en España peninsular y Baleares – hasta ahora el informe sólo recogía el consumo

de bebidas frías-. La incorporación de las bebidas calientes se ha centrado, sin embargo, en esta primera ocasión, sólo en el tercer y cuarto trimestres de 2016 por lo que no es posible extrapolar los resultados de estos dos trimestres al total del año.

EL CAFÉ EN CASA

En el 2016, el consumo de cafés e infusiones en el ámbito doméstico creció un 1% en volumen, copando, según datos del informe sobre el Café en España de Alimarket, el 60% de la demanda de este producto en nuestro país.

Este crecimiento del 1% en volumen ha ido acompañado, según el Ministerio de un incremento en el valor del producto del 5,4%, impulsado por el crecimiento del precio medio del 4,4% del kilo de café, que el informe fija en 14,64 €. Todas estas variantes, otorgan al café un 1,7% del presupuesto global familiar dedicado a la compra de alimentación y bebidas para el hogar.

Evolución del café e infusiones 2015-2016

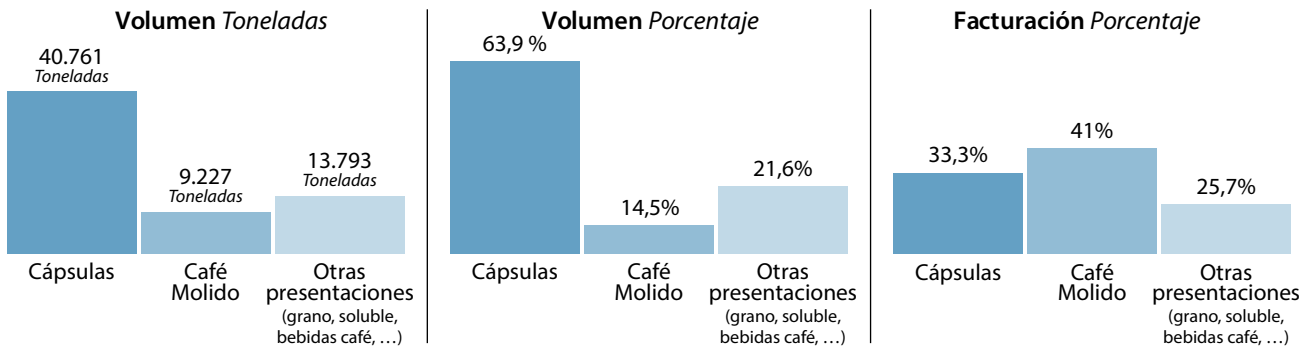
	Cafés e Infusiones	% Variación Vs. Mismo periodo año anterior
VOLUMEN (Miles Kg)	77.937,35	1,0%
VALOR (Miles €)	1.140.756,83	5,4%
CONSUMO X CAPITA	1,78	2,6%
GASTO X CAPITA	25,99	7,1%
PARTE MERCADO VOLUMEN (Kg)	0,27	0,00
PARTE MERCADO VALOR (€)	1,70	0,09
PRECIO MEDIO €/Kg	14,64	4,4%

Fuente: Mapama

Según el informe "Nielsen 360" correspondiente al 2016, el consumidor español tendió el pasado año, a aumentar el consumo de productos premium en general y a primar, en su compra para consumo en el hogar, su conveniencia, tanto por lo que se refiere a la cercanía de los establecimientos, como a los formatos comerciales más prácticos, con notable éxito de productos como las cápsulas de café, las cuales, desde principios de este año forman parte de la lista de 479 artículos de la cesta de la compra que utiliza el gobierno para calcular el Índice de Precios de Consumo (IPC).

Según el último informe del café en España de Alimarket, el segmento de las cápsulas incrementó en 2016, un 9% el total de toneladas vendidas, lo que, según las mismas fuentes, las ventas de café en este formato ya representan el 15% de las ventas totales de este producto y el 41% de los ingresos. Estos porcentajes, certifican que este segmento se habría convertido en el que aporta más valor al sector de venta de café para el hogar, por encima del café molido, que supone un 64% de las ventas totales en volumen, pero sólo un 33% de los ingresos.

MERCADO DEL CAFÉ EN HOGAR



Fuente: Informe Café 2016 Alimarket

MARCA DE DISTRIBUCIÓN VS MARCA DE FABRICANTE

A nivel general, Nielsen ha reflejado en su informe sobre el consumo español en el ámbito del hogar 2016, una recesión de la marca de distribución que, por primera vez en los últimos años, cede 0,2 décimas de cuota de mercado -en estos momentos representa un 39,5 % de las ventas totales-. Estos resultados, representan para algunos expertos, el fin a un crecimiento sostenido que en los últimos años se aceleró aumentando en ese tiempo su participación en 13 puntos porcentuales.

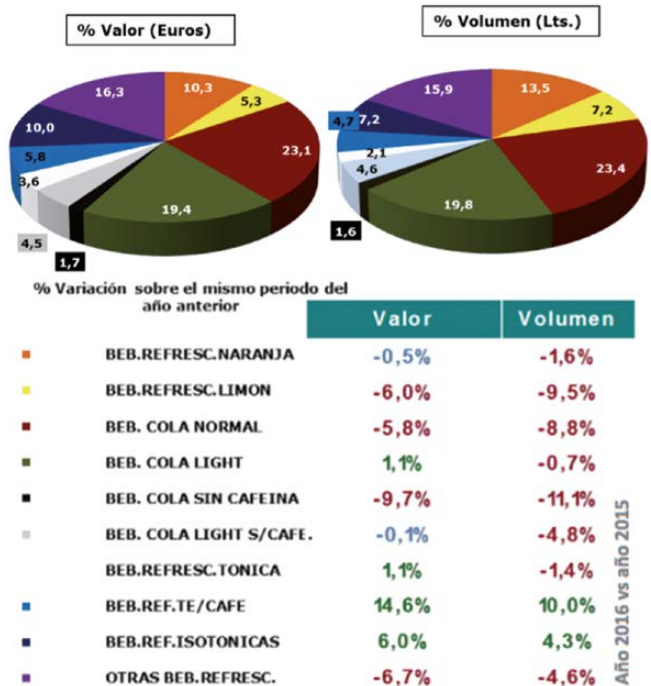
Una de las razones de este inicio de decrecimiento, apuntan, es la intensa actividad promocional del fabricante con sus propias marcas en el punto de venta, hasta el punto de que casi el 30% de sus ventas son en promoción, muy por encima de la media que se sitúa en el 21,5%.

Otro dato destacado que se desprende del informe "Nielsen 360" y que no pasa desapercibido para las marcas de café visto el progresivo crecimiento de su oferta en este sentido, es el incremento de hogares españoles que ya realizan todo el proceso de compra de gran consumo (el que engloba los alimentos, bebidas y productos de uso cotidiano que compramos en los supermercados e hipermercados para consumir en casa, incluido el café) a través de internet, 13% de las familias. Aunque el porcentaje dista todavía de los ratios de otros países cercanos, como Francia o Italia, hoy día, ya seis de cada diez consumidores españoles pueden ser considerados "Total consumer", esto es, que de forma regular compaginan la compra en establecimientos físicos con Internet.

La diferencia con nuestros vecinos europeos, es que en España está muy extendido el supermercado de proximidad, que permite compras muy frecuentes y rápidas con tickets más reducidos y cestas más pequeñas, algo difícil de cuadrar en los hipermercados, más habituales en otros países. Estos establecimientos más grandes conllevan, por lo general, una compra más voluminosa, lo que posiciona a Internet como una alternativa muy cómoda.

BEBIDAS REFRESCANTES DE CAFÉ Y TÉ

El crecimiento de la presencia de bebidas refrescantes de café y té en la cesta de la compra es otro de los puntos destacados del análisis del mercado del café 2016 en España. Este segmento de bebidas se ha incrementado alcanzando un volumen del 10%, según el informe del Ministerio. El incremento es aún más notable en valor, con un crecimiento del 14,6%, el cual se relaciona directamente con el aumento del precio medio del litro de este tipo de presentaciones, valorado, aproximadamente, en 1,04€/l. Este incremento de precio ha sido, según el informe, generalizado para todos los canales dirigidos al consumo doméstico, a excepción del canal hipermercado, donde se ha reducido un 1,4%.



El perfil del consumidor de bebidas refrescantes con café y té, son hogares con hijos medianos o mayores, así como parejas sin hijos u hogares monoparentales que en el 95,6% de los casos se dirigen al hipermercado, supermercado o autoservicio para adquirir estos productos.

Las Comunidades Autónomas con climatología más favorable y también, fuerte incidencia del turismo, se sitúan en lo alto del ranking de consumo de este tipo de bebidas. A la cabeza, Islas Canarias, Baleares y Andalucía, mientras que La Rioja, País Vasco, Aragón y Castilla y León son los territorios donde existe menos demanda.

CONSUMO DE CAFÉ FUERA DEL HOGAR

Y si la demanda de café en el ámbito doméstico ha crecido, la progresiva recuperación de la confianza del consumidor también ha dado lugar a una reactivación del segmento del café en el consumo fuera del hogar.

A nivel general, Nielsen fija esta recuperación de confianza a niveles previos a la crisis económica, lo que augura, según los expertos de la consultora, un buen año para el sector hostelero, con un crecimiento estimado de entre un 2 y un 2,5 %, siempre que los operadores sigan adaptándose a los gustos del consumidor actual.

“Los españoles vuelven a salir de la madriguera, a tomar el café fuera de casa, el vermú o la segunda ronda. Son síntomas de mejora que irán a más al hilo de la mejora del desempleo”, asegura el director general de Nielsen Iberia, Gustavo Núñez, apuntando que esta tendencia se refleja en un crecimiento del 6 % volumen y un 7 % en valor para el sector de la restauración, con una cifra de gasto de unos 24.000 millones de euros. Las mismas fuentes han cifrado en su informe, al sector hostelero español, en 262.270 establecimientos, una cifra que supone un 1 % más que hace un año. La mayoría, 170.261, son bares y cafeterías (un 0,9% más que en 2016), donde se prepara y se sirve café.

INVERSIÓN EN CALIDAD Y CULTURA DE CAFÉ

Esta mejoría y progresiva recuperación del consumo extradoméstico es la que ha permitido, entre otros factores, al sector del café invertir la tendencia de los últimos años y elevar sus niveles de producción, según hace constar Alimarket en su informe. Además, ha dado alas para trabajar en la consolidación de la cultura cafetera en nuestro país, promoviendo la formación de los profesionales e incorporando las empresas a sus catálogos, nuevas referencias seleccionadas dirigidas al segmento de hostelería.

En el análisis del Ministerio sobre el consumo de productos de alimentación en el ámbito extradoméstico, el café ha sido incorporado al grupo de bebidas calientes, sin segmentar en esta primera ocasión de estudio de esta categoría, los resultados por bebida -café, leche, infusiones y cacao-, de ahí los resultados genéricos generados. A pesar de esta circunstancia,



estos datos sirven para hacerse una idea del comportamiento de consumo versus estas bebidas.

Así, por ejemplo, el informe recoge que la demanda de bebidas calientes fuera del hogar se focaliza en el desayuno en el 58,6% de las ocasiones, mientras que el 34,8% se produce entre horas (merienda y antes de comer, básicamente).

Del informe también se desprende que el consumo fuera del hogar de bebidas calientes como el café es más recurrente entre semana que no en sábado y domingo y se identifica el jueves, como el día de mayor demanda en comparación con el total de alimentos demandados a través de este canal.

Por edad del consumidor, los adultos 50-75 años conforman el perfil intensivo en el consumo de la categoría, representando el 58,7% de las ingestas totales de bebidas calientes fuera del hogar pese a que, a nivel poblacional, suponen solo el 36,5%. En buena parte, estos consumidores son hombres, 59,7%.

A nivel global de consumo de este tipo de bebidas en el ámbito extradoméstico, el tipo de ocasiones más importantes de demanda corresponden a las consumiciones donde no hay acompañantes, suponiendo el 27,2% del total. Le siguen en importancia las consumiciones con compañeros de trabajo (24,7%), con amigos (22,6%) y con familia (15,0%).

Según el conjunto de todos los datos aportados por las diferentes consultorías y el Ministerio de Agricultura, pesca, alimentación y medioambiente parecen certificar la reactivación del consumo en España y las buenas perspectivas que esta situación augura para sectores como el del café, que está llamado a evolucionar de mano de calidades superiores y nuevas presentaciones que adapten su consumo a todo momento y circunstancia.

ÁNGELA D'ARENY Fuente: Alimarket, Nielsen, Mapama



INTERGRANO

SEGUIMOS SIENDO DIFERENTES

Primera Empresa española
importadora de café verde

en obtener la doble certificación



www.intergrano.es



Avda. de las Cortes Valencianas, 58
Despacho 911 / Edificio Sorolla Center
46015 Valencia



+34 963 48 55 35

INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA CALIDAD

MOLINOS DE CAFÉ

El café lo podemos preparar en cafetera de filtro, espresso, de émbolo,... lo podemos servir frío o caliente y presentarlo sólo, con leche, combinado con otras bebidas... pero lo que siempre tenemos que hacer, utilicemos el método que utilicemos o elaboremos la bebida con café que sea, es moler los granos. De hecho, el uso de la cafetera sería imposible si el grano de café no pasara primero por un molino, donde molturarlo y dejarlo a punto para ser infusionado.

Según fuentes del sector se estima que en nuestro país hay actualmente un parque de molinos trabajando diariamente de unas 531.000 unidades repartidas en establecimientos de hostelería, y entre 650.00 y 700.000 si, sumamos a la ecuación los equipos instalados en hoteles.

Las diferencias básicas entre los diferentes modelos son en el tipo de fresas que utilizan y, también, los automatismo o no, que incorporan los molinos, unos equipos que igual que las máquinas de café han evolucionado de forma notable estos últimos años. La rapidez, la electrónica y las alternativas de servicio en un mismo molino son bandera de innovación en el mercado de estos equipos que de mano de la creciente preocupación por el servicio de tazas de mayor calidad, no deja de evolucionar.

Hasta hace un tiempo, la robustez y durabilidad de los molinos marcaba el ritmo del mercado y era uno de los principales motivos de inquietud de usuarios e industria. Los equipos actuales han resuelto las limitaciones en este sentido, dando paso a nuevas demandas, como la optimización de la rapidez de molino, la dosificación por peso, la gestión electrónica del equipo, el funcionamiento a baja temperatura y revoluciones, nuevos sistemas de molienda,... Todo ello está favoreciendo la renovación y actualización de los molinos con mayor frecuencia de lo acontecido hasta hace pocos años, estimándose el periodo medio de reemplazo actual entre 3 y 4 años. Y es que si hasta ahora, se habían incorporado o modificado en los equipos pequeños detalles, hoy día las innovaciones que presentan los molinos son fruto de un nuevo concepto, acorde con la nueva importancia de estos equipos entre los baristas.

LA ELECTRÓNICA AL PODER

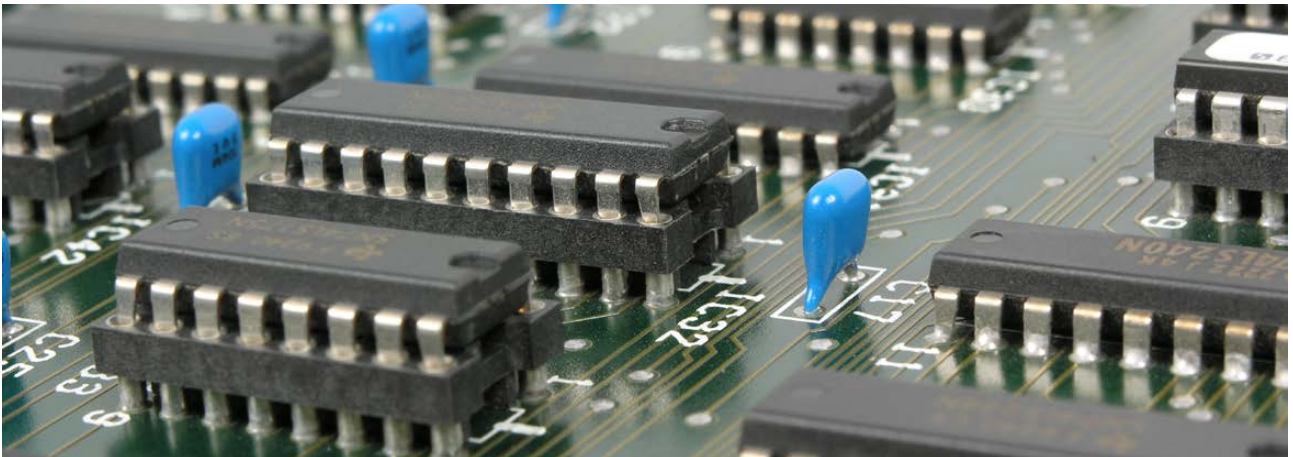
La aplicación de la electrónica es, sin duda, uno de los avances más importantes en lo que a innovación en molinos de café se refiere. La electrónica se ha aplicado al control de múltiples parámetros de estos equipos, desde la programación de dosis, al contador de servi-

cio, el control electrónico sobre la temperatura de molturación o el mantenimiento de fresas, facilitando, en todo momento, a tostadores y a los propios baristas el control de datos y la operativa diaria.

MOLIENDA FRESCA Y PRECISA

Si cabe destacar una novedad relacionada con la gestión electrónica de los molinos esta es, sin duda, el nuevo sistema de molienda fresca, On Demand. La incorporación de esta tecnología ha representado un salto cualitativo muy grande, ya que nos permite degustar el café recién molido con todos sus aromas y libre de oxidación. Poder moler el grano de forma rápida e instantánea, justo al momento, hace innecesarios los dosificadores de café molido – donde permanecía el café ya molturado en espera de su uso, con la consiguiente pérdida de aroma, la cual empieza a manifestarse transcurridos 10 minutos desde la molienda. - y permite, además, ajustar las dosis independientes para portas de 1 y 2 cafés, lo que facilita una mayor flexibilidad de trabajo al barista para trabajar con dosis variables, a distintos ritmos,... etc.

La regularidad de la molienda y de la dosificación son aspectos muy valorados por los baristas, unos



profesionales, aseguran desde la industria de molinos, “obsesionados por la precisión”, de ahí la importancia de otros avances como el control de flujo de molido, sin la dispersión de partículas en la tobera de salida que ya presentan algunos equipos.

MOLINOS 4.0

La electrónica está llamada a convertirse en el eje central de la innovación en molinos durante los próximos años y seguirá ampliando su radio de acción en estos equipos. Ya están, por ejemplo, a punto de llegar – de hecho, ya hay algunas muestras en el mercado – los equipos con pantallas táctiles que permitirán al usuario poder interactuar con una interface de tú a tú con el molino. Estos interfaces, incluso, podrán conectarse con base de datos del tostador, al TPV,.... Actualmente ya hay algunos modelos que permiten la conexión con la máquina de café.

Desde el 2002, se trabaja en la comunicación y la regulación del calibrado de molido como respuesta al nivel de extracción obtenida por la máquina, pero todavía se mantienen estos trabajos como una novedad futura, en muchos casos, siendo la conectividad wifi uno de los principales retos. Mientras, hoy día, es el mercado ya existen modelos que funcionan con prestaciones de comunicación vía bluetooth, entre la máquina de café y los molinos. Esta conectividad permite realizar de forma automatizada una regulación precisa de los equipos. Variables como el cambio de presión en la compactación de la pastilla del café, cambios de los ciclos climáticos sol/lluvia/sol, así como las variaciones en el tueste, por ejemplo, son variables que la tecnología bluetooth actual permite corregir sin que tenga que intervenir el servicio técnico, lo cual nos permite obtener un ahorro en costes.

Según fuentes del sector, la comunicación máquina/molino está llamada a evolucionar de forma exponencial en los próximos tiempos, buscando facilitar, una vez más, el trabajo del operador. Un paso adelante en este sentido son las investigaciones que se están ya trabajando y que buscan facilitar la interacción vía wifi del servicio técnico con el molino.

NUEVOS MATERIALES

Otra de las novedades importantes, como apuntábamos al inicio, es el material de construcción de los molinos. Los esfuerzos de la industria en este sentido han ido enfocados a la incorporación de materiales más resistentes capaces de responder con total garantía, tanto en resistencia como en

temperatura, a las altas cargas de trabajo a los que son sometidos los molinos a diario.

La reducción del calor en la cámara de molido ha sido uno de los caballos de batalla de los fabricantes en estos últimos tiempos, siendo ya habitual el uso de materiales que dispersan naturalmente el calor hacia el exterior del molino. También lo ha sido la fabricación de fresas con materiales y tratamientos que permitan mejor adaptación a cafés “duros” y al mismo tiempo sean “long live”.

Del mismo modo, en esta elección de nuevos materiales han primado aquellos que aportan un plus de durabilidad a los equipos. El latón y el aluminio son algunas de las opciones hoy día más habituales.

SISTEMAS DE PRENSADO AUTOMÁTICO Y MEDIBLE

Es evidente que si el café viene prensado manualmente presenta la variable de la “mano del barista” que, incluso, durante el día, no es constante. Es por ello que algunos equipos trabajan en combinación de sistemas de prensado automáticos y medibles.

LO QUE ESTÁ LLEGANDO

El enfoque actual y futuro en el sector de los molinos viene de la mano de la preocupación creciente del barista profesional por preparar y servir un café de calidad y controlar todos los aspectos que le permitan la excelencia de su trabajo. Son estos profesionales, confirman desde la industria, los que están dinamizando nuevas técnicas, formas y métodos de tomar café, y para los que los fabricantes intentan aportar desarrollos que cubran estas nuevas necesidades. Es por ello que el sector se encuentra sumido en la investigación de soluciones tecnológicas para conseguir el máximo control de aspectos como la granulometría, la temperatura y la precisión de la dosificación. El objetivo son equipos con sistemas, por ejemplo, de pesaje incorporado capaces de conseguir la dosificación por peso en vez de temporizada. Con ello, se persigue que todos los servicios sean consistentes, ofreciendo el mismo gramaje de café, taza a taza. Evidentemente, esta dosificación por peso podrá ser regulada electrónicamente, una ventaja más, sin duda, para conseguir la total personalización de la taza.

Una cuestión en la que la mayoría de fabricantes coincide es que lo que no

veremos de momento, son molinos integrados en las máquinas de café para hostelería. Si bien esta solución es habitual en las máquinas para el hogar, en las profesionales espresso topan con el problema de la temperatura generada por la caldera y la humedad provocada por los sistemas de vapor utilizados para calentar la leche, lo que no sólo provoca atascos en el molino por el apelmazamiento del café, sino que merma la calidad de la preparación. Otro factor en contra son los costes de mantenimiento y elevado precio de sistemas como este.

SUSANNA CUADRAS

Artículo elaborado con la información aportada por:

Markibar, Compak, Quality Espresso, Ascaso, La Cimbali, Rancilio, Iberital, Caffé d'Autore, Nuova Simonelli y La San Marco.

CÓMO ELEGIR UN MOLINO

- El primer parámetro que debemos contemplar es la calidad. Un molino es de calidad si su fabricante es inflexible y apuesta por los mejores componentes y la respuesta a las necesidades del momento.
- Actualmente, la recomendación generalizada de los fabricantes para el sector hostelero son los molinos automáticos.
- El equipo debe estar dimensionado a nuestros ritmos de trabajo. En establecimientos que elaboran café en intervalos de tiempos largos, siempre es mejor obtener dosis precisas y recién molidas. En establecimientos de gran consumo continuado, se puede optar por equipos con depósito de pre-molido, ya que en estos ratios altos de trabajo, el café del contenedor se gasta rápidamente.
- La velocidad y potencia, los sistemas de fase partida o condensador permanente, además del material y diámetro de las fresas son cuestiones que deberemos valorar con nuestro proveedor de molinos. Lo ideal es poder realizar la molienda a revoluciones bajas, de 500 a 700 rpm y una potencia de motor entorno a los 500W para un molino principal y algo más baja para uno secundario, tipo el utilizado para el café descafeinado.
- El molino debe permitirnos dosis regulares con una molienda uniforme.
- Es importante que el molino disponga de un buen sistema de refrigeración para evitar el sobrecalentamiento del café.
- Los nuevos modelos On Demand resultan especialmente rápidos y evitan que el café molido en el dosificador pierda calidad al oxidarse rápidamente en contacto con el aire.
- Los molinos que facilitan curvas de granulometría "estrecha" nos aseguran menor dispersión en los tamaños de las partículas.
- Un molino con una buena precisión micrométrica nos ayudará a conseguir el punto óptimo de molido para nuestro café.

ESCAPARATE DE INNOVACIÓN

MOLIDO ON DEMAND

La nueva cultura del café aboga por el café recién molido, identificándose la tecnología on demand como uno de las innovaciones más importantes en la gestión de molinos de los últimos años.

Compak Coffee Grinders tiene en el mercado una línea específica de molinos con esta capacidad, On demand Line. Precisos y fáciles de usar, estos equipos permiten el molido directamente sobre el portafiltros y el total control de esta operación a través de una pantalla LCD que facilita la

regulación electrónica de las dosis. Accediendo desde el menú de programación se pueden seleccionar tres modos de funcionamiento, automáticos, preselección e instantáneo, ofreciendo un extra de versatilidad a estos equipos que en sus versiones más avanzadas admiten hasta la selección activa de tres dosis – 7 gramos/2 segundos. Al trabajar a bajas revoluciones, su molienda es fría.

La gama de molinos SM Instant de **La San Marco** han sido concebidos bajo parámetros similares, siendo su principal característica, su velocidad y precisión. Estos equipos con fresas de 64 y 84 mm según modelo, permiten regular la dosis en función del tiempo de molido, con un ratio de 1,5 a 3 segundos por 7,5 gramos de café. El impacto estético es otro de los aspectos en los que ha trabajado la marca

durante el desarrollo de estos equipos, todos electrónicos, pudiendo elegir el usuario entre una amplia gama de colores, alguno de ellos poco habituales en el segmento de molinos, como son la gama de azules. Y si moler el café es imprescindible para poder elaborar la infusión, prensarlo lo es, también, para preparaciones como el espresso. El café se debe prensar en el



Compak Coffee Grinder



La San Marco

porta, aplicando una presión uniforme en toda la superficie. Esta operación no es sencilla y requerirá de más o menos kilos de presión, dependiendo del gramaje y la molienda. Su complejidad viene incrementada, además, porque es difícil que una misma persona ejerza siempre la misma presión. Para dar respuesta a esta circunstancia, marcas como Macap, distribuida en España por **Iberital**, han lanzado al mercado el primer molino on demand con prensa dinamométrica.

Se trata del modelo MXDZ C83 fruto de una importante investigación que tiende a eliminar el fenómeno de la aglomeración del café y el efecto contrario de la carga electrostática. La molienda fresca tiene el riesgo de ser muy voluminosa a causa de la carga de aire, de ahí la conveniencia de la prensa dinamométrica en el propio molino que permite corregir cualquier imperfección de regulación de la molienda, en caso que no esté correctamente adecuada, por ejemplo, a la humedad u otros factores, antes de pasar el porta a la máquina de café.



Macap-Iberital

MOLINOS INTELIGENTES

La conectividad de los equipos utilizados para la preparación del café en el segmento de la hostelería es una realidad creciente y la comunicación entre los propios aparatos una tendencia en la que se han puesto muchas expectativas. Actualmente en el mercado ya existen algunos modelos de molinos que ya “se hablan” con la máquina de café y se traspan información en aras de conseguir una mejor taza. Un ejemplo, es el molino Magnum On demand Touch WL BDS de **La Cimbali**



La Cimbali



Markibar

que identifica si el porta filtros es de 1 o 2 vías y comunica con la máquina de café, identificando que teclas erogadoras son las correctas para realizar la extracción, a la vez que inhabilita las que no lo son. Otro ejemplo de conectividad destacado es el que presentan los molinos Quimboa y Aspe de **Markibar** que incorporan un sistema de comunicaciones M2M (de máquina a máquina) que permite acceder desde cualquier dispositivo con conexión a internet a todos los datos del molino. La electrónica del molino se comunica con un servidor en la nube y almacena los datos disponibles en cada momento. Esta información se puede analizar posteriormente mediante una interface gráfica y se pueden descargar para incorporarlos a una base de datos. Lógicamente, la comunicación es en los dos sentidos, por lo que también se puede cambiar la configuración del molino desde ese mismo servidor.

GESTIÓN DE LA TEMPERATURA

El roce de las muelas de los molinos con los granos de café produce calor y este calor favorece a que el contenido graso del café se adhiera a los dientes, aumentando todavía más la temperatura en la cámara de molturación y afectando de forma definitiva la granulometría y constancia de las dosis. Esta circunstancia ha dado lugar a exhaustivas investigaciones por parte de los fabricantes que buscan soluciones efectivas para ofrecer una molienda a baja temperatura que evite estos problemas. En el molino Mythos on demand de Vitoria Arduino, comercializado en nuestro país por **Nuova Simonelli** ha resuelto este tema con un innovador sistema de gestión inteligente de la cámara de molienda. La tecnología Clima Pro se desarrolla a través de la determinación de un rango de temperatura y a esto se le añade un sistema de enfriamiento que se activa automáticamente cada vez que un sensor específico lo considera necesario. El resultado es una molienda a menos grados. Otro excelente ejemplo de control total de la temperatura de molido es el Mahlkönig Peak comercializado en España por **Caffè d'Autore**. Este molino, con sus



Vitoria Arduino-Nuova Simonelli

fresas de acero fundido, su alta resistencia y reducido efecto de sedimentación y doble ventilador es capaz de asegurar la uniformidad de la molienda a temperatura baja, con partículas de tamaño similar, lo que permite la optimización de la extracción. Además, el Peak trabaja con un motor a bajas revoluciones -900 rpm-. Este modelo es totalmente controlable por el barista, quien recibe información de todos los parámetros mencionados y otros, a través de la pantalla del propio equipo.

El molino Kryo de **Rancilio** es otro de los equipos más avanzados en cuanto a gestión de temperatura se refiere. El molino cuenta con un sistema de refrigeración único de la cámara de molienda ideado por Rancilio LAB que disminuye considerablemente las temperaturas de funcionamiento tradicionales de las fresas dosificadores, manteniendo inalteradas las características organolépticas del café recién molido. Las aletas de aluminio fundido a troquel son el núcleo del KRYO 65 / 65 OD. Gracias a su elevada conductividad térmica, el aluminio extrae y disipa rápidamente el calor generado por la actividad de las fresas. Además, la posición rebajada del motor con respecto a la zona de molienda reduce el riesgo de un calentamiento excesivo del café.

Este equipo, además, está dotado de un dispositivo de ajuste micrométrico que garantiza máxima precisión en el ajuste del grado de molienda deseado.



Mahlkonig - Caffè d'Autore



Rancilio

DOSIFICACIÓN POR PESO

Una de las variables que más se tienen en cuenta a la hora de mantener una calidad constante en la preparación de cafés en la hostelería es que la cantidad de café molido que proporciona el molino sea constante. El problema sin embargo es que existen distintas variables que pueden variar significativamente la dosis a igualdad de tiempo de molienda. Tal es el caso del grado de humedad, la temperatura, el desgates de las muelas, ... y de ahí la preocupación de la industria para ofrecer respuestas efectivas al segmento barista muy



Ascaso

incisivo en la exigencia de precisión. En este caso, son buen ejemplo de los avances en este ámbito los molinos electrónicos Fiorenzato de la línea XG y XGR de **Ascaso**, los únicos con tecnología patentada, capaces de regular el molido de cada dosis en gramos, no en segundo como ha sido habitual hasta ahora. La calibración diaria se produce automáticamente en menos de un minuto con

la báscula y un recipiente especial, asegurando durante toda la jornada, la total regularidad de las dosis. Estos equipos, además, incorporan ventilador con termostato que se activa cuando el equipo llega a la temperatura de 40°C.

MOLIENDA PRECISA

Como hemos visto hasta ahora, la molienda precisa es una de las funcionalidades que debe asegurar un buen molino a ojos de los baristas expertos. Esta precisión unida al resto de variables de una excelente

ESCAPARATE DE INNOVACIÓN

preparación es la que nos debe ayudar a conseguir una taza perfecta. En este sentido y con el objetivo de asegurar esta molienda precisa, **Quality Espresso** ha equipado a sus molinos profesionales Q10 con fresas de acero templado de gran solidez y larga durabilidad – 1.200 kg o 150.000 dosis de 8 gramos-. Estas características evitan que el desgaste de las fresas incremente la fricción con el grano durante la molturación y por ende suba la temperatura del café, lo que irremediamente acaba con una desviación de la granulometría. Además, unas muelas buenas condiciones en todo momento, aseguran un corte de gran precisión. Este modelo cuenta con una pantalla LCD a color de 3,5 pulgadas para una fácil programación, consulta y personalización de las prestaciones, así como una salida USB para el intercambio de datos, transferir parámetros, cargar imágenes personalizadas e instalar actualizaciones de software.



Quality Espresso

INSPIRATE
En la naturaleza

SABOREA
El origen

VIVE
El café

Live
inspired



BARISTAS POR EL MUNDO

ISLANDIA

Seguimos nuestro recorrido barista por el mundo. Esta vez nos trasladamos a Islandia de mano de Amilka Lee, formador barista y juez barista Fórum Café que vive actualmente a caballo entre ese país y el nuestro. Amilka de carácter emprendedor y espíritu inquieto ha recorrido los cafés más importantes del país, y ha constatado el creciente e importante interés por el café de especialidad en Islandia.

Cuando aterricé en Islandia sabía que llegaba a un país escandinavo de 320.000 habitantes y con un gran consumo de café. Ya había estado en otros países de estas latitudes como Suecia y Finlandia, pero, esta, era mi primera visita a Reikiavik. Esta ciudad es diferente. Es pequeña, tan sólo 120.000 habitantes, pero, sin embargo, con tantas cosas sucediendo a la vez y tan llena de tiendas, restaurantes y cafeterías que un solo día no es suficiente para tomarle el pulso...

CULTURA CAFETERA

Los islandeses, al igual que el resto del mundo, beben café. De hecho, beben un montón de café. El clima es uno de los factores importantes que justifican esta afición y es que aquí, el invierno es frío y oscuro. Afortunadamente, sin embargo, encontrar una taza de café es una tarea fácil en Islandia y disfrutar de ella en los diferentes establecimientos especializados que lo sirven, una grata experiencia.

En Islandia, las cafeterías cumplen la función de "segundo hogar" y por ello hacen gala de un ambiente acogedor y bonito, al estilo de los salones que aparecen en las revistas de decoración. Son un buen lugar donde refugiarse del clima, donde reunirse para charlar en los momentos de ocio y dónde obtener, también, ese empujón para empezar el día.

La bebida de café está tan profundamente arraigada en la cultura islandesa que es normal disponer de café de filtro gratuitamente en la recepción del banco, oficinas de negocios, supermercados, etc. Además, no se entiende una reunión, ya sea familiar o de negocios, sin pasteles y una fuente constante de café recién filtrado.

"Nuestro país está entre los países que más café consumen per cápita. Ocupa el tercer puesto, con 9kg/persona/año, según los datos de 2006. La importación de café ha aumentado en un 31% desde 1999 y el año 2016 fue el primer año en que la importación superó las 2500 toneladas. Parte de la razón es, por supuesto, el aumento del número

de turistas. Según tengo entendido, el aumento del tráfico a través del aeropuerto internacional de Keflavík fue cinco veces más en 2016 que en 2005. Esto tiene que explicar, en cierta medida, el aumento del consumo de café en Islandia", explica, Tumi Ferrer, responsable de formación de Teog Kaffi, cofundador de Reykjavík Roasters, Campeón Barista Islandés con Kaffitár y miembro de una laureada familia de profesionales de la preparación, servicio y cata de café en este país (Tumi, su padre Carlos y su hermana Ingibjörg han sido campeones nacionales en diferentes disciplinas y los tres participaron en el Campeonato Mundial de Baristas de 2010).

LA REVOLUCIÓN ISLANDESA DEL CAFÉ

La presencia del café en Islandia data del siglo XVIII, pero el gran salto en la historia de esta bebida en el país se produjo en 1958 con la

BARISTAS POR EL MUNDO

apertura de la **Cafetería Mokka** en la calle Skólavörðustígur 3a de Reikiavik, el primer establecimiento que sirvió café elaborado en máquina de espresso. Años más tarde, abril de 1984, la inauguración del primer local de **Te og Kaffi** - primera cadena de cafeterías islandesa, en la actualidad- representó el inicio de la Revolución Islandesa del Café que viviría uno de sus momentos más álgidos en 1989, cuando llegó al país el café de especialidad de mano de Aðalheiður Héðinsdóttir, fundadora de **Kaffitár** la primera empresa tostadora de café en Islandia, la segunda cadena de cafeterías del país y la impulsora del movimiento barista en la isla. En 2008, la Tercera Ola del Café llega aquí. Lo hace con el nacimiento del micro tostador **Kaffismiðja**, hoy **Reykjavik Roasters**, que lleva el café de especialidad al máximo nivel. Tuestan el café en el propio establecimiento, donde lo venden y preparan también, haciendo gala de unos tuestes muy ligeros con intención de preservar el máximo de características propias del café.

Hoy día, el café de especialidad está completamente al alcance del consumidor ya sea en las cafeterías o en los supermercados -donde representa cerca del 40% de las ventas-, siendo más que probable que si optamos tomarlo en una cafetería, esté preparado o tostado por alguno de los campeones baristas del país.

EL CAFÉ ISLANDÉS

Tradicionalmente, el café islandés se prepara en filtro, Uppáhell (de puchero), y es negro, fuerte y ligeramente amargo. Cuenta la leyenda que una cafetería, allá por los años 60, compró granos de café sueco que estaban viejos (hasta finales de los 80 no se tostaba café con fines comerciales en Islandia, se importaba el café ya tostado desde otros países escandinavos) y lo dio a beber a



los lugareños, quienes no solo no se quejaron en absoluto del resultado, sino que de hecho les gusto. Hoy día, el país está sumido en una auténtica revolución alimentaria. Las generaciones nacidas desde principios de los 70 hasta la actualidad están demandando productos de mayor calidad, de comercio justo, cercanos, ecológicos, respetuosos con el planeta y con los recursos naturales. Siendo cada vez más conscientes de la importancia que tiene la trazabilidad en los negocios, dispuestos a pagar más por estos

Administración Central | Avda. Prat de la Ribera 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

Disfrute del mejor café

GRUPO **B** CAFES BATALLA



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

fórumcafé

productos y siendo plenamente conscientes de que un precio bajo está directamente relacionado con métodos de trabajo inhumanos, el café no es una excepción al respecto. Así, y al igual que sucede en otros sectores de la alimentación, el consumidor islandés demanda del café, más información de orígenes, variedades y procesos.

Desde 2016 las empresas del sector están invirtiendo en futuro con formaciones disponibles a todo el público, no solo a los profesionales. También están liderando una gran revolución en el sector pues son conscientes de que, si ellos avanzan y los otros establecimientos, su competencia, no lo hacen, se crea un desequilibrio. Gracias a su poder económico adquieren, por ejemplo, grandes stocks de maquinaria para que las empresas pequeñas tengan acceso a las mejores máquinas de espresso del mercado a las que por sus propios medios no podrían optar. La mayor parte del transporte de mercancías se realiza por vía aérea, lo que conlleva papeleo y tasas de aduanas difíciles de gestionar para establecimientos familiares.

BARISTAS DE CAMPEONATO

Islandia fue decisiva en la creación de las competiciones mundiales en el año 2000 y durante varias ediciones lograron posicionar a sus baristas entre los mejores del mundo. Como muchos sectores en Islandia, la industria del café sintió los efectos de la crisis. Después de 2008 la financiación por parte del estado y las empresas privadas del sector cayó drásticamente. La imposibilidad de

celebrar campeonatos nacionales y al tener los baristas que costearse todos los gastos, ha contribuido de forma fatal a que el interés por los campeonatos haya disminuido. Ingibjörg Jóna Sigurðardóttir (**Reykjavík Roasters**), Tumi Ferrer (**Te og Kaffi**), Þór Torfason (**Reykjavík Roasters**) y Sonja Björk Grant (juez líder en la World Barista Championships) son los que mejor saben de la importancia de las competiciones en la profesionalización del sector y están impulsando, con la ayuda de las empresas del sector, una nueva generación de baristas a través de talleres, catas y formación.

“Hasta el momento sólo ha habido una competición este año, la Copa Nacional de Cata. Nuestra Campeona es una barista de **Te & Kaffi**, Paulina Ewa Bernaciak. En abril, celebramos, también, la Brewers Cup, y los campeonatos de Latte Art y Coffee in Good Spirits”, explica Tumi Ferrer.

OFERTA Y SERVICIO DE CAFÉ

Hoy día, la cultura de café en Islandia y en especial en Reikiavik, roza el fanatismo. En muchas de sus cafeterías, donde los granos de Arábica son el estándar y los cafés lavados son la norma, se puede disfrutar de cafés preparados en V60, Chemex, Aeropress o Melita, además de espressos perfectamente extractados por cualquiera de los experimentados baristas que están a los mandos de las Marzoccos y las Victorias Black Eagle.

Otras preparaciones habituales disponibles en las cafeterías islandesa

son el espresso machiato, capuccino, latte, latte machiato, moka, swiss moka, ice coffee, ice latte e incluso el cortado, incorporado en la oferta de muchos establecimientos como resultado de la cantidad de lugareños que se deciden por nuestro país como destino de vacaciones.

A la hora de pedir un café en una cafetería islandesa, el ritual comienza entrando en el establecimiento y haciendo cola. Aprovecharemos este momento para mirar la carta de cafés, infusiones, chocolate caliente y pasteles, dispuesta, habitualmente, en una pizarra detrás del mostrador... Creedme, este precioso tiempo nos ayudará a decidir nuestro café y, sobre todo, también, a no sentirnos abrumados por el idioma... ¿Qué queremos, el blend de la casa o un single origen?, ¿qué nos apetece más, un espresso o preparación con base de espresso, o un café de filtro?... En Islandia, deberemos saber que para el espresso es habitual blend y para filtro cualquiera de los orígenes de que disponen, especialmente en Kaffitár, cadena de cafeterías con tostador propio, referente en este país.

A tener en cuenta, también, que cuando pidamos cualquier preparación con base espresso, siempre nos preguntarán si queremos una o dos cargas de café (einn faldan o tvö faldan). Personalmente recomiendo pedir dos cargas, tanto por la capacidad de las tazas (capuccino 200ml y latte 250ml), como por el tueste más ligero de los cafés de aquí y la total ausencia de robustas, algo que, para nosotros, acostumbrados a si tenerlos en nuestros blends, puede suponer en boca una taza más ligera de la deseada.

AMILKA LEE

Mi nombre es Amilka Lee Gámiz. Como muchos jóvenes entré en el mundo de la hostelería a los 16 años para ganar un dinerito mientras estudiaba la FP de electrónica. Aprendí de los buenos profesionales de entonces y me inicié de aprendiz hasta tener mi propio negocio. Fue entonces cuando conocí a Alejandro Salvo de Cafés A&S. De su mano entré de lleno al mundo del café y de él mismo, Mamen González y el resto de su equipo aprendí todo lo que sé de esta fascinante bebida. En 2011 conocí a Celestino Manzano (Sommelier) y Carlos Pérez (Coctelería), profesores del IES Miralbueno (Zaragoza) que le dieron alas a mi amor por la profesión. He participado en el Campeonato Barista de Aragón 2014 y en el Campeonato Nacional de Cata 2016 organizados por Fórum Cultural del Café. En la actualidad vivo a caballo entre Islandia, donde trabajo de Barista en el Hotel Rjúkandi y Pamplona, donde hago lo propio como formador Barista de Cafés Plaza del Castillo.



Foto de Joan Llop. Vestuario de Una Oca Loc

RUTA BARISTA

Dibujar una ruta barista por Islandia es una tarea agradecida. La mía empieza en el **Kafhúss Vesturbæjar**, en la calle Melhaga 20-22, al sur del centro de Reikjavik. Este es un lugar acogedor donde desayunar, hacer un Brunch o tomar un zumo detox. Lo que más llama la atención es una gran mesa central donde compartir asiento, sus sillones y su ambiente hogareño que se repite en cada una de las cafeterías que he visitado, tanto sean más o menos populares, más o menos grandes. **Pallet Kaffi Kompaní, Stofan, Kaffibarinn, Café Babalú, Kaffislippur...** son un buen ejemplo y también, otras más reconocidas, a la vez que únicos tostadores de Islandia como **Reykjavík Roasters, Kaffitár** o **Te og Kaffi**.

Reykjavík Roasters (antes **Kaffismiðja Islands**) es un microtostador fundado en 2008 por Sonja Björk e Ingibjörg Jóna "Imma", ubicado en la calle Kárástigur 1, de la capital islandesa. Se trata de una cafetería, tostador y tienda de café de especialidad. Aquí, si tienes suerte, puedes ver tostar el café que sirven, ya que la tostadora esta instalada en el centro de esta cafetería decorada con muebles vintage. Uno de los principales objetivos de los propietarios de **Reykjavík Roasters** no sólo es servir café de la mejor calidad sino transmitir, también, su pasión por la cultura del café a todos sus clientes. Por todo ello, también apuestan por los cafés diferenciados, la trazabilidad y la innovación respetuosa con el medio ambiente, aplicada a toda la cadena del café.

Kaffitár. Una institución del café de especialidad en Islandia, centrada en cafés americanos de comercio justo y orgánico, adquirido, en el 75% de los casos de forma directa a los productores. **Kaffitár** se fundó en 1990 y desde entonces ha crecido y creado una sólida cadena de cafeterías. Además, la firma, propiedad de Aðalheiður Héðinsdóttir y su familia, cuenta con su propio tostador, el primero de Islandia, donde tuestan una tonelada y media de café al día, tanto para sus cafeterías como para la venta en supermercados. En el país corre la voz de que todo el

mundo del sector del café islandés ha trabajado o trabaja en **Kaffitár**. De hecho, aquí, por ejemplo, se han formado todos los baristas internacionales de Islandia.

Te og Kaffi. Fundada en 1984 es la otra gran cadena que, junto con **Kaffitár**, inició el movimiento de cafés de especialidad en Islandia. Tuestan su café y ofrecen dos líneas diferenciadas: la de sus propias tiendas y la línea de alimentación. Son cafeterías que no abandonan el estilo de hogar de líneas elegantes y lujoso mobiliario de diseño. Su establecimiento referente es la tienda

de Aðalstraeti, 1, **Te og Kaffi Micro Roast**, en cuya planta inferior están las aulas de formación y el laboratorio de la cadena.

En invierno, en primavera, en verano o en otoño, un café en cualquier de estos establecimientos resulta toda una experiencia, no sólo por la calidad de la bebida, sino, también, por la pasión de los baristas que la preparan. ¿Quién se anima a un café en Islandia?

AMILKA LEE

Fuentes: The Reykjavík Grapevine y Timur Ferrer

HISTORIA Y CURIOSIDADES DEL CAFÉ EN ISLANDIA

La historia del café en Islandia se remonta a 1703 cuando Árni Magnússon – erudito y coleccionista de escritos nórdicos – compró un cuarto de libra de café a un amigo sueco. Magnússon introdujo la bebida en el país, la cual, durante unos pocos primeros años sólo disfrutaron los círculos episcopales y los habitantes de Skálholt, pueblo histórico de la zona occidental de la región de Suðurland, en el sur de la isla, donde se fundó la primera escuela del país y donde durante siglos se ubicó una de las dos sedes de la residencia episcopal islandesa – la otra estaba en Hólar, al norte de Islandia-.

El gusto de los islandeses por el café se expandió rápidamente, y se cuenta que en 1760, en casi todas las casas tostaban su propio café y que en 1850 la bebida se consumía ya, dos o tres veces al día.

El propósito original del café en los hogares islandeses era tratar a los visitantes - especialmente al clero - con la debida hospitalidad. Poco a poco la gente comenzó a tomar café los domingos y otras fiestas hasta que, a mediados del siglo XIX, se había convertido en un hábito diario y a diferentes horas del día. La cerveza estuvo prohibida en el país durante cerca de un siglo, hasta el 1 de marzo de 1989, algo que, sin duda, contribuyó, también, a consolidar al café como protagonista de todos los actos sociales..., incluso los niños llamaban a la hora de la merienda, la hora del café!

Hoy día, con la cerveza ya legalizada, el café sigue conservando cuotas elevadas de protagonismo en el país, y se respeta, por ejemplo, el "deber" de los anfitriones de ofrecer a sus visitantes un café. Esto se transforma en casi obligación, cuando el visitante es una persona que realiza diligencias puerta a puerta, por ejemplo, el cartero, el médico o incluso los candidatos políticos, quienes suelen responder al ofrecimiento con un "Tíu dropar" que significa, diez gotas, algo que les asegura poder seguir aceptando cafés en su periplo, en ocasiones de fiordo a fiordo, sin problemas de sobredosis al final del día.

Según un estudio sobre la superstición en este país, en la cabeza de muchos islandeses hay duendes y fantasmas. No es de extrañar pues, que a lo largo de la historia algunas supersticiones se hayan ligado también con el consumo de café. Una de las que perduró hasta principios del siglo XX fue la que aseguraba que si tomabas tu café con leche o crema y azúcar, tenías que poner el azúcar antes de la crema, pues de hacerlo de otra manera, uno corría el riesgo de demorar su matrimonio, por lo menos ¡siete años!

Apuntar también, en este caso como dato anecdótico, la poca popularidad del café descafeinado en Islandia. De hecho, no se sirve en todas las cafeterías. Las cadenas como **Kaffitár** y **Te of kaffi**, tienen pero aseguran que no sirven más que unas pocas tazas al día, habitualmente a turistas.

Otro dato curioso relacionado con el café en Islandia es que este ha sido uno de los pocos países que han creado una palabra propia para identificar a los profesionales de la preparación y servicio del café, a los baristas. Y es que como no está entre las costumbres de los autóctonos adoptar vocablos foráneos, Sonja Björk e Ingibjörg Jóna de **Kaffismiðja Islands**, crearon coincidiendo con la preparación del primer campeonato nacional de baristas, la palabra **Kaffibarþjónn** - "café bartender"-, hoy aceptada de forma generalizada en el país como acepción para identificar a un barista.

EL AGUA FILTRADA

¡POR FAVOR!

Es evidente que el agua de la red es agua potable y como tal puede ser utilizada para el consumo humano, para cocinar y para preparar bebidas, como el café. La cuestión es que las características de esta agua de red, difícilmente se adecuan a medida de todos los usos que necesitamos y en elaboraciones como el café, donde el agua resulta un componente destacado, la exigencia de calidad debe ser máxima si nuestro objetivo es degustar o servir una buena taza de café... Alrededor de un 92-94% de un espresso y hasta algo más de un 98% de un café de filtro, es agua... más claro, imposible.

El agua ideal para el café debe ser fresca, de sabor puro e inodora, dos cuestiones estas dos últimas muy difíciles de conseguir de un agua de red. Pero que nadie se espante, es difícil, pero no imposible, y no lo es porque la industria hace años que trabaja sobre el tema y existen fabricantes de filtros que han conseguido desarrollar soluciones que nos aseguran no sólo la pureza y falta de olor del agua, sino que también aseguran la presencia equilibrada de minerales, la dureza ideal - dureza total de 7-12°dH y dureza carbonatada de 3-4°dH -y el valor de ph adecuado - 6,5-7,5- para contribuir en el desarrollo pleno de las características sensoriales del café.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UN DEPURADOR, UN DESCALCIFICADO Y UN FILTRO DE AGUA?

Todo aparato que obligue el paso de agua a través de una sustancia, de una barrera física o elemento de intercambio o retención, es un filtro de agua. La diferencia entre estos tres tipos de aparatos

Filtro de agua: este es el término general para dispositivos de tratamiento del agua. El proceso de filtración del agua consiste en separar los minerales y otras impurezas que puede contener el agua del grifo. Existe una oferta enorme de distintos filtros de agua en el mercado: filtros de carbón activo que filtran el cloro y otras impurezas orgánicas, filtros de partículas, filtros con intercambiadores de iones para reducir la cal, filtros para endurecer el agua, filtros de membrana...

La elección del filtro dependerá de la dureza del agua a tratar y el uso que se quiera dar al agua filtrada.

Los avances más innovadores en este campo, hacen referencia a los filtros de agua de 3ª generación, aquellos que en un mismo cartucho ofrecen de 4 a más etapas de filtración, depuración, retención de sólidos y descarbonización por intercambio iónico.

Depurador: estos equipos están pensados

para la mejora de la calidad del agua mediante su limpieza, la cual se puede conseguir a través de diferentes etapas, acción física, tratamiento con carbón activo o intercambio iónico por resinas intercambiadoras.

Los depuradores generalmente, eliminan las bacterias hasta log8 y, dependiendo del estándar relevante, los virus. Las dos tecnologías más comunes para estos equipos son: Uso combinado de una Osmosis Inversa con Ultravioletas (UV) Ultrafiltración

Descalcificador: el agua del grifo lleva componentes como el calcio y el magnesio que, en cantidades elevadas, provocan que el agua tenga sabor. Los encargados de eliminar estos elementos son los descalcificadores. Estos aparatos mecánicos o electrónicos, funcionan mediante resinas intercambiadoras de iones, que tienen por objeto la sustitución del calcio y magnesio del agua por sodio. De esta forma, se obtienen sales que no se incrustan en las tuberías y que resultan beneficiosas para la salud. Es ideal para mantener en buen estado los electrodomésticos como la caldera, el lavavajillas, la lavadora, etc.

¿CUÁL DE ESTOS EQUIPOS ESTÁ INDICADO PARA ASEGURARNOS UN AGUA DE CALIDAD PARA NUESTRO CAFÉ?

La pregunta, según los expertos, tiene una primera respuesta... ¿dónde tenemos este establecimiento de hostelería u hogar? Y es que nos explican que no es lo mismo el agua de red de Madrid, Burgos, Sevilla y otras ciudades, donde el agua es excelente y muy blanda, y donde deberíamos instalar un filtro de carbón activo para eliminar el exceso de cloro en el agua, o incluso instalar un filtro remineralizador, para mejorar el resultado en taza, que en otras ciudades como Valencia, Murcia, Zaragoza o Barcelona, donde el agua de red es muy dura y de pésimo sabor, y donde es recomendable instalar un filtro de 3ª generación con filtración de 4 etapas, carbón activo, filtro de micro partículas e intercambio iónico en base a Hidrogeno H, para la reducción de la dureza de carbonato y que permiten neutralizar:

- Los sabores y olores desagradables, como el cloro
- Las partículas grandes y pequeñas que pueda contener el agua de red
- Las sustancias orgánicas
- La dureza del agua

La utilización de sistemas de filtrado que incluyen un by-pass permiten, además, regular la composición del agua obtenida. Con la ayuda del by-pass podemos ajustar la calidad

del agua, de manera que sea óptima para la preparación del café.

¿EN QUE NOS BENEFICIA EL EMPLEO DE AGUA FILTRADA PARA LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ?

Los filtros de agua optimizan el sabor y el olor del café y protegen la máquina. En general, el agua de red está tratada para el consumo en boca, pero no está pensada exclusivamente para el café. Por eso, a menudo es demasiado dura o demasiado blanda o contiene cloro o partículas. En consecuencia, el resultado en la taza se podrá beber, pero no será perfecta. Un porcentaje muy alto de una taza de café es agua - 94%- de ahí que la no calidad de este producto afecta irremediablemente al resultado de la bebida, además de, en el caso de las máquinas espresso, a la rentabilidad de la operación, ya que el 80% de las averías de este tipo de equipos es debido a la calidad del agua.

Con los sistemas de filtración es posible optimizar el agua del grifo para la preparación de café, independientemente de la composición mineral del suministro local. El agua filtrada contiene una mezcla equilibrada de minerales, como calcio y magnesio. Y tiene el nivel de dureza ideal para preparar el café, con un bajo, pero suficiente grado de dureza de carbonatos. Se eliminan todos los elementos no deseados que podrían afectar o enmascarar el aroma y conseguimos, además:

Mejor crema, aroma más fino y un mejor sabor con el agua adecuada: aunque son invisibles a simple vista, ciertos elementos del agua del grifo influyen en el sabor, la consistencia y la apariencia del café. Y los resultados pueden interferir con el arte del barista - y la satisfacción del consumidor final. Si el café sabe amargo, el agua demasiado blanda es generalmente el culpable. Pero el agua excesivamente dura evita que el aroma se desarrolle, dando como resultado un café de poco sabor.

Protección de los equipos y reducción de costes de mantenimiento: el agua filtrada también extiende la vida de servicio de su equipo de preparación de café. Todos los componentes clave están protegidos de manera fiable contra la cal y depósitos de minerales no deseados, como el yeso. Esta protección aumenta la fiabilidad y la disponibilidad operativa de las máquinas de café. Y al evitar las reparaciones y reducir el esfuerzo de mantenimiento, genera ahorros que aumentan la rentabilidad de los negocios.

¿QUÉ VIDA ÚTIL TIENE UN FILTRO CONECTADO A UNA MÁQUINA ESPRESSO DE HOSTELERÍA?

La duración de un filtro viene fijada por la calidad del agua de red entrante, principalmente determinada por la dureza temporal o calcárea, los kilos de café por semana que se sirven en el establecimiento, y finalmente la talla del filtro. Conociendo este dato podemos saber cuántos litros va a ser posible filtrar y cuando, por tanto, el filtro dejará de ser operativo. Aún y así, la vida útil máxima recomendada por la práctica totalidad de fabricantes es de un año en la mayoría de los filtros.

La duración de los cabezales de filtrado es mu-



INFORME

ideas y soluciones que de manera paulatina se incorporan al mercado. Como ejemplo, los filtros específicos para las nuevas preparaciones de moda, como las extracciones suaves o el cold brew, unos sistemas, hay que decirlo, muy exigentes con la calidad del agua que utilizan.

En todos los casos, los fabricantes coinciden en señalar que los esfuerzos en este ámbito van enfocados a ayudar al usuario, aportando soluciones prácticas que les permitan un uso, gestión y provecho de su instalación, y les asegure un agua que permita la mejor extracción del café, resaltando los aromas y demás aspectos organolépticos de este producto.

¿EN QUÉ NIVEL DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE FILTRAJE DE AGUA NOS MOVEMOS EN EL SEGMENTO HOGAR Y EN EL SEGMENTO HOSTELERÍA EN ESPAÑA?

Un 30% de los hogares de España disponen de un sistema de filtración. Aún y así, la implantación de sistemas de filtración específicos para el agua de uso en cafeteras, es casi inexistente, resultando la osmosis clásica es insuficiente, sin una remineralización ad hoc. En cuanto a la implantación de sistemas en hostelería, no existen de datos oficiales, pero sin duda, la proporción de cafeteras instaladas en el canal horeca con un sistema de filtración ha crecido mucho en la última década. Aún y así, estamos lejos de países de norte y centro Europa, donde el 98% de las máquinas están protegidas por filtros de 3ª generación. La asignatura pendiente de España es la regularidad en el cambio del filtro para asegurar siempre una calidad óptima del agua. Lo óptimo es sustituirlos anualmente, una operación que en nuestro país no llega al 60% de las máquinas instaladas, siendo la ratio de cambio promedio de cartucho, de 3 años, es decir los cartuchos de media trabajan cerca de un año y medio totalmente agotados y sin efectividad. Como siempre, claro, hay excelentes excepciones.

MARC MUÑOZ

Fuentes: Brita España, BWT Water+More, Asociación Alemana del Café

cho más larga y según las firmas puede llegar hasta los 10 años.

¿QUÉ INNOVACIONES RESULTAN MÁS FAVORABLES PARA NUESTRA INSTALACIÓN?

Sólo con echar un ojo a la oferta de las principales marcas del mercado, nos daremos cuenta que la facilidad de instalación, la duración del filtro y la calidad del agua resultante son los tres aspectos sobre los que prima la innovación actual en filtros de agua. La calidad del agua para un lavavajillas no es la misma que se requiere para la realización de un buen café... de ahí el gran esfuerzo de la industria fabricante de filtros que en estos últimos años ha conseguido desarrollar filtros para diferentes aplicaciones y calidades de agua, desde gamas básicas que solucionan el 80% de los problemas, a gamas específicas orientadas a resolver problemas muy concretos, como exceso de arsénico, de plomo, de hierro,... A todo ello debemos sumar también, soluciones completas orientadas al segmento del café de especialidad, y que funcionan en base a pre-tratamiento, osmosis inversa y remineralización. Otras innovaciones interesantes son la inclusión de by-pass y by-pass ajustables, pantallas que muestran información sobre el uso del filtro o el importante avance conseguido en

la simplificación de la instalación de los filtros, ahora mucho más rápida y sencilla.

¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS Y QUE TECNOLOGÍAS ESTÁN POR LLEGAR?

Las tecnologías empleadas en el hogar y en hostelería en cuanto a filtraje de agua se refiere, no son realmente nuevas. Se trata, más o menos, de una adaptación de tecnologías ya conocidas usadas en el tratamiento de aguas industriales. El quiz de la cuestión, sin embargo, está en la necesidad concreta del segmento del café, no sólo de proteger la máquina, sino de asegurar la mejor calidad para el producto extraído de estas máquinas, la taza de café, cuyo contenido final será un 93-94% agua. En esta búsqueda de la excelencia del agua, los fabricantes trabajan desde hace ya tiempo con baristas a nivel mundial, así como asociaciones de empresas de café, fabricantes y distribuidores de máquinas de café, empresas de servicio técnico, ... El trabajo con estos diferentes equipos de influencers, es una práctica común en el sector de los fabricantes de filtros, desde donde no dudan en identificar al segmento del café de especialidad como el más exigente e innovador. Juntos, usuarios e industria, alimentan los departamentos de Investigación y desarrollo de

 Saeco

Phedra Evo

Hasta 18 tipos de café y
bebidas calientes diferentes

Solución eficiente

HOTELES, DESAYUNOS, BUFETS,
AUTOSERVICIOS, CATERING,
COFFEE CORNERS,...

SaGa Coffee Ibérica, S.A.

P. I. Almeda C/Sant Ferran, 34-36 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)

Tel: 934740017 Fax: 934740434

e-mail: saeco.saecoiberica@philips.com Web: www.saecoprofessionales

*¡con café en grano
y leche fresca!*



LO MÁS NUEVO EN **FILTROS**

La facilidad de instalación, la duración del filtro, la calidad del agua resultante y la especialización de soluciones específicas para diferentes necesidades, incluidas la elaboración del café, son los aspectos básicos en los que están trabajando los fabricantes de filtros en estos últimos años y consecuentemente, también, los ámbitos en los que se han concentrado el mayor número de innovaciones de un tiempo a aquí.

es la novedosa tecnología activa desde los núcleos, "High-Efficiency-Technology" (HET) de los filtros BWT bestmax, que logra mejorar notablemente la optimización del agua. Estos efectos se consiguen mediante una guía de la corriente mejorada, un material de filtrado especialmente optimizado, una novedosa filtración previa del carbón activado antes del intercambiador de iones, así como el aprovechamiento máximo de la capa filtrante.

Water+More, especialmente desarrollada para la la optimización de aguas con reducido contenido de cal. Gracias a una técnica de derivación perfeccionada, el agua no filtrada se optimiza mediante un proceso especial para satisfacer las exigencias de las especialidades de café. El resultado es un agua de mineralización perfecta constante, con una dureza de carbonatos óptima y el pH adecuado para servir el mejor café.

Otros avances importantes son las mejoras dirigidas a la gestión del filtro por parte del usuario, para que estos sean fáciles de usar, y fáciles de mantener. Las soluciones referidas de las dos marcas, por ejemplo, permiten la sustitución de los filtros sin uso de herramientas y colocarlos, tanto en posición horizontal o vertical, según cuales sean nuestras



BWT Water+More bestmax



Brita - Purity

Algunos de los avances más importantes son desarrollos de las dos firmas de filtros de agua con mayor presencia en nuestro país, Brita y BWT Water+More. Las innovaciones de estas firmas abarcan múltiples aspectos del filtrado del agua, habiendo demostrado ambas, especial sensibilidad para ofrecer soluciones realmente resolutivas a la hostelería y más concretamente a la elaboración del café.

Los esfuerzos, según se desprende de las tecnologías y prestaciones de sus filtros más innovadores, se han focalizado en sistemas de filtrajes que aseguren aguas libres de sustancias capaces de alterar el sabor y el aroma de productos como el café. Un inmejorable ejemplo de ello

La tecnología IntelliBypass® de la gama de filtros PURITY de Brita también actúa en el mismo sentido, asegurando, una buena calidad del agua y, también, la constancia de esta calidad a lo largo de toda la vida del filtro. Esta tecnología permite que la proporción de agua de mezcla sea constante independientemente del caudal. De esta forma se garantiza una calidad, también, constante, en especial con tasas bajas de caudal. La flexibilidad de un ajuste de mezcla hasta el 70% permite utilizar este sistema de filtro en aguas con baja dureza carbonatada y reducir aún más sus índices a favor de un sabor y aroma óptimo de la taza de café. Otro avance importante es la solución de filtrado Soft de BWT

opciones de espacio disponible. El Bypass de Brita permite, además, seguir operando con los equipos cuando se realiza el cambio de filtro, mientras que los de BWT Water+More disponen de un mecanismo automático de detención de agua durante esta operación. A destacar, también, la incorporación de mecanismos de bloqueo audible y símbolos de seguridad visual que garantizan mayor seguridad a las instalaciones, además de otras prestaciones como la ofrecida por las soluciones PURITY de Brita capaces de realizar el registro preciso de datos a través de una unidad de medición y visualización innovadora con tecnología de sistema de control avanzado (ACS).

NUEVOS SIROPES PARA BEBIDAS TATE & LYLE

Con un sabor que gusta a los consumidores, una calidad apta para profesionales y una marca comprometida con el comercio justo, nuestra gama de siropes son perfectos para la preparación de sus bebidas.



Toda la gama de sabores disponible en Promerca
www.promerca.com



Promerca

SISTEMAS VENDING



ENTREVISTA

JUAN JOSÉ MACH

Director del Comité de Proveedores de Aneda

El café es el producto estrella del vending en España. El 58% de las máquinas de expedición automática de nuestro país sirven café, estimándose el consumo actual de este producto a través de este canal, en cuatro millones de tazas diarias y el 10% del total de café que consumimos al año.

De hecho, el consumo de café a través del vending no ha dejado de crecer desde 2014, y lo ha hecho de la mano de mejoras importantes en el diseño de equipos y calidad de bebida. El sector se enfrenta, ahora, a nuevos retos marcados por la tecnología y el nuevo gusto por bebidas con café y a los que el sector ya ha empezado a dar respuesta. De todo ello hemos hablado con Juan José Mach es Director del Comité de Proveedores de Aneda, la Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos que agrupa a los profesionales del sector del Vending, fabricantes, importadores, distribuidores y operadores de máquinas. Aneda representa, coordina y defiende los intereses de sus miembros en todo el territorio nacional y trabaja para su misión es trabajar en beneficio del conjunto del sector, en pro de su desarrollo y fortalecimiento y también de una mayor visibilidad, que ayude a mejorar percepción que contribuya al desarrollo del sector.

¿QUÉ SE ENTIENDE POR VENDING?

Vending, se utiliza para denominar el sistema de venta a través de

máquinas expendedoras accionadas mediante sistemas de pago. Se utiliza también para hacer referencia al sector que engloba a todas las compañías que lo componen, desde la fabricación y venta de productos y servicios hasta la gestión de los mismos.

¿QUÉ PORCENTAJE DE CONSUMO SE LE ATRIBUYE AL SEGMENTO DE CAFÉ DE VENDING EN EL TOTAL DE CONSUMO DE CAFÉ EN NUESTRO PAÍS? Y A NIVEL MUNDIAL, ¿CUÁL HA SIDO LA EVOLUCIÓN EN ESTOS ÚLTIMOS AÑOS?

En España, las últimas cifras están alrededor del 10% del total de café consumido. Estadísticamente se encuentra clasificado en el café que se consume fuera del hogar. Después de la crisis, donde el desempleo tuvo un impacto negativo en el consumo, este se ha recuperado, y desde 2014 el consumo de café en el vending está creciendo claramente.

CON EL PRIMER TRIMESTRE DE AÑO SUPERADO, ¿CÓMO SE PRESENTA EL 2017 PARA EL SECTOR?

Tenemos muy buenas sensaciones para 2017. Hemos cerrado 2016 con un incremento de ventas de máquinas expendedoras del 16% respecto a 2015, de las cuales la mayor parte corresponde a máquinas de café. Es una tendencia que seguimos desde 2014, una vez sorteada la crisis, y es la que esperamos mantener en 2017.

“UN 10% DEL CAFÉ QUE SE CONSUME EN ESPAÑA SE SIRVE EN MÁQUINAS DE VENDING”

¿CUÁLES SON LAS UBICACIONES PREFERENTES EN NUESTRO PAÍS PARA LA UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS DE VENDING?, EN CONCRETO, LAS DE CAFÉ ¿EN QUÉ TIPO DE UBICACIONES TIENE MÁS PRESENCIA?

Empresas, instituciones, oficinas, universidades, aeropuertos, hospitales, centros privados, organismos públicos..., cada día más de 20 millones de personas utilizan productos y servicios a través de máquinas de vending.

En el caso de las máquinas de café, su presencia es mayoritaria en empresas, cumpliendo una función esencial y práctica, proporcionando cafés y bebidas calientes en el propio centro de trabajo.

¿CUÁL ES EL PERFIL TIPO DEL CONSUMIDOR DE CAFÉ DE VENDING? ¿CUÁNTOS CAFÉS AL DÍA SE ESTIMA QUE SE SIRVEN EN ESPAÑA A TRAVÉS DE ESTE CANAL?

Una persona de entre 30 y 64 años y que consume el café en su lugar de trabajo, se corresponde con el perfil más consumidor de café, seguido del colectivo de personas de entre 20 y 29 años. Los hombres consumen más cafés en las máquinas expendedoras que las mujeres. Se consumen unos 4 millones de cafés diarios a través de máquinas expendedoras.

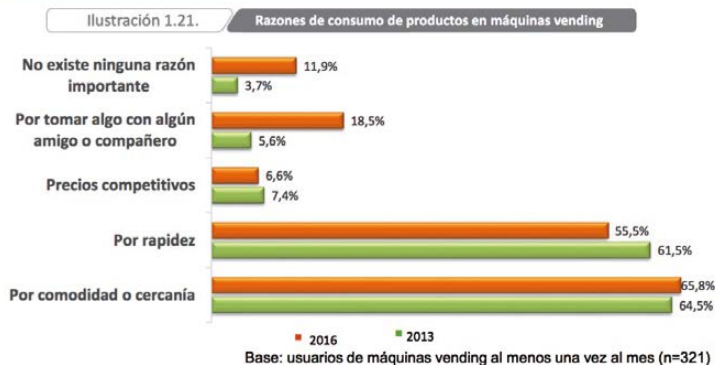
¿COMO SE DISTRIBUYE LA DEMANDA DE CAFÉ EN ESTAS MÁQUINAS POR TIPO DE PREPARACIONES?

El mercado es mayoritariamente espresso, el 92% corresponde a café tostado utilizado por máquinas que elaboran café espresso, y el 8% corresponde a café soluble. Las capsulas empiezan a ser relevantes en el sector. A partir de aquí entran en juego también las preparaciones con leches y/u otros productos solubles.

¿CUÁL ES EL PARQUE ACTUAL DE MÁQUINAS DE VENDING EN ESPAÑA? ¿QUÉ CANTIDAD SON DE CAFÉ?

Si hablamos de vending de alimentación el parque es de unas 360.000 unidades de las cuales más de 190.000 son de café

Satisfacción, comportamiento y expectativas del consumidor



- Incremento de las personas que consumen productos por motivos sociales.
- Incremento del público que consume productos por comodidad o cercanía.

Fuente: ANEDA

¿CUÁL HA SIDO LA EVOLUCIÓN DE ESTE PARQUE EN LA ÚLTIMA DÉCADA?

Ha habido variaciones en el mix de productos como consecuencia de los desarrollos de los fabricantes de máquinas por un lado y de las compañías operadoras por otro lado, buscando hacer la oferta hacia los consumidores lo más completa posible, que ha llevado a un incremento de máquinas de

espirales (multiproducto) en detrimento de máquinas únicamente de bebidas frías, y a una mayor participación de las máquinas freestanding en la categoría de máquinas de café, una gran concentración en máquinas de café espresso, y la incorporación de máquinas de capsulas.

¿QUÉ NOVEDADES MÁS IMPORTANTES HAN CARACTERIZADO LA EVOLUCIÓN DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ DE VENDING EN ESTE PERÍODO? ¿EN QUÉ PUNTO NOS ENCONTRAMOS AHORA? ¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS EN EL ÁMBITO DE ESTAS MÁQUINAS?

Desde el punto de vista técnico, mejoras orientadas hacia la conservación y elaboración del café, como he dicho antes, además de grupos de café con dosis variables, con sistema de auto-compactación, control de dosificaciones, sistemas de batidores de alto rendimiento, innovaciones en calderas y molinos, etc. Los fabricantes de productos solubles están ampliando la oferta



de productos para ser preparados por una maquina vending. Por otro lado, se han incorporado maquinas con dos molinos, un mayor número de contenedores de productos solubles, sistemas de distribución automática para varios tipos de capsulas, incorporación de interfaces capacitivos, táctiles, prácticos e intuitivos, superficies de comunicación con iluminación led, nuevos sistemas de pago, control y telemetría, etc.

¿CÓMO SE REALIZA LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ EN UNA MÁQUINA DE CAFÉ DE VENDING?

La extracción de café espresso en una máquina de Vending se realiza a través del grupo de café que normalmente está realizado en resinas termoplásticas y termoestables, que aseguran una temperatura uniforme en la cámara y una baja incidencia en la temperatura de erogación por causa del uso intensivo del mismo. Existen dos formas diferentes de erogar, en función del grupo de café utilizado.

De arriba abajo al igual que en las maquinas tradicionales de hostelería, el agua incide en la pastilla de café por la parte superior y atraviesa la pastilla saliendo por la parte inferior de la misma.

De abajo hacia arriba, el agua se introduce por la parte inferior de la cámara y acaba saliendo por la parte superior de la cámara una vez a empapado totalmente la pastilla de café. Este último método puede obtener mayores rendimientos del café extrayendo más sabores y sustancias que en el método anterior.

¿QUÉ FACTORES INFLUYEN EN LA CONSECUCCIÓN DE UN BUEN CAFÉ EN LA MÁQUINA DE VENDING?

Los factores que influyen son prácticamente los mismos que en las maquinas tradicionales espresso de hostelería.

Tipo de café utilizado (natural, mezcla, orígenes, etc.)

Estado del café (torrefacción, fecha de envasado, conservación,)

Molienda (tipo de fresa, grado de molido, revoluciones del motor.)

Gramos utilizados para realizar el café.

Tipología de grupo de café utilizado.

Erogación (nivel de presión utilizado, pre-infusión, temperatura).

Ubicación de la máquina (temperatura ambiente, humedad, etc.)

Limpieza y mantenimiento de la máquina.

¿QUÉ TIPO DE TOSTADORES PROVEEN AL SEGMENTO DEL CAFÉ DE VENDING?

Exactamente los mismos que proveen a cualquier otro canal. El tejido de tostadores en España es amplio, y todos ellos pueden proveer al sector. Obviamente, hay algunos tostadores que prestan más atención al canal que otros por el volumen que este está significando, o bien por su estrategia en el mercado.

¿PARA ESTAS MÁQUINAS, EXISTE ALGÚN TIPO DE CAFÉ MÁS CONVENIENTE?

Las máquinas de vending, aceptan cualquier tipo de café, exactamente igual que cualquier otra máquina de café. Es una elección de la compañía operadora, y no existe ninguna limitación.

ESPRESSO, CALIDAD Y PRECIO

¿EN QUÉ ESTÁNDARES DE CALIDAD SE MUEVE EL CAFÉ DE VENDING?

El vending es un canal de venta como cualquier otro, y de la misma manera se pueden encontrar distintos tipos de ofertas y distintos niveles de calidad, exactamente igual que en cualquier otro canal de distribución.

Hay compañías operadoras que ofrecen distintos tipos de calidades para que el consumidor elija, por ejemplo, el café estándar con una calidad media y otro café de calidad superior como café Premium. Hay compañías que compiten más por precio y seleccionan cafés más económicos, y afortunadamente, hay cada vez más compañías que basan su estándar en un café de calidad.

En definitiva, no es diferente de cómo se mueven otros canales de venta, existen diferentes propuestas de calidad, y es el consumidor el que elige lo que consume.

Lo que si podemos resaltar como

una ventaja muy importante en el vending, respecto a otros canales de venta en cuanto a la elaboración del espresso, es que en el caso del Vending prácticamente el 100% de las máquinas que dispensan café en grano lo hacen moliendo al momento de forma instantánea, lo que asegura a priori, una mayor frescura del café y menor oxidación.

¿CALIDAD Y PRECIO SON COMPATIBLES EN EL SEGMENTO VENDING?

Como ejemplo, tenemos la nueva corriente de ofrecer dos alternativas de café en el mismo emplazamiento, que surge en algunas ocasiones. Está apoyada por el uso del doble molino, que permite el uso de un café básico en uno de los molinos y uno superior en el otro molino. Lo que le permite al operador ofrecer dos calidades a dos precios diferenciados. O la utilización de café en grano molido al instante, y capsulas de café en la misma máquina.

En cualquier caso, el vending es un sector que vende sus servicios generalmente a un precio razonable comparado con otros canales de venta. En ocasiones hay una tendencia a asociar precios competitivos a una menor calidad, o a no tener la misma percepción de calidad de un producto, si un precio no es más alto. Esto es una cuestión de percepción y ocurre en todos los canales y mercados. En el caso general del vending, en concreto en las máquinas de café, la calidad y el precio no solo son compatibles, sino, que quizá aquí nos encontramos con uno es uno de los mejores ejemplos, para demostrar se pueden elaborar y suministrar cafés de calidad a precios más competitivos que en otros canales. En una máquina de vending, hoy día, podemos consumir excelentes cafés, con una elaboración perfecta, a precios muy razonables.

¿LA NUEVA REALIDAD DEL CAFÉ, EN CUANTO A ORÍGENES DIFERENCIADOS Y NUEVAS PREPARACIONES, QUE INCIDENCIA TIENE EN EL SECTOR DEL CAFÉ DE VENDING?

Generalmente se utilizan robustas y arábicas básicos, Vietnam, Brasil, etc.,

aunque en el segmento Premium, podemos encontrar orígenes seleccionados (fincas) Nicaragua, Colombia, Honduras, etc. En cuanto a las preparaciones de nuevas bebidas, las maquinas Vending permiten gran cantidad de presentaciones diferentes, gracias a la posibilidad de combinar los cafés con gran variedad de solubles diferentes, lo que ofrece una variedad de recetas muy amplia.

¿QUÉ DIFERENCIAS Y SIMILITUDES EXISTEN ENTRE EL MERCADO DE CAFÉ DE VENDING DE NUESTRO PAÍS Y EL RESTO DEL MUNDO?

Las principales similitudes en cuanto a tipo de preparación del café las encontramos es países latinos y con cultura orientada hacia el café espresso, como Italia, Portugal y una gran parte de Francia, donde el café espresso mantiene una cuota mayoritaria del mercado, como en España. Las diferencias con estos países de nuestro entorno son que en Portugal y en Italia, el consumo de espressos muy cortos es muy superior, que en Portugal se combina muy poco con leche y que en España casi el 80% de los cafés incorporan leche en su preparación.

OBJETIVOS Y RETOS

¿LA IMAGEN DEL SECTOR Y LA PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES SOBRE EL CAFÉ DE VENDING ESTÁ CAMBIANDO?

Sin duda, la innovación en la industria del sector en cuanto a la conservación y elaboración del café, el trabajo realizado en los aspectos técnicos como la estabilidad térmica, el grado de molido al instante del café en grano, el control de la presión, el prensado y compactado, la crema, etc., orientados hacia la perfecta extracción del espresso están contribuyendo a una mejor valoración por parte de los usuarios. Por otro lado, están los tostadores, ampliando cada día su oferta de cafés, y las compañías operadoras ofreciendo al consumidor la opción de escoger entre distintitos tipos de preparación de café, diferentes blends, etc.. Aun así, entendemos que todavía se puede mejorar la imagen y su percepción, y aquí los medios de comunicación, también

juegan un papel importante.

LA CONECTIVIDAD, TECNOLOGÍA IOT, ELECTRÓNICA, ¿COMO ESTÁ INCIDIENDO EN EL DESARROLLO DEL SECTOR?

La telemetría o la monitorización a distancia de la máquina. Existe interés por parte de los operadores hacia la telemetría. Su nivel de implementación es todavía muy bajo, aunque se espera que aumente debido a la mayor oferta de soluciones por parte de los fabricantes de sistemas, una mayor tecnología y costes más reducidos. Las líneas m2m han disminuidos costes y actualmente es posible realizar la monitorización de la máquina de forma remota a un precio mucho más asequible.

Las maquinas se deben desarrollar con protocolos de comunicación comunes a todos los fabricantes, que permitan la conectividad con cualquier periférico de gestión y/o control fabricado para el sector. Los sistemas de pago que soportan las máquinas de Vending son prácticamente todos (moneda, billetes, tarjeta de crédito, pago por móvil, NFC, etc.) y las maquinas se fabrican ya adaptadas para el trabajo con ellos a través de los diferentes protocolos de comunicación existentes.

¿QUÉ RETOS TIENE POR DELANTE TIENE EL SECTOR DEL CAFÉ DE VENDING EN NUESTRO PAÍS?

Divulgar las ventajas y virtudes de sector como colectivo y su contribución como canal de distribución en nuestra sociedad, y continuar innovando e informando para conseguir una mayor visibilidad y una mejor percepción que contribuya al desarrollo del sector.

VENDIBÉRICA 2017

ESTE AÑO SE CELEBRARÁ UNA NUEVA EDICIÓN DE VENDIBÉRICA. ¿CÓMO SE PRESENTA?

Esta va a ser es la cuarta edición, se celebrará del 18 al 20 de octubre, en el recinto ferial de Ifema de Vendiberica y está promovida por Aneda, por lo que las expectativas son muy altas. Vendiberica no ha dejado de crecer desde la primera edición, y

en esta edición esperamos alcanzar los 150 expositores, y superar los 9.000 visitantes. Vendiberica, se consolida cada vez más como una de las mayores plataformas europeas del sector, y es sin duda el principal encuentro entre la oferta y la demanda del vending. Es la gran fiesta del sector.

¿QUÉ NOVEDADES NOS PUEDE AVANZAR?

Se celebrará en coincidencia con EAT2GO, el primer y único evento especializado dirigido al sector del FOOD DELIVERY & TAKE AWAY, así como con FRUIT ATTRACTION, con el objetivo de aprovechar las sinergias con estos otros salones, como son la convocatoria de Food Delivery Restaurants, Take Away Stores, Hotels&Catering, Bakeries&Sandwich, Food to go Chains, y en general el sector HoReCa. Estamos trabajando en las jornadas técnicas y actividades que se desarrollaran durante el transcurso de Vendiberica, y en breve comunicaremos el calendario de las mismas. De momento podemos confirmar que día 19, en el ecuador de Vendiberica, Aneda celebrara su tradicional Noche del Vending, y que una de las jornadas de Vendiberica estará dedicada al café, será el día del café, y se desarrollaran diversas actividades.

SUSANNA CUADRAS



FÓRUM CAFÉ participará por segunda ocasión en el **Día del Café de Vendiberica** que se celebrará el 18 de octubre y que tendrá como gran aliciente la celebración del Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid. **FÓRUM CAFÉ** organizará, además, una actividad entorno al café de vending, y las propiedades sensoriales de esta bebida en taza.

MERCADO DEL CAFÉ

En el meridiano del año, la actualidad del mercado del café viene alimentada por la contraposición de noticias generadas desde el sector productor y el sector financiero. No es un escenario nuevo pero por ello no deja de ser exasperante para muchos, que ven limitados sus movimientos por la incertidumbre que provoca esta situación.

Por un lado llegan noticias optimistas sobre la disponibilidad de café. Según las estimaciones actuales de producción, la cosecha mundial de café de esta temporada rondaría entre los 150 y los 155 millones de sacos, una cantidad suficiente para cubrir, y parece que de sobras, la demanda actual. Y es que si bien nos encontramos en el ciclo bajo de producción brasileña (el café tiene un ciclo bienal, por lo que se intercalan los años de buenas y malas cosechas, un fenómeno que, parece, en esta ocasión se ha interrumpido), la cosecha de arábicas en este país está resultando excelente, gracias a una buena climatología y ausencia de enfermedades en las plantaciones, lo que avalaría el pronóstico de que estamos sobradamente cubiertos. La situación, sin embargo, difiere algo en el caso de los conilonos (robusta brasileño) ya que la creciente e imparable demanda del consumo interno en el país merma lo disponible para el mercado exterior.

Y en convivencia con estas noticias, la otra cuestión que alimenta el mercado del café son los movimientos financieros - a veces más impredecibles que la propia cosecha - actualmente con subidas y escasas bajadas, lo que que está favoreciendo el mantenimiento de precios y diferenciales de compra al alza, provocando, en muchos casos, la retención de la voluntad de compra de los torrefactores. Mientras, la perspectiva de los fondos especuladores, poco activos en las últimas semanas, se materializa en una posición neta larga de 11.000 lotes en NY y de 38.000 lotes en Londres. Paralelamente, Vietnam empieza a salir de la inactividad provocada por las fiestas del nuevo año. La recuperación es lenta a pesar de que las celebraciones fueron hace cerca de tres meses y medio atrás y eso que según fuentes fiables del sector, para este ciclo 2017/2018, el país será deficitario en 4 millones de sacos. Esto afectará a precios y diferenciales en la Bolsa de Londres, a pesar, incluso, de los incrementos de producción previstos en otros orígenes como Indonesia, India o Costa de Marfil.

En resumen, vamos a pasar el resto del año recibiendo noticias de excedente de arábica y escasez de robustas, lo que puede convertir el 2017 en un año complicado para las industrias tostadoras cortas en compras de esta segunda variedad de café.

En relación a las transacciones y moneda, parecía que nos acercábamos a una estabilidad de comercio entre tres potencias: EEUU, Rusia y China, pero los recientes acontecimientos bélicos y comerciales no hacen por más que dar rienda suelta a los pronósticos que indican una inminente ruptura del equilibrio alcanzado, con consecuencias directas en el comercio internacional y la cotización del dólar en las compras de café. Entretanto, y como si esto fuera poco, nos encontramos en etapa de elecciones en varios países europeos y de movimientos financieros provocados por el Brexit que, según

los analistas, traerán como consecuencia una variación de la paridad Euro-Dólar que afectará, también, al precio de compra del café.

Toda esta situación no hace por más que avivar el desconcierto de los pequeños torrefactores que no saben si comprar lo justo y necesario por meses, alargarse por semestres a la espera de las noticias de la nueva cosecha, comprar diferenciales anuales, sin cerrar meses cuando el dólar alcance los 1,13, por ejemplo (como así ha sucedido), o proteger las compras hechas con seguros al alza o a la baja que puedan minimizar los cambios que se están produciendo constantemente. Los cafés más económicos en un mercado en el que cada vez más prima la calidad empiezan a no ser una opción y es que las calidades más económicas comportan mezclas de varias haciendas, mezclas de cosechas de años anteriores y acaso, mezcla con cafés de otros orígenes y procedencias, difíciles de controlar y por tanto de asegurar unos estándares mínimos y regulares de calidad.

BRASIL

A estas alturas de año, y como es ya costumbre, la guerra de cifras sobre la próxima cosecha brasileña comienza, y es difícil saber qué pasará en realidad. Hace unas semanas, por ejemplo, Rabobank, publicaba su última estimación, que coloca la cosecha en 49,2 millones de sacos (36,2 de Arábica y 12,5 millones de Robusta). Paralelo a estas estimaciones de Rabobank, Safras&Mercado, la publicación especializada brasileña, ha puesto su estimación en 51,1 millones de sacos.

Por otro lado, el ministerio de comercio de Brasil ha aprobado finalmente, y en cantidades muy limitadas, la importación de café Robusta para su transformación en soluble, y con la obligación de su exportación. Cuando las primeras noticias de la intención del gobierno de Michel Temer de autorizar la importación de café de Vietnam salieron a la luz en Brasil, el sector productor. La intención de la medida gubernamental era contrarrestar la caída de la producción de café robusta utilizada para la producción de instantáneo. La escasez generó un aumento del

14,9% del precio de este café el año pasado, y del 20% del café molido.

En Sur de Minas y el norte de Sao Paulo, la cosecha ha arrancado este mes de junio y las muestras que se han empezado a recibir, por el momento, revelan un alto porcentaje de cribas grandes, aunque es temprano para extrapolar resultados.

Brasil embarcó 2.044.509 sacos de café en el primer trimestre de este año (marzo 2017) frente a los 1.705.000 de 2016. En moneda, el país pronosticó una inflación para el 2017 del 3,9%, muy por debajo del objetivo del 4,5%. El crecimiento del PIB será del 0,5€ desde el 0,8% de año anterior.

VIETNAM

El gobierno vietnamita y el sector han oficializado el receso de café vietnamita disponible en el mercado. El Viceministro de Agricultura de este país, ha anunciado que a causa del clima adverso en las zonas cafetales el año pasado y principios de este, se ha producido una floración temprana que limitará la cantidad de producción de café por hectárea en la cosecha 2017/2018. VICOFA, por su parte, prevé que las exportaciones pueden caer entre un 25 y un 30%. Estas son las informaciones oficiales... Mientras en la operativa, los almacenes de alrededor de la capital están llenos a rebose de café. Cafecontrol calcula en medio millón de toneladas el café retenido, un 50% más que el año pasado. Este café está, sobretodo, en almacenes francos en los puertos y en las estadísticas figura como exportado, estando en manos de grandes tostadores y traders. En este momento, Vietnam no tiene prisa en vender, y la esfera condiciona posiblemente futuras alzas. La exportaciones aún y así, siguen a buen nivel como lo avalan las 180.000 toneladas en marzo, último dato oficial de la Autoridad Fitosanitaria. Los precios siguen estables y altos, llegando a valores de 2.050 a 2.080 dólares por tonelada para cafés en general de baja calidad que les ha obligado a paralizar las exportaciones a la India (para la producción de solubles). Es decir, las noticias del Sudeste asiático en materia de café y otras materias primas son confusas, contradictorias y poco convincentes. El hecho de no importar a India productos de Vietnam, se debe también a que este último ha vetado la llegada de cacahuetes, judías y cacao por contener pequeños bichitos vivos como el gorgojo o la cucaracha... En fin, la balanza comercial es favorable a la India con 5.260 millones de dólares frente a los 2.500 de Vietnam.

En resumen y en referencia directa a Vietnam, hará falta seguir de cerca la evolución del café de este país en los próximos meses, ya que este origen entra en más del 50% en las compras de España, para cafés solubles, cafés oferta y café torrefacto básicamente.

MERCADO

LOS MEJORES CAFÉS TIENEN MEDALLA DE ORO



¡Entra en nuestra nueva web y disfruta de las ventajas exclusivas del club!

www.productosdelcafe.com



CENTROAMÉRICA Y COLOMBIA

Según datos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, entre enero y abril del presente año, la producción de café en este país, mayor productor mundial de café arábico suave lavado, ha sido de 4,4 millones de sacos de 60 kilogramos, un aumento de 4,8% frente a los 4,2 millones de sacos producidos en igual periodo del año anterior.

En este mismo periodo (enero-abril), las exportaciones superaron los 4,4 millones de sacos, 4% más frente a los más de 4,2 millones sacos exportados en el primer cuatrimestre de 2016.

Según diversos analistas internacionales, la cosecha colombiana va a sobrepasar los 15 millones de sacos, fenómeno que está relacionado con un buen programa de replantación de árboles, un meticuloso cuidado de las plantaciones, una buena financiación de los productores y una buena protección de precios a la exportación, sobretodo, en comparación con sus países vecinos. Es evidente que durante años, y después de la grave afectación de cafetos provocada por la roya hace algunos años, las cosechas bajas de 7 millones de sacos eran un lastre para la economía colombiana. Sin embargo, pocos años después, las decisiones tomadas y los cambios emprendidos, han revertido totalmente la situación, lo que está aportando un valor competitivo extra al café de este origen, sobretodo en comparación a sus países vecinos. Por ejemplo, Guatemala, con 343.000 sacos, ha incrementado, sólo, un 1,3% la cifra de 2016.

En México la dinámica es muy similar, aunque ya se ha hecho público la intención de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural (Sagarpa) para pasar de 2.2 millones de sacos de grano en 2016 a 4.5 millones para el periodo 2018-2019.

Actualmente, el mexicano consume cerca de 1.4 kilogramos per cápita, y el país crece de 1.5 a 2 millones de consumidores cada año. En contraste, la producción nacional para abastecer el mercado disminuirá 8% en el periodo 2016 a 2017, de acuerdo con un reporte de 2016 publicado por Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (Fira).

“Hay un déficit de casi cinco millones y medio de sacos, el consumo esta aumentando y se cubre con el arrastre de inventarios internacional de siete a ocho millones de sacos al año”, explica Félix Martínez, presidente de la Asociación Nacional de la Industria del Café (Anicafe).

Caso aparte es el de Costa Rica, donde la producción de café no acaba de volver a la normalidad y no sólo por las dificultades propias por recuperar el terreno perdido a causa de la roya, sino porque el país ha vivido una temporada larga de clima desfavorable para el cultivo de café que, además, se encuentra sumido en el proceso bianual de cosecha baja. El resultado es una cosecha más pequeña que ha pasado de 2,23 millones de sacos a 1,90 millones.

En estos momentos, estos países se encuentran en campaña de recolección, mientras que los tostadores de cafés de criba grande SHG, lotes de taza limpia exenta de fenol y, cada vez más, de cafés certificados están al acecho de los resultados para no perder comba en la compra de estos cafés.

ROBUSTAS

La actividad cafetalera en Uganda ha descendido mucho, tras la

Movimiento Café Port de Barcelona

	Enero-Marzo 2016			Enero-Marzo 2017			
	Descargas	T/S	Total	Descargas	T/S	Total	
Vietnam	1.306	360	1.666	1.040	578	1.618	-3%
Brasil	450	1	451	328	128	456	1%
Colombia	257	1	258	178	7	185	-28%
Kenya	111		111	95	72	167	50%
India	40	13	53	72	41	113	113%
Costa d'Ivory	14		14	63	46	109	679%
Indonesia	5	44	49	5	86	91	86%
Singapur	45	20	65	74	9	83	28%
México	162		162	62		62	-62%
España	18		18	35		35	93%
Total 10 primeros	2.408	439	2.847	1.952	967	2.919	3%
Otros	123	25	148	141	32	173	16%
Total	2.531	464	2.996	2.093	999	3.092	3%

Fuente: Port de Barcelona



cosecha y el período máximo de exportaciones. Los primeros cafés del año de este origen hace unas semanas que empezaron a llegar. Las expectativas son que las lluvias del primer trimestre favorezcan la cosecha intermedia, de mayo-junio y el resultado sea mayor cantidad de cerezas y calidad de los granos.

En la India, la cosecha será inferior en alrededor al 10-15% por falta de lluvia y desde enero las exportaciones ya han caído un 5% respecto al mismo periodo del año pasado, siendo especialmente significativa la caída del 25% de exportaciones de los arábicas lavados. Los stocks también han disminuido y teniendo en cuenta los niveles de precios en los terminales de Nueva York y Londres los diferenciales de compra han bajado.

DEMANDA E INDUSTRIA

Nestlé está a punto de firmar un acuerdo con Cuba para crear una empresa conjunta de café y galletas, con una inversión de 50-60 millones de dólares. Otro gigante cafetero, Massimo Zanetti, está de compras en Brasil, donde quiere incrementar su presencia, tras haber comprado hace unos meses la portuguesa Nutricafés. En moneda, la volatilidad de divisas es alta. La inestabilidad política en Estados Unidos y las elecciones en Francia, la salida de UK del foro europeo, etc., hacen imprevisible lo que va a hacer el mercado financiero y de divisas. El euro sigue, en consecuencia, infravalorado frente al dólar 1,07 a mes de mayo.

JORDI CODINA

Fuentes: Icona Café, ICO, America Retail

CUMBRE MUNDIAL DE CIENCIAS DEL CAFÉ

El Salvador ha sido a principios de este mes de junio, la sede de la I Cumbre Mundial de Ciencias del Café (World Coffee Summit Science), una iniciativa de la Asociación Salvadoreña de Beneficiadores y Exportadores de Café (Abecafé), que ha reunido a más de 400 personas durante tres días para reflexionar sobre la importancia de una visión a largo plazo para el desarrollo del cultivo del café.

Entre las conclusiones alcanzadas se ha apostado por dotar de una mayor profesionalización al sector productor, y también por mejorar su acceso al ámbito científico del café y a las innovaciones, todo con el objetivo de que puedan afrontar los retos de futuro con mayores garantías.

El cambio climático y su impacto en las condiciones para los cultivos ha sido uno de los desafíos más comentados. "Sabemos que dentro de 30 años la mitad de las superficies aptas para el cultivo de café habrán desaparecido, tenemos que saber cómo responder a esto y ofrecer herramientas para la supervivencia del cultivo. La investigación científica es el camino más certero para garantizar el futuro del café", dijo Juan Francisco de Sola, gerente general de UNEX, y miembro de ABECAFE.

"Necesitamos producir tecnología de forma ordenada y eficiente, que permita replantear el negocio para los próximos 50 años", añadió Eduardo Palomo, caficultor y parte del equipo organizador.

Durante la reunión, también se abordaron temas como nuevas variedades de café arábica, avances en la nutrición del café, manejo integrado de plagas y enfermedades, y nuevas tecnologías para el procesamiento del grano.

La convocatoria, de carácter internacional, ha contado con panelistas de alto rango, como Álvaro Gaitán, director del Centro Nacional de Investigaciones de Café (CENICAFÉ), Timothy Schilling y Christophe Montagnon, CEO y director científico, respectivamente, del instituto de Investigación Mundial del Café (World Coffee Reserch) o Oliver Rouspsard, del Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), entre otros. Además, la Cumbre se ha desarrollado con el apoyo de la embajada de España en El Salvador, de la de México, Colombia, y Estados Unidos, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), dando cuenta de la importancia y trascendencia del encuentro.

A destacar, por último, la voluntad de la organización por implicar de forma directa al sector productor en la Cumbre. Con este fin cerraron acuerdos con organizaciones no gubernamentales (ONG), bancos y beneficiadores para facilitar la inscripción y participación de pequeños productores cafetaleros.

EL LENGUAJE GESTUAL EN LA CAFETERÍA



El propósito de este artículo es llamar la atención sobre actitudes, gestos y señales, muchas veces imperceptibles, pero que están ahí y que pueden representar una información valiosa sobre nuestros clientes, y lo a gusto se encuentran en nuestra cafetería. Somos nosotros los que ponemos la escena y los responsables de conseguir un feliz desenlace. ¿Estamos realmente consiguiendo conectar?

Dejadme ilustrar hasta qué punto nos puede servir estar atentos, compartiendo la siguiente anécdota:

Una exitosa cadena de cafeterías, tenía una sucursal que no estaba llegando a los objetivos de facturación planteados para el primer trimestre. Y me convocó para diagnosticar el problema y encontrar los ajustes capaces de revertir la tendencia. No fue nada fácil detectar dónde se encontraba el problema, porque el local estaba reluciente, contaban con un café buenísimo, la uniformidad de los baristas era impecable, un precio competitivo, todo parecía perfecto. Pasamos una tarde hablando, analizando y buscando hasta que dimos con una pista. ¡Eureka! En el libro de reclamaciones había constancia de un par de quejas, todo parecía indicar que era una incidencia por falta de comunicación. ¡Bingo! Inmediatamente me di la vuelta, afiné el ojo haciendo zoom en la barra, y encontré un fallo, el mismo, en dos de los baristas. Estaban todo el tiempo mirando al suelo, y no miraban a los clientes, ni mientras les servían, ni mientras les cobraban. Además, en ese par de escenas que pude analizar fugazmente, había algo que brillaba por su ausencia y eran las sonrisas, tanto en los baristas, como en los clientes. Inaceptable, un lugar concebido desde el principio para hacer felices a las personas, no se podía permitir pasar por alto un detalle tan importante.

MANOS A LA OBRA

En muchos establecimientos, el espacio está planteado de manera que las máquinas quedan expuestas al cliente, cosa que obliga a los baristas a darles la espalda mientras hacen la extracción. Con lo cual en esos momentos el contacto visual y la comunicación que viaja a través de los gestos, se pierde. Esto no es grave si sabemos aprovechar bien los segundos que sí estamos frente al cliente, mirándolos a la cara y sonriéndoles.

CÓMO LE DAMOS LA VUELTA

Apostamos por un experimento que se les recomendó probar durante los siguientes 90 días. La prueba consistía en hacer que los baristas, al realizar el servicio de café, no dejarían la vajilla en la barra sin más, para girarse inmediatamente y pasar al siguiente servicio o reorganizar la mise en place; sino que iban a mirar a los ojos a cada cliente, pensando "¿se le ofrece algo más...?" durante una fracción de segundos. ¡ZAS!: El 70% de las veces que hacían esto, los clientes pedían algo más, lo que representaba otra consumición que iba a parar a la factura, y por lo tanto un aumento que pronto se empezaría a ver reflejado en los beneficios. Además, las reclamaciones por problemas de comunicación prácticamente desaparecieron.

AQUÍ NO TENEMOS CLIENTES INVISIBLES

A veces, todo lo que desean las personas, es que los veamos y les prestemos atención. Que les hablemos. De qué sirve tener una barra expositora llena de cosas deliciosas, si no las vendemos porque no las ofrecemos. No os imagináis la canti-

dad de ventas que se pierden por no estar atentos, o por no preguntar. A veces es una cuestión de timidez en el cliente, cosa que se combate con una sonrisa, y preguntando, tan simple como eso.

¿QUÉ MENSAJE ESTAMOS ENVIANDO?

Mirar a la cara a nuestros clientes, es lo más respetuoso y educado que podemos hacer, y además entabla un canal de comunicación silenciosa que genera comodidad y seguridad en nuestro interlocutor. A partir de allí ya tendremos un camino trazado para la satisfacción del cliente, y la consolidación de la venta. Nuestros gestos también hablan. De hecho, siempre habrá más información viajando en los gestos de una persona, que en lo que esté trasladando a palabras. Si tuviéramos que elegir entre fiarnos más del lenguaje gestual o del verbal, la verdad siempre se reflejará en el cuerpo, ya que está conectado directamente con el inconsciente. Las personas somos como antenas que -consciente o inconscientemente- lo captamos todo, y nuestros clientes suelen pasar muchos minutos de su visita, observándonos. Eso incluye el **tono de voz**.

Vamos a suponer que estás en problemas con una incidencia entre manos, y que no te ves seguro de poder resolver. Y que, por lo que sea, la única manera que tienes de comunicarte con tu superior, es por teléfono. Aquí pueden pasar dos cosas:

-Que el maître se moleste y te conteste con un tono de voz irritado y, digamos, un poco alto. Esto será ideal para sumarte los nervios justos que necesitabas para colapsarte, y quedarte anulado, por muchas indicaciones que recibas.
-O, puedes recibir desde el otro lado del teléfono una voz con un tono suave, que

te diga: “Tranquilo, no pasa nada, no es el fin del mundo...”, modulada naturalmente con una sonrisa. Lo que te dará la energía y la confianza necesarias para que consigas salir de la situación tú solo, sin ningún miedo a improvisar.

Hemos de aprender a auto-controlarnos, a manejar nuestras emociones y a ser profesionales, porque el hecho de que el día se presente difícil, no es culpa del cliente, que además está pagando para ser bien atendido.

VER ADEMÁS DE MIRAR

Entonces esas son algunas cosas que podemos proyectar desde nuestro lado de la barra. Pero una buena comunicación sólo se completará cuando hayamos captado totalmente a nuestro interlocutor. El cliente también nos estará bombardeando a mensajes - muchos de ellos inconscientes-. Aprendemos algunas señales de lenguaje no verbal, podría ser una herramienta muy interesante para saber “leerlos”, y así, cerrar ventas, fidelizar nuevos visitantes, o solucionar incidencias como unos auténticos campeones.

Actitudes, posturas, expresiones de la cara. Los psico-sociólogos del lenguaje tienen comprobado que del 60 al 70% de la comunicación es **no verbal**. Nos expresamos con palabras, pero mucho más con el cuerpo.

Vamos con algunas que será fácil detectar

-¿Tu interlocutor **aprieta sus manos**? Mala señal, significa que rechaza la proposición que le haces, redirige hacia las opciones del otro extremo.

-Mano **rascando la nuca**: atención, peligro. Es casi siempre el signo de una reacción negativa hacia tu oferta o punto de vista, cambia de tema con naturalidad y humor.

-Un **índice sobre la mejilla**: signo de que tu interlocutor no se interesa en lo más mínimo en lo que le explicas. O que, si acabas de hacerle una proposición, que no la encuentra del todo satisfactoria, aquí habrá que esforzarse un poquito más.

-Una **mano que esconde la boca**, entre el índice y el pulgar, es casi siempre un signo de gran desconfianza. Tu interlocutor no te toma en serio, déjalo un momento solo y recapacitará.

-¿Tu interlocutor **crusa sus tobillos** bajo la silla? Mal signo. El no está dispuesto a escucharte. No tiene que ver contigo, simplemente no es su día o no es el momento, posponer e intentar más tarde.

-Sentado, codo apoyado, **índice** derecho

cubriendo los labios, pulgar retraído bajo el mentón: he aquí un muy buen signo. Demuestra que tu interlocutor te escucha atentamente, y que considera tu proposición con mucho interés. ¡A lucirte con todo lo que sabes sobre café!

-Codo apoyado, **mejilla sobre la mano**: otro muy buen signo. Tus argumentos venden, tu proposición interesa. Tu interlocutor manifiesta así que necesita saber más para tomar una decisión. Aquel dossier de cualidades organolépticas no era una pérdida de tiempo, ¿eh?

-**Brazos cruzados**: Atención con este gesto si pretendes vender un café fuera de lo común. Es la típica actitud defensiva. El signo de que tu interlocutor está totalmente cerrado a tus proposiciones. Sea por falta de confianza, sea porque es contrario a todo lo que pudiera trastocar sus hábitos. Apuesta por las alternativas más clásicas y acertadas.

La dirección de la mirada

Como en la anécdota de más arriba, poner atención en su punto de mira, puede mostrarnos cómo piensa nuestro interlocutor -y he aquí la parte divertida-, que no necesariamente va a coincidir con lo que diga. Ten en cuenta que las direcciones a continuación, son siempre desde el punto de vista del observador.

-**Ojos en medio, mirando el vacío**: el otro se interroga, duda de nosotros, o de sí mismo. O también puede ser señal de que tiene prisa por terminar. Ritmo, celeridad.

-**Ojos en medio y hacia la derecha**: tu interlocutor se queda como escuchando sonidos del exterior. Lo que demuestra que no te está escuchando, está más pendiente de la conversación de la mesa de al lado. Eleva prudentemente el tono de tu voz.

-**Ojos en medio y hacia la izquierda**: ahora él escucha sonidos del interior. Esto demuestra que está escuchando sus pensamientos en vez de escucharte a ti, a veces la gente se queda como “colgada” pensando, ármate de paciencia.

-**Ojos en alto y a la izquierda**: esto muestra que vemos algo que no habíamos visto antes, puede ser una nueva idea, una comprensión, el descubrimiento de una oportunidad. ¡Aprovecha para cerrar la venta!

-**Ojos en alto y a la derecha**: signo de que el otro recuerda algo ya visto. Un recuerdo que puede ser positivo, o negativo. Memoria, recupera de tu “archivo” detalles de su última visita, menciónalos y ya te lo has ganado.

-**Ojos en alto y al medio**: un signo de diálogo con los “poderes superiores”. Tu interlocutor ruega al cielo, al destino, a

la suerte. Reconoce su impotencia o se resigna a una situación bloqueada, a una incompreensión. Rectifica, sorprendiendo con algo inesperado.

-**Ojos abajo y a la izquierda**: él experimenta sensaciones o emociones en su interior, mientras elabora algo, éste no será un buen momento para interrumpirle.

-**Ojos abajo y a la derecha**: el signo de un diálogo interno, se ve frecuentemente en las personas indecisas. Este perfil necesitará que lo ayudemos, incluso nos atrevamos a elegir por él.

Y hasta aquí algunas nociones de lenguaje gestual que nos pueden servir. Pero ten presente que en caso de duda hay un arma que te salvará en toda ocasión, y es la sonrisa. A partir de que involucras el primer músculo que dibuja esa curva en tu rostro, tu cerebro ya está empezando a recibir un mensaje positivo sobre lo que sucede en el ambiente y en tu cuerpo. Así que, el día que tus recursos y conocimientos parezcan no servir para nada, relájate y sonríe, ya verás cómo sales igualmente airoso de cualquier situación.

XAVI IGLESIAS



Xavi Iglesias es formador Fórum Café, profesor de la escuela de Hostelería de Barcelona (IN-SEHTB) y lleva veinte años en el mundo de la gastronomía. Ha formado a más de seis mil alumnos, trabajado en cuatro continentes y sigue colaborando con la difusión de la cultura del café con gran pasión, y por múltiples canales. Su extenso conocimiento de este producto y de la gestión del servicio en sala, le ha llevado a participar en diferentes publicaciones y ponencias que sorprenden por su enfoque, más centrado en apostar por la motivación de los trabajadores, que el dominio de la técnica. Tiene una consultoría orientada al empresario gastronómico y actualmente trabaja en un método único de formación basado en la gestión de las emociones.

NUEVA SEDE Y NUEVA WEB

FÓRUMCAFÉ

La distribución del Aula, equipada con tecnología multimedia, permite simultanear las pruebas prácticas con las preparaciones en laboratorio de las mismas, gracias a la segmentación entre la zona de formación, el laboratorio y la zona de tueste, donde se ubica, además, una mesa de cata brasileña para pruebas y catas de café. Todos los



¡En Fórum Café estamos de estreno! Después de 12 años ubicados en la oficina de la Plaça Ramon Berenguer el Gran en Barcelona, nos hemos mudado a unas nuevas instalaciones más grandes y adaptadas a nuestra actividad, con más espacio para poder desarrollar con mayor funcionalidad nuestro día a día, y ofrecer un mejor servicio a todos los que nos visitan y participan en las formaciones organizadas por nuestra entidad.

Las **nuevas oficinas** de Fórum Café se encuentran en el moderno Distrito Económico Gran Vía de Hospitalet de Llobregat, junto a Fira Barcelona-Gran Vía, en la calle de La Botànica, 49, 3º, 1ª. Esta es una ubicación con excelente comunicación tanto con el centro de Barcelona, como con el aeropuerto de El Prat, y la estación de tren de Sants, gracias tanto al metro, como a las múltiples líneas de autobús que

circulan en la zona.

La joya de la corona de la nueva oficina es, sin duda alguna, la nueva **Aula de Formación Albert Solà**, una espaciosa sala de 70 m² equipada con los equipos más innovadores del mercado y todo el menaje y complementos para ofrecer todo tipo de cursos entorno a las técnicas baristas, tueste y cata de café. El Aula cuenta con un total de seis máquinas de café espresso, 9 molinos, 2 máquinas de tostar café, mesas de cata, todo tipo de menaje barista, diferentes tipos de cafeteras de filtro, cápsulas, presión, laboratorio de tueste... ¡Un Aula 10!, conseguida gracias a la colaboración de Quality Espresso, Iberital, Wega, La Cimbali, Crem International, Rancilio, Compak, Markibar, Eunasa, La San Marco, Tate Tyle, Brita y Water+More que han cedido sus equipos y productos a Fórum Café para equipar el nuevo espacio.

espacios se han ordenado y adaptado a las necesidades de nuestros cursos.

Las nuevas instalaciones de Fórum Café, cuentan, además, con tres despachos adicionales y un amplio almacén. En uno de los despachos se ha reservado un espacio especial para albergar el fondo bibliográfico recopilado por Fórum Café en sus 20 años de existencia.

Es voluntad de la Junta de Fórum Café que las nuevas instalaciones sirvan de punto de referencia a todo el sector del café de nuestro país, y que la nueva Aula de Formación sirva para seguir formando y divulgando la cultura del café a todos los profesionales y amantes de este producto.

El programa de formaciones previstas tanto en las nuevas instalaciones de Fórum Café como las convocatorias puntuales en otros puntos del país se pueden consul-

tar a través de la Web de Fórum Café – www.forumdelcafe.com-, que este mes de mayo también ha estrenado diseño y contenidos. La **nueva web de Fórum Café** amplía las funcionalidades respecto a la web antigua, renueva totalmente su imagen y nace con la voluntad de convertirse en la **sede virtual de nuestra entidad** en la red.

audiovisuales sobre el café; y una sección propia para la edición online de esta, nuestra revista. Además, hemos creado una sección de Agenda con las actividades de Fórum Café, Formaciones y Campeonatos organizados por nuestra entidad, agendados por fechas y con toda la información relacionada de cada evento, además de

esta gestión.

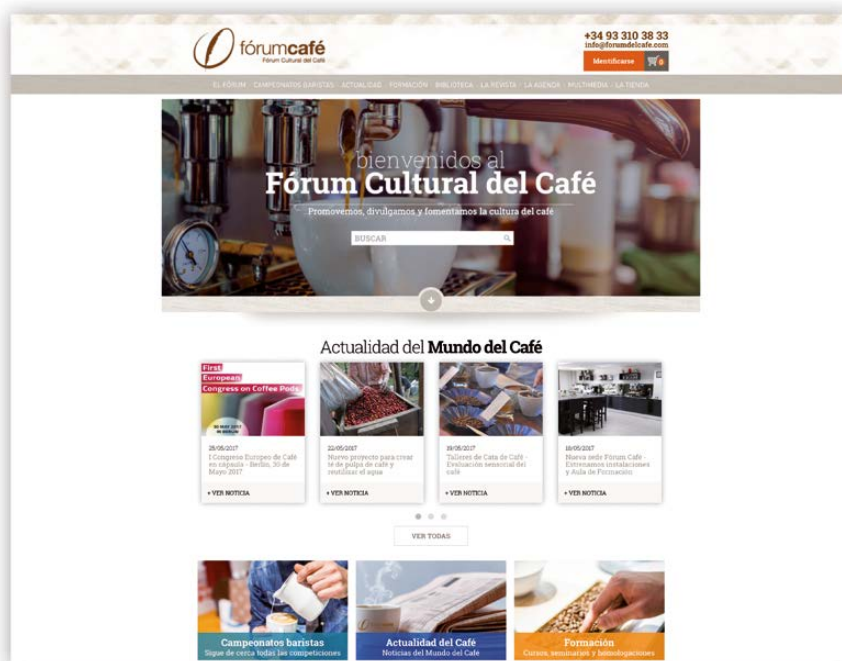
Esta misma funcionalidad de inscripción y pago también se ha incorporado a la sección de Formación, donde se muestran todos los cursos, seminarios y homologaciones que ofrece nuestra entidad. Cualquier interesado en una de estas formaciones encontrará en este apartado, las fechas programadas de cada curso, el temario, las plazas disponibles a tiempo real – un contador va restando del total de plazas las ya confirmadas – el precio de la formación, el documento necesario para solicitar la bonificación del curso a través de la Fundación Tripartita y la pasarela para gestionar su inscripción y pago.

A destacar, también, el protagonismo de los socios de Fórum Café en la nueva web, donde cuentan con un apartado interactivo, a modo de directorio, con enlace directo a la web de cada empresa, de manera que cualquier interesado en conocer más la actividad, productos y/o equipos de cada firma pueda hacerlo de forma directa.

Por último, y como no podía ser de otra forma, en la nueva Web de Fórum Café hemos previsto, también, un espacio especial para recoger el legado de Albert Solà, primer director de nuestra entidad, y su viaje en velero y en solitario alrededor del mundo, visitando países productores de café. En esta sección, “La Ruta del Café”, se puede leer el diario de a bordo de la travesía y deleitarse, también, con imágenes del viaje, además de conocer los objetivos y motivos que llevaron a Albert Solà a visitar todos los países cafeteros en los que atracó.

La presencia de Fórum Café en la red se completa con nuestra presencia en las principales redes sociales, Facebook, Twitter, LinkedIn, Google+ e Instagram, donde hemos creado una sólida comunidad de amantes del café, con miembros de todas las partes del mundo.

¡Les esperamos a todos!



Durante mucho tiempo hemos trabajado en este nuevo sitio, definiendo secciones, uso y navegación con el objetivo de que todos los que la visiten puedan sacar el mayor y mejor partido, y es por ello que hemos incorporado cambios importantes respecto a nuestra web anterior, incluida la capacidad responsive que permite su acceso y consulta desde múltiples plataformas, smartphones, tablets, ordenadores de sobremesa y portátiles.

FÓRUM CAFÉ EN UN CLICK

El nuevo espacio dispone una sección con noticias de la actualidad cafetera; una biblioteca con artículos, reportajes y entrevistas de interés catalogados por temáticas; un área multimedia con fotografías, vídeos y enlaces a contenidos

otras citas importantes del sector del café, como ferias, salones, congresos, competiciones, ...

La sección de Campeonatos se mantiene, eso sí, totalmente renovada, con espacio para los logotipos de Coorganizadores y Patrocinadores y galería integrada de imágenes y video de cada competición, además de enlaces externos a noticias de prensa, radio y televisión sobre el campeonato en cuestión. La información de esta sección es totalmente dinámica y se irá renovando puntualmente a medida que se conocen, primero, las fechas de los diferentes campeonatos y después, la información relativa a los resultados de las competiciones. Además, esta sección estrena funcionalidades como la inscripción on-line a los campeonatos baristas, así como la gestión del pago de la participación, facilitando, así, enormemente, el trámite de

EL PODER DE LA CAFEÍNA

En la última década se han publicado una serie de investigaciones que sugieren un efecto protector del café frente al riesgo de padecer cáncer de próstata. Ahora, un equipo de investigadores de Italia, ha sacado a la luz un nuevo estudio que parece confirmar esta teoría. Los resultados que han sido publicados en la revista *International Journal of Cancer*, aseguran que consumir más de tres tazas de café al día puede reducir hasta en un 53% el riesgo de padecer este tipo de cáncer.

El cáncer de próstata se produce cuando las células de la próstata crecen y se multiplican sin control, dañando el tejido circundante e interfiriendo en la función normal de la próstata. Este cáncer, de aparición en su mayor parte en varones de edad avanzada, es la forma más común de cáncer masculino y la mayor probabilidad de sobrevivir deriva de su detección precoz.

Y es precisamente este importante grado de incidencia del cáncer de próstata en los hombres – sólo en España se diagnosticaron el pasado año 33.370 casos, siendo el cáncer más común entre los hombres- que los investigadores autores del estudio, miembros del departamento de Epidemiología y Prevención IRCCS Neuromed de Italia, en colaboración con el Instituto Nacional Italiano de Salud y el IRCCS Instituto Dermopatico dell'Immacolata de Roma decidieron dirigir su investigación a profundizar en el conocimiento y evolución de la enfermedad y la posible acción preventiva del café sobre la misma, ya apuntada en estudios anteriores. Para ello han observado y estudiado durante cuatro años, los hábitos de consumo de café de 7.000 hombres mayores de 50 años de la región italiana de Molise (centro del país), para después compararlos con la incidencia de los casos de

cáncer de próstata registrados durante el mismo periodo de tiempo.

REDUCCIÓN DEL RIESGO

El estudio se realizó con extrema meticulosidad, siendo el resultado de la comparativa, una reducción del 53% en el riesgo de cáncer de próstata para aquellos que bebían al menos tres tazas al día. A pesar de lo convincente del resultado y teniendo en cuenta el carácter del estudio, en el que muchos factores que en realidad no tienen una relación causa-efecto podían aparecer correlacionados al aplicar un análisis estadístico, el grupo de investigadores decidió ir un paso más allá, antes de hacer públicos sus resultados.

"*Ya existen varias publicaciones al respecto*", explica **George Pounis**, uno de los autores. "*Pero aún no se*



considera que haya evidencias científicas suficientes como para sacar conclusiones y, además, en muchos casos los resultados han sido contradictorios. Por eso hemos intentado aportar nuestro grano de arena y proporcionar una visión más clara". Así, los investigadores, realizaron en el laboratorio pruebas extras de acción con cafeína y café descafeinado en células del cáncer de próstata, descubriendo que la cafeína reducía significativamente la proliferación de células cancerosas, así como su capacidad de metástasis. El efecto no se manifestó con el café descafeinado. "Esto nos ha permitido asegurar que el efecto beneficioso observado en los 7.000 hombres se debió a la cafeína, en vez de a otras sustancias contenidas en el café", ha argumentado la jefa del Laboratorio de Medicina Traslacional, **Maria Benedetta Donati**, quien también recordó durante la presentación

de la investigación que *"el café no puede ser tomado como medida preventiva, pues todavía hace falta realizar más investigaciones que vayan orientadas en esta dirección"*. De todos los hombres del estudio 100 tuvieron un diagnóstico de cáncer de próstata en los cuatro años de la investigación.

Otro factor sobre el que han llamado la atención los autores del estudio y del que no descartan incidencia directa en los resultados, es el tipo de preparación de café utilizada por la población objeto del estudio, italianos del centro del país, habituados a la taza preparada al estilo italiano (alta presión, temperatura muy alta de agua y sin filtros) y no otros tipos de café y de preparaciones. Este método, distinto de los que se siguen en otras partes del mundo, podría conducir a una mayor concentración de sustancias bioactivas y será muy interesante explorar este aspecto. *"No es una cuestión específica de un alimento concreto, sino también de la forma en la que este es elaborado"*, han dicho.

Otros estudios van en la misma línea de resultados que los presentados por los investigadores italianos. La revista del Instituto Nacional de Cáncer de EUA (Journal of the National Cancer Institute) por ejemplo, publicó un ensayo realizado por científicos de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Harvard cuyas conclusiones indicaban los efectos positivos del café para reducir el riesgo de cáncer de próstata. En este caso, analizaron a cerca de 50.000 personas desde 1986 a 2008. Cuando finalizó el estudio, se informó de 5.000 casos de cáncer de próstata, incluidos 643 casos letales o metastásicos de la enfermedad.

Los hombres que consumían la mayor cantidad de café, 6 tazas o más al día, tuvieron un riesgo un 20% menor de desarrollar cáncer de próstata. Además, estos hombres tuvieron un 60% menos riesgo de sufrir la forma más mortal de la enfermedad.

A diferencia del actual estudio de los italianos, los investigadores de la Universidad de Harvard, señalaron que el responsable de esta

disminución del riesgo no sería la cafeína, porque se observaron resultados positivos tanto en el consumo de café normal y como en el descafeinado.

CAFEÍNA CONTRA EL DOLOR CRÓNICO

En la investigación en la que la cafeína sí ha sido identificada como analgésico contra el dolor, incluso con mejores resultados que analgésicos como el ibuprofeno y la morfina, es la realizada por un grupo de médicos del Hospital Pediátrico de Boston y la Escuela Médica de Harvard, cuyos resultados han sido publicados hace escasas semanas en la revista **Nature Medicine**.

El punto de partida de esta investigación ha sido el afán de los investigadores para mitigar las dolencias de millones de personas aquejadas por malestares agudos continuos. *"Si queremos ayudar a las personas con el dolor crónico, primero debemos lidiar con la fatiga que sufren"*, aseguraron durante la presentación de su trabajo.

El estudio usó ratones para medir la relación entre pérdidas de sueño



agudas o crónicas y la sensibilidad hacia estímulos dolorosos. Durante la investigación, los científicos privaron de sueño a los roedores con entretenimiento, en forma de juguetes y actividades, imitando así lo que suele ocurrir a las personas que, por ejemplo, reducen sus horas de descanso al ver la televisión por la noche.

Hecho esto, los investigadores evaluaron la sensibilidad al dolor al exponer a los ratones a cantidades controladas de calor, frío, presión, y midieron cuánto tardaba el animal en reaccionar.

"Descubrimos que cinco días de privación moderada de sueño pueden exacerbar significativamente la sensibilidad al dolor en ratones sanos", detalló la doctora *hloe Alexandre*, doctora en Fisiología del Sueño. Seguidamente administraron a los animales analgésicos estándar como el ibuprofeno e incluso la morfina para ver si bloqueaban el dolor provocado por la falta de sueño. Los resultados fueron negativos. Para sorpresa de los investigadores, el ibuprofeno no surtió ningún efecto e incluso la morfina (un opiáceo para casos de dolor extremo) perdió parte de su efectividad.

Cuando los investigadores adminis-

traron a los ratones sustancias que te mantienen despierto como la cafeína y el modafinilo (un estimulante recetado para tratar la narcolepsia y la apnea del sueño), el dolor provocado por la pérdida del sueño se bloqueó con éxito.

"Estos resultados sugieren que los pacientes que usan estos medicamentos para el dolor cuando han dormido mal, podrían verse obligados a incrementar la dosis", aseguran los responsables del estudio, "lo que a su vez incrementa el riesgo de efectos secundarios o el aumento de tolerancia".

En cambio, tanto la cafeína como el modafinilo, neuroestimulantes, promueven la vigilia, y durante el estudio inhibieron la hipersensibilidad al dolor causada en los ratones privados de sueño, mientras que no tuvieron ningún efecto analgésico en los ratones que no vieron sus horas de descanso reducidas.

"Esto representa un nuevo tipo de analgésico que no se había considerado antes, uno que depende del estado biológico del animal", explicó el director del laboratorio de la investigación. "Estas sustancias neuroestimulantes podrían ayudar a romper el ciclo de dolor crónico por el cual el dolor perturba el sueño, lo que luego fomenta el dolor, lo que perturba más aún el sueño", ha argumentado Alexandre.

Los investigadores concluyeron que en vez de tomar analgésicos, los pacientes con dolor crónico podrían beneficiarse de mejores hábitos de sueño o medicamentos para el insomnio por la noche, junto con agentes que incrementen el nivel de alerta durante el día para tratar de romper ese círculo vicioso.





DESCUBRE LA NUEVA GAMA DE MÁQUINAS ASTORIA

Entra en www.experiencecoffeecup.com
y completa la experiencia



EXPERIENCE COFFEE CUP

COCINA

El CETT, Campus internacional de formación y transferencia de conocimiento en turismo, hotelería y gastronomía es uno de los centros de nuestro país con una trayectoria más larga en cuanto a formación de café se refiere. Adscrito a la Universidad de Barcelona, los alumnos de las diferentes disciplinas que se imparten en el CETT reciben formación general y también puntual sobre el café y los aspectos de la bebida que mejor encajan en el perfil de su futura profesión: preparación, servicio, cocina,... Como muestra de esta atención con el café, el centro organizó hace unas semanas un concurso interno de platos de cocina con café. Las tres recetas ganadoras son las que publicamos a continuación.

RECETAS

CAFÉ CHOCOLATE, PLÁTANO Y TOFFEE

AUTORA: NURIA CORBI

MOUSSE DE CAFÉ Y CHOCOLATE

- 125 G LECHE
- 10 G CAFÉ SOLUBLE
- 35 G AZÚCAR
- 1,5 HOJA DE GELATINA
- 60 G CHOCOLATE NEGRO
- 100 G NATA

Infusionar la leche con el café, añadir las el azúcar y las hojas de gelatina hidratadas. Añadir esta mezcla sobre el chocolate. Una vez bien mezclado mezclar con la nata semi-montada. Poner en molde y congelar



CANDI DE CAFÉ Y RON

- 108 AZÚCAR
- 50 G CAFÉ EXPRESSO
- 25 G RON

Calentar el azúcar con el café hasta 109º-110º. Añadir el ron y reposar tapa-

do durante 10 min. Traspasar la mezcla de un recipiente a otro unas cinco veces. Preparar moldes con Maicena y añadir la mezcla a este molde. Dejar reposar en una estufa a 40º durante 12 horas

HELADO DE PLÁTANO

- 1000 G PULPA DE PLÁTANO
- 285 G LECHE
- 140 G AGUA
- 140 G PROCREMA
- 130 G AZÚCAR
- 70 G DEXTROSA

Triturar todos los ingredientes, dejar reposar 24h y mantecar.

SABLE DE MOSCO VADO

- 200 G HARINA FLOJA.
- 150 G AZÚCAR MOSCO VADO.
- 160 G MANTEQUILLA.
- 40 G ALMENDRA EN POLVO.
- 30 G HUEVO.
- 50 G YEMA.

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar y estirar entre dos papeles de horno con la ayuda de un rodillo. Cocinar en horno a 200º.

GELATINA DE CAFÉ

- 100 ML AGUA
- 50GR CAFÉ
- 4GR /L KAPPA

Disolver el café en el agua, después añadir la kappa y disolver. En caliente y con la ayuda de un palillo bañar la mousse con forma de esfera.

EMPLATADO

Con todos los elementos a punto, procedemos a emplatar y servir.

CURRY LATTE

AUTORES: OLIVER ALFONSO Y CLAUDIA GOZZI

INFUSIÓN CAFÉ

- 300 ML AGUA FRÍA
- 125 GR CAFÉ TOSTADO EN GRANO (MINAS GERAIS SUR BRASIL)

Disponer en agua fría los granos de café tostado y dejar infusionar durante 3 días. Pasado este tiempo colar y desechar los granos de café.

AGUA DE MEJILLÓN

- 1 KG MEJILLONES
- PIMIENTA NEGRA EN GRANO
- LAUREL
- ACEITE DE OLIVA

Lavar los mejillones e introducir en bolsas de vacío con un chorro de aceite de oliva, granos de pimienta negra y una hoja de laurel. Cocer en horno a vapor a 100ºC durante 10 minutos. Sacar de la bolsa, colar el líquido y reservar. Extraer lo mejillones de su concha y reservar.

ESPUMA DE CAFÉ

- 200 ML AGUA DE MEJILLONES
- 35 GR ALBÚMINA

Mezclar los 300 ml de agua de mejillón con 200 ml de infusión de café y diluir la albúmina en la mezcla. Reposar preferiblemente 24h antes de utilizar. Colar, disponer en sifón y reservar.

GELATINA DE MANZANA

- 200 ML JUGO DE MANZANA (GRANNY SMITH)
- 100 ML AGUA DE MEJILLONES
- 5 UDS. COLAS DE PESCADO

Poner una a una las 5 hojas de gelatina cola de pescado en agua fría y hielo e hidratar. Mezclar los 100 ml sobrantes de infusión de café con el jugo de manzana y calentar hasta 50ºC aprox. Extraer el agua de las colas de pescado, añadir a la mezcla y con ayuda de unas varillas disolverlas bien. Disponer la cantidad deseada al vaso donde queramos presentar la elaboración y dejar gelificar en frío.

CURRY

- 50 GR CILANTRO
- 30 GR ALBAHACA TAILANDESA
- 1 UDS. TALLO CITRONELA
- 2 UDS. CHILE VERDE



- 1 UDS. CHALOTA
- 14 GR JENGIBRE FRESCO
- 1 UDS. LIMA
- 4 UDS. DIENTES DE AJO
- 5 ML NAM PLA
- 5 GR COMINO MOLIDO
- 4 GR PIMIENTA DE JAMAICA EN GRANO
- 500 ML AGUA DE COCO
- ACEITE DE SÉSAMO
- SAL
- XANTANA

Infundonar a fuego suave el aceite de sésamo con las chalotas, la citrónela, los chiles, el jengibre y los ajos. Incorporar el agua de coco, pimienta, comino y aromatizar a fuego suave. Colar y disponer la mezcla caliente en un bol e introducir las hojas de cilantro, la albahaca y un poco de ralladura de lima. Filmar y dejar reposar 15 minutos. Pasado este tiempo, turbinar la preparación y pasarla por una estameña. Añadir el nam pla y jugo de media lima. Corregir de sal. Espesar el curry con Xantana. 100 ml preparación / 0,25 gr Xantana.

EMPLATADO

En el vaso donde hemos dispuesto la gelatina de manzana incorporar poco a poco el curry. Añadir uno a uno los mejillones procurando que queden levitando dentro del curry. Cargar el sifón y acabar la elaboración con la espuma de café.

TEXTURAS DE CAFÉ Y CHOCOLATE

CRUMBLE CAFÉ Y CACAO

AUTOR: MATÍAS TRELIS

- 85G HARINA
- 50G MANTEQUILLA

- 50G AZÚCAR
- 25G CACAO EN POLVO
- 15G CAFÈ SOLUBLE

Mezclar ingredientes los ingredientes secos e ir aÑadiendo la mantequilla en pomada hasta obtener masa. Enrollar la masa con film y congelar. Una vez congelada, con la ayuda de un rallador rallamos la masa y la horneamos a 180°C durante 7 minutos.

CREMOSO CHOCOLATE

- 400 G LECHE
- 100 G NATA 33%
- 100 G YEMA PASTEURIZADA (5 YEMAS FRESCAS)
- 75 G AZÚCAR
- 200 G DE CHOCOLATE NEGRO 70%
- 1 HOJA DE GELATINA

Disponer en bowls separados yemas y chocolate. Calentar leche, nata y azúcar. Una vez hierva, verter sobre las yemas previamente batidas. Colar. Volver a llevar al fuego y subir hasta 84°. Retirar del fuego y aÑadir la hoja de gelatina previamente remojada. Mezclar y verter sobre el chocolate en gotas o previamente cortado en trozos pequeños.

BIZCOCHO MICROONDAS

- 20 G HARINA DE TRIGO
- 10 G CACAO EN POLVO
- 14 G LECHE EN POLVO
- 51 G AZÚCAR LUSTRE
- 1 PIZCA DE SAL
- 5 G IMPULSOR
- 2 HUEVOS
- 2 TBSP ACEITE

Proceso: Mezclar los ingredientes secos. Añadir los huevos previamente batidos y el aceite. Colar la masa e introducir en sifón. Poner 2 cargas en el sifón y rellenar vasos de plástico a la mitad con la masa. Cocer en el microondas a máxima potencia durante 1 minuto. Dejar enfriar sobre rejilla y desmigalar los bizcochos.

TEJA DE CAFÉ

- 25G CAFÈ SOLUBLE
- 1 HUEVO
- 50G HARINA
- 30G AZÚCAR
- 20G MANTEQUILLA

Proceso: Mezclar ingredientes. Estirar en papel sulfurizado con espátula. Hornear a 180°C durante 3'.

GELATINA CAFÈ

- 120ML CAFÈ ESPRESSO
- 2 HOJAS DE GELATINA

Proceso: Calentar café. Hidratar gelatina e incorporar al café. Poner en bandeja y dejar gelificar. Cortar cubos.

CARAMELO CAFÈ

- 100G AZÚCAR
- 10G CAFÈ SOLUBLE

Proceso: Calentar el azúcar hasta que forme caramelo. Añadir el café soluble, dejar enfriar y poner en manga.



HELADO CAFÈ

- 400G LECHE
- 50G NATA
- 75G YEMA
- 40G PROCREMA 100 FRÍO
- 25G DEXTROSA
- 125G AZÚCAR
- 25G CAFÈ SOLUBLE

Proceso: Mezclar leche+nata+café+azúcar+dextrosa y levantar el hervor. Escaldar las yemas y volver a cocer a 84°C.

Retirar del fuego y añadir el Procrema. AÑadirel café, triturar bien y enfriar a 4°C. Pasar por la kitchen con N2 o por la mantecadora.

ESPUMA LECHE

- LECHE

Proceso: Calentar la leche hasta que haga espuma. Utilizar la espuma de la leche.

BIBLIOGRAFÍA

CATÁLOGO DE LOS AROMAS DEL CAFÉ

ANTHONY CAPELLA Editorial Planeta

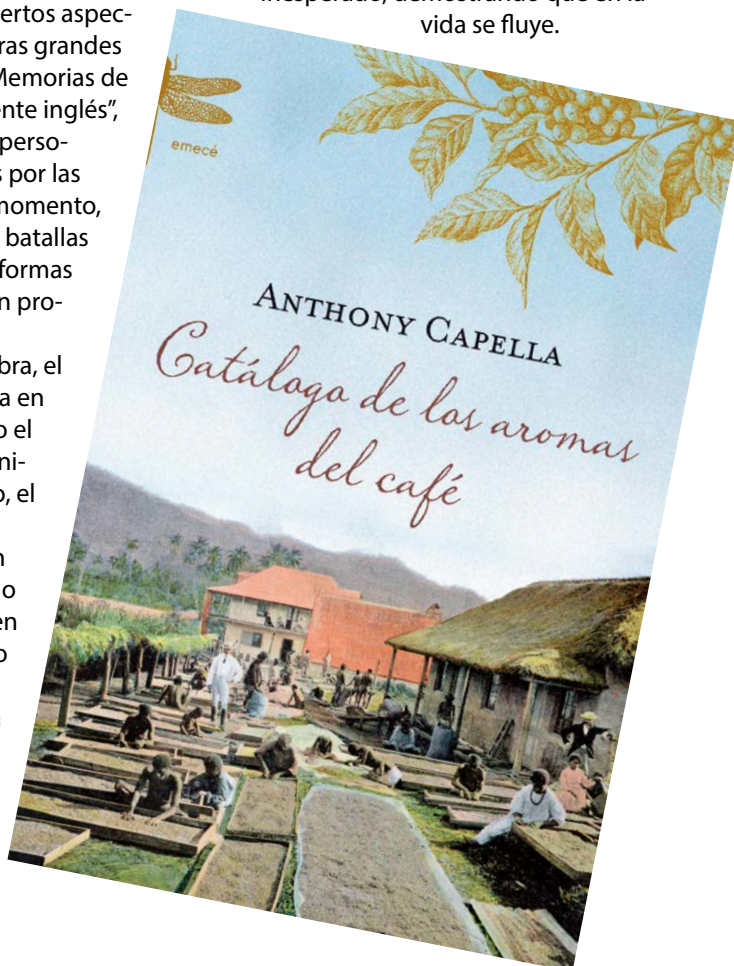
Londres y África a principios del siglo XX. Robert Wallis es un joven aspirante a poeta, un dandy, hijo de papa que utiliza el dinero que su padre le envía en fiestas, amigos y mujeres en lugar de estudiar. En el marco de su desordenada vida, conocerá a un comerciante de café, Samuel Pinker, que lo contratará para confeccionar un catálogo de los aromas y sabores de sus cafés. El cometido de Wallis es emplear sus aptitudes lingüísticas y poéticas en la elaboración de una guía que posibilite a los comerciantes de café del mundo hacer adquisiciones y catalogar sus productos sirviéndose de unos parámetros comunes y prefijados. Para sorpresa de Wallis, esta empresa habrá de desarrollarla en estrecha colaboración con la joven y hermosa hija de Pinker, Emily. Wallis resultará ser un espléndido catador y pronto surgirá una ineludible atracción entre Robert y Emily, pero el padre de ésta, dada la mala reputación del joven, temeroso de que este romance no sea para el chico más que una nueva conquista que añadir a su lista, decide imponer una condición antes de darles su bendición: Wallis deberá pasarse cinco años en África al frente de una plantación que habrá de comenzar y dirigir él mismo. Pero el destino es caprichoso y, cuando aparece en escena Fikre, una joven esclava negra, Wallis tomará una decisión que cambiará irremediabilmente su vida, la de su prometida y la de sus modernas y liberales hermanas, Philomena y Ada Pinker.

Es un libro lleno de giros inesperados, marcados por el destino y por las lecciones que la vida le da Wallis que pasa de ser una persona superficial a valorar hasta los más pequeños destalles. **Anthony Capella**, el autor del libro, al mismo tiempo que narra la historia plasma la situación de la época, retrata la era victoriana; los cambios en el comercio y la producción, las movilizaciones de las mujeres reivindicando el derecho al voto, ... Capella se ambienta en el mundo de los negocios como marco para su obra que en ciertos aspectos recuerda a otras grandes historias como "Memorias de África", o "El Paciente inglés", donde aparecen personas influenciadas por las costumbres del momento, luchas políticas y batallas para cambiar las formas de pensar ante un progreso inminente. A lo largo de la obra, el autor no descuida en ningún momento el protagonista omnipresente del libro, el café, que es presentado como un producto delicado y único. Capella, en casi cada capítulo comienza con una breve reseña sobre una característica del café, ya sea de su aroma, de su textura o de su sabor

y nos explica peculiaridades que podemos detectar en la taza y que nos ayudarán a reconocer y apreciar cada tipo de café. Los aromas que el café deja en el ambiente, desde

UNA
FASCINANTE
NOVELA
HISTÓRICA,
ROMÁNTICA,
LLENA DE GIROS
IMPREVISTOS
Y SORPRESAS,
PASIÓN Y POR
SUPUESTO,
CAFÉ.

la planta, pasando por el tueste y su preparación están, también, presentes en toda la obra, incluida entre las mejores literaturas gastronómicas de la última década. Por cierto, el final de Catálogo de los Aromas del Café es del todo inesperado, demostrando que en la vida se fluye.



ESSENTIAL ON DEMAND

E5 | E6 | E8 | E10 CONIC | E10 MASTER CONIC

MUELE TU CAFÉ
TAZA A TAZA...



COMPAK[®]
COFFEE GRINDING COMPANY



Leche
Pascual[®]
uperisada

**extra
CREME**
Selección



NUESTRA MEJOR LECHE,
PARA EL MEJOR CAFÉ.

Leche
Pascual[®]
uperisada

Leche oficial 2016

