

fórumcafé



CAFÉ DE INDONESIA

12

ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ

23

INNOVACIÓN: MENAJE BARISTA

46

BARISTAS POR EL MUNDO: BRASIL

58

ONYX *Pro*



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



<http://onyx.creminternational.com>

EXPOBAR

SUMARIO

4 EDITORIAL

- 6 **CAFÉ Y SALUD** EL CAFÉ, UNA BEBIDA BENEFICIOSA PARA LA SALUD
- 10 **ORÍGENES** EL CAFÉ DE INDONESIA
- 16 **ORÍGENES** INDONESIA / ANDRYANUS SIMARMATA
- 18 **ORÍGENES** INDONESIA / UN KOPI POR FAVOR
- 20 **MERCADO DEL CAFÉ** ENTREVISTA A JOSÉ SETTE, PRESIDENTE ICO
- 24 **MERCADO DEL CAFÉ** ORÍGENES
- 28 **MERCADO DEL CAFÉ** I FORO MUNDIAL DEL CAFÉ
- 30 **MUNDO BARISTA** XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
- 34 **INNOVACIÓN** AL SERVICIO DE LA CALIDAD MENAJE BARISTA
- 38 **TENDENCIAS** LAS BEBIDAS RTD, EL OCS Y EL TAKE AWAY, EN ALZA
- 42 **ACTUALIDAD** VUELVE EL DÍA DEL CAFÉ · VENDIBÉRICA
- 44 **ENTREVISTA** JOSÉ LUIS YZUEL, PRESIDENTE FEHR
- 48 **BARISTAS POR EL MUNDO** JAVIER CARRIÓN EN BRASIL
- 52 **ACTUALIDAD** CAFÉ DE RECORD MUNDIAL
- 55 **ACTUALIDAD** LA TAZA HONDUREÑA
- 56 **ACTUALIDAD** BANCOS GENÉTICOS DE CAFÉ
- 58 **GESTIÓN** FORMAR, FORMARSE Y FORMATEARSE
- 60 **COCINA** MÁS ALLÁ DE LA BARRA DEL BAR
- 64 **COCINA** RECETAS
- 66 **BIOGRAFÍA** 50 CAFÉS HISTÓRICOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL

Revista Fórum del Café:



fórumcafé
Fórum Cultural 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

Adiós a Fernando Navarro.

Tremenda fue la noticia del fallecimiento de Fernando Navarro el pasado 5 de Julio en las primeras horas de la mañana. Fue de forma repentina, totalmente inesperada para todos aquellos que le hemos conocido y tratado durante tantos años en el mundo del café. Hombre bueno, cordial, educado en el trato, hábil en los negocios, amigo de sus clientes y de sus colaboradores locales e internacionales. Su simple presencia, sus palabras y su tono de voz ya era una garantía de contrato de compra o venta de café. Todos ellos, sin excepción, seguro, han lamentado su partida. Nos conocimos a través de Forocafé con los señores Pedro Felipe Valencia, Javier Leiva, Vicente Olazábal y otros ubicados en la embajada de Colombia. Tiempo después, el equipo se desplazó a Icona, empresa vinculada al grupo Huarte con todos los activos: colaboradores, amigos y clientes. Hasta el día de hoy tuve el honor de relacionarme con él en la Federación Española del Café, en un sinfín de reuniones, conferencias, comunicados, organizando congresos... También, coincidimos en la fundación Café Mundi, una idea suya de ámbito nacional y colaboración con los países productores, donde se han emprendido muchas acciones, transformadas, hoy, en realidad en Uganda, Vietnam, Brasil y Colombia. Y como no, compartimos también proyectos e ilusiones en Fórum Cultural del Café, organismo divulgador de la cultura del café, dónde Fernando se inició como oyente y donde ahora desempeñaba las funciones de vicepresidente de nuestra entidad. Creo que la celebración de los 60 años de Icona, en Pamplona, con la presencia de colaboradores, clientes y amigos, fue el merecido homenaje a su labor al frente de la compañía. Pasados unos meses, nos queda de él no sólo el recuerdo, sino la visión de su persona, de su voz, de su incontable sonrisa. En nombre de todos sus amigos, quiero transmitir mi pesar por su fallecimiento a su querida esposa, Inés, su fiel confidente y consejera como la definía y a sus hijos Nano y Carlos. Decirles que estamos afectados con su partida; que cuenten con todos nosotros para hablar mucho y bien de Fernando. Querida Inés, recibe el consuelo y la amistad de todos los que tuvimos la suerte de conocer a la persona de tu marido. Querido Fernando, ¡Adiós!...

Jordi Codina



Junta Rectora:

Antonio Gros | Presidente
Jordi Codina | Secretario
Josep Casasayas | Tesorero

Asesores:

Josep Rovira
Iñaki Vidaurrazaga
Alejandro Salvo

Director:

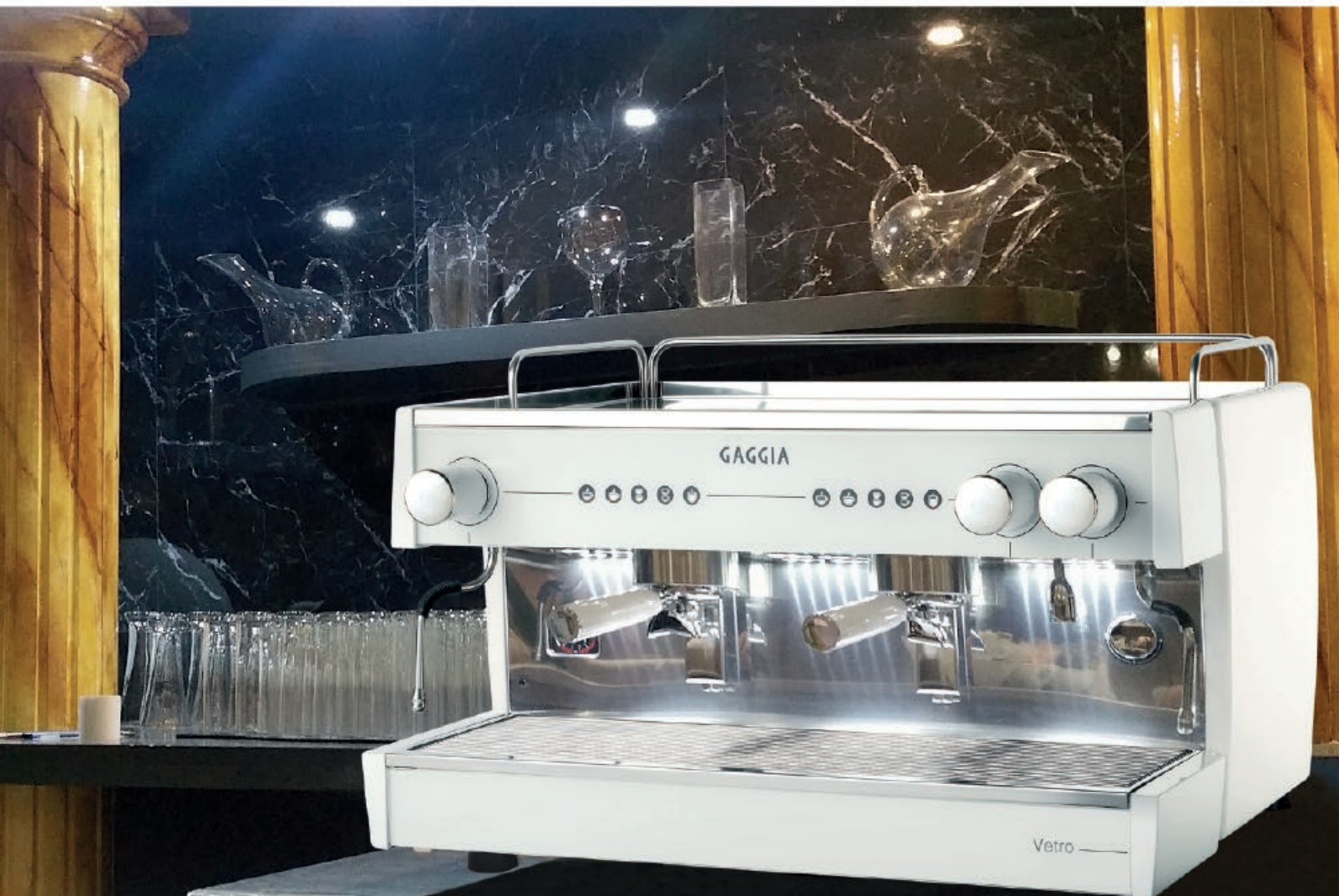
Yolanda Bolaños Gámiz

Vocales:

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

GAGGIA Vetro

Práctica y actual



Panel de mandos de cristal templado
Líneas sencillas y elegantes
Zona de trabajo iluminada
Perfecta en cualquier entorno



QUALITY ESPRESSO
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

host | **Milano**
Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano

Hall **24**
Stand
C50D39

EL CAFÉ

UNA BEBIDA **BENEFICIOSA** PARA **LA SALUD**

El estudio más importante que se ha hecho nunca sobre el efecto del consumo de café sobre nuestra salud, concluye que el café no es perjudicial, sino una bebida beneficiosa que ayuda a reducir la mortalidad prematura.

La investigación, liderada por científicos de la OMS, ha estudiado durante 16 años el consumo de café en 521.330 personas de más de 35 años en diez países europeos, habiéndose constatado que la ingesta de tres cafés al día reduce la mortalidad prematura en un 18% en el caso de los hombres y en un 7% en el de las mujeres. El estudio, además, asocia el consumo de sólo una taza diaria a la reducción de la mortalidad prematura del 3% en hombres y del 1% en mujeres.

Los resultados son una buena noticia, pues, para los consumidores de café, que cada día bebemos 2.250 millones de tazas en todo el planeta. En 1991, una entidad asociada a la OMS -la Agencia Internacional de Investigación sobre el cáncer- clasificó el café como un producto "posiblemente" cancerígeno para los seres humanos y vinculaba su consumo al cáncer de páncreas. El año pasado, la misma OMS borró esta sospecha y, tras examinar diversos estudios, concluyó que no había rastros de riesgo de cáncer en el café y que, incluso, se había observado su relación con una reducción del cáncer de hígado.

MACROESTUDIO **EUROPEO**

Ahora, el nuevo estudio, financiado por la Comisión Europea, no sólo indulta el café, sino que sugiere efectos beneficiosos para la salud. El trabajo de investigación, que se ha nutrido para la muestra de personas procedentes del Estudio prospectivo europeo sobre dieta, cáncer y salud (EPIC), asegura que "el consumo habitual de café reduciría la mortalidad por todo tipo de causas, pero especialmente, las provocadas por enfermedades cardiovasculares y del sistema digestivo". Así consta en el comunicado conjunto, de la Agencia Internacional de Investigación sobre el cáncer (IARC) y del Imperial College de Londres dos de las entidades que han participado en el estudio, en el que también han colaborado investigadores españoles, como el doctor Antoni Agudo, jefe de la Unidad de Nutrición y Cáncer del Instituto Oncológico de Cataluña, ICO.

Tras los 16 años de investigación, de las 521.330 personas participantes en el estudio, casi 42.000 habían muerto a causa de todo tipo de enfermedades, entre ellas cáncer, problemas circulatorios y fallos cardíacos. Los científicos estudiaron los datos, realizando los ajustes adecuados con factores como la

dieta o el tabaquismo, y llegaron a la conclusión de que el grupo que consumía más café tenía un menor riesgo de muerte, frente a los que no tomaban.

Además, y de forma complementaria a los análisis principales, los investigadores analizaron los biomarcadores metabólicos de 14.000 personas participantes en el estudio. Los resultados revelaron que los que bebían más café "pueden tener, en general, hígados más sanos y un mejor control de la glucosa".

Los científicos que han participado en la investigación aseguran no estar sorprendidos por los resultados, pues las investigaciones de estos últimos 10-15 años, dicen, ya iban en este sentido. Por el contrario, si están asombrados por el impacto mediático que ha tenido la publicación de su trabajo. El hecho lo atribuyen, básicamente, a la magnitud del estudio frente a otros



realizados hasta el momento, mucho más pequeños y en su mayoría enfocados a enfermedades concretas. "El estudio actual es el más grande realizado nunca, con más de medio millón participantes; se ha realizado de forma simultánea en 10 países - Noruega, Suecia, Dinamarca, Reino Unido, Holanda, Alemania, Francia, Grecia, Italia y España-; no ha discriminado ningún tipo de preparación de café; y a diferencia de los anteriores, habla de la mortalidad global".

Los investigadores se han alegrado de que el estudio ayude a acabar con la mala prensa del café, la cual, algunos de ellos creen ha venido dada durante años por la deficiente rigurosidad de algunos estudios antiguos que por falta de medios o conocimientos ofrecieron unos resultados no muy favorables al consumo de este producto.

Los investigadores han insistido, eso sí, en que los resultados del nuevo trabajo se refieren a efectos medios sobre la población, por lo que en personas con patologías concretas pueden no ser aplicables. Aseguran que su misión no es recomendar el consumo de café, pero sí atestiguar que quien disfruta con la degustación de este producto no está perjudicando su salud, si no es que se realiza un consumo irresponsable o está afectado de patologías concretas que desaconsejan el café y productos similares. También insisten en que la investigación hace únicamente referencia al café en sí mismo, y no al resto de productos que se adicionan en ocasiones al café en el momento de su consumo.

Entre las principales causas a las que los científicos atribuyen en primera instancia los beneficios del consumo de café, destacan su rico contenido en polifenoles. Estas sustancias, tal y como han demostrado otros estudios, tienen efectos fisiológicos beneficiosos para la prevención de muchas patologías. Por ejemplo, tiene una gran capacidad antioxidante, gran capacidad antiinflamatoria, ayudan a disminuir el nivel de algunos marcadores de mala función hepática, y hacen disminuir, también, el fenómeno conocido como resistencia

a la insulina. Todo esto combinado, hace que si bien el consumo de café no elimine o disminuya mucho una enfermedad concreta, si ejerza un efecto pequeño positivo en muchas patologías, lo que contribuye a un mejor estado de salud y a su consecuente impacto en la mortalidad.

SIN DIFERENCIAS POR ETNIAS O ESTILOS DE VIDA

La publicación de la investigación europea en la revista *Annals of Internal Medicine* ha coincidido, también, con la difusión en este mismo medio de comunicación científico, de otro estudio dirigido desde Estados Unidos, centrado, en este caso, en el consumo de café en diferentes grupos étnicos de este país.

La investigación ha contado con la participación de 185.000 norteamericanos adultos, de entre 45 y 75 años, afroamericanos, japoneses-americanos, latinos y blancos que formaban parte del Estudio de Cohorte Multiétnico. A todos ellos se les realizaron cuestionarios acerca de su dieta, incluyendo la frecuencia con la que bebían café, fuese o no descafeinado. Debían proporcionar información sobre su historial médico y de su familia y facilitar todo tipo de detalles sobre su estilo de vida. El seguimiento del estudio se llevó a cabo durante el mismo periodo de tiempo que el estudio europeo, 16 años.

De las personas estudiadas, el 16% rara vez tomaba café, el 31% tomaba una taza al día, el 25% consumía 2 o 3 tazas diarias y el 7% tomaba al menos 4 tazas de café al día. El porcentaje restante, 21%, correspondía a consumo de café irregular.

Al finalizar la investigación, 58.397 participantes habían fallecido durante el seguimiento, siendo las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, las princi-



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



pales causas de muerte. En comparación con los individuos que nunca o rara vez bebían café, los participantes que consumieron una taza al día tuvieron un 12% menos de riesgo de muerte por cáncer, enfermedades cardíacas, accidente cerebrovascular, diabetes, enfermedades respiratorias y enfermedad renal. Para los que bebían 2-3 tazas de café al día, el riesgo se reducía en un 18%. Los resultados de ambos estudios pues, coinciden, lo que según sus autores, avala la importancia de las conclusiones extraídas: "Estas investigaciones son importantes porque los patrones de estilo de vida y los riesgos de enfermedades pueden variar sustancialmente a través de los fondos raciales y los hallazgos de un grupo no necesariamente se aplican a otros. El ver patrones similares en distintas poblaciones da un respaldo biológico sólido al argumento de que el café es bueno para todos nosotros ya seamos blancos, afroamericanos, latinos o asiáticos", han dicho.

ESTILO DE VIDA SALUDABLE

"No podemos decir que beber café prolongará la vida, pero vemos una asociación", apunta la autora principal de la investigación norteamericana, Verónica Setiawan, profesora de medicina preventiva

de la Keck School of Medicine de la Universidad del sur de California, quien ha explicado también que ambos estudios, tanto el suyo como el europeo, son de naturaleza observacional, lo que significa que han demostrado una asociación entre el consumo de café y una propensión hacia la longevidad, sin llegar a probar, eso no, causa y efecto. Aún y así, asegura, "los resultados son claros y el café puede ser incorporado en una dieta y un estilo de vida saludables, ya que lo que sí han evidenciado las investigaciones es que los bebedores de café tiene un menor riesgo de muerte por enfermedades del corazón, cáncer, derrame cerebral, diabetes y enfermedades respiratorias y renales".

LO QUE QUEDA POR AVERIGUAR

Confirmados, pues, los efectos beneficiosos del consumo de café sobre la prevención de la mortalidad prematura, los científicos quieren ir, ahora, un paso más allá. Quieren saber qué granos de café en concreto son los mejores en esta función y cuáles son los componentes que proporcionan estos efectos protectores o potencialmente beneficiosos sobre nuestra salud. El punto de partida serán las sustancias del café que pueden interactuar con el cuerpo huma-

no, descartando, en este caso, la cafeína, ya que ninguno de los dos estudios ha podido excluir que los bebedores de descafeinado sí hubieran consumido café con cafeína en diferentes períodos de su vida hubieran tenido una supervivencia diferente respecto a la mortalidad prematura.

Otra de las cuestiones que los científicos también prevén estudiar en un futuro, es la influencia del tueste en estos efectos beneficiosos del café, pues intuyen que pueden arrojar resultados diferenciados. Además, les gustaría incorporar el detalle e influencia en los resultados del consumo de diferentes variedades de café, aunque no han dejado pasar por alto en su declaración de intenciones, la dificultad de conseguir financiación para llevar a cabo estos estudios que en el caso del de origen europeo ha sido sufragado íntegramente con fondos públicos evitando, así, cualquier suspicacia y vinculación con empresas u organismos relacionados con el café, que pudiera poner en cuestión los resultados obtenidos.

SUSANNA CUADRAS

Nuevo

Los cafés premium
necesitan...
un azúcar premium
por eso les presentamos....

EcoSugar[®]



Envase 100% compostable
Azúcar de caña ecológico



www.navarest.com
comercial@navarest.com
T. 948 31 23 60





EL CAFÉ DE INDONESIA

Indonesia es un origen sin el cual no se puede entender ni la historia del café en los países productores, ni el desarrollo de la cultura del café en Europa y los EEUU, donde la palabra "Java" se utiliza como sinónimo de café. El café llegó a Indonesia de la mano de los europeos y desde aquí el grano se llevó hasta Sudamérica y Centroamérica. Indonesia es el archipiélago más grande del mundo. Está formado por cinco islas principales y alrededor de treinta grupos más pequeños. En total suman 17.508 islas e islotes de las cuales más de 6.000 deshabitadas. En todas estas islas, la superficie terrestre está generalmente cubierta por tupidos bosques de lluvias tropicales, donde los fértiles suelos se ven continuamente enriquecidos por erupciones volcánicas como las

que tienen lugar en la isla de Java. El archipiélago de Indonesia está en el punto medio entre los continentes de Asia y Australia. Esta estratégica ubicación ha tenido influencia en la vida cultural, social, política y económica del país.

UN CAFÉ CON HISTORIA

La historia del café en este complejo e intrincado país se remonta al siglo XVII, cuando el gobierno de la metrópoli, Holanda, introdujo la planta de café en los alrededores de Batavia, la actual Yakarta. Los holandeses ya habían estado en otros países productores y llevaron a esta isla diversos ejemplares de cafetos arábica. Unos veinte años después de establecerse allí, los

embarques de arábica, vía París, a la Martinica y otros países, proporcionaron el núcleo para la expansión de esta variedad, incluyendo casi todas las plantaciones del Nuevo Mundo.

Con inmejorables condiciones y el apoyo de Holanda, Indonesia pronto se convertiría en el primer productor de café a nivel comercial fuera de Etiopía y la península Arábiga. El cultivo se expandió rápidamente en todas las islas, principalmente en Sumatra y Java. En esta última a finales del siglo XVIII, la Compañía Holandesa de las Indias Orientales (VOC) estableció grandes plantaciones que luego llevaría también a Sulawesi, Bali y Timor. Pero una terrible plaga de Roya en 1876 acabó con gran parte de la producción, y fue entonces cuando VOC decidió introducir el Robusta

PRODUCCIÓN EN INDONESIA

Año cosecha	1990/91	1995/96	2000/01	2005/06	2010/11	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Indonesia (R/A)	7.441	4.573	6.987	9.159	9.129	11.265	11.418	12.317	10.000
Total	93.102	87.056	113.673	111.396	139.600	152.130	148.724	151.438	151.624

© International Coffee Organization

en sus grandes plantaciones de Java. Mientras tanto, en el norte de Sumatra, el café era producido todavía por pequeños agricultores que usaban en café como fuente de ingresos en metálico.

Poco a poco el café se consolidó en Indonesia, y además de las grandes plantaciones, el café comenzó a utilizarse como fuente de ingresos para los pequeños agricultores en el Norte de Sumatra, Java y Sulawesi.

Tras la segunda guerra mundial llega la independencia, y muchas de las plantaciones creadas por el VOC son nacionalizadas por el gobierno, mientras muchas otras son abandonadas y mantenidas

solo como pequeñas explotaciones. En la actualidad se mantienen aún cuatro grandes plantaciones gubernamentales, (Kayumas, Blawan, Djampit, Pancoer), y sus cafés lavados se conocen como "Cafés PTP".

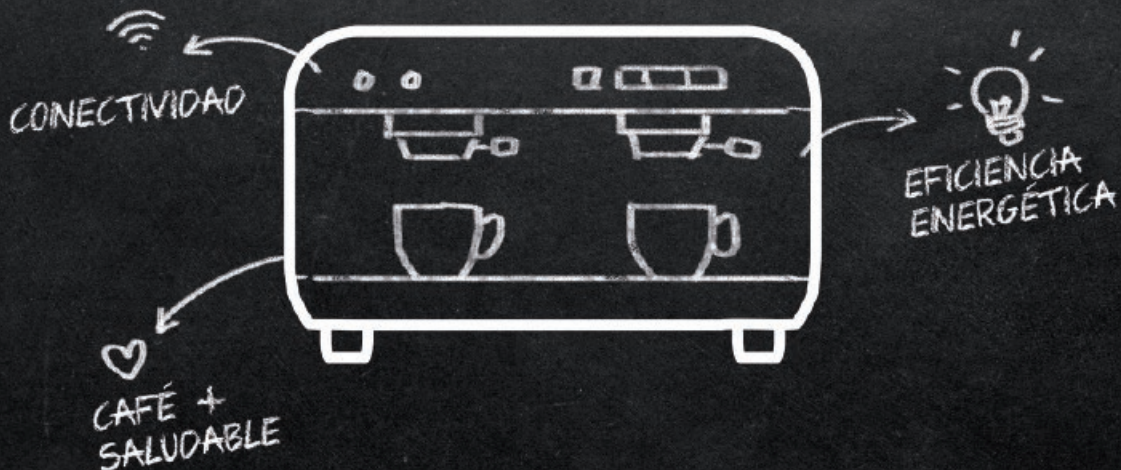
Por supuesto, la historia del café se refleja claramente en el complejo panorama de los cafés de Indonesia en la actualidad. Mientras en Sumatra encontramos cafés "semi-lavados", en pequeñas explotaciones donde cada familia despulpa el café, siguiendo el método Giling Basah, en Java nos podemos encontrar con fantásticos cafés lavados, o incluso Javas WIB PTP, robustas lavados de plantación

gubernamental.

Pero el café de Indonesia es mucho más que Robusta o Giling Basah, y cada una de las Islas tienen sus características, como veremos más adelante.

Por lo general, las plantaciones en Indonesia no son extraordinariamente grandes y suelen estar en manos de pequeños productores. Aunque depende de la zona de cultivo, el café indonesio suele caracterizarse por una excelente taza de acidez más o menos pronunciada, buen cuerpo y aroma envolvente. Una tendencia generaliza y errónea, es la de sobrestimar los granos indonesios, pues les suele costar bastante adquirir el color

ADELÁNTATE AL FUTURO



**Te esperamos en HostMilano 2017.
Pab 24 Stand T50 U49**



www.iberital.com/h2020

IBERITAL

The coffee universe

del tueste, el cual normalmente no aparece hasta el segundo crack.

CUARTO PRODUCTOR MUNDIAL

Con una población de casi de 260 millones de personas, repartidas en más de 17 mil islas, Indonesia es en la actualidad el cuarto país más poblado del mundo, la decimosexta economía mundial (dos puestos por detrás de España), y el cuarto productor mundial de café, solo por detrás de Brasil, Vietnam y Colombia.

Sin embargo es un país con una producción muy irregular y con una alta exposición a fenómenos climáticos. La tendencia de crecimiento de producción que se veía desde el año 2000 se ha roto en las últimas cosechas, afectadas por fenómenos extremos como sequías e inundaciones. Indonesia producirá en la cosecha que comienza ahora aproximadamente 11 millones de sacos, de los cuales 9 millones y medio serán de Robusta, y el resto Arábica.

A esta irregularidad en la producción hay que añadir el creciente consumo local, que se estima entre los 3.5 y los 4.2 millones de sacos, dependiendo de a quien se le pregunte (USDA, ICO...), y con un crecimiento que algunas fuentes estiman en un 15% anual. Una creciente clase media con gusto por el café, que siempre ha sido una bebida tradicional, y un crecimiento importante del consumo fuera del hogar, promovido tanto por empresas internacionales que se han establecido en Indonesia como Starbucks, como infinidad de empresas locales que intentan aprovecharse del creciente interés por el café, nos hacen pensar que el crecimiento no va a dejar de crecer en los próximos años, sobretudo si tenemos en cuenta que los niveles actuales, menos de un kilo por habitante/año, son aún muy bajos.

Con una producción irregular, y un consumo creciente, las exportaciones de café de Indonesia han descendido de los casi 10 millones del año 2015/2016 hasta los esperados 8 millones de sacos para el año 2017/2018.

El destinatario de la mayor parte de las exportaciones de Indonesia son como no, los EEUU, seguidos de Alemania, Malasia y Italia, estos dos últimos estados sobretudo consumidores de Robustas.

LOS CAFÉS DE INDONESIA

Sumatra

Sumatra es la tercera isla más grande del archipiélago indonesio y la quinta más grande del mundo. Estratégicamente, económicamente y políticamente siempre ha formado una columna vertebral fundamental para Indonesia, siendo la principal exportadora, principalmente de petróleo, gas natural, caucho, aceite de palma, y también de tabaco, té, madera y, también, café.

En Sumatra se produce el 60% del café del país. Aquí se combinan plantaciones de café arábica en la zona de Aceh en el norte de la isla, y de Robustas en el área de Lampung, en el Sur.

Sumatra es conocida como la isla del café Mandheling. Este es especialmente apreciado por su aroma herbal, cuerpo, poca acidez y su sabor rico. Precisamente, en torno a este café y a su denominación adquirida del grupo étnico indonesio más implicado en la producción de café en Sumatra, se ha creado una leyenda. Esta explica, que el café recibió el apodo de este grupo a raíz de un malentendido entre los ocupantes japoneses y los vendedores de café. Según parece, los nipones eran muy aficionados al café de la isla y a menudo acudían a pequeños locales para tomarlo. Estos establecimientos eran regentados por mandhelings. En una ocasión un japonés preguntó a



uno ellos qué variedad de café era el que le había servido, y el hombre entendió a qué grupo pertenecía él. Evidentemente contestó "Mandheling". A partir de aquel momento y cada vez que los japoneses acudían al establecimiento pedían café mandheling, hasta el punto que acabada la guerra, uno de los soldados nipones que lo había probado se puso en contacto con un tal Pwani, un negociante de Sumatra a quien le planteó la posibilidad de comercializar el café Mandheling en Japón. Ese mismo año se enviaron a ese país 15 toneladas de café de Sumatra. Los arábicas de Sumatra representan sin duda las características básicas de los cafés de Indonesia: baja acidez, sabores herbáceos con tonos de chocolate y tabaco y mucho, mucho cuerpo. Estas características provienen del método de preparación, semi-lavado o Giling Basah. En las pequeñas explotaciones, cada familia, des-



pués de la recolección, y utilizando en general una maquina muy rudimentaria hecha de madera y clavos, separa la cereza del grano. Ese grano, aun con mucilago y un poco de agua, se deja en una cuba toda la noche, y al día siguiente se entrega en los beneficios con una altísima humedad. Los productores no tienen ni el tiempo ni las instalaciones para poder secar el café, de manera que lo entregan con humedades en torno al 50%. En los beneficios el café se seca, y luego se le retira el pergamino, volviéndose a secar al sol el grano directamente. Este café tiene muchos defectos, y es muy heterogéneo. Es por esto que los cafés se tienen que clasificar después de manera manual, separando los granos defectuosos en varias "pasadas". Tenemos así los "Double Picked" o "Triple Picked", dependiendo de las veces que se ha limpiado el café de defectos. Este laborioso trabajo lo realizan

generalmente mujeres, y cada una de ellas procesa aproximadamente un saco de café al día. Dentro de Sumatra, los cafés se clasifican luego por zona geográfica. Tenemos así cafés de Lington, alrededor del lago Toba, o de Gayo, una zona montañosa del norte de la isla, que se caracteriza por ser cafés de más altura, siempre plantados en sombra, y en la mayoría de las ocasiones orgánico.

Java

En esta isla comenzó la historia del café de Indonesia, y aquí se produce aún el 12% del café del país. Con una superficie de 132 000 km², es la isla más poblada del mundo, y por descontado, también de Indonesia, con 1098 personas por km². Java posee un origen volcánico, y contiene hasta 38 montañas cuya forma cónica característica indica que en un tiempo pasado fueron volcanes activos.

A parte de los Robustas, tanto naturales como lavados, en esta isla se produce muy buen Arábica. Los arábicas de Java, como los de Sumatra, se caracterizan por su cuerpo y notas herbáceas, pero presentan más dulzor. Aquí el método utilizado es el lavado, y los cafés provienen en muchas ocasiones de grandes plantaciones (Djampit, Belawan...), donde el café se transporta rápidamente a los beneficios para ser procesado completamente, consiguiendo así mayor homogeneidad en los cafés. También son famosos en Java sus Robustas Lavados o Javas WIB, un café Robusta neutro muy apreciado en países como España e Italia. En todos los casos, el café de Java es de una calidad extraordinaria, sobretodo acrecentada por las características del suelo de la isla. A menudo los aromas a ahumado y a especias son asociados a este origen por su acidez.

Como curiosidad, mencionar que en la isla de Java donde encontramos los "café añejos", envejecidos varios años, y comercializados, después, como "Old Coffee". Durante este tiempo en "bodega", los granos pierden acidez y ganan cuerpo y dulzor. Presentan, además, un color marrón oscuro y notas a especias y caramelo. En el mercado estos cafés, muy valorados en determinados países consumidores, alcanzan precios muy altos.

Sulawesi

Sulawesi, es una de las grandes islas de la República de Indonesia. Además de la belleza de sus paisajes, encontramos importantes culturas ancestrales representadas sobre todo por la tribu de los Toraja que dan nombre a uno de los cafés más famosos de Indonesia y para los que los funerales son toda una manera de entender la vida. Junto a sus poblados se encuentran las tumbas de sus antepasados excavadas en peñas y cerca de estos monumentos funerarios, extensiones más o menos pequeñas de cafetales.



La mayor parte de la producción de la isla proviene de pequeños productores, aunque aquí también existen algunas grandes fincas. La isla produce el 8% del total de los cafés de Indonesia. Los cafés son generalmente de altura.

Sulawesi se libró en gran parte del brote devastador de Roya que afectó a Java, por lo que aquí, aun se pueden encontrar plantas de Typica, probablemente descendientes de las traídas por los holandeses. De Sulawesi provienen los famosos Toraja y Kalossi, cafés con notas a especias y frutos secos, ambos muy apreciados.

A diferencia de Sumatra, en Sulawesi es fácil encontrar cafés procesados tanto como semi-lavados como lavados, siendo estos últimos muy apreciados, con acidez y notas brillantes, aunque siempre con las notas herbáceas tan características de Indonesia.

Flores

Otra de las estrellas del panorama cafetero de Indonesia es el café de la isla de Flores es generalmente de altura (1200-1800 metros), lavado, con acidez media dulce y con un cuerpo de intensidad media. Sin embargo, la falta de una infraestructura cafetera más potente en la

isla, no permite que este gran café sea más conocido.



Bali

Con poca producción, los cafés de Bali son generalmente de gran calidad, más limpios y con una acidez media característica.

En esta isla, los cafetos crecen en la cordillera montañosa, donde la tierra es más fértil. Encontramos cafetales en Munduk, y más al este, hacia Sidemen y, principalmente, en torno al monte Batur, en las planicies de Kintamani. Este último monte, precisamente, el Kintamani da nombre a una variedad arábica cultivada en la isla. Este café presenta notas ligeramente cítricas

y sus características propia han animado a sus productores a solicitar el registro de Indicación Geográfica para otorgarle protección legal y diferenciarlo de los cafés producidos en otros territorios.

Papúa

Con muy poca producción (sobre 250 toneladas), los cafés de la Papúa Indonesia son generalmente semi-lavados y orgánicos, y se cultivan a altitudes de entre 1,400 y 2,000 metros. Los cafetos crecen por lo general, en pequeñas fincas -"jardines del café"- en las montañas altas de la isla. Estas fincas, están organizadas habitualmente en pequeñas cooperativas que venden su café con el sello de orgánico. Muchos de los caficultores utilizan en sus plantaciones cafetos del tipo Blue Mountain, Arushi, un varietal del Tanzania, "Kents" indios y algunos híbridos más modernos. En taza, el café de esta isla presenta una peculiar nota salvaje, alejada de los sabores terrosos de otros cafés indonesios como el Sumatra y el Sulawesi. Son cafés de gran calidad pero difícil acceso.

PABLO MARTÍNEZ
Icona Café



Solo la Selección
nos acerca a la excelencia

Specialty
by ICONA

Desde hace más de 100 años, las **Gayo Mountains** en el norte de Sumatra producen el mejor café del país cultivado a una altitud de entre los 1200 y los 1500 metros, con abundante sombra y de la manera más sostenible y respetuosa con el medio natural.

Solo después de una cuidada selección manual, grano a grano, de estos cafés, nos llegan nuestros lotes de **Mandheling Triple Picked**, con sus característicos sabores herbáceos, con tonos de chocolate y tabaco, baja acidez y mucho, mucho cuerpo.

El **INDONESIA MANDHELING GRADO 1** es un café **SPECIALTY by ICONA** orgánico de altura, plantado siempre a la sombra en el paraíso montañoso del norte de Sumatra. Solo para los más exigentes y cuidadosos tostadores, solo para aquellos que saben poner el mismo cuidado y mimo que nuestros productores. Solo para ellos existe la selección **SPECIALTY by ICONA**.

Solo para muy pocos.

Solo para los mejores.



www.iconacafe.com

ENTREVISTA

ANDRYANUS SIMARMATA

Gerente de Sari Makmur TM

PASIÓN POR EL CAFÉ

En la isla de Sumatra se produce el 60% del café de Indonesia. En Medan, su capital, tiene su sede *PT Sari Makmur Tunggal Mandiri*, el mayor exportador local del país. Al frente de la empresa está el joven *Andryanus Simarmata*, Andry, un entusiasta del café que compagina sus funciones de gerente en *Sarimakmur TM* con la dirección y responsabilidad de la finca cafetera de 500 hectáreas *Wahana Estate*, dedicada a la producción de granos especiales, como el Longberry. En esta plantación, además, Andry, está recuperando variedades típicas de Indonesia como el *Rasuna* (un híbrido de Bourbon y Catimor), el *Adong Sari* o el *Híbrido de Timor* (creado a partir de variedades Robustas y Arábicas típicas de Timor)

¿CUÁNTO TIEMPO LLEVAS TRABAJANDO EN EL CAFÉ?

Pues para ser sincero, toda la vida. Mis padres se han dedicado siempre al café. ¡Ya llevaban 30 años cuando yo era pequeño!, y desde siempre he vivido de forma directa todo lo relacionado con la producción y comercialización de este producto.

¿CUÁL ES EL ORIGEN DE PT SARI-MAKMUR TUNGGAL MANDIRI?

Somos una empresa familiar. La fundaron mis padres en el año 1995 y desde entonces, y con mucho trabajo, hemos conseguido convertirnos en el mayor exportador local de Indonesia. Actualmente contamos con 5 delegaciones, en Medan, Aceh, Surabaya, Makassar y Lampung. Desde estos cinco puntos aseguramos el suministro

puntual, tanto de cafés Arábicas como Robustas, a todos nuestros clientes. Además, tenemos nuestra propia plantación, *Wahana Estate*, dedicada por completo a cafés muy especiales.

¿CUÁNTO CAFÉ EXPORTA SARI-MAKMUR EN LA ACTUALIDAD?

La suma total de las exportaciones de todo el grupo alcanza actualmente alrededor de las 55 mil toneladas de café anuales. De estas, 15 mil toneladas son de variedades arábicas que enviamos especialmente a EEUU y Japón. El resto, 40 mil toneladas de Robusta, van de forma destacada a Europa y, también, a Japón.

¿QUÉ OS DEFINE COMO EMPRESA Y APASIONADOS DEL CAFÉ?

Básicamente, nuestro origen. So-

mos una empresa como he dicho, familiar, con larga tradición en el café. Nuestro negocio se basa en la confianza y en el compromiso. No apartarnos de esta forma de hacer nos ha permitido situarnos a la cabeza del sector exportador. El mismo cuidado que ponemos en la producción de nuestro café, lo ponemos, también, en la preparación de los granos para nuestros clientes de todo el mundo.

¿CÓMO DECIDISTEIS EMBARCAROS EN UN PROYECTO COMO WAHANA ESTATE, VUESTRA FINCA DE CAFÉ?

Lo cierto es que siempre quisimos producir un café de alta calidad, y entendimos que para ello debíamos invertir en el cultivo del café. De esta manera podemos controlar la calidad desde las condiciones del terreno hasta el beneficio del grano. Además, entendemos el proyecto como una obra de responsabilidad social, que intenta no solo incrementar el nivel de vida de quienes trabajan en la finca, sino, también, ayudar a promover la cultura del café en Indonesia y a dar continuidad a las variedades de café autóctonas. Para ello, invertimos en investigación y desarrollo de nuevos varietales.

HABLEMOS DE INDONESIA. ¿CÓMO DEFINIRÍAS EL CAFÉ DE INDONESIA?

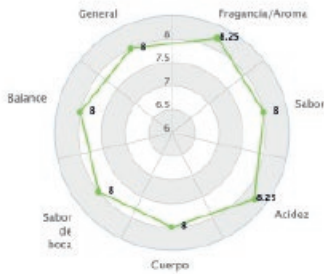
Sinceramente, es muy difícil definirlo. Indonesia es un país enorme, con muchas islas que ofrecen cafés de características muy diferentes. Aunque casi todas tienen algo en común, y es que el café casi siempre se produce en pequeñas explotaciones, siendo de gran importancia cultural y social para el país.

A PARTE DE PRODUCIR CAFÉ, INDONESIA ES UN IMPORTANTE CONSUMIDOR. LO QUE AFECTA MUCHO A LAS EXPORTACIONES...

Efectivamente, el consumo de café en nuestro país está teniendo un crecimiento anual alto, entorno al

ORÍGENES INDONESIA

4%, y más, si sólo analizamos la demanda de cafés especiales. Esto ha llevado a Indonesia a importar cantidades importantes de café de terceros países. Pero al mismo tiempo el gobierno, consciente de la importancia de este producto para la economía interna, está promoviendo el cultivo de café, especialmente arábicas para poder, así, dar respuesta a la demanda nacional.



Frutos secos
Balanceado
Prolongado
Brillante cremoso

Referencia 17S00457
País Indonesia
Región Sumatra

Número de catadores	1
Calificación promedio	86.5
Rango de calificación	86.5 - 86.5
Fragancia/Aroma	8.25
Sabor	9.8
Acidez	8.25
Cuerpo	8.8
Sabor de boca	8.8
Balance	8.8
General	8.8
Uniformidad	10.0
Taza limpia	10.0
Dulzor	10.0
Defectos	0.8

¿COMO VES, ENTONCES, EL FUTURO DEL CAFÉ EN INDONESIA?

Sera el consumo interno quien defina este futuro. Cada vez más, un porcentaje mayor de producción se queda en Indonesia, y cada vez más, también, el consumidor local exige cafés de mayor calidad, ya no solo Robustas. Mientras que la demanda crece, la producción es muy inestable, debido, sobre todo, a situaciones meteorológicas extremas, de exceso de lluvias a sequias, como hemos visto en los últimos 5 años. Por este motivo, la disponibilidad de cafés para la exportación es menor, y los precios más elevados.

¿CÓMO ESPECIALISTA EN CAFÉS DE SUMATRA, PORQUE TIENE TANTO ÉXITO EL MANDHELING EN ALGUNOS MERCADOS?

El Mandheling es un café perfecto para mezclas. Aporta cuerpo y ese característico sabor herbáceo que mucha gente aprecia, sobretudo en Japón y los EEUU. De ahí el blend más famoso del mundo, el Java-Mocha, que mezcla esas cualidades del Mandheling con el dulzor y los sabores afrutados de los cafés de Yemen.

¿Y EN EUROPA?

El mercado interno y los costes de proceso hacen que los cafés Mandheling sean muy caros, pero definitivamente, merecen la pena.

P.M.



cafina

ANIMO

Victoria Arduino



Master of the black beans

Difunde del café con nuestras cafeteras profesionales.



Melitta® Cafina® XT4

Cafina C35



Black Eagle GRAVITECH



tecni mel

maquinaria para hostelería

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



fórumcafé

UN KOPI POR FAVOR

PREPARACIONES TRADICIONALES DE CAFÉ EN INDONESIA

Desde la introducción y afianzamiento del cultivo de café en el país, allá por el siglo XVII, los indonesios siempre han demostrado un gran interés por esta bebida, un interés, por cierto, que no ha dejado de crecer en los últimos años de forma destacada.

Beber café se ha convertido en una tradición y forma parte de la vida cotidiana de la gente indonesia. En las principales ciudades como Yakarta, Bandung, Surabaya y Medan, numerosas cadenas de cafeterías internacionales y cafés de pequeños operadores abren sus puertas en centros comerciales y edificios de oficinas. Pero en Indonesia, la auténtica cultura del café, la más tradicional, se vive y respira a nivel de calle.

Allí, los puestos de vendedores ambulantes que dispensan café son incontables. Se les conoce con el nombre "warung kopi" y a determinadas horas del día es casi imposible acercarse por las largas colas de gente que espera su turno para su café.

La preparación estrella de estos puestos es el café sólo, que los indonesios suelen tomar con un poco de azúcar añadido. Además, son también muy populares, los cafés servidos con diferentes hierbas y especias. En algunos de estos lugares es posible incluso, encontrar la infusión típica de algunas áreas de Sumatra, donde determinadas comunidades son muy aficionadas a preparar su café con las hojas de los cafetos que crecen en sus fincas y jardines. Lo llaman Kopi Kahwa. Los precios son populares y

muchas guías de viaje recomienda como experiencia imprescindible degustar un café de uno de estos puestos.

PREPARACIONES TÍPICAS

Kopi Tubruk

Esta es la preparación de café más popular en el país. Para hacerla se requiere una media de tres cucharaditas de café molido por cada vaso de agua hirviendo y tres cucharaditas de azúcar. Actualmente, algunas grandes empresas nacionales producen y ofrecen esta mezcla en bolsitas individuales. Es un tremendo éxito en el mercado local e incluso se exporta a varios países asiáticos como Malasia, Singapur, China y Arabia Saudita.

Kopi Tarik

Esta bebida es la más típica de la zona de Aceh, la provincia más al norte de la isla de Sumatra. Durante su elaboración el café se hierva con agua y azúcar y se vierte repetidamente de un recipiente a otro utilizando un filtro de algodón, intentando conseguir el máximo espesor para la taza final. El café que se utiliza es el propio de la zona, siempre arábica, y cultivado en las cuencas de las montañas que rodean el lago Tawar y la ciudad de Takengon. La producción se realiza bajo sombra y en la práctica totalidad de los casos sin productos químicos. Algunos de los granos son procesados por pequeños

caficultores utilizando métodos de lavado tradicionales, aunque la gran producción proviene de una gran planta beneficiadora de café situada cerca de Takengon. Allí se utiliza la vía húmeda y el café es certificado como grano orgánico por una agencia holandesa. De un modo u otro, estos cafés destacan por su sabor dulce, redondeado y acidez suave.

Kopi Jahe

Café mezclado con jengibre y azúcar de palma que se puede encontrar principalmente en Java. Esta popular mezcla, ya se produce, también, en pequeñas bolsitas, las cuales son promocionadas, incluso, como medicamento herbal, ya que tradicionalmente en esta isla se ha relacionado la combinación de café con jengibre como un remedio para aliviar la gripe.

Kopi Joss

Probablemente es una de las preparaciones más curiosas del país. Y es que, durante la preparación de esta bebida, se sumerge un trozo de carbón ardiente en la mezcla de agua hirviendo y café molido con el objetivo de otorgar al conjunto un sabor ahumado. El chapoteo del agua hirviendo y del carbón entrando en contacto con la misma, produce un particular sonido, algo similar a un "jooosss", el cual da nombre a la bebida. El resultado es una bebida fuerte, de aroma pronunciado y sabor muy marcado y algo menos dulce que la mayoría de las preparaciones con café indonesias, pues en este caso, como mucho, se adiciona una sola cucharadita de café al vaso.

Kopi Bumbu

Café mezclado con canela, cardamomo, clavo de olor y azúcar. Esta bebida se popularizó en Indonesia hace cientos de años atrás como consecuencia de la influencia cul-

tural de Oriente Medio. Desde allí llegaron muchos emigrantes a las islas indonesias donde todavía hoy permanecen sus descendientes.

Kopi Sereh

Esta es otra de las recetas más tradicionales de bebidas de café en Indonesia. Sencilla como ninguna otra, hace referencia a la mezcla de unas gotas de limón en el café. Los indonesios aprecian especialmente su sabor y aroma diferenciado y también aseguran por su capacidad refrescante en las épocas de más calor.

Kopi Bali

En las cafeterías y en los hoteles de Bali se sirve el Kopi Bali, la preparación tradicional de café de la isla. Generalmente se elabora con granos de café arábica, aunque también es frecuente que lo hagan con granos robustas. El café se infunde frente al consumidor, al que se le sirve una taza de agua caliente con café molido. Hay que esperar

hasta que el café baje y se quede en el fondo en forma de poso espeso. Su sabor es bastante fuerte, aunque más o menos agradable, según los granos utilizados.

ÀNGELA D'ARENY

Fuentes: Embajada de Indonesia en Estados Unidos, Evaneos

El Kopi Luwak

No podíamos hablar del café en Indonesia y no hacerlo del mediático Kopi Luwak, el café catalogado como uno de los más caros y raros del mundo. Es un café muy negro, dulce y meloso, con una ligera nota a caramelo o chocolate procesado en el estómago del Luwak, una civeta asiática que vive en los cafetales y a la que le encantan las cerezas maduras de café. Se las traga y las fermenta mediante la digestión, dándoles un sabor particular. Posteriormente la civeta las defeca intactas. Una vez que salen de forma natural, se recuperan los granos, se lavan y ya se pueden tostar.

La popularidad de este grano, ha disparado hace ya un tiempo su demanda, con lo que algunos productores, ávidos de negocio, cazan y mantienen enjaulados a estos animales que ya no pueden campar a sus anchas y elegir los granos en su justo punto de maduración. En estas "granjas" de Luwaks, las civetas son mantenidas casi sin espacio para moverse en jaulas pequeñas y estrechas, a menudo expuestas durante todo el día al sol y se les alimenta exclusivamente de forma "artificial", es decir, es el hombre quien le da los granos de café y no el animal quien los elige, con lo que la calidad del café resultante no deja de disminuir.

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





ENTREVISTA

JOSÉ SETTE

Director de la Organización Internacional del Café

El brasileño José Dauster Sette es el nuevo presidente de la Organización Internacional del Café. Sette que sustituye en el cargo a Roberio Oliveira da Silva que falleció repentinamente a finales de 2016, fue elegido en Londres por consenso de los países miembros del OIC quienes le han encargado la misión de dirigir la organización durante el periodo 2017-2022.

Con más de 30 años de experiencia en asuntos vinculados al comercio internacional, incluido el café, Sette ha trabajado para los principales órganos cafeteros brasileños e internacionales, incluyendo el Instituto Brasileño del Café, el Centro de Inteligencia del Café, la Asociación Brasileña de Exportadores de Café o la propia OIC, como director de Operaciones entre 2007 y 2012.

Sette ha asumido la dirección de la Organización Internacional del Café con mucho entusiasmo, pero sobretodo con muchas ganas de contribuir con su trabajo a que la Organización siga siendo un referente pueda contribuir aún más eficazmente al fortalecimiento del sector cafetero mundial.

MUCHAS FELICIDADES POR SU NUEVA RESPONSABILIDAD. ¿CÓMO ENCARA SU PRESIDENCIA?

Muchas gracias. Estoy muy entusiasmado de volver al mundo del café después de una ausencia de casi cinco años. He trabajado con café durante la mayor parte de mi carrera y el café es mi primer amor. Responder a las grandes expectativas de los Miembros de la Organización Internacional del Café y de la comunidad mundial cafetera será el mayor desafío de mi vida profesional.

¿QUÉ PROYECTOS TIENE SOBRE LA MESA?

Mi proyecto más importante a corto plazo es concluir la revisión estratégica de la Organización y preparar un plan de acción para los próximos cinco años. El siguiente paso es presentar este plan a los Miembros de la OIC para su aprobación y en seguida ponerlo en práctica para que la Organización pueda contribuir aún más eficazmente al fortalecimiento del sector cafetero mundial.

¿CUÁL ES SU PRONÓSTICO RESPECTO A LA EVOLUCIÓN DE COSECHAS Y PRECIOS DE CAFÉ PARA ESTE AÑO?

El cálculo de la OIC de la producción en 2016/17 (países productores con años de cosecha abril-marzo, julio-junio y octubre-septiembre) es de 151,6 millones de sacos de 60 kg. Este cálculo está continuamente sujeto a revisión a medida que se dispone de datos más precisos. Los precios del café han ido decreciendo desde febrero. El resultado de los elevados volúmenes de exportación realizados hasta ahora en este año cafetero y de la acumulación de grandes inventarios en los países importadores es que el mercado permanece bien abastecido. No obstante, en julio aún había algún un riesgo

residual de heladas en Brasil que podría afectar a las perspectivas para la próxima cosecha. También posibles brotes de roya del café en países como Honduras podrían hacer que surgiese preocupación sobre la oferta en el mercado.

“SOY UN FAN DE ASOCIACIONES COMO FÓRUM CAFÉ PORQUE MUESTRAN EL PODER DE LA COLABORACIÓN”

ACTUALMENTE, ¿A QUÉ RETOS SE ENFRENTA EL MUNDO DEL CAFÉ?

El reto más importante al que se enfrenta el sector cafetero mundial es el de ser más plenamente sostenible. Para alcanzar este objetivo ambicioso, debemos abordar los tres pilares de la sostenibilidad: económico, social y medioambiental. Los desafíos económicos incluyen un entorno macroeconómico volátil; fluctuaciones de los precios mundiales del café; el aumento del costo de los insumos (por ejemplo, fertilizantes y energía); escasez en la oferta de mano de obra, junta-

LA CULTURA DEL CAFÉ SE INTEGRARÁ CADA VEZ MÁS EN EL "INTERNET DE LAS COSAS", AYUDANDO A MANTENER LA IMAGEN DE "ESTAR DE MODA" DEL CAFÉ ENTRE LOS JÓVENES

mente con costos más elevados; y la disminución de la disponibilidad de tierra para las nuevas plantaciones de café. Los desafíos sociales

incluyen una significativa brecha de género en el acceso a tierras, crédito, plaguicidas y fertilizantes, así como a los servicios de extensión; población envejecida de agricultores; y la necesidad de mejorar las condiciones sociales de los productores de café. Por último, entre los principales desafíos ambientales se encuentran hacer frente a los efectos adversos del cambio climático; la creciente prevalencia de fenómenos meteorológicos extremos; la necesidad de una mejor gestión del agua; y hacer un uso más eficiente de los recursos ambientales en general. Los gobiernos, el sector privado, las organizaciones de la sociedad civil y la OIC deben encontrar áreas comunes para ayudar al café a superar estos desafíos.

¿QUÉ NO HEMOS VISTO TODAVÍA EN EL MUNDO DEL CAFÉ Y EN POCO TIEMPO SERÁ ALGO HABITUAL?

Creo que la cultura del café se integrará cada vez más en el "Internet de las cosas", ayudando así a mantener la imagen de "estar de

moda" del café entre los jóvenes.

¿HACIA DÓNDE TENEMOS QUE DIRIGIR NUESTRA MIRADA SI QUEREMOS SABER LO MÁS NUEVO EN PRODUCCIÓN DE CAFÉ? Y ¿EN CONSUMO?

En el ámbito de la producción, los agricultores deben aprender lecciones de aquellos países que han alcanzado altos niveles de productividad. La oferta mundial de tierras cultivables está casi completamente cultivada, por lo que necesitamos encontrar maneras de producir más en la misma área que actualmente ocupamos. En el ámbito del consumo, los mercados maduros de América del Norte y Europa nos muestran un mercado de especialidades próspero e innovaciones como vainas de café. Mientras tanto, los mercados emergentes, especialmente en Asia, también están introduciendo nuevos productos, como los paquetes de café instantáneos "3 en 1", que también son altamente inventivos.

¿ES POSIBLE CONSEGUIR UN GIRO DEFINITIVO HACIA UN MERCADO DE CAFÉ DE CALIDAD A NIVEL MUNDIAL?

La alta calidad es esencial para el crecimiento en mercados maduros y de altos ingresos, pero éstos crecen a un ritmo bajo. Mientras, el crecimiento en los mercados emergentes es impulsado por un menor costo y, en consecuencia, productos de menor calidad que se adaptan mejor a los niveles de ingresos locales. Por lo tanto, hay espacio en el mercado para una variedad de diferentes calidades.

¿EN QUÉ PUNTOS PRINCIPALES CONVERGEN LOS PAÍSES PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE CAFÉ Y EN CUALES OTROS SE DEBERÍA HACER MAYOR HINCAPIÉ PARA BENEFICIO GENERAL?

Todas las partes de la cadena de valor tienen un interés común en un sector saludable del café. Sin embargo, a menudo parece que se enfatizan más a los pilares sociales y ambientales de la sostenibilidad que las cuestiones

BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE



económicas. Los precios del café deben ser remunerativos para los productores si queremos tener suficiente café para satisfacer nuestras necesidades futuras.

EL CAMBIO CLIMÁTICO, LA BOLSA, LA INDUSTRIALIZACIÓN DE ZONAS HASTA AHORA AGRÍCOLAS, HAN HECHO SALTAR LA ALARMA RESPECTO A LA SUPERVIVENCIA DEL CULTIVO DE CAFÉ. ¿TENEMOS GARANTIZADO CAFÉ PARA AÑOS?

El consumo mundial de café crece a un ritmo saludable de alrededor del 2,5% al año, pero los productores se ven desalentados por los actuales niveles de precios. Necesitamos abordar la cuestión de la sostenibilidad económica de manera innovadora y colaborativa si queremos que la producción se mantenga al nivel del crecimiento proyectado de la demanda.

ESPAÑA ES UNO DE LOS PAÍSES EUROPEOS CON UN ÍNDICE DE CONSUMO EUROPEO PER CÁPITA DE CAFÉ MÁS BAJOS. ¿QUÉ PODEMOS HACER PARA MEJORAR ESTA SITUACIÓN?

Instruir al consumidor es la clave. Iniciativas como los campeonatos de baristas y Aeropress, organizadas por el Fórum Cultural del Café, son muy importantes para crear una cultura del café apasionante y, sobre todo, para atraer a los jóvenes. Soy un fan de asociaciones como el Fórum porque muestran el poder de la colaboración.

¿QUÉ LEGADO LE GUSTARÍA DEJAR AL ICO?. ¿Y AL MUNDO DEL CAFÉ?

El café es ya el producto agrícola más avanzado en términos de cumplimiento de los estándares de sostenibilidad. Durante mi mandato, espero que la OIC contribuya a avances aún mayores en las tres dimensiones de la sostenibilidad del café: social, ambiental y económico.

SUSANNA CUADRAS

SOBRE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL CAFÉ


La Organización Internacional del Café (OIC) es la principal organización intergubernamental que se ocupa de asuntos cafeteros. La OIC reúne a gobiernos de 77 países exportadores e importadores, incluida España, para abordar, mediante la cooperación internacional, los desafíos con que ha de enfrentarse el sector cafetero mundial. Sus Miembros representan el 98% de la producción mundial de café y más del 83% del consumo mundial.

La misión de la OIC es fortalecer el sector cafetero mundial y promover su expansión sostenible en un entorno basado en el mercado para beneficio de todos los participantes en el sector.

Esta Organización fue establecida en 1963, a raíz de la entrada en vigor en 1962, del primer Convenio Internacional del Café por un período de cinco años. Desde entonces, viene funcionando al amparo de sucesivos Convenios. Actualmente, el convenio vigente data de 2007 aunque entró en vigor en febrero de 2011 e incorpora como nuevos objetivos, alentar a los Miembros a que creen en el sector cafetero procedimientos apropiados en materia de inocuidad de los alimentos; alentar a los Miembros a elaborar y poner en práctica estrategias para aumentar la capacidad de las comunidades locales y de los pequeños caficultores y facilitarles la disponibilidad de información acerca de instrumentos y servicios financieros. Todos estos retos se leen bajo una apuesta clara a favor de la sostenibilidad, una cuestión que según aseguró el Director Ejecutivo de la OIC, José Sette, en el I Foro Mundial de Productores de Café celebrado este mes de julio en la ciudad colombiana de Medellín, la OIC asume como uno de sus retos más importantes. Según Sette, "por encima de todo, la sostenibilidad debe ser centrada en el cultivador, entendido, este, como la base de la cadena de valor del café. Debemos asegurar un ambiente saludable, donde los intereses del sector comercial de la industria se alineen con las necesidades de todos los demás eslabones de la cadena, y lograr, así, la sostenibilidad a través del tiempo", ha dicho.

Para ello, y según acordaron los participantes en este I Foro Mundial de Productores de Café, se elaborará un plan de acción con todos los agentes de la cadena global del café, con el apoyo de la Organización Internacional del Café (OIC), que atienda problemáticas como el cambio climático y la escasez de mano de obra o el empalme generacional en la caficultura. También se ha acordado, hacer un estudio con una entidad independiente que analice el comportamiento de los precios del café en los últimos 40 años, el comportamiento de los costos de producción en este mismo período, y la correlación entre los dos. La idea también es que esa investigación analice si las cotizaciones internacionales del café, tanto de la bolsa de Nueva York como la de Londres, reflejan la realidad del mercado físico. Además, de en todos estos proyectos, la OIC trabaja como "asunto clave", la promoción del consumo de café, la problemática de la escasez de mano de obra en origen y la mejora de la imagen del producto con la celebración de la tercera edición del Día Internacional del Café, el próximo 1 de Octubre.

La OIC cuenta en la red con un portal propio –www.ico.org– con múltiple información sobre el mercado del café, en el que puntualmente se publican, por ejemplo, las estadísticas de producción, exportación y consumo de países productores y consumidores, además de todo tipo de datos relacionados con estudios sobre el sector.



**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®



MERCADO DEL CAFFÉ

Calma y tranquilidad en el mercado del café, como va siendo normal, ya, durante los últimos años. Únicamente las dudas en Brasil sobre la cosecha son las que mueve los diferenciales en los contratos o cierres a futuros. Entretanto, el problema de la roya, parece que se va solucionando en Centro América, mientras que en Colombia, todo apunta a una menor cosecha por falta de lluvias y floración de los árboles. En la otra punta, los vietnamitas continúan “jugando” con los plazos de entrega a su favor, lo que les está reportando muchos beneficios. El conjunto del panorama, arroja un saldo positivo de café, suficiente para atender el consumo mundial, siendo lo único que hace desestabilizar la balanza el gran consumo y la demanda creciente de café, el mayor protagonismo de los robustas frente a los arábicas. Y es justo este último punto, el que a opinión de algunos expertos se debería invertir y proponen para ello, por ejemplo,

introducir más cafés arábicas y menos robustas en los productos elaborados, además claro está, de continuar con la pedagogía del café alrededor del mundo, apostando por el café como una bebida para ser disfrutada a nivel sensorial. No hace falta para ello, aseguran, recurrir exclusivamente a cafés certificados, sino que en su opinión bastaría con la reflexión de los responsables del producto entorno a esta cuestión y su implicación para asegurar una buena taza al cliente final. A corto plazo pues, el único movimiento que se vislumbra en el horizonte y que seguro que puede retocar el mercado del café, es el cambio de moneda euro/dólar. Si bien, en la teoría económica del equilibrio general, el sistema de precios es solo un reflejo del equilibrio de las transacciones físicas, siendo en esencia, la oferta y la demanda los dos principales factores que influyen en la formación de los precios del café, es cierto, también,

que hay factores menos fundamentales que entran en juego y se superponen a los factores fundamentales subyacentes e influyen en la determinación y el comportamiento de estos precios. Entre ellos están los problemas climáticos (sequía o lluvias prolongadas, heladas), fluctuaciones en los precios de los productos del petróleo y, también, las variaciones en el tipo de cambio del dólar estadounidense con otras monedas. Y es en este último estadio, que se viene especulando que a final de año, el cambio euro/dólar se podría situar en 1,18-1,20, lo que comportaría de forma automática un descenso del 5% en los precios de compra de café verde.

BRASIL

Las cifras de la cosecha de este período 16/17 oscilan según la procedencia y/o fuentes oficiales o particulares. Es un proceso típico que se genera cada año a mediados de la recolección. Oficialmente, el USDA ha hecho pública su previsión y ha cifrado la próxima cosecha brasileña 17/18 en 52,1 millones de sacos, 4 millones menos que este año. Según sus cifras, las arábicas “no lavadas” alcanzarían 40,5 millones y los robustas (conilonos) los 11.6 millones, un 10,6% más que el año en curso. Rabobank ha publicado, también, su previsión, algo más pesimista que la del USDA. La previsión de la empresa entidad financiera holandesa apunta a un techo de producción brasileña 2017/2018, de 40,6 M de sacos (36,4 millones de arábicas y 12,14 millones de robusta) mientras que CONAB, la Companhia Nacional de Abastecimento brasileña, prevé una producción de 45,5 millones de sacos. Las diferencias son muy importantes y descolocan a los expertos en la materia al calcular stocks, precios, café en puertos,... De hecho, dependiendo, en qué datos nos fijamos para iniciar estimaciones de oferta y demanda mundial puede



MERCADO DEL CAFÉ

ser que tengamos un superávit o bien, falta de café verde. Lo que es cierto, es que sea la fuente que sea, todas coinciden en un descenso de la producción brasileña, algo que tampoco debe sorprendernos, pues nos encontramos en el último año del ciclo bajo (2015-2017). El tiempo es estable, sin lluvias ni peligro de heladas, lo que está favoreciendo la recolección que a principios de Julio llegaba ya al 45% de la cosecha. Las previsiones meteorológicas dictan buenas condiciones en meses, aunque, insistimos que al tratarse de un ciclo de baja producción no se alcanzarán los sacos de temporadas anteriores. Los granos estarán por encima de

criba 17/18 y la calidad, parece, algo más plana en taza. Eso sí, esta información tan diversa y falta de concreción, más de 12 millones de sacos entre los pronósticos más optimistas y los más pesimistas, influye en el mercado de café verde. Y es que no tenemos que pasar por alto que Brasil es el primer país productor con alrededor del 30% de la producción mundial, lo que irremediamente provoca que los expertos, los trades,... no fijen precios y no concreten diferenciales, los cuales oscilan por semanas. Además, las entregas de café típico se retrasan a la espera de las últimas noticias de una cosecha corta con el consiguiente incremen-

to de valor del gramo de café. Todo ello está provocando una situación delicada en el mercado del café tostado, donde se hace muy difícil poder cerrar precios de cara al cliente final. Café no va a faltar por supuesto, pues, la reducción del volumen de exportaciones del Brasil puede ser compensado por las de otros países de origen. Colombia, Etiopía, Honduras, Indonesia, Perú y Uganda están especialmente bien situados para compensar esa posible falta de suministro. El problema es la volatilidad de las cotizaciones del grano en Bolsa, que son en definitiva, las que acabaran modificando los ratios económicos del sector.

VIETNAM

La cosecha actual, se presenta problemática, tanto en calidad, como en cantidad y disponibilidad. Y es que las grandes multinacionales

Administración Central | Avda. Prat de la Riba 186 - Nave 9 08780 Pallejà - Barcelona
Tfno.: 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



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



ARGENTERIA, 64
T. 93.319.60.81

CAFES EL MAGNIFICO
CAFESMAGNIFICO.COM

19 19

EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona



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

Descarga en TEUs (twenty equivalent unit - contenedor de 20 pies)

	Enero-Junio 2016			Enero-Junio 2017			Variación sobre el Total
	Descargas	T/S	Total	Descargas	T/S	Total	
Vietnam	2.596	1.151	3.747	2.343	1.081	3.424	-9%
Brasil	753	29	782	711	407	1.118	43%
Colombia	444	3	447	349	8	357	-20%
Kenya	206	5	211	178	143	321	52%
Indonesia	7	53	60	9	258	267	345%
India	153	24	177	147	83	230	30%
Costa d'Ivory	41	1	42	114	46	160	281%
Singapur	141	60	201	122	21	143	-29%
México	251		251	88		62	-65%
Djibouti	33	3	36	48	35	83	131%
Total 10 primeros	4.625	1.329	5.954	4.109	2.082	6.191	4%
Otros	373	44	418	389	62	451	8%
Total	4.999	1.373	6.372	4.498	2.144	6.642	4%

Fuente: Port de Barcelona

han comprado mucho café, alrededor de 500.000 TM, que tienen almacenado en la capital Hochiminh, antigua Saigon, en los depósitos portuarios y en las Highlands en el centro del país.

Por otra parte, para los cafés llamados limpios se están exigiendo ya precios altos, ya que el café que se está recogiendo tiene muchos defectos, especialmente granos negros, debido al exceso de lluvias. Y a todo ello, además, hay que añadir la política de retención de producto después de las fiestas del nuevo año, que ha durado un par de meses.

Todo ello está favoreciendo un precio alto entre 2,10-2,40 para cafés de esta procedencia, 0,5 o más de euro por kilo y sin noticias de bajadas.

Las exportaciones a mes de Junio habían marcado su punto más bajo de los últimos 6 meses, con un total de 120 Tm de café, un 25% menos que el mismo mes del año anterior.

En total, y en lo que va de año ya, el retroceso de las exportaciones vietnamitas de café se sitúa en un 7%, solo a tres puntos del 10% de pérdidas de volumen de exportación registrado el año anterior.

Pero si esta es la situación actual, la próxima cosecha se prevé prometedora, con buen clima, y con un buen precio en el mercado, a un nivel que los analistas aseguran permitirá a los productores

comprar los recursos necesarios para un buen desarrollo del fruto. Además, con los niveles de precio de la pimienta negra más bajos que en otros años, muchos productores han decidido continuar con la producción de café y no apuntarse al cambio de producción iniciado por muchos otros desde hace un tiempo. Cabe recordar que Vietnam es el primer país mundial productor de pimienta negra. Las plantaciones de este producto son obligadas por ley como setos separadores de campos y jardines. Con ello se pretende que cada ciudadano aporte kilos de pimienta al almacén correspondiente, después de secarlo al sol en todos los jardines domésticos.

Volviendo al café, el UDA calcula una producción de 26 millones de sacos para Vietnam esta temporada, siendo las cifras de VICOFA de 23 millones de sacos, 3 millones a la baja. Nadie descarta que Vietnam compre a sus países limítrofes sacos suficientes que les permitan alcanzar una producción similar o superior a años anteriores.

CENTRO AMÉRICA Y COLOMBIA

Los mercados siguen tranquilos con poca actividad comercial en

esta parte del planeta. En Honduras, por ejemplo, las exportaciones han sido un 30% más elevadas que las de 2015/16 y ahora se ultiman, ya, los últimos embarques pendientes, mientras que algunos beneficios (almacenes de tratamiento y lavado) están a punto de cerrar hasta la entrada de la próxima cosecha. Ya no quedan preparaciones especiales tipo Markala, y apenas quedan HGS, Standards y cafés certificados de escasa producción. Guatemala mantiene, eso sí, sus stocks para venta de calidades tanto de SMB como Primes, en un año muy lento en ventas, con un terminal muy bajo, y la posición dominante de compradores locales que acaparan sacos, que después no consiguen comercializar a buenos precios.

Perú, por su parte, ratifica las expectativas de una buena cosecha, que debería ser mejor que la anterior, pese a venir retrasada en algunas zonas. El único pero a estas previsiones son las dificultades en la buena comercialización del café de este origen.

En el Salvador, quedan muy pocos granos SHGs a precios muy competitivos, mientras que en Costa Rica ya hace semanas que no hay café. Con respecto al fenómeno climático del Niño, las noticias que adelanta el U.S Weather Forecast

Service es que se producirá más tarde y consecuentemente será más suave, con menor incidencia en los efectos climatológicos para los países del pacífico productores del café.

COLOMBIA

La Federación Nacional de Cafeteros ha expuesto en su informe mensual que la producción del país ha bajado un 9% respecto al año pasado, fijándose actualmente en 1.049.000 sacos. El bajón en la cosecha se debió a retrasos en la floración por culpa del exceso de lluvias. Mientras, los programas de renovación de las autoridades nacionales siguen dando fruto y Colombia ya ha aumentado sus exportaciones a 9,2 millones de sacos, un 7,2% más que las efectuadas entre octubre y mayo del año pasado.

ROBUSTAS

Uganda ha visto incrementada su cosecha respecto al pasado año. Igualmente sus ventas han crecido gracias al terminal de Londres, con bajadas por debajo de los 2.000 dólares/Tm. Diferenciales, pues, bajos y precio final muy competitivo.

Las exportaciones de café ugandés a principios de Mayo –últimas dis-

ponibles en el momento de cierre de esta edición- fueron de 326.232 sacos (243.000 de robustas y 84.000 de arábica), confirmándose un incremento para este ejercicio y el siguiente. A pesar de la buena cosecha, el volumen de arábicas es sensiblemente menor al del año pasado debido, básicamente, a la falta de lluvias en la zona de Kasese, donde se concentra buena parte del cultivo de estos cafés. En global, la producción ugandesa ha pasado ya de 3,9 millones de sacos a 4,4 millones este año (España importa unos 170.000 sacos de 60kg de este origen), fijando las autoridades locales cafeteras el pronóstico de producción para el próximo año en 4,6 millones de sacos.

INDONESIA E INDIA

En Indonesia se está viviendo una situación similar a la de Vietnam, con diferenciales que empiezan a empeorar, una situación que, sin duda, puede tener consecuencias en el mercado, ya que este ha sido un origen para los tostadores ante las estrategias de retención de café de Vietnam.

Actualmente en el mercado ya se está comercializando la nueva cosecha de Indonesia, en la que se ha registrado un impresionante aumen-

to de producción, 2,3 millones de sacos (+60%) en comparación con el año anterior.

Mientras, en India, mejora la situación respecto a, año pasado a pesar de falta de lluvia en determinados periodos. Aun así, se espera una producción de 5,4 millones de sacos, frente a los 5,1 de la cosecha anterior.

DEMANDA E INDUSTRIA

La multinacional cafetera italiana Lavazza ha adquirido la empresa canadiense Kicking Horse por 2,5 millones de dólares, lo que evidencia, una vez más, la continua concentración en este sector.

La firma Keurig, por su parte, ha anunciado su intención de producir cápsulas totalmente reciclables en 2020. Keurig es el fabricante más extendido en EEUU y esto provocará, seguro, que otras empresas europeas tomen nota.

En cuanto a la demanda, apuntar que la tendencia de consumo de café en EEUU pronostica nuevos crecimientos, entre todas las franjas de edad, para los cafés Gourmet, bebidas frías a base de café y cápsulas. Estos datos se reflejan en el informe nacional de la Asociación del Café de ese país.

JORDI CODINA Icona Café

 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.saecoprofessional.es

*¡con café en grano
y leche fresca!*





I FORO MUNDIAL DEL CAFÉ

UNA APUESTA POR LA SUPERVIVENCIA DEL CAFÉ

La elaboración de un Plan de Acción con objetivos puntuales, la realización de un estudio independiente y la conformación de un Comité con amplia representación de los distintos eslabones de la cadena global del café, destacan entre las resoluciones adoptadas en el reciente I Foro Mundial de Productores de Café celebrado en Medellín (Colombia) este mes de Julio, con el objetivo de asegurar la supervivencia del cultivo de café ante los desafíos que genera el mercado y los fenómenos climáticos actuales.

El estado de la caficultura en los países productores. Mediadas adoptadas para impulsarla o recomendaciones para enfrentar problemas similares han sido expuestos en este importante encuentro, en el que han participado 500 representantes de 45 países, los cuales han firmado una declaración conjunta de intenciones que deberán protagonizar el futuro tanto a corto como a largo plazo del sector del café a nivel internacional.

Así, entre los temas prioritarios abordados durante el Foro, destaca, por ejemplo, el de la sostenibilidad económica y la adaptación al cambio climático en la producción de café que acapararon buena parte de la atención de los participantes, llegando a la conclusión consensuada de desarrollar nuevas variedades de café que se adapten mejor al nuevo clima, además, claro está de buscar estrategias a todos los niveles para reducir el impacto de las acciones del hombre sobre los factores desencadenantes de este cambio climático.

El presidente colombiano, Juan Manuel Santos, uno de los participantes en este Foro, advirtió de la importancia de la toma de decisiones rápidas y efectivas en este sentido, pues como explicó, "el calentamiento global afecta principalmente a los países que están en la zona del trópico, justo en la franja donde se da el cultivo de café", donde, según la Organización Internacional del Café, la producción de este producto es sustento para 25 millones de familias, 125 millones de personas, a lo largo de más de 60 países. "Para garantizar, pues, una producción de café estable y de calidad es fundamental el desarrollo de variedades que se adapten mejor al clima, pero, también, el manejo inteligente del agua", dijo Santos en Medellín.

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y ECONÓMICA

Las previsiones apuntadas en el encuentro cafetero, indican que por motivo del efecto de calentamiento global y cambios en los patrones de las precipitaciones, en un futuro próximo, si no se toman medidas adecuadas, disminuirán los rendimientos por hectárea, quedará afectada la calidad de los granos,

y aumentará la incidencia de plagas y enfermedades. Es por ello que países como Colombia, ya han anunciado en este Foro, que realizarán una reacomodación de sus cultivos de café arábica, de aquí a 2050.

En referencia a la sostenibilidad económica, los presentes también llegaron al consenso de que nada de lo que se proponga para mantener y mejorar la producción de café tendrá sentido si la caficultura no resulta una actividad rentable para todos los actores del café y muy especialmente, para los productores. "*Sin materia prima no hay cadena*".

Así, se estableció la necesidad de definir bolsas de precios o mecanismos de transacción que incorporen de manera adecuada la realidad de los diferentes tipos de café, desligando su facturación de las dinámicas de mercados financieros y atándolo a la realidad de la cadena de comercialización y costos del café.

Del mismo modo también se llamó la atención sobre la progresiva concentración del mercado del café en un número menor de jugadores, tanto por lo que se refiera a la producción como a la comercialización, lo que concluyeron, ha vuelto al negocio entero más vulnerable. Es por ello que consideraron "fundamental" que se desarrollen y masifiquen el uso de instrumentos financieros para la gestión de los diferentes riesgos que afronta el café.

Según los congresistas, si no se emprenden acciones correctivas que procuren enfrentar estas diferentes problemáticas de manera coordinada y se asegura su financiación, el mundo puede verse abocado en el mediano plazo a una crisis caracterizada por una disminución estructural de la oferta mundial de café, con las consecuentes repercusiones sobre el nivel de vida de los

productores y la estabilidad social de sus regiones, mientras que la demanda mundial seguirá creciendo de manera insatisfecha, lo cual generará desequilibrios indeseables en el mercado del café que pueden

países productores; promover una educación de calidad y pertinencia desde la primera infancia hasta la educación superior que asegure el relevo generacional en el sector; y promover la calidad del café, entre

DESTACADAS del I Foro Mundial de Productores de Café

En esta primera edición del encuen-



poner en riesgo la sostenibilidad de la cadena global.

DECLARACIÓN FINAL

Es por ello y para intentar evitar estas consecuencias que los participantes de este I Foro Mundial de Productores de Café, firmaron una declaración conjunta, leída en Medellín por la caficultora costarricense Xinia Chaves, que les compromete a trabajar de manera corresponsable con todos los agentes de la cadena global del café y, con el apoyo de la OIC, elaborar un Plan de Acción que deberá partir de la problemática que enfrentan las caficulturas de las diversas regiones del mundo.

Los firmantes, a través de este documento, acordaron, además, trabajar en favor de la mejora de la productividad a través de la tecnificación y nutrición del cultivo; favorecer la investigación colaborativa entre países productores con enfoque en mejoramiento genético y tecnológico; apostar por incrementar el consumo interno en los

otras cuestiones, todas dirigidas a la mejora del sector del café. Para poder llevar a cabo todas estas acciones se aprobó, también, el encargo a una entidad independiente, para que analice el comportamiento de los precios del café en los últimos 40 años, el de los costos de producción en este periodo y la correlación entre ambos. El estudio analizará si las cotizaciones internacionales del café, tanto de la bolsa de Nueva York como la de Londres, reflejan la realidad del mercado físico. Además, se creará un Comité en el que estarán dos representantes de asociaciones de productores de los países africanos, dos de México, centroamericanos y del Caribe, dos suramericanos y dos asiáticos, y al menos un representante de la industria de Norteamérica, Europa y Asia.

Este comité deberá presentar su primer informe con los avances conseguidos en la próxima reunión del consejo de la Organización Mundial del Café, en marzo de 2018.

PERSONALIDADES

tro internacional de productores de café, han participado en su gran parte, representantes de diferentes colectivos de la cadena del café. Además y como ponentes, en encuentro ha contado con la intervención de figuras relevantes del sector, desde el nuevo presidente de la Organización Internacional del Café, José Sette, pasando por el expresidente de los Estados Unidos, Bill Clinton, involucrado actualmente en la promoción del desarrollo económico y social de diferentes zonas rurales de África y América Latina, o Jeffrey D. Sachs, considerado el economista más importante del mundo en estos momentos. También se pudo escuchar a Annette Pensel, Directora Ejecutiva de la Plataforma Global del Café; a varios presidentes de grandes empresas tostadoras de ámbito mundial o de corporaciones multinacionales de tiendas, como Walmart.

El próximo Foro Mundial de Productores de Café se celebrará en 2019, en una nueva sede, todavía por determinar.

s.c



YA RUEDA EL **XII CAMPEONATO** NACIONAL DE **BARISTAS**

Tras la convocatoria de algunos campeonatos locales, en Lleida, Zaragoza y Girona, el calendario de competiciones autonómicas del XII Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café se puso en marcha el pasado 26 de julio en Alcoi, donde se celebró con notable éxito, el VIII Campeonato de Baristas de la Comunidad Valenciana.

Los campeonatos autonómicos además de llevar la competición a todos los rincones del país, son una pieza clave en el objetivo del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, que más allá de la elección de un campeón, pretende divulgar la cultura del café y el consumo de café de calidad entre el máximo de personas posible; promover la formación entre los profesionales y estudiantes de hostelería; y prestigiar la figura del barista, como auténtico experto en el conocimiento y preparación de la taza de café y bebidas especiales con este producto. La implicación de escuelas de hostelería, fabricantes,

distribuidores, y entidades de diversa índole crece con cada edición, dando respaldo a una competición nacional que nació en Fórum Café en el año 2006 y que se ha convertido en fuente de inspiración para numerosos profesionales del café que han comprobado a través de este campeonato las múltiples posibilidades que ofrece el café. Actualmente el Campeonato Nacional de Baristas Fórum café suma ya un millar largo de inscripciones en sus once ediciones celebradas y cuenta con un público cada vez más numeroso para el que el café ha dejado de ser una simple taza.

Lo vimos en julio en el Campeonato de la Comunidad Valenciana y todo hace presumir que sucederá lo mismo en el resto de convocatorias. Así y tras el paréntesis estival, las convocatorias de las competiciones siguen este mes de septiembre en Canarias, Murcia y Baleares, autonomía esta última que recupera su competición barista con ánimo de convertirla en anual a partir de esta edición. En Octubre el espectáculo de los campeonatos baristas llegará a Galicia, Castilla y León, Madrid, Cataluña y Andalucía, para trasladarse luego, ya en noviembre al País Vasco, donde se ha confirmado la celebración

Patrocinadores por COMUNIDADES AUTÓNOMAS



de una semifinal y final; Aragón, Asturias y Cantabria. Además, también habrá competición en La Rioja. Todas las fechas y horarios de las competiciones se pueden consultar en la web de Fórum Café, donde, además, todos los baristas interesados en participar, pueden hacer su inscripción. Allí también se puede consultar la normativa del Campeonato que este año incorpora algunas

novedades importantes con intención de hacer estas competiciones más atractivas si cabe.

COORGANIZADORES Y PATROCINADORES

Todas estas competiciones no serían posibles sin la implicación de coorganizadores, patrocinadores y colaboradores que aportan

recursos, equipos y producto para asegurar el éxito de las todas y cada una de las competiciones. Empresas tostadoras de todo el país, Cafés A&B, Cafento, Cafés Baqué, Café Carambuco, Grupo Dromedario, Cafés Soto, Cafés Foronda, Café Ditare, Delikia, Cafés Barsel, Cafés El Magnífico, Ubago Cafeteros, Cafés Bernal, Supracafé, Emicela, Cafés Careca, Tirma, Cafés



Coorganizadores



El Tostadero, Cafés A&S, Grupo Cafés Batalla, Cafés Mama Same, Cafés Cornella, Cafés Saula, Mocay, Cafés Bay, Café Ortega y Café Regina han dado ya su apoyo a la competición, asumiendo la coorganización de las competiciones baristas de una o varias Comunidades Autónomas*.

Han hecho, lo propio, también, diversas empresas fabricantes del ámbito del café y afines, Crem International, Quality Espresso, Eunasa Group, Brita Professional, Calidad Pascual, Promerca, Chocolates Reybar, Tate Lyel, Azaconsa y Lotus Bakeries, que darán cobertura de maquinaria, equipos, menaje y producto a todas las competiciones, que también contarán con la colaboración de empresas como Cerámicas Sant Pancraç, marcas como Bezoya, ayuntamientos, escuelas de hostelería, etc. De igual manera la respuesta para patrocinar la Final de Campeonato Nacional de Barista Fórum Café ha sido extraordinaria. La cita será en el nuevo salón Hostelco-Alimentaria que se celebrará en Barcelona, del 16 al 18 de Abril de

2018 y donde Fira de Barcelona ha vuelto a confiar en Fórum Café para dinamizar todo el Ára Café. Y para hacerlo, nuestra entidad ya ha recibido el apoyo y patrocinio de Crem International – máquinas espresso-, Compak Coffee Grinders – molinos-, Britta Professional –filtros de agua-, Eunasa Group –menaje barista-, Calidad Pascual – leche-, Tate+Lyle –siropes-, Promerca –azúcar-, Lotus Bakeries – galletas-, Azaconsa –té e infusiones-, Chocolates Reybar –chocolate- y Coffee Consulting –laboratorio y consultoría de café-.

Cabe destacar el interés suscitado una edición más, por la convocatoria de patrocinios para la Final Nacional de esta doceava edición el Campeonato Nacional del Baristas Fórum Café, dando cuenta este hecho del gran interés y referencia de esta competición, la más importante del ámbito barista en nuestro país.

*Empresas coorganizadoras confirmadas hasta el momento de cierre de esta edición.

MIREIA BALDÓ

Patrocinadores Final Nacional





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 **MENAJE BARISTA**



Los baristas se han posicionado en el sector de la hostelería como los verdaderos especialistas en la preparación de la taza y servicio del café. Son profesionales en este ámbito y se alinean en el movimiento de los que defienden y promulgan el consumo de café de calidad. En muchos lugares son abanderados de esta causa. Se han convertido en prescriptores de nuevas formas de preparar el café y con la colaboración de la industria son parte importante del motor que está cambiando el consumo de café en nuestro país.

Desde hace unos años ha crecido el interés por lo exquisito y sobresaliente, y el sector del café no ha sido excepción, entendiéndose que, para preparar una buena taza, no

sólo es imprescindible un buen producto, sino que también, unas buenas herramientas para transformar unos deliciosos granos de café en una bebida exquisita.

A día de hoy, la oferta de equipación barista en nuestro país es amplísima, muy próxima a la de mercados mucho más maduros en este segmento, como los países escandinavos o Estados Unidos. Hoy, a ningún barista español le faltarán herramientas para poder desarrollar su labor, ya que los productos existen y las empresas que los ofertan han demostrado una clarísima voluntad de estar a la última, por lo que las novedades tardan muy poco tiempo en llegar.

ESTACIÓN BARISTA

Aún y que cada barista tiene sus preferencias y sus herramientas imprescindibles, a nivel general, no se entiende una buena estación sin una variedad justa de jarras para los distintos tipos de leche con los que se trabaja; tampers; un depósito para el marro del café; un tapete o base en el que apoyar el portafiltro en el momento del prensado; una báscula de precisión, un termómetro, un vaso medidor y un cronómetro para la correcta regulación de la máquina de café y el molino; y también, diversos cepillos y paños de limpieza, así como un filtro ciego y los diversos detergentes, preferiblemente orgánicos, para el buen mantenimiento de la maquinaria empleada.

A estas herramientas, además, coincidiendo con el auge de los denominados métodos alternativos a la preparación tradicional espresso, se suman nuevos equipos, como el sí-fón de goteo, las cafeteras de filtro, Chemex, Aeropress, Cold Brew,...

ENTENTE BARISTA & INDUSTRIA

En el desarrollo de la equipación barista, igual que en diseño de nuevas máquinas de café, molinos, blends, ...etc, los baristas han creado una prolífica entente con la industria, implicándose en el desarrollo de nuevo equipamiento que nace ya adaptado a las necesidades concretas de estos nuevos profesionales del café. Actualmente ya existen en el mercado diversos ejemplos de productos desarrollados por baristas, como tampers, niveladores, tazas, ...

El hecho de que los fabricantes de equipamiento y de accesorios cuenten, cada vez más, con la colaboración de los baristas, y que incluso incorporen a alguno de ellos en sus plantillas, es una buena muestra de su implicación en la industria.

Y es que como cualquier profesional, el barista domina su profesión, conoce la técnica de preparación de las bebidas con café, saber utilizar con maestría los equipos para realizar las diferentes elaboraciones y maneja, como no, herramientas que le son propias a su oficio y que le ayudan a elaborar tazas de café perfectas. Estas abarcan desde las jarras a los tampers, pasando por termómetros, cronómetros, básculas, vasos medidores, cepillos, punzones, ... El universo es amplio y no deja de crecer a medida que evoluciona la profesión.

Ahora bien, si hay dos elementos que se caracterizan como dos herramientas básicas para su trabajo, estos son, el tamber y las jarras, además, claro está, de la máquina de café. Y es por ello, que no es extraño que haya sido precisamente en estos dos ámbitos donde más ha incidido la innovación en menaje barista estos últimos años.

JARRAS

En relación a las jarras, sólo hace falta consultar el catálogo de un fabricante o distribuidor para comprobar este trabajo en pro de nuevos y más prácticos enseres. Nos referimos, por ejemplo, a las Jarras de leche de teflón que permiten mantener la temperatura ideal de la leche por un tiempo más prolongado – sólo pierden un grado cada cinco minutos-. Los nuevos modelos han estado diseñados con una ergonomía adecuada para asegurar un perfecto agarre y firmeza a la hora de ser utilizadas, y, por lo general, estas jarras tienen un diseño bastante recto. La medida de su boca difiere poco de la del cuerpo, por lo que al introducir la lanceta y emulsionar la leche, permiten una salida más fácil del aire, minimizando, o incluso evitando, si el operador es un barista experto, la formación de micro burbujas en la leche.

La forma de las boquillas, en relación a modelos anteriores, ha dejado de ser tan tosca, se ha estilizado y diseñado pensando, básicamente, no en el vertido libre, sino en el latte art. Y es que esta técnica se presupone ya a todos los baristas profesionales. Las jarras se han convertido en una de sus herramientas estrella que brillan con luz propia en las estaciones baristas, donde cada vez es más habitual verlas en una gama de colores más amplia, aportando una atractiva nota de elegancia y color al conjunto.

Como complemento a las jarras, sean del tipo que sea, destacar, también, el desarrollo de termómetros adhesivos que permiten ser adheridos a las paredes exteriores de estos recipientes para controlar de forma práctica y precisa la temperatura de la leche. Estos termómetros cuentan con la ventaja que no necesitan ser calibrados y permanecen enganchados a la jarra, evitando inoportunos descuidos. A través de uno cristales líquidos muestran de inmediato los cambios de temperatura, lo que facilita al barista poder mejorar la exactitud de su trabajo. Este tipo de termómetros son aptos para el lavavajillas y pueden durar hasta 10 meses en uso profesional.

eunasa group
www.eunasa.com

**LLÉVATE EL CAFÉ
DONDE QUIERAS**

K L A S S I C



K O M P A C T



Cafflano
FOR GREAT COFFEE



2016 Winner
Best New
Espresso
Product

host Milano

Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20-24, 2017 fieramilano

Ven a visitarnos
Pabellón 24
Stand E70-G71

TAMPERS

Pero si las jarras han evolucionado de mano del movimiento barista, el tamper o prensador de café ha sido otra de las herramientas que ha vivido un salto cualitativo importante de mano de estos profesionales del café y de los fabricantes de menaje, que han trabajado para ofrecer soluciones adaptadas a la precisión del trabajo requerido por estos profesionales de la preparación y servicio del café. Su uso es imprescindible en la consecución de una taza espresso y también una de las operaciones con más liturgia de esta preparación.

La innovación en el ámbito de los tampers ha llegado a todos los niveles, manual, dinamométrico y telescópico, aunque en esta ocasión nos centraremos en los cambios vividos por el tamper manual, el más popular entre la comunidad barista y que gracias al trabajo de los departamentos de I+D+i de las empresas fabricantes, ha visto renovado totalmente su aspecto, con independencia a su estructura, de mango y base o una única pieza. Así se ha trabajado en la mejora del diseño y agarre del mango, de manera que los actuales tampers adaptan a la perfección a la mano del barista, el que, según sus preferencias, puede optar por acabados en madera, aluminio, goma de silicona, nylon de colores, piel, bambú e incluso cristal.

Por lo que se refiere al diseño o forma de esta pieza, la innovación también se ha hecho notar en estos últimos tiempos y hoy día existe la opción de tampers que permiten, por ejemplo, cambiar el mango y también regular la altura. El barista puede optar por tampers de mango grande con tallo grueso y también por los mangos más delgados y estampar, en muchos casos, su nombre o del local, si así lo desea.

Las bases del Tamper también han dejado de ser una simple pieza de acero inoxidable convexa – base tradicional- para pasar a ser una pieza de diseño ajustado a las necesidades y técnica de cada barista. Hoy día los fabricantes, ofrecen tampers de base convexa, con canales o planas, pensadas, cada una de ellas, para las necesidades de preparación de diferentes tipos de cafés. La base convexa permite, por ejemplo, centrar el agua justo al medio; mientras que la base de canales asegura una buena distribución del agua en toda la pastilla, y la base plana asegura un prensado uniforme para todo el café del porta.

Por lo general, esta parte del tamper está fabricada de una sola pieza, aunque nuevas propuestas como los tampers knocks, incluyen un anillo superior para que el barista no se queme la yema de los dedos al prensar.

Cabe destacar, también la renovación del diseño de los tampers dinamométricos que hoy día re-

sulta a la vista tan atractivos como los tampers manuales, con colores y acabados elegantes y llamativos. Estos tampers permiten ajustar la fuerza a realizar durante el proceso de prensado del café, asegurando que dicha fuerza sea siempre la misma prepare quien prepare la taza de café.

Destaca, también, la aparición de un nuevo modelo, los tampers “push”, una pequeña pieza redonda, en forma de disco puck (al estilo de los utilizados en hockey hielo para jugar). El primero en utilizarlo a vista de la comunidad barista, fue el campeón nacional de Reino Unido de hace tres años y desde entonces su popularidad no ha dejado de crecer. El artilugio se compone de dos piezas, una de ellas actúa de base y otra de botonera, de modo que cuando presionamos una sobre la otra se consigue el prensado del café. La base se puede regular en función del volumen y capacidad del portafiltros.

Sea del tipo que sean, los tampers se han convertido en un símbolo de identidad para la mayoría de los baristas y es por ello que la industria les ofrece ahora, incluso la posibilidad de personalizar sus herramientas tanto por lo que se refiere a la incorporación de firmas y logos como al intercambio, por ejemplo, de los mangos en función del color de la máquina espresso o incluso del local o el delantal del barista. Existen, también, colecciones de tampers de diseños muy innovadores, como la colección exclusiva de diferentes símbolos de Marvel.

De la mano de esta evolución, han llegado también los niveladores, una práctica herramienta pensada para favorecer la máxima homogeneidad de la pastilla y que deja a ras el café en el portafiltro. Se utiliza justo antes de utilizar el tamper y los resultados, aseguran los baristas, son especialmente óptimos, pues, asegura la inexistencia de concentraciones accidentales de más café en una u otra parte del portafiltro, lo que provocaría una extracción desigual de la pastilla.



EUNASA GROUP. El nivelador de café permite dejar a ras el café en el portafiltro, dejándolo todo al mismo nivel justo antes de utilizar el tamper para prensar la pastilla de la forma habitual

HERRAMIENTAS DE PRECISIÓN

Las herramientas de precisión han entrado a formar parte, también, del menaje barista. Como ejemplo, las básculas digitales que incorporan, entre otras funcionalidades, cronómetro y permiten el ajuste más exacto de la cantidad de café utilizado, el tiempo de extracción y el volumen de cada taza de café.

El colorímetro, un equipo hasta ahora propio de la industria tostadora, también, ha saltado a la barra y hoy forma parte del menaje de muchos baristas. Sirven para analizar el grado de tostado del café, con independencia de que este se presente en grano o molido, ayudando, por tanto, a ajustar todos los parámetros para la perfecta extracción de la bebida.

Además, y desde que algunos baristas se han aventurado en la difícil tarea de tostar algunos de

sus cafés, aparatos como los controladores de humedad del café se han hecho un hueco en el maletín barista. Estos aparatos permiten analizar la densidad del grano y por tanto conocer su dureza y nivel de humedad, un parámetro imprescindible tanto antes de tostar, como



INNOVACIÓN

después para controlar el óptimo almacenamiento del café.

La evolución y profesionalización de los baristas es una realidad, lo que deja la puerta abierta a nuevos e innovadores equipos y herramientas. ¡Estaremos atentos!

SUSANNA CUADRAS

Artículo elaborado con la información aportada por: Eunasa Group, Promerca, Cultura Café

PROMERCA. *Los colorímetros nos permiten conocer con exactitud el grado de tostado del café que vamos a utilizar, facilitando el ajuste de los equipos correspondientes para obtener la mejor extracción.*

INSPIRATE

En la naturaleza

SABOREA

El origen

VIVE

El café

Live
inspired



LAS BEBIDAS RTD, EL OCS Y EL TAKE AWAY, EN ALZA

Gran parte de los ciudadanos disfruta durante su jornada laboral de pocas ocasiones para dirigirse a una cafetería y satisfacer su deseo de saborear un buen café. Para subsanar esta necesidad se han creado diversidad de máquinas de distribución automática, capaces de ofrecer la misma calidad que encontramos en un establecimiento tradicional.

Es habitual, sin embargo, que al visitar una empresa o despacho, en el momento que se nos ofrece un café, se añada la coetilla "lo siento pero es de maquina", dando a entender que su calidad deja que desear frente al café del bar.

A pesar de que este comentario es generalizado, la realidad es que el café de distribución automática no tiene por qué ser peor. Para garantizar un buen resultado únicamente es necesaria una buena maquina con adecuado mantenimiento y, evidentemente, una materia prima, es decir, un café de buena calidad. No hay más secretos. No, no los hay y esto parecen haberlo descubierto con el tiempo muchas empresas, empujando hacia arriba el servicio de café en la oficina (OCS), el siendo utilizado por un creciente número de compañías y negocios que han encontrado en este servicio **DIVERSAS VENTAJAS:**

- *Las ofertas del Office Coffee Service contribuyen a crear un espacio en el que los empleados se pueden reunir e intercambiar ideas. Esto no sólo promueve un*



ambiente de trabajo agradable y un sentimiento de pertenencia, sino que los trabajadores no necesitan salir de la oficina para hacer la pausa del café (por ejemplo, ir a la cafetería más cercana). El resultado es un mayor presentismo laboral y, como consecuencia, un aumento de la productividad.

- *Productividad apropiada: el relajante y estimulante efecto del café deriva en un mejor rendimiento en muchas personas. La conocida expresión 'una buena taza de café' ayuda a la gente a reponerse y hacer frente a las tareas con dinamismo.*

- *Por último, pero no menos importante, las soluciones OCS expresan aprecio por la plantilla:*

el suministro gratuito de café, té, agua o cualquier tipo de snack denota cierto grado de reconocimiento, con un posible impacto positivo en el compromiso y el ambiente de trabajo.

Los fabricantes ofrecen a todas estas empresas múltiples soluciones, desde pequeña máquina de cápsulas de sobremesa hasta máquinas vending de café completamente automáticas. Eso sí, independientemente de la solución que la compañía elija entre todas las posibilidades que ofrece hoy día el mercado, la calidad se impone como clave del éxito. Y es que a nadie se le escapa ya, que la selección de ingredientes y de bebidas, su preparación, y el diseño de los dispositivos son factores tan impor-

tantes como la fiabilidad técnica y un servicio de larga duración.

En el marco de esta nueva realidad, la apariencia de las oficinas está cambiando, también. "Se están estableciendo más zonas de comunicación y espacios de proyectos, dos áreas, éstas, potenciales de interés para el Office Coffee Service (OCS)", señala Barbara Scwaibold, responsable de prensa de la Industrieverband Büro und Arbeitswelt e. V. (IBA), la asociación de la industria para el diseño holístico de los espacios de trabajo.

Hoy día, ninguna gran empresa concibe sus instalaciones sin su espacio para el café, y tampoco lo hacen cada vez, en mayor medida, medianas y pequeñas compañías y negocios que han incorporado, incluso, el café como un servicio extra para sus clientes. Tal es el caso, por ejemplo, de peluquerías, algunas consultas médicas, gimnasios, ...etc, que disponen, ahora, de pequeñas máquinas de vending de uso y servicio para sus empleados y clientela.

Y si el consumo de café en el trabajo crece, también lo hace el "café para llevar". Y es que de igual manera que los modelos laborales están cambiando, también lo está haciendo nuestra sociedad, cada vez más móvil.

COFFEE TO GO

En el caso de muchos trabajadores, hace tiempo que el lugar de residencia y el lugar de trabajo no coinciden en la misma ciudad, por lo que todas las mañanas se dirigen al trabajo entre legiones de viajeros, lo que a menudo implica trayectos de una hora o más.

Estamos constantemente en camino y, definitivamente, no queremos tener que recorrerlo sin café. En consecuencia, el 'coffee-to-go' (café para llevar) se ha convertido también en una parte fija de la vida cotidiana, pues ofrece a la 'generación móvil' valores ligados a la degustación de esta bebida: ese momento de relajación y paz al mismo tiempo que un golpe de energía y estimulación.

TENDENCIAS

Pero no menos importante que esta conceptualización del "momento café", el coffee-to-go es también una expresión del estilo de vida: la taza en una mano simboliza la mundanidad y la apertura, se considera que es tendencia, está de moda, y no es simplemente el reflejo de la juventud y el desenfado.

El café para llevar se ha convertido en una parte inamovible de la vida urbana, pues está disponible en cualquier lugar: en panaderías, gasolineras, estaciones de tren y aeropuertos, cafeterías, supermercados y talleres mecánicos. El coffee-to-go está esperando en 'cada esquina' a alguien que lo compre. Además, la calidad no deja de mejorar. Por ejemplo, la Asociación Alemana de Vending (BDV) señala: "Gracias a la optimización de sus técnicas de preparación (infusión, instantáneo, cápsulas, etc.) la calidad del café en las máquinas



MONTECELIO

Disfruta de cada momento.

MONTECELIO



cafento[®]

Momentos únicos
servidos con pasión

www.cafento.com

fórumcafé

vending y los productos usados ha alcanzado desde hace tiempo el mismo nivel que la de los servicios de alimentación de lujo.”

Un aspecto que llama cada vez más la atención con el auge del café para llevar es el tema de la sostenibilidad. Al igual que con el café normal en polvo y en grano, los sellos y certificados que corroboran el cultivo y comercio justos garantizan una conciencia tranquila. Otro foco de discusión que ha cobrado impulso recientemente es la disyuntiva: ‘desechable’ vs ‘reutilizable’.

Los vasos desechables son simples y cómodos para los consumidores y, al mismo tiempo, gracias al progreso de la tecnología del packaging, existen también soluciones como las tazas compostables o aquellas hechas con material reciclado. Algunas de las innovaciones recientes en este ámbito de los envases para el café de vending se refieren a máquinas que proporcionan tapas para estos vasos, o los chips integrados en dichas tapas que permiten el pago directo de la bebida.



READY TO DRINK

Acorde con esta nueva filosofía de vida “on the go”, otro segmento de bebidas con café que no deja de ganar mercado es el de las bebidas refrigeradas o RTD, por sus siglas en inglés, “ready to drink”. Según el último informe de la consultora IRI, el mercado de estas bebidas de café refrigeradas dobló el pasado año, tanto en volumen como en valor, las cifras obtenidas en 2015, lo que sitúa el consumo en litros de este tipo de bebidas de café en España en 11,88 MI y 50,04 M€ de facturación, en el periodo de 52 semanas concluido en octubre de 2016.

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Mapama el volumen de bebidas refrescantes de café y té en 2016 alcanzó los 82,75 M kg y los 86,46 M€ en facturación, un 10% y un 14,6%, respectivamente, por encima de las cifras del año anterior. El consumo per cápita mejoró de 1,69 kg/persona y año a 1,89 kg y el precio medio se situó en 1,04 €/kg, según esta misma fuente.

El crecimiento de la demanda del café RDT es constante, aunque todavía le queda camino para recorrer antes que su mercado alcance la madurez. Es por todo ello, que los expertos prevén que su evolución siga siendo positiva a corto plazo, favorecido, además, por la entrada de nuevos actores al mercado, nuevas bebidas y la caída del consumo de bebidas refrescantes carbonatadas y el rechazo hacia las bebidas azucaradas.

FÁCIL DE TOMAR EN CUALQUIER PARTE

Y es que la clave principal del éxito de estos cafés es su adaptación al modo de vida actual y saludable y su facilidad para ser degustados en cualquier parte.

El RDT ha encontrado un nicho de mercado, fundamentalmente hombres y mujeres jóvenes (por encima de los 25 años), con una vida muy activa, urbanos, hasta el momento acostumbrado a los refrescos y que ha agradecido un enfoque diferenciado de este tipo de bebidas – hasta ahora los refrescos eran igual para adultos y niños- y que no han dudado en subirse al carro de una presentación innovadora y moderna de un producto clásico, hoy día convertido en producto gourmet y enseña de toda una generación, para la que es tan importante la calidad de su café como la de la fotografía de su vaso en la mano para compartir en las redes sociales.

A rebufo de mercados más maduros en este tipo de preparaciones, poco a poco empiezan a llegar al mercado español nuevas presentaciones de bebidas RDT. Hoy día ya es posible encontrar propuestas sin lactosa, bebidas más elaboradas tipo cappuccino e incluso también, preparaciones de café cold brew como protagonistas. Este incremento de oferta va también acompañado de una creciente apertura de mercado más allá del canal de alimentación, donde las cadenas asignan cada vez un espacio mayor

en los lineales a la categoría, tanto con marcas de fabricantes como con sus propias MDD; pero además, está mejorando su posicionamiento en hostelería y accediendo a otros de impulso, como gasolineras y vending.

Esta evolución llega acompañada, también, de una evolución de los formatos clásicos, más allá del vaso de entre 22 y 25 cl, que era el más habitual en nuestro país. Actualmente ya existen marcas que presentan sus bebidas de café RDT en formato pet, y otras están importando nuevas opciones de otros mercados donde la implantación de los cafés fríos tiene más largo recorrido. Tal es el caso de los formatos por encima de los 35 ml, muy habituales en los EEUU, o la lata de 20 cl. muy consolidada en mercados como Japón. Este formato ofrece a sus fabricantes la opción de distribuir sus productos tanto en el canal de hostelería, como en el de alimentación y vending, lo que está favoreciendo su popularidad en países más próximos que Japón, como Alemania o Reino Unido.

¡SEÑORAS, SEÑORES, LAS OPCIONES PARA TOMAR CAFÉ NO DEJAN DE CRECER!

MIREIA BALDÓ

Fuentes: Mapama, Mundo Vending (junio 2017), Alimarket

TENDENCIAS



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

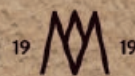


ARGENTERIA, 64

T. 93.319.60.81

CAFES EL MAGNIFICO

CAFESLMAGNIFICO.COM



EL MAGNÍFICO

Café tostado en Barcelona

VUELVE EL DÍA DEL CAFÉ VENDIBÉRICA

A poco más de un mes vista, la organización de la cuarta edición de la Feria Internacional del Vending, VENDIBÉRICA 2017, que se celebrará del 18 al 20 de octubre próximo, en Feria de Madrid, ya lo tiene todo listo para volver a ser punto de encuentro para los profesionales de la industria relacionada con las máquinas expendedoras, así como un espacio donde multiplicar contactos y presentar las novedades de este segmento y contribuir, así, a la dinamización de un mercado que factura en España más de dos mil millones de euros.

Por segunda vez consecutiva, Vendibérica celebrará su Día del Café, en el que Fórum Café será protagonista de mano del VI Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid y una interesante cata comparativa de cafés preparados por diferentes métodos de extracción, evidentemente, entre ellos, el vending.

En esta nueva edición, Vendibérica acogerá a más de 150 empresas, y 9.000 profesionales de más de 30 países que acudirán al encuentro en busca de novedades y negocio. Para ello y para afianzar su posicionamiento, VENDIBÉRICA, promovida por ANEDA, Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos volverá a reunir a toda la cadena de valor del sector, operadores, fabricantes de maquinaria, productos alimenticios, soluciones tecnológicas, equipamiento y componentes, medios de pago, etc.

La Feria mostrará la más amplia panorámica de esta industria, estructurando su oferta en torno a los sectores de MaquiVending (coolers, distribuidores automáticos, dispensadores, máquinas, OCS); Tecnología – TecnoVending –gestión, seguridad, sistemas de pago, software, telemetría-; Componentes para la distribución – CompoVending (accesorios, componentes, consumibles, entretenimiento, envases y embalajes); Equipamiento – EquipaVending (accesorios y recambios, almacenaje, decoración, limpieza, mantenimiento, mobiliario auxiliar, seguridad); Servicios – ServiVending (aseguradoras, consultoras, entidades financieras, formación, franquicias, medios de comunicación, transporte); Productos alimenticios – ProductVending (bebidas calientes y solubles, bebidas frías, café, comidas preparadas, frutas y ensaladas, frescos y saludables, snacks y aperitivos, sándwiches), y Productos no alimenticios – ConsumVending.

FÓRUM CAFÉ EN VENDIBÉRICA

Paralelo a la exposición comercial, en VENDIBÉRICA se desarrollará una intensa agenda de jornadas técnicas, encuentros de negocio y eventos específicos dirigidos al sector del café, algunos de los cuales dirigidos por Fórum Café, como el VI Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid que se celebrará en el marco de este Salón, el 18 de octubre, declarado Día del Café en Vendibérica. Para la ocasión, Fórum Café, además, prepara una cata comparativa de café que analizará las características sensoriales en taza de unos mismos tipos de café preparados en máquina de vending, espresso y filtro. Como el Campeonato, esta actividad estará abierta al público, al cual se invitará a probar los cafés mientras siguen las explicaciones de los expertos que dirigirán la cata.



18 DE OCTUBRE DIA DEL CAFÉ

Con la colaboracion de:



EL LUGAR
ADECUADO,
EN EL MOMENTO
OPORTUNO

#momentosvending

**UN COMPLETO PROGRAMA DE JORNADAS, CATAS Y TALLERES,
CON EL CAFÉ Y SU SABOR COMO PROTAGONISTA:**

- Cata comparativa de café extraído en vending, espresso y filtro.
- VI Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid Fórum Café.

Descarga tu pase de
ACCESO DIRECTO
a **VENDIBÉRICA**



Código:
VG17000007SH

Promueve:



En coincidencia con:



www.vendiberica.ifema.es

IFEMA - Feria de Madrid
Tel. 902 22 15 15 - (34) 91 722 30 00
vendiberica@ifema.es

 facebook.com/Vendiberica  [@Vendiberica](https://twitter.com/Vendiberica)



ENTREVISTA

JOSÉ LUIS YZUEL

Presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR)

NECESITAMOS UN SECTOR CON GENTE MÁS FORMADA

José Luis Yzuel Sanz es el nuevo presidente de la Federación Española de Hostelería, la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 300.000 empresas que integran el sector de la restauración de nuestro país. Procedente de Sariñena (Huesca), Yzuel, sustituye en el cargo a José María Rubio, quien ha estado al frente de la asociación doce años, el plazo máximo que contemplan los estatutos de la entidad. Durante este tiempo, Rubio ha liderado asuntos tan difíciles como la ley antitabaco o la defensa del mantenimiento de un IVA reducido para el sector.

José Luis Yzuel asume el cargo con la mirada puesta en la defensa y promoción de la hostelería y la restauración de nuestro país, un sector que conoce muy bien y en el que ha desarrollado toda su carrera profesional. Pertenecer a la cuarta generación de empresarios de hostelería de su familia, con restaurantes en Zaragoza y Madrid, salas de espectáculos en Zaragoza y salones de banquetes en la misma ciudad. Ha sido vocal de restauración en el Comité Ejecutivo de FEHR durante los últimos doce años y es presidente de la Federación de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza (Horeca) y de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón.

La entrada en vigor de la presidencia de Yzuel, el pasado mes de junio, ha coincidido con el 40 aniversario de la Federación, cuyo germen es la Confederación de Asociaciones y Empresas Turísticas, que se constituyó en junio

de 1977 a iniciativa del antiguo secretario general de la Unión de Empresarios, Pedro Galindo. Actualmente, la entidad representa a nivel estatal al conjunto de más de 270.000 empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración, además de los más de 15 mil establecimientos de alojamiento hotelero.

Este conjunto empresarial da trabajo a más de 1,6 millones de personas, de los que 1,2 millones pertenecen a restauración, y tiene un volumen de negocio de 118.799 millones de euros (92.252 de restauración). En conjunto el sector hostelero aporta el 7,4% al PIB de la economía española (6,3% restauración y 1,1% alojamiento).

Desde mayo de 2013, Fórum Café, la Federación Española de Hostelería y la Federación Española del Café tiene un convenio de colaboración que da cobertura al programa de formación de nuestra entidad y permite que todos los alumnos que lo superen reciban certificación de sus conocimientos por parte de la patronal nacional de hostelería y de las dos entidades de referencia del café en España. Entre los objetivos de Yzuel está potenciar este acuerdo y conseguir que más número de profesionales se beneficien de él, en bien del sector. Para conocer esta y otras intenciones de su programa y también, la visión del nuevo presidente de la FEHR sobre el sector de la hostelería de nuestro país, donde el café es un producto destacado, hemos hablado con José Luis Yzuel.

¿QUÉ METAS SE HA FIJADO PARA SU PRESIDENCIA AL FRENTE DE LA FEHR?

Mi programa gira entorno a la defensa sectorial; relaciones laborales y negociación colectiva; formación y empleo; promoción y gastronomía y una mayor participación y servicios para las asociaciones que integran FEHR. Para ello, quiero coordinar acciones colectivas para solucionar los problemas comunes en varios puntos del territorio nacional, consolidar la profesionalización del sector, mantener y ampliar alianzas estratégicas con el resto de agentes sociales, dotar de mayor visibilidad a la oferta gastronómica del sector, además de afianzar proyectos estratégicos de FEHR como el Plan Renove de maquinaria y Horeca Energía.

USTED SIEMPRE HA HECHO GALA DE UNA ESPECIAL PREOCUPACIÓN POR LA FORMACIÓN DE LOS

PROFESIONALES DE HOSTELERÍA. ¿CÓMO ENCAJA LA FORMACIÓN EN SUS PLANES?

Queremos apostar por más formación y más cercana, que sea útil. Y es que la formación que a veces se planifica desde las administraciones no va del todo pegada a la realidad. Creemos que los planes formativos tienen que ir evolucionando en función de los conocimientos que requiere el sector para atender mejor a nuestros clientes. Estamos, por ejemplo, muy satisfechos y apoyamos el acuerdo suscrito entre nuestra entidad, Fórum Café y FEC focalizado en formación entorno al café y que ya ha dado cobertura a más de medio millar de alumnos. Creemos que hay que potenciarlo y conseguir que cada vez salgan más profesionales formados y que eso redunde en una mayor calidad del servicio.



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



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

UNA DE LAS METAS DE FÓRUM CAFÉ ES CONSEGUIR EL RECONOCIMIENTO DE LA PROFESIÓN DEL BARISTA, NO SÓLO A OJOS DE LOS CONSUMIDORES Y LA PROFESIÓN, SINO TAMBIÉN EN EL ÁMBITO DE LA CERTIFICACIÓN PROFESIONAL. ¿QUÉ LE PARECE ESTA INICIATIVA?

Todo lo que incida en la mejora, la formación de los profesionales y de nuestros negocios me parece perfecto. El café en la actualidad se trabaja mejor, con conocimiento y cariño. El cliente dispone de más variedad, además de que se ha mejorado en cuanto a maquinaria y profesionalidad de los baristas.

DIFERENTES VOCES ASEGURAN QUE EL SECTOR HOSTELERO YA SE HA RECUPERADO DE LA CRISIS. ¿ES ASÍ?. ¿CUÁL ES LA RADIOGRAFÍA ACTUAL DE LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA, Y MÁS CONCRETAMENTE DEL SECTOR DE CAFETERÍAS?

El sector ahora está creciendo, las cifras de negocio son positivas, aunque de forma moderada. La tendencia es al alza desde hace unos años. En España hay cerca de 300.000 cafeterías y locales donde hay una máquina de café, una cifra que prácticamente se ha mantenido en 2016 respecto al año anterior. Además, en nuestro país, hay ahora cerca de 74.000 establecimientos de restauración y cafeterías, una cifra que ha crecido en 2016 el 2,7% respecto al año anterior.

¿QUÉ SE HA QUEDADO POR EL CAMINO?

Entre los que han cerrado y también desaparecerán, creo que están los locales con un perfil de bar que sólo funciona a criterio de pura supervivencia. Para evitar disgustos hay que tener un modelo reconocible, un valor añadido. También están creciendo las cifras de gran-

des marcas con muchos locales. El cliente ya no pide solo un bar en una esquina que le ponga un café, sino que busca un sitio agradable, con algunas cualidades que le hagan volver y repetir.

¿A QUÉ NUEVOS RETOS SE ENFRENTA, AHORA, EL SECTOR?

Necesitamos un sector con gente más formada, atender a un cliente que cada vez es más exigente y conoce mejor las experiencias de otros locales; comparte por internet y a través de las redes sociales sus opiniones. Trabajar más con la digitalización de los procesos. Potenciar el capital humano y la preparación de los profesionales y los directivos para ofrecer mejor servicio.

EN COMPARACIÓN CON NUESTROS PAÍSES VECINOS, ¿A QUÉ NIVEL ESTÁ LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA?

Creo que nuestros negocios están por encima de la media de los países vecinos. Tenemos muchos miles de locales y todos trabajan para mejorar. Por los lugares a los que he viajado no he encontrado locales que mejoren nuestra calidad, precio y servicio. La oferta que tiene nuestro sector en España permite comer muy bien a muy buen precio.

¿QUÉ OPINIÓN LE MERECE Y QUE EXPECTATIVAS AUGURA PARA EL NUEVO SEGMENTO DE CAFETERÍAS DE TERCERA GENERACIÓN?

Todo lo que redunde en mejorar nuestra oferta me parece perfecto. Dedicar locales al café como producto estrella, o cervecerías con muchos tipos y marcas para satisfacer mejor al cliente redundará en resultados positivos. Además, la especialización permite tratar el producto con mayor calidad y variedad. Si centran su negocio en el café y lo hacen bien, para mí es positivo.

¿CREE QUE EL CAFÉ ESTÁ JUGANDO EL PAPEL QUE LE TOCA EN LA OFERTA DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS?

SIENDO UNO DE LOS PRODUCTOS CON MÁS MARGEN, ¿POR QUÉ CREE QUE SE LE PRESTA TAN POCOA ATENCIÓN?

El café está siendo un valor muy importante en nuestros establecimientos. Cada vez más se está apostando por la calidad, por mejorar el producto que nos llega a los locales y la maquinaria. También la formación de los profesionales que lo sirven en los locales HORECA. Hay que apostar por vender un buen producto, no fijarnos sólo en el precio.

ADEMÁS DEL ACUERDO CON FÓRUM CAFÉ Y FEC, ¿FEHR TIENE EN MARCHA OTROS PROYECTOS RELACIONADOS CON EL CAFÉ?

Otro de los proyectos vinculados al café es la campaña solidaria con Acción Contra el Hambre: 'Operación café'. Me parece interesante fomentar la solidaridad de nuestro colectivo a través de esta iniciativa. Estamos encantados de ir codo con codo con estas organizaciones para ayudar a otras personas.

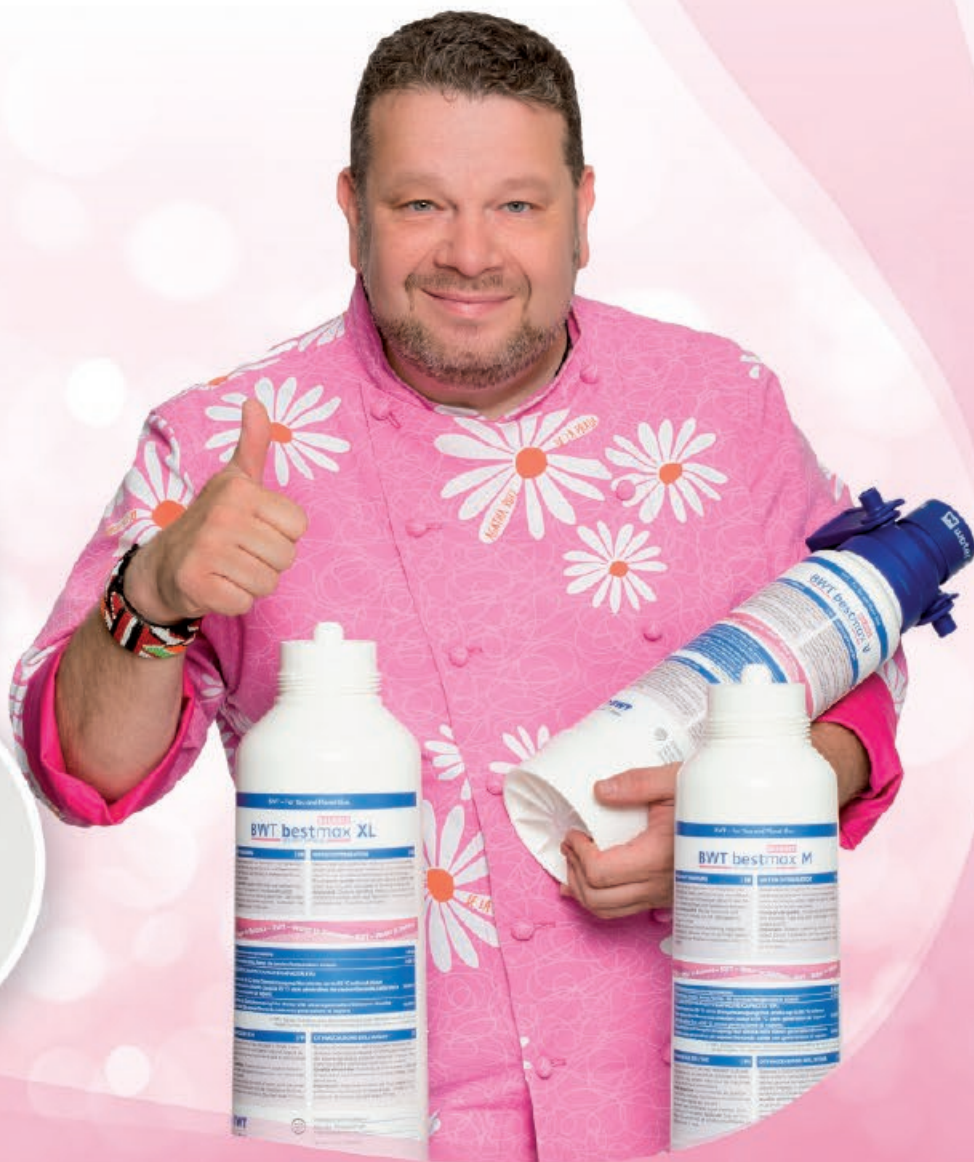
SUSANNA CUADRAS

DESTACADOS

"Estamos muy satisfechos con el convenio de formación con Fórum Café. Hay que seguir potenciándolo a favor de una mayor calidad del servicio en el sector"
"Quiero afianzar proyectos estratégicos de FEHR como el Plan Renove de maquinaria"

BWT

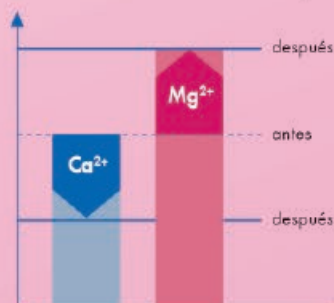
water + more



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

SAHARA Force India
formula one team
OFFICIAL PARTNER



BWT Ibérica S.A.
661 55 87 77
david.gasull@water-and-more.es



BARISTAS POR EL MUNDO

VIAJE A BRASIL

Javier Carrión, Campeón Nacional de Baristas Fórum Café ha disfrutado de su premio como Mejor Barista de España 2016, viajando a Brasil, donde ha vivido el café, de la semilla a la taza.



Son las cuatro y treinta y un minutos de la tarde del 24 de junio de 2017, y ya veo a lo lejos acercarse mi tren. Es un AVE que me llevará a Madrid donde tengo que reunirme con un grupo de personas, a la mayoría de las cuales no conozco, pero que nos mueve el mismo interés y pasión por el café. Juntos vamos a embarcarnos en una trepidante expedición. ¡Nos vamos a Brasil, principal país productor de café del mundo!

Ya de vuelta, sentado escribiendo estas líneas, todavía recuerdo como durante todo el recorrido en tren rumbo al aeropuerto de Barajas, no dejé de pensar ni un instante de cómo sería ese viaje... ¿como sería visitar una finca de café y poder tocar las cerezas, oler las flores, ver todo el proceso de beneficio?... En ese momento me quedé muy muy corto... y es que todo lo que he vivido en Brasil ¡no hubiera podido imaginarlo nunca!

Me presento, soy Javier Carrión Lozano, Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2016 y no os voy a contar mi historia, os voy a contar como el café ha cambiado mi vida.

Antes de ganar el campeonato ya era un gran apasionado del café y de mi trabajo como barista, pero ahora, después de haber podido disfrutar de este magnífico viaje -el premio con el que me obsequió Fórum Café por gentileza de Icona

Café por conseguir el Campeonato Nacional- me siento afortunado de pertenecer a la familia de compañeros que, como yo, también han conseguido su sueño, y han podido viajar a un país productor y ver en persona lo que todos tanto amamos, el café.

Cuando consigues ganar un campeonato, te llevas una alegría muy grande, y después de ello, vives experiencias muy bonitas, pero ninguna se compara con algo así, con un viaje a la esencia del café, en mi caso, a la esencia del café de Brasil.

ATERORIZAMOS EN BRASIL



Museo Café

El viaje de Madrid a São Paulo nos llevó 11 horas de vuelo, aunque, insisto, mi ganas por pisar los cafetales brasileños y probar en origen el café del principal país productor del mundo hizo que el viaje se me pasara, eso, ... volando...

Al llegar a São Paulo, la mayor ciudad de América y principal centro financiero de Brasil nos esperaba Jorge, nuestro chofer, que nos recogió y llevó directos a Santos, a unos 80 km de distancia. Las ganas de empezar a empaparnos de la cultura cafetalera del país eran muchas, así que no perdimos tiempo e iniciamos nuestra ruta por la ciudad, visitando el Museo del Café de Brasil, ubicado en la antigua Bolsa de Café de Santos, datada en 1922. Allí se muestra la historia y evolución de la caficultura del país, desde mediados del siglo XVIII hasta la actualidad. Paseamos por el grandioso salón del pregão, donde se formaban los corros en los que se negociaban los valores del café, y de la espectacular vidriera del artista Benedito Calixto. Vimos, también, utensilios y herramientas utilizados en toda la cadena de producción del café, desde la recolección hasta el almacenamiento para su exportación y también múltiples fotografías de época que muestran como era el día a día de los productores brasileños desde principios del siglo pasado.

Como no podía ser de otra manera, nuestro tour por el Museo terminó en la cafetería donde nos dieron a degustar unos excelentes cafés. Tenían un blend, un Sul de Minas y un Premiado. No resistí la tentación de acercarme a la máquina espresso y ver como trabajaban los baristas brasileños la preparación de nuestras tazas. Para despedir la visita, ¡brindis con café de Brasil y pastelitos deliciosos de queso para acompañar!

Nuestro siguiente destino fue el Casino de Santos en el Monte Serrat, al que accedimos con un curioso elevador. Desde arriba se tiene la mejor vista de la ciudad. Simplemente, ¡fascinante! El día lo acabamos de la mejor manera posible, disfrutando de unos espectaculares churrascos

Monte Serrat



en La Tertulia, un restaurante enorme especializado en carnes al estilo brasileño, en el que mi cuerpo ya se vio venir los días que me esperaban ¡de churrasco en churrasco!

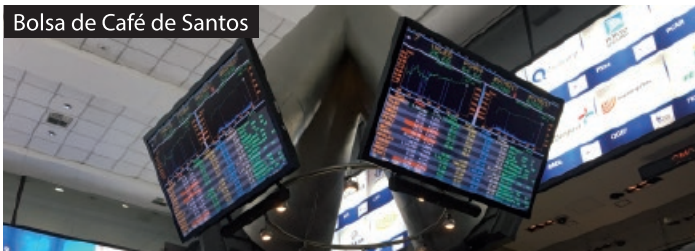
CONVERTIDOS EN CORREDORES DE CAFÉ

El segundo día en Brasil lo comenzamos visitando la empresa exportadora Dag Dinamo, fundada en los años 80. Conocimos al Sr. Alexandre, un libro abierto del café, que lleva 62 años en el almacén, cuidando cada grano de café y resistiéndose a abandonar su rutina diaria de presencia en la fábrica para ayudar a los chicos a pesar de estar ya jubilado. Muy gustosamente nos enseñó el almacén y nos mostró todo el recorrido que hace el café desde que es descargado por los camiones, se clasifica y es introducido en los contenedores rumbo al puerto para ser exportado a todo el mundo, incluida España.



Dag Dinamo Terminal

Por la tarde visitamos la actual Bolsa de Café de Brasil., situada en la Rúa do Comercio en Sao Paulo. La visita resultó ciertamente interesante y nos acercó al día a día de la comercialización del café. Esta Bolsa está enlazada mediante el sistema Globex con Bolsas de los Estados Unidos y de otros lugares y sus contratos de café son accesibles a no residentes en Brasil. Esto hace posible que operadores y tostadores extranjeros cubran las compras con productos físicos brasileños contra futuros brasileños, también, evitando, así, el riesgo de diferencial que acarrearán las operaciones de cobertura en otras Bolsas.



Bolsa de Café de Santos

En la primera parte de la visita te invitan a disfrutar de un vídeo en 3D sobre la historia de la evolución de los corredores de Bolsa. Luego nos explicaron cómo funciona la Bolsa, como interactúan los agentes para comprar y vender café y, no se lo pierdan, acabamos la visita con un divertido simulacro de compra-venta protagonizado por nosotros mismo. Nos dividimos en dos grupos y tal cual fuéramos corredores de Bolsa intentábamos comprar el café a medida que escuchábamos las subidas y bajadas de las cotizaciones. Una experiencia muy interesante.

VISITA A LA MECA BARISTA BRASILEÑA

El tercer día en Brasil tenía programada una de las citas que más ilusión me hacían, una visita a visitar Octavio Café, uno de los coffee shops más grandes de América Latina y que cuenta con Baristas de muy prestigioso nivel.

Por mucho que hubiera leído de este lugar, jamás hubiera pensado que tenía el diseño y las dimensiones que descubrimos al llegar. ¡Enorme! Su estructura asemeja y refleja un



BBarista
coffee tools & accessories



www.bbarista.com

TIENDA ONLINE

Herramientas

&

Utensilios

PARA BARISTAS

www.bbarista.com



LOVERAMICS **AEROPRESS**
TODDY.



Octavio Café

grano de café y todo allí es espectacular. En la planta inferior, donde se encuentra la cafetería, rujen sin parar las dos cafeteras y los molinos no cesan de moler café inundando el local de exquisito aroma a café brasileño... Es curioso, porque, aunque yo mismo tenga en mi coffee shop café de Brasil, al estar en un país productor, es como si el aroma del café se tornara especial... o al menos en la atmosfera que yo respiraba, si lo era...

Subimos a la planta superior por una escalera que daba la vuelta a todo el establecimiento y te dejaba ver la parte de la barra en forma de círculo en la parte central y la parte de la tienda donde tenían café para vender. Recorrimos varias salas donde se ofrecen cursos y entrenan baristas para los campeonatos hasta llegar a la que nos esperaba Martha, una barista de Octavio Café con la que pasé un buen rato charlando y compartiendo experiencias. Se ofreció a subir diferentes cafés de la tienda y entre risas pasamos un buen rato preparando cafés y lattes divertidos. Martha, me explicó que se estaba preparando el campeonato nacional de Baristas y desde aquí aprovecho para enviarle un fuerte abrazo y desearle mucha suerte.

Después de mucha cafeína, nos despedimos y pusimos rumbo a Jundiá para visitar la fábrica de Jacobs Douwe Egberts (JDE). Llegamos a la puerta y después de pasar un control de seguridad, de vestirnos con trajes anti bacterias y de ponernos los gorritos correspondientes, no llevaron al interior. De nuevo un sitio espectacular, de dimensiones monumentales. Impresionantes, por ejemplo, las de la cadena de clasificación y empaquetado de café o las de las salas de control de calidad. A destacar también, la meticulosidad y rigurosidad en el control diario de toda la planta y la especial atención que ponen, también, a la investigación.

No sería justo no mencionar como acabamos la jornada, pues lo cierto es que el broche fue sonado. Y es que antes de retirarnos a descansar, nos pegamos otro sonado homenaje de churrasco en Unión Trading, la oficina de compra de Icona café en Brasil.

MI PRIMERA FINCA DE CAFÉ



Finca Sao Carlos

Al día siguiente, comenzamos nuestra ruta, visitando la oficina de Unión Trading en Pinhal, donde se dedican a estudiar los lotes y a clasificarlos antes de exportarlos a España. Pronto nos pusimos en materia, e invitados por los compañeros de Icona Café en Brasil realizamos varias interesantes catas para descubrir posibles defectos en los cafés, conocer si pueden o ser no admitidos y cuáles hacen que el café sea rechazado para su exportación. El objetivo de este trabajo, en el día a día de Unión Trading es asegurar la mejor calidad del café para sus clientes.

De nuevo nos subimos al Bus, esta vez para dirigirnos a la primera finca de café. Después de un buen rato en carretera, dejamos el asfalto para adentrarnos por caminos de tierra y piedras en dirección a la plantación. Transcurrido un rato, empezamos a ver las primeras plantaciones de cafetos a lado y lado del camino... Nos adentramos todavía más hacia las montañas y finalmente llegamos a la Finca Sao Carlos, donde nos recibieron Deisy y su tío Tonino.

Sólo bajar del Bus, mi cuerpo ya percibe algo extraño y a la vez especial. ¡Por fin huelo a "café"! ¡Y es que el Bus había estacionado justo al lado de un camión que estaba descargando cerezas recién recolectadas!

Conducidos por Toninho entramos en la finca situada a 900 metros de altitud. Suma un total de 30 hectáreas, en los que él y su familia producen cafés de las variedades Mundo Novo y Obataõ. Me llamó mucho la atención los grandes patios con café natural secándose al sol. En realidad, ¡mucho más grandes de lo que yo imaginaba!

Nos adentramos ladera arriba, donde comprobamos como los cafetos están estratégicamente plantados para su buen crecimiento y rendimiento, según el sol, las lluvias etc. ¡Nunca imagine cafetos tan altos! Pero más alucinado quedé cuando vi como la maquina cosechadora de café engullía los cafetos por su parte central recolectando las cerezas.

No pude contenerme más y me separé del grupo buscando ramas con cerezas... corte una... ¡Al fin había recogido mi primera cereza de café! Y casi de forma automática, tal cual hace cualquier amante del café cuando tiene una cereza en su punto óptimo de maduración en la mano, la olí y... ¡para dentro! El sueño hecho realidad...

Después de estar un rato entre cafetos, acompañamos al camión repleto de café recién cosechado a la planta de beneficio, donde se encargan de clasificarlo, lavarlo y despulparlo para, posteriormente, secarlo al sol.

Cuando llegamos a uno de los patios donde se secaba el café en pergamino, vi un rastrillo allí plantado, sin dueño... y ya podéis imaginar lo que hice... No pude resistirme y lo cogí y me puse a remover café, intentando imitar lo que ellos hacen.

El café dispuesto en estos patios, se deja secar hasta que rebaja su humedad al 28%, momento en el cual y para acortar el proceso, los llevan a unos hornos donde rebajan este porcentaje hasta



Union Trading Pinhal

el 11%, el punto óptimo para evitar fermentaciones durante su almacenaje y transporte.

Fue un auténtico placer disfrutar de las vistas, olores y sabores en, esta, mi primera visita a una finca de café...

MÁS CAFÉ

Amanece en Varginhia y nos dirigimos a las oficinas de Unión Trading. Esta población ubicada en la zona de Minas Gerais, es uno de los centros de producción y comercio de café más importantes de Brasil. Concentra el 50% de la producción nacional, siendo la práctica totalidad de los cafés que produce de la variedad arábica, lo que la convierte en una de las principales fuentes de cafés especiales del país. Así que nada mejor que el plan que nos tenían preparado los compañeros de Icona Café en Varginhia y que no era otra cosa que una nueva e interesante cata de cafés brasileños en origen. De nuevo, un ejercicio sumamente interesante, guiado por los catadores de Icona Café y Unión Trading de forma excepcional.



Y como el día anterior y finalizada la cata, subimos de nuevo al bus, dirección a una nueva finca. En esta ocasión el destino era la Finca Potreiros en Tes Pontas. Cristóbal, el encargado de la plantación nos recibe en la puerta deseando enseñarnos su trabajo. En esta finca, situada a 900 y 1.000 metros sobre el nivel de mar, producen y benefician cafés de las variedades Catuaí Amarillo y Mondonovo.

Justo cuando llegamos y nos encontramos con Cristóbal, llegó un camión repleto de cerezas para proceder a su descarga y despulpado. Casualidad o no, la cuestión es que íbamos a poder ver el proceso de separación y despulpado en directo y en ese mismo momento.

El camión dejó caer las cerezas a una fosa, desde donde se dirigían a la máquina despuladora, donde primero se

clasifican las cerezas y se separan las buenas. A continuación, son lavadas y despulpadas antes de su secado al sol. Como en la finca anterior, aquí también utilizan hornos para acelerar el último proceso de secado y rebajar la humedad del grano hasta el 11%.

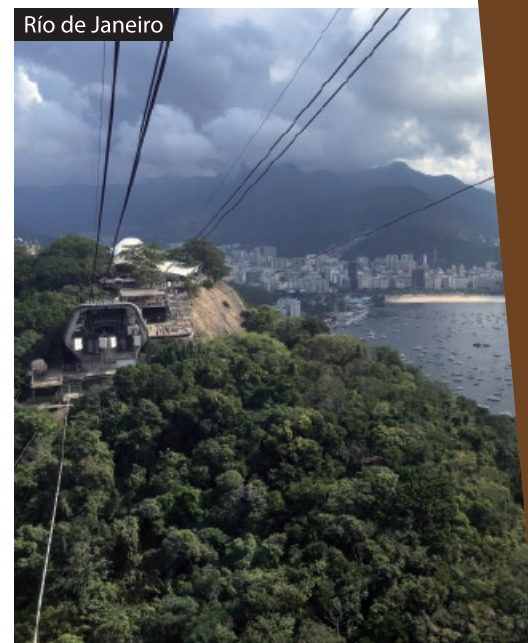
En esta finca, los hornos para funcionar utilizan como combustible la propia cascara de café y también troncos de eucalipto. Cristóbal nos explicó que las cerezas no pueden entrar cuando los hornos están a más de 60 grados, ya que si no se secarían los azúcares del café, de ahí son sometidas a 35 grados durante dos días, tiempo tras el cual, si todo ha ido bien, el café ha rebajado su humedad hasta el 11% deseado.

Antes de marcharnos, Cristóbal nos invitó a comer en la hacienda. Nunca olvidaré la sensación de tomar un café en la misma finca donde lo han cosechado, despulpado, secado, tostado y elaborado. ¡Eso sí que es probar un café de la semilla a la taza!

Así que con ese buen sabor de boca que nos dejó ese súper café, partimos a visitar la fábrica SAAG, en Santa Ana de Vargem. Esta factoría es referente de almacenamiento de cafés, soja y mijo en Brasil. Fundada por caficultores de la región de Minas Gerais, cuenta con 550.000 m², siendo uno de los centros económicos y de almacenamiento estratégico más importantes de todo el país. Allí, más espectacular que ver cientos y cientos de BigBags con toneladas de café en verde, el espectáculo estaba en las máquinas de selección de criba de café por láser. De forma autónoma, el láser de estas máquinas mide los granos y con la ayuda de un chorro de aire la máquina los separa dependiendo de su número de criba.

El viaje se acaba y debemos volver a España, no sin antes regresar en autocar hasta Río de Janeiro, atravesando impresionantes paisajes cafeteros del estado de Minas Gerais, además, como no, de realizar una visita eminentemente turística a Río y comprobar que su sobre-

BARISTAS POR EL MUNDO



nombre de la "Ciudad Maravillosa" le hace justicia. De allí a Sao Paulo y vuelo de regreso a casa cargado de fabulosas vivencias.

Sin duda ha sido una experiencia que, aunque he intentado reflejar de la mejor manera posible en estas líneas, no se puede describir. Ni por muchos libros que leas, ni por mucho que estudies el café, nada es comparable a poderlo tocar en origen con tus propias manos, recogerlo del cafeto, catarlo en la propia finca donde ha sido producido, y seguir el proceso que lo trae hasta que es embarcado con destino a nuestro país para que nosotros lo podamos preparar y servir en nuestras cafeterías.

En mi retina y en mi recuerdo quedará para siempre la sensación que me provocó bajar del bus y descubrir que realmente hasta ese momento, creía saber a qué olía el café...

Estaré siempre agradecido a Fórum Café y a Icona Café por hacerme descubrir desde el Origen, el mundo del café, ese que tanto amo, admiro y defiendo.

JAVIER CARRIÓN



CAFÉ DE RECORD MUNDIAL

Un café de la variedad Parainema producido por el caficultor hondureño Oscar Daniel Ramírez Valerio ha pasado a ser, oficialmente, el café por el que se ha pagado más en toda la historia de la subasta de la Taza de la Excelencia, 124,50 \$/libra (105 €/450gr. aproximadamente). El café de Ramírez del Departamento de El Paraíso, participaba en la venta electrónica como ganador de la competición hondureña de este concurso, donde obtuvo una puntuación de 91,81 puntos y una excelentísima crítica de los jueces que ya auguraban para este grano y su productor, los mejores resultados.

La Taza de la Excelencia o Cup of Excellence es la competencia de calidad de café más reconocida a nivel mundial. Su grado de exigencia es máximo y para que un café sea premiado como Taza de Excelencia y pueda clasificarse para la subasta internacional es evaluado en 120 tazas, debiendo mantener en todas ellas las características de aroma y fragancia que le permitan la consistencia que demanda esta competición.

Este concurso se celebra actualmente en 10 países, El Salvador, Nicaragua, México, Honduras, Guatemala, Costa Rica, Burundi, Perú y Colombia y brinda a las distintas naciones productoras la oportunidad de presentar sus cafés a la comunidad internacional, sin importar los medios o el prestigio del productor. Cada caficultor puede presentar un café para su evaluación, de manera totalmente gratuita, mientras que el proceso se



audita de manera estricta, asegurando que todas las tazas de café se prueban "a ciegas", para asegurar una puntuación totalmente imparcial.

LA SUBASTA

En la decimocuarta edición de la Taza de la Excelencia hondureña participaron 119 productores, de los que 40 pasaron a la etapa internacional y de esos 24 obtuvieron el derecho a participar en la subasta electrónica del 22 de junio, donde Óscar Ramírez consiguió el record mundial de cotización para su café, 124,50 \$/libra, una cantidad jamás alcanzada antes por otro café en ninguna de las subastas de la Taza de la Excelencia, ni de Honduras, ni de los otros países que también acogen esta competición.

La oferta por el café del de El Paraíso, la hicieron dos compradores, desde Japón y Corea del Sur, tras una subasta muy animada en la que tan solo, 6 minutos después de su inicio, el café de Óscar Ramírez, que partía igual que el resto a un precio inicial de 5,50 \$/libra, ya se situaba en los 70 dólares.

Exactamente dos horas después del inicio de la subasta, se alcanzaba el record mundial y Ramírez vendió un total de 776 libras, 445.31 a 124,5 \$/libra y 330.69 a 122,90\$/libra. Ambos precios son precios superiores a los que logró obtener en 2016, Marysabel Caballero, caficultora, también hondureña, que ostentaba hasta ahora el record mundial en la subasta de la Taza de la Excelencia, con una cotización por su café de 120,05\$/libra.

Además del comprador japonés y el comprador coreano que se hicieron con los lotes de Ramírez, en la subasta electrónica participaron hasta 100 compradores y tostadores de Japón, Corea del Sur, Australia, Estados Unidos, Noruega, Taiwán, Hong Kong, Alemania, Arabia Saudita, Bélgica y Singapur que semanas antes habían recibido muestras de los cafés subastados para catarlos.

Aunque no igualaron el precio del café de Óscar Rodríguez, los otros 23 cafés participantes en la subasta electrónica alcanzaron, también, valores altos, logrando vender el conjunto de participantes, 27.181

libras del mejor aromático que se produce en Honduras - Pacamara, Catuai, Pacas, Bourbon, Lempira, IHCAFE-90 y Ruiru 11 -, a un precio total de 441.518 \$.

Todo el dinero ganado en la subasta permanece en el país de origen, y al menos 80% de los fondos revierten al productor del café subastado.

EL CAFÉ GANADOR

Esta ha sido la primera ocasión que Oscar Daniel Ramírez Valerio se presentaba a la Taza de la Excelencia. Él y su familia son propietarios de una pequeña finca, de menos de 10 hectáreas, Finca El Laurel, en la parte oriental de Honduras, concretamente, en la remota aldea Las Delicias a dos horas y media del centro de Danlí, la ciudad más importante del Departamento El Paraíso. Esta es una de las zonas del país donde se produce café, siendo reconocido El Paraíso como uno de los Departamentos más influyentes en la caficultura nacional, tanto por la aportación al total de la producción hondureña, como a la calidad de los granos que aquí se producen.

Ramírez se presentó a la Taza de la Excelencia con un café Parainema, una variedad derivada de la Sachimor T-5296 desarrollada en 1981 por el CATIE, el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza de Costa Rica. Se trata de una variedad resistente a la roya, con una amplia adaptabilidad tanto a climas, como a diferentes tipos de suelo y alturas. De porte no muy alto, el Parainema ofrece un potencial de rendimiento parecido al Caturra, es decir alto,

Desde el año 2010 muchos productores hondureños han empezado a substituir sus cafetos de otras variedades por cafetos Parainema con excelentes resultados. Esta planta, además, funciona muy bien, incluso en fincas ubicadas a poca altura y su productividad es alta y regular.



Ramírez, de 46 años, empezó en el mundo del café en 1985 con 300 plantas de café, en su mayoría, Catuai. En el año 2004, la roya acabó con buena parte de su finca. En aquel momento, el caficultor podría haber dejado el café, tal y como hicieron muchos otros productores de la zona, pero decidió pedir ayuda al Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) desde donde le aconsejaron el cambio a la variedad Parainema. Fue entonces, cuando Óscar Rodríguez compró 4.000 planta de café de este tipo.

Su negocio empezó a crecer y la buena calidad de sus cafés era reconocida por su entorno más cercano, el mismo que le animó a participar en la Taza de la Excelencia.

La Finca El Laurel de Óscar Ramírez está ubicada a 1.402 metros de altitud. Allí este caficultor trabaja con su mujer e hijos ocupándose personalmente de los procesos de producción, recolección y preparación del grano. Allí produce cafés de las variedades Catimor, Lempira, e IHCAFE-90 y Parainema, con la que ha triunfado en la Taza de la Excelencia.

Ramírez utiliza el método para procesar su café, que seca al sol, durante unas semanas, hasta que los granos se endurecen con la pérdida de humedad. Al final todo este proceso, el café no debe superar el 12% de humedad aproximadamente. El objetivo es que no se produzcan fermentaciones accidentales que otorguen un mal sabor al café.

Ganadores de la Taza de la Excelencia - Honduras

AÑO	PRODUCTOR GANADOR	FINCA	PRECIO x LIBRA
2004	Gregorio Martínez	El Pezote	13,00 \$
2005	Natividad Benítez	El Ocotillo	17,60 \$
2006	Munir Hawit	Santa Martha	6,70 \$
2007	Luis Enrique Vega	El Buen Pastor	18,70 \$
2008	Franklin Adonis Madrid	El Sauce II	16,65 \$
2009	Bertilo Reyes	El Portillo	18,75 \$
2010	José Amado Fernández	Don Amado	22,05 \$
2011	Óscar Edgardo Tinoco	Pino de oro	21,70 \$
2012	Boanerges Flores	Santa Rosita	16,50 \$
2013	Jorge Lanza	La Huerta	25,20 \$
2014	Lucinda Vásquez	Mi Esperanza	35,10 \$
2015	Eulogio Martínez	Los Yoyos	23,30 \$
2016	Marysabel Caballero	El Puente	120,50 \$
2017	Oscar Ramírez	El Laurel	124,50 \$

Ya tostado y preparado en taza, el café de Óscar Ramírez destaca por sus aromas y sabores a manzana verde, jazmín, miel, limón y melocotón, además de por su acidez refinada y cítrica, características todas ellas, que le han convertido en el café mejor pagado del mundo.

“Nos sentimos orgullosos de haber ganado la Taza de la Excelencia y haber conseguido tan alta cotización por nuestro grano. El 10 de mayo pocos conocían nuestro café y ahora es noticia internacional. Me parece un sueño”, reconoce orgulloso Oscar Daniel Ramírez Valerio.

SUSANNA CUADRAS

En este artículo se ha mantenido la moneda y sistema de peso original de la competición de la Taza de la Excelencia para no desvirtuar los precios reales pagados durante las subastas.

EL CAFÉ DE HONDURAS

La alta calidad de los cafés especiales hondureños ha situado a este país en la élite del mercado gourmet de café. Segundo país productor de Centroamérica, en Honduras está prohibido por ley cultivar variedades de baja calidad, y desde siempre los caficultores han demostrado una especial obsesión por conseguir los mejores cafés.

El cultivo del café en Honduras se inició en la primera década del siglo XIX. En aquel tiempo, el café que se producía se destinaba al autoconsumo, a pesar de que los hondureños conocían el gran potencial de su aromático café y sobretodo la posibilidad de convertirlo fácilmente en un producto de exportación. Sin embargo, durante décadas, este continuó siendo un cultivo fundamentalmente familiar, del cual, únicamente se destinaba una mínima parte de la producción a la venta.

A pesar de esta poca difusión, la calidad del café hondureño ya era, en aquel entonces, reconocida en diferentes partes del mundo. En 1804, por ejemplo, y cuando este país todavía era una colonia española, el Gobernador Intendente y Comandante General, Don Ramón de Anguiano, con motivo de la visita a la Provincia de Honduras, escribió un informe a los Reyes de España, donde decía, “El café es de tan excelente calidad como el de Moka. Se cree que haya sido sembrado por algunos curiosos, porque a pocos se conoce en esta provincia y aunque se cosecha en poca cantidad, pudiera cosecharse en mucha, porque está experimentado que rinde en esta provincia el duplicado en su siembra, que en los países donde más se ha cultivado” (sic).

Lo cierto es que la diversidad de climas que se dan en Honduras, favorece que sus las altas y fértiles montañas se pueda cultivar café de buena calidad, con frutos de excelente aroma y sabor. El 95% de las plantaciones se encuentran a más de 1.000 metros de altura, en territorios boscosos y bajo sombra,

enfocadas a una producción ecológicamente sostenible y amigable con el medio ambiente. En tiempos de sequía, además, esta disposición permite que la sombra retenga la humedad en el suelo, favoreciendo que los cafetos resistan por más tiempo los prolongados veranos.

Las variedades más populares son la Bourbon, Caturra, Cauaí, Typica, Pacas y últimamente y a consecuencia de la virulencia de las plagas de roya, la Parainema

Actualmente el cultivo de este producto ocupa alrededor de 270.000 hectáreas en 15 de los 18 Departamentos del país, implicando en su producción a más de 120.000 familias de forma directa y otras 350.000 en las labores de mantenimiento y cosecha de grano, en total, el 25% de la fuerza laboral rural del país.

S.C



LA TAZA HONDUREÑA

Por lo general, el café hondureño destaca por sus fragancias frutales, acidez viva y brillante, sabor dulce, cuerpo aterciopelado y sostenido e incluso muy sostenido.

Algunos cafés, sobre todo los procedentes de la región de Copán, presentan un marcado paladar a chocolate, mientras que los sabores a frutas tropicales, son típicos de la región de Opalaca y Agalta. En los granos de la región de El Paraíso y Montecillos prevalecen los sabores cítricos, mientras que los cafés de Comayagua son conocidos por su fragancia y sabor dulce.

En todos los casos,



REGIÓN DE COPÁN

Características de Taza: Café con sabor a chocolate, cuerpo redondo, bien balanceado, con un postgusto sostenido.
Ubicación Geográfica: Copán, Ocotepeque, Parte de Lempira, Cortés y Santa Barbara.

Varietades: Bourbon, Caturra, Catuai



REGIÓN DE OPALACA

Características de Taza: Un café con una fina y delicada acidez, bien balanceado con sabores a frutas tropicales tales como uvas y moras, postgusto dulce y cuerpo plano.
Ubicación Geográfica: Santa Barbara, Intibucá y Lempira

Varietades: Bourbon, Catuai, Typica



REGIÓN DE MONTECILLOS

Características de Taza: Un café con fragancias frutales y dulces, su acidez es viva y brillante, con un sabor a naranja y durazno, creando una bebida vibrante, con un postgusto entonante y un cuerpo aterciopelado.
Ubicación Geográfica: La Paz, Comayagua, Santa Barbara e Intibuca.

Varietades: Bourbon, Catuai, Caturra, Pacas



Ruta del Café
HONDURAS



REGIÓN DE COMAYAGUA

Características de Taza: Un café con una dulce fragancia cítrica, su acidez es cítrica vibrante con sabores dulces y a chocolate y un cuerpo cremoso.

Ubicación Geográfica: Comayagua, Francisco Morazan

Varietades: Bourbon, Caturra, Typica



REGIÓN DE EL PARAISO

Características de Taza: Café con sabores cítricos, con una fragancia dulce, cuerpo suave y una fina acidez, con un postgusto muy sostenido.

Ubicación Geográfica: El Paraíso y parte de Choluteca y Olancho

Varietades: Catuai, Caturra



REGIÓN DE AGALTA

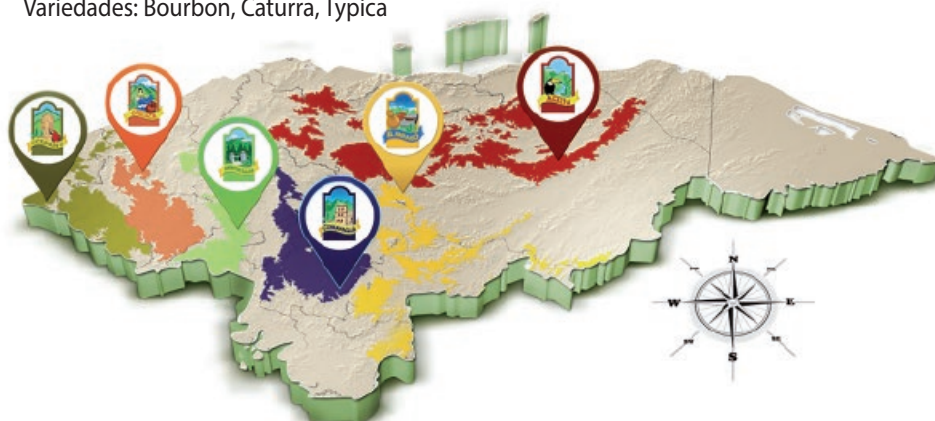
Características de Taza: Café con diversos sabores a frutas tropicales con fragancia a caramelo y chocolate y postgusto dulce, su acidez es pronunciada.

Ubicación Geográfica: Olancho, Yoro

Varietades: Bourbon, Caturra, Typica

El Instituto Hondureño del Café en colaboración con el Instituto de Turismo del país, ha creado una ruta cafetera por estas seis regiones que invita a los viajeros a escuchar y vivir las mejores historias de café del país en boca de sus propios protagonistas. La ruta contempla visita a fincas, plantas procesadoras y también a centros de investigación. Además, los recorridos, pensados para hacer cada uno a su aire, incorporan también, las señas de 60 cafeterías ubicadas en diferentes localidades de estas regiones.

Las cooperativas cafetaleras se han sumado de forma entusiasta a la iniciativa a través de la cual pueden gestionar algunos ingresos extras. De hecho, la ruta ha sido un estímulo para muchos productores que han adecuado sus fincas para atender y acomodar a los viajeros, dando lugar a nuevas iniciativas en el mismo sentido que combinan, por ejemplo, café y deportes de aventuras.



BANCOS GENÉTICOS DE CAFÉ: QUÉ SON Y CÓMO FUNCIONAN

La variedad Parainema con la que recientemente el caficultor hondureño Oscar Daniel Ramírez Valerio ha recibido el precio más alto por libra nunca antes conseguido por ningún café en la subasta de la Taza de la Excelencia, es una inmejorable muestra de la importancia de la investigación genética en el mundo del café. Esta variedad, fue desarrollada por el Centro de Investigación Agrícola Tropical, CATIE (Turrialba, Costa Rica) en el marco de un programa para aumentar la resistencia a las enfermedades que afectan al cafeto, en este caso concreto, la roya.

Para realizar este tipo de investigaciones, basadas en la mayoría de los casos en la hibridación de las mejores variedades locales con cafetos silvestres de otros o el mismo origen, CATIE cuenta con un banco de semillas de casi 2.000 variedades de café. La colección posee diferentes tipos de material genético, entre ellos, más de 800 genotipos silvestres de café y especies diploides; variedades, mutantes y selecciones con resistencia a la roya del café; híbridos inter e intra-específicos; y materiales diversos de investigación.

En este banco como en otros similares, en Madagascar, Kenia, Etiopía, Costa de Marfil, Colombia o Brasil, por ejemplo, se concentran, pues, semillas de un amplio surtido de variedades, tanto de las que actualmente se utilizan como de

otras ya desaparecidas en el ámbito de la producción comercial. Las conservan, catalogan y comparten con los investigadores o con los caficultores que pueden solicitar muestras para ver cómo funcionan sobre el terreno determinadas variedades.

CONSERVAR Y CREAR

Como en cualquier otro ámbito, no todas las pruebas resultan exitosas, pero muchas sí, lo que nos avala a afirmar, sin miedo a equivocarnos, que los bancos de genes de café han tenido y están teniendo un efecto directo en la diversidad y calidad del café que bebemos, y como muestra, no sólo el café Parainema antes mencionado, sino otra variedad mucho más popular, como la Geisha, que el Catie trajo a su banco desde el suroeste de Etiopía, el año 1953, para estudiar la planta y su resistencia incompleta a la roya.

A partir de la década de los 60, este centro de investigación empezó a introducir el Geisha en Panama, donde, sin embargo, pronto cayó en el olvido por su pobre desempeño productivo superado ampliamente por otras variedades como el Caturra o Catuái. En 2003, sin embargo, la familia Peterson, propietaria de la finca La Esmeralda, de Boquete, tras sufrir una importante infección de Ojo de Gallo en la finca, se dieron cuenta, que sólo unos pocos cafetos de la finca se habían

mantenido al margen del contagio. Eran unos ejemplares de Geisha a los que hasta el momento habían hecho poco caso, porque no eran demasiado productivos. Fue entonces cuando decidieron cambiarlos de ubicación y plantar nuevas semillas de esta variedad de café, pero a más altura. El resultado fue, no sólo que sí lo hacía, sino que, además, sus granos ofrecían unas características muy diferentes al resto de cafés tradicionales a los que estaban acostumbrados.

Tres años después, un lote de 5 sacos de su café fue vendido por internet al precio de 5,25\$/libra, 50 veces el precio del grano estándar, convirtiéndose, en ese momento, en el precio más alto registrado en la historia de las subastas electrónicas.

Actualmente, diversas fincas de este país cultivan esta variedad de café que es vendida a los mercados de especialidad de todo el mundo. Como ejemplo, las diferentes muestras utilizadas por baristas españoles en las recientes ediciones del Campeonato Nacional, donde este café ha sido uno de los más utilizados para las preparaciones de las diferentes bebidas. Y es que su aroma a jazmín y fruta cítrica, a piña y a mandarina y su intenso sabor a bergamota y miel en boca, convierten a este café en único. Supervivencia amenazada

Aún y estos éxitos, la supervivencia de los bancos de genes de café está en estos momentos comprometida, y esto es, a pesar, incluso,

de su imprescindible trabajo para asegurar el futuro de la producción de este producto. Y es que, a diferencia, por ejemplo, de los bancos de genes de cereales, que almacenan su material congelado, los de café no lo pueden hacer, pues no nos debe pasar por alto, que el café es un producto tropical que no admite la congelación a los niveles en los que son congelados los cereales y que aseguran que transcurridos los años, una vez descongelada esa semilla se puede volver a plantar para producir.

Esta "limitación" del café frente a la congelación, obliga conservar las muestras en bancos de "campo", con el consiguiente incremento que esto supone en instalaciones, mantenimiento, personal, etc. A todo ello, debemos sumar que muchos de los países que tienen estos bancos genéticos son países pobres en recursos, y generalmente, cuando los gobiernos no ven resultados inmediatos, no ven, tampoco, la necesidad de apoyarlos".



RETOS Y ESTRATEGIAS

Así, y con objetivo de asegurar la supervivencia de los bancos, el instituto World Coffee Reseah, al que pertenecen entidades de productores de todo el mundo y asociaciones de diferente índole relacionadas con el café y Crops Trust preparan un convenio para colaborar con estas instituciones y preservar todo su material.

El acuerdo, identificado como "Estrategia Mundial para la conservación del Café" tiene, también, como objetivo desarrollar una base de datos global -no diferente a un sistema de bibliotecas- para hacer que tanto la información como las plantas sean accesibles entre bancos de genes, investigadores y productores. En la actualidad, la mayoría de estas instalaciones mantienen registros de sus tenencias en papel, y los que se han digitalizado -CATIE en Costa Rica, por ejemplo- no están accesibles en línea. Esto resulta de suma importancia, si tenemos en cuenta que, según la encuesta realizada por los dos entes impulsores de la alianza, anualmente solo un 1% de los recursos de germoplasma de café depositados en los bancos, están siendo utilizados por investigadores de fuera del país anfitrión.

La alianza entre World Coffee Reseah y Crops Trust debe, además, impulsar nuevas líneas de investigación y potenciar muchas otras ya en marcha que buscan la supervivencia del café. Y es que, si bien no es vital para vivir, sí representa el sustento de cientos de millones, sin mencionar un mercado mundial total estimado en más de 173.000 millones de dólares por la Organización Internacional del Café.

Es por todo ello, que los impulsores de esta alianza esperan tener toda la documentación a punto de su proyecto el próximo mes de abril, momento a partir del cual abrirán la colaboración, también, a la industria con ánimo que el máximo número de eslabones de la cadena del café se impliquen en la misión de preservar la diversidad y supervivencia del café.

MIREIA BALDÓ

Fuente: World Coffee Reseah , Fresh Cup,

FORMAR, FORMARSE, Y FORMATEARSE

Formar, formarse y formatearse
Hola amigos, curiosos y apasionados de este mundo que tanto nos entusiasma. Hoy quiero hablar del valor de la educación, de la importancia de formarnos continuamente, como profesores y como alumnos. En la enseñanza tenemos una oportunidad más de dar algo valioso sin esperar nada a cambio. Y en el aprendizaje tenemos la oportunidad de abrirnos a recibir y de transformar lo aprendido en algo aún mejor.

Hemos de incorporar esto como una filosofía de vida integrada en nosotros, y preguntarnos qué más podemos hacer para sacar el máximo partido a la nueva manera de compartir conocimiento. Nueva, porque en la vorágine de cambio que vivimos, la forma de enseñar y de aprender, también está empezando a cambiar y tenemos que hacer lo posible por adaptarnos y ser mejores.

Antes el paradigma era el control, ahora es la confianza. Y los cambios - para mí si algo cambia ya es positivo-, también alcanzan al método educativo. El profesor ya no es esa figura de autoridad "sabelotodo" que impone conocimientos desde un lugar separado de los aprendices, pasando fórmulas para ser repetidas como autómatas. A las nuevas generaciones, ya no les funciona ese método, y no se cortan en rebelarse. A ningún profe de hoy en día se le ocurriría ridiculizar a un estudiante al cuestionar la validez de lo que se le enseña. Por fin esos antiguos patrones de miedo se están empezado a desmoronar.

Aparece un diálogo entre profesores y alumnos, desde un nivel de igualdad. Y también un feedback en el que los educadores se dan cuenta de que aprenden de los alumnos.

HAZ DE INTERNET UN ALIADO EDUCATIVO

Mira sino lo que pasa con la invasión de las tecnologías. Es obvio que los jóvenes de la generación digital, son mucho más diestros en aprovecharlas, que cualquiera de sus profesores nacido en los '80. Internet tiene un indiscutible impacto en la formación, y evidentemente, también, en la formación relacionada con el café. Los conocimientos y la información, accesibles a sólo un clic, abren un abanico de posibilidades antes inimaginables. Con el plus de la conectividad, este recurso nos permite comunicarnos instantáneamente con otros que comparten nuestras inquietudes, aunque estén al otro lado del mundo.

En vez de tomar la red como una amenaza -o una competencia- podemos verlo como un aliado que nos aporta libertad y diversidad de conocimientos. Por supuesto, no todo lo que sale publicado en blogs será necesariamente la verdad absoluta. Pero ahí está lo bonito. Debemos analizar, contrastar la información, filtrarla y tomar lo que sirva.

APROVECHAR LAS REDES EN VEZ DE RENEGAR DE ELLAS

Hemos de aceptar que los teléfonos móviles son hoy, casi casi un apéndice de nuestra mano... pues aprovechémoslo, también. Incorporemos la tecnología a la formación. Entendamos los dispositivos como un recurso que suma.

Sólo yendo a Instagram, o a Facebook, podemos aprender acerca de cafeterías, de los diferentes orígenes, otras técnicas y equipos de preparación del café.

Para muchos estudiantes de la nueva generación, estudiar simplemente para acumular información les resultará frustrante. Acumular por acumular no sirve. La respuesta está en la motivación y la perseverancia, la disciplina y el autoaprendizaje. Ahora, más que nunca, y gracias a internet es posible aprender mucho por nosotros mismos. Las redes sociales han demolido las fronteras.

Aun así, la experiencia no debe ser sustituida por la teoría. Es importante poner en práctica lo que se va aprendiendo. Experimentar, jugar, equivocarse, ... ir formando nuestra propia comprensión de lo que hace un buen café y un servicio excelente.

Entonces, para un profesor inmerso en este nuevo paradigma, su trabajo ya no pasará tanto por transmitir conocimientos -ya que éstos están disponibles por múltiples vías y son más accesibles que nunca-, sino por inspirar pasión en sus aprendices.

AHORA LAS VALORACIONES SE MIDEN EN "PASIÓN"

Conceptos como la competitividad, o la carrera absurda por ser el número 1, empiezan a desdibujarse. Cada cual explota sus propios talentos y se dedica a desarrollar aquello en lo que es bueno. Para todo lo demás, siempre podemos buscar colaboradores.

Estamos viviendo en la industria un antes y un después del café de especialidad. Como entrenador barista, propietario de una cafetería, o líder de una comunidad, pronto

nos daremos cuenta de que necesitamos una nueva experiencia de reclutamiento, y ésta tendrá que ser apoyada por otro tipo de formación.

"SIN IMPORTAR DONDE TE ENCUENTRES, TIENES EL POTENCIAL - Y LA RESPONSABILIDAD QUE CONLLEVA- DE CAMBIAR LA VIDA DE ALGUIEN PARA SIEMPRE"

Cuando me llegan a la escuela solicitudes para reclutar baristas, no me piden expertos técnicos, sino personas apasionadas y con ganas, porque la parte técnica ya se la enseñarán ellos. En cambio, la pasión no se puede aprender, no es algo que se adquiera en una academia.

Como profesor y entrenador barista, si algo tengo claro es que mi misión es inspirar pasión. Y la manera en que esto se logra naturalmente es proyectando ilusión, alegría, ganas. Sin pasión no podría captar la atención de los alumnos en un curso de café de tan solo dos horas. No puedo enseñarles en ese tiempo la elaboración de un espresso perfecto, un latte art, y hacerlo minuciosamente. Pero puedo guiarles y enseñarles el camino.

Imaginaros mi posición en INSEHTB. 30 alumnos, cada uno de su padre y de su madre, con inquietudes distintas, diferentes backgrounds. Puedo tener uno que me venga ya informado sobre cafés, otro que sabe de whiskis, otro que domina sobre puros, otro que sabe un montón de quesos, otro mucho de vinos, uno de mil que me viene entendido en cervezas artesanas y así podríamos seguir hasta 30. Necesitaría incontables años para dominar a la perfección tantos temas. Por lo tanto, amigos, debemos cambiar el sistema y encarar otra manera de formar. Una que dé herramientas para que cada individuo encuentre su propia forma de desarrollarse.

Pensemos en el cambio que han sufrido los sectores de la coctelería y el café en nuestro país. ¡Hay que seguir ilusionado y aprendiendo hasta el fin de nuestros días!

Si eres formador, si eres profesor, ten confianza en tus alumnos. Ayúdalos a estimular su curiosidad por el café. Anímalos a investigar, y a su vez, comparte tus conocimientos. ¡La ley de la sinergia nos enseña que uno más uno es mucho más que dos!

REENFOCA LA PARTE PRÁCTICA: "10% TÉCNICA Y 90% AMOR"

Como siempre digo: "Ya lo aprenderás". No tiene sentido machacar en la técnica, cuando eso con la repetición y la práctica, ya se incorpora naturalmente. Te garantizo que a la 44ta extracción tu o su espresso perfecto, será perfecto. Más vale trabajar por construir una confianza sólida y ofrecer a tus alumnos, en el caso que seas formador, herramientas para que ellos puedan improvisar y desenvolverse solos frente a lo nuevo, y recursos para aprender a encontrar un estímulo apasionante en todo desafío. Por ejemplo, más que enseñar a hacer 1.000 cafés distintos y 1.000 combinaciones más, es mejor aprender la base de combinar, para sabernos adaptar ante cualquier petición. Si sabes hacer 1.000 cafés y luego en tu puesto te piden que repitas sólo 6, que encima no tienen nada que ver con los 1.000 que conocías, te sentirás frustrado. Pero si tus formadores te han enseñado a ser mentalmente fuerte, y te han preparado para que estés abierto y dispuesto a los cambios, tu flexibilidad te permitirá avanzar en cualquier ambiente.

VAMOS A MEJOR

No os imagináis lo satisfactorio que es para mí ver a las personas que he entrenado trabajando en tiendas de café de especialidad, en ferias, participar en campeonatos, y verlos a su vez enseñar a otros sobre café y transmitir su pasión.

Y esto va a seguir mejorando. El número de tostadores y comerciantes del café está aumentando. Muchas cafeterías ya están ofreciendo otros métodos de preparación. La figura del barista se está empezando a imponer en los establecimientos. Es por eso, que nuestro trabajo como mentores, como aprendices, es importantísimo. Inspirar pasión en otros hará que nuestra industria siga creciendo. Tomaremos un mejor café -escucharemos a la gente hacer más preguntas sobre qué beneficiado tiene, de dónde viene, cuáles son sus características específicas- y lograremos avanzar hacia un futuro sostenible. Os pongo un reto: pensar en nuestro oficio, pensar en algún perfil que creáis que no tenga cabida en la hostelería. Pongamos, por ejemplo, un freakie informático. ¿Lo veis "fuera de juego"? Yo os digo que también es bienvenido. ¿Redes sociales? ¿Página Web? ¿Documentos internos? Todo eso y un largo etcétera. Para las nuevas generaciones, hay mucho trabajo por hacer, ¡hagámoslo juntos! Un abrazo cafetero.

XAVI IGLESIAS



Xavi Iglesias.

"La sala la hacemos todos y todos hacemos de cliente"

Formador **Fórum Café**

Profesor **INSEHTB**

Impulsor del método **SENTIR:** formación y desarrollo trabajando las emociones

EL CAFÉ MÁS ALLÁ DE LA BARRA DEL BAR

El café, como solista o acompañante, tiene un lugar destacado en el concierto gastronómico. Aparte de su presencia destacada en forma de deliciosa taza, puede prestar una eficaz contribución a la repostería, a los aperitivos y también como ingrediente de apetitosas creaciones culinarias. Y es que del café destacan cuatro aspectos principales muy útiles para su uso en el ámbito gastronómico: su aroma, textura, gusto y color.

La nueva dimensión del café adquirida de mano de tostadores, baristas y cocineros obcecados por demostrar su versatilidad ha favorecido que el café, brille por fin en la coctelería, empiece a sentarse a la mesa y nos acompañe en el postre, justo antes de la deliciosa taza por todos deseada al finalizar una comida.

Las características principales del café le permiten “ligar” perfectamente con distintos elementos para conformar platos exquisitos. Un amplio abanico de posibilidades que va desde el aperitivo a la sobremesa, gracias a sus valores gustativos.



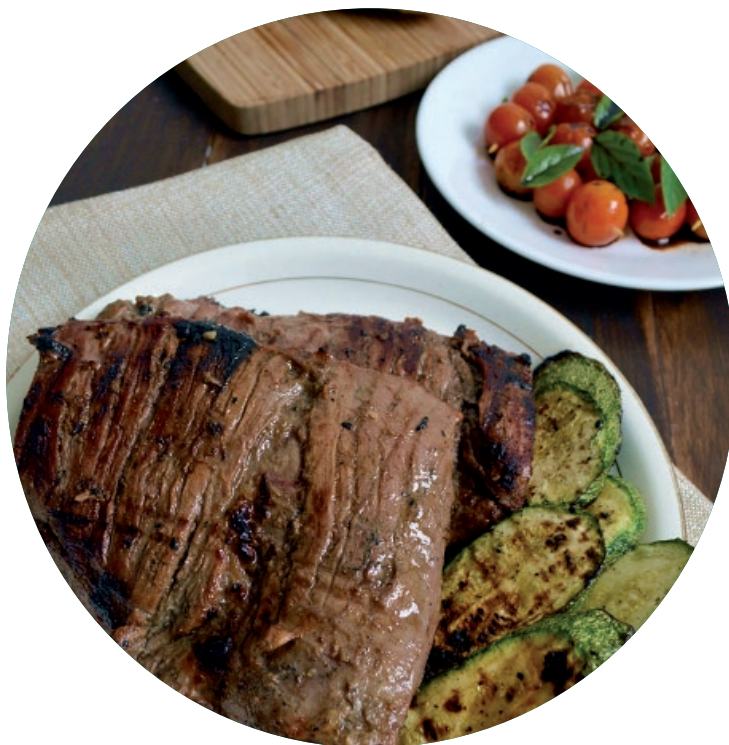
COCTELERÍA

Quizás la coctelería y por ende el aperitivo es el ámbito en el que el café lleva realizado ya un mayor recorrido, aunque a nadie se le escapa que no ha sido hasta la eclosión del movimiento barista alrededor del mundo que el café se ha afianzado como ingrediente de combinados y tragos largos. Hoy día los cócteles más clásicos con café, como el Morgan (con café, Coca Cola y ron), Moonshine (café, ron y licor Galliano), Lulú la Belle (café, licor de mandarina y coñac), Viuda Negra (café, brandy y licor de café), Café de Marsella (café, brandy y Cointreau), Midas (café, licor de café, Campari, licor de naranja y Curaçao azul), Gorki (café, vodka y licor de plátano) o el mundialmente famoso Irish Coffee (café, whisky irlandés y nata fresca), han dado paso a combinados de todo tipo, en los que el café se mezcla con licores, siropes, purés, infusiones de todo tipo de frutas, ... dando lugar a originales y nuevas bebidas que poco a poco se afianzan en la oferta de muchos establecimientos. Y como ejemplo de las incontables posibilidades en este ámbito, sólo hace falta repasar el completo recetario de bebidas con café que cada año llegan los participantes del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café.

COCINA

Pero, hoy día, el café también se sienta a la mesa sin ningún tipo de complejo, favoreciendo la progresiva popularización, incluso, de algunas recetas tradicionales, acotadas históricamente a comunidades muy concretas y que ahora, salen a la luz, redefinidas y adaptadas a la nueva dimensión del café como ingrediente gastronómico, en muchos casos, por cierto, ingrediente gastronómico gourmet. Y es que las características especiales del café le permiten "ligar" perfectamente con distintos elementos para conformar platos exquisitos. En la elaboración final, el gusto de café no se notará de forma directa, salvo para quien tenga un paladar privilegiado, pero le dará un no aroma, un gusto viril, y añadirá cuerpo y color a las salsas.

En Italia, por ejemplo, hay recetas clásicas en las que el café le da a la pasta un sabor especial, como los "macarrones al corsario negro" y la "pasta asciuta al café". También el café interviene en un tipo de arroz, el "risotto a la carioca" y puede darle un aire distinto al pollo en un plato llamado "pollo del Emir". En la India, el "arroz al café" es un plato muy apreciado. Los ingleses saben valorar el "roastbeef en salsa marrón", al que una taza de café fuerte otorga una especial distinción. En la barbacoa, de la que son tan amigos los norteamericanos, una taza de café da a la carne un gusto excepcional.



REPOSTERÍA Y POSTRES

Y si hablamos de postres, la relación es interminable. Tal vez el más popular sea el "tiramisu", que desde Italia ha conquistado todo el mundo gracias a la gran aceptación que la cocina transalpina tiene en todas partes. Pero en Brasil nos pueden servir unos "plátanos a la brasileña" (hechos al horno y con media taza de café muy fuerte) o una "panocha do Brasil", elaborada con azúcar de caña, café fuerte, miel, mantequilla y nueces de Brasil. En la isla de Barbados nos sorprenderán con un pudding en el que el café interviene junto a la leche, huevos, pan rallado, azúcar, sal, ron y mantequilla fundida. En las Indias Occidentales (Bahamas y Antillas británicas) nos ofrecerán un "Coffee Westindia", con nuez moscada, piel de naranja, canela, ron blanco, azúcar y nata. Los mejicanos llaman "tortilla azteca" a



un postre original que tiene tres capas superpuestas y que lleva, con el café, azúcar, yemas de huevo, pulpa de higos chumbos, medio limón y melindros secos. Mientras que, en Israel, el "pastel de miel" (café, harina, mantequilla, pasas de Corinto, huevos, miel, piel de limón, levadura, canela, clavo molido, sal y almendras) es muy apreciado.

AROMA, TEXTURA, GUSTO Y COLOR

A nivel general y más allá de estas preparaciones típicas, los chefs que han decidido apostar por el café como ingrediente para sus platos destacan, por ejemplo, su extraordinario resultado en elaboraciones en caliente, tipo cremas, salsas, biscuits, etc, en las que el aroma del café suma un atractivo extra y notorio al plato. Se puede utilizar, por ejemplo, como elemento aromático al preparar una carne a la plancha, como un solomillo, que luego se puede acompañar con elementos de tierra, como una salsa de hongos, que marida muy bien con los aromas de tostado del café.

Por su textura, en grano o molido, el café puede servir, también, para decorar postres de plato, acabados de repostería, detalles de decoración en helados o semifríos. Según necesidades, se puede disponer tanto en polvo fino como grueso, dando unos matices de naturaleza muy interesantes.

El gusto, sin embargo, es el aspecto recurrente y el que ha favorecido su progresiva consolidación en la cocina. El café, en frío, resulta ideal para helados, sorbetes, mousses... mientras que en caliente, lo es para cremas y salsas. En el mundo de los guisos y las cocciones prolongadas como los ragouts, los guisos de pollo,... es habitual, por ejemplo, utilizar un poco de chocolate amargo para oscurecer y matizar el plato. El mismo efecto se puede conseguir al sustituir el chocolate por unas gotas de café superconcentrado, usando a este como si fuese un buen perfume. Del mismo modo, el café se presenta como un extraordinario ingrediente para crear nuevos y originales condimentos o innovadoras propuestas al estilo que marca la cocina más innovadora del momento. Si lo infusioamos con aceite, sin ir más lejos, conseguiremos un aceite aromático ideal para aliñar verduras cocinadas, mientras que si cambiamos el aceite por el caldo de carne, obtendremos una estupenda base para crear perlas gelificadas que, seguro, aportaran un toque innovador a nuestros platos.

Además, el gusto del café lo convierte en un ingrediente ideal para relleno de bombones, y elaboración de caramelos, entre otras creaciones dulces.

El color es otra de las características que propician la idoneidad del café para su uso gastronómico. Su incorporación en preparaciones culinarias y de repostería permite potenciar el cromatismo de las elaboraciones, con la característica coloración natural propio del café.

En todos los casos, el uso del café y la dosificación en su justa medida, puede dar magníficos resultados, aunque no deberemos pasar por alto, que utilizarlo sin conocimiento de causa, puede ofrecer exactamente el efecto contrario.

En cuanto a los tipos de cafés más indicados para su uso en coctelería, repostería

y cocina, las opiniones son tan dispares como barmans, reposteros y cocineros hay. Por lo que la única recomendación al respecto se reduce al uso de cafés de calidad, pues como en la preparación de la taza, la calidad del grano tendrá influencia directa en la calidad final del plato o postre que estemos elaborando.

OTROS INGREDIENTES DE CAFÉ

Y por si todas estas aplicaciones fueran pocas, recientemente han aparecido nuevos productos, como la harina de café. Los dos tipos más extendidos –aunque poco- son la harina elaborada con granos de café verde ligeramente tostados que se muelen hasta obtener un productor muy fino, y la harina elaborada con las cascarras de la cereza del café. Su uso se presupone similar a los de la harina de castaña, plátano o coco, pudiendo usarse sola en recetas de pasta o algunas galletas, o combinada con otros cereales en recetas de cocina, de panadería y repostería y para realzar y potenciar otras harinas.

MARC MUÑOZ

Abraham Martínez, José María Campos

DESTACADO

“Entre los muchos lujos de la mesa, el café puede ser considerado como uno de los más valiosos”

BENJAMÍN FRANKLIN

RECETARIO BARISTA

Desde hace tres ediciones, tras la celebración de la Final del Campeonato Nacional de Baristas, Fórum Café publica en esta revista un recetario con las bebidas especiales con café presentadas por los baristas ante los jueces. Un solo vistazo a esta recopilación de propuestas da muestra de las posibilidades y la versatilidad del café más allá de la taza de espresso o cappuccino y de las muchas posibilidades que ofrece este producto a establecimientos hosteleros, sobre todo los especializados, para sumar un valor diferencial y un activo más de competitividad frente al resto de la oferta. La evolución de las recetas presentadas en estos últimos años ha sido muy significativo con propuestas de bebidas de todo tipo que además de su sabor destacan por su extraordinaria presentación. Estos recetarios se pueden consultar en las revistas Fórum Café, números 67,63 y 60, tanto en su versión papel como en su versión digital, disponible en www.forumdelcafe.com



Astoria[®]
Think espresso

DESCUBRE LA NUEVA GAMA DE MÁQUINAS ASTORIA

Entra en www.experiencecoffeecup.com
y completa la experiencia



EXPERIENCE COFFEE CUP

COCINA

La Escuela Superior de Hostelería Bilbao es el resultado consolidado de un ambicioso proyecto, que nace en 1991 como iniciativa de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia. El objetivo prioritario de su creación es el de formar a los futuros profesionales de Hostelería y Hotelería, con los mismos criterios de "excelencia" que se aplican en países con muchas décadas de tradición y experiencia en este campo.

Actualmente ESHBI ofrece titulación oficial de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, Grado Superior de Dirección de Cocina y Grado Superior de Servicios de Restauración. Cuenta además con tres títulos propios: Técnico Especialista en Actividades Hosteleras, Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras y el Curso Especialista Sumiller.

ESHBI cuenta con los apoyos más representativos de la industria hostelera estatal: Federación Española de Hostelería (FEHR) y Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), además de Instituciones como el Ayuntamiento de Bilbao y la Diputación Foral de Bizkaia.

Gracias al trabajo a lo largo de los años, ESHBI ha recibido numerosos premios, entre los cuales destacan la "Distinción a la Escuela de Hostelería destacada 2014" y "Diploma a la Excelencia Formativa 2004" otorgados por la Federación Española de Hostelería, el "Premio Turismo Vasco 2002" otorgado por el Gobierno Vasco y el "Premio José María Busca Isusi 2003" otorgado por la Academia Vasca de Gastronomía.

RECETAS

CAFE ESHBI INTERNACIONAL

(Receta especial incluida en el menú de celebración del Día Internacional de Café del pasado año en el Restaurante La Escuela del ESHBI)

AUTORES: ALUMNOS ESHBI

INGREDIENTES:

80 ml CAFE EXPRESO
40 ml SIROPE DE AVELLANA
COLORANTE ALIMENTICIO (ROJO)
TEJA DE AVELLANA (MIGAS)

ELABORACIÓN:

En un recipiente adecuado disponer la nata, añadir el colorante y mezcla sin montar. Reservar.

Preparar un café expreso.

Al mismo tiempo añadir el sirope de avellana en la copa de servicio previamente calentado.

Añadir el café sobre el sirope de avellana con la ayuda de una cuchara mezcladora evitando que se mezcle.

Finalmente, incorporar la nata coloreada previamente emulsionada sobre la superficie del café con la ayuda de una cuchara mezcladora cuidando que no se mezcle. (Batir brevemente con un batidor manual, ya que se trata de crear pequeñas burbujas de aire en la misma para su flotación)

Espolvorear las migas de teja de avellana crujiente sobre la nata

Servir sobre plato con servilleta y cuchara de servicio



CAFE CURAÇAO

(Receta especial incluida en el menú de celebración del Día Internacional de Café del pasado año en el Restaurante La Escuela del ESHBI)

AUTORES: ALUMNOS ESHBI

INGREDIENTES:

80 ml CAFE EXPRESO
40 ml CURAÇAO ROJO

ESPUMA:

75 ml YEMA DE HUEVO LIQUIDA PASTEURIZADA
100 ml CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA
50 ml NATA FRESCA
50 ml LECHE ENTERA
50 ml SIROPE DE MAPLE

ELABORACIÓN:

Proceso de la espuma: Introducir los ingredientes en un sifón, cerrar, agitar para mezclar e introducir dos cargas de gas.

Una vez preparado el sifón mantener en el frigorífico hasta su uso.

Servicio de la bebida: Para la preparación del café disponer una jarrita de cafetería, introducir el licor, azúcar y calentar para posteriormente flamear, así conseguiremos eliminar parte del alcohol además de concentrar la mezcla.

Mientras se flamea la mezcla, extraer un café expreso y añadirlo al conjunto anterior. Mezclar. (También se puede realizar a tres colores si se desea)

Servir en copa de cristal u otro recipiente adecuado para este tipo de elaboración.

Coronar con la ayuda del sifón la espuma que hemos preparado anteriormente.

Presentar sobre plato y servilleta sin cucharita salvo que se realice a tres colores.

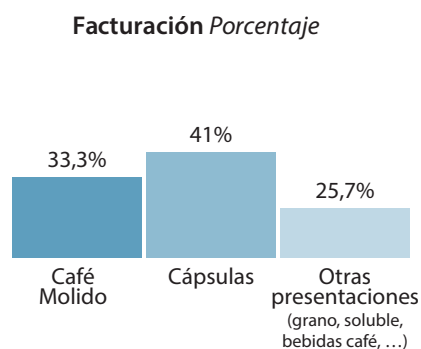
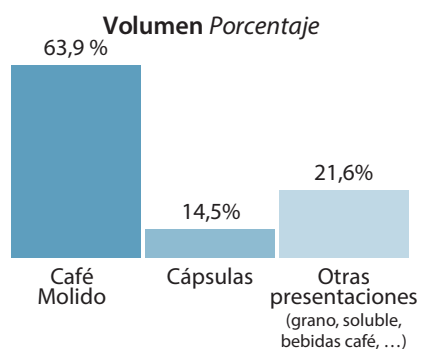
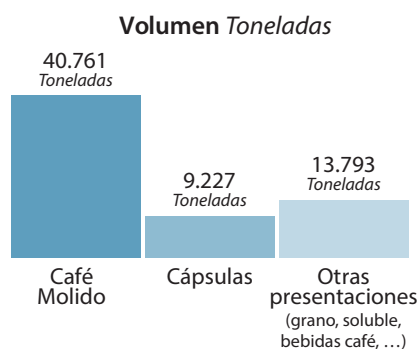
Se debe tomar así para que tanto la espuma fría como el café caliente a la hora de ser bebidos provoque ese contraste de temperatura y sabor tan característico de los cafés irlandeses, pero esta elaboración con sus propias sensaciones y características.



FÉ DE ERRATA

En el número anterior de nuestra revista publicamos, en el informe referente al Consumo de Café en España (pág. 30-32) se publicó la siguiente tabla de datos, donde por error se intercambiaron los datos de Café Molido y Cápsulas. La tabla que sigue es la correcta.

MERCADO DEL CAFÉ EN HOGAR



Fuente: Informe Café 2016 Alimarket

BIOGRAFÍA

50 CAFÉS HISTÓRICOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL

AUTOR: FERNANDO FRANJO
EDITORIAL ALVARELLOS

Cafés históricos de España y Portugal es un recorrido histórico, literario y humano único, con parada en cincuenta de los locales más emblemáticos de café de la Península Ibérica.

Extraordinariamente escrita, su autor, el historiador y veterano redactor de El Correo Gallego, Fernando Franjo, logra a través de su prosa, introducirnos en una atmósfera singular en la que los relojes parecen haberse detenido, la conversación es rica y pausada, y la lectura se convierte en un verdadero placer. En ellos llegamos a sentir el eco cercano de Pablo Picasso, Valle-Inclán, Fernando Pessoa, o incluso Mick Jagger o Sara Montiel.

El itinerario comienza en el Café Casino de Santiago de Compostela y finaliza en el Comercial de Madrid. En su recorrido se detiene, describiendo e ilustrando la historia y singularidades de míticos locales cafeteros de la península como el Café del Centro de Lugo, el Derby de Santiago, el Dindurra de Gijón, el Iruña de Bilbao, el Royalty de Cádiz, A Brasileira de Lisboa, el Mayestic de Porto, el Novelty de Salamanca o el Gijón de Madrid.

El libro está ilustrado por 330 fotografías y documentos de época que otorgan mayor valor, si cabe, a todas y cada una de las explicaciones detalladas del autor.

Franjo, apasionado de los antiguos cafés, muchos de ellos centenarios y llenos de vivencias, ha dedicado varios años a la recopilación de la documentación que le ha servido de base para esta obra, donde se incluye información alusiva a la arquitectura o la decoración, los personajes que los frecuentaron, los propietarios o gerentes y la evolución del ambiente de estos cafés.

"Hay verdaderas maravillas, algunas en manos de "dinastías", con hasta cinco generaciones de una misma familia regentándolos", explica, a la vez que asegura que su intención con este libro no es otra que "guiar al lector a que descubra un mundo falto de reconocimiento".

"Los cafés han cambiado porque también ha cambiado la sociedad", dice y se lamenta que algunos negocios que eran auténticas joyas

y que han desaparecido y otros que han sobrevivido, lo hayan hecho reconvertidos en establecimientos para turistas y visitantes, más allá de centros de intelectualidad.

Pero al margen de estos casos, hay muchos más cafés, dice, que "se han adaptado a los tiempos" incorporando tecnologías de la información y de la comunicación, y mimando su esencia.

Hace medio siglo un académico podía pasar la tarde sentado en una terraza, entorno a un a una taza de café, debatiendo con otros ilustrados, con amigos o con el propio camarero. Eran tiempos de tertulias. Hoy mandan las prisas. "Te tomas un café de pie en la barra y te vas a trabajar rápido", añade Franjo. Pero él no está dispuesto a "dejarlos morir, Hay que ponerlos en valor, defiende. Comenzó haciéndolo con su blog 'La vuelta al mundo en ochenta cafés', hasta que un editor le propuso poner "negro sobre blanco" su experiencia. Cogió entonces una libreta, un coche... y empezó su periplo cafetero por la Península que le ha servido para dar forma a este libro en el que, tal y como señala Antonio Bonet Correa en el Prólogo, encontraremos "50 establecimientos que son ejemplares únicos y que deben ser visitados, al menos, una vez en la vida".



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

