

fórumcafé



20 AÑOS
DE **FÓRUM CAFÉ** p.6

CAFÉ DE
GUATEMALA p.12

TENDENCIAS
CAFÉ 2018 p.22

INNOVACIÓN
VENDING p.56

NEW DIAMANT

SMARTER, STRONGER, BETTER

MUY PRONTO | Hemos renovado nuestra máquina espresso de gama superior Expobar, siendo más elegante y más robusta que antes y capaz de producir una experiencia espresso inigualable.



SUMARIO

4 EDITORIAL

6 **20 AÑOS FORUM CAFÉ** FORUM CAFÉ CUMPLE 20 AÑOS

11 **20 AÑOS FORUM CAFÉ** BRINDIS DE ANIVERSARIO E INAUGURACIÓN SEDE

12 **ORÍGENES** EL CAFÉ DE GUATEMALA

18 **ORÍGENES** ENTREVISTA, GERARDO ALBERTO DE LEÓN

22 **TENDENCIAS** CONSUMO DE 2018 Y SU EFECTO EN EL CAFÉ

26 **CONSUMO** CAFEÍNA Y AZÚCAR, ¿CONTRARIOS O ALIADOS?

30 **MUNDO BARISTA** XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS, RUMBO A LA FINAL

34 **MUNDO BARISTA** ENTREVISTA, CHIARA NICOLINI

38 **BARISITAS POR EL MUNDO** LA EVOLUCIÓN DE LA CULTURA CAFÉ HÚNGARA

42 **INFORME** TDS, LOS SÓLIDOS SOLUBLES Y EL CAFÉ

44 **MERCADO** MERCADO DEL CAFÉ

50 **ACTUALIDAD** TECNICAFÉ

54 **ACTUALIDAD** CAFÉ, ABEJAS Y EL CAMBIO CLIMÁTICO

56 **INNOVACIÓN** MÁQUINAS DE VENDING

60 **CAFÉ Y SALUD** CAFÉ, DIRECTO AL CORAZÓN

62 **FORUM CAFÉ 2018**

64 **COCINA** RECETAS

66 **BIBLIOGRAFÍA** WHERE TO DRINK COFFEE

Revista Fórum del Café:



Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café

Redacción:
Susanna Cuadras

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

Diseño y maquetación:
Target Creativo
www.targetcreativo.net

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

EDITORIAL

Termina el 2017, un año que ha sido importante para Fórum Café en muchos sentidos. Hemos inaugurado nuestra nueva sede en Hospitalet de Llobregat, alcanzado los 20 años de la asociación y afianzado nuestro programa de cursos y homologaciones como la formación referente de café en nuestro país.

Hace dos décadas se sentaron las bases de Fórum Café, un proyecto que sigue más activo y fortalecido que nunca, sustentando sobre unos sólidos pilares que nos legitiman, después de todo este tiempo como abanderados de la divulgación de la cultura del café España, a través no sólo de proyectos como esta misma revista, sino de programas de formación específicos sobre este producto, competiciones baristas, comunicación especializada y actividades divulgativas de múltiple índole, con el café como protagonista. Lo que empezó como un proyecto de unos pocos hoy es una entidad con 120 socios, todos, empresas e instituciones representantes de toda la cadena del café en España, que apuestan por la calidad de este producto como vía para promover su consumo en nuestro país.

En España como en otros puntos del planeta, la cultura del café empieza a ser una moda en auge, y desde Fórum Café nos sentimos satisfechos de esta oportunidad para el café, aunque entendemos que esta cultura debe ser más que algo pasajero, y que debemos trabajar para que perdure en el tiempo, otorgando importancia tanto a los aspectos tangibles como a los intangibles que nos aseguren el mejor conocimiento del café por parte de los consumidores, pero, sobre todo, también, por parte de los profesionales del sector, verdaderos prescriptores del producto.

Es por todo ello que este próximo año seguiremos trabajando en la comunicación, formación y campeonatos para conseguir nuevos pasos adelante en la divulgación de la cultura del café. Fórum Café tiene además una gran cita en abril en el Salón Hostelco (Barcelona, del 16 al 19 de Abril) donde celebraremos la final del XII Campeonato Nacional de Baristas y las segundas ediciones de los campeonatos nacionales de Aeropress y Cata de Café y donde presentaremos, también, un programa de actividades encaminado al público profesional con ánimo de aportar nuevas perspectivas sobre el café como producto de consumo dentro y fuera de la hostelería.

No podemos acabar esta editorial sin desearles a todos unas felices fiestas y compartir un brindis por un año 2018 lleno de éxitos y de buen café para todos.

¡Felices Fiestas!

GAGGIA Vetro

Práctica y actual



Opción conectividad IoT

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



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence



Junta Rectora:
Antonio Gros | Presidente
Jordi Codina | Secretario
Josep Casasayas | Tesorero

Asesores:
Josep Rovira
Iñaki Vidaurrazaga
Alejandro Salvo

Directora:
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

4
Calle de La Botànica, 49 3º 1ª
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
Tel. 93 310 38 33
info@forumdelcafe.com
www.forumdelcafe.com

FÓRUM CAFÉ CUMPLE

20 AÑOS

Fórum Café ya tiene 20 años. Este mes de julio se han cumplido dos décadas de la fundación de nuestra Asociación, un proyecto que nació del empeño de un grupo de industriales relacionados con el mundo del café que frente a la escasa o casi nula existencia de la cultura este producto en nuestro país, decidieron unirse en igualdad y sin protagonismos, para favorecer, promover y fomentar el conocimiento, consumo y calidad del café en España.

Era el mes de Julio de 1997 y aquella primera Junta fundadora estaba formada por Lluís Saula (Cafés Saula), que sería designado primer presidente de Fórum Café, Pere Cornellà (Cafés Cornellà), Jordi Codina (Cafés Unic), Ramón Novell (Cafés Novell); Raúl y Feliu Pont (Cafés Pont), Sergio Margaria (La Spaziale), David Tomas (Promerca), Salvador Sans (Cafés El Magnífico), Pablo Peruga (Imco), Rafael Delmoral (Cia Mercantil del Café), y Albert Solà a quien le recayó la responsabilidad de dirigir la entidad. Desde el inicio, la vocación ha sido siempre aglutinar en un ámbito nacional a todos los profesionales y también amantes del café, proyectando desde el mismo momento de la fundación de la asociación, la voluntad de convertirla en un plataforma difusora de cultura de café y de organización y promoción de actividades de carácter formativo, técnico y lúdico entorno a este producto.



Lluís Saula Puig

Presidencia: 1997-1999

Director general y presidente del consejo de administración de Café Saula.

"Ante la pasividad existente en la época en el sector torrefactor y por la falta de información y difusión de la cultura del café al consumidor, un grupo de

tostadores, preocupados por dar mayor conocimiento y divulgación sobre este producto, unimos nuestros esfuerzos y creamos, junto con otros sectores afines, una asociación sin ánimo de lucro libre y transversal.

En aquella época se desconocía las variedades botánicas, el café era un mercado de precio y con muy poco prestigio, anticuado y muy atomizado, que había sido monopolio del estado hasta el año 80. Se consumía muchísimo torrefacto y la percepción era que todos los cafés eran iguales".

Durante los 20 años de andadura de Fórum Café se han mantenido las líneas de acción que impulsaron su creación, alrededor de las cuales se han ido articulando múltiples y diversos logros y proyectos, posicionándose hoy día a la entidad como referente cultural, informativo y formativo para el global del sector del café en nuestro país.

Entre las primeras iniciativas llevadas a cabo por la asociación destacaron la creación de diversos materiales didáctico sobre la elaboración del café, el tueste del grano, o la relación café-salud. Se iniciaron, también, los contactos con diversas instituciones en vías a vehicular la difusión del conocimiento del café a múltiples ámbitos de la sociedad y entornos profesionales y se organizaron coloquios y catas de café. En 1998 Fórum Café se estrenaba en el Salón Hostalco y lo hacía abanderando el proyecto de "Café, copa y puro", que por primera vez otorgaba un protagonismo especial al café en este salón. Fue un éxito. Aquellas primeras acciones y el boca oído entre los profesionales del sector, permitió, poco a poco, ir ampliando el radio de acción de las actividades de la entidad. Y con este objetivo, la segunda junta de la Asociación, encabezada por Pablo Peruga, marco como líneas estratégicas de su mandato la consolidación e implementación de la asociación en Comunidades Autónomas donde todavía no tenía presencia, y se trabajó para llegar a nuevos sectores del café. En esta época se editó, el primer manual de cata Fórum Café, se inauguró la primera web de la entidad y se presentó el primer macro estudio elaborado por la entidad, entorno al consumo de café entre los jóvenes.

En el año 2000 Fórum Café estrenaba milenio con dos grandes proyectos. El primer viaje de la entidad a un país productor de café, Guatemala, con intención de promover el conocimiento del café directamente en origen, una iniciativa que se ha repetido en diversas ocasiones más a lo largo de estos 20 años de historia, con visitas a países productores de café latinoamericanos, africanos y también asiáticos. El segundo gran proyecto fue la presentación de esta revista, la primera en su género en nuestro país, con un contenido redaccional independiente y divulgativo sobre el café y su cultura. Fue en esa época, también, cuando se iniciaron los primeros contactos con las escuelas de hostelería de todo el país para verificar el nivel de enseñanza de café en España. Además, se empezaban tejar una red de contactos internacionales para generar sinergias, y compartir conocimientos sobre café.



Jordi Codina Agustí

Presidencia: 2001-2003

Gerente de Unión de Industrias del Café – Cafés Unic

"Con solo cinco años de trayectoria, llegó el reconocimiento a nuestra tarea por parte de diversas asociaciones e Instituciones del café de diferentes partes del mundo. Estrechamos lazos con entidades de torrefactores belgas y franceses, viajamos a Londres para conocer la nueva generación de cafeterías, coffee shops, que tan de moda se estaban poniendo y propiciamos encuentros con cónsules y embajadores de países productores... Era un tiempo de revolución para el sector del café, empezaban a surgir nuevos orígenes, nuevas máquinas, nuevas tecnologías

de tueste, nuevos envases...

Albert Solà había empezado entonces, su apasionante ruta del café en velero y en solitario alrededor del mundo. La documentación sobre este producto que recopiló durante esta gran aventura forma parte hoy del fondo documental de nuestra entidad, en forma de tres libros y, también, diversos artículos publicados en esta revista".

Empezaba a quedar ya atrás la etapa de monopolio del café por parte del estado. Las empresas tostadoras perfilaban ya mucho más su producto y los valores diferenciales de sus cafés, generando mayor demanda de información y formación que Fórum Café respondió con la creación de un programa de cursos introductorios al mundo del café. Institucionalmente, se iniciaba una importante etapa de contactos y acercamiento con los países productores.



Salvador Sans Velasco

Presidencia: 2003-2005

Propietario de Cafés El Magnífico

"A medida que la cultura del café empezaba a calar, el interés por conocer más sobre los diferentes tipos y orígenes crecía también. Desde Fórum Café cerramos varias colaboraciones con productores de Brasil, Colombia, Nicaragua, Méjico, Honduras, Etiopía e incluso Australia, en materia de divulgación de café... muchos de ellos nos visitaron y creamos así un ciclo de charlas y catas sobre el café de diferentes partes del mundo. La demanda de este tipo de actividades crecía, igual que la demanda de cursos básicos, tanto para profesionales como para amantes del café, lo que propició

el diseño de contenidos formativos para ambos colectivos y la inauguración de nuestra primera Aula de Formación en las nuevas instalaciones de Plaza Ramón Berenguer en Barcelona, la que ha sido la sede de nuestra entidad hasta finales del pasado año".

Fue en aquella época cuando la referencia de Fórum Café llegó también a Canarias, desde donde el Cabildo Insular trasladó a la Asociación una invitación para colaborar en un proyecto que permitiera desarrollar y potenciar el cultivo de café en el Valle de Agaete.

Simultáneamente y desde otro ámbito, bien distinto, se materializaban, otras propuestas encaminadas a fortalecer, también, la promoción del reconocimiento de la profesión barista, como auténtico especialista en la preparación y servicio del café. Nacían los campeonatos de baristas en España.



Josep Rovira

Presidencia: 2005-2007

Maestro tostador

"A raíz del encuentro de Fórum Café con la SCAA y SCAE en Seattle llegamos a un acuerdo para que nuestra entidad fuera la impulsora del Campeonato Nacional de Baristas en nuestro país. Para la mayoría, la competición les llegaba totalmente de nuevo, pero es cierto, también, que las empresas pronto vieron la oportunidad de apoyar este certamen como vía para promocionar el consumo de café de calidad y facilitar, incluso, formación extra a sus colaboradores, muchos de los cuales se homologaron como jueces baristas para nuestra competición.

fórumcafé

En esa primera edición convocamos 7 competiciones regionales. La final la celebramos en el Salón Hostelco de 2006, con notable expectación y éxito de público, entre el que se encontraba, el propio presidente de la Organización Internacional de Café en ese momento, Néstor Osorio o Nil Erichsen, director de SCAE, también, en aquella época. Lamentablemente, la entente con SCAE no fructificó, asumiendo a partir de ese momento Fórum Café la responsabilidad de la organización de la competición nacional de barista, en solitario”.

Con este importante reto sobre la mesa, Fórum Café trabajó intensamente en el desarrollo de unas normativas propias, convencidos de la necesidad de mantener la competición barista en España y la idoneidad de este tipo de concursos para acercar la cultura del café a profesionales y consumidores.



David Tomás

Presidencia: 2007-2009
CEO Promerca

“Eran tiempos de cambio en el mundo del café. Aunque muy incipiente, llegaba la era hipster. Se percibía inquietud en el sector a favor de cosas nuevas y desde Fórum Café vimos la necesidad de dar un paso adelante, asegurarnos una entidad con mayor representación en todo nuestro país, unir al servicio del café, a España, Portugal y Andorra. El primer paso en este sentido lo hicimos bajo la bandera del I Campeonato Ibérico de Baristas. En 2009 convocamos 13 campeonatos autonómicos más la Final Nacional y la Internacional.

La demanda de formación en café seguía creciendo en paralelo a esta consolidación de la competición barista

y se iniciaron nuevas colaboraciones con escuelas e institutos profesionales. Para dar cobertura a todos ellos se creó un programa de formación completo, acorde a la realidad del café del momento, ofreciendo la posibilidad de adaptar esta oferta de curso a las diferentes necesidades de cada empresa o escuela”.

En plena crisis económica, la actividad de Fórum Café continuaba adelante, no sin algunas dificultades provocadas por la situación del momento.



Salvador Sans Velasco

Presidencia: 2009-2011
Propietario de Cafés El Magnífico

“En una época de incertidumbre apostamos por la incorporación de una nueva estructura directiva y logramos tanto en esta Junta como en las posteriores, dar estabilidad, visibilidad e impulso a la asociación. Buscamos, además, nuevos alicientes en materia de formación, organizamos los primeros ciclos de seminarios y creamos una oferta diferencia de catas de café que convirtieron nuestras instalaciones en un punto de encuentro de profesionales del sector de todo el país, atraídos por la singularidad de los cafés aportados y las personalidades invitadas a guiar esas sesiones.

El interés por conocer Fórum Café crecía, y lo hacía también desde fuera de nuestras fronteras. Caficultores y representantes de instituciones de café de diferentes partes del mundo nos contactaron y visitaron y hasta nos llegaron peticiones de información para replicar nuestra entidad en otros países, lo que nos llevó, incluso, a viajar invitados a Centro América

para hablar de nuestro modelo de asociación”.

Los campeonatos baristas Fórum Café daban en aquella época un importante paso adelante con la creación del Comité de Jueces que se encargó de adecuar toda la normativa de la competición Fórum, estableciéndose, además, hasta la fecha, como equipo continuado de trabajo y supervisión de esta normativa.

Y entretanto, la crisis seguía latente y aunque quizás el café no era el primer producto que se dejaba de consumir sí que la hostelería resultó uno de los sectores más afectados. Aún y así, este sector es siempre uno de los más atentos al mercado, debido a que su equilibrio depende directamente de los servicios que ofrece a sus clientes. Y es por ello que en coyunturas tan delicadas como la que estábamos pasando, algunos tuvieron claro que era un momento crucial para hacer las cosas no bien, sino muy bien, cuidar el producto, el servicio, el cliente y... el café.



Javier Batalla Casanovas

Presidencia: 2011-2013
Director de Marketing en Batalla Cafés

“La crisis propició un interés de muchos establecimientos hosteleros por ofrecer algo más a sus clientes, por diferenciarse y fueron muy receptivos a formarse, incrementando la demanda de cursos a todos los niveles. Firmamos un convenio con la Federación Española de Hostelería y la Federación Española del Café con el objetivo de impulsar programas formativos y unificados sobre café en las escuelas de hostelería y agregar un valor añadido

Nuevo

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

EcoSugar®



Envase 100% compostable
Azúcar de caña ecológico

Solicite toda la información en
comercial@navarest.com



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



a nuestro programa de formación. Entendíamos que para profesionalizar a la persona que prepara y sirve el café en los bares y restaurantes, nada mejor que hacerlo desde estas escuelas y formar a su personal docente, para que luego, este, hiciera lo propio con sus alumnos".

Además de la formación, otro de los proyectos que también sacó provecho del renovado interés de la hostelería por el café fueron los campeonatos baristas organizados por nuestra entidad. Se organizaron más campeonatos provinciales que nunca y se firmó un convenio de colaboración con SCAE".

A partir de 2013 se creó el programa de Homologación de Formadores para formar una bolsa activa de profesores con capacidad de apoyar la tarea divulgadora de la cultura del café de Fórum Café en España bajo un mismo mensaje y lenguaje. Fórum Café apostaba también por la solidaridad y afianzó una colaboración con Café Mundi para avalar proyectos solidarios en países productores que revirtieran directamente en la mejora de las condiciones de vida de los caficultores. Desde 2013, esta colaboración está activa y se han desarrollado proyectos en República Dominicana y Costa Rica.



José Casasayas Puig
Presidencia 2013-2015
Director de Planificación y Control de Calidad de Quality Espresso

"Las tres vías de actuación principales de Fórum Café a favor de la divulgación del café, la formación, la comunicación y los campeonatos estaban consolidadas y eso nos per-

mitió iniciar nuevos proyectos, como el convenio en materia de investigación con la Universidad de Barcelona y el Campus de la Alimentación de Torribera en Santa Coloma de Gramanet, abriendo una vía para nuestra colaboración directa en el estudio científico del café.

Colaboramos en la investigación sobre la durabilidad del café tostado y aportamos información sobre algunos aspectos del café al grupo de investigación "Aromas y factores de calidad de alimentos y bebidas" de la Universidad de Barcelona, siendo nuestro deseo entonces, y todavía hoy, poder profundizar más en esta colaboración y obtener todos los frutos que esperábamos en un principio".

En aquel tiempo se intensificaron, además, las relaciones con diversos entes feriales, Ifema, Fira de Barcelona, Feria de Málaga... que conocedores de la notoriedad de Fórum Café entre los diferentes públicos objetivos de su certámenes nos mostraron su interés por incorporar en sus programas, actividades organizadas por Fórum Café, ofreciéndonos todas las facilidades para nuestra participación, en las ferias del sector más destacadas de nuestro país.

En 2015, la revista Fórum Café, uno de los pilares históricos de la comunicación de nuestra asociación, dio un paso adelante en la renovación de su imagen y contenidos y también en su difusión, desde entonces, también, on-line.

La era digital implicaba nuevos retos para nuestra asociación, pero sobretodo nos ofrecía una gran oportunidad para mejorar la eficiencia de nuestra misión a favor de la divulgación de la cultura del café. Nunca antes había sido tan sencillo llegar a tanto público, hacer tan accesible toda nuestra información sobre café y generar tantas sinergias con toda la cadena de valor de este producto, desde los caficultores hasta los consumidores. Con un solo clic, Fórum Café ha conseguido entrar y llevar su mensaje a favor del consumo de café de calidad a empresas, hogares, oficinas, bares, restaurantes, universidades, escuelas... de todo el país y a nivel global.



Antonio Gros
Presidencia: 2015-hasta la actualidad
Durante 21 años Jefe de División Café en Nestlé España y 22 años de Director Gerente de Productos de Café

"Hoy, Fórum Café es una entidad consolidada y un punto de encuentro para los actores del café de nuestro país, desde importadores, a fabricantes de máquinas y menaje, pasando por tostadores, baristas, y otras industrias afines. Hemos conseguido llegar a todo el territorio nacional con socios que comparten los objetivos de la asociación. Hemos creado un programa de formación cafetera potente, con contenidos dirigidos a todos los estamentos implicados en el sector del café y el prestigio de nuestros campeonatos es un aval del interés despertado por nuestra apuesta a favor del café de la calidad.

Todo ello ha generado un incremento notable de nuestra actividad, lo que ha propiciado nuestro traslado a unas nuevas instalaciones, más grandes y adecuadas a nuestro día a día, con una espaciosa y cómoda aula de formación al servicio de la divulgación cafetera".

Desconocemos lo que deparará el futuro a Fórum Café pero de lo que si estamos seguros es que estos 20 años son un punto y seguido en nuestro objetivo de llevar la cultura del café a todos los rincones de nuestro país y promover el consumo de café de calidad en la hostelería y los hogares españoles. Seguimos trabajando y esperamos, pronto, poder dar cuenta de nuevos proyectos y éxitos de Fórum Café. La pasión, profesionalidad y orgullo por el café, será nuestro sello de identidad que estaremos en cada uno de ellos.

A todos los socios y amigos de Fórum Café, ¡Felicidades!



BRINDIS DE ANIVERSARIO E INAUGURACIÓN NUEVA SEDE

El pasado 28 de septiembre Fórum Café invitó a todos los socios de la entidad, amigos y colaboradores a un brindis para celebrar el 20 aniversario de la fundación de la Asociación. La convocatoria sirvió, además, como acto de inauguración de las nuevas instalaciones de Fórum Café en Hospitalet de Llobregat. A la convocatoria asistieron cerca de un centenar de personas, la mayoría socios de la entidad y representantes de múltiples ámbitos del sector del café que llegaron a Hospitalet de Llobregat desde diversos puntos de la geografía española. Además, contamos, también, con la presencia de responsables de algunas de las instituciones más destacadas de nuestro país relacionadas con nuestro sector, como el presidente y la secretaria general de la Federación Española del Café, el presidente y el expresidente de la Federación Española de Hostelería o el de la Asociación de fabricantes de máquinas de café. También brindaron por las dos décadas de Fórum Café, la directora del Salón Hostelco y miembros del Consejo Rector del Port de Barcelona, entre otros. A destacar también, la presencia entre los asistentes de las hijas y hermana de Albert Solà, primer director de Fórum Café e ideólogo, junto con los primeros socios fundadores, de nuestra entidad. Tal y como ya se hizo con la anterior aula de formación de las antiguas instalaciones, la actual conserva el

nombre de "Aula Albert Solà", en honor del ya desaparecido director, cuyo legado sigue presente hoy día, no sólo en los fundamentos sobre los que se sustenta la entidad, sino a través de múltiple información relacionada con el café que ya forman parte del fondo documental de la asociación. En el turno de parlamentos institucionales de este acto de celebración e inauguración de la nueva sede de Fórum Café, el presidente de nuestra entidad, Antonio Gros destacó la importancia de la efeméride y destacó la relevancia del trabajo realizado durante todo este tiempo a favor de la divulgación de la cultura del café. De algunas de las iniciativas relacionadas con estos logros, pero sobretodo de los primeros años de la entidad y de su transformación a referente del sector habló Jordi Codina, socio fundador y actual miembro de Junta, mientras que la actual directora de la entidad, Yolanda Bolaños, además de felicitar a todos los socios por el logro de los 20 años y agradecer su colaboración en el crecimiento y consolidación de la entidad, hizo hincapié en el importante salto cualitativo de las instalaciones actuales, pensadas y diseñadas para dar respuesta a la actividad creciente de nuestra asociación, así como a la demanda continua de formación especializada en café que recibe Fórum Café desde todos los ámbitos del sector y afines.

EL CAFÉ DE GUATEMALA

A lo largo de la historia han sido muchos los que ha calificado a los cafés de Guatemala como cafés únicos. Los más de 300 microclimas de los que goza este país de valles, lagos, volcanes, la gran riqueza mineral de sus suelos, la proximidad al océano Pacífico y Atlántico, su patrón de lluvias constante durante todo el año y la altura de sus cafetales, más del 90% ubicados por encima de los 1.300 metros sobre el nivel del mar, garantizan, sin duda, unas características inmejorables para el cultivo de este producto, una de las principales fuentes de ingresos del país.

A pesar de su pequeña extensión territorial, cinco veces más pequeña que España, Guatemala es, actualmente, uno de los diez mayores productores de café del mundo y uno de los principales proveedores de café para Europa y sobretodo, también, para Japón. En la temporada 2016/2017 este origen alcanzó los 3,5 millones de sacos de 60 kilos de café, una cantidad sensiblemente más alta que la de las dos últimas temporadas.

La práctica totalidad del grano guatemalteco es arábico, aún y así se hace muy difícil poder consensuar una única definición para la taza de este origen, pues como ya hemos señalado, los microclimas que existen en las regiones cafetaleras marcan la diferencia en las características de fragancia, aroma, acidez, cuerpo, sabor y post sabor, de los granos guatemaltecos. Así, en las zonas bajas, de 760 a 1.070 metros sobre el nivel del mar, el crecimiento es más rápido. Esto hace que el café no posea mucha acidez y cuerpo. Es considerado un café suave y agradable, conocido a nivel internacional como Prime y Extra Prime. En las zonas intermedias, entre 1.070 a 1.200 metros sobre el nivel del mar, las

calidades aumentan. El café de esta altura es conocido como Semiduro y Duro. En las zonas más altas, a partir de los 1.300 metros sobre el nivel del mar, se cultiva el café Estrictamente Duro, (SHB Strictly Hard Bean) muy cotizado a nivel mundial por su peculiar acidez, cuerpo consistente, sabor definido y fuerte aroma.

UNA HISTORIA LIGADA A LA CALIDAD

La historia del café en Guatemala se inicia a mediados del siglo XVIII. No se conoce la fecha exacta de la llegada de los primeros cafetos al país, aunque la mayoría de las referencias coinciden en situar este hecho entre 1750 y 1760. Lo que sí parece acordado es que las semillas y algunas plantas se trajeron de Las Antillas y que la primera ciudad donde se plantaron fue en Antigua, donde los sacerdotes jesuitas llevaron las plantas del café para utilizarlas como decoración en los conventos de la ciudad colonial. Su salida fuera de este recinto no

tardó en llegar, aunque como en su introducción no existe un consenso claro de cómo sucedió. Hay crónicas que le otorgan esta responsabilidad a Don Juan Rubio y Gemir quien dicen fue el primero en llevar plantas de cafés a las afueras de Antigua, en el año 1.800. Otros relatos otorgan este protagonismo a personas anónimas que es su visita al convento de la Compañía de Jesús en La Antigua recogieron algunas bayas que luego sembraron en diversas partes del país -Guatemala, Villa Nueva, Petapa, Amatitlán, Santa Rosa y Jutiapa- con lo cual el cultivo se extendió en una buena parte del territorio. Sea como fuere, lo que seguramente nunca se imaginaron los sacerdotes fue que varios siglos después, estos llamativos frutos rojos, se convertirían en el principal producto de exportación de Guatemala.

La aclimatación de los cafetos fue asombrosa aunque como industria, la producción progresó lentamente, ya que hasta mediados del siglo XIX el café se usaba en Guatemala más como medicina que como bebida. La independencia de Guatemala, firmada el 15 de septiembre de

1821, supuso un gran impulso para la caficultura del país. El gobierno se preocupó desde el primer momento en potenciar la productividad de todos los campos y a este fin establecieron el "Decreto del primero de Octubre", el cual recogía el importe de diversas "recompensas" para los cuatro primeros agricultores que fueran capaces de producir 10.000 libras de café. La preocupación por la calidad ya afloró por aquel tiempo, y se cuidaba que el grano obtenido tuviera buenas características para ser vendido. En 1854, se realizó la primera exportación de café, 4.370 kilos a 10 dólares americanos/kilo. Veintiséis años después, en 1880, el café ya era el cultivo más importante del país, y generaba un 80% del valor total de las exportaciones.

Los gobiernos liberales (1898-1931) impulsaron de forma decidida la caficultura guatemalteca. En esa época se confiscaron las propiedades de la Iglesia y muchas tierras comunales y se promulgó una ley que obliga-

ba a los indígenas a trabajar en las fincas cafetaleras, una norma que fue abolida en el gobierno de Jorge Ubico (1931-1944). Fue además en esta época, concretamente en el año 1915, que la exposición internacional de San Francisco reconoció a Guatemala con el primer premio al "Mejor café del Mundo", consiguiendo la atención definitiva de tostadores y consumidores por este origen.

CAFÉ, FUENTE DE RIQUEZA Y SALVAGUARDA DEL MEDIO AMBIENTE

Una de las características más destacadas de la producción de café en Guatemala es que prácticamente todos los cafetos crecen bajo la sombra protectora de árboles de las especies del género inga, erythrina y gravilea.

ORÍGENES GUATEMALA

Esta cobertura, además de propicia para el buen desarrollo de las cerezas, previene cualquier forma de metabolismo acelerado, el cual podría agotar la vida y el rendimiento de las plantas de café.

Se estima que el parque actual de árboles que "dan cobijo" a las plantaciones cafetaleras en el país supera los 38 millones de unidades, gracias a lo cual, las plantaciones de café son un gran proveedor de oxígeno y un buen fijador de carbono (dos hectáreas de cafetal generan la misma cantidad de oxígeno producido por una hectárea de bosque tropical húmedo. De modo que diariamente este gigantesco bosque cafetal guatemalteco vierte a la atmósfera la cantidad nada despreciable, de 5 millones de toneladas de oxígeno). Además, el material orgánico que desechan los árboles de sombra no sólo enriquece el suelo, sino también lo protegen contra la erosión causada por la caída de las lluvias. Los cafetales guatemaltecos florecen una vez al año, durante los meses de

Saeco

Phedra Evo

Hasta 18 tipos de café y bebidas calientes diferentes

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

¡con café en grano
y leche fresca!

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



marzo, abril o mayo, dependiendo de la elevación y régimen de lluvias de la región en particular. La floración tarda entre dos y tres días, y durante este espacio de tiempo los cafetales adquieren un aspecto de campo nevado. De cada flor nacerá un fruto que contiene dos semillas o granos de café. Entre los meses de junio a octubre las matas de café se llenan de frutos de color verde que crecen paulatinamente hasta alcanzar su tamaño normal. El café guatemalteco es recolectado a mano para seleccionar el fruto adecuado, que no debe ser verde ni tampoco muy maduro. El procesamiento habitual es un primer beneficio húmedo, seguido del secado al sol y beneficio seco, en el que las máquinas convierten el grano pergamino en grano oro, listo para enviar a los tostaderos.

LOS CAFÉS DE GUATEMALA

Acatenango

Es la región cafetalera de más reciente reconocimiento, sinónimo de fincas familiares y verdes montañas. El grano es cosechado a la sombra, a alturas que alcanzan los 2.000 metros, en suelos ricos en minerales. El secado se realiza al sol y el procesamiento del grano se hace siguiendo antiguas tradiciones familiares. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuái. La taza de Acatenango presenta marcada acidez, aroma fragante, cuerpo balanceado y limpio, y un postgusto persistente.

Antigua

Esta es la región considerada cuna del café de Guatemala, de ahí que los granos de esta zona sean conocidos como clásicos. El valle de Antigua está dominado por los volcanes de Fuego, Agua y Acatenango, gracias a los cuales la zona posee suelos volcánicos que se caracterizan por su riqueza mineral y buen drenaje. Los cafetos se cultivan aquí por encima de los 1.500 metros de altitud, con mucho sol y una densa sombra que lo protege de las heladas de las noches frías típicas a esta

altitud.

Las principales variedades que se producen en esta Antigua son: Bourbon, Caturra y Catuái. En algunas fincas también se encuentran ejemplares de cafetos Pache.

La taza de Antigua es elegante, bien balanceada, con un exquisito aroma y sabor particularmente dulce.

Atitlán

Atitlán posee el suelo más rico en materia orgánica del país. Casi el 80% de los cafés de esta región son cultivados por pequeños productores que tienen el privilegio de producir el grano en las faldas de los volcanes Tolimán, Atitlán y San Pedro, con el hermoso lago de Atitlán como marco. Muchas de las fincas se encuentran a más de 1.500 metros de altitud, hasta donde se hace realmente difícil hacer llegar casi ningún tipo de mecanización, de ahí que mayoritariamente, los caficultores conservan las técnicas tradicionales de cultivo y procesamiento del grano.

Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Typica, Caturra y Catuái.

La taza de Atitlán es deliciosamente aromática, con pronunciada acidez cítrica y mucho cuerpo.

Cobán

La palabra Cobán proviene del vocablo Maya Keckchi "cob", que significa lugar de las nubes. Rodeada de montañas, esta región ubicada al norte de Guatemala es una tierra llena de riquezas naturales y altos niveles de nubosidad, lluvia y frío todo el año. Es característico de la región el fenómeno de lluvia constante conocido como "chipi-chipi" que como el resto de las peculiares condiciones climáticas tiene su influencia en la fisonomía del grano de esta zona, el cual una vez limpio presenta un color ligeramente diferente al de otras regiones.

En Cobán, el café cree entre los 1.300 y 1.500 metros sobre el nivel del mar, en onduladas montañas de suelos arcillosos y piedra caliza que reciben la influencia tropical de la Cuenca del Atlántico

Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Maragogype, Caturra, Pache y Catuái.

La taza del Cobán es la que más se distingue de las otras. Presenta notas muy afrutadas, cuerpo fino y bien balanceado, con un aroma agradable y una acidez delicada.

Fraijanes

Esta región está ubicada a 25 millas al sur de la ciudad de Guatemala. De suelos volcánicos con piedra pómez, enriquecidos periódicamente por los minerales que provienen del Volcán de Pacaya, uno de los colosales más activos del país, la región es una llanura montañosa con abundante lluvia, humedad variable y un extenso rango de temperaturas. En ella, el café se cultiva entre los 1.400 a los 1.700 metros sobre el nivel del mar.

Las variedades que se producen en esta región son Bourbon, Caturra, Pache y Catuái.

La taza de Fraijanes presenta acidez pronunciada y persistente, es aromática y con cuerpo definido.

Huehuetenango

De las regiones no volcánicas de Guatemala, Huehuetenango es la más alta y seca. Aquí el café se cultiva en la sierra de los Cuchumatanes, la más alta de Centroamérica, a alturas que alcanzan los 2.000-2.300 metros sobre el nivel del mar. Todo ello ha llevado a que popularmente este grano sea conocido en el país como café montañoso.

Las variedades que se producen en la región son: Bourbon, Caturra y Catuái. La taza de Huehuetenango es de acidez fina e intensa cuerpo lleno y agradable con notas avinadas.

Oriente

Junto a Cobán, es una de las zonas que más tardíamente ha recibido la consideración de región cafetalera. A diferencia de las otras áreas, Oriente no posee suelos volcánicos, aunque resultan muy ricos en otros nutrientes. En esta parte del país, los cafetos crecen entre los 1.300 a 1.700 metros de altura, con destacados niveles de productividad. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra, Catuái y Pache.

La taza del Oriente es bien balanceada, con mucho cuerpo, sabor achocolatado y aroma marcado.

San Marcos

San Marcos posee la estación lluviosa más fuerte e intensa de todas las regiones cafetaleras guatemaltecas, así como la floración más temprana. El café es cultivado de 1.400 a 1.800 metros de altura en las faldas de los volcanes Tacaná y Tajumulco -el más alto de toda Centroamérica.

Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuái.

La taza de café de San Marcos se caracteriza por poseer una acidez pronunciada, buen cuerpo y un delicado aroma a notas florales.

LA ECONOMÍA DEL CAFÉ

En Guatemala, el sector cafetalero significó el 2.5% del producto interno bruto del país en 2016. La economía del país es la décima nivel latinoamericano y la primera en América Central. El sector más grande es la agricultura, siendo Guatemala el mayor exportador de cardamomo a nivel mundial, el quinto exportador de azúcar y, actualmente, el décimo de café.

Las tareas de cultivo de este último producto emplean a 125 mil personas, el 97% de ellos pequeños caficultores responsables del 47% de la producción nacional. A estos caficultores se deben sumar el resto de personas que de forma directa o indirecta colaboran con las tareas del café en Guatemala, aportando este producto un saldo de 400.000 empleos en el país.

Según el estudio "La importancia del café en la economía de Guatemala y el estado actual de su productividad y sostenibilidad," presentado recientemente por la firma Central American Business Intelligence (Cabi), el salario mínimo es el más generalizado en el sector productivo del café en este país, aunque es el más alto de los países cafetaleros de Latinoamérica. La firma consultora refiere, además, que el salario mínimo en Guatemala ha crecido 95% más que el precio del café, aspecto que afecta fuertemente la competitividad del café de este país, según se denuncia desde diferentes voces guatemaltecas. Anacafé, la Asociación Nacional de Cafeteros, por ejemplo, ha pedido al Gobierno que se establezca una política para apoyo al sector, además de la reactivación del Fideicomiso del Café, que permita el acceso al crédito a los productores. "El precio internacional del café en las bolsas de valores no aumenta al mismo ritmo que los costos de producción en el país," dijo hace unas semanas Luisa Fernanda Correa, subgerente de Anacafé, quien señaló como imprescindibles "acciones del Gobierno para fortalecer ese sector productivo cafetalero".

Como ejemplo a seguir, el estudio de Cabi, destaca la robustez de las políticas cafetaleras nacionales de Colombia y Honduras que han servido, dice, para mantener a flote la actividad cafetalera. Mientras, asegura Correa, Guatemala carece de programas adecuados, lo que ha dado pie, ejemplificó a que Honduras haya desplazado a Guatemala como mayor exportador de café del área centroamericana.

Producción presente y futuro

El año cafetalero guatemalteco (octubre 2016-septiembre 2017) ha cerrado con una cosecha, según fuentes del ICO, de 3,5 millones de sacos de 60kg. Según, Ricardo Arenas, presidente de la Asociación Nacional del Café (Anacafé), "a pesar de la crisis de la roya en algunas áreas y unos costos de producción mayor que los precios de venta en el extranjero, el sector ha conseguido mejorar la cosecha". La buena marcha de la temporada 2017/2018

¡YA DISPONIBLE!
el nuevo catálogo
BARISTA

VERSIÓN
BILINGÜE
2017



Descárgatelo en:

www.eunasa.com

fórumcafé

dependerá en buena parte, aseguran desde esta entidad, de los recursos que puedan obtener del Ministerio de Agricultura.

Como una nueva medida para incrementar la productividad del sector, la Asociación Nacional de Café propone sembrar café en zonas que hasta ahora no se han utilizado, como áreas conflictivas o las partes bajas del país. Otra alternativa es sembrar cafés robusta, de las calidades más altas.

Consumo interno "in crescendo"

La moda del café también ha llegado a Guatemala y si hasta hace unos pocos años atrás en el país no se quedaba buen café, ahora se sabe que en el mercado local se comercializan alrededor de 310.000 sacos de 60 kilos, el 10.25% del total de la producción exportable -3,1 millones de sacos en 2016/2017, según el ICO-.

Uno de los principales factores que se relacionan con este incremento es que los jóvenes están acostumbrándose a tomar café. También, parece haber resultado determinante, el incremento de oferta y variedad de producto en los supermercados y como no, la progresiva presencia de coffee shop de especialidad, ya no solo en la capital, sino también en otras poblaciones del país.

EL CAFÉ SOLUBLE, UN INVENTO GUATEMALTECO

Como dato curioso vinculado al café y a Guatemala fue un médico de este país, **Federico Lehnhoff Wyld**, quien inventó el café soluble.

En el libro Historia del Café en Guatemala de Regina Wagner se explica que desde finales del siglo XIX se buscaba la forma de preparar el café de una forma más rápida. Fue hacia 1906 cuando **George Washington**, un belga de padres ingleses, que residía en la ciudad de Guatemala, inventó un café soluble que se puso en el mercado hacia 1909.

Relacionado con Washington estaba su médico de cabecera, el doctor Federico Lehnhoff Wyld, quien en

cierta ocasión olvidó beber una taza de café en el jardín de su casa. Al encontrarla días después, únicamente halló residuos de fino polvo en el fondo. Le agregó agua hirviendo y obtuvo de nuevo una taza de café con el tinte, sabor y aroma. Encontró la forma de deshidratar el café líquido, pero quería hacerlo a nivel industrial. En Alemania encontró una máquina cuyo metal no alteraba la calidad y el aroma del café. Más tarde fundó la empresa Lehnhoff, Cabarrús & Cia. Ltda con su socio Eduardo Tallien de Cabarrús y obtuvo la patente para el "café soluble". El invento tuvo mucho éxito, ganando su primera medalla de oro en la Exposición Universal de Gante, Bruselas, en 1913. La Primera Guerra Mundial puso fin a la fabricación del producto impulsada por la empresa Societé du Café Soluble "Belna" en París. Posteriormente, el Dr. Federico Lehnhoff desarrolló la sulfamida que sirvió de base para numerosos antisifilíticos.

La Guardiola, otro invento guatemalteco pero de padre español

Uno de los puntos de inflexión importantes en la historia de la caficultura guatemalteca fue la invención a finales del siglo XIX de la Guardiola, una secadora automática para los granos de café. Esta máquina fue un invento revolucionario para el sector, ya que permitía secar los granos de manera rápida, sin que quedaran agrietados y de manera uniforme, resultado que no se obtiene en los patios, pues el sol no puede obrar igual sobre todos los granos.

Tan revolucionario aparato fue diseñado por **Josep Guardiola i Grau**, un joven emprendedor catalán que vivió en Inglaterra y Estados Unidos, que participó en la construcción del Canal de Panamá como accionista fundador y para el que el café se convirtió en pasión. Tras vivir en San Francisco y hacer fortuna Josep Guardiola se trasladó a Guatemala, donde en 1875 compró a la iglesia una gran extensión de terreno en San Pablo Jocopilas, en la Bocacosta. Allí levantó su finca Chicolá, que aunque inicialmente fue registrada

como "Ingenio Azucarero" pronto empezó a producir café.

Guardiola, curioso e inquieto por naturaleza no perdía el tiempo y desde los primeros años como propietario de la finca empezó a experimentar métodos y procesos para mejorar su rentabilidad, introduciendo varias novedades en el proceso de producción y procesamiento del café, entre ellas, su secadora automática, conocida todavía hoy en todo el mundo con el nombre de "Guardiola".

La trama del café de Chicolá pronto empezó a crecer y durante años sus clientes europeos consideraron que el café de Guardiola era de mayor calidad que los de la competencia. Estas buenas críticas animaron a otros propietarios a interesarse por estos equipos y en 1880, ya se vendían en Guatemala máquinas de lavar, secar y trillar café patentadas por Guardiola y producidas en Nueva York.

Al expirar la patente, el sistema fue adoptado por casi todos los fabricantes de beneficios de café más importantes del mundo, entre ellos McKinnon, que mejoró el sistema de Guardiola en 1882. Cuatro años más tarde, Guardiola que no paraba nunca de buscar nuevas soluciones para mejorar la producción y calidad del café de su finca, obtuvo la patente para otra secadora de café en Estados Unidos, aunque está nunca consiguió el éxito de la primera. Aún y así, el éxito de su primera máquina le habían reportado ya unas buenas entradas de capital que se vieron incrementadas, aún más, gracias a su buena mano en los negocios. Y es que con una gran visión de futuro, se anticipó a vender Chicolá antes de que los precios del café empezaran a caer. Los beneficios de la operación le sirvieron para invertir en la construcción del canal de Panamá y para volver a su pueblo natal, L'Aleixar, en Tarragona, como unos de los indios de mayor fortuna del país. Años más tarde, parte de ese dinero, sirvió para financiar la construcción de la Casa Milá -La Pedrera- en Barcelona, una de las obras maestras de Antonio Gaudí.

SUSANNA CUADRAS

Fuentes: "La Historia del Café en Guatemala", Regina Wagner; Julieta Sandoval; ANACAFE y FUNCAFÉ



Specialty
by ICONA

Tres volcanes, un café único

Solo protegido por tres imponentes volcanes, **Fuego, Agua y Acatenango**, puede nacer el **ANTIGUA PASTORAL GUATEMALA de SPECIALTY by ICONA**.

Solo el suelo volcánico del valle de Antigua en Guatemala, extremadamente rico en minerales, y la humedad, prácticamente constante, consiguen este cuerpo plenamente estructurado y aterciopelado dotado de una variedad de aromas increíblemente ensoñadora.

Solo la exigencia de **SPECIALTY by ICONA** te asegura un café exclusivo con todas sus virtudes.

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

GERARDO ALBERTO DE LEÓN

Gerente de Fedecocagua

Fedecocagua es la primera cooperativa del país, con más de 23.500 pequeños productores y 150 cooperativas asociadas. Hemos conversado con su gerente general, Gerardo Alberto De León, responsable desde el año 1986, entre otros cargos, de fijar los precios con las organizaciones de los productores a nivel local y de realizar las ventas al mercado internacional. Él nos explica el papel de su entidad y en calidad de gran conocedor de la caficultura guatemalteca nos ofrece una visión muy cercana de la realidad actual del café en su país.

¿CUÁL ES LA FUNCIÓN Y LA MISIÓN DE FEDECOCAGUA?
Elevar el nivel de vida de los pequeños productores de café. En un mercado globalizado y altamente tecnificado cerramos la brecha entre los pequeños productores con limitaciones en educación e infraestructura y los importadores en los países consumidores. Fedecocagua, además, es una organización democrática que debe sus avances al gran potencial humano.

¿EN QUE SIENTEN DIFERENTES A OTRAS ORGANIZACIONES SIMILARES A LA SUYA?
La organización, la transparencia, la trazabilidad y la mentalidad empresarial dentro de un movimiento cooperativo sin fines de lucro. En las asambleas generales los asociados eligen a los directivos de las cooperativas así como de la Federación y toman las decisiones empresariales más importantes en función social.

¿CUÁL ES EL PERFIL DE SUS COOPERATIVISTAS?
Básicamente, productores pequeños, con fincas de no más de 2 hectáreas de superficie, con una producción media de unos 2.300 kg de café en pergamino cada uno (equivalentes 1.400 kg de café tostado y molido). Los ingresos de estos caficultores son de alrededor de 5.000 Euros anuales.

“CERRAMOS LA BRECHA ENTRE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES Y LOS IMPORTADORES EN LOS PAÍSES CONSUMIDORES”

En 1969, los pequeños productores de café de Guatemala sufrían muchas precariedades, no recibían apoyo financiero de ninguna índole y los gobiernos del momento, miraban con recelo cualquier movimiento cooperativista que era asimilado de forma sistemática como una insurrección comunista contra el régimen, sobre todo teniendo en cuenta la tensión internacional provocada en esa época por la guerra fría entre Estados Unidos y la antigua Unión Soviética. No obstante, el 26 de marzo de 1969, miles de pequeños caficultores de Huehuetenango, San Marcos, Quetzaltenango, Retalhuleu, Sololá, Chimaltenango, Escuintla, Jalapa y Zacapa, organizados en 17 cooperativas sembraron la semilla de Fedecocagua, una entidad que nacía con el claro objetivo de conseguir mayor competitividad para el café de Guatemala en los mercados internacionales.



¿QUÉ CAMINO HA RECORRIDO LA COOPERATIVA EN SUS AÑOS DE EXISTENCIA?

Algunas de las cooperativas de café que integran Fedecocagua han cumplido ya 50 años desde que se formaron. Aún y así, no fue hasta 1969 que nuestra entidad se formó como tal. Ese año, tras cerca de 40 de conflicto armado interno, 17 cooperativas decidieron unirse para

vender su café sin intermediarios y buscar financiamiento y asistencia técnica, en aquellos momentos totalmente inaccesibles para ellos. Querían evitar los malos precios que recibían de las transnacionales y de las compañías privadas que se dedicaban a la exportación del café bajo el sistema de cuotas asignadas por la Organización Internacional del Café. Evidentemente, la oposición fue fuerte, pues algunos presuponían este comercio sólo para unos pocos. Fue un nacimiento espontáneo debido al estado de necesidad del pequeño productor. Hoy día, después de 48 años, Fedecocagua es fuente de desarrollo comunitario.

¿CUÁL HA SIDO EL RESULTADO DE LA COOPERATIVA EN ESTA COSECHA QUE TERMINA?

Este ha sido un año (1 de octubre de 2016 al 30 de septiembre de

ORÍGENES **GUATEMALA**

2017), en el que se ha superado el volumen de café de exportación. Hemos colocado más de 26 mil toneladas de café en los mercados internacionales (Europa, Asia, Estados Unidos y otros destinos), con resultados positivos para las y los pequeños productores y sus familias. Y todo ello, en un momento en que los precios internacionales y los diferenciales para el café guatemalteco han bajado considerablemente, tanto, que se han llegado a situar un 25% por debajo de los costos de producción del café.

¿CUENTAN CON AYUDA GUBERNAMENTAL PARA LA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEL CAMPO CAFETERO?

No. Los productores de café afiliados a Fedecocagua y sus cooperativas no cuentan con apoyo gubernamental, sino que gracias al impuesto que anualmente la fede-



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



fórumcafé

ración paga a la Asociación Nacional del Café (ANCAFÉ), alrededor de \$1 millón, los productores son invitados a talleres, y reciben diferentes tipos de asistencia técnica para sus plantaciones. Además, Fedecocagua invierte alrededor de 3,100,000\$ al año, para proveer a sus asociados y otorgarles asistencia técnica y asesoría para poder tener acceso a las certificaciones: C.A.F.E. Practices, Triple A, Rainforest Alliance, Utz Certified, café orgánico y la certificación Fairtrade (FLO Cert / FLO internacional). En los últimos tres años, además, en los cafetales afectados por la roya, hemos facilitado 3 fumiga-

ciones anuales. En total se han fumigado más de 15 mil hectáreas y con ello hemos conseguido recuperar la cosecha y, en consecuencia, los ingresos de las productoras y productores.

¿DETECTAN ALGUNA PRESENCIA DE ROYA EN LA ACTUALIDAD?

Todavía existen algunos pocos focos de infestación, básicamente, derivados, de los efectos del cambio climático, el cual está afectando a áreas cafetaleras en Guatemala que en el pasado no tenían ningún tipo de riesgo. No obstante se continúa con las aplicaciones y la siembra de nuevas variedades.

Sólo en los últimos dos años se han sembrado dos millones de nuevas variedades resistentes a la roya, siendo nuestro objetivo, mantener una buena calidad en y productores.

"HEMOS COLOCADO MÁS DE 26 MIL TONELADAS DE CAFÉ EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES CON RESULTADOS POSITIVOS"

taza, de acuerdo a la exigencia de los consumidores, la industria y el comercio internacional del café.

UNA DE SUS MEJORES CALIDADES ES ANTIGUA PASTORAL. ¿QUÉ NOS PUEDE CONTAR DE ESTE CAFÉ?

Este café surgió en conmemoración del 25 aniversario de la fundación de Fedecocagua. En 1.994 se lanzó la marca, la cual, desde entonces, ha tenido una excelente acogida. Se trata de una mezcla seleccionada de cafés que se cultivan en el departamento de "Sacatepéquez", cuya cabecera departamental es la ciudad de La Antigua Guatemala, alrededor de la cual encontramos los departamentos de Chimaltenango, donde se ubican cooperativas afiliadas a Fedecocagua.

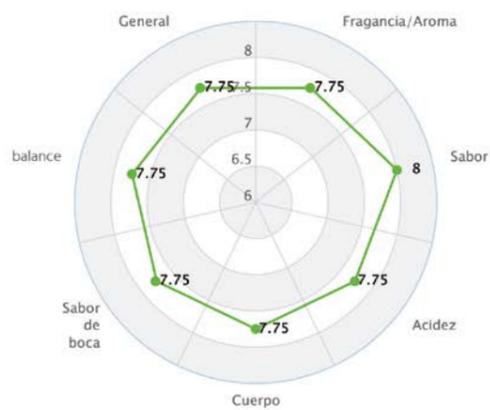
La marca está registrada bajo la propiedad intelectual de Fedecocagua, siendo las características en taza de este café, una ricas notas de "chocolate, vainilla y una dulzura refinada". El grano verde presenta uniformidad de tamaño y color, lo que produce un tueste parejo y consistente.

LUIS BIGERIEGO
Icona Café



Referencia 17S02377
País Guatemala

	Número de catadores	1
	Calificación promedio	84.5
	Rango de calificación	84.5 - 84.5
	Fragancia/Aroma	7.75
	Sabor	8.0
	Acidez	7.75
	Cuerpo	7.75
	Sabor de boca	7.75
	Balance	7.75
	General	7.75
	Uniformidad	10.0
	Taza limpia	10.0
	Dulzor	10.0
	Defectos	0.0

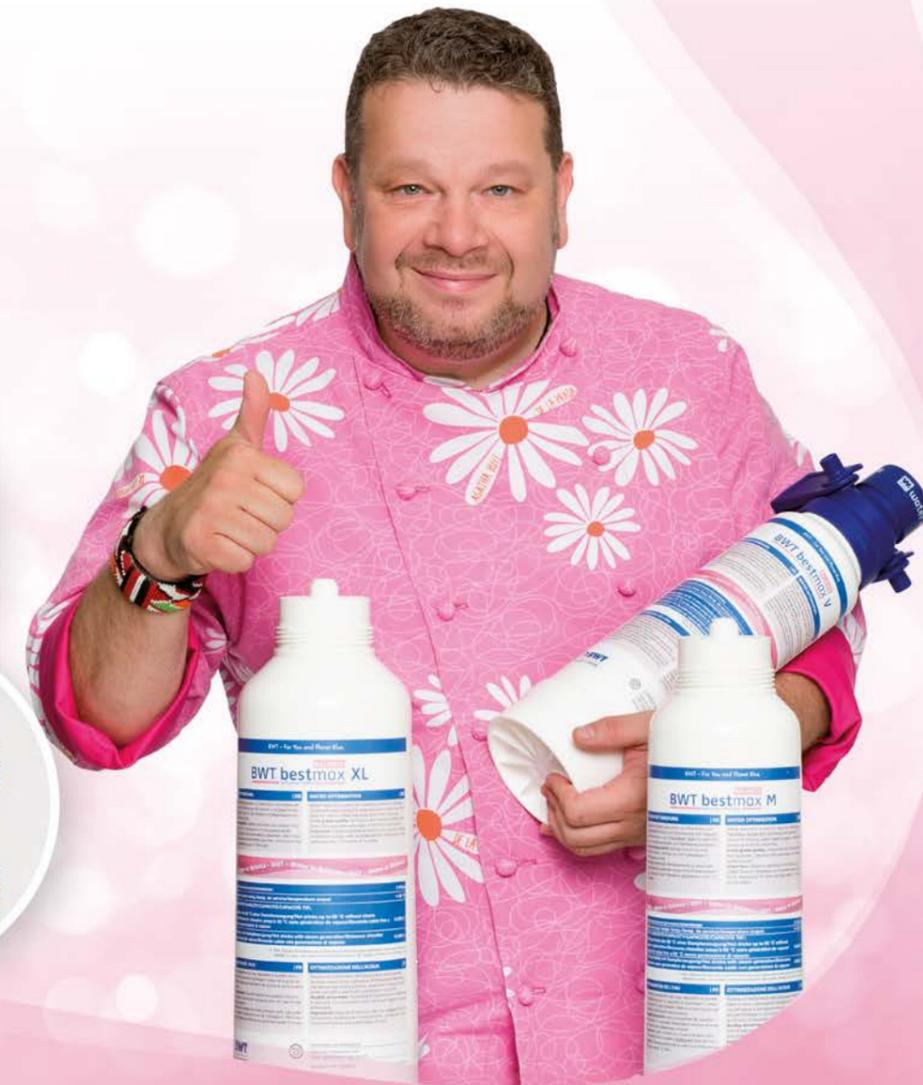


brillante balanceado
cremoso

estructurado

BWT

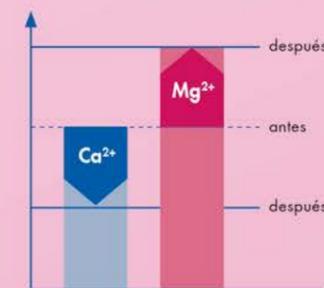
water + more



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 Ca²⁺ y Mg²⁺ en la extracción de café y constataron que cuando hay una concentración más alta de Mg²⁺ 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 (Mg²⁺)



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



TENDENCIAS EN EL CONSUMO DE 2018 Y SU EFECTO EN EL CAFÉ

Estos últimos meses del año se han incrementado de forma notoria los artículos y análisis sobre las tendencias que presumiblemente dictarán nuestros hábitos de consumo para el 2018 en el segmento de la alimentación y bebidas y por, tanto, también, del café. Los pronósticos apuntan hacia la consigna de la transparencia y confianza empresarial; hacia el producto ético y adaptado a los nuevos estilos de vida; hacia la personalización de la oferta; las nuevas texturas y la consolidación,

también, de nuevas vinculaciones entre los envases y los dispositivos móviles. Y todo ello, para optimizar, aún más si cabe, la experiencia del consumidor con el producto, en nuestro caso, con el café. Si las tendencias se cumplen, nunca antes habrá sido tan fácil encontrar información sobre lo que vamos a comer o beber, y nunca antes, tampoco, las comunicaciones virtuales habrán resultado tan importantes en la determinación de las formas de consumo para años venideros. Veamos cómo y porqué.

PRODUCTOS SEGUROS, ÉTICOS Y SOSTENIBLES

Hace ya algunos años que la trazabilidad ha empezado a imponerse y todo apunta a que en el próximo año, este requerimiento se ampliará hacia una clara demanda de transparencia por parte del consumidor hacia las empresas. Además crecerá el interés consumidor a fa-

vor de productos que nos permitan encajar en la megatendencia de la "Vida Ética" que se impone en el mundo occidental. El consumidor quiere tener todo tipo de datos sobre el producto que compra y consume. Los escándalos alimentarios han propiciado una creciente atención a este tema. Encontrar la información tendrá que ser más sencillo que nunca y no se podrá ocultar lo que se hace y cómo se hace, considerándose imprescindibles, ya, en algunos segmentos, datos, por ejemplo, como la procedencia del producto, cómo se produce o quien lo distribuye. Según los expertos y algunos estudios como el "Global Food & Drink Trends 2018", elaborado por la compañía especializada en investigación y análisis de mercado, Mintel, la exigencia por la "divulgación completa" crecerá este próximo año y ello exige la

creación de etiquetas alimentarias que sean más transparentes. Quien mayor y mejor información ofrezca sobre su producto, sobre su café, está llamado, según estas investigaciones, a ganar posiciones en la confianza del consumidor. Ofrecer datos como el nombre de la finca productora, su ubicación, la nota de cata de ese monovarietal o blend son referencias que suman y que entroncan directamente con la preferencia del consumidor actual por el producto diferenciado y de calidad, independientemente de que este adquiera esta condición desde la experiencia, el descubrimiento o el momento presente del consumidor. En este marco, en el que existe, más que nunca, mayor diversidad de producto en más puntos de precio diferente, los consumidores pueden gastar más en las cosas que les importan y menos en las

que no lo hacen, y esto debe ser aprovechado por tostadores y también eslabones del final de la cadena como los hosteleros y el retail. Atendiendo a los requerimientos de los consumidores, la industria aumenta la confianza en sus marcas y siguiendo este mismo patrón, los hosteleros en sus negocios. Si aportamos al consumidor los datos que busca, les aseguramos la transparencia que está demandando, del mismo modo que si incluimos en nuestra carta de cafés, un blend único, imposible de encontrar en otro lugar, estaremos ofreciendo notoriedad a nuestro negocio; o si optamos por un packaging que se alinee con los valores de la responsabilidad ambiental, añadiremos un nuevo valor diferencial a nuestro café. En este sentido y según Mintel, este próximo año, campañas de lobby se centrarán en el problema

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

comercial **VIPASA** DOLÇ 3®

Lo que hacemos...
 Lo hacemos bien

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

Servimos al torrefactor

CERT ISO 9001 | Delegación | Tribunal de les Aigües, 9 | 46450 Benifaio - Valencia
 Tfno.: 96 178 48 43 | Fax: 96 179 46 75

batalla
 cafés

THE ART OF COFFEE

del impacto de los plásticos en el océano y esto hará que el tema del packaging se convierta en una cuestión de moda con la que las compañías y sus estrategias tendrán que contar. Los analistas no creen que se vaya a demonizar el plástico, pero sí que se creará mucha más presión para que por un lado se comercialicen más productos reciclables y por otro para que se lancen iniciativas que promulguen

las tendencias de este próximo año, cuando seguirá avanzando la vinculación del envase al móvil. En este sentido, los códigos QR se han convertido en una de las herramientas más populares, aunque no son las únicas. Tecnologías similares ya se abren camino. Tal es el caso de SnapTag, que en vez de recurrir a una imagen de barras bidimensional cuadrada, convierte el logotipo impreso de la empresa,



un comportamiento sostenible. De lo que sí advierten, es que las tazas desechables si serán, por ejemplo, vistas cada vez con más malos ojos y para condiciones de igualdad en precio, la sostenibilidad de los envases se reforzará como un factor de compra decisivo.

ENVASES QUE HABLAN AL CONSUMIDOR

Y mientras esto pase, el envase hablará, cada vez más, al consumidor, con intención de atraerlo y convencerlo para la compra del producto en el punto de venta. De ahí, que aspectos adicionales como la personalización de estos envases ganen, también, peso en

en la puerta de acceso instantáneo a ofertas especiales, cupones, premios, o contenidos exclusivos como vídeos o productos recomendados o sugeridos, incluso de forma individual, en función del comportamiento de compra de cada particular. Todo ello en aras de mejorar la experiencia del usuario y la eficiencia empresarial. Según el estudio de Mintel, los fabricantes que apuesten por la personalización tanto en producto como en promoción podrían atraer más consumidores. Y no adaptarse a ello podría poner en peligro la fidelidad de los consumidores por una marca en pro de otras que sí le ofrezcan este beneficio. "Aprovechar correctamente las ventajas que ofrecen las herramientas digitales resulta fundamental para que la industria de la alimentación

y bebidas pueda ofrecer tanto productos más personalizados como procesos más eficientes. Todo ello con el objetivo de cumplir con las expectativas de los usuarios, que cada vez tienen un mayor conocimiento del negocio", asegura Javier Vello, socio responsable del sector "retail and consumer products" de la firma auditora EY. Vello advierte, además, que "el consumidor español es uno de los más activos en redes sociales, una manera diferente de socializar con las marcas", y una vía a la que los analistas recomiendan, también, prestar toda la atención.

DEGUSTAR EL CAFÉ POR LOS OJOS

Estamos en la era de los consumidores conectados. Consumidores que mientras degustan su café utilizan sus smartphones, tablets, portátiles,... se conectan a las redes sociales para compartir la experiencia de su degustación con el resto del mundo. El consumidor, especialmente los millenials buscan en su café una experiencia sensorial, en la que más allá del sabor, aroma y textura involucran lo visual. La tendencia es incrementar aún más la relevancia de estas experiencias que serán compartidas en las redes, especialmente en aquellas que están centradas en la imagen y los colores. Esta propensión es la que moverá a los fabricantes, y en el mundo del café, sobre todo a los baristas, a buscar nuevas texturas, nuevas estructuras de bebidas, nuevos colores capaces de captar la atención del consumidor y de su smartphone.

NUEVOS ESTILOS DE VIDA

Otra tendencia importante que los analistas auguran, también, como predominante este próximo año es



la demanda de productos en formatos y/o raciones que ofrezcan al consumidor soluciones positivas que puedan adaptarse a su modo y estilo de vida y que además, se enmarquen en el contexto de la salud y bienestar. En el ámbito del café, las presentaciones ready to drink tendrán mucho que decir en este ámbito. La presencia de este tipo de bebidas

es creciente y la oferta de formatos y de bebidas con café no deja de crecer. Esta nueva presentación innovadora y moderna de un producto clásico como el que nos ocupa, está cautivando a un público ansioso de diferenciarse tanto de las generaciones que le anteceden -huyen de una taza clásica- como de las que les preceden - los refrescos les hacían iguales, ahora los cafés RDT, los diferencia-. El hecho, además, de que muchas de estas preparaciones ya contemplen opciones "saludables", tipo versiones desnatadas, bajas en azúcar o presentaciones con leche sin lactosa, café descafeinado, etc, dejan vislumbrar, claramente, hacia donde se dirige el gusto del consumidor, el cual también premia con su elección a los productos sin colorantes y aromas artificiales.

NUEVAS GENERACIONES DE CONSUMIDORES

Por último apuntar la salida a escena de los teenaiders, adolescentes que se definen cada vez más por sus preocupaciones en torno a la imagen, la salud y el trabajo y que

TENDENCIAS

buscan marcas que les ayuden a aliviar esta presión. Los jóvenes han sido desde siempre uno de los elementos que preocupan más a marcas y empresas, conocida su importancia en el consumo. Ahora, la relación con este segmento de la población parece que deberá cambiar y las empresas deberán convertirse en quien más les ayuden, ofreciéndoles productos que les faciliten construir su confianza y sus perspectivas. Igual que los millenials se han hecho suyas algunas formas concretas de disfrutar del café, y algunas preparaciones acordes a su estilo de vida, será misión de la industria y/o baristas diseñar otras, que encajen con las necesidades de esta nueva generación. En pocos meses, con el 2018 ya rondando veremos si estas tendencias van tomando forma y sobretodo como lo hacen. A punto de acabar el año son pronósticos basados en el comportamiento del mercado actual y las nuevas necesidades detectadas en la demanda de los clientes. Estar sobre la pista, nos debe permitir nuevas oportunidades de negocio y de desarrollo de productos por lo que nos valdrá la pena permanecer atentos.

MARC MUÑOZ
Fuentes: Mintel, Ainia, Postcosecha

MOISTURE AND DENSITY ANALYZER MD-500

- Medidor de humedad y densidad de café
 - Mide:
 - Cereza
 - Pergamino
 - Grano verde
 - Grano tostado
 - Portátil
 - Resultados inmediatos
- PVP: 1.850 €

COFFEE ROAST DEGREE ANALYZER CM-100

- Colorímetro portátil
 - Alta precisión al instante
 - Control de tueste:
 - Grano
 - Molido
- PVP: 1.650 €

QUICK & EASY OPERATION

PACK OFERTA 3.200€



Unidades limitadas



CAFEÍNA Y AZÚCAR

¿CONTRARIOS O ALIADOS?

Cuando uno se identifica como parte del sector del café, una de las primeras preguntas con la que le asaltan sus interlocutores es "¿cuál es el mejor café del mundo?" y la siguiente, "¿el café con o sin azúcar?". Nosotros no entraremos a valorar cual es el mejor café o si es mejor añadir o no azúcar a la taza. Y es que la mayoría estará de acuerdo que más allá de premios y galardones, el mejor café es aquél que más se ajuste a nuestro paladar, y que tomarlo con o sin azúcar es también una cuestión de gusto, salvando las distancias, claro está, de que si lo que buscamos es una apreciación sensorial plena, por ejemplo, de nuestro espresso, cuantos menos añadidos en la taza, mejor.

Al margen, de todo ello, la ciencia hace tiempo que investiga la relación entre la cafeína y el azúcar. El último estudio en este sentido es el de la Universidad estadounidense de Cornell en Itahca (Nueva York), publicado a finales de verano, en el cual se concluye que la cafeína tiene efectos sobre como percibimos los sabores, de forma destacada, el sabor dulce. Partiendo de la base de los resultados obtenidos en investigaciones

con ratones que demostraban que los receptores de adenosina, asociados a la fatiga y al sueño, eran determinantes en la percepción del sabor dulce, el estudio de la Universidad de Cornell, publicado en el Journal of Food Science, pretendía comprobar el efecto de la cafeína, un bloqueador de estos receptores, en el ser humano y su interferencia en nuestra percepción de los sabores.

CONTRARIOS EN LA PERCEPCIÓN DEL DULZOR

Para ello, y con la ayuda de un centenar de voluntarios, se llevó a cabo la investigación. A la mitad de ellos se les dio a probar un café descafeinado al que se adicionó 200 mg de cafeína y azúcar y al resto, café descafeinado con 200 mg de quinina para hacerlo más amargo, añadiendo en ambos casos la misma cantidad de azúcar en la preparación. Tras la ingesta, las pruebas sensoriales revelaron que la preparación con cafeína fue descrita por los partici-

pantes como menos dulces, lo que ha llevado a los investigadores a la conclusión de que las personas que toman café con cafeína – o cualquier otra bebida o alimento que contenga cafeína o similar, té, bebidas energizantes, hasta chocolate negro- ven alterada su percepción del gusto dulce, minimizando el paladar cuan azucarado está un alimento. Todo ello, apuntan, podría ser la causa por la que muchas personas sienten la necesidad posterior de tomar algo dulce después de su café.

Ahora bien, esto no quiere decir que el consumo de cafeína hace que una persona coma alimentos más azucarados. Simplemente significa que la percepción del gusto directamente después de tomar café probablemente se ve alterada ya que al bloquear la cafeína los receptores de adenosina, el consumidor estará más atento, pero durante el tiempo en que dure este estado, el sabor de sus ingestas cambiará ligeramente. La investigación concluye, también, que la cafeína no tendría efecto destacado sobre la percepción amarga, ácida, salada o de umami.

ALIADOS EN LA ATENCIÓN Y APRENDIZAJE

La Universidad de Barcelona también prestó hace unos años su atención en la relación cafeína y azúcar, en este caso, no para estudiar su efecto sobre nuestras percepciones gustativas sino sobre nuestra atención, demostrando su investigación que la administración conjunta de estas dos sustancias, cafeína y glucosa, tiene efectos beneficiosos en la atención y en el aprendizaje de las personas, así como en la memoria. Los detalles, publicados en la revista Human Psychopharmacology: Clinical and Experimental, explican que en el estudio en el que participaron sujetos de entre 18 y 25 años, los investigadores evaluaron la atención sostenida y la memoria de trabajo —dos capacidades básicas en la mayoría de tareas cognitivas que hacemos a diario— después de haber suministrado a los participantes, a primera hora

de la mañana y en ayunas, cafeína o glucosa, por separado o combinadas, o bien placebo: agua (150 mililitros), agua con 75 miligramos de cafeína, agua con 75 gramos de glucosa y agua con 75 miligramos de cafeína y 75 gramos de glucosa.

El estudio se realizó en el Centro de Diagnóstico por la Imagen del Hospital Clínico de Barcelona, utilizado la técnica de imagen por resonancia magnética funcional para identificar el sustrato neural de los efectos de la cafeína y el azúcar combinados, concluyendo, en todos los casos, una mejora en la eficiencia del cerebro. "El principal resultado es haber encontrado que la combinación de las dos sustancias mejora el rendimiento en atención y memoria de trabajo, al aumentar la eficiencia de las áreas cerebrales que sustentan estas dos funciones", explica el profesor Josep M. Serra Grabulosa, profesor del Departamento de Psiquiatría y Psicobiología Clínica de la UB y miembro del Instituto de Investigaciones Biomédicas August Pi i Sunyer (IDIBAPS), uno de los autores del estudio.

"Concretamente, explica Serra, pudimos observar que los individuos en que se combinaron las dos sustancias mostraron una disminución de la activación cerebral relacionada con la actividad realizada en la corteza parietal bilateral, así como en la corteza prefrontal izquierda, dos regiones que participan activamente en los procesos de atención y memoria de trabajo. Esta disminución, junto con el hecho de que no se hayan observado diferencias en el rendimiento de tipo conductual durante el análisis, sugiere que el cerebro se muestra más eficiente bajo los efectos de las dos sustancias, ya que necesita menos recursos para obtener el mismo rendimiento que los sujetos que tomaron placebo o cafeína y glucosa por separado".

En un estudio anterior de los mismos investigadores de la Universidad de Barcelona sobre el consumo de cafeína y glucosa, se habían puesto de manifiesto mejoras en la atención y en las tareas de memoria declarativa - aquella en la que se almacena información de hechos que suceden

o aprendes a lo largo de tu vida-, y en el aprendizaje y la consolidación de la memoria verbal, lo cual no se observaba cuando se suministraron las sustancias individualmente.

CAFEÍNA CON AZÚCAR, MÁS ALLÁ DEL CAFÉ

En este mismo ámbito del estudio de la interrelación del consumo combinado de cafeína y azúcar en nuestro cuerpo, la Universidades de Huelva y Cádiz y del Hospital Puerta del Mar presentaron a principios de septiembre un estudio en el que se demuestra que el consumo puntual de bebidas refrescantes que contienen azúcar y cafeína provoca alteraciones metabólicas como consecuencia de un exceso de insulina en sangre, denominado hiperinsulinemia.

"Hasta ahora ya sabíamos que el consumo excesivo de azúcar podía tener múltiples efectos sobre la salud al inducir resistencia insulíni-



ca. Ahora sabemos que la cafeína en refrescos energizantes también puede jugar un papel importante en esta regulación de la liberación de insulina, debido a un efecto combinado con el azúcar contenido en las mismas", explica el equipo de investigadores de la Universidad de Huelva. "Hemos comprobado que el consumo de una única lata de 330 mililitros produce cambios en el metabolismo de algunos lípidos como los ácidos biliares, relacionados con la obesidad y la diabetes", señala el investigador Raúl González-Domínguez, responsable del trabajo. En el estudio, los investigadores analizaron el comportamiento del metabolismo en personas volun-

tarias - varones jóvenes menores de 25 años con un índice de masa corporal medio y hábitos de vida saludables- que tuvieron que ingerir cuatro tipos de bebidas de la misma marca comercial: con azúcar y cafeína, sin azúcar y con cafeína, sin azúcar ni cafeína, y con azúcar y sin cafeína. A todos se les tomaba muestras de sangre a tiempo basal, es decir, justo antes del consumo, y también tras 30 minutos, una hora y tres horas posteriores a la ingesta. Según los investigadores, las conclusiones de este estudio abrirán puertas a futuras investigaciones farmacológicas: "Nuestro trabajo es de gran utilidad para el desarrollo de fármacos que tengan como dia-

na esas rutas metabólicas, los cuales podrían emplearse para el tratamiento de trastornos metabólicos como la obesidad o la diabetes". Todas estas conclusiones se recogen en el estudio titulado 'Synergic effects of sugar and caffeine on insulin-mediated metabolomic alterations after an acute consumption of soft drinks' publicado en la revista Electrophoresis. Nuevos grupos de investigación trabajan ya para acabar de acotar todas las interrelaciones posibles entre cafeína y azúcar. Mientras, la cuestión del café con o sin azúcar, parece, seguirá dando mucho juego.

ÀNGELA D'ARENY

EL DULZOR DEL CAFÉ

Al margen de que nos guste añadir o no azúcar a nuestro café, debemos tener en cuenta que una de las propiedades en boca del café por sí sólo es el dulzor, una cualidad que contribuye de forma importante a la definición global de la taza, siendo penalizada su ausencia en la mayoría de paladares.

El azúcar está presente en el grano de café desde la misma semilla, aunque la percepción que tengamos del dulzor de ese café en boca dependerá de múltiples y variados factores. Desde la variedad de la planta, a la altura de cultivo, el tipo de procesamiento al que se haya sometido al grano, el tueste o el propio método de extracción.

Rastreando el dulzor desde el inicio al final, desde la semilla a la taza, lo primero que detectaremos es que la variedad arábica contiene casi el doble de sacarosa que la variedad robusta. Esta característica es fácilmente reconocible en los granos de una y otra variedad, acentuándose las diferencias de forma notable, sobre todo, cuando comparamos cafés robustas cultivados a baja altura con cafés arábicas cultivados en latitudes altas, donde la maduración se produce más lentamente, favoreciendo no sólo la acidez del grano sino también su dulzor. Esta comparativa realizada entre granos arábicas producidos a alturas diferentes, tiene resultado similar, destacando en dulzor los cafés cultivos en cotas más altas.

Recoger el grano en su justo momento de maduración, también contribuirá a su dulzura final. Ningún café de buena calidad mezcla granos sin que estos se encuentren en completo estado de maduración, pues los granos inmaduros provocan al conjunto sabores dispares, a menudo extremadamente ácidos y astrin-

gentes que poco tienen que ver con el dulzor y otras características positivas que se presuponen a un café diferenciado.

El método de procesamiento del café también incidirá en el perfil más o menos dulce de la taza. Por lo general, los cafés lavados presentan menor dulzor que los procesados por vía natural y sobre todo que los sometidos a procesos honey, en el que los granos de café permanecen cubiertos por una gran parte del mucílago para su secado. Esto hace que, al ser el mucílago la parte dulce de la cereza, se reduzca la acidez de la taza, realzando la dulzura y el resto de las propiedades de cultivo que presenta ese grano.

Avanzando en el camino hacia la taza, llegamos al tueste, un proceso en el que los azúcares juegan un papel determinante. Las reacciones químicas que se producen en el proceso de tueste son complejas, pudiendo simplificar sus efectos, en referencia al dulzor, a que cuanto más tiempo se tueste el grano, más amargo y oscuro será el café ya que los azúcares se van destruyendo y con ellos el sabor dulce en favor de otras propiedades. Una vez tostado, tendremos ya el café a punto para ser extraído. En esta última fase, el tiempo de extracción, el método, el punto de molido e incluso el agua acabarán de condicionar el dulzor final de nuestra taza. Sin obviar los condicionantes propios de cada grano y las características de cada elaboración, por lo general podríamos decir que el dulzor no es amigo ni de extracciones cortas, en las que predominan los ácidos, ni en extracciones largas, en la que inciden los amargos. Conseguir el punto exacto es cuestión de práctica.

S.C

Donde los Game Changers encuentran la innovación

+12.000

Empresarios y Directivos

+200

Expositores

+250

Speakers Internacionales

6 Escenarios

Junto a:

RESTAURANT TRENDS MARCA DE RESTAURACIÓN



Presenta tus soluciones más innovadoras:

- ALIMENTACIÓN
- BEBIDAS
- EQUIPAMIENTO
- INTERIORISMO
- PACKAGING
- MENAJE
- INSTALACIONES
- TECNOLOGÍA

HIP ES UN EVENTO EN COLABORACIÓN DE:

NEBEX NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

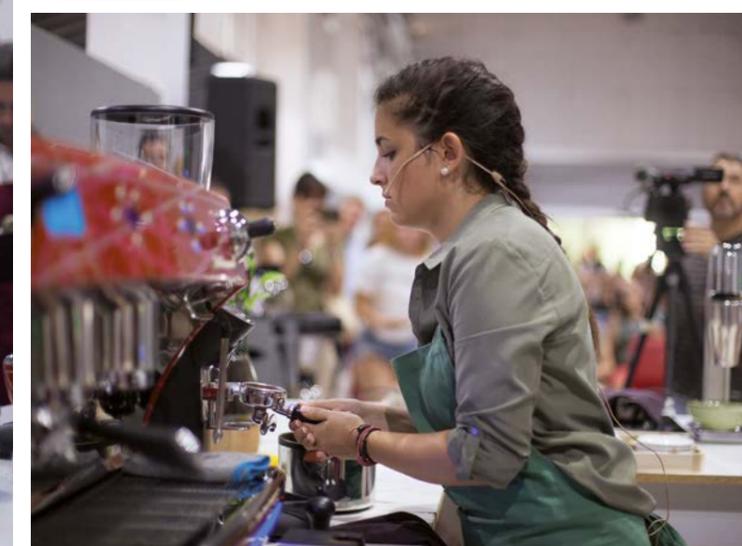
IFEMA Feria de Madrid

PARA MÁS INFORMACIÓN:

M. exhibit@expohip.com · T. 917 942 830

#HIP2018

www.expohip.com



XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

RUMBO A LA FINAL... Y A ¡VIETNAM!

Casi sin darnos cuenta ha avanzado el calendario hasta final de año y en este punto daremos por concluidas las competiciones autonómicas y provinciales de baristas Fórum Café 2017

A fecha de cierre de esta edición únicamente faltan por conocer los nombres del campeón o campeona del XII Campeonato de Baristas de Cantabria que celebramos el 29 de noviembre en el IES Peñacastillo de Santander y del IX Campeonato Barista de La Rioja que se celebra el 13 Diciembre, en el Mercado de Abastos de Logroño. Estos baristas se sumarán a la lista de vencedores del resto de campeonatos autonómicos celebrados este año y con ellos y

ellas lucharán por el honor de ser coronado/a Mejor Barista de España 2017. La Gran final se celebrará en Barcelona del 16 al 19 de abril próximo, en una nueva edición del Salón Hostelco que estrena tándem con el Salón Alimentaria posicionándose como una de las cita más importantes a nivel mundial de la industria alimentaria y del equipamiento para la hostelería y la restauración. Durante el 2017, la competición barista de Fórum Café ha llegado a

12 Comunidades Autónomas y se han celebrado, además, tres competiciones provinciales en Cataluña y una semifinal en el País Vasco. Hemos recuperado el campeonato de baristas de Aragón, que no se celebraba desde el año 2014, se ha seguido consolidando la competición madrileña que suma ya tres ediciones consecutivas tras varios años sin campeonato y hemos vuelto a comprobar el interés el café y el trabajo de los baristas en



forma de salas llenas de público, en todos los campeonatos que se han organizado. Durante estos meses hemos pasado por el Espai Agora de Alcoy, por la espectacular nueva escuela de hostelería de Caritas en Murcia; por los imponentes salones del Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria; por los modernos palacios de congresos de Lleida y Vitoria; por las magníficas instalaciones de los IES Atenea en Sevilla, Diego de Praves en Valladolid, Martí Dot de Sant Feliu de Llobregat, el CIFP Paseo das Pontes en Coruña y la Escuela de Hostelería de Lleida; por el majestuoso espacio de ocio gastronómico Puerta Cinegia Gastronómica en

Zaragoza y también por el escenario principal de Vendibérica en Madrid, donde el VI Campeonato de Baristas de la Comunidad madrileña se convirtió en uno de los actos destacados del Día del Café en esta gran cita del vending en nuestro país, en la que, además, Fórum Café participó ofreciendo una cata comparativa de café espresso preparado en

LA NUEVA NORMATIVA HA PROPICIADO BEBIDAS DE CAFÉ MÁS COMPLEJAS Y ELABORADAS

máquina de vending y en máquina de hostelería convencional. Fruto de estas competiciones ya conocemos los nombres de 10 de los 12 campeones que viajarán a Barcelona para participar en la Final Nacional: José Vicente Arrué (Comunidad Valenciana), Ivette Vera (Canarias), Enrique Domenech (Región de

Murcia), Adrián Rodríguez (Castilla León), Rayco Jesús Paz (Comunidad de Madrid), Nuria Ruíz (Cataluña), Melchor Bollero (Andalucía), Mario Vidal (País Vasco), Andreea Duti (Aragón), Javier Vázquez (Galicia), Carmen María Ortiz (Cantabria). A todos ellos, les acompañará, también, el vencedor/a del campeonato de La Rioja, los baristas que hayan superado con éxito las evaluaciones especiales de los jueces en algunas plazas donde la falta de participantes no ha permitido convocar una competición convencional, y también los tres mejores segundos clasificados a nivel global de todas las competiciones autonómicas celebradas este año y que son invitados por la organización para cubrir las 17 plazas disponibles de la Semifinal Nacional.

CALIDAD, CONOCIMIENTO Y PROFESIONALIDAD

A riesgo de que suene a tópico, lo cierto es que lo que se ha visto

este año en todos los campeonatos celebrados es un nuevo paso adelante en la profesionalidad de los baristas participantes, igual que un claro dominio en los portafiltros, de cafés de especialidad de pequeñas fincas repartidas a lo largo y ancho de todo el cinturón del café. Las novedades introducidas este año en la normativa han sido bien aprovechadas por los participantes, que han sabido, por ejemplo, utilizar con maestría la opción del cuarto espresso para su degustación, y ajustar, así, las notas de cata de sus cafés a las tazas realmente extraídas durante la competición. Esto ha permitido comprobar que el conocimiento sobre el producto entre los baristas no deja de crecer y que igual que son capaces los sumilleros de aportar al cliente información detallada del vino que van a catar, el barista puede hacer lo propio con el café que va a servir. La desaparición de una de las preparaciones de bebida de especialidad ha permitido, también, liberar tiempo en los ejercicios, lo que ha revertido en la mayoría de casos en la elección de elaboraciones mucho más trabajadas, si cabe, de la bebida con café -en algunos casos, se han visto presentaciones donde esta

LAS FIGURAS MÁS SIMPLES DEL LATTE ART YA SON DIFÍCILES DE VER EN LOS CAMPEONATOS

preparación se ha llevado más de 10 minutos de los 16 totales del ejercicio-. Los baristas han demostrado la gran versatilidad del café como ingrediente de cócteles, combinando en sus presentaciones café espresso con orujos de todo tipo de frutas, espumas variadas, jarabes, diferentes alcoholes -en los casos en que se había elegido esta modalidad de bebida- e incluso flores. Para combinar tal festival de sabores, aromas y texturas, los baristas han vuelto a

desembarcar en los campeonatos con alambiques, teteras, hornillos, sifones, ... convirtiendo a estos profesionales a la vista del público presente en auténticos alquimistas del café. Destacar, también, el avance cualitativo de las presentaciones de latte art en la competición barista, donde las figuras más simples, ya son difíciles de ver. En cambio otros diseños



mucho más complicados son cada vez más habituales, destacando los cisnes como una de las preferidas habituales de los baristas de la actual ronda de campeonatos.

LOS PREMIOS... Y EL VIAJE

En todos los casos, los participantes de las diferentes convocatorias autonómicas han recibido todo tipo de obsequios por parte de los patrocinadores de las competiciones, Crem International, Quality Espresso, Compak Coffee Grinders, Brita España, Eunasa Group, Promerca, Chocolates Reybar, Tate Lyle, Azaconsa, Lotus Backeries, Calidad Pascual, así como trofeos acreditativos los tres primeros clasificados y también los vencedores de las tres categorías especiales de la competición barista Fórum Café: Mejor Espresso, Mejor Latte Art y Mejor Bebida de Especialidad.

Además de estos premios, obsequios y reconocimientos, sin duda, si hay uno que seduce a todos los participantes y que todos ansían por conseguir...el premio absoluto al Mejor Campeón/a de España que una edición más, volverá a ser un viaje a un país productor, en concreto y para esta y la próxima edición a... ¡Vietnam!

El viaje, un obsequio por gentileza de Icona Café tiene como objetivo que los baristas puedan entrar en contacto directo con el café en origen, y que conozcan y convivan con los actores del primer eslabón de la cadena de este producto. Para ello, los viajes combinan tours a cafetales con visitas a plantas de beneficiado, procesadoras, almacenes de exportación e incluso institucionales cafetaleras, además, claro está, de encuentros con profesionales baristas de los países que se visitan para intercambiar información y experiencias.

RUMBO A VIETNAM

Esta será la primera ocasión que el viaje del campeón barista se organiza con destino a Asia y la primera convocatoria también de la nueva modalidad de viaje, el cual pasa, a partir de ahora, a tener una

periodicidad bienal, de modo que el campeón de la presente edición del campeonato nacional de baristas y el de la siguiente viajarán juntos y al mismo destino. Vietnam es actualmente el segundo productor mundial de café por detrás de Brasil el primero de café robusta y el máximo proveedor de café para nuestro país. Hasta 1986, la participación vietnamita en el mercado cafetero mundial era testimonial, sin embargo, la apuesta del Partido Comunista por la caficultura ha representado un antes y un después para buena parte de los agricultores del país que han encon-

EL DESTINO DEL VIAJE DEL GANADOR SERÁ VIETNAM

trado en este producto una forma, cuanto menos, digna de ganarse la vida. Actualmente, la mayor parte del café que se produce en este país es café robusta, aunque la demanda creciente del mercado de cafés arábicas ha propiciado el incremento progresivo de este tipo de grano en el país, donde todavía existen sin explotar grandes cantidades de terreno aptas para la caficultura. La taza robusta vietnamita se caracteriza por un cuerpo medio alto y un sabor moderado, mientras que los arábicas de este origen presentan un cuerpo justo y una ligera acidez agradable al paladar. En los últimos tiempos, Vietnam ha empezado a introducir mejoras en los métodos de cultivo, recolección y conservación del grano tras la cosecha, y todo en aras de mejorar la calidad general de su café. En algunos casos se ha propiciado la plantación de árboles de sombra para los cafetos, se han empezado a implementar, también, proyectos para limitar el daño ambiental y para priorizar el uso de abono orgánico, y se ha instaurado, también, a las empresas exportadoras a un mayor compromiso y cumplimiento de las normas.



El ganador del XII Campeonato Nacional de Baristas y también de la próxima edición, la decimotercera viajarán hasta Vietnam y podrán comprobar sobre el terreno la efectividad de las medidas, algunas de las cuales, hay que destacar ya se perciben en la progresiva llegada de cafés más diferenciados desde este origen. De hecho, algunas explotaciones familiares ubicadas en las montañas más altas, han empezado a emerger ya, como productores de café de calidad. Por lo general se trata de familias pertenecientes a minorías tribales que han dejado a un lado, el grano Robusta de gran rendimiento, pero escaso valor, para cultivar café Arábica, de variedades como la Bourbon o la Typica. Estos

granos se destinan mayoritariamente a la exportación pero la demanda interna de cafés diferenciados no deja tampoco, de crecer, por lo algunos cientos de sacos se quedan en Vietnam en manos, básicamente, de la nueva generación de cafeterías que no deja de incrementar en número cada día que pasa. El café en Vietnam sirve en ambientes cada vez más modernos y atractivos. La proximidad de ciudades como Saigón a la sierra central y a la ciudad de Dalat, una zona famosa por sus plantaciones de Arábica, permite un suministro constante y directo a la metrópoli del sur, donde el barista que te sirve el café puede perfectamente ser familia del agricultor que lo cultivó. ¡Todo un lujo! que tendrán la oportunidad de comprobar en primera persona el campeón o la campeona del XII Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Para conocer su nombre, deberemos esperar hasta el próximo mes de abril de 2018. Mientras sólo nos queda desear mucha suerte a todos los baristas que participaran en esta final y que como el resto de los participantes de las competiciones autonómicas celebradas este año han demostrado, ya, ser unos ¡baristas de campeonato!

MIREIA BALDÓ

SEMIFINALISTAS XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FÓRUM CAFÉ

José Vicente Arrué, espónsor Cafés El Magnífico (Comunidad Valenciana)
Ivette Vera espónsor Origen Colombia (Canarias)
Enrique Domenech, espónsor Café Barsel (Región del Murcia)
Adrián Rodríguez, espónsor Grupo Dromedario (Castilla y León)
Rayo Jesús Paz, espónsor Supracafé (Comunidad de Madrid)
Núria Ruíz, espónsor Cafés Mama Same (Cataluña)
Melchor Bollero, espónsor Cafés Foronda (Andalucía)
Mario Vidal, espónsor Cafés Baqué (País Vasco)
Andreea Duti, espónsor Cafés La Pantera (Aragón)
Javier Vázquez, espónsor Mocay Caffé (Galicia)
Carmen María Ortiz, espónsor Grupo Dromedario (Cantabria)

La Rioja: Campeonato por disputar a fecha de cierre de edición

El resto de plazas disponibles hasta 17, para la Semifinal del XII Campeonato Nacional de Baristas se completarán con los baristas que hayan superado la evaluación especial de los jueces y con los mejores segundos clasificados del global de competiciones autonómicas celebradas este año.



ENTREVISTA

CHIARA NICOLINI

Campeona Nacional de Baristas
Fórum Café 2006

“SER BARISTA PROFESIONAL ES UN RETO PERSONAL DIARIO”

Justo cuando iniciamos la última etapa hacia la final del XII Campeonato Nacional de Baristas, recibimos noticias desde Perú sobre una exitosa celebración de su competición nacional. Leemos la noticia con interés y descubrimos con agradable sorpresa que la persona que ha coordinado esa competición es Chiara Nicolini, la primera Campeona Nacional de Baristas Fórum Café.

Después de vivir durante varios años en nuestro país, ganar el campeonato español, convertirse en trainer barista y dirigir el centro de capacitación e innovación de una conocida firma cafetera en España, Chiara volvió hace un tiempo a su país natal, Perú, donde ha continuado su carrera profesional ligada al mundo del café.

Actualmente actúa de consultora para diferentes marcas del sector y dirige un espacio monográfico sobre café en la red, Punto Café. Con ella hemos repasado su participación en aquella primera edición de nuestra competición barista, en 2006; hemos hablado de las oportunidades surgidas tras subir a lo alto del pódium y, de cómo percibe la evolución de la cultura del café en nuestro país cuando viene de

visita. No nos hemos podido resistir, tampoco, a pedirle la receta de su bebida de especialidad, un café con curry que todavía hoy es recordado por su originalidad e innovación.

¿CUÁNDO FUE Y COMO QUE OÍSTE HABLAR DE BARISTAS?

La primera vez que escuche la palabra barista fue en el 2006 cuando trabajaba en la barra de Central Café de Barcelona. Eduardo Gómez, encargado del local en esa época y gran amigo a día de hoy, un buen día me pregunto si quería participar en el Campeonato de Baristas de España que organizaba Fórum del Café. Mi primera respuesta fue: ¿bar qué? Y la segunda, ¡claro que sí! Desde ese momento no hubo vuelta atrás.

¿QUÉ FUE LO QUE MÁS TE SORPRENDIÓ CUANDO INICIASTE TU ESPECIALIZACIÓN COMO BARISTA?

Ser barista para mí es una pasión, un estilo de vida, y es sorprendente todo lo que uno puede llegar aprender. El consumidor piensa que un buen café aparece por arte de magia y no son conscientes de la dificultad que puede llegar a tener su preparación. Es un mundo complejo y muy apasionante. Para ser un barista profesional además de pasión hay que estudiar mucho, leer, compartir y claro, la práctica hace al maestro. Es un reto personal diario.

¿CÓMO VIVISTE LA EXPERIENCIA DE SER LA PRIMERA CAMPEONA NACIONAL?

¡Ni yo misma me lo creía! Fue una experiencia realmente importante en mi vida, marcó un antes y un después en mi

carrera profesional. Se me abrieron muchas puertas a nivel laboral, conocí gente de todas partes del mundo y aprendí muchísimo, no sólo del mundo barista sino también de mi misma. El café se bebe en todo el mundo y esto hace que exista una conexión única que te hace sentir parte de algo importante.

¿SIGUES LA ACTUALIDAD DE LA COMPETICIÓN FÓRUM CAFÉ? ¿CÓMO PERCIBES LA ORGANIZACIÓN Y EL NIVEL ACTUAL DEL CAMPEONATO?

¡Claro que la sigo! Regresé a vivir a Perú en el 2013 pero mantengo muy buenos amigos cafeteros en España. La organización ha crecido,

PARA SER UN BARISTA PROFESIONAL ADEMÁS DE PASIÓN HAY QUE ESTUDIAR MUCHO, LEER, COMPARTIR Y PRACTICAR

en mi época sólo se convocaban unos pocos campeonatos. Hoy hay prácticamente en todas las Comunidades, incluso competiciones provinciales y semifinales en algu-

nas autonomías. Esto sin duda ha propiciado mayor competitividad y ha favorecido un incremento del nivel general, una mayor atención, dedicación y preparación por parte de los que participan. A más competidores, mayor necesidad de destacar, y por tanto mayor necesidad de conocimiento y de técnica.

¿CUÁNDO VISITAS ESPAÑA PERCIBES UN CAMBIO EN LA CULTURA DEL CAFÉ TANTO EN LA HOSTELERÍA COMO EN LOS CONSUMIDORES?

La verdad es que sí, cada vez que regreso me encuentro con nuevas cafeterías/tostadurías y baristas cada vez más profesionales. El consumidor ahora tiene más infor-



Además, se han creado nuevas competiciones, de aeropress, cata, que no hacen más que contribuir a la divulgación del café y la formación y profesionalización del barista. Los retos que se encuentran estos especialistas en las competencias son cada vez más y más difíciles y esto es, sin duda, un inmejorable estímulo para seguir avanzando.

mación y eso es muy bueno para la industria ya que puede exigir un mejor producto. Y en la hostelería igual, antes los restaurantes no daban casi importancia al café, a día de hoy es igual de importante que cualquiera de los platos de carta. Esto es algo que en Perú todavía no se ha dado, pero estamos en camino a ello.



laBotigadelCafè

Cafès, Tes i Fruites seques

www.labotigadelcafe.com | info@labotigadelcafe.com

Central: Polígon Riu Clar - C/ Estany Parc 5.1.5 Nau 72 Tel. 977 541 600 43006 Tarragona
Ventas y Degustación: Rambla Nova, 88 | Cristòfol Colom, 21 | Av. de l'Argentina, 13 Tarragona

BRASILIA

captivant
els sentits
LA BOTIGA DEL CAFÈ



¿QUÉ DIFERENCIAS BÁSICAS HAY ENTRE LA CULTURA DEL CAFÉ EN ESPAÑA Y LA DE UN PAÍS PRODUCTOR COMO EL TUYO?

En España el café es parte del día a día de casi todos. Acá, en Perú el consumo aún es bajo, a pesar de ser país productor no hay la costumbre como en Europa. Esto



ha empezado a cambiar poco a poco y cada vez más el consumidor peruano está apreciando un café de calidad, pero aún nos queda camino por recorrer. El método de preparación más famoso en mi país es el café pasado (filtrado), estamos más acostumbrados a cafés suaves y aromáticos.

¿Y ENTRE BARISTAS DE UNO Y OTRO LUGAR? ¿QUÉ PUEDEN APORTARSE MUTUAMENTE?

Creo que la cultura barista es bastante parecida, en general hay una misma "sintonía", claro que cada uno con distintas costumbres, lo cual quizá sea la diferencia más notoria. Por lo demás diría que vamos en la misma dirección. Lo que sí, es fundamental que los baristas estén cada día más conectados. Las redes sociales han ayudado a que esto sea posible, en mi época no se usaba el Facebook todavía, imagínate. Hoy en día

gracias a la tecnología, se puede aprender mucho navegando en las redes. Sería importante crear más foros internacionales, encuentros no sólo de competencia, sino para compartir. En Perú hay muy buenos baristas, cada vez más y en general en Latinoamérica somos muy apasionados con lo que hacemos, si son baristas, son baristas de corazón y lo dejan todo en la cancha.

FÓRUM CAFÉ HA CUMPLIDO YA 20 AÑOS. ¿COMO RECUERDAS EL FÓRUM QUE TU CONOCISTE AL INICIO DE TU CARRERA BARISTA Y COMO LO PERCIBES HOY DÍA?

El Fórum para mí siempre ha sido un punto de encuentro para todos los temas relacionados al mundo del café en España. Fue donde aprendí de los mejores profesionales del sector cafetero de España, Josep Rovira y Salvador Sanz fueron mis grandes maestros del Fórum. A día de hoy siento que Fórum Café sigue muy sólido y cada día más profesional. Me inspira ver como existe una organización como ella en España, espero algún día cercano poder crear algo similar acá en mi país.

¿EN QUÉ ANDAS OCUPADA HOY DÍA?

Después de haber trabajado en empresa durante más de 13 años, este año me independice. Estoy con varios proyectos independientes, apoyando a mejorar la calidad y rentabilidad del café en las empresas relacionadas al sector, como consultora. Además de estudiar el mundo del café también estudio marketing y gestión comercial, así que hoy en día he unido mis dos pasiones y me dedico a ello. También dicto clases para baristas que son parte de las consultorías que realizo en caso el cliente lo requiera, técnicas y teóricas, pero también de motivación al personal. Este año estuve por primera vez de coordinadora del campeonato nacional de baristas del Perú. Todo un reto personal y profesional ya que los campeonatos habían estado

parados desde el 2013 y este año junto a la Central de Café y Cacao del Perú, conseguimos reactivar la competición. La cita fue en Villa Rica, zona productora cafetalera.

EL CAFÉ SE BEBE EN TODO EL MUNDO Y PERTENECER A ESTE SECTOR TE HACE SENTIR PARTE DE ALGO IMPORTANTE

Ha sido un renacer con 21 baristas inscritos... ¡todo un logro! También he lanzado un nuevo portal digital especializado en temas de café. Este es mi aporte a incrementar el consumo interno en el país generando información de interés para los consumidores y no consumidores. La información está en castellano y la idea es estar conectados con noticias, tendencias, entre otros del sector.

¿NOS RECUERDAS LAS RECETAS DE LAS BEBIDAS CON LAS QUE GANASTE EL CAMPEONATO?

¡Han pasado 11 años!, intentaré detallarla con la mayor fidelidad posible. Recuerdo que la trabajé con un Chef de la Escuela Hoffman, donde me ayudaron a buscar sabores y aromas que combinaran con el café. El café tiene un sabor complejo y hay que ver muy bien con que lo mezclas. Para las semifinales preparé un café frío con jengibre y la para la final la cambié. Hice un espresso con una gota de curry y unas esferas de leche de coco muy suaves. Primero, los jueces debían tomar la esfera de coco, empapar su paladar con esta explosión y luego darle un sorbo al espresso previamente mezclado con la gota de curry. ¡La verdad que la mezcla de sabores era increíble! Y en esa época quizá nadie fue tan arriesgado con la bebida de autor.

SUSANNA CUADRAS



Laboratorio

Contamos con personal cualificado con la certificación internacional Q-Grader y laboratorio profesional en nuestras oficinas, a disposición de todos nuestros clientes para la realización de catas y pruebas.



Almacén

Disponemos de Almacén de Distribución propio y Deposito Aduanero en Valencia para ofrecerles un servicio integral de producto y logística adecuado a las necesidades de nuestros clientes.





LA EVOLUCIÓN DE LA CULTURA CAFÉ HÚNGARA

Hungría es uno de los países históricos de Europa. Situado en el centro oriental del continente, tiene fronteras con 7 países, Ucrania y Rumanía por el este, con Serbia y Croacia por el sur, con Eslovenia por el suroeste y con Austria por el oeste, y en algunos momentos de su historia llegó a ser uno de los centros culturales del mundo occidental. Hungría cuenta actualmente con 10 millones de habitantes, siendo su capital, Budapest con 2 millones, la ciudad con más personas censadas. Vivan en la capital o no, un denominador común de los húngaros es su gusto por el café. Csaba Boka, actual campeón nacional de cata Fórum Café nos invita a acompañarlo a través de las próximas páginas a su país natal y descubrir como de importante es el café para sus compatriotas.

BEBIDA NACIONAL

El café es la bebida caliente más popular en Hungría. Más del 70% de los adultos bebe regularmente café, siendo el espresso la preparación preferida. Solemos tomar uno por la mañana y otro después del almuerzo, situándose, actualmente el consumo medio por persona y año en mi país en 2,6 kg anuales, lo que nos sitúa en el puesto número 44 en la lista mundial de consumo de café. A causa de la ubicación estratégica de Hungría, en el corazón de Europa y con frontera hasta con siete países, nuestra cultura cafetera no es del todo uniforme y se ha visto afectada, a menudo, por las costumbres de nuestros vecinos. Por ejemplo, en la parte occidental,

se bebe el tipo de café austriaco y alemán, mientras que en la capital y en la parte sur, el café al estilo italiano es el más popular.

COMO HA AFECTADO LA HISTORIA AL MUNDO DEL CAFÉ EN HUNGRÍA

La evolución de la cultura del café en Hungría se ha visto a lo largo de los siglos fuertemente afectada por la historia y la política. En torno a 1800, las cafeterías húngaras estaban en pleno apogeo. Eran centros de reunión para personas de todos los niveles culturales, escritores, filósofos, etc. y se comparaban con París en términos de cantidad y calidad. De hecho, Budapest fue durante muchos años llamada la París de Europa del Este. Durante esa época, todo el café que se consumía en el país era tostado

BARISTAS POR EL MUNDO

por empresas familiares húngaras, mientras que las personas que trabajaban en las cafeterías gozaban de un gran prestigio profesional. Por aquel entonces, para poder trabajar en una cafetería debías disponer de una capacitación profesional, la cual obtenías tras un periodo

DURANTE AÑOS SE REGULÓ EL TIPO DE CAFÉ A CONSUMIR Y LA FORMULACIÓN DEL ESPRESSO

de formación de un año y medio. Los tostadores estaban organizados en asociaciones, y la calidad del producto estaba por encima de todo, siempre bajo control. Lamentablemente, las dos guerras mundiales arruinaron este idílico estado. Como cualquier otra industria, fue desprivatizada en la era del comunismo y a partir de aquel momento, todo el país fue abastecido por una



Tamp and Pull Cafetería

sola compañía de café creada por el gobierno. Por ley, todos los restaurantes y bares debían de usar ese café y no sólo eso, incluso se reguló legislativamente, la receta de cómo se debía preparar el café. Para el espresso simple se estableció una dosis de 3 g de café, 25 ml de agua y para el espresso doble, 6 g de café, 50 ml de agua. Después del cambio político en 1988 y la llegada de la democracia, la incidencia del café importado aumentó significativamente en el mercado húngaro del café, aunque por aquel entonces sólo existían

3 ó 4 empresas que se dedicaban al negocio, pues el café estaba considerado un producto de lujo y se manejaba de la misma manera que el alcohol y los cigarrillos. Era el tiempo en que los paquetes de café debían lucir un sello fiscal y se exigía el pago de un impuesto muy elevado, lo que dificultaba la importación. Afortunadamente, a partir de 2004 todo cambió gracias a nuestro ingreso en la Unión Europea, algo que trajo consigo el libre comercio. A partir de este momento empezaron a surgir pequeñas compañías

café
Cornella
INNOVACIÓ I PASSIÓ
PEL CAFÈ DES DE 1920

cafescornella.com

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



privadas que importaban café tostado, principalmente de Italia. Durante el primer año de libre comercio se contabilizaron más de estas 50 empresas privadas nacionales comercializando con café italiano. En la actualidad la importación

EL 70% DE LOS HÚNGAROS

ADULTOS

BEBE CAFÉ

de café tostado supone entre el 70-80% del total comercializado en Hungría. El origen de este café continúa siendo Italia y ahora, también, Alemania. El resto de café es tostado por empresas nacionales. Existen cuatro grandes tostadores y varios microtostadores más.

EDUCACIÓN

La cultura húngara del café actual se ha visto afectada de manera positiva por la creación de centros de formación especializada de Baristas. Fue, en torno al año 2000 que se pusieron en marcha este tipo de formaciones en nuestro país. Inicialmente fueron dos compañías multinacionales las que establecieron un centro de educación, brindando capacitación a sus socios. En el año 2003, se creó la primera escuela privada e independiente, todavía, hoy, con actividad. En 2004 las pequeñas empresas de café comenzaron a educar también a sus clientes, impartiendo capacitaciones de barista y ofreciendo servicios de consultoría y control de calidad en los puntos de venta. En la actualidad contamos con más de 20 escuelas baristas privadas y en cada empresa comercializadora de café hay un formador que ayuda a los clientes a mejorar día a día.

CAMPEONATOS

Los campeonatos de baristas influyeron mucho en el reconoci-



Kaffeine Cafeteria

miento de la profesión de Barista y el consumo de café de calidad en nuestro país. En 2003 se organizó el primer campeonato, y desde entonces se convoca todos los años con grandes logros en el ámbito internacional.

En 2009, Attila Molnar ocupó el 6º lugar en el Campeonato Mundial de Baristas; en 2010, Sandor Toth hizo lo propio en el Campeonato Mundial de Coffee in Good Spirits; en 2011, Miklos Gal ocupó el 5º lugar en el Campeonato Mundial de Brewers; en 2012 Zoltan Kis se convirtió en campeón mundial de Cezve Ibrik y Akos Orosz fue campeón mundial en Coffee in Good Spirits; en 2013, Lajos Horvath levantó la copa de campeón mundial en Cup Tasting, Tibor Varady quedó en 3er lugar en el Campeonato Mundial de Aeropress y 6º en el Campeonato Mundial de Brewers; y en 2014, Edit Juhasz quedó 3º en el Campeonato Mundial de Latte Art. Todos estos campeones hoy día poseen su propio tostador o escuela de baristas que ayuda a difundir el consumo de café de calidad.

CAFÉ ESPECIAL Y CAFETERÍAS DE TERCERA OLA

Con esta nueva generación creciendo, también llegaron a Hungría nuevas olas de revolución del café. A principios de la década del 2000, algunos microtostadores comenzaron a utilizar café de un único origen. En el campeonato barista

del 2009 fue la primera vez que se utilizó un café de especialidad y un año después, en 2010 se inauguraba la primera cafetería de especialidad. La segunda abriría sus puertas dos años después, y en 2013 se

DOS SIGLOS ATRÁS, EN HUNGRÍA TE EXIGÍAN UNA CAPACITACIÓN ESPECIAL PARA TRABAJAR EN UNA CAFETERÍA

abrieron unas 10, en 2014 otras 20 y desde entonces casi cada semana se abre una nueva cafetería de este tipo en mi país, siendo muchas de ellas muy bien reconocidas en la escena internacional. Toda revolución cultural siempre empieza en la capital y luego se extiende al resto del país, pues lo mismo ocurre con el consumo de café de calidad. Hoy en Hungría, también tenemos varias cafeterías de especialidad en ciudades pequeñas. En los últimos 3 años más de 10 microtostadores comenzaron su negocio tostando únicamente granos de café especial para las cafeterías de la tercera ola. Y uno de los resultados más importantes del desarrollo de la cultura del café en Hungría, ha sido su elección como sede de la edición 2017 de World of Coffee, en Budapest.

HABITOS DE CAFÉ EN LA ACTUALIDAD

La preparación de café más popular en mi país es el espresso. En la hostelería es el que más sale, aunque en la mayoría de las ocasiones, al espresso se le añade leche y se sirve en forma de capuccino y café latte. En las ciudades más grandes, sobre todo entre los jóvenes, el café de filtro es cada vez más popular, como también la V60, el cold brew y la Aeropress. Las tendencias internacionales son rápidamente adoptadas por los jóvenes y preparaciones como el flatwhite o el cortado, triunfan. En este sentido, aclarar que fuera de España, el cortado es una bebida nueva de café, es considerada como de moda).

Y si esto ocurre en el ámbito del consumo de café en la hostelería, apuntar que en todos los hogares del húngaro medio se puede encontrar una cafetera Mokka (cafetera italiana) o una pequeña cafetera eléctrica. El 20%, incluso, tiene cafetera de filtro. La mayoría de las personas que consumen café en casa compran café molido, pero existe una minoría que cada vez más se preocupa por comprar cafés de más calidad en grano y material especializado (molinillos, otras cafeteras, etc.) para prepararlo y disfrutar de una mejor taza, también en casa. Al mismo tiempo, el consumo de café en cápsulas ha aumentado considerablemente.

Como dijo Tibor Hajcsunk, Director General de la empresa tostadora Pasco, "todavía hay un gran potencial en el futuro del café de calidad en Hungría. Nuestra empresa se estableció en 1998, una de las primeras compañías que comenzó a tostar. Entre 2002-2003 hemos aumentado significativamente la calidad de los granos de café y desde 2005 realizamos mejoras importantes en nuestra maquinaria, facilitando a nuestros clientes, el cambio de los equipos antiguos por máquinas de espresso y molinillos modernos profesionales. Desde 2010 iniciamos un cambio hacia tuestes más ligeros para dar respuesta a la demanda creciente de cambios en la escena del café. A partir del próximo año también tostaremos y venderemos café de especialidad".

Desde mi punto de vista, aún no existe una "cultura estándar o manera general" de tomar café en Hungría, sino que está se forma todos los días y mejora constantemente. Actualmente encontramos empresas tostadoras comerciales que tuestan granos de mayor calidad y más ligero y por otro lado microtostadores de cafés de especialidad que tienden a tostar un poco más oscuro. Estos dos enfoques diferentes reducen la brecha y ayudan a crear una verdadera cultura húngara del café. Estoy muy orgulloso de que mi país se esté moviendo de forma decidida, hacia la calidad en los métodos, los cafés utilizados, las máquinas, la variedad de bebidas y los profesionales Baristas. Sin duda, estamos en el camino correcto en el mundo del café.

CSABA BOKA



CSABA BOKA

Nací en Budapest y actualmente resido en Las Palma de Gran Canaria trabajando como Asesor Barista y Responsable Aula de Café de la empresa canaria Tirma. Empecé a trabajar en el mundo del café hace 20 años y he tenido la oportunidad de moverme en todos los segmentos de la industria. Llevo impartiendo formación y consultoría desde hace más de 15 años y todavía

BARISTAS POR EL MUNDO



New York Kávéház (Cafetería) sobre 1890



Pilvax Kávéház (Cafetería) sobre 1840



Centrál Kávéház (Cafetería) sobre 1920

me apasiona y me entusiasma este mundo. Me mantengo en constante formación -mi último logro, el Diploma Q-Grader- y desde hace más de una década compito en diferentes disciplinas relacionadas con el café, ocupando, siempre, los primeros puestos de clasificación. Actualmente soy campeón del I Campeonato Nacional de Cata 2016 organizado por Fórum Café. Además, participo como juez en campeonatos baristas de varios países.

TDS LOS SÓLIDOS SOLUBLES Y EL CAFÉ



bebida. Este dato combinado con la cantidad de bebida final, la temperatura, el ratio agua/café, nos aportará el tanto por ciento de extracción de la bebida que será la que definirá nuestra preparación. Parametrizados todos estos datos podremos mantener la calidad constante de nuestro café independientemente quien lo prepare. Otro método para calcular TDS es mediante un medidor de la capacidad de conducción de corriente eléctrica que presentan todos los fluidos, siendo esta capacidad, proporcional a la cantidad de material disuelto. Estos al medir la corriente pueden determinar, pues, el porcentaje de sólidos disueltos.

Nunca antes, había resultado tan accesible la medición de los TDS y apoyarnos en ellos para elaborar nuestro café perfecto.

JUAN CANO
Coffee IQ - www.coffeeiq.com

TDS, los sólidos solubles y el café. Si trabajamos con café, sobretodo en la preparación de la bebida, es muy posible que hayamos escuchado cada vez con más asiduidad la referencia TDS.

TDS significa Total Dissolved Solids, o Sólidos Disueltos Totales, siendo la medida que representa la concentración total de sustancias disueltas en un líquido (todos los líquidos tienen sólidos disueltos). Esta concentración se expresa en partes por millón (ppm) y cada 10.000 ppm equivalen a un 1%. Los TDS en el café representan la concentración de sólidos con respecto al volumen de líquido total. Este dato nos ayuda a entender la intensidad de la bebida (fuerza), y es una variante fundamental para obtener el porcentaje de extracción.

Teniendo en cuenta que cerca del 97% de una taza de café es agua, los sólidos disueltos en ésta afectarán, en gran medida, la calidad de la bebida final y el proceso de infusión y es una recomendación generalizada medir primero los TDS del agua a utilizar - el material disuelto puede incluir minerales,

sales y otros sólidos - y posteriormente los totales encontrados en la preparación final. Las lecturas de TDS varía mucho entre diferentes tipos de agua, pero como regla general, entre más sólidos disueltos haya en el agua, más dura será esta. Y entre menos tenga, más liviana será. La mayor parte del agua destilada tiene un TDS de 0 ppm mientras que el agua de manantial puede oscilar entre 50 y 450 ppm (dura). El agua del grifo está en medio de los dos anteriores (más o menos) y varía entre 100-150 ppm, aunque en algunos países puede alcanzar incluso 400 ppm.

Y ¿QUÉ TIENE QUE VER ESTO CON EL CAFÉ?

Bueno, las aguas de bajo TDS tienden a sobre extraer el café. Hay poco o ningún sólido disuelto en estas aguas por lo que tienen una mayor capacidad de absorber el material soluble del café. Esto puede conducir a cafés muy

amargos. Por el contrario, las aguas con muchos TDS a menudo tienen un alto contenido de minerales y tienden a extraer menos del café, o sub extraerlo, ya que tienen menos capacidad de absorber material soluble del café. Esto, por su parte, puede conducir a un café que sin dulzura. De acuerdo con la Specialty Coffee Association de América (SCAA) los rangos ideales de TDS del agua para preparar café se situarían entre 75-250 ppm.

TDS, FUERZA Y PORCENTAJE DE EXTRACCIÓN

La fuerza de la taza es entendida como la concentración de sabor de la bebida, el porcentaje de sólidos que se han disuelto en el agua que hayamos utilizado, o lo que es lo mismo, cuánto porcentaje de café hay por agua en nuestra taza. Es común que esta concentración deseada varíe de región a región, y de individuo a individuo. Mien-

tras unas personas o regiones disfrutan cafés fuertes, o altas en TDS y en extracción, otras disfrutan de lo contrario.

Con la información de la concentración, es posible calcular cuánto sabor se ha extraído de la masa de café molido o lo que es lo mismo, el porcentaje de extracción conseguido.

Este dato es mucho más útil que los TDS por sí solos, y en combinación, los TDS y el % de extracción, pueden darnos una gran cantidad de información sobre el café a preparar, el método y protocolo de preparación, la calibración del molino, el tueste, etc.

% de Extracción = (TDS x Masa de la bebida) / Masa de la dosis seca (Un espresso ronda los 9-11% TDS y un café de filtro entre el 1,1 y 1,5% para tener una bebida agradable).

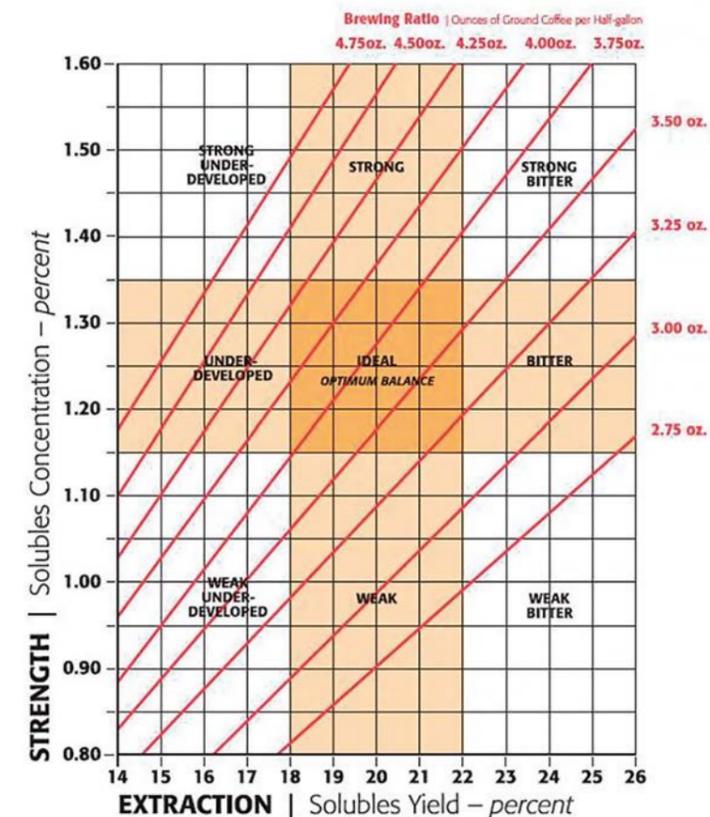
¿CÓMO SE MIDEN LOS TDS?

Hay varias formas de medir la concentración de sólidos disueltos, pero la que quizás sea actualmente más popular es el refractómetro.

Este dispositivo mide la desviación de la luz a medida que pasa a través de algo. Más o menos como cuando estás en una piscina y ves un objeto bajo el agua y parece

estar en un lugar pero en realidad está en otra posición.

Al medir qué tanto se dobla la luz, se obtiene el Índice de refracción (RI), un valor que en el café tiene una relación específica con el total de sólidos disueltos, facilitándonos el refractómetro, la información del porcentaje detectado en la



Fuente: SCAA. 1 oz = 28,34 gr.

MERCADO DEL CAFÉ

A las puertas ya de final de año, es el momento de recapitular e intentar analizar las posibles perspectivas del sector para el nuevo año, ya tan próximo y la cosecha 2017/2018. Por el momento, la producción de café no han sufrido los efectos de fenómenos climatológicos graves, lo que es una buena noticia. Las lluvias, en general, están siendo aceptables en los diferentes países productores; tampoco se han registrado heladas notorias; y los cafetales están prácticamente libres de roya. Todo ello hace que las perspectivas de cosecha sean buenas, incluso récord. Entre 61 y 65 millones de sacos en Brasil, según algunas fuentes; 27 millones en Vietnam y 12 millones de sacos en Colombia. Centroamérica también crecerá después de corregir los problemas de roya.

En el marco de este panorama, algunos expertos se aventuran a pronosticar una sobreproducción de arábicas, de entre 8 y 9 millones de sacos y un déficit de cafés robustas (Vietnam, India y Uganda), una situación que, según estas fuentes, ofrecería un superávit de 3 millones de sacos, panorama congruente con el hecho del aumento de café en muchos almacenes a nivel mundial.

La Bolsa, por su parte, ha tenido altos y bajos durante el año 2017. Los robustas se han visto dirigidos por las políticas de retención de ventas de países como Vietnam o Indonesia, reacios a vender durante los primeros meses del año. Esta situación provocó cotizaciones en Bolsa de cerca de 2.200 dólares/TM en Londres. Después del verano, la necesidad de cubrir un mercado ávido de estas calidades, provocó un descenso en los precios hasta los 1.800-1.900 dólares/TM, cantidades que se estima, serán el tope para el fin de curso, debido, básicamente, a la obligación de los especuladores a vender sus participaciones para tomar beneficios (si los hubo) y repartir el café entre sus clientes.

Mientras, el consumo de café en España sigue los parámetros habituales de calidades y demanda, destacando, una vez más el incremento de consumo de café en cápsula, el cual representa ya, el 20% del mercado, gracias a la implantación de este sistema en el hogar y, también, su rápida popularización en centros de trabajo y poco a poco en algunos tipos hostelería. En el extremo contrario a España y en cuanto al incremento de la demanda de cápsulas, se refiere, encontramos países como Rusia o China, donde, la falta de máquinas de café, sigue empujando la venta de solubles y liofilizados.

BRASIL

Para la nueva cosecha 2017-2018, el estado de los árboles es bueno o, incluso, muy bueno, con floraciones excelentes, sobre todo en las regiones de Paraná hasta Mogiana. Mientras, los datos y resultados para la actual temporada no son tan favorables, estimando la Compañía Nacional de Abastecimiento brasileña, CONAB, siempre muy conservadora, una cosecha total entorno a los 45 millones de sacos (34 de arábica no lavado y 11 de conilon). El director de Cecafé, el Consejo de Exportadores de Café de Brasil, Nelson Carvalhaes, atribuye la caída de la producción a las condiciones climáticas adversas durante este año, lo que explica, ha provocado una disponibilidad de grano por debajo de lo habitual, tal y como demuestran, por ejemplo, las exportaciones de café brasileño durante el mes de octubre, las cuales, a duras penas, alcanzaron los 2,48 millones de sacos, el monto más bajo para ese mes desde el año 2013.

La Asociación Brasileña de Tostadores, ABIC, por su parte, ha denunciado la dificultad de sus asociados para obtener café arábica, al verse obligado el mercado interno a competir con la exportación para hacerse con determinadas calidades. El país prefiere exportar y ganar mercados, vendiendo todo su café, obligando a los tostadores locales a mejorar sus mezclas al no disponer de calidades bajas y en consecuencia más económicas. Esta situación se ve acrecentada por la cuestión de "la broca" que no se resuelve. Y es que la industria

local ha establecido un límite de broca del 5% en las entregas de los vendedores, lo que mueve a los tostadores brasileños a competir una vez más con los exportadores por los mismos cafés.

Mientras, a nivel internacional, Brasil permanece prácticamente ausente de los mercados de exportación de café robusta tras dos años seguidos de sequía en 2015 y 2016 que recortaron la producción y agotaron a nivel local la variedad usada ampliamente para producir café instantáneo.

VIETNAM

El Ministerio de Agricultura vietnamita cifró a finales del tercer trimestre del año, el acumulado de café exportado durante 2017 en 1,02 millones de toneladas, un 20% menos que el año anterior, debido, básicamente, a la retención de las

ventas en los primeros meses del año. Esta situación, sin embargo, no es vista con preocupación, pues si todos los pronósticos se cumplen durante estas últimas semanas de año, las exportaciones vietnamitas se acelerarán y no sería ninguna

ALGUNOS ANALISTAS AUGURAN SUPERÁVIT DE CAFÉ ARÁBICA PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA

sorpreza si finalmente superan, incluso, las del 2016. El clima en el cinturón cafetero ha sido favorable para la nueva cosecha, con lluvias abundantes que han llenado ríos y lagos y embalses hasta el 100% de su capacidad. Esta

riqueza hídrica hace que los granos tengan un excelente crecimiento y se esperan grano de cribas superiores para la próxima cosecha.

Los productores están reduciendo las rondas de recolección en las fincas por el gran incremento en el coste de la mano de obra que lentamente se va acercando a las cuotas de los países, dichos, capitalistas.

Según informa Cafecontrol, agencia especializada en el análisis de los mercados cafeteros de Indochina, Vietnam, Camboya y Laos, las existencias de café verde en almacenes cercanos a Hochiminh (antigua Saigón) se sitúan en torno a los 168.800 TM, un 38% menos que el año anterior en el mismo periodo. Este déficit, sin embargo, se suplirá con la compra de cafés verdes en la zona asiática y el café propio cosechado en enero que se contabilizará en la cosecha 201-2017 hasta alcanzar los 27 millones

BATAVIA
PREMIUM ARABICA COFFEE

www.cafesunic.com

de sacos o más. Este plan sólo se puede ver alterado por las fuertes lluvias pronosticadas para estas últimas semanas de año, lo cual podría causar retrasos en el inicio de la cosecha, además, claro está, de influir negativamente en algunos aspectos de la calidad para la próxima cosecha y el café previsto para incorporar en los resultados de la temporada que ahora acabamos.

COLOMBIA – CENTRO AMÉRICA

COLOMBIA

En el periodo, noviembre 2016–octubre 2017, la producción de café de Colombia, mayor productor mundial de café arábica suave lavado, ha sido de 14,3 millones de sacos de 60 kilogramos, un aumento de 2% con respecto al mismo periodo anterior.

En lo corrido del año (enero-octubre), la cosecha ha superado ya, los 11,3 millones de sacos, cifra 1% superior frente a la registrada en igual periodo anterior.

Según explica el gerente general de la Federación Nacional de Cafe-

teros (FNC), Roberto Vélez Vallejo, “con este volumen de cosecha estamos generando una economía en las zonas cafeteras que ha venido a reverdecer y esto al final impacta el crecimiento económico del país. El valor de esta cosecha superará los 8 billones de pesos, cifra que confirma al sector como uno de los motores de la economía del país”. A esto datos, Vélez, en el marco de la apertura de la reciente feria Cafés de Colombia Expo 2017, celebrada este mes de Octubre en Bogotá, añadió que su país se sitúa actualmente como el primer proveedor mundial de cafés especiales, el segmento de mayor crecimiento de la industria. “Hay un café especial colombiano para cada paladar y un paladar para cada café colombiano”, aseguró, argumentando su afirmación en la gran diferencia de latitudes, suelos y ambientes en los que se cultiva el café en su país, y que según dijo son los valores que definen los múltiples perfiles de taza colombiana.

El gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) recordó, además, que desde la década de los 60, Colombia ha sido pionero en la industria global de los cafés especiales, al apostar primero

por el origen único de café 100% colombiano en un contexto dominado por las mezclas, y después al apostar por promover la gran variedad de cafés especiales altamente diferenciados que produce. Esta gran diversidad, dijo, también,

EL 20% DEL CAFÉ QUE SE CONSUME EN ESPAÑA YA ES DE CÁPSULA

abre la puerta a que los propios consumidores colombianos empiecen a explorar la amplia gama de notas y matices que ofrece el café de su país.

NICARAGUA

Las condiciones climatológicas han propiciado el avance de la cosecha de café en este país, donde todo apunta a un grano sano, con nula o casi nula incidencia de roya. El principal problema que tienen ahora mismo los propietarios de las fincas es el programa de contratación de recogedores de café impulsado por el gobierno costarricense que al ofrecer mejoras económicas

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

	Enero-Septiembre 2016			Enero-Septiembre 2017			Variación sobre el Total
	Descargas	T/S	Total	Descargas	T/S	Total	
Vietnam	3.951	1.583	5.534	3.561	1.412	4.973	-10%
Brasil	1.121	60	1.181	957	567	1.524	29%
Colombia	638	3	641	573	15	588	-8%
Indonesia	13	87	100	89	459	548	448%
Kenya	257	8	265	255	152	407	54%
India	261	27	288	231	108	339	18%
Costa d'Ivory	71	55	126	233	46	279	121%
México	292		292	223	1	224	-23%
Singapur	227	86	313	181	21	202	-35%
Djibouti	73	3	76	84	50	134	76%
Total 10 primeros	6.904	1.912	8.816	6.387	2.831	9.218	5%
Otros	644	124	768	709	102	811	6%
Total	7.548	2.036	9.584	4.498	2.933	10.029	5%

Fuente: Port de Barcelona

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.



respecto a campañas anteriores está propiciando que muchos cosechadores abandonen Nicaragua para trabajar en cafetales del país vecino. Los que deciden no moverse por voluntad propia o por imposibilidad de hacerlo tendrán

HONDURAS ESCALA EN EL RÁNKING DE PAÍSES PRODUCTORES Y SE COLOCA EN EL QUINTO LUGAR CON CAFÉS DE BUENA CALIDAD

que suplir las manos que faltan y que en muchos casos llevará a menores de edad a colaborar en las labores agrícolas, justo cuando acaba el curso escolar.

COSTA RICA

El país goza de momento de una climatología muy favorable para la nueva cosecha, con alternancia de lluvias, días secos y soleados. Esto ha animado a los productores a fertilizar por segunda vez las fincas, con lo que se espera una mejora de la cosecha.

El Instituto del Café de Costa Rica, en su segunda estimación para la nueva cosecha 2017/2018 prevé incrementos de la producción del 14% respecto a la campaña anterior, lo que situaría la cosecha de este país en torno a 1,57 millones de sacos, de los que, entre el 35-40% ya estarían vendidos.

HONDURAS

Durante el mes de octubre, la Organización Internacional del Café, revisó el cálculo de la producción mundial de café 2016/17 que aumentó a 157,44 millones de sacos, un 3,4% más respecto a 2015/16, debido, básicamente, al incremen-

MAPEAN EL CONSUMO DE CAFÉ PER CÁPITA EN EL MUNDO

El rotativo inglés "The Telegraph", tomando como base las estadísticas de la Organización Internacional del Café (ICO), ha recopilado los consumos de café per cápita de una buena parte del mundo y ha creado un mapa interactivo en el que consultar los datos. La información se consigue con sólo introducir el nombre del país en el buscador integrado en el propio mapa, expresándose el resultado en kg/persona/año.

El mapa utiliza, además, una escala de color para identificar los consumos, los cuales van del amarillo más pálido para los países con menos demanda de café como Libia (300 gr) o Indonesia (500gr), al granate intenso con el que se han "pintado" los que representan los máximos consumo per cápita a nivel mundial, como Finlandia (12 kg), Noruega (casi 10 kg) o Islandia (9 kg).

En este mapeo, aunque muy completo, se encuentra a faltar China, cuyo consumo no ha sido contemplado por falta de datos oficiales.

to de la participación de Honduras, que se sitúa como quinto mayor productor mundial de café, solo superado por Brasil, Colombia, Vietnam e Indonesia.

De hecho, este país centroamericano inició hace unos pocos años un programa para promocionar la producción de café, favoreciendo la implementación de nuevas tecnologías, procesos y variedades, apostando de forma clara por el café de especialidad. El resultado ha sido un aumento importante de la producción y un lugar privilegiado en el mercado cafetero mundial, tanto es así, que el propio director ejecutivo de la Organización Internacional del Café, José Dauster Sette, ha comentado públicamente que lo que ha logrado el sector cafetalero hondureño debe ser un ejemplo para el resto del mundo.

GUATEMALA

A pesar que el tiempo parece ya más estable, a principios de este último trimestre del año, las lluvias fueron protagonistas en zonas cafetaleras guatemaltecas, donde la cosecha se ha iniciado a buen ritmo, y donde el principal problema, ahora mismo, es el transporte del

café debido al estado en que han quedado algunas de las carreteras. Las previsiones son buenas y apuntan a una cosecha de 3,3 millones de sacos, empujada por las primeras producciones útiles de los nuevos cafetos plantados hace tres años para recuperar las fincas diezgadas por la roya. Estos nuevos árboles, los situados a mayor altura empiezan a ser rentables y ya han colaborado este año a la producción nacional con varias toneladas de grano.

Mientras, el Gremio de Tostadores del país ha organizado la segunda edición del Coffee Weekend, un encuentro de notable éxito que tiene como objetivo dar a conocer el proceso del café guatemalteco y promover los hábitos de consumo del café según las tendencias mundiales a nivel nacional. "A lo largo de los años los tostadores de café hemos sido los intermediarios entre el productor y el consumidor final de café, ahora lo que queremos es beneficiar a este consumidor y a la industria a través del cumplimiento de estándares de calidad por medio de talleres dinámicos que incentiven a la población a conocer y beber un café", aseguran desde la entidad.

Principales países productores 2016/2017 en miles de sacos de 60 kg

MERCADO

Pais		1990/91	2000/01	2010/11	2014/15	2015/16	2016/17
Brazil	(A/R)	27.286	31.310	53.428	52.299	50.388	55.000
Indonesia	(R/A)	7.441	6.987	9.129	11.418	12.317	11.491
Peru	(A)	937	2.676	4.069	2.883	3.304	4.222
Colombia	(A)	14.268	10.400	8.523	13.339	14.009	14.500
Ethiopia	(A)	2.909	3.115	7.500	6.625	6.714	6.600
Guatemala	(A/R)	3.271	4.940	3.950	3.310	3.420	3.500
Honduras	(A)	1.568	2.667	4.331	5.258	5.766	5.934
India	(R/A)	2.829	5.020	5.033	5.450	5.800	5.333
Uganda	(R/A)	1.955	3.401	3.267	3.744	3.650	3.800
Vietnam	(R/A)	1.310	14.841	20.000	26.500	28.737	25.500

EL SALVADOR

Durante la actual cosecha 2016/2017, El Salvador ha exportado 511.700 sacos de café, lo que supone un 5,8% más que el año anterior. Para la nueva cosecha se esperan cifras similares, a pesar de los retrasos provocados por las lluvias que han retrasado la maduración y recogida del café. Por el momento, las ventas de esta nueva cosecha alcanzan a duras penas el 30%, siendo muy claro el interés comprador hacia cafés especiales, certificados y microlotes.

PERÚ

Las expectativas de producción de café para este año son cortas en Perú, donde todo apunta no se superarán los 5 millones de sacos. Esto sin embargo, supone un incremento del 13% respecto a la anterior cosecha. Mientras, los caficultores todavía mantienen un cierto stock de la campaña anterior.

ROBUSTAS

UGANDA

A principios de este último trimestre todavía había mucho café disponible en los almacenes ugandeses, aunque los precios bajos no ayudan a un mayor flujo por parte de los exportadores locales. Las

ventas a terceros de cafés robustas de este origen no dejan de crecer, un 90% según algunas fuentes que se refieren al intervalo 2016 al 2017, mientras que las exportaciones de arábicas han bajado, según estas mismas voces, un 13%.

INDIA

Durante los últimos meses, los monzones han favorecido las lluvias en las zonas cafeteras, lo que ayudará en cantidad y en calidad a la nueva cosecha de café. Mientras, el total de permisos a la exportación de grano verde en el año en curso se ha incrementado un 4,3%, aunque el comercio está limitado por un mercado de futuros débil y una disponibilidad para embarques limitada. La exportación de café instantáneo continúa, también, creciendo, y a principios de este último trimestre ya superaba las 38.000 TM, lo que supone un incremento del 111% respecto al año anterior.

DEMANDA E INDUSTRIA

A pesar de que el consumo de café ha disminuido en el hemisferio norte, a nivel global se ha registrado una buena demanda de café por parte de la industria en estas últimas semanas del año, ayudada, por la caída de los terminales de Nueva York y Londres.

Al margen de esta situación y como noticia destacada de este último trimestre en el ámbito de la industria de los países consumidores, cabe hacer notar la entrada de Nestlé en el mercado del café premium a través de la adquisición del 68% de Blue Bottle Coffee. Según el diario británico Financial Times, la compra ha costado 500 millones de dólares (418 millones de euros). Esta inversión, junto con la adquisición del fabricante de harinas veganas Sweet Earth, introduce a Nestlé en algunas de las áreas más modernas y de mayor crecimiento del mercado de alimentos y bebidas, los productos premium, más sofisticados y artesanales. Costa Coffee, por su parte, no renuncia a seguir ganando protagonismo en la hostelería especializada en café de todo el mundo. Así hace unas semanas compraba la participación de su socio en el sur de China, casi al mismo tiempo que Suntory anunciaba un acuerdo para vender todos sus negocios de café a Kraft Heinz Company en Australia (Carebos Food), Nueva Zelanda y Singapore (Asian Home Gourmet) por 290 millones de dólares. La operación se materializará a finales de año, una vez aprobada por las comisiones estatales que regulan las fusiones.

JORDI CODINA
Fuentes: Icona Café, ICO

TECNICAFÉ

PRIMER PARQUE TECNOLÓGICO DE INNOVACIÓN EN CAFÉ Y CAFICULTURA DEL MUNDO



Las empresas y organizaciones en cadena son y serán cada vez más competitivas por el talento y empoderamiento en equipo de las personas que las conforman. Tradicionalmente, los esfuerzos e intereses de los diferentes actores de la cadena del café han estado aislados lo que ha dificultado la consecución del que debería ser el objetivo fundamental del mercado del café: la satisfacción total de las expectativas y necesidades de los clientes de manera sostenible. En los últimos años, dada la creciente demanda de los consumidores por productos que garanticen la calidad total e integral (especialmente en los productos alimentarios), los diferentes actores que intervienen en la transformación del café han intentado desarrollar métodos de mejora de los procesos productivos de procesamiento y transformación. La mayor parte de los desarrollos cafeteros han estado enfocados más a ser competitivos en el gran

mercado de las commodities que en el desarrollo de cafés de especialidad que se comercialicen al margen de los precios de bolsa. Los procesos de largo plazo dirigidos a garantizar exquisitez, consistencia y trazabilidad se han encontrado con muchas dificultades, pues no es fácil conjugar y direccionar objetivos y esfuerzos en un mundo donde la heterogeneidad de los procesos de elaboración y la multiplicidad de factores aleatorios entorpecen dichas relaciones, máxime teniendo en cuenta que el café es producido por millones de pequeños campesinos con escasa capacidad económica para innovar. Se hace necesario, por tanto, combinar esfuerzos entre todos los actores de la cadena de valor del café a nivel global para desarrollar procesos continuos de mejoramiento y aseguramiento de la calidad a fin de generar la mayor satisfacción a los clientes. Se requiere la vinculación directa de los tostadores

y baristas; quienes están día a día interactuando con el consumidor final, para que interpreten y traduzcan sus expectativas y necesidades. Ellos deben retroalimentar a los tostadores y productores con objeto de que estos afinen sus procesos y desarrollen tecnologías apropiadas para la diferenciación de la calidad y el mejoramiento continuo, garantizando al consumidor la trazabilidad, transparencia y sostenibilidad del proceso. En este contexto la empresa española Supracafé, que viene desarrollando un proyecto de innovación y producción de café de alta calidad en sus propias fincas en Colombia, ubicadas en el Departamento del Cauca, planteó hace un tiempo, la idea de constituir un Parque de Innovación abierto a todos los eslabones de la cadena para generar valor en los ecosistemas cafeteros. Con este planteamiento asumía el liderazgo de convocar al estado, la comunidad científica y académica,

a otras instituciones y a empresas como aliados estratégicos, para fortalecer un núcleo regional de innovación del café, cuyo epicentro fuese un "Clúster de innovación social y productivo en Cafés y Caficultura de Alta Calidad".

UNIDOS POR Y PARA EL CAFÉ

Y fue bajo esta dinámica, que en 2015 se creó La Corporación Mixta y sin Ánimo de lucro, de carácter internacional, "PTi TECNICAFÉ", que aúna esfuerzos tecnológicos, económicos y sociales, integrando capacidades de las instituciones del estado, de las comunidades científicas y académicas y del sector productivo empresarial - asociativo comunitario; dinamizando un proceso articulado de investigación, desarrollo e innovación.

Su objetivo es la generación y apropiación de tecnologías que permitan el aprovechamiento sostenible y sustentable de los recursos naturales y del talento humano del territorio (ecosistema cafetero), transfiriendo bienestar y progreso integral a sus comunidades. La Corporación TECNICAFÉ está conformada de manera mixta (público - privada) por los repre-

sentantes institucionales del Estado Colombiano, (Gobernación del Cauca), de las entidades sectoriales (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Comité Departamental de Cafeteros del Cauca) de empresas privadas comprometidas en la gestión del conocimiento y gestión de la innovación para la agregación de valor al café (Supracafé y la empresa de base tecno-



Auditorio

CACAO PURO
especial Baristas



CHOCOLATINAS
para acompañar
un buen café



CHOCOLATE



Desde 1950

T. 902 12 21 12
www.chocolatereybar.com

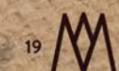
#reybar



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



ARGENTERIA, 64
T. 93.319.60.81
CAFES EL MAGNIFICO
CAFESMAGNIFICO.COM



EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona



Vivero Empresarial

lógica Multiscan Technologies) y las comunidades campesinas productoras (Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca - AMUCC). El último socio que se incorporará antes de fin de año de manera oficial será el Instituto de la Calidad del Café CQI de la Asociación de Cafés Especiales SCA; lo que permitirá a TECNICAfé constituirse como un campus internacional de formación de cafés de alta calidad. El Parque Tecnológico de innovación fue concebido como una plataforma de gestión del conocimiento para la innovación abierta y colaborativa en la agregación sostenible y sustentable de valor a los bienes y servicios de los ecosistemas cafeteros; pretendiendo construir relaciones pro activas entre actores de la cadena de valor del café y promoviendo modelos de negocios más inclusivos, equitativos y justos en doble vía. TECNICAfé, a través de la vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva sectorial, pretende identificar retos y oportunidades, convocar talento y realizar gestión del conocimiento para la innovación. Otra meta del parque es el fomento del emprendimiento, del desarrollo e innovación y la transferencia tecnológica para el cierre de brechas competitivas y desarrollo de cadenas inclusivas de valor. El Parque Tecnológico de Innovación trabaja desde el Cauca en café y caficultura de alta calidad facilitando herramientas que promuevan la participación de comuni-

dades científicas, académicas y de iniciativas empresariales, facilitando también la transferencia de soluciones tecnológicas y el desarrollo de innovaciones en los procesos productivos y servicios orientados al mejoramiento de la calidad. Las sociedades del conocimiento encuentran en esta plataforma de gestión, a las comunidades y ecosistemas objetivo de sus procesos de I + D + i, con las cuales pueden acelerar sus soluciones tecnológicas y garantizarse la consecución de sus objetivos. En TECNICAfé los productores cafeteros y sus comunidades asociadas pueden gestionar, adoptar y apropiarse conocimientos y tecnologías que les permiten mejorar sosteniblemente sus sistemas productivos; agregando calidad y valor a su cadena de suministro, garantizando transparencia, equidad y justicia en las relaciones con la industria, generando sostenibilidad. Se pretende, además, que los consumidores, baristas, tostadores y comercializadores especializados puedan sensibilizarse, capacitarse y empoderarse de las particularidades y procesos innovativos que surgen en origen y encontrar en la plataforma del Parque, los elementos e instrumentos que les permitan alinear sus objetivos de calidad en el producto que les permita competir en cadena, diferenciándose y posicionándose en los nichos de mercado más exigentes y de mayor valoración.

ESPACIO DE ENCUENTRO

El objetivo de los impulsores de TECNICAfé es, pues, que el parque se convierta en un espacio de encuentro donde interaccionen todos los actores claves de la industria cafetera. Con epicentro en el ecosistema cafetero de la meseta de Popayán Cauca, podrán identificarse, comunicarse y gestionarse las necesidades, requerimientos y objetivos de calidad del sector; construyendo

relaciones de confianza y de trabajo en equipo para dinamizar la cadena de valor de la industria. El Parque se constituye, así, en un elemento clave que facilita, dinamiza y gestiona estos procesos de innovación social, productiva y ambiental y asume una especial responsabilidad a la hora de facilitar el desarrollo y beneficio de las comunidades campesinas productoras más desamparadas y vulnerables. Y es que TECNICAfé tiene como fines el mejoramiento sostenido de la calidad de vida y del bienestar de las comunidades caficultoras, a través del aumento de la eficiencia de sistemas de aprovechamiento de sus ecosistemas y la efectiva agregación de valor de sus productos. Para lo cual pretenderá alcanzar altos estándares de calidad, reconocimiento y valoración en los mercados. Su misión, además, como red de gestión de la innovación, apuesta por el fortalecimiento de la cadena de valor de la caficultura, a través de procesos innovativos que generen productos y servicios centrados en la agregación de valor, impulsando el emprendimiento de base tecnológica. La visión está diseñada para que, en el 2020, el Parque Tecnológico de innovación en Café y Caficultura de Alta Calidad, se consolide como una organización sostenible, basada en la gestión de la innovación, para la agregación sustentable de valor a la caficultura Cauca. Será reconocida por el posicionamiento y diferenciación en los mercados internacionales de por lo menos tres nuevos productos que permitan transferir rentabilidad, bienestar y progreso social a sus comunidades, logrando ser referente global en innovación para el café y la caficultura de calidad.

INFRAESTRUCTURAS ÚNICAS

TECNICAfé cuenta con una infraestructura de más 3.500 m2 en el

Corregimiento de la Venta, Municipio de Cajibío Cauca, a 13 Km sobre la vía Panamericana Popayán - Cali (Colombia). En el complejo se incluyen laboratorios de cereza, pergamino, tueste. También cuenta con la sala de cata más grande de Colombia (para 48 personas), laboratorio barista y gastronómico, sala de conferencias, áreas de apoyo técnico y administrativo, así como un área dedicada a incubadora de empresas, desarrollo de emprendimiento y formación. También dispone de servicio de alojamiento (12 habitaciones para hasta 4 personas por habitación) y restaurante. Desde sus inicios ha recibido más de 11.000 visitas de diferentes actores de la industria global del café y comunidad científica, tanto nacionales como internacionales.

FORMACIONES ESPECIALIZADAS Y LABORATORIO DE LA PAZ

Antes incluso de su inauguración oficial en el mes de Octubre, en el parque ya se venían desarrollando una serie de actividades que consideramos relevantes. Por un lado se celebró el primer curso de procesamiento de café por parte del CQI, un curso con formato Q-grader enfocado a enseñar todos los procesos del café en la finca (naturales, honeys, lavados, etc) y que se impartirán en el parque, de manera periódica, a partir de 2018. Por otro lado, el Parque viene participando de manera activa en lo que se ha denominado "laboratorio de paz" alrededor del café. En este marco, TECNICAfé ha venido trabajando de manera continua en un programa de gran trascendencia para el país, liderando el primer entorno de formación y reconciliación de los actores del conflicto armado colombiano, latente desde 1960. Así, se han formado ya casi a un centenar de policías carabineros, soldados profesionales y excomba-

tientes de todos los grupos armados ilegales (con tendencias de derecha e izquierda), permitiéndoles interactuar en las actividades cafeteras de formación, con comunidades productoras víctimas del conflicto; construyendo en el café y su caficultura de calidad, un camino de paz, progreso y reconciliación.

Desde aquí hacemos una cordial y sincera invitación a todos a conocer de primera mano e integrarse en esta iniciativa abierta cuyo objeto no es otro que contribuir a generar valor compartido y desarrollar una más justa y sostenible cadena de valor.

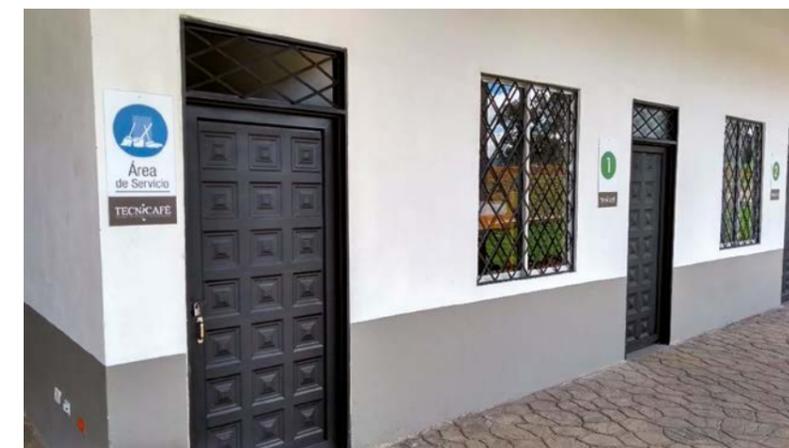
RICARDO OTEROS



Laboratorio



Laboratorio



Hotel

CAFÉ, ABEJAS Y EL CAMBIO CLIMÁTICO

Que el calentamiento global podría reducir las áreas productoras de café es algo que desde hace ya tiempo viene advirtiendo la comunidad científica y ha sido cuestión de debate en múltiples congresos y cumbres nacionales e internacionales en la última década.

En nuestra revista del mes de septiembre, dábamos cuenta, por ejemplo, del compromiso alcanzado en el I Foro Mundial de Productores de Café celebrado este verano en Medellín (Colombia) a favor del desarrollo de variedades que se adapten mejor al clima y, también,



de la optimización del manejo inteligente de los recursos naturales y artificiales en las plantaciones de café.

El compromiso de todos los que asistieron a este foro, más de 500 representantes de 45 países productores y consumidores es una declaración conjunta de intenciones que deberán protagonizar el futuro del café y cuyo plan de acción se dará a conocer en marzo de 2018, en la reunión del Consejo de la Organización Mundial del Café. Mientras esto sucede, las investi-

gaciones iniciadas desde hace ya tiempo empiezan a dar sus frutos y justo, pocas semanas después de la clausura de este I Foro Mundial de productores de Café, se publicaba en 'Proceedings of the National Academy of Sciences' (PNAS), el primer estudio relevante sobre los impactos proyectados del cambio climático en el café y el papel de las abejas para mitigar la catástrofe. Si hasta el momento, otras investigaciones habían explorado los escenarios clima-café, ningún otro estudio antes, había incidido directamente en el efecto acoplado entre el café, las abejas y el cambio climático y el papel que, por un lado, pueden jugar estos insectos en la preservación del cultivo de este producto; y por otro, el papel que puede jugar el café en la supervivencia de las abejas, un insecto, recordemos, cuya principal actividad es la polinización.

CAFETOS, ABEJAS Y POLINIZACIÓN

Tradicionalmente se ha creído que el rendimiento y la calidad del café

dependen de factores como la fertilidad del suelo, la variedad de café o el manejo del cultivo. Esto es cierto pero existen otros factores determinantes. La polinización cruzada, como demuestra este estudio es uno de ellos. Sin embargo, debido a que el café es un cultivo en el que la autopolinización es alta, se ha ignorado sistemáticamente el papel que juegan las abejas en la productividad y la calidad de este producto.

Estudios en cafetales de Colombia (Jaramillo, 2012) e Indonesia (Klein,

“EL CALENTAMIENTO GLOBAL AMENAZA AL CAFÉ Y LAS ABEJAS PUEDEN SALVARLO”

2003) muestran que la polinización y la riqueza de abejas ayuda a que las flores cuajen mejor y den más frutos. Todo ello se cuantifica según expertos del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) en un incremento entre un 20% y un 25% la producción de café, además de influir en un mayor tamaño y peso seco de los frutos. También contribuye, aseguran, a una mayor concentración de grados brix de azúcares, lo que mejora la calidad de la taza o sabor. La realidad actual, sin embargo, es



que las abejas están siendo eliminadas por la falta de bosques y el uso de plaguicidas. De ahí, la importancia de este nuevo estudio en el que usando modelos matemáticos para predecir las consecuencias del cambio climático en el cultivo de café (*Coffea arabica*) y la vida de las abejas, concretamente en Latinoamérica, se presentan soluciones extrapolables a otros territorios que podrían ayudar a minimizar los devastadores efectos, recogidos, también, en esta investigación y que indican que de no hacer nada, de aquí al 2050 los suelos latinoamericanos perderán alrededor del 88% de su aptitud para producir café y desaparecerá cerca del 65% de la colonia de abejas.

El estudio afirma que habrá sitios en donde las plantas de café se perderán, pues disminuirá tanto la aptitud climática del café como la riqueza de abejas. Estos sitios habrá que abandonarlos por otras alternativas económicas. Pero habrá otros lugares, llamados áreas de desacoplamiento, en donde puede ser posible, si se toman las medidas adecuadas, continuar cultivando el café. Estos sitios pueden ser aquellos en donde el café pierda aptitud

climática pero gana en poblaciones de abejas, o sitios en donde se pierda riqueza de abejas pero se gana en aptitud climática.

La investigación prevé, también, ligeros aumentos en la aptitud del café en zonas de México, Guatemala, Colombia y Costa Rica. Para favorecer estos cambios, desde el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) abogan por estrategias de adaptación que el productor pueda poner en práctica para mejorar su producción de café y la polinización de las abejas. Proponen, por ejemplo, favorecer en las fincas el hábitat idóneo para estos insectos con una diversidad alta de plantas nativas y los recursos necesarios para el refugio, alimentación y anidación de los insectos. Además, indican que los cafetos deben ubicarse cerca de franjas de bosque que permitan la acción de las abejas nativas. Y es que la búsqueda de polen y de néctar baja después de unos cientos de metros de distancia de los bosques donde las abejas nativas tienen su nido. A través de su investigación, el vínculo café-abejas queda de

“LAS ABEJAS AYUDAN A AUMENTAR ENTRE UN 20% Y UN 25% LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ Y MEJORAN LA CALIDAD DEL GRANO”

manifiesto y según el CATIE si se trabaja en la línea propuesta, ven posible impulsar la productividad cafetalera, compensando parte de las pérdidas de cosechas en zonas tradicionalmente productoras – áreas con pocas montañas, como Nicaragua, Honduras y Venezuela donde los fenómenos climatológicos y la pérdida de aptitud de los suelos rebaje o anule la producción de café.



MÁQUINAS DE VENDING

La gran cita del vending español, Vendibérica, ha cerrado una nueva y exitosa edición en la que ha destacado la exposición de las más modernas tecnologías en todos los ámbitos de las máquinas dispensadoras automáticas, incluido el vending café. En el Salón, celebrado entre el 18 y el 20 de octubre en Ifema, Madrid, se sucedieron las presentaciones, reflejando la gran oferta ofrecida por los expositores, una completísima visión de las tendencias y realidades del nuevo vending, hoy. A modo de guía, en este artículo, destacamos algunas de las más importantes, empezando por las nuevas soluciones técnicas que permiten una mejor extracción del espresso y que captaron una parte importante de la atención de los más de 9.000 profesionales que vi-

sitaron el salón. Nos fijemos, también, en la mejora de la eficiencia de los nuevos equipos; en la optimización de los tratamientos de los productos solubles; la incorporación de nuevos formatos de café para ser extraídos y en la progresiva tendencia hacia la personalización de la taza de vending. Daremos cuenta, también, de los nuevos métodos de pago incorporados por estas máquinas y las nuevas propuestas que revolucionarán el mercado en los próximos años, en los que las máquinas expendedoras serán más inteligentes que nunca. Vendibérica ha vuelto a reunir en un solo espacio a toda la cadena de valor del sector: operadores, fabricantes de maquinaria, productos alimenticios, soluciones tecnológicas, equipamiento y componentes, medios de pago, entre otros..., demos-

trando el éxito de convocatoria y la calidad de los expositores, el buen momento del vending en nuestro país, un sector que ya supera las 360.000 unidades de máquinas expendedoras en todo el país, 190.000 de las cuales, aproximadamente con servicio de café.

INNOVACIONES Y TENDENCIAS

Mejor extracción

Como hemos destacado en el recuento de las muchas cosas que se han podido ver en Vendibérica, una de las innovaciones más importantes que han lucido los equipos más avanzados presentados en la Feria han sido, sin duda, las nuevas soluciones técnicas que permiten

MEJORAS EN LA MOLIENDA, EXTRACCIÓN Y PRODUCTO, LAS CLAVES QUE HAN SEGUIDO LOS FABRICANTES DE VENDING PARA ASEGURAR EL ESPRESSO PERFECTO

una mejor extracción del espresso. Este resultado viene garantizado a través de un mayor control del grado de molido, de la compactación de la pastilla de café, del control de la presión y del flujo del agua, y un mayor control en la estabilidad técnica, buscando un café espresso de mayor presencia, calidad, mejor color y mayor persistencia de la crema, en definitiva, perfeccionando la extracción. Además, el uso de molinos de bajas revoluciones con fresas más anchas,

con una mejora en el trato de la molienda del café, es otra de las novedades que se están implementando y que mejoran el resultado del espresso de vending, actual. Molido en el momento, gramaje (8/9 gr.), tiempo de erogación y temperatura definidas para cada selección, esta es la apuesta de los operadores que buscan la excelencia en el café espresso de vending y que ya se puede encontrar en determinados puntos de venta del país. La optimización del tratamiento de los productos solubles, a través de batidores de nueva generación y sistemas de regulación de los productos son otras de las mejoras que permiten, también a las nuevas máquinas mejorar la textura, calidad y aspecto visual de estos productos, contribuyendo a la calidad final del conjunto en taza. La introducción de la leche líquida es, sin lugar a duda, otro elemento diferenciador.

INNOVACIÓN

Café de origen, café de cápsula... también en vending

En este mismo sentido, en esta edición de Vendibérica hemos constatado un cambio significativo en cuanto al tipo de café utilizado en las máquinas de vending, que crece en calidad, así como la introducción de nuevas funcionalidades y formatos que mejoran los sistemas de conservación del café en el interior de los equipos. El uso de la cápsula de café como alternativa al café en grano, es un ejemplo de ello. Esta presentación ofrece una calidad del producto basado en la frescura, asegurando, la homogeneidad del café de cápsula, ampliar las opciones de consumo por parte de las compañías operadoras. La cápsula, sin embargo, nos recuerdan los fabricantes, obliga al cumplimiento de toda una serie de requerimientos tecnológicos a la



AZÚCARES PRIETO
Cortés Bartolomé, S.L.
Ctra Villabóniz Km 1
47012 VALLADOLID (ESPAÑA)

Tel.: (34)983 291 425
(34)983 291 455
Fax: (34)983 309 702
azucarprieto@azucarprieto.com

www.azucarprieto.com



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



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



Stevia



Edulcorante

Una empresa comprometida con el medio ambiente







fórumcafé

hora de diseñar y fabricar las máquinas lo que ha favorecido que esta tipología de máquinas concentre un mayor grado de innovación que el resto de máquinas de café.

Destacar, también, la apuesta decidida de algunas empresas de alimentación operadoras de máquinas de vending por introducir cafés diferenciados y de alta calidad en la oferta de café espresso de vending. Alguna de las propuestas más destacadas en este sentido, es la oferta de bebidas preparadas con café de especialidad con una puntuación del 87.6 puntos según la escala de la SCAA.

Nuevos "interfaces"

Otra de las innovaciones que lucen buena parte de las nuevas máquinas expendedoras son los nuevos "interfaces" utilizados para operar la máquina y comunicarse, también, con los usuarios. Se han incorporado nuevos teclados capacitivos y pantallas Touch Screen que incorporan nuevas funcionalidades.

Estos cambios permiten a los operadores, en la mayoría de los casos, utilizar el punto de venta como medio de comunicación en el que se proyectan fotos y vídeos y todo tipo de información dirigida al cliente y a conseguir la mejor experiencia de su degustación.

Mucha de la información necesaria para poder planificar estos mensajes surgen del estudio de los resultados ofrecidos por novedosos sistemas de recopilación de información incorporados en las máquinas y que permiten conocer al operador datos como, por ejemplo, cuántas personas pasan por delante del equipo y cuantas de ellas se paran a comparar y que compran.

Máquinas eficientes, al servicio del cliente y del operador

Los nuevos estándares y normas en materia de ahorro energético han obligado también a adaptar las máquinas actuales a unos valores de consumo eléctrico menores que los que hasta ahora se venían



utilizando, dando como resultado unas máquinas más eficientes en este ámbito. Destacan, sistemas "eco mode" que reducen hasta la mitad el consumo energético de los equipos cuando entran en el modo reposo; la incorporación del led a la iluminación de las máquinas o la sustitución de los tradicionales vasos de plástico, por modelos fabricados con material reciclable que, además, asegura una mejor conservación de la temperatura de la bebida y evita la transmisión de cualquier tipo de sabor indeseable al café.

No debemos pasar por alto, tampoco, otro tipo de eficiencia, la que demanda el operador, tanto en tiempos de reposición en la máquina como en la reparación y mantenimiento de las mismas, que ha llevado a determinados fabricantes al rediseño de sus equipos para adaptarse mejor a estos requerimientos y tratar de reducir esos tiempos al máximo. En este sentido cabe destacar la aún tímida, pero ya puntual presencia de algunas máquinas con sistemas de telemetría "OFF LINE", que mediante una aplicación móvil permiten al operador, por un lado, acceder a toda la información de los sistemas de pago en ese equipo; y por otro lado, al reponedor de ruta, obtener toda la información de las expendedoras.

Oferta personalizada de producto

Las máquinas de vending café más avanzadas del momento se carac-

terizan, también, por la personalización de la oferta al cliente con la utilización de uno, dos molinos o cápsula, con el uso de vasos de diferentes tamaños y con la inclusión de un mayor número de productos solubles.

Es también importante destacar la posibilidad que tienen algunos equipos para utilizar diferentes grupos de café con capacidades variables, lo que permite modificar la cantidad de café y el tipo de extracción, según el formato de bebida que al final se va a realizar. De este modo, se pueden utilizar diferentes tipos de grupo y vaso, adaptándose tanto a la elaboración de un espresso de 50 ml, como a la de un café americano de (120 ml) o a la de un café para llevar (200ml).

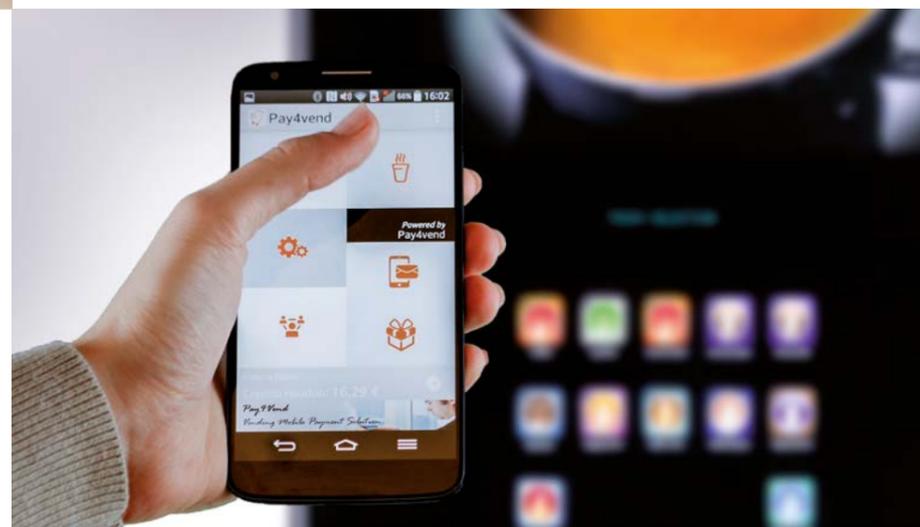
En este sentido, las empresas de vending ya están empezando a apostar, también, aunque de una forma tímida, por el "Coffee to go" (café para llevar, con vasos de gran tamaño y tapa), un producto que el consumidor mira con buenos ojos y que ha propiciado que los fabricantes estén adaptando o creando nuevos modelos de máquinas que puedan servir para este propósito. En cualquiera de los casos, la personalización de la bebida es uno de los campos de trabajo que más camino tiene por recorrer dentro de la innovación de las máquinas de café de vending, fijándose como uno de los objetivos del sector, la fabricación de equipos que permitirán al consumidor elaborar/modificar las

bebidas dispensadas por las máquinas, según sus preferencias.

Nuevos sistemas de pago

El uso de las nuevas tecnologías va a contribuir, también, en breve, al lanzamiento de nuevos sistemas de pago en las máquinas de vending, cómo puede ser el pago por móvil a través de nuevas plataformas (apps). Estos medios facilitarán el pago del cliente, al mismo tiempo, que pueden suponer para el operador no sólo un incremento de ventas, sino, también, una reducción de costes de gestión.

De hecho, los fabricantes tienen el



convencimiento que el futuro del vending a corto y medio plazo está relacionado con una mayor implementación de los nuevos sistemas de pago por móvil, una mejor y mayor estandarización de los pagos por tarjetas, y el uso de aplicaciones móviles, por parte de los operadores, para poder gestionar y conocer mucho mejor a sus clientes en aras de ofrecerles los productos que realmente demandan.

Actualmente, cerca de una cuarta parte de las máquinas expendedoras permite ya el pago sin efectivo. Los sistemas de pago cashless se están extendiendo, y según el sector conlleva múltiples ventajas para los usuarios y operadores en comparación con el pago mediante monedas y billetes.

El proceso de pago cashless, sin ir más lejos, resulta más rápido y se reducen los tiempos de espera. El

FÓRUM CAFÉ EN VENDIBÉRICA

En Vendibérica 2017, el sector de los tostadores también volvió a tener un especial protagonismo en la segunda edición del "Día del Café de Vendibérica". La cita fue el 18 de octubre, primera jornada de la Feria, y contó como actos destacados la celebración del VI Campeonato de Baristas Fórum Café de la Comunidad de Madrid, organizado por nuestra entidad.

Además y especialmente diseñada para este día, Fórum Café organizó una cata comparativa de café espresso preparado en máquina de vending y en máquina de hostelería convencional. El café utilizado para la prueba fue el mismo para las dos máquinas, que fueron previamente equilibradas para garantizar la mejor extracción. A iguales condiciones de producto y también de agua -filtrada- la calidad en taza de las dos extracciones resultó muy similar, siendo poco significativas las desviaciones de sabor, aroma y texturas detectadas en la bebida final.

El 'tiempo de reacción' no llega ni siquiera a un segundo, asegurando los operadores la seguridad de este método gracias a que la transmisión de datos sólo funciona a muy corta distancia.

Máquinas Table Top, a la vanguardia de la innovación

En opinión del sector, el segmento más dinámico dentro de las máquinas de vending es, actualmente, el de las máquinas Table Top. Las máquinas de sobremesa utilizan desde hace tiempo ya, tanto la cápsula como el grano o la monodosis para la elaboración del café, y han sabido incorporar de forma más ágil, que otras, tecnologías encaminadas a la personalización del producto en función de gustos y preferencias.

En los modelos Table Top, por ejemplo, la incorporación de más y mejores sistemas para emulsionar la leche líquida ha significado un importante salto de valor cualitativo para estos equipos, ofreciendo al usuario una alternativa de mayor calidad, que aporta credibilidad y que la diferencia del vending tradicional.

Que una máquina de vending bien programada y ajustada, es una opción más que válida para tomar un café espresso y con el mejor sabor, visto lo visto en Vendibérica ha dejado de ser una utopía para ser ya una realidad.

Fuente: Saeco, Delikia, Mundo Vendig

CAFÉ, DIRECTO AL CORAZÓN

Nuevos estudios demuestran un posible efecto preventivo del café sobre enfermedades del corazón

La Asociación Americana del Corazón ha publicado un informe el cual señala que el consumo de café contribuye a reducir el riesgo de desarrollar una afección cardíaca o de padecer un accidente cerebrovascular. Los datos, que han dado forma a este informe han sido obtenidos a partir del Framingham Heart Study, una investigación que lleva registrando datos sobre hábitos alimenticios y salud cardiovascular de unos 15.000 estadounidenses desde 1948, bajo la dirección del Instituto Nacional Cardíaco, Pulmonar y Sanguíneo (NHLBI por sus siglas en Inglés). Desde esa fecha y a través de un cuidadoso monitoreo de los participantes, se estudia en la identificación de los principales factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares, así como sus efectos sobre nuestra salud. En 1948 se "reclutó" al grupo original (Original Cohort), compuesto de 5,209 hombres y mujeres de Framingham -en el estado de Massachusetts-, de entre 30 y 62

años de edad y quienes no habían desarrollado síntomas de ninguna enfermedad cardiovascular o sufrido un ataque al corazón o accidente cerebrovascular. Desde entonces, el estudio ha añadido a los hijos del primer grupo (Offspring Cohort) en 1971; al grupo multicultural Omni en 1994; a la Tercera Generación del grupo original en 2002; a un grupo de parejas de los "offspring" en 2003 y también en 2003 se añadió un segundo grupo de Omni. A lo largo de los años, y de forma puntual, investigadores de diferente índole han publicado informes relativos a estudios realizados en base del Framingham Heart Study group, siendo, ahora, un equipo de la Universidad de Columbia el que ha decidido centrar su investigación en acotar los efectos preventivos que otros estudios ya suponían a un consumo moderado y continuado de café. Así, la presente investigación apunta que el consumo de café está vinculado a una reducción del riesgo de infarto y de enferme-

dades coronarias, habiéndose percibido en las personas estudiadas -personas sin problemas cardíacos previos- que han tomado una taza de café al día durante años, una reducción de este riesgo en el orden de entre un 5 y un 8%. Los investigadores utilizaron el aprendizaje automático junto con técnicas tradicionales de análisis de datos para descubrir una relación inversa entre la cantidad de café que bebemos por semana y cómo estamos expuestos al riesgo de insuficiencia cardíaca. El aprendizaje automático puede hacer predicciones basadas en asociaciones de datos, y se está utilizando cada vez más en la investigación relacionada con la salud en los últimos años. Esto es así, en parte, porque permite a los investigadores realizar minería de datos (el proceso de identificación de patrones basados en grandes cantidades de datos) de manera mucho más eficiente. Además, los científicos realizaron análisis de datos tradicionales (riesgos proporcionales de Cox) en

la información obtenida de otros dos grandes estudios poblacionales: el Estudio de Salud Cardiovascular y el Estudio de Riesgo de Aterosclerosis en las Comunidades. Encontraron exactamente la misma asociación entre el consumo de café y el menor riesgo de insuficiencia cardíaca y accidente cerebrovascular, lo que confirmó los resultados iniciales del aprendizaje automático. Aunque los hallazgos fueron consistentes, los autores comentan que la asociación no es necesariamente causal, por lo que consideran sus resultados todavía preliminares. Este estudio estaría en línea con el realizado por el centro Médico Beth Israel Deaconess y la Escuela de Salud Pública de Harvard y que halló que el consumo moderado de café (dos tazas de café al día en Europa y 8 onzas en América) protegía contra la insuficiencia cardíaca. Otro estudio publicado por la revista British Medical Journal hace poco más de dos años atrás, llegaba a conclusiones similares. En ese caso, los autores de la investigación eran un equipo de investigadores del Hospital Samsung Kangbuk de Seúl (Corea

del Sur), que examinaron a 25.138 personas, tanto hombres como mujeres, con una edad media de 41 años y sin problemas cardíacos. Tras realizar varias pruebas, como la tomografía computarizada (TAC), que permite ver los niveles de calcio en las arterias coronarias y dividiendo a los participantes según su consumo de café (ninguna taza, una, menos de tres, cinco o más de cinco), descubrieron que el grupo con menos prevalencia de placas ateroscleróticas era el que tomaba tres o cuatro tazas de café al día, lo que representaba una reducción del 41%. Estos datos les llevaron a concluir que existe una correlación entre el consumo de café y la reducción de calcio en las arterias coronarias -un indicador de la existencia de aterosclerosis- y que gracias a ello se minimiza las posibilidades de sufrir un infarto de miocardio. Los resultados demuestran que "aunque este estimulante se ha relacionado con el aumento de colesterol y de la presión arterial, también se ha visto asociación a la larga con una mejor sensibilidad a la insulina y menos posibilidades de desarrollar diabetes tipo 2, un factor de riesgo para la aterosclerosis", explican los autores, argumentando además que "en cantidades moderadas, no sólo no incrementa el riesgo cardiovascular, sino que lo disminuye". A falta, pues, de consolidar los resultados del estudio de la Universidad de Columbia, todo apunta a que el café seguirá ganando reconocimiento los próximos años como bebida beneficiosa para nuestra salud. Y es que numerosos estudios ya han demostrado que el café es bueno para la vista, la demencia, para el hígado, para la prevención de la diabetes tipo 2, además de otros muchos efectos beneficiosos derivados de sus propiedades antioxidantes.

S.C

HIPERTENSIÓN ARTERIAL Y CAFEÍNA

La relación entre la presión arterial y la cafeína es un tema controvertido. A menudo se afirma que la cafeína puede aumentar la presión arterial, pero según varios estudios científicos no está demostrado que el consumo habitual de café aumente la hipertensión arterial. La cafeína actúa como sustancia estimulante del sistema nervioso central, pero su efecto presor es transitorio y diurético, aumentando, sólo, momentáneamente la presión arterial. El efecto de la cafeína es pequeño (3-4 mm/Hg) y esta elevación transitoria desaparece si se toma café regularmente. De hecho, se sabe que la tolerancia a la cafeína se desarrolla rápidamente y la presión arterial vuelve su estado inicial. Es cierto, sin embargo, que hay personas muy sensibles a la cafeína, que no consumen café de forma regular, y que por tanto pueden experimentar tras el consumo de esta sustancia un efecto más notable que puede persistir más tiempo.

FÓRUM CAFÉ 2018

¡NOS VEMOS EN HOSTELCO!

Campeonato Barista, de cata, de aeropress y mucho más...

Una edición más, Fórum Café participa y contará con una presencia destacada en Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades que se celebrará en Barcelona, del 16 al 18 de abril próximo. En el marco de este importante evento ferial, celebraremos la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas, además de las segundas ediciones del Campeonato Nacional de Cata de Café y del Campeonato Nacional de Aeropress. Durante los cuatro días de Salón, además, Fórum Café organizará diversas actividades encaminadas a la divulgación de la cultura del café dirigidas a los diferentes perfiles de visitantes de la feria, desde propuestas técnicas a otras de carácter más lúdico, siempre con el café como protagonista. El destalle del programa se hará público próximamente.

XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

A partir del mes de Junio de 2018 arrancará una nueva edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, que encara está treceava convocatoria con el reto de seguir sumando nuevas Comunidades Autónomas en el programa de la competición. Previo al pistoletazo de salida de las convocatorias autonómicas, en el mes de febrero se publicará la Normativa de la competición 2018. Además del título del Mejor Barista de España, el vencedor/a de este XIII Campeonato Nacional de Baristas recibirá como premio un viaje a Vietnam por gentileza de Icona Café. El viaje lo realizará en compañía del campeón/a barista del 2017, iniciándose así una nueva etapa de viajes bienales, a los que también serán invitados a participar profesionales de todos los ámbitos del café, maximizando, aún más si cabe, el provecho y beneficio de este tipo de iniciativas, encaminadas a dar a conocer sobre el terreno y de mano de caficultores y la cadena local de cada país, diferentes orígenes de café.

HIP, ESTAREMOS ALLÍ

Fórum Café ha vuelto a ser invitado por la organización del Hospitality Innovation Planet, HIP a participar en Coffee Planet, el programa de masterclass, talkshows, demostraciones y actividades de este salón centrado en el mundo del café, las infusiones y el chocolate. La cita es del 19 al 21 de Febrero en Feria de Madrid, y promete recoger todo lo concerniente a la innovación, tendencias, productos y soluciones específicas para cada uno de los segmentos de la hostelería actual.

PROGRAMA DE FORMACIÓN

Este año 2018 amplía su oferta de su programa de formación e incorpora nuevos cursos alineados con las nuevas tendencias del mundo del café. Como siempre, todas las formaciones propuestas están pensadas y diseñadas para que el alumno obtenga el máximo aprovechamiento y, sobretodo, pueda aplicar de forma inmediata en su día a día profesional, todo lo aprendido en el aula. La oferta completa de cursos, seminarios y talleres de Fórum Café para el año 2018, además de las convocatorias de homologaciones de Jueces Baristas y también de Formadores Fórum Café, estarán disponibles en la web de nuestra entidad -www.forumdelcafe.com- a partir de mediados del mes de diciembre con ánimo que interesados y empresas puedan planear con la mayor comodidad posible su participación. Recordar que las formaciones impartidas por Fórum Café son bonificables a través de la Fundación Tripartita y certificadas, además de por nuestra entidad, por la Federación Española del Café y la Federación Española de Hostelería, obteniendo todos los alumnos que superan con éxito los ciclos formativos un certificado acreditativo firmado por las tres entidades.

REVISTA FÓRUM CAFÉ

Desde la revista Fórum Café seguimos apostando por los contenidos de calidad y las informaciones de utilidad para todos los actores del sector del café y afines. En nuestra programación de contenidos para el próximo año, contaremos con nuevos estudios, informes, y también artículos y entrevistas que nos acercarán al origen de los diferentes cafés que hoy día nos ofrece el mercado. Propondremos nuevos temas participados por las empresas especialistas para ahondar en múltiples aspectos del día a día del sector del café, intentando, como siempre, primar la objetividad y el interés de todas las informaciones.

En este proyecto seguiremos contando con el apoyo de empresas referentes del sector del café e industrias relacionadas que ya nos han trasladado su interés por aparecer en nuestra publicación, invitando desde aquí a todas aquellas otras interesadas en hacerlo también, a que contacten con nosotros y poder estudiar, así, la mejor forma de hacerlo.

El Media Kit de la revista Fórum Café estará disponible a través de la web de Fórum Café -www.forumdelcafe.com- a partir de mediados de diciembre.



Astoria[®]
Think espresso

DESCUBRE LA NUEVA GAMA DE MÁQUINAS ASTORIA

Entra en www.experiencecoffeecup.com
y completa la experiencia



CIFP DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CARTAGENA

El Cifp de Hostelería y Turismo de Cartagena es un centro de titularidad pública, dependiente de la Consejería de Educación, Cultura y Universidades de la Región de Murcia, que imparte Ciclos Formativos y Certificados de Profesionalidad de las Familias Profesionales de "Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias". Su propuesta para la sección cocina de nuestra revista tiene como protagonista el Asiático, un café típico de la ciudad de Cartagena donde nace su elaboración hace ya unos siglos donde este café se ofrecía a los marineros que procedían en barco desde países de Europa del Este y Asia para reconfortarlos del frío. Se servía en vasos de cristal grueso que ayudaba a mantener durante más tiempo el calor. Sus ingredientes oficiales son Licor 43, brandy, café, leche condensada y corteza de limón.

POSTRE ASIÁTICO

BIZCOCHO FINANCIER DE DULCE DE LECHE

133 GR. HARINA DE ALMENDRA
133 GR. HARINA FLOJA
200 GR. MANTEQUILLA DE AVELLANA
133 GR. AZÚCAR
150 GR. DULCE DE LECHE
333 GR. CLARAS
6 GR. IMPULSOR

Tostar la mantequilla a fuego suave, y escaldar con esta la harina floja. Homogeneizar junto con la harina de almendra, dulce de leche e impulsor. Realizar un merengue suizo con las claras y azúcar y homogeneizar con movimiento envolvente con la mezcla anterior. Hornear a 170°C durante 45 minutos, desmoldar y enfriar sobre rejilla.

CREMOSO DE CHOCOLATE Y BRANDY

400 GR. NATA
75 GR. AZÚCAR INVERTIDO
100 GR. MANTEQUILLA
200 GR. CHOCOLATE CON LECHE
160 GR CHOCOLATE NEGRO
200 GR DULCE DE LECHE
60 GR BRADY

Hervir todos los líquidos junto con la mantequilla y añadir sobre los chocolates y el dulce de leche, homogeneizar. Filmar a piel y reservar en frío para que coja cuerpo.

HELADO DE CAFÉ

750 GR. LECHE ENTERA
250 GR. NATA 33%
200 GR. AZÚCAR
60 GR. GLUCOSA
25 GR. CAFÉ SOLUBLE
9 UNIDADES YEMAS

AUTOR: **Ramón Villar Molina**. Profesor de cocina y pastelería

Realizar una crema inglesa juntando todos los ingredientes y subirlo a 84°C, colar, filmar a piel y abatir rápidamente. Dejar madurar en cámara entre 12-24h. Mantecar y reservar en congelador a -20°C.

ESPUMA DE LECHE MERENGADA

½ L LECHE ENTERA
1U RAMA DE CANELA DESMENUZADA
1U PIEL DE LIMÓN
70 GR. AZÚCAR
5GR. LECITINA DE SOJA

Infusionar en la leche todos los ingredientes hasta que alcancen 80 °C, tapar y reservar en cámara hasta que enfrié. Con túrmix realizar la espuma necesaria.

CRUMBLE DE CAFÉ-CANELA

100 GR. MANTEQUILLA
100GR. AZÚCAR
100GR. HARINA DE ALMENDRA
100GR. HARINA DE ½ FUERZA
15GR. CAFÉ SOLUBLE
1U RASPADURA DE LIMÓN
20GR. LECHE EN POLVO DESNATADA
5GR. CANELA

Pomar la mantequilla y juntar con las harinas tamizadas y el resto de ingredientes hasta homogeneizar. Realizar cilindros con la ayuda de papel film, congelar, rallar sobre papel de horno y cocer a 170°C hasta obtener un color tostado y crujiente.

CARAMELO DE LIMÓN

200 GR. AZÚCAR FONDANT
140 GR. GLUCOSA
1U RALLADURA DE LIMÓN

Juntar la glucosa y el fondant en un cazo y subir a 164°C, añadir la ralladura de limón y estirar con la ayuda de un rodillo sobre dos tapetes de silicona (silpad) hasta dejarlo lo más fino posible.

Cortar trozos irregulares, introducirlos en el horno a 170°C sobre tapete de silicona, sacarlos y antes de que enfrié darle forma irregular.

TEJA NOUGATINE DE ALMENDRA

270 GR. AZÚCAR FONDANT
150GR. GLUCOSA
180 GR. HARINA DE ALMENDRA

En cazo eléctrico poner glucosa y fondant a 160°C, incorporar de golpe la harina de almendra, mezclar. Estirar muy rápidamente con rodillo en silpat o papel sulfurizado hasta conseguir una capa fina. Desmontar thermomix y secar escrupulosamente y echar la teja a trozos dentro de la thermomix y pulverizar a máxima potencia. Disponer sobre chino (muy seco) y con varilla (seca), espolvorear sobre papel sulfurizado; poner encima del caramelo otro papel, introducir en horno precalentado a 210°C 3-4 minutos, sacar y pasar con el rodillo. Marcar el caramelo con la bicicleta con la forma deseada y dejar enfriar. Dar la forma deseada en caliente, reservar.

SALSA DE LICOR 43

200 GR. LICOR 43
50 ML. AGUA
2 GR. GELATINA

Calentar los líquidos, añadir la gelatina hidrata y escurrida, homogeneizar, colar y reservar en frío.

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LA FLOTA EN MURCIA

La Escuela de Hostelería y Turismo 'La Flota' forma cada año a más de 380 jóvenes. Imparte ciclos de formación profesional de grado medio y superior de la familia de hostelería y turismo. En grado medio destacan los de cocina y gastronomía; panadería, repostería y confitería y servicios de restauración y en grado superior, los de dirección de cocina y dirección de servicios de restauración. El café es materia de atención en estas formaciones.

POLLO CON ALCACHOFAS

AUTOR: **Paco García**. Management culinario

INGREDIENTES(para 6 personas)
2 UND. PECHUGAS DE AVE CON PIEL
15 UND ALCACHOFAS
200 GR ACEITE DE OLIVA
200 GR VINO BLANCO
200 GR AGUA
C/S SAL Y PIMIENTA
3 KG PATATAS



Para el laqueado
120 ml Café espresso
2 dl Salsa de soja
50 gr Miel de caña
20 gr Granos de café arábica

ELABORACIÓN

Colocar las pechugas de ave en una cacerola y sazonar. Preparar las alcachofas y cortarlas en cuartos. Incorporar a la cacerola del pollo. Mojar con el aceite, el vino y el agua hasta cubrir. Cocer con el recipiente tapado hasta que se consuma todo el caldo.

Una vez cocinadas sacar las pechugas y secar con un paño, pintar con el laqueado y secar en horno 80°C, repetir la operación tres o cuatro veces hasta que quede una película sobre la piel. Cortar en medallones y servir. Cortar las patatas en lardones y freír. Reservar.

MONTAJE

Disponer los medallones en el centro del plato, colocar alrededor las alcachofas, disponer las patatas por encima de los medallones y salsear con el jugo reducido mezclado con el resto del laqueado.

LOMOS DE BACALAO A LA ESENCIA DEL CAFÉ

AUTOR: **Paco García**. Management culinario

INGREDIENTES (para 8 personas)
1500 GR BACALAO DESALADO A PUNTO DE SAL
0,5 DL ACEITE DE OLIVA
25 GR SAL
FILM

Para la crema
300 GR. PUERROS
500 GR. PATATAS
3DL. ACEITE DE OLIVA VIRGEN
C/S CALDO DE COCER EL BACALAO
50 GR. GRANO DE CAFÉ ARÁBICA

Para la marinada
200 GRA. CAFÉ ESPRESSO

ELABORACIÓN

Introducir el bacalao con la piel hacia abajo en un recipiente con el café y dejar marinar durante 1 hora. Sacar el bacalao de la marinada secar y envolver en film de plástico o envasar al vacío. Cocinar en horno a baja temperatura 60° vapor 20 min. Abatir y desmoldar.

Para la crema
Rehogar los puerros junto con las patatas, y los restos de bacalao. Mojar con caldo y dejar cocer hasta que este desecho. Pasar por termomix, y emulsionar con aceite de oliva. Elaborar el aceite confitando los puerros y los granos de café a fuego lento. Freír el crujiente de puerros.

SERVICIO

Disponer sobre plato sopero la crema de purrusalda, colocar encima el bacalao y perfumar con el aceite de puerros y tirar el crujiente.



BIBLIOGRAFIA

WHERE TO DRINK COFFEE

Noviembre 2017. Phanton. Inglés

Este mes de noviembre se ha presentado el libro "Where to Drink Coffee" (Donde tomar café), que recopila cerca de 600 reseñas de cafeterías de todo el planeta recomendadas por 150 baristas y otros expertos cafeteros de diferentes partes del mundo. Y es que si hace una década era difícil encontrar una buena taza de café incluso en los países más cafeteros, la pasión por esta fragante bebida se ha extendido por el mundo y lo mejor es dejarse aconsejar por expertos sobre los grandes destinos para disfrutarla.

Where to Drink Coffee han sido editados por Phaidon y sigue el exitoso formato de Where Chefs Eat (2015), donde algunos de los mejores cocineros del mundo revelaban sus sitios favoritos para comer, y Where Bartender's Drink (2017), en el que hacían lo propio cocteleros.

Los encargados de recopilar las recomendaciones y plasmarlas por escrito han sido Liz Clayton, una de las escritoras más importantes sobre el café, y Avidan Roos, autor de A Passion for Coffee.

El resultado es esta completa guía que recorre 50 países y destaca 600 establecimientos, todos referenciados con sus correspondientes reseñas, recomendaciones sobre qué pedir, mapas creados especialmente para la ocasión y una organización geográfica de fácil consulta para que no falte una buena taza de café en cualquier ruta. Además, Where to Drink Coffee incorpora un glosario que describe todas las maneras de servir café y definiciones sobre técnicas de elaboración. Y es que tal y como explica una

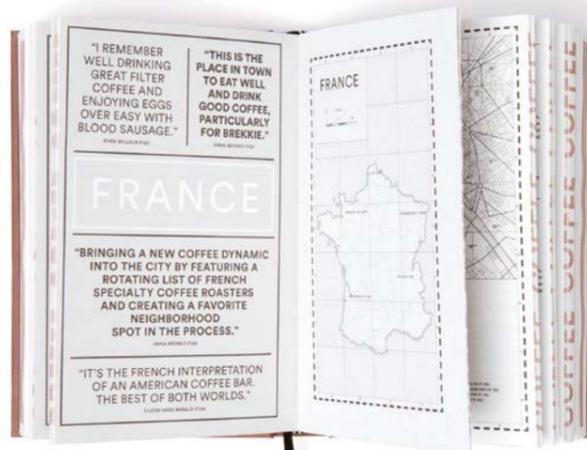
de las autoras, Liz Clayton, "si hace unos años la profesión de barista era prácticamente desconocida, en la actualidad se desarrollan competiciones nacionales e internacionales y las catas de café intentan llegar a la popularidad de las de vino. Por ello proliferan buenas cafeterías con cuidada decoración y tiendas especializadas".

Los establecimientos que aparecen en Where to Drink a Coffee van desde cafeterías clásicas a panaderías, restaurantes y lugares más extravagantes como una barbería o un taller mecánico, porque el único requisito exigido para salir De España sólo se reseñan dos cafeterías, lo que no deja de sorprender dado el número creciente de establecimientos que preparan y sirven café de calidad en nuestro país. Tampoco sale muy bien parada Italia, que presume históricamente de su buen hacer cafetero, ya que en esta guía sólo aparecen ocho cafeterías, siendo la mejor valorada Ditta Artigianale (Florencia), propiedad de uno de los baristas más reputados del país,

Francesco Sanapo.

A destacar algunas referencias en Sudamérica como una cafetería en un cafetal familiar en Lima, establecimientos de referencia en Sao Paulo, o lugares como Rose Café en Cantón, que con ocho años es el más antiguo de esta ciudad del sur de China. Allí, cada mes se ofrecen más de 40 variedades de café, algunas producidas en el propio país.

"Escandinavia es el líder en cuanto a calidad y estilo del café, según la opinión de muchos, pero Corea, Japón, Australia y Estados Unidos tienen cafeterías alucinantes", explica Clayton, quien a pesar de todo lo recomendado en su libro, confiesa que su lugar favorito para tomar café sigue siendo en su casa, mi cama, "cuando mi marido me trae una taza mientras el bebé aún duerme".



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

