

2017 N72 | forumdelcafe.com

fórumcafé



**EL "IOT" LLEGA
AL CAFÉ** P34

CAFÉ BIODINÁMICO P44

CAFÉ DE ETIOPÍA P14

**MÁS ALLÁ DEL
ESPRESSO IDEAL** P28

EXPOBAR

DIAMANT *Pro*

SMARTER, STRONGER, BETTER

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.



HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

PABELLÓN 7 – STAND D452

EXPOBAR®

A strong brand of Crem International

SUMARIO

- 4 **EDITORIAL**
- 6 **HOSTELCO** FÓRUM CAFÉ ATERRIZA EN HOSTELCO
- 12 **ENTREVISTA** RAFAEL OLMOS, PRESIDENTE DE HOSTELCO
- 14 **ORIGEN ETIOPÍA** EL CAFÉ DE ETIOPÍA, UN CAFÉ CON MAYÚSCULAS
- 24 **ENTREVISTA** YILMA GEBREKIDAN, ASOC. PRODUCTORES Y EXP. DE ETÍOPIA
- 28 **INFORME** MÁS ALLÁ DEL ESPRESSO PERFECTO
- 34 **INNOVACIÓN** EL INTERNET DE LAS COSAS LLEGA AL CAFÉ
- 44 **MÁS QUE UNA TAZA** EL CAFÉ BIODINÁMICO
- 46 **BARISTAS POR EL MUNDO** IRLANDA
- 50 **MERCADO** MERCADO DEL CAFÉ
- 58 **GESTIÓN** EL NUEVO SERVICIO DEL CAFÉ
- 59 **GESTIÓN** UNA EXPERIENCIA ÍNTIMA Y SOCIAL
- 60 **CAFÉ Y SALUD** LO QUE EL CAFÉ PUEDE HACER POR NUESTRA SALUD
- 64 **COCINA** RECETAS
- 66 **BIBLIOGRAFÍA** RECOMENDACIONES

Revista Fórum del Café:



fórumcafé
Fórum Cultural del Café

Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café

Redacción:
Susanna Cuadras

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

Diseño y maquetación:
Target Creativo
www.targetcreativo.net

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

EDITORIAL

La innovación se hace negocio, así reza una de las frases promocionales del Salón Hostelco que se celebrará en Barcelona del 16 al 19 de abril próximo y donde Fórum Café desembarcará con un programa que permitirá al visitante disfrutar del café desde todos los prismas, incluido el de la innovación. No tenemos ninguna duda de que las preparaciones de los finalistas del XII Campeonato Nacional de Baristas serán una muestra práctica de esta innovación en cuanto a preparaciones baristas, pero también en el uso de máquinas, equipos y menaje especializado, que no dejan de evolucionar y con ello, la forma en que percibimos y disfrutamos de nuestro café. Y para conocer realmente cuales son las tendencias de consumo de café en la hostelería de nuestro país, Fórum Café propone una interesante mesa redonda en la que expertos del segmento del neuromarketing, análisis de mercado y comunicación digital nos ayudarán a entender donde estamos y hacia donde vamos en lo que a consumo de café se refiere.

A estas dos actividades se suma un completo programa que invitamos a todos a consultar en nuestra web y del que ofrecemos una descripción detallada en las páginas de esta revista, en la que también nos fijamos en la irrupción del Internet de las cosas en el mundo del café, y más específicamente en las soluciones desarrolladas por algunos fabricantes de máquinas espresso que facilitan que estas dejen de ser simples objetos para convertirse en auténticos servicios.

Nos adentramos también, en la innovación ligada a los nuevos parámetros de preparación del espresso y lo hacemos de mano de un interesante estudio elaborado por el Departamento Técnico de Fórum Café donde se analizan las características sensoriales de un mismo café, preparado en condiciones diferentes de tiempo, cantidad y granulometría, llegando a la conclusión que más allá de los parámetros estandarizados del espresso perfecto es posible conseguir excelentes tazas "jugando" con todas las variables, muchas, fruto de las soluciones innovadoras de fabricantes de máquinas, molinos y resto de menaje utilizado por los baristas para preparar la taza de espresso.

También viajamos a Etiopía, la cuna del café para conocer su cultura en relación con este producto, las características del café que allí se produce y el trabajo y reivindicaciones de los caficultores del país, que legitimados por la calidad de sus cafés exigen una mayor atención.

La lectura de este número se presenta interesante y amena, igual que nuestro programa de actividades en Hostelco, al que, insistimos, están todos invitados a participar. ¡Les esperamos!



Junta Rectora:

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

Asesores:

Josep Rovira
Iñaki Vidaurrezaga
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

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

fórumcafé

ATERRIZA EN
HOSTELCO

BARCELONA, DEL 16 AL 19 DE ABRIL
FIRA BARCELONA – RECINTO GRAN VÍA
PALACIO 7 – ÁREA CAFÉ
ESPACIO FÓRUM CAFÉ (STAND B253)
ACCESO NORTE-HALL 8

Nunca mejor dicho, del 16 al 19 de Abril próximo la ciudad de Barcelona concentrará todas las miradas del sector de la alimentación y hostelería de nuestro país y de fuera de nuestras fronteras. Durante esos cuatro días, en Fira Barcelona se celebrará por primera vez, el Salón Hostelco y la Feria Alimentaria de forma simultánea, dando forma a una de las mayores plataformas feriales para la industria de la alimentación y de la hostelería, en todos sus ámbitos. Es por ello que Fórum Café, una vez más, ha puesto todo su empeño para aprovechar la oportunidad única que nos ofrece esta importante cita para divulgar la cultura del café entre un colectivo tan importante como es el de los profesionales de la hostelería, la restauración, la alimentación y el propio sector del café y ha preparado para la ocasión un programa 100% cafetero pensado para que los visitantes puedan sacar el máximo provecho y conocimiento de su paso por el Espacio Fórum Café en Hostelco.

Los campeonatos de barista, aeropress y cata compartirán protagonismo en esta edición, con novedades importantes como el I Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial o una interesantísima mesa redonda entorno a las tendencias de consumo del café en nuestro país, analizadas desde el punto de vista del comportamiento de los consumidores, el neuromarketing y las nuevas herramientas de comunicación digital.

A todo ello, debemos sumarle, además, propuestas como una exhibición de los campeonatos baristas Down en colaboración con la Asociación Down de Galicia; una sesión práctica que nos acercará a la técnica del Latte Art de mano del barista Héctor Hernández; y un viaje virtual a proyectos de Café Mundi en países productores de café y la presentación de la colaboración de esta entidad con Fórum Café, enmarcada en el propósito de responsabilidad social de nuestra asociación.

En las próximas líneas, un aproximación a lo que será Fórum Café en Hostelco. ¡No se lo pierdan!

HORARIOS

LUNES	16 DE ABRIL
ACTIVIDAD	HORARIOS
I SEMIFINAL XII CAMPEONATO NACIONAL BARISTA	11:00 h a 16:00h
SEMIFINAL II CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS	16:30h a 17:30h
I PREMIO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND COMERCIAL	17:30h a 19:00h

MARTES	17 DE ABRIL
ACTIVIDAD	HORARIOS
II SEMIFINAL XII CAMPEONATO NACIONAL BARISTA	11:00 h a 15:30h
APRENDE LATTE ART EN 5 PASOS CON HÉCTOR HERNÁNDEZ	15:30h a 16:00h
CLASIFICACIÓN Y SORTEO ORDEN DE PARTICIPACIÓN XII FINAL NACIONAL BARISTA	16:00h a 16:30h
II CAMPEONATO NACIONAL DE CATA	16:45h a 18:30h
ENTREGA DEL PREMIO II CAMPEONATO NACIONAL DE CATA	18:30h a 19:00h

MIÉRCOLES	18 DE ABRIL
ACTIVIDAD	HORARIOS
FINAL II CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS	11:00 h a 12:30h
ENTREGA DEL PREMIO II CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS	12:30h a 13:00h
FINAL XII CAMPEONATO NACIONAL BARISTA	14:00h a 17:30h
CAFÉ SOLIDARIO por CAFÉ MUNDI y FÓRUM CAFÉ	17:30h a 18:00h
CLASIFICACIÓN Y ENTREGA DE PREMIOS XII CAMPEONATO NACIONAL BARISTA Y CLAUSURA	18:00h a 18:30h

JUEVES	19 DE ABRIL
ACTIVIDAD	HORARIOS
DEMOSTRACIÓN CAMPEONATO BARISTA DOWN	11:30h a 12:30h
ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA FORUM CAFÉ	10:30h a 12:30h
MESA REDONDA " NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMOS EN EL MUNDO DEL CAFÉ"	13:00h a 14:00h

FINAL XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

Celebrado el último campeonato autonómico de la presente edición del campeonato nacional de Baristas, el 13 de diciembre en Logroño (La Rioja), que por fechas no pudimos recoger en nuestra anterior revista y en el que Óscar Solorzano revalidó su título de campeón, ha quedado cerrada la lista definitiva de participantes de la Final Nacional a la que, como es habitual, acceden los campeones y campeonas de los 12 campeonatos autonómicos celebrados, más, en esta ocasión, los cinco mejores segundos clasificados del conjunto de todas las competiciones y que completan las 17 plazas disponibles: Gal-la Pipó Piqué (Cataluña), Manuel Barragán Cardoso (Comunidad Valenciana), Marcos González Hernández (Galicia), Taia Zahariya (Aragón), Diego Ángel Cuadra Leiva (Andalucía).

Como ya sucedió en la edición anterior, la semifinal del Campeonato Nacional se dividirá en dos jornadas, 16 y 17 de Abril, durante las cuales los baristas actuarán de acuerdo con el orden de participación designado por sorteo ante notario.

La primera jornada arrancará con la actuación del actual campeón Nacional de Baristas, Javier Carrión quien si bien no participa en la competición de este año, realizará un ejercicio de exhibición para inaugurar el campeonato y dar paso a continuación a los participantes.

Los seis baristas que consigan las mejores clasificaciones pasarán a la final nacional que se celebrará el tercer día de salón, el 18 de Abril.

Fórum Café premiará a los ganadores del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café con el título de Mejor Barista de España, de subcampeón y tercer clasificado. Además, se reconocerán, también, los mejores especialistas en la preparación del Espresso, Latte Art y Bebida de Especialidad.

Como es tradicional, el primer clasificado recibirá como premio el ya anunciado viaje a Vietnam y los cafetales de este origen, por gentileza de Icona Café, empresa de café verde patrocinadora de esta Final Nacional. Además, Crem International, empresa patrocinadora oficial, en este caso, de las máquinas espresso de la Final, también, de este Campeonato obsequiará al ganador con una máquina de café espresso Office Leva EB-61; mientras que Compak Coffee Grinders, patrocinadores de los Molinos de Café de esta competición, hará lo propio y regalará al vencedor/a un molino E10 Conic Essential on Demand.

También está previsto que el resto de patrocinadores de la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas, Brita, Eunasa, Promerca, Chocolates Reybar, Tate Lyle, Azaconsa, Coffee Consulting, Lotus Bakeries y Calidad Pascual, obsequien a los participantes con sus productos.

Además de los baristas, los equipos, máquinas y productos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras y las firmas tostadoras que dan apoyo a la competición, la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas contará con la participación de un competente equipo de jueces baristas a los que una vez más Fórum Café debe agradecer su tiempo y dedicación desinteresada. Este equipo designado por el Comité de Jueces, representa a los muchos jueces que han participado durante todo el 2017 en los campeonatos autonómicos y provinciales organizados por nuestra entidad, y a los que también hay que agradecer su disposición y colaboración.

Y para no perder detalle de todo lo que suceda durante el campeonato, dos conductores conocidos de la casa y de la pequeña pantalla, Eduardo Bandera, presentador de Canal Sur y colaborador de Telecinco y Natalia Roig, actriz, locutora y guionista malagueña, habitual en comedias televisivas españolas.

XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS 1º SEMIFINAL 16 DE ABRIL

COMUNIDAD	BARISTA	SPONSOR
Cataluña	Gal-la Pipó	Batalla Cafés
Comunidad Valenciana	Manuel Barragán Cardoso	Café Barsel
Castilla León	Adrián Rodríguez Álvarez	Grupo Dromedario
Madrid	Rayco Jesús Paz Rodríguez	Comunidad Supracafé
Cataluña	Núria Ruiz Fanega	Cafés Mama Same
Galicia	Marcos González Hernández	Delikia
Aragón	Andrea Dutí	Café La Pantera
Región de Murcia	Enrique Doménech Alacid	Café Barsel


HORARIOS:
**XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
2º SEMIFINAL, 17 DE ABRIL
11.00 A 15.30H**
XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS 2º SEMIFINAL 17 DE ABRIL

COMUNIDAD	BARISTA	SPONSOR
Comunidad Valencina	José Vicente Arrué Fernández	Cafés El Magnífico
Aragón	Taia Zahariya	Batalla Cafés
Andalucía	Diego Ángel Cuadra Leyva	Cafés Tamazor
Euskadi	Mario Vidal Marcos	Cafés Baqué
Islas Canarias	Ivette Vera Loor	Origen Colombia
Galicia	Javier Vázquez Muradas	Mocay Café
Cantabria	Carmen María Ortiz Cobo	Grupo Dromedario
Andalucía	Melchor Bollero Cerdá	Cafés Foronda
La Rioja	Óscar Solorzano Artacho	Cafés Baqué

XII Campeonato Barista fórumcafé

HORARIOS:
**XII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS
FINAL, 18 DE ABRIL 14.00
A 18.30H**
I PREMIO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND COMERCIAL

Una de las novedades importantes en la participación de nuestra asociación en Hostelco es la convocatoria del I Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial. Estas mezclas originales y únicas son la insignia que mejor define y diferencia a las empresas tostadoras de café, y es por ello y para reconocer su trabajo en la formulación de productos de calidad que contribuyen a incrementar el valor cualitativo del mercado del café español, que Fórum Café convoca a todos los tostadores y profesionales del café del país a este concurso que galardoneará el café que mejor responda a las exigencias de paladares expertos y consumidores, en general.

A la competición únicamente se podrán presentar blends ya en comercialización, que Fórum Café recogerá, días antes de la competición, sin previo aviso, directamente en las sedes de las empresas tostadoras participantes. El día de la competición, un equipo de baristas experimentados utilizará los blends participantes para preparar en espresso y frente al público, los cafés que servirán a los tres jueces de la competición y a tres personas del público para que los valoren. Será una cata a ciegas y no se informará ni al público ni a los jueces del nombre y composición del blend y tampoco de la empresa tostadora que lo presenta hasta el anuncio de los premios, si es que resulta ganador. La referencia del resto de cafés participantes no se hará pública.

Lo que si conoceremos con detalle en el próximo número de junio de esta revista, es el trabajo de la empresa ganadora en relación al blend vencedor y las notas de cata de la mezcla en taza.

Las inscripciones a este Concurso están ya abiertas y se pueden formalizar a través de la web de Fórum Café, www.forumdelcafe.com

**II CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS Y
II CAMPEONATO NACIONAL DE CATA**

Las competiciones de Aeropress y Cata vuelven a compartir programa con la Final del Campeonato Nacional de Baristas, y tras la excelente respuesta de sendas primeras ediciones, se espera un alto nivel en estas segundas convocatorias. Ambas competiciones están abiertas a profesionales y aficionados al café quienes deberán demostrar su técnica en la preparación Aeropress o sus habilidades sensoriales para reconocer y distinguir cafés, si se presentan a la competición de cata. En el caso del campeonato de Aeropress todos los participantes deberán trabajar con el mismo café proporcionado por la organización y cedido por Icona Café para la ocasión. La extracción mejor valorada será la ganadora y se llevará como premio, además del trofeo del campeonato, una cafetera Trinity One gentileza, también, de Icona Café.



Nuevo

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

EcoSugar[®]



Envase 100% compostable
Azúcar de caña ecológico



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



Metodología *InnovaRSE*
RSE





En la competición de cata, por su parte, los participantes deberán enfrentarse a ocho pruebas de triangulación en las que deberán identificar las tazas “impares” de cada grupo, utilizando, únicamente para ello, sus habilidades gustativas y olfativas. En este caso, el premio será un set de 36 aromas de la Nez du Café, además del trofeo del Campeonato.

NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMO EN EL MUNDO DEL CAFÉ

Cuando un mercado experimenta un movimiento claro y sostenido ascendente o descendente, este recibe el nombre de tendencia. Identificar su inicio, pero sobretodo prever su evolución y adelantarse a su final es una parte esencial del análisis de mercado que ayuda a empresas y a marcas a posicionarse frente al consumidor. El mundo del café no es ajeno a todo ello y es con intención de abordar el futuro más inmediato en lo que se refiere a consumo de café que Fórum Café plantea una mesa monográfica sobre el tema.

Nos plantaremos cuál es la relación actual del consumidor con el café y porqué esta es así; prestaremos atención a qué nos marcan los grupos de consumidores; qué rol está jugando el café en la hostelería; de que forma estamos volviendo a consumir fuera de casa; cómo se activa el botón de compra en nuestras mentes o cómo podemos sacar ventaja del neuromarketing para saber que gusta ahora y que puede gustar en el futuro. Y todo ello lo haremos de mano de expertos relacionados directamente con el sector del neuromarketing, Juan Graña de Neurologyca; del consumo de bebidas fuera del hogar, Edurne Uranga, directora de sector de Kantar Worldpanel; del análisis estratégico de las Marcas, la Comunicación y los Medios, Pepe Martínez de Kantar Millward Brown; y del gran consumo, Txema Morales, Client Services Director en Kantar Worldpanel.

Ellos nos hablarán sobre el comportamiento de los diferentes perfiles de compradores y descubriremos hacia donde se mueven; radiografiaremos el tipo de consumo actual de café en nuestro país y su por qué; nos plantaremos como aprovechar y optimizar los canales de comunicación digital para acercarnos al consumidor y fortalecer nuestra marca; y para entender el consumo en hostelería, veremos cuándo, quien y que café se consume en este canal,

La mesa estará abierta a todos los visitantes del Espacio Fórum Café que podrán intervenir con sus comentarios y preguntas durante la sesión que será moderada por Iñaki Vidaurrazaga, director de Marketing y Nuevas Líneas de Negocio de Café Fortaleza y miembro de la Junta Directiva de Fórum Café

• PONENTES

Juan Graña: Experto en creatividad aplicada al Marketing Lateral y Neuromarketing y fundador de Neurologyca. Con más de 25 años de experiencia en el mundo del marketing como directivo, ha trabajado con marcas de prestigio como Cepsa, Jaguar, Air France, Varilux, Nikon Lenses, Financial Times,... entre otras.

Pepe Martínez: Responsable de marketing de Kantar Millward Brown y autor de varios libros sobre investigación cualitativa y neurociencia. Ha ocupado diversos puestos de liderazgo en Kantar Millward Brown, incluyendo el de jefe de Euroqual y director general para España y Portugal.

Txema Morales: Client Services Director en Kantar Worldpanel. Especialista en Investigación de Mercados, gestiona cuentas de clientes nacionales e internacionales, principalmente dentro del sector del gran consumo.

Edurne Uranga: Directora de sector de Kantar Worldpanel. Experta en los hábitos de consumo de los españoles fuera de casa, en concreto en bebidas y alimentación.

CAFÉ SOLIDARIO POR CAFÉ MUNDI Y FÓRUM CAFÉ

En esta edición de Hostelco Fórum Café fijará también la mirada en las comunidades de productores de café más vulnerables y de mano de la Fundación Café Mundi con la que nos unen ya, diversos años de colaboración, viajaremos virtualmente para conocer de mano de sus protagonistas la repercusión que tienen en sus vidas los proyectos de sostenibilidad social promovidos desde nuestro país.

Fórum Café y la Fundación Café Mundi han colaborado ya en este sentido en República Dominicana y en Costa Rica, siendo el objetivo primordial de las actuaciones llevadas a cabo, mejorar las condiciones de vida y la

formación de las personas directamente relacionadas con el cultivo de café. Esta es una colaboración institucional pionera en el ámbito del café en nuestro país, con radio de acción en diferentes países del cinturón cafetero y repercusión directa y sin intermediarios, en los productores y sus familias. Embarcándose en este proyecto, Fórum Café asume una responsabilidad solidaria con el primer eslabón de la cadena del café, actuando como nexo entre los productores y la Fundación y ejecutando las tareas de supervisión de los proyectos propuestos por nuestra entidad y aprobados por Café Mundi. La apuesta siempre son intervenciones a través de micro-proyectos, lo que posibilita llegar a un mayor número de lugares y también, la consecución de garantías en su ejecución y un mejor control en la realización de los mismos.

Para conocer el trabajo realizado y en marcha, contaremos con la presencia de Nacho Alonso, vicepresidente de la Fundación Café Mundi y miembro de la Junta Directiva de Fórum Café quien no aproximará hasta alguno de los proyectos actualmente en marcha.

DEMOSTRACIÓN CAMPEONATOS BARISTAS DOWN

Enmarcado en nuestros propósitos en el ámbito de la responsabilidad social, Fórum Café incorpora también al programa de actividades de nuestra entidad en Hostelco, una demostración de los Campeonatos Down España, una iniciativa pionera en el mundo, nacidos en Galicia en el año 2012 que busca visibilizar al colectivo de personas con síndrome de Down en términos positivos y dar una formación profesional especializada a estas personas para facilitar su inserción en el mercado de trabajo con prácticas laborales en establecimientos de hostelería. Actualmente estos campeonatos se celebran, además de en Galicia, en

Asturias, Valencia y Andalucía. Para la ocasión contaremos con la participación de tres baristas de Down Compostela, asociación impulsora junto a la firma Cafento, de los Campeonatos Baristas Down. Fran Fianza Domínguez, Alexandro Lado González y Pamela Dolores Casagrande Pons compartirán escenario y realizarán conjuntamente un ejercicio barista, en los mismos términos y tiempos que marca la normativa de nuestro campeonato nacional y nos demostrarán que con formación y conocimientos también pueden colaborar en entornos laborales convencionales, en este caso, la hostelería. Su demostración finalizará con una degustación de bebidas preparadas con café y chocolates Reybar.

APRENDE LATTE ART EN 5 PASOS CON HÉCTOR HERNÁNDEZ

Otra de las actividades que seguro concentrará la atención del público será el workshop sobre Latte Art que dirigirá Héctor Hernández, en dos ocasiones finalista Campeonato Mundial de esta disciplina. El nos ofrecerá una demostración práctica de este atractivo arte de decoración de la taza de café y nos explicará, en cinco pasos, los conceptos básicos que nos ayudarán a conseguir un cappuccino latte art de foto.

¿Cuál es la forma correcta de emulsionar la leche?, ¿cómo debemos realizar el vertido?, ¿a qué nos referimos cuando hablamos de elasticidad de la leche?, además de un buen dibujo, ¿cómo aseguramos el correcto balance de café y leche en nuestro cappuccino latte art? Héctor Hernández nos lo mostrará y explicará para que podamos aplicarlo, de forma sencilla y práctica, en nuestro bar y cafetería.

EL OFFICE DE FÓRUM CAFÉ

Durante los cuatro días de salón, Fórum Café dispondrá de un office con Servicio continuado de degus-

FÓRUM CAFÉ SE ASOMARÁ A LAS REDES SOCIALES PARA DAR CUENTA DE TODO LO QUE IRÁ ACONTECIENDO EN EL ESPACIO FÓRUM.

tación de cafés por gentileza, de las empresa tostadoras colaboradoras de la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café y de Chocolates Reybar, patrocinador oficial de esta competición, que se encargará de la atención de este espacio y la preparación de deliciosas bebidas con ambos productos.

TODA LA ACTIVIDAD FÓRUM, ON-LINE

Sacando ventaja de las nuevas posibilidades que nos ofrece la comunicación digital, durante los cuatro días del Salón Hostelco, Fórum Café se asomará a las redes sociales para dar cuenta de todo lo que irá aconteciendo en el Espacio Fórum. Volveremos a ofrecer amplia cobertura a la Final del Campeonato Nacional de Baristas a través de Facebook y Twitter y las fotografías más espectaculares las compartiremos con todos los seguidores de nuestra entidad y amantes del café a través de Instagram y Pinterest. Los campeonatos de cata, aeropress y el Concurso de Blend también tendrán su espacio, igual que el resto de actividades programadas. Todo, además, será recogido en un amplio reportaje en el número de junio de esta revista.



MIREIA BALDÓ

Más información sobre la presencia de Fórum Café en Hostelco en www.forumdelcafe.com



ENTREVISTA

RAFAEL OLMOS

Presidente del Hostelco

“EN ESTA EDICIÓN, SUPERAREMOS EL NIVEL DE PARTICIPACIÓN Y RIQUEZA DE CONTENIDOS SOBRE CAFÉ. THE HOSTELCO COFFEE AREA ES UNO DE LOS SECTORES QUE MÁS HA CRECIDO Y HA SIDO EL PRIMERO EN REGISTRAR ‘SOLD OUT’”

Líder en España y referente europeo en equipamiento y servicios para la restauración, hotelería y colectividades, el Salón Hostelco afronta su 19ª edición de la mano con Alimentaria, convirtiéndose en una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al ofrecer tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal. El café es uno de los productos que se ha beneficiado de forma más directa de esta gran colaboración, consiguiendo reforzar su presencia y referencia en el Salón a través de The HOSTELCO Coffee Area y Restaurama.

La gran cita es en Fira Barcelona, del 16 al 19 de abril de 2018 y para saber como se presenta y que novedades encontraremos en esta edición de Hostelco, hemos hablado con su presidente, Rafael Olmos quien cumple justo un año en el cargo, tras tomar el relevó de Jordi Roure, director general

de Quality Espresso y durante una década presidente de Hostelco. Olmos es socio fundador y director general de Zummo Innovaciones Mecánicas y asegura que presidir el Comité Organizador de Hostelco en este momento de cambios es un reto que asume con ilusión y con el compromiso de reforzar aún más el salón como gran elemento dinamizador del sector del equipamiento hostelero.

¿CÓMO SE PRESENTA HOSTELCO 2018?. ¿A PARTE DE LA ENTENTE CON ALIMENTARIA, QUE DIFERENCIARÁ ESTA EDICIÓN DE LA ANTERIOR?

Las perspectivas son muy positivas. Hostelco contará con la más completa oferta de las marcas líderes de los diferentes sectores de la maquinaria y equipamiento para la hostelería y colectividades. La exposición ocupará el pabellón 8 y compartirá con el sector Restaurama de Alimentaria los pabellones 6 y 7 del recinto de Gran Vía alcanzando los 21.000 metros cuadrados, un 20% más con respecto a 2016. En este contexto, The HOSTELCO Coffee Area es uno de los sectores que más ha crecido y ha sido el primero en registrar ‘sold out’.

¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DE ESTA EDICIÓN?

Promover la internacionalización, impulsar la innovación y fomentar el networking. Tenemos actividades diseñadas ad hoc para conseguir estos objetivos. Entre las diferentes iniciativas, hemos aumentado la inversión en internacionalización para impulsar el negocio y la apertura de las empresas del sector a nuevos mercados. Así, hemos reforzado las acciones para atraer a compradores estratégicos internacionales y hemos ampliado nuestro radio de acción a países del Norte de África como Marruecos, Argelia y Túnez, además de invitar a los que operan en los principales países europeos como Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Países Bajos, Portugal, U.K. Gracias al programa

LA COLABORACIÓN CON EL **FÓRUM DEL CAFÉ** HA DADO SIEMPRE RESULTADOS MUY POSITIVOS Y RESULTA, SIN DUDA, UNA APORTACIÓN DE GRAN VALOR PARA EL SALÓN GRACIAS A LA ALIANZA ENTRE HOSTELCO Y ALIMENTARIA EL VISITANTE ENCONTRARÁ EN UN ÚNICO ESPACIO Y FECHAS, TODA LA CADENA DE VALOR DEL CANAL HORECA Y FOOD SERVICE.

'hosted buyers', al salón acudirán más de 400 profesionales clave entre importadores procedentes de mercados exteriores, distribuidores nacionales y cadenas hoteleras, de restauración y colectividades. Además, Hostelco organizará encuentros B2B entre las empresas expositoras y los buyers invitados al salón. Las reuniones se gestionarán a través de una herramienta de 'matchmaking' online que se proporcionará gratuitamente a expositores y buyers para agendar las citas de forma directa y eficaz. Los encuentros tendrán lugar en el stand de las empresas expositoras de Hostelco contactadas por los compradores.

¿QUÉ SINERGIAS SE HAN CREADO CON ALIMENTARIA? ¿QUÉ PUEDEN APORTAR AMBOS EVENTOS AL EXPOSITOR Y AL VISITANTE ESTA EDICIÓN SIMULTÁNEA?

Hemos creado sinergias en todos los ámbitos, como el de la comunicación, logística o actividades. Hemos tomado la decisión de coincidir con Alimentaria precisamente para aprovechar todas las ventajas generadas por la celebración simultánea de dos eventos líderes en su especialidad y que comparten el mismo ecosistema. Gracias a esta nueva alianza, el salón presentará toda la cadena de valor del Canal Horeca y Food Service.

¿CÓMO SE ORGANIZARÁ Y QUÉ PRESENCIA TENDRÁ EL CAFÉ?. RESPECTO A LA PASADA EDICIÓN ¿AMPLIA/GANA PRESENCIA O SE MANTIENE?

El sector del café representa para Hostelco un espacio expositivo considerable de más de 1.200m² con empresas fabricantes de equipamiento, maquinaria y accesorios. Esto, sumado a la oferta de café de RESTAURAMA, nos ha permitido crear un espacio de referencia de este sector para los visitantes. Este año, además de las marcas expositoras que son más numerosas, The HOSTELCO Coffee Area será el escenario de importantes certámenes relacionados con el café y organizados por Fórum Café como la final del XII Campeonato Nacional de Baristas, el II Campeonato Nacional de Aeropress, el II Campeonato Nacional de Cata, y el Concurso "Mejor Blend" así como ponencias y mesas redondas sobre las nuevas tendencias de consumo de este producto.

¿CÓMO VALORA LA ENTENTE CREADA CON FÓRUM CAFÉ?. ¿QUÉ ESPERA DE ELLA EN ESTA EDICIÓN?

La colaboración con el Fórum del Café ha dado siempre resultados muy positivos y es, sin duda, una aportación de gran valor para el salón. En esta edición, superaremos el nivel de participación y riqueza de contenidos del pasado, ofreciendo una visión aún más completa del mundo del café, de 360 grados.

¿POR QUÉ CREE QUE DEBERÍAN ASISTIR LOS PROFESIONALES DEL SECTOR DEL CAFÉ A HOSTELCO?. ¿QUÉ CREE QUE DEBEN TENER EN CUENTA PARA SACARLE EL MAYOR PROVECHO POSIBLE A SU VISITA?

Porque será una completa plataforma con las últimas tendencias del mercado del café que, como sabemos, vive un momento positivo. La llegada de nuevos consumidores (los millennials) y la recuperación del gasto fuera del hogar favorecieron en 2016 un incremento de las ventas de café del 7,8%. Se trata de un mercado que mueve anualmente alrededor de 2.000 M€, y por esto mismo es fundamental aprovechar las buenas oportunidades de networking y difusión del conocimiento, como The HOSTELCO Coffee Area, para seguir el ritmo de un ámbito tan dinámico y competitivo.

¿CON QUÉ PODRÍAN COLGAR EL CARTEL DE "ÉXITO" AL SALÓN?

El éxito para nosotros consiste en conseguir la máxima satisfacción de los expositores y visitantes. En cualquier caso, Hostelco ya cuenta con una larga trayectoria de grandes éxitos, fruto de los esfuerzos que se han llevado a cabo para dinamizar el sector y ser un motor de desarrollo para las empresas participantes. Seguimos en esta misma línea, gracias también al firme respaldo del sector y a la propia índole de los empresarios de este ámbito, constantemente interesados en la innovación y en explorar nuevas vías y oportunidades de negocio, aquí y en el extranjero.

MIREIA BALDÓ



EL CAFÉ DE ETIOPIA

un Origen con mayúsculas

MAS ALLÁ DE LA LEYENDA

Kaldi y sus cabras, café que cae en la hoguera, los monjes... ¿quien no conoce a estas alturas la leyenda apócrifa del descubrimiento del café en Etiopía? Pero este país es mucho más que el pasado del café... es también su presente como quinto exportador del mundo, y decimo tercer consumidor; y es también su futuro, como el único país con una reserva genética suficiente como para asegurar la supervivencia de nuestra industria, enormemente amenazada por el cambio climático y las plagas que están por venir. Y a pesar de su importancia en el mundo del café, este ha sido un origen esquivo, exótico, y difícil de comprender, proteccionista, con cambios constantes en la legislación local, y con cafés con extraños nombres que nadie sabe cómo deletrear; ¿Es Lekempti o Nekempti?, ¿Jimma o Djimma? Mi intención es arrojar un poco de luz sobre este maravilloso origen. El Origen con mayúsculas,

que a pesar de sus dificultades es capaz de ofrecer alguno de los mejores cafés especiales del mundo, pero también cafés comerciales de alta calidad.

EL CAFÉ EN ETIOPIA

Nadie sabe con certeza cuando la *Jasminum Arabicum Laurifolia* aparece por primera vez en Etiopía, se estima, eso sí, que su explotación agrícola comenzó alrededor del siglo IX. Lo que si sabemos con certeza, es que fue desde Etiopía, más concretamente desde las zonas montañosas de Kaffa, al suroeste del país, desde donde llegó a Yemen en el siglo XV, donde los monjes Sufíes documentaron su consumo habitual. Yemen se convertiría en el centro de dispersión de la planta al resto del mundo: desde Yemen llegaría a Sumatra en 1696, India en 1700, Brasil en 1727, Colombia en 1730 y volvería a África de mano de los ingleses en 1878. Y en su camino, esta planta cambiaría de nombre, *Coffea Arabica*, y ayudaría a transformar el comercio internacional para siempre.

Pero a pesar de sus idas y venidas, el café nunca dejó de ser parte integrante de la cultura y la economía de Etiopía. Se calcula que el 15% de la población vive directa o indirectamente del café, que es además la más importante fuente de divisas del país. Etiopía es un país enorme (tan grande como España y Francia juntas), con una alta diversidad geográfica. Presenta grandes contrastes que van desde el lugar más inhóspito de la tierra, la depresión de Danakil, hasta las selvas del Sur Oeste en Yirga Chefe. Pero si hay una característica geográfica que define a Etiopía, es su altura: desde las mesetas del centro del país hasta las montañas del Sur, la altura media sobre el nivel del mar es de 1.330 metros. A la diversidad geográfica se une la diversidad etnográfica, con un país compuesto por multitud de tribus que siempre han vivido de manera pacífica, y han permitido al país gozar de estabilidad política. Sin embargo la situación está cambiando en los últimos años, con revueltas tribales a lo largo y ancho del país, que han desembocado en un deterioro de la seguridad, que aunque no alcanza los niveles

de alguno de los países vecinos, si nos hace ver con preocupación la situación.

La variabilidad genética del café, unida a la diversidad geográfica del país, hacen muy difícil encontrar una definición para su café. Cada zona tiene características muy definidas, pero en general Etiopía es el café de la fruta y las flores. Pero vayamos por partes...

PRODUCCIÓN

La producción de café en Etiopía ha permanecido estable durante años, con una cifra en torno a los 6,5 millones de sacos. De estos, la mitad se utilizan para consumo interno, y solo unos 3,25 millones de

sacos se llegan a exportar cada año, de los que la gran mayoría son cafés naturales de tipo comercial (70%).

Los mayores consumidores de café de Etiopía son Alemania, con un 20%, Arabia Saudí, con un 18%, Japón y los EEUU, con un 9% cada uno. En España las importaciones rondan las 2.000 toneladas.

Uno de los grandes retos del país es la baja productividad por hectárea. Mientras el gobierno y algunas fuentes como la USDA calculan una productividad media de 700 Kilos por hectárea, otras fuentes que trabajan en extensión agrícola nos comentan que la productividad es mucho menor, rondando las 350 kilos de café verde por hectárea. La mayor parte del café se pro-

duce en pequeñas plantaciones en sombra, y el 90% es orgánico por defecto. La situación económica del país dificulta y encarece la importación de insecticidas y fertilizantes, y los productores en general no los usan. Pero además las prácticas de poda o limpieza son desconocidas, y a pesar de los esfuerzos de las autoridades y agencias de desarrollo en extensión agraria, no parece que la situación este cambiando. En absoluto. Con baja productividad por hectárea y las tierras más bajas sufriendo ya los efectos del cambio climático (este año por ejemplo en las zonas bajas de Sidamo se espera una pérdida de hasta el 50% de la cosecha), no parece posible poder cumplir con el compromiso del gobierno de llegar a los 16 millones de sacos en el 2020.

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



batalla
cafés



THE ART OF COFFEE



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

BENEFICIO DEL CAFÉ

La primera diferenciación en los cafés de Etiopía es el método o beneficio, ya que podemos encontrar tanto cafés lavados como naturales o "sun-dried". Si bien ambos procesos se pueden encontrar a lo largo de todas las zonas de producción, la geografía de las diferentes áreas hace que uno de los métodos sea más común que otro dependiendo de las zonas y principalmente de la disponibilidad de agua.

Hasta hace bien poco los dos métodos diferenciaban también muy claramente los tipos de café como comerciales (naturales, como el Jimma G5 o el Sidamo G4) y especiales (como el Yirgacheffe o el Sidamo), pero esa diferenciación ha terminado con la aparición en el mercado de cafés naturales como el Guji G1 o el Yirgacheffe Kochoere, de altísima calidad.

Cafés Lavados

Los cafés lavados, de los cuales sin duda los Sidamos y los Yirgacheffe son los más famosos, se producen sobretodo en las zonas del sur del país. En estas zonas encontramos "estaciones de lavado" o beneficios privados que sirven a productores en un radio de aproximadamente 5 kilómetros.

Aquí tanto los productores como los intermediarios primarios (Sebsaby) y los colectores (Akrabie) entregan las cerezas. En general solo se acepta cereza madura.

En el proceso de despulpado se separa la cereza flotante (que pasa a convertirse en producto para el mercado local) y se procede a su fermentado.

El proceso de fermentado dura aproximadamente 48 horas, tras las cuales el café se descarga en un canal de lavado. Aquí es donde

entra en juego la habilidad de cada estación de lavado, ya que en este canal los cafés no solo pierden el mucilago, si no que se clasifican como Grado 1 (café más denso) y Grado 2. Este es solo el primero de las varias clasificaciones del café en Etiopía que van cambiando a medida que avanza en la cadena de suministro, como explicaremos más adelante.

Tras el canal, el café entra en un tanque de enjuagado, y de ahí pasa a unas cestas cuadradas, de 1 metro por un metro aproximadamente, donde el café comienza su secado, y donde se procede también a limpiar los defectos, pasando para el mercado local el café en pergamino que muestra defectos como rotos, pergamino oscuro etc.

Una vez se retiran los defectos y el café pierde gran parte de la humedad, pasa a las mesas de secado, donde el café será movido con frecuencia y donde seguirá aun un proceso de limpieza, retirando los cafés con defectos. Una vez secado el café (de una a dos semanas), pasa a los almacenes propios de la estación hasta su venta o su entrega en los almacenes oficiales del Ethiopian Coffee Exchange (ECX).

Los cafés naturales

Este proceso de café se realiza tanto en zonas de producción exclusivamente de cafés naturales e.g. Jimma G5, como en zonas de producción de cafés lavados, e.g. Sidamo G4.

En el caso de las zonas de producción de cafés exclusivamente naturales, la producción comienza en los meses de Diciembre a Enero, mientras que en zonas como Sidamo la producción comienza una vez se ha terminado con la producción de cafés lavados, y únicamente con los excedentes de café que no se han podido proce-

sar como lavados.

En este proceso, la cereza se seca al sol en mesas elevadas, y una vez reducida la humedad se separa el grano de café que como en el caso anterior, se almacena bien en la estación de producción o en un almacén del ECX.

Cabe mencionar, como decíamos, la aparición de cafés naturales de

LA MAYOR PARTE DEL CAFÉ SE PRODUCE EN PEQUEÑAS PLANTACIONES EN SOMBRA, Y EL 90% ES ORGÁNICO POR DEFECTO

grandísima calidad en los últimos años, especialmente en las zonas más comunes de producción de cafés lavados, como Sidamo, Guji y Yirgacheffe.

Si bien en el pasado se utilizaban los cafés sobrantes para elaborar los cafés naturales como el Sidamo G4, en la actualidad algunos productores seleccionan la mejor cereza para producir cafés naturales, como el Guji o Yirgacheffe G1 Naturales. Estos cafés consiguen unas notas frutales intensas, muy valoradas, y se venden a precios mucho más altos que sus correspondientes cafés lavados.

Siguiendo con esta tendencia, otras zonas como Jimma están también intentando producir cafés naturales de alta calidad, como los Jimma Grado 1, que si bien no llegan a los niveles de calidad y precio de un café de Guji, ofrecen características similares y están encontrando su mercado especialmente en Asia y los EEUU.

Y como no, algunos productores están comenzando a elaborar cafés "honey", aunque todavía en pocas cantidades.

Specialty

by ICONA



La excelencia de las pequeñas cosas.

Solo una selección de cafés
con una puntuación SCA
superior a 83 pueden formar parte
de la gama SPECIALTY by ICONA.



www.iconacafe.com

LOS CAFÉS DE ETIOPÍA

Además de la variabilidad genética de los cafés, y los distintos procesos de producción, Etiopía ofrece un amplio abanico de cafés dependiendo de la zona geográfica de producción. Es en esta diferenciación donde todo se vuelve... misterioso.

Sidama

Parte de la gran confusión que existe con los cafés de Etiopía, proviene de esta denominación. Sidama era en el pasado un gran estado de Etiopía que ocupaba prácticamente todo el Sur del país, hasta la frontera con Kenia. Paso luego a convertirse en una zona de mucho menor tamaño, que incluía las municipalidades de Awassa, Yirga-Alem y Dilla. Pero en la actualidad es sobre todo una denominación comercial que poco tiene que ver con una zona geográfica concreta, si no más bien con un tipo de café: se denominan como Sidamos cafés que no forman parte de la histórica región de Sidama, mientras que cafés que si forman parte de esta región no tienen las características necesarias para comercializarse como Sidamos.

¿Qué hacer entonces? La única manera de poner cierto orden es entender los cafés Sidama como cafés de las zonas altas del sur del país, en el valle del Rift, con abundancia de precipitaciones y suelos fértiles. Estos cafés deben presentar una taza limpia, con claras notas afrutadas y con una acidez brillante y un dulzor característico.

Sin embargo, como veremos en el apartado de Cadena de Suministro, esta acepción se esta perdiendo completamente en los cafés comerciales. La única manera de asegurarse un café

Sidama de la zona de Sidama y con esas características de taza es buscar cafés con trazabilidad que no hayan sido mezclados con otros cafés, algo que no siempre es sencillo.

Yirgacheffe

Algo similar sucede con el café Yirgacheffe, que en teoría es una micro zona de Sidama, entre las ciudades de Dilla y Agere Maryam. Fue en esta zona donde Mr. Hiwot, que en 1960 trabajaba para Besse & Co., se dio cuenta de que en uno de los beneficios situados en la zona de Yirgacheffe, Melkalole, los cafés presentaban unas características únicas: tamaño uniforme, color azulado y una taza afrutada como en el caso del Sidama, pero con notas florales y cítricas muy características, y una muy alta acidez. Decidió entonces no mezclar este café con otros cafés de Sidama y comenzaron a comercializarlo de forma diferenciada. Posteriormente se plantaron en la zona 20 mil hectáreas de café para intentar replicar esas características, y se creó así la denominación Yirgacheffe. Pero como en el caso de los Sidamos, cuando se trata de cafés comerciales, los cafés se clasifican como Yirgacheffes si presentan ciertas características de taza. Por desgracia en la actualidad los laboratorios que clasifican los cafés como Yirgacheffe son cada vez menos exigentes y solo comprando cafés con trazabilidad al menos hasta el beneficio se puede asegurar que lo que se está comercializando es un Yirgacheffe auténtico.

Cafés de la Región Suroeste, Jimmas, Kaffa Forest, Limmu y Burka Gudina

De esta zona del Suroeste del país provienen tanto los cafés natura-

les denominados Jimma como los cafés lavados Limmu.

La denominación Jimma realmente agrupa un gran número de zonas geográficas de producción de cafés naturales, con multitud de variedades y gran variabilidad. Son los cafés más comerciales de Etiopía, y la mayor parte se exportan como Jimma 5.

Dentro de la zona de Jimma se encuentra también Kaffa, la región donde apareció por primera vez la planta de café. En Kaffa en los últimos años se han llevado a cabo numerosos proyectos de desarrollo de la producción, que incluyen grandes plantaciones y beneficios modernos, a alturas de entre 1.600 y 1.900 metros sobre el nivel del mar. De esta zona empiezan a llegar cafés de alta calidad como los Jimma Naturales G1, o los cafés Gewata.

También de esta zona provienen los cafés Kaffa Forest, cafés teóricamente silvestres, pero que nadie certifica como tal, si no que hay que confiar en el exportador. En el caso de los cafés Limmu, son cafés lavados que se cultivan entre los 1.000 y los 2.000 metros de altura. Presentan características muy similares al Sidama, pero los de menor altura presentan menos acidez. A pesar de no contar con la reputación con la que cuentan los Sidama, se pueden encontrar grandes cafés de altura en Limmu, tanto lavados como naturales. De esta zona provienen grandes cafés como el Burka Gudina, que no tienen nada que envidiar a los cafés Sidama o incluso Yirgacheffe. Y como hemos venido diciendo, muchos cafés de esta zona acabarán en mezclas que se comercializan como Sidama.

Nekempti

Esta zona se encuentra al Oeste de Addis Ababa, al Noroeste de Jimma. Como Nekemptis normalmente se exportan cafés de esta zona pero también de Wellega, aún más al Oeste. Esta es una



SE CALCULA QUE ETIOPÍA
PODRÍA PERDER EL 50% DE
SUS ZONAS DE PRODUCCIÓN
DE CAFÉ DEBIDO AL CAMBIO
CLIMÁTICO

ORÍGENES **ETIOPÍA**

CADENA DE SUMINISTRO **PARA LA EXPORTACIÓN**

Y aquí continúa la complicación... habíamos dejado los cafés en los almacenes de los beneficios, y ahora comienza el proceso de comercialización y exportación. Estos beneficios pueden ser de tres tipos:

- Privados, con licencia de exportación y capaces de producir mas de 1 contenedor.
- De Cooperativas y Uniones agrarias, que poseen también licencia de exportación
- Privados sin licencia de exportación

En el caso de beneficios con licencia de exportación, cooperativas y uniones agrarias, estos pueden exportar el café directamente, y recibir el pago en divisas. Esto presenta la gran ventaja de que los cafés presentan cierto grado de trazabilidad. Esto es especialmente cierto en el caso de los beneficios privados. En el caso de las Cooperativas y Uniones Agrarias, con miles de miembros, la trazabilidad es mucho menor.

Sin embargo, y a pesar de tener la capacidad legal para exportar, la falta de capacidad financiera les obliga en muchas ocasiones a entregar y comercializar el café a través del ECX. Cabe decir que incluso cuando estas cooperativas o uniones agrarias exportan el café directamente, deben notificar al ECX, y el café debe ser aprobado por los técnicos del ECX que tienen que certificar que la calidad exportada es la que aparece en el contrato de venta. Aquellos beneficios que no poseen licencia de exportación se ven obligados por ley a vender el café a través del ECX. Al menos hasta ahora.

En Julio del 2017 entró en vigor una nueva legislación que permite a los beneficios de todo tipo vender el café localmente sin hacerlo a través del ECX. Esta nueva medida, que nadie tiene todavía muy clara, debería ayudar a acabar con las mezclas de café, y permite que se puedan exportar cafés con orígenes definidos, como Sidamo, Yirgacheffe o Guji, y con trazabilidad, aunque todavía no se han creado herramientas para garantizar esa trazabilidad.

EL ECX, **LA BOLSA DE CAFÉ** **DE ETIOPÍA**

El ECX es un mercado altamente regulado por las autoridades, en el que se comercializan prácticamente la mayoría de los cafés del país, tanto para la exportación como para el mercado local. Es un "spot market" y no ofrece ninguna herramienta de hedge como futuros u opciones, por lo que todo el café que se comercializa es en base a café físico entregado.

Para poder comercializar un café en el ECX el café se debe entregar en uno de los almacenes autorizados, y será clasificado por los técnicos del ECX dependiendo del lugar de origen y la calidad tanto física como organoléptica del café. Así tendremos cafés clasificados como UJMB7 (Unwashed, Jimma

zona fértil y con altas precipitaciones, pero a pesar de esto la mayor parte del café se procesa como café natural, pero comienzan ya a exportarse cafés lavados. Son cafés de gran tamaño y muy aromáticos.

Harar

Esta zona el Noreste del país, especialmente árida, y rodeada de desiertos, es conocida por sus cafés naturales de altísima calidad, que son especialmente apreciados en los países árabes. La zona se divide en varias sub-zonas, East Harar, West Harar, Bale y Arsi, y cada zona presenta sus características diferenciadas. Aquí entra en juego otra vez la variabilidad genética. Los cafetales de Harar están formados por variedades autóctonas adaptados a estas condiciones áridas. Los cafés presentan unas notas a frutas del bosque muy marcadas, con la mora como característica particular. Especialmente en East Harar, de donde provienen los cafés más apreciados.

También de Harar son los famosos "Amber Beans", o cafés Ámbar. En este caso los cafés se dejan secar en la planta, hasta que alcanzan en punto óptimo de humedad y maduración. Estos cafés, que en su mayoría acaban en los países árabes, tienen precios muy elevados, pero también son muy susceptibles al fraude.



zona B, grado 7) o clasificados como WSDA3 (Washed Sidamo zona A, grado 3).

El mercado funciona por las mañanas como mercado "open outcry", o en "viva voz", para cafés naturales, y por las tardes como mercado electrónico para los cafés lavados.

Los lotes se presentan individualmente con un precio mínimo y un precio máximo dependiendo de la calidad. Esos precios se calculan según los precios de los días anteriores, y si no se alcanzan ofertas entre esos dos niveles, el lote se retira de la oferta hasta que el propietario decide ponerlo de nuevo en el mercado. Si un comprador ofrece de entrada el precio máximo se queda con el lote y no hay más ofertas posibles. Esto lleva a la picaresca, con vendedores comprando sus propios lotes al precio máximo para subir la media de precios y así conseguir que los precios máximos del día siguiente aumenten.

Las críticas al sistema del ECX son habituales entre los exportadores, que califican a la bolsa como cuello de botella. En mi opinión el gran problema del ECX es la falta de herramientas de atenuación de riesgo, pero también la falta de liquidez, que hace que actúe como "sobre-alimentador", incrementando artificialmente los precios del café en Etiopía, sin que luego esos precios se

reflejen en los mercados internacionales. De esta manera los exportadores locales están siempre expuestos a tener que comprar un café a precios más altos de los que paga el mercado internacional, ya que la demanda local es mayor que la demanda externa real.

LA EXPORTACIÓN DE LOS CAFÉS "COMERCIALES"

Todos los contratos de café de Etiopía se registran con la "Coffee and Tea Authority" y el Banco Central de Etiopía, que supervisan que el café exportado cumple con el precio y la cantidad reflejada en dicho contrato.

Cualquier cambio posterior en el contrato es prácticamente imposible, especialmente si el cambio implica un cambio a la baja del precio o la calidad.

Una vez el contrato está registrado, el comprador tiene que efectuar el pago antes de que comience el proceso de exportación. Son las famosas Cartas de Crédito que el comprador tiene que abrir en beneficio del exportador para poder comenzar el proceso.

El problema que presenta este sistema es que la mayor parte de los exportadores tienen limitaciones financieras, y no son

capaces de comprar el café hasta que no reciben esta carta de crédito. Por ese motivo, y en la mayoría de las ocasiones, a pesar de que se puedan recibir muestras de los cafés comprados, las muestras no pertenecen normalmente al lote que se va a comprar, si no que son más bien muestras representativas de los cafés.

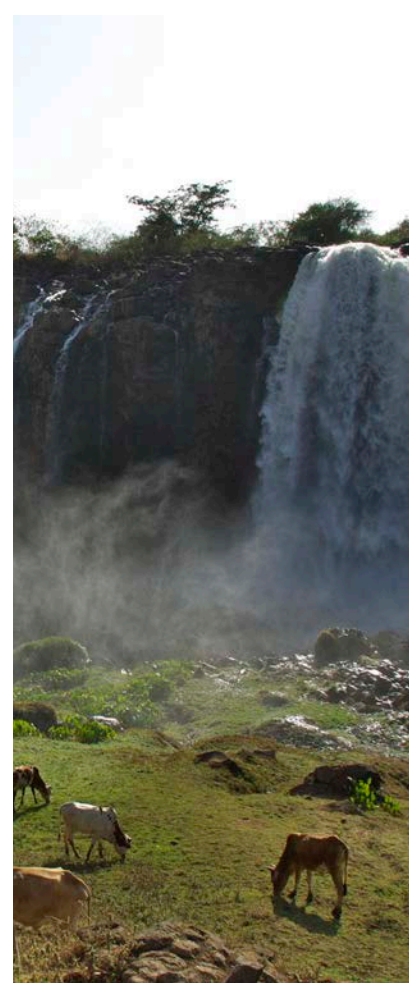
Pero ¿Qué pasa si el mercado sube, y el 80% del valor de la Carta de Crédito que recibe en exportador como adelanto de su banco, no es suficiente para comprar el café? Pues que, o bien se retrasa el embarque hasta que baje el precio, o se exporta un café de baja calidad.

En el caso de los cafés especiales o con trazabilidad, el sistema es sencillo: El café se traslada desde los almacenes para ser procesados en Addis Ababa. En estas plantas el café se procesa para retirarle los defectos y convertirlo en un grado exportable. La mayor parte de las plantas de procesado en Addis Ababa utilizan ya máquinas colorimétricas, y a pesar de que se sigue practicando la limpieza manual de defectos, esta tiene cada vez menos peso.

Pero en el caso de los cafés comerciales, una vez el exportador ha recibido los fondos, se dirige normalmente a comprar el café en

el ECX. Aquí se realiza un ejercicio de alquimia, por el cual, comprando varios tipos de café, el exportador conseguirá que los catadores del ECX se lo aprueben como la calidad que se ha vendido. Por ejemplo, para elaborar un café Sidamo G2 comercial, el exportador tiene a su disposición hasta 3 grados de café, y cuatro regiones diferentes. Puede comprar tanto WSDA3 (Café lavado de Sidamo, zona A, grado 3) como WSDE3 (Café lavado de Sidamo, zona E, grado 3, de peor calidad). Probablemente también pueda utilizar un WLMB3 (Café lavado de Limu, zona B, grado 3). Lo único que tiene que asegurar el exportador es que cuando el café ya procesado y mezclado se envíe a las autoridades para clasificarlo, se lo aprueben como Sidamo Grado 2.

Como comentábamos al hablar del proceso en los beneficios, la palabra Grado cuando definimos el café de Etiopía tiene diversos significados: Para el vendedor del café en el beneficio, el grado depende de la densidad del café, mientras que para los técnicos del EXC, el grado es una combinación de la taza y los defectos. Sin embargo, para la mayor parte de los compradores, el grado es únicamente el número de defectos del café.



"EL CAFÉ ETÍOPE ES EL CAFÉ DE LAS FRUTAS Y LAS FLORES"



MÁQUINAS PROFESIONALES DE CAFÉ

Rancilio Group España S.A.
info-es@ranciliogroup.com
www.ranciliogroup.com

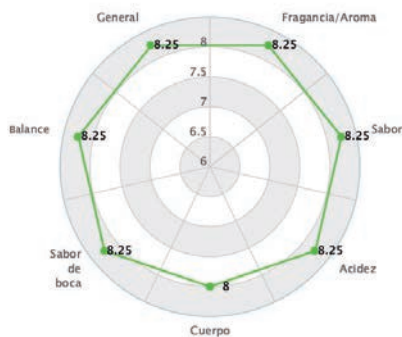


HOTELCO
RANCILIO GROUP
16-19 APRIL 2018
PABELLÓN 7 STAND D464



EL FUTURO

El futuro del café de Etiopía es ciertamente incierto. Se calcula que Etiopía podría perder el 50% de sus zonas de producción de café debido al cambio climático. La esperanza radica, como comentábamos, en la diversidad genética de los cafés. Habrá que ver si esta diversidad genética permite a las plantas adaptarse a la cambiante situación que está por venir. Por otra parte, la oportunidad de incrementar la bajísima productividad por hectárea es enorme, pero depende de un cambio cultural importante entre los productores de Etiopía, hasta ahora reticentes a ver el café menos como una explotación comercial, y más como un complemento a sus ingresos. Y por último, en términos comerciales, el gran reto del café de Etiopía es la introducción de más transparencia y la flexibilización de las regulaciones, en línea con la nueva directiva de Julio del 2017. Solo así podrán conseguir que este Origen con mayúsculas siga creciendo y continúe siendo uno de los cafés más apreciados del mundo.




sedoso redondeado

complejo

prolongado balanceado brillante

Referencia	17S02136
País	Etiopía
Número de catadores	1
Calificación promedio	87.5
Rango de calificación	87.5 - 87.5
Fragancia/Aroma	8.25
Sabor	8.25
Acidez	8.25
Cuerpo	8.0
Sabor de boca	8.25
Balance	8.25
General	8.25
Uniformidad	10.0
Taza limpia	10.0
Dulzor	10.0
Defectos	0.0



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

CON BRITA PROFESSIONAL.

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



BRITA®



¿CUAL HAN SIDO SUS MAYORES LOGROS, Y CUAL ES SU MAYOR RETO?

¿Donde si no en Etiopía se puede intentar desarrollar por ejemplo un café sin cafeína de calidad sin tener que acudir a la modificación genética? Brasil lo ha conseguido, si bien con un café de baja calidad, pero con una riqueza genética infinitamente inferior a la de Etiopía. Con la variabilidad genética de nuestro país deberíamos estar a la vanguardia en este tipo de estudios.

El caso del café Geisha es todavía más doloroso. Conocemos bien la ruta del Geisha desde Etiopía, de donde salió hacia Liyamungu (Tanzania) y luego a Ruiru (Kenya) en 1932. De ahí pasó a India, luego Costa Rica en 1965 y finalmente Panamá. Y sin embargo nuestro Geisha no logra conseguir los precios que este café consigue en Panamá. Esto tiene que cambiar. El Instituto de Biodiversidad y Conservación de Etiopía ha tomado la responsabilidad de desarrollar este sector, que incluye el desarrollo de variedades autóctonas, su registro y su protección bajo leyes de propiedad intelectual.

Pero para lograr esto hace falta más ayuda económica y apoyo a los centros de investigación, y esto se logra con promoción, luchando para que el café de Etiopía y los esfuerzos que estamos realizando tengan cobertura internacional en el sector, en congresos etc.

ENTREVISTA

YILMA GEBREKIDAN

Director General de la Asociación de Productores y Exportadores de Etiopía

Yilma Gebrekidan es el Director General de la Asociación de Productores y Exportadores de Etiopía, la organización más importante del país en los ámbitos del café que representa. Licenciado en Economía por la Universidad de Bradford y con más de 30 años de experiencia en el sector cafetero es una verdadera enciclopedia del café de Etiopía. Con él hemos tenido la suerte de conversar y acercarnos de su mano a la situación actual del café de este origen, sus retos y aspiraciones.

CUÉNTENOS UN POCO SOBRE USTED. ¿COMO COMENZÓ EN ESTE MUNDO DEL CAFÉ?

Lo hice en el año 1979 como economista para el Ministerio de Té y Café de Etiopía, que en aquel tiempo era el responsable del sector. Tras varios años de desarrollar ese trabajo pasé a ser director de planificación.

SUPONGO QUE MUCHAS COSAS HAN CAMBIADO EN ESTOS CASI 40 AÑOS...

No solo el país ha cambiado, si no también la estructura del sector. Hemos vivido cambios regulatorios importantes que han pasado por la desaparición de nuestro Ministerio, su asimilación por parte del Ministerio de Agricultura, y la creación de la Autoridad de Té y Café.

SUPONGO QUE SU CAFÉ FAVORITO DEBE SER ETÍOPE, ¿ME EQUIVOCO?. PERO, ¿SI NO PUDIERA BEBER UN CAFÉ DE SU PAÍS, ¿POR CUÁL OPTARÍA?

¡Por supuesto! mi café favorito es cualquier café de Etiopía, sin excepción, pero, eso sí, siempre preparado de la manera tradicional, Jebbena Bunna*.

Si no pudiera beber uno de ellos, elegiría uno de Kenia, un café que conozco muy bien y me encanta.

¿CUAL ES LA LABOR DEL ECGPEA EN ETIOPÍA?

Nuestro principal objetivo es poner a disposición de nuestros asociados las herramientas para aumentar la productividad y la calidad del café que producen, a través de la capacitación agraria, pero también con muchos otros servicios de asesoramiento. Esta labor la llevamos a cabo a través de la coordinación de productores, tanto aquellos que transforman su café como los que lo entregan en beneficios. Además, también trabajamos en la promoción de nuestros cafés especiales a través de la creación de vínculos comerciales entre nuestros productores de cafés especiales y los compradores internacionales. Eso permite a nuestros miembros incrementar el valor de su producto y crear sus propias marcas comerciales, normalmente basadas en calidad y procedencia geográfica.

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS LA CALIDAD DE LOS CAFÉS ESPECIALES EN ETIOPÍA HA SIDO RECONOCIDA EN TODO EL MUNDO. EL CAFÉ SE PROMOCIONA A SI MISMO POR SU CALIDAD Y SU HISTORIA. ¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA ELEVAR LA CALIDAD AÚN MÁS?

La reconocida calidad de los cafés especiales en Etiopía ha sido impulsada sobretudo desde la grandes fincas comerciales y las Uniones de Productores, que han sido capaces de preparar y promocionar café de gran calidad. Pero el 90% del café de Etiopía se produce en pequeñas propiedades familiares, con gran dispersión geográfica. Los servicios de extensión agraria deben trabajar más duro para llegar a todos estos pequeños productores, para que mejoren su calidad, pero el mercado debe también aceptar pagar más por un café mejor. Así mismo, el gobierno debe ayudar financieramente a los productores

para que puedan centrarse en producir café de calidad y comprar las herramientas y los insumos que necesitan. El gobierno debe hacer un esfuerzo mayor en promocionar nuestro café.

PARA MUCHOS, EL CAFÉ DE ETIOPÍA MANTIENE ESE STATUS DE EXOTISMO Y MISTERIO, CON NOMBRES EXTRAÑOS QUE NADIE PARECE SABER DELETREAR. ¿PERO COMO DEFINIRÍA EL CAFÉ DE ETIOPÍA? DE VERDAD PIENSA QUE ES EL MEJOR DEL MUNDO? ¿QUE LO HACE ESPECIAL?

Sin duda es el mejor café del mundo y su diversidad es lo que lo define. En Etiopía hay más de 6.000 variedades de arábica, algo incomparable en ningún otro lugar del mundo: conservamos el 99.8% de la diversidad genética del café. Y sin embargo no estamos sabiendo explotar esta diversidad. Etiopía debería ser el centro mundial de

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



SANSISANS.COM

Saquitos de té

Atelier

totalmente cosidos a mano
y 100% biodegradable.
*Porque todas las joyas
se hacen a mano.*

ARGENTERÍA, 59
08003 BARCELONA
SHOP@SANSISANS.COM
T. 93.319.60.81
SANSISANS.COM



SANS & SANS

Casa de té - Barcelona



investigación de café, pero no es así.

A través del I+D Etiopía podría crear recursos adicionales para el país, identificando y comercializando variedades autóctonas de alto valor comercial.

¿CÓMO SE PUEDE HACER EL CAFÉ DE ETIOPÍA MÁS ACCESIBLE PARA EL PÚBLICO GENERAL, FUERA DE LOS ESPECIALISTAS DEL CAFÉ?, ¿SE ESTÁ TRABAJANDO ESTE OBJETIVO?

A través de la promoción internacional, igual que en el caso anterior. Campañas de promoción en los países consumidores y conseguir que se creen programas de divulgación sobre nuestro café en las cadenas de televisión de todo el mundo.

Hay planes para intensificar la promoción del café de Etiopía internacionalmente, a cargo de la "Coffee and Tea Authority". La institución planea aumentar sus esfuerzos en la participación en congresos como el World of Coffee, la SCJ en Japón o la SCA en Seattle. Pero también hay planeadas campañas directas para promocionar el "Café Aethiopia": El plan es comenzar con promociones con Ethiopian Airlines bajo el lema "El café es Etiopía y Etiopía es café". Pero también aprovechar la repercusión internacional de nuestros atletas para promocionar el producto.

También es importante añadir valor al producto, y Etiopía está estudiando la posibilidad de instalar un tostador que se pondría a disposición de los exportadores de cafés especiales, que recibirían el apoyo del gobierno y de Ethiopian Airlines para exportar sus cafés tostados a todo el mundo, con potentes campañas de marketing online. Estas son algunas de las ideas que se están estudiando.

UNA DE LAS COSAS QUE SORPRENDE AL VISITAR LOS BENEFICIOS HÚMEDOS DE ETIOPÍA, ES EL USO ABUNDANTE DE AGUA. ¿CÓMO SE ESTÁ TRABAJANDO EN ESTE SENTIDO?

Bajo los auspicios del Ministerio de

Café, hace ya años que los antiguos beneficios que vertían los residuos al río fueron reemplazados por nuevas estructuras que respetan mucho más el medio ambiente. Los residuos ya no van al río si no que se almacenan en fosas, y se usan sistemas que reutilizan el agua. Por otra parte, el gobierno apoya cualquier iniciativa que introduzca nuevos sistemas todavía más eficientes**.

CONECTANDO CON LA PREGUNTA ANTERIOR, SE HABLA MUCHO DE LOS PELIGROS DEL CALENTAMIENTO GLOBAL PARA EL SECTOR EN ETIOPÍA. ¿SE NOTAN YA SUS EFECTOS? ¿ESTA ETIOPÍA TRABAJANDO PARA PALIARLOS? ¿PUEDE HACERLO SOLA?

Los efectos sin duda se notan, pero este es un problema global que Etiopía no puede solucionar por sí mismo. En lo referente al café, ciertas zonas del país están ya sufriendo sequías más habituales de lo que solían ser en el pasado, y esto afecta a la producción. Pero también desde el café, Etiopía históricamente ha hecho más que otros países, ya que nuestro café es principalmente café de sombra, combinado con árboles, lo que sin duda colabora a prevenir los efectos del calentamiento global. Esto también debería ser reconocido por el mercado internacional.

HABLANDO AHORA DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ, TAN IMPORTANTES PARA EL PAÍS. EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HA HABIDO PROBLEMAS CONSTANTES CON RETRASOS, PROBLEMAS DE CALIDAD Y EN GENERAL LA FALTA DE CONFIANZA EN LOS EXPORTADORES LOCALES. TODO EL MUNDO SABE LO BUENO QUE ES ESTE CAFÉ, PERO, TAMBIÉN QUE PUEDE SER PROBLEMÁTICO. ¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA SOLUCIONAR EL PROBLEMA?

Es cierto que ha habido muchos problemas en el pasado, y es la responsabilidad de los exportadores. Es importante que los compradores de café de Etiopía entiendan los riesgos y compren café de aquellos exportadores que ofrecen garantías, bien por su larga presencia en el mercado o por que están bien financiados y entienden bien el mercado.

¿QUE CAMBIOS LE GUSTARÍA VER EN EL MERCADO EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS?

Me encantaría ver a Etiopía como segundo exportador mundial de Arábica. Somos el origen de este café, y deberíamos estar al menos en esa posición. Debemos doblar nuestra producción sobretodo a través de un incremento de la productividad, usando las herramientas de extensión agraria y poniéndolas al alcance de los pequeños productores.

ACABANDO EN UNA NOTA POSITIVA, ACABO DE LEER EL NUEVO PLAN DE MARKETING PARA LA EXPORTACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES DISTRIBUIDO POR SU ASOCIACIÓN. EN EL SE APUNTA A SOLUCIONES PARA ALGUNOS DE LOS PROBLEMAS DE LOS QUE HEMOS HABLADO. ¿ES OPTIMISTA?

Totalmente. El cambio que estamos viendo en Etiopía por parte de productores de tamaño medio y Uniones de productores es colosal, y pronto se transmitirá también a productores de menor tamaño, incrementando el comercio directo de cafés especiales. Esto unido a la importante repercusión que nuestros cafés están teniendo en los medios internacionales y los esfuerzos de marketing de los que hemos hablado, me hacen ver el futuro con optimismo.

Notas del autor

* *Jebenna Bunna es la manera tradicional de consumo de café en Etiopía. De hecho es toda una ceremonia, que va desde el tueste del café al fuego, su molido y hasta la cocción del café durante varios minutos en las famosas "Jebenna", generando un café de fuerte sabor que no deja indiferente. En ocasiones se añade ruda (hierba piojera), una hierba aromática (muy común en Canarias), que hace el café todavía más inolvidable.*

** *Si bien es cierto que Etiopía ha realizado grandes esfuerzos en la reutilización de agua, lo cierto es que el sistema mismo utilizado en Etiopía es primitivo y el consumo de agua es elevado. Por otra parte, los depósitos de residuos siguen siendo un problema, si bien su conversión en abonos ayuda a paliar el problema cada vez más.*

P.M

Okapi Coffee – Icona Café

ORÍGENES **ETIOPÍA**



ETIOPÍA ESTUDIA LA INSTALACIÓN DE UN TOSTADOR PARA QUE LOS EXPORTADORES DE CAFÉS ESPECIALES PUEDAN EXPORTAR **SUS CAFÉS TOSTADOS A TODO EL MUNDO, APOYADOS, ADEMÁS, DE POTENTES CAMPAÑAS DE MARKETING ONLINE**

 **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

MÁS ALLÁ DEL ESPRESSO PERFECTO

Está muy extendida y aceptada la norma de cómo debemos preparar un espresso perfecto. Esta nos dice que si una vez molido el café, lo preparamos en unas condiciones de extracción de 30 ml. de líquido y en un tiempo de extracción 25 segundos obtendremos un café de extracción perfecta. Otra cuestión será cómo factores tales como la calidad de la materia prima, su origen, el blend que hayamos formulado o las condiciones de tueste, envasado o desgasificación del café afecten sensorialmente la taza resultante, ofreciéndonos, según el caso, perfiles de cata diferentes.

Igual que sucede con otros segmentos, en el sector del café es frecuente que puntualmente se vayan produciendo en el mercado cambios importantes en relación a la materia prima, tal y como sucede, por ejemplo, actualmente con el auge de cafés de pequeñas fincas, nuevas variedades que llegan al mercado, ...

Además, los cambios se producen también en los procesos de producción y en el caso del café, en los sistemas de extracción.

Es en este sentido que en este artículo nos proponemos un análisis para determinar los motivos de los diferentes perfiles de producto partiendo, en este caso, del mismo blend tostado, variando para su preparación en taza, únicamente, el gramaje del café utilizado. Analizaremos su perfil sensorial y nos fijaremos muy bien en la granulometría y gramaje de cada una de las muestras.

Para realizar el estudio hemos escogido un blend comercial bastante común en el mercado español del café de gama alta, una mezcla de cafés arábicas lavados y no lavados, tostados durante 15 minutos a color Agtron 50 (medio alto).

Además, todos los cafés de las pruebas que veremos a continuación se han molido en un molino tipo "on demand" de fresas cónicas. El valor del punto de molido en cada caso se indicará en cada uno de los análisis. Para leer este valor, deberemos tener siempre en cuenta, que cuanto más alto sea este, la molturación habrá resultado más gruesa.

Aunque no es el objetivo de este artículo, no está de más recordar, en este punto, cuales son los factores más determinantes que afectan a la molturación para obtener un perfil de café determinado.

- **Blend Arábicas respecto Robustas y Torrefacto**
Molino más cerrado para Robusta y Torrefacto
- **Tueste corto respecto a tueste largo**
Molino más cerrado para el tiempo corto.
- **Humedad alta y humedad baja**
Molturación más cerrada para la humedad más alta
- **Tiempo de desgasificación**
Mas alta y muy variable en tiempo de desgasificación excesivamente corto
- **Humedad**
Molino más cerrado para humedad alta
- **Cantidad**
Más cerrado en cantidad pequeñas
Indicar, también, que para garantizar la misma presión durante el proceso de compactación de la pastilla, hemos utilizado en todos los casos, un prensador dinamométrico manual.

En relación con la máquina empleada para el estudio, se ha elegido un modelo de máquina espresso que

PARA REALIZAR EL ESTUDIO
HEMOS ESCOGIDO UN BLEND
COMERCIAL BASTANTE COMÚN
EN EL MERCADO ESPAÑOL
DEL CAFÉ DE GAMA ALTA, UNA
MEZCLA DE CAFÉS ARÁBICAS
LAVADOS Y NO LAVADOS, TOS-
TADOS DURANTE 15 MINUTOS
A COLOR AGTRON 50 (MEDIO
ALTO).

nos ha permitido variar y fijar la temperatura a la más adecuada para el blend elegido, concretamente a 90°C al principio de la extracción y a 93°C en la parte final. Esta selección se ha realizado a criterio de cuatro reconocidos catadores españoles que han colaborado en la realización de las pruebas y valoración sensorial de las muestras de cada uno de los ensayos. En todos los casos se han utilizado los cacillos de 58 de diámetro con una capacidad de 45 ml. para el portafiltro de uno y de 60 ml. en el de dos.

Finalmente, y con la ayuda de un equipo Coulter se han analizado la granulometría de cada uno de los cafés que se han catado, con el objetivo de determinar su correlación con los cafés preparados en las catas. El Coulter determina el tamaño de las partículas de café molido mediante un sistema de medición laser facilitando, al mismo tiempo, una gráfica que nos indica la media de estas partículas y la cantidad de finos y gruesos contenidos en dicha media, desde partículas de 200 micras a partículas de 2.000 micras.

CATA COMPARATIVA 1

Comparación sensorial de un mismo café en el que se emplean 6 y 7 grs. para su extracción.

- Se han realizado dos extracciones iguales del cacillo de dos para ver la diferencia de extracción que nos da un punto de molidura diferente.
- El punto de molido más bajo indica una molidura más fina.
- En la comparación, y a primera vista, se observan las lógicas diferencias de molidura que explicaremos más tarde con el análisis de partículas, lo que también se traduce en diferencias sensoriales tanto en aromas como en sabor. Destaca por sus resultados sensoriales, el café preparado con 7 grs, que ofrece la taza más fuerte y equilibrada.
- Se constatan muy pocas diferencias significativas entre las dos extracciones en cacillo de dos, a pesar de la diferencia de extracción de 5 segundos y punto de molidura diferente.



cafina

ANIMO

Victoria Arduino



Master of the black beans

Difrete del café con nuestras cafeteras profesionales.



Melitta® Cafina® XT4

Cafina C35



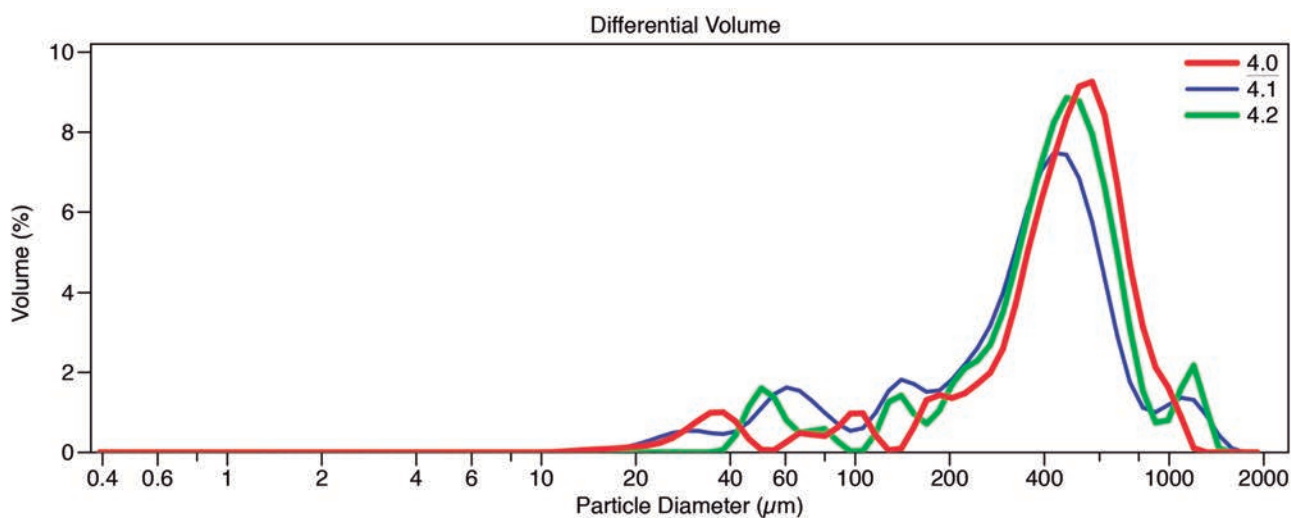
Black Eagle GRAVITECH



tecni**mel**

maquinaria para hostelería

Molido En grs.	Punto Molido	Extracción en cacillo	Tiempo erogación	Aroma	Cuerpo	Ácido	Amargo	Dulce	Otros
7	115	uno	26	7	5	5	5	5	Algo aguado
7	117	dos	21	7,5	6	6	6	6	Equilibrado
7	118	dos	26	7,5	7	6	6	6	Equilibrado



Molido punto	Media	FINOS<10%
118 (7 grs. cacillo uno)	429	80
117 (7 grs. En cacillo doble)	391	74
115 (7 grs. En cacillo doble)	385	76

El análisis de la granulometría de las muestras análogas de cada una de estas preparaciones, indican diferencias en función de la cantidad de café que ponemos en el cacillo y el punto de molturación.

En el cacillo para un café, la molturación es un poco más fina que en el caso del de dos para obtener el mismo tiempo de erogación. Entre el punto de molido 115 y el 117, en los dos casos utili-

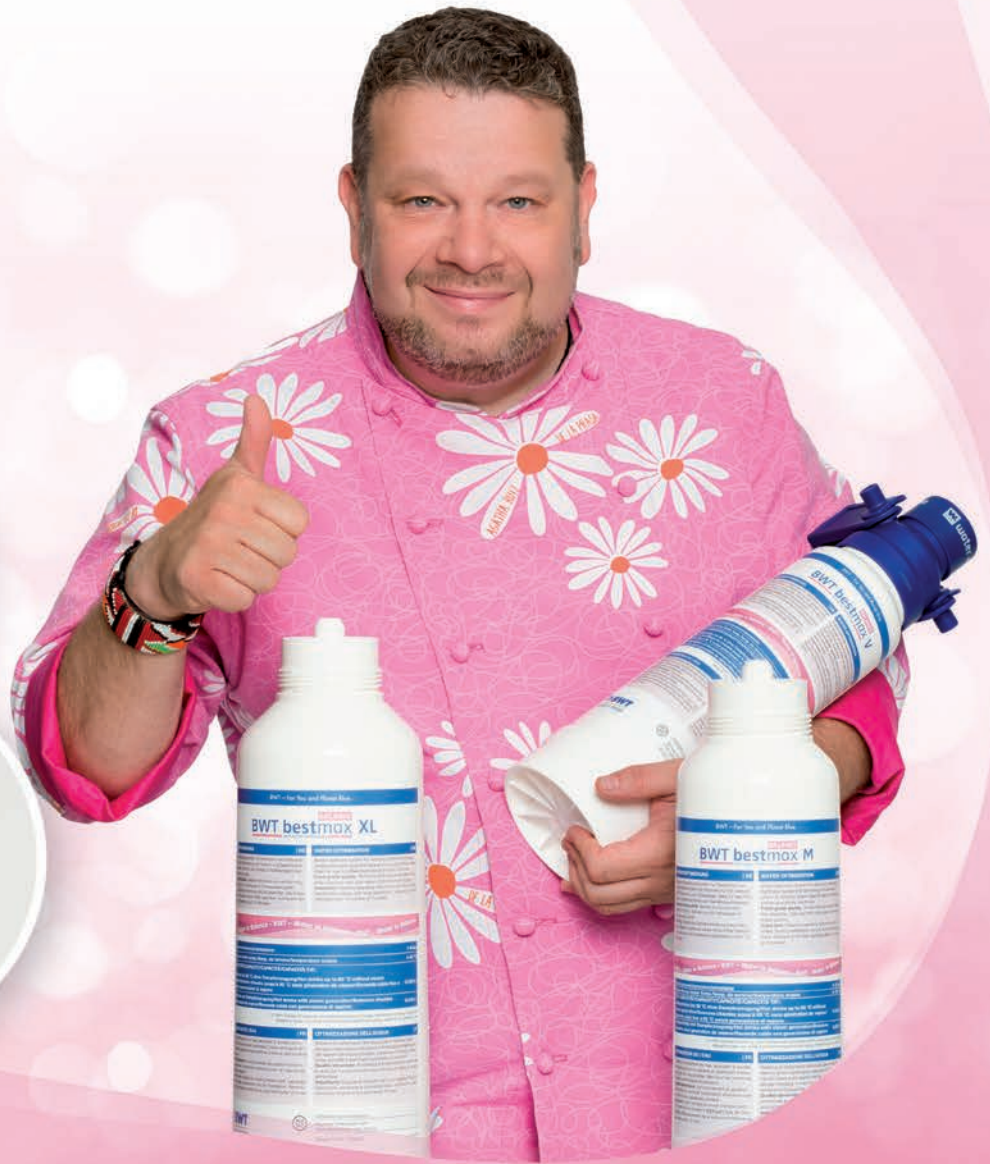
zando el cacillo de dos, se nota una diferencia en el tiempo de extracción de 5 segundos. A mayor número en el valor de los finos mayor encharcamiento del café al final de la extracción.

CATA COMPARATIVA 2

Comparación entre un café de 6 grs en cacillo de 1 y en cacillo de 2

Molido En grs.	Punto Molido	Extracción en cacillo	Tiempo erogación	Aroma	Cuerpo	Ácido	Amargo	Dulce	Otros
6	114	uno	26	6	6	5	5	4	Aguado, baja acidez y cuerpo
12	115	dos	27	6,5	6,5	6,5	6	5	Diferencia poco notable respecto anterior.

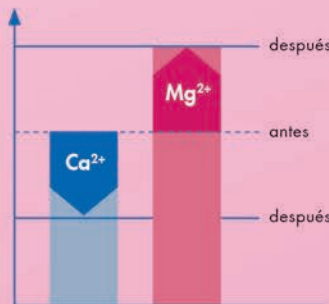
En esta prueba comparativa se demuestra que los cafés con contenido menor a 7 grs. y que se erogán en el mismo tiempo que los propiamente de 7 grs., tienen tendencia a perder cuerpo, acidez y se notan más aguados. Los preparados en el portafiltras de dos tienen el mismo problema, aunque las pérdidas son más suaves.



Tecnología orientada al sabor

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

Contenido relativo de cationes en el agua

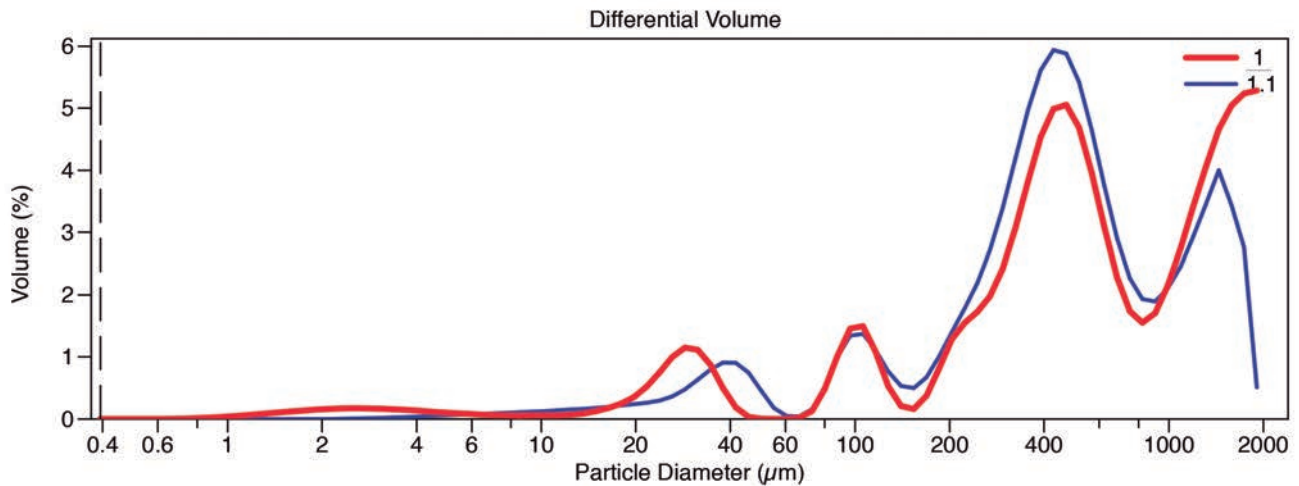


BWT desplaza el contenido en minerales en favor del magnesio (Mg^{2+})



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





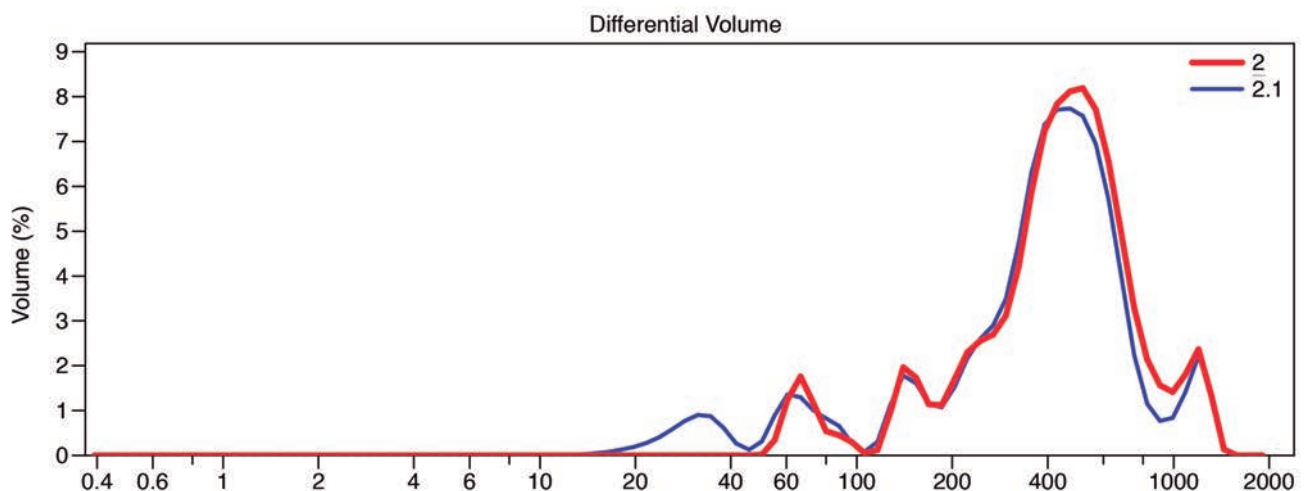
Molido punto	Media	FINOS<10%
6 g. cacillo de uno	380	95
12 g. cacillo de dos	408	75

CATA COMPARATIVA 3

Comparación entre un café de 8 grs. en cacillo de 2 y otro de 16 grs. también en cacillo de 2.

Molido En grs.	Punto Molido	Extracción en cacillo	Tiempo erogación	Aroma	Cuerpo	Ácido	Amargo	Dulce	Otros
8	116	dos	24	7,5	7,5	5,5	7	4	Algo punzante, amargo algo seco
16	01	dos	27	8	8,5	4	8,5	4	Ácido picante, algo quemado

La diferencia de molturación es notable, indicando el 01 una molturación mucho más gruesa, lo que se hace notar perfectamente en la cata sensorial, donde se perciben notas de gusto picante y algo quemado.



La media de granulometría va en aumento tal como vamos aumentando el gramaje. En el caso de 8 grs., empezamos a tener una cantidad de partículas pequeñas demasiado alta lo que no beneficia a la extracción. El resultado es un cacillo más encharcado.

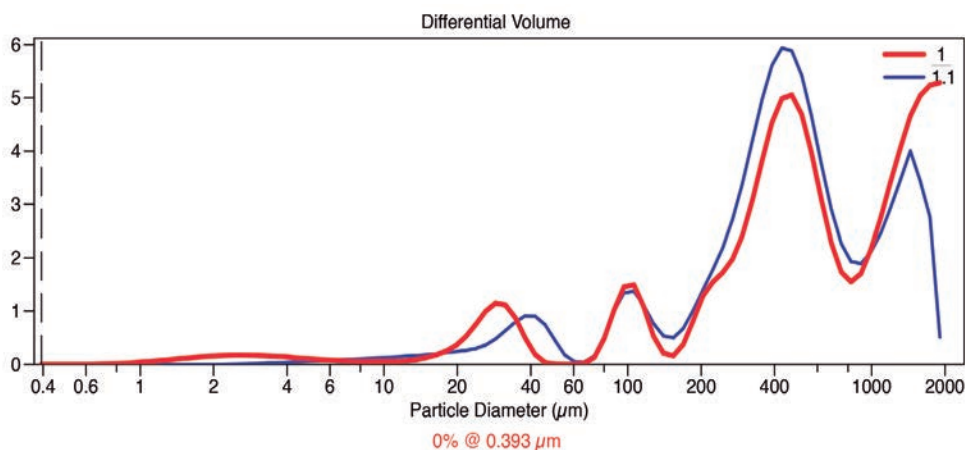
Molido punto	Media	FINOS<10%
8	452	92
16	510	52

CATA COMPARATIVA 4

Comparación entre un café de 10 grs. en cacillo de 2 y otro de 20 grs. también en cacillo de 2

Molido En grs.	Punto Molido	Extracción en cacillo	Tiempo erogación	Aroma	Cuerpo	Ácido	Amargo	Dulce	Otros
10	118	dos	26	8	8	5	9	6	Intenso, amargo
20	03	dos	25	8,5	8,5	5	9	7	Intenso, amargo, algo dulzón

En estos niveles de grama-je para un café el resultante es un perfil demasiado fuerte y amargo, aunque en el caso del del cacillo de dos lo mejora un poco al ser algo mas dulce. Fuera de la cata se ha probado el mismo que se ha preparado en el cacillo de dos con una extracción de 18 segundos y que ha resultado bastante más agradable que el extraído en 25 segundos.



CONCLUSIONES

Las posibilidades de extracción de una materia prima pueden variar significativamente en función de los parámetros en que podemos extraerlo, logrando que un café cambie de manera significativa sus propiedades sensoriales. Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en este ensayo, constatamos que en función del grama-je y manteniendo los tiempos de erogación de los 30 ml., un café que en 7 grs. se nos muestra potente pero equilibrado varía su perfil de

modo significativo. En este caso, y a medida que vamos aumentando el grama-je, la taza se vuelve más fuerte y amarga. Si en vez de este perfil de café hubiéramos usado un café de perfil más ácidos hubiéramos aumentado la preponderancia de esta acidez sobre los otros atributos del producto (posiblemente en estos cafés con gramajes altos y dependiendo del blend se pueden obtener perfiles más equilibrados y agradables).

Agradecimientos:

Para la realización de este estudio, hemos contado con la colaboración de los catadores, Salvador Sans, maestro tostador, catador de la Taza de la Excelencia, Formador Fórum Café y propietario de Cafés El Magnífico; David Tomás, Licenciado Q Grader, Formador Fórum Café y CEO Promerca; Rubén Sanz, Formador Fórum, AST de SCA, y Coffeeman en Quality Espresso, Joan Ollé, Director de Control de Calidad en empresas tostadoras de café, Formador Fórum Café y Josep Rovira, asesor de Fórum Café a los que agradecemos su tiempo y disposición. Departamento Técnico Fórum Café

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

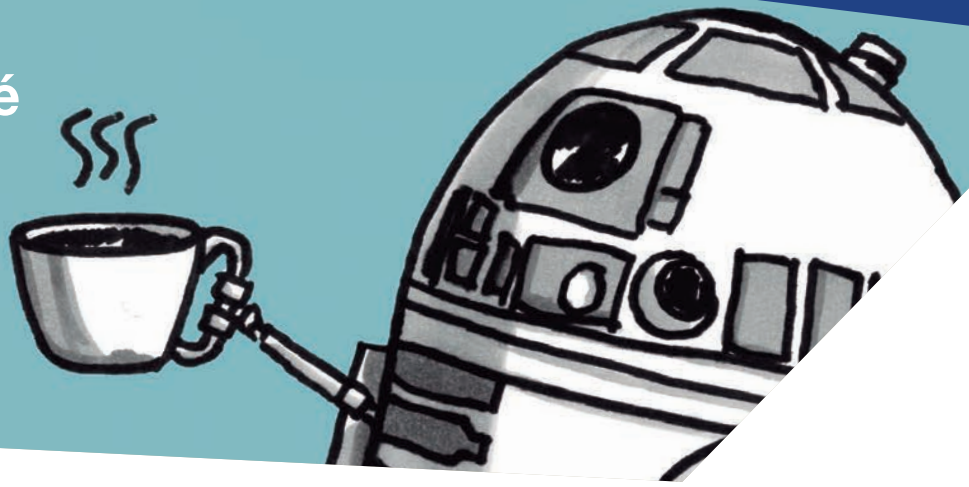
- Colorímetro portátil
 - Alta precisión al instante
 - Control de tueste:
 - Grano
 - Molido
- PVP: 1.650 €

QUICK & EASY OPERATION

PACK OFERTA ALIMENTARIA 3.200€



Unidades limitadas



EL INTERNET DE LAS COSAS LLEGA AL CAFÉ

La llegada del Internet de las Cosas (IoT) está provocando una ruptura muy brusca en la forma de relacionarnos con nuestros equipos y como ellos se relacionan con nosotros. El fenómeno se ha asimilado a un caso de innovación disruptiva típico, en el que un producto o una tecnología que en sus orígenes nació como algo residual o como una simple aplicación sin muchos seguidores o usuarios y que se ha convertido en muy poco tiempo en el producto o servicio líder del mercado.

El mundo del café no es ajeno a esta tendencia y aunque todavía de forma muy tímida, algunos fabricantes de máquinas espresso se han iniciado en este ámbito, desarrollando soluciones específicas para sus equipos, todo indica que esta es una tendencia que veremos evolucionar de forma destacada en los próximos tiempos.

Así nos lo indica, sin ir más lejos, la reciente edición del Mobile Word Congress celebrada en Barcelona a finales del mes de febrero donde

ha quedado claro que el IoT, es ya una realidad y que cada vez más dispositivos de Internet de las Cosas penetrarán en todos los canales, superando todo lo conocido hasta el momento. Se trata de una indicación clara de nuestra dependencia directa de los aparatos y de cómo se configura el futuro, también del café.

Las soluciones IoT permiten a equipos y máquinas, a las cosas, cumplir muchas más funciones, las convierte en más útiles y ayudan a mejorar la experiencia del usuario. La capacidad de conectar casi cualquier cosa a la red nos abre un montón de posibilidades que nos van o nos están ya cambiando la vida. Nos encontramos frente a una revolución en las relaciones entre los objetos y las personas, incluso entre los objetos directamente y la clave está, en las herramientas - plataforma, conectividad y aplicaciones - que convierten a los equipos y máquinas en equipos y máquinas inteligentes, permitiéndoles conectarse a Internet para ampliar las funciones que son capaces de realizar. Ser monitoreados, controlados y vinculados a través de una aplicación móvil, es

un futuro que ya ha llegado.

El número de dispositivos conectados crece exponencialmente cada año y para este 2018, como mínimo se duplicará y en 2021 llegará a alcanzar el hito de 46.000 millones. La conectividad ha dejado de ser algo que sólo tiene que ver con ordenadores e impresoras, para convertirse en un ecosistema complejo capaz de transformar objetos en servicios inteligentes.

¿CÓMO SE ESTÁ INCORPORANDO EL INTERNET DE LAS COSAS A LA MÁQUINA DE CAFÉ?

Estamos en un sector que no ha realizado ningún salto exponencial después de la incorporación de la motobomba en la máquina de café profesional hace décadas. La industria no ha sido consciente de lo que significa realmente las máquinas o la industria conectada hasta hace muy poco.

GESTIÓN A DISTANCIA DE LA MÁQUINA ESPRESSO

Una de las principales ventajas de las soluciones IoT es, sin duda, la posibilidad de gestión a distancia de las máquinas de café. Esto permite monitorizar su uso, acceder a todos los datos de la máquina, seguir el comportamiento de quienes la están utilizando y en los casos de soluciones más avanzadas, cambiar remotamente su configuración.

El usuario puede:

- Recibir avisos en tiempo real, en caso de que la máquina no esté funcionando perfectamente
- Visualizar datos de consumo: número de erogaciones por grupo, tipo de dosis o número de infusiones dispensadas
- Monitorizar las ventas para gestionar de forma optimizada la logística de los productos de consumo de cada establecimiento.
- Analizar el estado de la máquina en tiempo real para prevenir posibles averías y planificar los mantenimientos.
- Modificar los parámetros de configuración de la máquina, como por ejemplo las dosis programadas en cada pulsador de cada grupo, o el horario de encendido y apagado automático de la máquina (fundamental para evitar tiempos de parada de máquina con consiguiente pérdida de ventas).
- Geolocalizar todas las máquinas de su parque con la precisión del API de Google Maps.
- Gestionar documentación en formato digital y atribuirla al aparato (como, por ejemplo, el certificado de instalación o el manual de usuario).

EL IOT ES CAPAZ DE TRANSFORMAR OBJETOS EN SERVICIOS INTELIGENTES

Hace dos o tres años atrás, la fabricación de equipos que integrasen soluciones en este sentido era prácticamente nula y hoy día continúa siendo muy puntual, de mano, solo, de unos pocos fabricantes.

Cuando hablamos de “máquinas conectadas” en el sector Horeca, e incluso en el sector de vending, en la mayoría de los casos es fácil comprobar que en bares y restaurantes las únicas son los terminales de pago y las máquinas tragaperras.

Ahora bien, dentro de las estrategias de innovación de las empresas fabricantes de máquinas espresso más punteras, si existe ya el objetivo



The Organic Coffee

**DISEÑADO POR LA NATURALEZA,
TOSTADO POR CANDELAS**

Descubre todos los matices del mejor café ecológico

Participa en el sorteo de un
pack de productos eco + formación especializada



WWW.CAFESCANDELAS.COM/ECO



LOS PROPIETARIOS Y GESTORES DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ PODRÁN CONSEGUIR TODA LA INFORMACIÓN RESPECTO A LA MÁQUINA, DE UNA FORMA EFECTIVA Y ÁGIL.

llamado “conectividad” que ha dado ya los primeros frutos. En las pasadas ferias del sector, Hostelco 2016 y en Host 2017, algunos fabricantes presentaron soluciones de conectividad, aunque a diferentes niveles. Las más sencillas se basan solo en acceso wifi o solo en redes móviles. Otras se focalizan en la recopilación de datos de las máquinas y los presentan, mientras que otras todavía pocas, las soluciones multi-red (wifi y móvil) que, además de recoger y presentar datos de las máquinas, permiten enviar configuraciones o comando a las mismas. Del mismo modo, las soluciones más avanzadas incorporan tarjetas SIM, para evitar los problemas de conectividad provocados por la mala cobertura. El objetivo es garantizar en todos los casos el acceso a la plataforma IoT para gestionar automáticamente nuestras máquinas. Los datos almacenados en las plataformas son accesibles para el usuario mediante dispositivos con conexión a Internet, sea un ordenador, una tableta o un smartphone.

¿QUÉ VENTAJAS APORTA EL IOT A LAS MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO?

Las ventajas son numerosas y se incrementan en función del nivel de solución implementada en estos

equipos, siendo objetivo común de todas ellas, que todos los stakeholders de la cadena de valor obtengan las mayores ventajas de esta tecnología.

VENTAJAS PARA EL FABRICANTE

Este gana diferencial competitivo gracias a la posibilidad de ofrecer, además del producto, un servicio, potenciando de este modo, el compromiso del cliente, el aumento de la visibilidad y una gestión mucho más eficiente y ágil de cuestiones como averías o consultas relacionadas con el funcionamiento y uso de la máquina.

VENTAJAS PARA EL TORREFACTOR

Los propietarios y gestores de las máquinas de café podrán conseguir toda la información respecto a la máquina, de una forma efectiva y ágil. Es sabido que la información es poder y tener acceso a la información de tus activos en cualquier momento hace que el análisis sea más seguro y las soluciones más ventajosas para el negocio. Así, por ejemplo, el torrefactor

puede controlar continuamente el estado de los consumos y corregir conductas incorrectas por parte del punto de venta que, según algunas estimaciones, pueden corresponder a una pérdida de volumen de negocios del orden del 10%-15%. Los datos sobre el consumo permiten también planificar la ruta de reposición, para que los clientes nunca queden sin stock. Además, estas soluciones le permiten controlar el activo a través de la geolocalización wifi y GSM, una opción especialmente útil ahora que, con el boom de las franquicias, muchas cafeterías cierran y desmontan la máquina, que se instala en otro local o se guarda en un almacén. De esta manera torrefactores y operadores con grandes redes de distribución, siempre saben dónde está el equipo. La implantación de equipos con soluciones IoT está más avanzada en las grandes cadenas retail de hostelería, pero lentamente los clientes están conociendo su utilidad. Los grandes operadores irán implantando las soluciones de conectividad y le seguirán todo tipo de establecimientos.



VENTAJAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

La telemetría garantiza siempre una gestión más eficaz y eficiente. Las actividades de mantenimiento se basan en las necesidades efectivas de las máquinas, dictadas por las condiciones reales de uso, y están facilitadas por instrumentos diagnósticos avanzados que permiten efectuar actuaciones precisas y puntuales.

Gracias a estas nuevas soluciones,

los Servicios Técnicos pueden, por ejemplo, reconfigurar todos los parámetros de erogación de cualquier máquina en remoto sin necesidad de desplazarse, o antes de visitar el establecimiento saber qué tipo de repuestos llevar. Esto les permite optimizar sus propias actividades en términos de organización de los recorridos del personal de asistencia, bajo el perfil de la disponibilidad de recambios y a través de una gestión parcial a distancia de las máquinas. De esta forma las actividades de mantenimiento se pueden efectuar mejorando remarcablemente los márgenes de

rentabilidad.

En este sentido y según algunos fabricantes, se puede estimar una reducción del coste de mano de obra de la actuación por encima del 10% y en algunos clientes, una reducción también del orden del 10% de visitas de mantenimientos correctivos gracias al acceso remoto a las máquinas.

VENTAJAS PARA LA HOSTELERÍA

Y por fin, pero no menos importante, todo esto beneficia las cafeterías

eunasa group
THE SPARE PARTS COMPANY

ESTAMOS DE VUELTA

aunque... en realidad nunca nos fuimos

VEN A VERNOS A

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

PABELLÓN 7 - CALLE D - STAND 440

www.eunasa.com

PATROCINADOR OFICIAL DEL
XII Campeonato Barista
forumcafé

y los baristas que gracias a los avisos preventivos y correctivos tienen la posibilidad de tener las máquinas en perfecto estado para ofrecer un resultado en taza excelente para sus clientes. Los propietarios con sus máquinas conectadas tienen acceso al número de ciclos de café realizados, los kilos de café consumidos, aviso de averías y litros de agua consumidos siendo este valor el parámetro de referencia para conocer el estado, por ejemplo, del filtro y poder garantizar una protección de la máquina de la cal y por ende, poder ofrecer el mejor sabor del café a su cliente. También pueden controlar el flujo de caja relacionado con el préstamo del equipo.

¿EL INTERNET DE LAS COSAS TIENE EL MISMO SENTIDO Y VENTAJAS PARA EL CAFÉ EN LA HOSTELERÍA, QUE PARA EL CAFÉ EN EL HOGAR?

Igual no, pero similar, sí. En el sector doméstico actualmente prevalecen sistemas de extracción muy económicos que incorporan poca tecnología. Aun así, aparecerán soluciones para ayudar al consumidor a la reposición del café, a compartir recetas, o vídeos tutoriales.

El sentido/objetivo será el mismo, disponer de más información del punto de consumo para poder maximizar la eficiencia del producto, así como su rentabilidad.

Al disponer de un mejor conocimiento de su uso, los fabricantes pueden mejorar el producto, la atención al cliente, y buscar nuevas soluciones encaminadas a cubrir las necesidades y/o deseos de su cliente -es lo que ocurre con la conectividad en otros sectores- sin olvidar, nunca, claro está, la experiencia del consumi-

dor (User Experience) de tomar una buena taza de café con una buena máquina de café con prestaciones similares a los equipos profesionales.

¿CÓMO SE GARANTIZA LA SEGURIDAD EN EL INTERNET DE LAS COSAS?, ¿NOS PUEDEN “HACKEAR” LA MÁQUINA ESPRESSO?

Cualquier dispositivo conectado es susceptible de ser hackeado. Ahora bien, existen pautas de seguridad, protocolos, configuraciones, etc., que nos permiten minimizar los intentos de hackeo para garantizar la seguridad de los datos y de los equipos. Los fabricantes están poniendo especial atención en este punto para garantizar y preservar, sobre todo, la información de los clientes. Para ello, las soluciones aplicadas en las máquinas se han dotado de una infraestructura tecnológica y de procesos específicos dirigida a minimizar dichos impactos.

En este sentido, los sistemas más avanzados utilizan redes privadas virtuales (VPN) con túneles en los que la información viaja encriptada. Además, la sesión de comunicación se levanta a petición de la máquina de café siempre; y no responde a sesiones o llamadas de internet, como las que pudieran generar los bots de hackeo.

¿QUÉ ESTÁ POR LLEGAR?

El futuro está por escribirse, y además del progresivo desarrollo e implementación de soluciones IoT en las máquinas de café espresso, las ventajas en toda la cadena del café se seguirán ampliando, teniendo básicamente todas las actuaciones el denominador común de la búsqueda

de un mayor control, seguridad, eficiencia y, evidentemente, mejora de negocio.

Gracias al Internet de las cosas, por ejemplo, se podrá monitorizar hasta las plantaciones de cafetos, controlando el caudal de riego, los niveles de temperatura y de humedad. El fabricante de máquinas podrá incrementar la eficiencia de sus equipos, aportando un mayor control en todo el ciclo de vida de sus equipos. La información reportada por las máquinas permitirá a los operadores conocer más sobre sus clientes, analizar la demanda, determinar las tendencias de consumo, y proponer productos nuevos.

El siguiente paso, y en el que ya están trabajando algunas empresas, será la colaboración entre baristas y tostadores, las redes sociales y Apps que permitan a los primeros, por ejemplo, gestionar sus recetas, y compartirlas con otros baristas; o al tostador enviar una receta y dosis para un determinado nuevo tipo de café; o, incluso, que el servicio técnico registre las actuaciones realizadas en la máquina.

EL INTERNET DE LOS OÍDOS

Todo apunta que este año 2018 veremos cosas increíbles relacionadas con el IoT y una de ellas será el “Internet de los oídos”, el reconocimiento de la voz y procesamiento del lenguaje. Veremos muy pronto aparatos susceptibles de ser controlados por la voz y que no necesitan de más variables externas para ofrecer un producto. En el sector de la hostelería, aparatos susceptibles de tener dicho servicio serían las máquinas de café superautomáticas, las máquinas de zumo o las máquinas de espumar leche. Aún y así, el internet de los oídos está, de momento, enfocado a entornos en los que el ruido ambiental está controlado, como por ejemplo el hogar o el coche. En los establecimientos de hostelería el ruido ambiental es elevado.

Fuentes: Quality Espresso, Iberital, Rancilio, Brita, Crem International

LA ESENCIA DE LA PERFECCIÓN



PICO CRISTOBAL

*Cuando se juntan
el saber hacer,
la experiencia y
la calidad.*

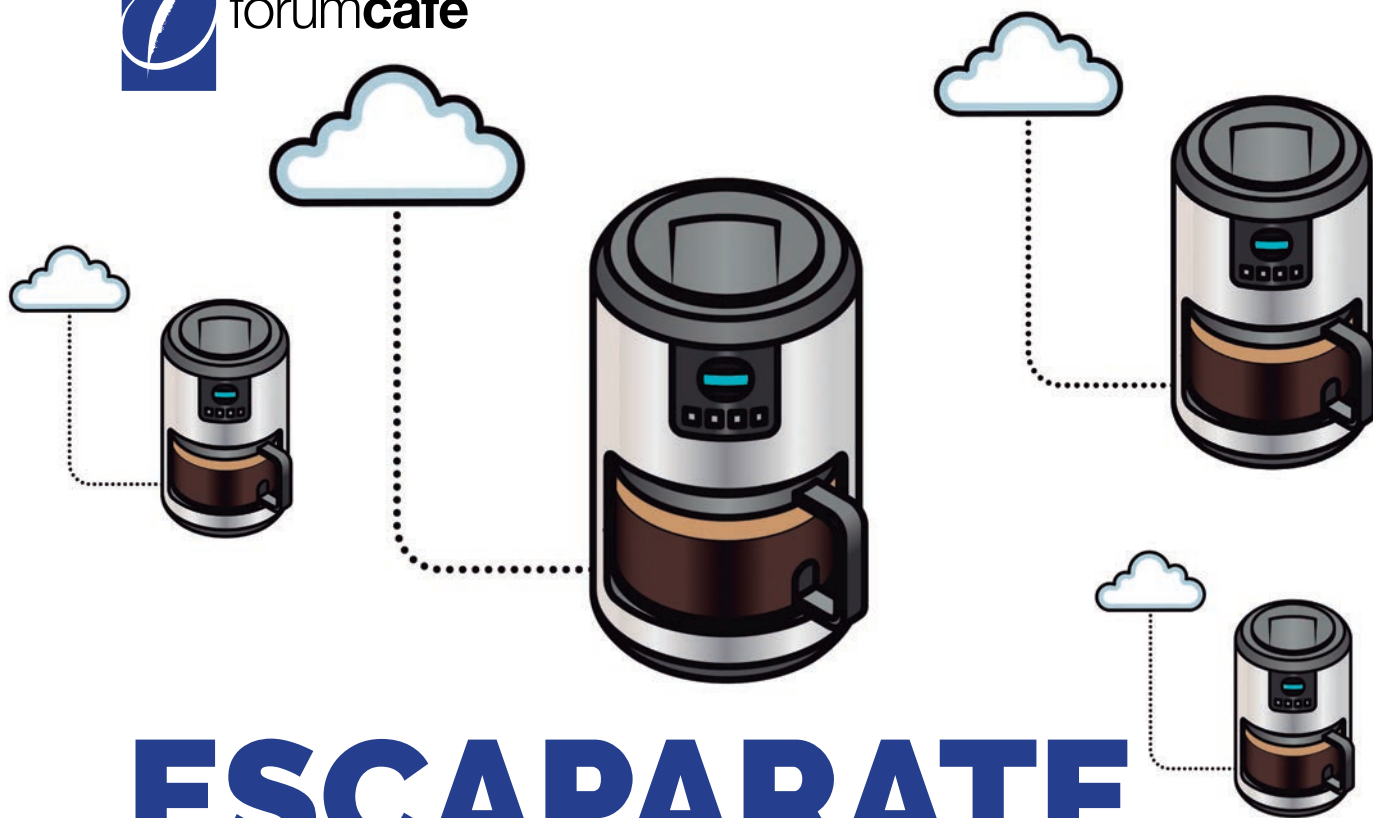
Cultivado a más de 1.500 metros de altitud en el Departamento de Huila, en medio de las ramificaciones central y oriental de la cordillera de los Andes, crece este magnífico café equilibrado, de notas dulces y acidez vinosa, intensa fragancia y aroma acaramelado con destellos frutales.

IG **INTERGRANO**
Coffee Selection



www.intergrano.es





ESCAPARATE DE INNOVACIÓN

Esta próxima edición del Salón Hostelco que se celebra en la ciudad de Barcelona del 16 al 19 de Abril próximo va a ser una inmejorable ocasión para conocer de primera mano las nuevas novedades en soluciones IoT en las que han estado trabajando durante los últimos meses muchos fabricantes de máquinas de café espresso y también de otros equipos esenciales para la preparación del café como pueden ser los molinos o incluso los filtros de agua.

La conectividad es una realidad sobre la mesa y un reto que está dando forma ya a la industria 4.0. El paso de la tercera revolución industrial, la del móvil y la digitalización, a la cuarta ha tardado solo una generación. Son los primeros años de la revolución del IoT, como lo demuestra el potencial de crecimiento de este mercado. Por delante, se abre un escenario de vértigo, donde los expertos ya auguran se superarán los 30.000 millones de dispositivos en 2020, el tripe de la

LA CONECTIVIDAD ES UNA REALIDAD SOBRE LA MESA Y UN RETO QUE ESTÁ DANDO FORMA YA A LA INDUSTRIA 4.0.

población mundial estimada para entonces, y 75.000 millones en 2025. Actualmente se estima que hay cerca de 9.000 dispositivos conectados, ya.

Entre todos estos equipos, encontramos, también, máquinas de café. La incursión de los fabricantes del sector en el IoT está en plena evolución y aunque muy reciente, las empresas que primero apostaron por este nuevo estadio de la conectividad ya están en disposición de presentar nuevas e innovadoras soluciones.

Tal es el caso, por ejemplo, de la empresa Quality Espresso que

desembarcará en Hostelco con la versión 2.0 de su sistema IoT, el primero desarrollado por un fabricante español en 2015. Esta última actualización se dota de un nuevo panel de control dirigido a los técnicos capaz de brindar información de los componentes principales como los ciclos realizados por los contadores, el motor, los pulsadores, el uso de los descalcificadores, etc. De esta manera, estos pueden dar un servicio más rápido y eficiente y adaptado a las necesidades de las cafeterías, hoteles y restaurantes donde están ubicadas las máquinas. El sistema transmite a través de tecnología GSM y con una tarjeta SIM la información de cada máquina a una plataforma de datos desde donde se puede acceder mediante un dispositivo con conexión a Internet, sea un ordenador, una tableta o un smartphone. El Quality Espresso Link ya ha estado presente en salones de prestigio como el Mobile World Congress y el IOT Solutions World Congress Barcelona donde

INNOVACIÓN



Diamant Pro de Crem International

Vodafone lo mostró como ejemplo de la aplicación del Internet de las cosas en el sector del café. Y es que una de las grandes ventajas que auguran las funcionalidades más avanzadas de las soluciones IoT en el ámbito que nos ocupa es la idea de poder delegar en la tecnología la obligación de recordar y avisar al usuario sobre todo lo que está sucediendo en y con su equipo. Para ello, los fabricantes están

desarrollando potentes sistemas que aseguren el perfecto diálogo entre máquina y cloud y usuario. Tal es el caso, por ejemplo, de la smart gateway creada por Rancilio en forma de un pequeño dispositivo, capaz de conectarse a las redes 2G y 3G o a una red Internet para efectuar el envío de los datos a una plataforma cloud personalizable en función de las necesidades de cada operador. Esta puerta de enlace



Vision de Iberital

es un pequeño dispositivo, provisto de capacidad de cálculo, que puede monitorizar continuamente el comportamiento de la máquina y los mensajes de alarma. Los datos sobre el funcionamiento de la máquina son transmitidos periódicamente a la plataforma de gestión de los datos mientras que, en caso de anomalías en la máquina, en pocos instantes la puerta de enlace puede activar procesos específicos.



MONTECELIO

Disfruta de cada momento.



Classe 11 Xcelsius de Rancilio



VisaCremV6+ de Quality Espresso

Además, los datos transmitidos permiten tener una panorámica completa del uso de la máquina y los consumos por tipo de producto dispensado.

A través de estas nuevas tecnologías, las empresas centran sus esfuerzos en conquistar y revolucionar la rutina del barista. Ya no venden máquinas sino equipos que le facilitan una experiencia óptima en la preparación de cada una de sus tazas. Los dispositivos conectados deben ser capaces de entender sus necesidades y anticiparse a ellas y no deben, tampoco, olvidar el componente social virtual, facilitando, por ejemplo, nuevas herramientas asociadas a la máquina de café como la transmisión de contenidos de interés general, por ejemplo, para el resto de baristas que aunque sean en la otra parte del mundo utilizan la misma máquina que uno. En este sentido, por ejemplo, Iberital presentará en Hostelco, la nueva máquina Vision que se gestiona mediante una App. Esta permitirá al barista gestionar sus recetas, y compartirlas con otros baristas; que el tostador pueda enviar una receta y todos los parámetros de preparación para obtener el mayor resultado con cualquier nuevo café que incorpore a la venta o que el

servicio técnico registre las actuaciones realizadas en esta máquina que permite conectarse al Big Data a través un sistema multi-Red WIFI o red móvil exclusiva de la firma y que sustituye el clásico display que por una Tablet de serie, desde donde configurar y gestionar las múltiples funcionalidades de esta cafetera, desarrollada con el respaldo de la Unión Europea que ha abrazado el proyecto en el marco

LOS EXPERTOS YA AUGURAN, SE SUPERARÁN LOS 30.000 MILLONES DE DISPOSITIVOS EN 2020

de su programa de investigación e innovación Horizon 2020. Otro equipo que verá la luz en la próxima edición de Hostelco será la nueva Expobar Diamant Pro de Crem International y que el fabricante anuncia ya como "más lista, más fuerte, mejor". El nuevo equipo destaca por su diseño, más elegante que nunca, con características de alto rendimiento que satisface las exigencias de los baristas más especializados junto con los reque-

rimientos propios del sector del café y nuevas prestaciones, entre ellas la posibilidad de ser gestionada vía wifi a través de una App desarrollada por la firma tanto para plataformas Android como IOS. Adicionalmente, cuenta, también, el puerto USB de modelos anteriores, a través del cual descargar actualizaciones y ciertos parámetros.

Para conocer todas estas soluciones en directo y también, las del resto de empresas del sector, nada mejor, pues, que una visita a Hostelco Coffee Area, donde ya está confirmada la presencia de casi 60 expositores – del doble que en 2016- todos, fabricantes de maquinaria, equipos y productos complementarios relacionados con la preparación y servicio del café en la hostelería. **S.C**

PARA CONOCER TODAS ESTAS SOLUCIONES EN DIRECTO Y TAMBIÉN, LAS DEL RESTO DE EMPRESAS DEL SECTOR, NADA MEJOR QUE UNA VISITA A HOSTELCO COFFEE AREA

IBERITAL

VISIONAIRES WELCOME



Presentamos VISION,
la máquina espresso
con la que empieza
una nueva era en la
historia del café.

La máquina espresso más saludable,
conectada y eficiente que jamás ha
existido. Un hito en nuestra historia
y el inicio de una nueva generación
de máquinas de gama alta.
Visionarios, sed bienvenidos.

Descubra más en [iberital.com](https://www.iberital.com)

Con apoyo de la
Unión Europea



This project has received funding from
the European Union's Horizon 2020
research and innovation programme
under the grant agreement n° 717497



CAFÉ BIODINÁMICO

CESAR MARÍN

ENTREVISTA

CAFÉ BIODINÁMICO

En el espacio de producción de café hay un patrón social que parece repetirse: la gente joven no continúa con la labor de producción, sino más bien dejan la finca en busca de oportunidades laborales fuera del sector. Cesar Marín (31 años) es uno de los pocos jóvenes que apostaron por continuar con la producción de café y asumir los nuevos retos del mercado de café de especialidad utilizando la tecnología y las redes de comunicación para defender la particular propuesta de su finca. La Chacra D'Dago -nombrada a partir de su padre, Dagoberto Marín- es un espacio donde se practica la producción biodinámica, una aproximación a la agricultura que presenta una visión compleja del espacio de producción. ¿Qué es el café biodinámico? ¿Cómo afecta la taza? Cesar responde esas y más preguntas a continuación...

¿QUÉ ES LA BIODINÁMICA?

Es un tipo de agricultura ecológica, creada por el erudito Rudolf Steiner, considerada una de las más antiguas dentro del movimiento orgánico. Básicamente se trata de entender la finca o la granja de una manera integral, casi como un organismo vivo. La biodinámica es entender que todo está conectado como un solo ser: las plantas, los animales, el suelo y el cosmos. El hombre es quien va a administrar todo eso para que sea un espacio armonioso y equilibrado. Lo biodinámico tiene que ver mucho con entender que todo está vivo, en términos de agricultura podría decirse que es lo opuesto a un monocultivo. Un monocultivo es cuando un productor cultiva una sola especie, un productor biodinámico piensa que la finca puede dar mucho más: especies nativas, exóticas, frutales, maderables, etc.

¿CUÁL ES LA POSICIÓN DE LA BIODINÁMICA FRENTE AL CAFÉ SOSTENIBLE?

Con relación al tema de sostenibilidad se podría decir que se complementan, la biodinámica plantea que la planta no compite. En un sistema convencional muchos ingenieros deciden no sembrar algunas especies por la posibilidad de que compitan con los cultivos de café. Ese es el pensamiento de un productor convencional, uno biodinámico entiende que si bien su principal producto es el café, también necesita de otras especies que le den minerales de una forma orgánica al café. La palta, el plátano, el cedro...

son especies nativas que aportan riqueza al suelo del café. Nosotros además conservamos las variedades que tenemos en finca, la sostenibilidad también se mantiene trabajando con lo que tenemos y no aniquilando toda una variedad para producir otras supuestamente mejores, se puede lograr buena calidad si se hace un buen trabajo de cosecha y postcosecha. Tenemos plantas viejas que no producen de manera masiva, pero que pueden lograr calidad en taza. Se puede hacer calidad con lo que se tiene.

¿QUÉ PRÁCTICAS COMULGAN CON LA BIODINÁMICA?

Necesitas un calendario astronómico que apoye las prácticas biodinámicas donde se vea qué constelaciones están relacionadas con el movimiento de la luna para saber cuál es el mejor día para plantar y cosechar. Luego, usar preparados biodinámicos, "remedios para el suelo", como los llamaba Steiner, que son mezclas de material orgánico que alimentan el suelo. Se debe tener diversidad de animales en la finca, por sus excretas y porque cumplen roles dentro del organismo vivo que es la finca. La biodiversidad de especies provee de sustento a los productores, un biodinámico debe poder comer de su huerta.

¿APUNTA A QUE HAYA MÁS TRABAJO BIODINÁMICO EN LAS FINCAS PRODUCTORAS?

Sí, mucha gente en el mundo conoce y practica la biodinámica. Queremos agrupar a productores de



la zona para capacitarlos en prácticas biodinámicas, proyectamos que en tres años se puedan ver resultados.

¿QUÉ ESTÁNDAR DE CALIDAD TE PUEDE DAR UN CULTIVO BIODINÁMICO?

En el caso de nuestro café, nos ha dado una buena taza. Hace unos años estuve en Vancouver (Canadá) para formarme, llevé mi café y la respuesta tanto del head roaster – maestro tostador- como del catador fue muy favorable. El head roaster me comentó que durante el proceso de tostado el café se desarrolló de una forma muy armoniosa, muy estable. Se dice que mucho depende de la variedad del café, el nuestro era catimor -que se comenta que no da tan buena taza-, pero demostró un perfil interesante. Con este

sistema de trabajo el rendimiento por hectárea puede incrementar, hace cuatro años producíamos 15 quintales, hoy producimos 35 por hectáreas. Cuando la planta está en armonía con otras especies y se alimenta de una forma orgánica y natural, la calidad del grano mejora es más denso, más dulce... Nuestra producción masiva tiene 84.5 puntos en taza, tenemos microlotes de 87 y nanolotes de 88 para arriba.

FINALMENTE. A PARTIR DE TU EXPERIENCIA ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE QUE LA GENTE JOVEN SE MANTENGA EN EL CAMPO?

Creo que el joven cumple un rol importante para ayudar al productor a ponerse al día con los nuevos estándares de calidad. El joven tiene acceso a información más actualizada y puede compartirla con el productor para que sepa que la calidad ya no se trata solo

MÁS QUE UNA TAZA

de una taza limpia y de un buen rendimiento, sino que es mucho más compleja y determinante para establecer el precio. Además, los jóvenes tienen cada vez más herramientas para crear y comunicar la historia de su café conociendo qué es lo que tienen y cómo lo pueden vender. Los hijos pueden abrirles los ojos a los padres hacia el futuro del café de especialidad.

CARINA BARREDA
Punto Café



**HOTELCO
RANCILIO GROUP
16-19 APRIL 2018
PABELLÓN 7 STAND D464**

RANCILIO

coffee the World

CLASSE 11
X CELSIUS

MÁQUINAS PROFESIONALES DE CAFÉ

Rancilio Group España S.A.
info-es@ranciliogroup.com - www.ranciliogroup.com





MÁS ALLÁ DEL IRISH COFFEE IRLANDA

Aterricé en Irlanda con la idea de trabajar en un ambiente hostelero de calidad, meticuloso y conocedores del buen hacer y de la excelencia en el servicio. Y tras un tiempo allí, puedo decir que se han cumplido mis expectativas. En Irlanda he encontrado ese servicio atento y preocupado por el cliente que buscaba. He descubierto un país de establecimientos acogedores y limpios y con ese diseño Irlandés, basado en la madera, que tanto gusta internacionalmente. Pero si hay algo, sobretodo, que me ha llamado la atención de la hostelería irlandesa es que lo que para nosotros sería un servicio lento, de 3 o 4 minutos para preparar un café, aquí es lo habitual. Nadie mete prisa, nadie se pone nervioso, nadie se marcha... en Irlanda se relajan, se preparan para disfrutar de su café o de su té y lo hacen sin alterarse... Y es que en Irlanda viven de una forma muy distinta que en nuestro país. Viven sin ese estrés y esas prisas con las que yo he servido durante años en España. Viven

más desahogados, con líderes que organizan el trabajo de la plantilla, sin jefes que presionan en la oficina... Su día a día gira en torno a finalizar la tarea de la jornada, pero no a terminarla cuanto antes para poder seguir exprimiendo las neuronas, sino dedicando el justo tiempo a cada cosa para conseguir los mejores resultados. Esta es la parte que más me ha impactado de esa sociedad... podría escribir paginas y paginas sobre ello, pero me temo que me desviaría del tema y no procede. El café en Irlanda es el protagonista de este artículo y de él y su cultura es de lo que vamos a hablar.

CULTURA CAFETERA

Tradicionalmente, Irlanda no ha sido un país de café. Actualmente su consumo per cápita apenas roza los 2,8 kg anuales, lo que deja fuera al país del top 20 de Europa. Por el contrario, si entra en el ranking de los 10 máximos importadores europeos de té, e incluso se sitúa en el segundo lugar de consumo per

cápita del viejo continente, sólo por detrás de Turquía pero por delante de Gran Bretaña. Irlanda, además, es el octavo consumidor de Whisky y Cerveza a nivel europeo con 1,24 litros y 80 litros respectivamente per cápita, lo que nos da una idea de la gran competencia que tiene el café en este país.

A lo largo de la historia, el café ha debido superar en Irlanda varias etapas comprometidas, entre ellas, un corrupto intento de prohibición de su consumo, ideado, parece ser, por la East India Trading Company, la primera empresa que envió té a Irlanda desde Asia. La idea era incrementar las importaciones de té en el país, hecho del que, evidentemente, debían salir beneficiados los empresarios ingleses, propietarios de numerosas explotaciones de té en toda Asia en general y en la India en particular.

Un dato curioso en relación a Irlanda y la cultura del café es la especial solvencia de los maestros tostadores de este país. Según parece, durante los primeros años de la introducción del café en la isla, los ingleses solían utilizar mano de obra barata irlandesa para descargar tanto los sacos de café verde, como para su posterior tostado. Esto, a lo largo del tiempo convirtió a los irlandeses en verdaderos expertos del tueste, tanto que

tostadores ingleses solían viajar a Irlanda a buscar profesionales en la materia para que se ocuparan de la producción en sus empresas.

ELABORACIÓN DE LA TAZA IRLANDESA

En Irlanda podríamos decir que es casi de uso exclusivo el café de la especie Arábica con ausencia, casi absoluta, de la especie Robusta. La selección de orígenes corresponde, básicamente, y a nivel general, a los más comunes, tipo Colombia, Kenia o Brasil, o algo de Jamaica si se trata de una cafetería especializada. Trabajan, sobretodo, el Espresso y la cafetera de filtro, conocida por los españoles como Melitta, también de uso muy común en los hogares irlandeses para la sobremesa.

En todas sus variedades, utilizan un tueste medio bajo -16 minutos a unos 170/180 grados-, un punto que a mi gusto, queda algo ligero

(decir crudo me parecía exagerado). El resultado son cafés ácidos, pero agradables y suaves de beber en su preparación Espresso.

En Cork, donde yo vivo, el tostador local mas conocido es Cork Coffee Roasters. Tienen dos cafeterías y además sirve café a una gran cantidad de establecimientos. Es referencia en muchas guías turísticas y punto de parada obligado para los devotos del café en esta ciudad, la segunda más poblada del país.

Desde hace escasos 6 meses, un pequeño establecimiento llamado Café Velo – “velo” referido a bicicleta en francés, ambientado en el mundo ciclista- se ha sumado a la oferta cafetera especializada en Cork y ha iniciado, también, su actividad como tostadores. A destacar, también, el Filter espresso and brew bar, un establecimiento en el que preparan y sirven, café filtrado, espresso y también con Aeropress, según las preferencias del cliente. Otras cafeterías de moda, pero sobretodo con buen café en

BARISTAS POR EL MUNDO

Cork, son la Alchemy Coffee and Books, especialistas en latte art; el Coffee Central, todo un clásico en la ciudad, ubicado en el interior del English Market, y que desde 2001 se ha centrado en el servicio de cafés y tés de especialidad o el Union Grind Espresso Bar, donde organizan de forma habitual catas de café abiertas al público, además de workshops para baristas.

RECETAS FAVORITAS

Las preparaciones mas comunes y que más gustan a los irlandeses son el Latte y el Cappuccino, que se preparan y consumen a diario y prácticamente a cualquier hora. La principal diferencia en el servicio del Cappuccino respecto a nuestra forma tradicional de prepararlo en España, es que en Irlanda se sirve con dos espressos en lugar de con

KORO
PRIME
KORINTO



CUANDO LA TECNOLOGÍA Y EL DISEÑO SE UNEN.

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



KORO PRIME

KORINTO PRIME

NECTA ES UNA MARCA DE





uno, y que lo hacen en tazas de aproximadamente 220 cl. o incluso 350 cl. (aquí usamos de 150 a 180 cl.). Si especificamos que queremos un solo shot, nadie se ofende y te preparan el cappuccino con un único espresso.

El Café Latte, por su parte, es, probablemente, la preparación más solicitada. Se presenta en un vaso alto de cristal y para su elaboración se utiliza, a elección del consumidor, uno o dos shots, en este último caso, muy cortos, a los que se les añade mucha leche líquida y algo de leche emulsionada. El resultado es una bebida suave por su bajo contenido de café y su alto contenido de leche líquida. Comúnmente a esta preparación se le añaden en el fondo del vaso algún sirope tipo

Irish Cream (un estilo Baileys pero sin alcohol) o sirope de caramelo, de chocolate o, incluso, de menta. Lejos de lo que la mayoría podría pensar, el Irish Coffe, tiene un consumo moderado en el país. Esta preparación sólo se puede servir en establecimientos como hoteles y Pubs, titulares de la denominada "Full License", la licencia que permite la preparación y servicio de bebidas alcohólicas.

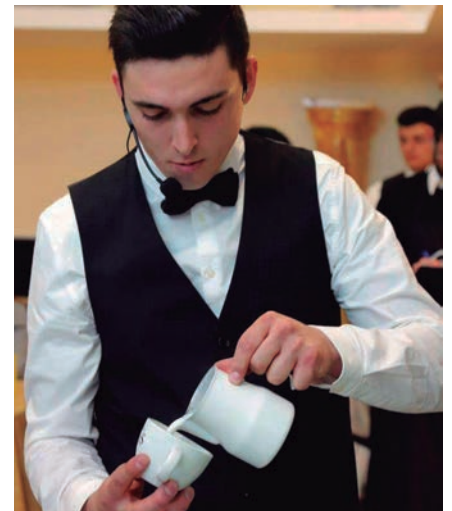
Es sorprendente que en la mismísima Irlanda, una gran cantidad de establecimientos para preparar el Irish Coffee hayan optado por utilizar nata montada en lugar de nata batida como se muestra en la receta original de esta bebida. Probablemente, el cambio se deba a la reducción de tiempo en la preparación que esto conlleva, aunque si comparamos las dos recetas, observaremos que el resultado no es lo mismo, pues la nata se gasifica y cambia la textura y el sabor del conjunto.

FORMACIÓN BARISTA

Gracias al aumento considerable del consumo de café fuera de casa, en Irlanda también se registra un interés creciente de los profesionales de la hostelería para especializarse en la elaboración de esta bebida y poder servir, así, un producto mejor y de mayor calidad al consumidor (recordemos la fijación por el servicio de calidad en la hostelería de este país). A consecuencia de esta tendencia, han empezado a abrirse pequeñas escuelas, tanto en Dublín como en Cork, con Baristas profesionales, en las que se ofrecen cursos intensivos de 3 a 5 días de especialización en la técnica barista – un periodo algo escaso, en mi opinión, teniendo en cuenta todo lo que conlleva un completo aprendizaje de dicha especialidad-. Estos cursos se centran básicamente en la emulsión láctea, el prensado o el servicio de café, agua y cuchara correcto, pero que excluyen detalles importantes como el mantenimiento de la estación de trabajo, la correcta adecuación del punto de molido o información

básica sobre el café, sus diferentes orígenes,... lo que de nuevo, en mi opinión, limita mucho a los baristas en su también tarea, no lo olvidemos, de transmitir la cultura cafetera al consumidor. El gremio Barista tiene mucho camino por recorrer en Irlanda... Al igual que la mayoría sabe abrir un botellín, no sabe ser Camarero, y cualquiera que sirva un café, no puede ser llamado Barista.

JESÚS FELIPE MORENO



Mi pasión por el universo Barista, comenzó hace ahora unos cuatro años, con la idea de iniciar junto a mi madre, Inés Moreno, un negocio hostelero que acabo convirtiéndose en lo que hoy es la cafetería-restaurante "Casa de la Abuela". En la búsqueda de proveedores de los distintos productos, dimos con Cafés A&S con quien me formé en materia de café. En mayo de 2017, decidí emprender la aventura de mudarme a Irlanda para conocer otra cultura, y poder mejorar mis capacidades tanto a nivel profesional como personal, y a su vez, expandir mis conocimientos hosteleros y mas concretamente Baristas.

Actualmente me encuentro preparando y entrenando para el próximo campeonato Nacional de Irlanda, que se disputará en enero de 2019, y en el que espero poner en práctica todo lo aprendido hasta ahora.

JESÚS FELIPE MORENO

IRLANDA, UNA GRAN OPORTUNIDAD PARA **EL CAFÉ**

Si hacemos una búsqueda en google de “bebidas irlandesas” la gran cantidad de entradas referentes al “Café Irlandés” nos pueden dar la falsa sensación de que en este país la cultura cafetera cuenta con una larga y sólida tradición. La realidad, sin embargo, es diferente. El té le va por delante al café y beber cerveza es quizás, una de las mayores aficiones de los irlandeses. Aún y así, la escena del café en Irlanda ha recorrido un largo camino en pocos años y este producto ha ganado visibilidad y, también, nuevos aficionados.

Las tiendas especializadas en té, aunque en crecimiento, siguen siendo todavía una rareza en el país, mientras que las calles de las ciudades irlandesas, especialmente las más grandes, Dublín, Cork, Galway o Limerick – a pocos kilómetros de la base aérea de Foynes, cuna del famoso café irlandés -han visto crecer de forma exponencial su oferta de cafeterías, ofreciendo un abanico de oferta muy amplio, tanto para el consumidor aficionado como para el bebedor ocasional.

Un informe del Irish Foodservice Channel Insights-Bord Bia concluye que el incremento del valor del café en Irlanda es una tendencia clara, impulsada por una mayor conciencia de los consumidores sobre los diferentes sistemas de preparación de la taza, los diferentes orígenes y calidades del grano, ...etc. En el canal hostelero esta nueva realidad se hace evidente, además de por el éxito de las nuevas cafeterías, por la política de muchos pubs que han empezado a sustituir sus frascos de café instantáneo por modernas máquinas de café espresso. Y es que son muchos los que se han convencido que servir un gran café con estilo durante el día podría contrarrestar las horas de menos facturación de sus negocios. Aún y así, la competencia de las nuevas cafeterías en el servicio del café es y parece ser, será dura,

pues los consumidores, sobretodo los más jóvenes, han encontrado en estos establecimientos especializados un espacio alternativo a la hostelería tradicional, y un lugar para socializar al que acuden en busca de diferentes orígenes, mezclas y sistemas de preparación de café, y también, actividades y recursos que les permitan saber más sobre este producto.

El consumo de café en Irlanda está en auge y el interés que despierta el producto entre los consumidores jóvenes es la mejor garantía que esta tendencia se mantendrá al alza durante mucho tiempo. El café tiene una excelente oportunidad en el país y todo el mundo, industria, hostelería y consumidores parecen estar de acuerdo para aprovecharla. Si lo hacen, lo sabremos y veremos los próximos años.

ascaso
BARCELONA



Big Dream

LA PRIMERA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO CONSTRUIDA CON EL 100% DE SUS COMPONENTES EN ACERO INOXIDABLE.

Máquina de café espresso con tecnología de última generación. Multicaldera.
Grupos saturados. Control PID total (café y vapor)

www.ascaso.com

MERCADO DEL CAFÉ

Hemos arrancado el año 2018 con pocas sorpresas en el Mercado del Café. De momento se van cumpliendo y materializando todas las expectativas recogidas en nuestra anterior revista del mes de diciembre. A pesar de que en Brasil el año empezó con lluvias abundantes y alguna granizada con escasa incidencia en las zonas de máxima producción cafetera, las previsiones de cosecha récord se mantienen, igual que para el resto de Centroamérica donde todo apunta a un buen año cafetero.

A medida que avanzan las semanas los pronósticos se van acotando y la mayoría de las voces fijan ya la producción brasileña en el margen de los 61 a los 65 millones de sacos, mientras que Colombia se movería entre los 12 y 14 millones, Vietnam, entre los 29 y 30, Honduras, entre los 7 y 8 e Indonesia entre los 10 y 12, por citar algunos ejemplos relevantes.

Teniendo en cuenta, pues, estas cifras y la estimación de consumo, que los analistas vuelven a situar entorno los 157-159 millones de sacos, nos encontraríamos ante una clara situación de superávit de café, unos 10 millones de sacos, a los que, además, debemos sumar los stocks a fecha de finales de diciem-

bre, unos 17 millones de sacos. En el marco de esta situación, las Bolsas se mantienen bajas a la espera de noticias, básicamente, ajenas al sector. Y es que los movimientos políticos en países como Brasil, donde el antiguo presidente Lula desea volver a presentarse a las elecciones a pesar de las acusaciones de corrupción durante su anterior mandato o bien el revuelo permanente de las declaraciones del presidente estadounidense Donald Trump en contra de todo, agudiza la cautela de muchos agentes del Mercado que esperan el mejor momento para actuar. Todo ello ha conllevado durante los primeros meses de 2018, una variación del dólar del 1,3 al 1,24, que podría volver a estabilizarse a 1,30 respecto al dólar si los políticos alemanes logran formar, definitivamente, gobierno. Mientras, los diferenciales se mantienen positivos, de forma muy ligera para los cafés convencionales y más altos para los especiales.

En vista de esta situación, todo apunta que nos espera un primer semestre de año de relativa tranquilidad en lo que se refiere a cantidades y precios de café. Los inconvenientes se prevén, lleguen un año más desde Vietnam, donde

la celebración del nuevo año lunar, las fiestas del Tet, volverá a retrasar, con casi toda seguridad, la entrega de cafés de este origen, favoreciendo, además, una oferta corta en el segundo trimestre.

Mientras, los tostadores están, sobre el papel, bien cubiertos a 4-6 meses vista, aunque los problemas logísticos en algunas grandes navieras pueden distorsionar la situación de forma puntual. Y es que el tránsito de

“SEGÚN EL INFORME ANUAL DEL WORD COFFEE PORTAL DE ALLEGRA, REALIZADO EN 25 PAISES EUROPEOS, EL SEGMENTO DE LAS CAFETERÍAS DE MARCA CRECIÓ UN 6,4% EN 2017”

containers de café se está viendo ralentizado en algunos casos por los grandes volúmenes de containers que transportan estas empresas y la necesidad de seleccionar y priorizar el embarque de los que contienen materias

MERCADO

perecederas (con problemas de caducidad) en detrimento del café. Esta situación para los brokers se soluciona comprando o doblando el número de sacos, pero no piensan igual los tostadores que esperan recibir las compras en las fechas habituales o convenientes.

BRASIL

Buenas perspectiva para la cosecha brasileña de café, la cual se estima se sitúe en el margen de los 61 a 65 millones de sacos. Los primeros granos que se recogerán serán los conilonos (robusta) a partir del mes de Abril, y dos meses más tarde, en Junio, empezará la cosecha de los arábicas. En cuanto el reparto de las cantidades cosechadas, las estimaciones a fecha de finales de

febrero son de 45 millones de sacos de arábicas, comparados con sólo 34,24 millones de sacos en 2017 y el resto robustas.

Brasil es el mayor productor y exportador mundial de café, pero una cosecha más pequeña en 2017, de 44,97 millones de sacos que también tuvo problemas de calidad debido a períodos de sequía e infestaciones con insectos, provocó una reducción de las exportaciones al nivel más bajo desde 2012.

Este año, sin embargo, las expectativas son buenas y si se cumplen los pronósticos, la cosecha brasileña de café podría alcanzar los 61-65 millones de sacos.

“Después de tres años de dificultades en la producción de café, este año es mucho más favorable y esto nos permitirá volver a los niveles normales de venta exterior”, ha asegurado el jefe de producción cafetera de Brasil, Silvio Farnase. En su informe, la Conab indicó que

el estado de Espírito Santo, el mayor productor de café robusta de Brasil, finalmente está viendo una fuerte recuperación en la cosecha tras sequías en 2015 y 2016 que redujeron mucho la producción, lo que básicamente llevó a Brasil a recurrir a mercados que exportan ese tipo de grano, usado para producir café instantáneo.

VIETNAM

Los primeros lotes de café han empezado a llegar a los almacenes de procesado del segundo productor mundial de café, y todo apunta a una mayor calidad general del producto cosechado. Después que el pasado año, las lluvias constantes impidieran el correcto secado de los granos al sol, los periodos secos y calurosos posteriores si han dado margen para hacerlo con los nuevos cafés, lo que indudablemente

BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE



www.cafesunic.com



está favoreciendo mejores calidades para el café vietnamita de este año. Estas buenas condiciones climáticas se espera que se mantengan durante estas semanas, esperando los productores una primera ronda de floración de sus cafetos después de las festividades del Tet (mitad de febrero)

Estas buenas condiciones e incremento de la calidad, sin embargo, no va de la mano de un incremento en la cantidad de grano. Según Vicofa, la cosecha 2017/2018 podría disminuir un 2,6% respecto a la anterior por efecto del cambio climático y la lentitud en el reemplazo de árboles obsoletos.

Esta advertencia, sin embargo, no es nada catastrófica, ya que no debemos pasar por alto que este país en el decurso de 25 años ha pasado de una producción de 7-9 millones de sacos a una de 29-30 millones, por lo que una reducción estimada que ni tan siquiera roza el 3% es más que asumible.

De todas formas, y como suele ser habitual en el pronóstico de producción de café en Vietnam y, también, en muchos otros países, hay fuentes que esperan una mejora en los rendimientos de determinadas áreas productoras vietnamitas de café, como la provincia de Daklak en la que hay quien llega a pronosticar hasta 400.000 toneladas en comparación las 310.000 del pasado años. Este territorio, situado en el centro del país representa el 30% del área cultivada de café en Vietnam, por lo que los expertos siguen atentos a la evolución de la producción y cosecha allí para acabar de ajustar el pronóstico definitivo de producción del país para esta temporada.

Otra de las voces que también se desmarcan de las cifras de producción más conservadoras apuntadas por Vicofa es la Do Ha Nam, el presidente de Intimex Group, el mayor exportador de café de Vietnam, quien en el reciente encuentro Coffee Outlook celebrado en Ho Chi Minh, pronosticaba que la producción del país aumentará un 5-10%. Por el contrario, Do Ha Nam está convencido de la caída de las exportaciones, un receso que el mismo estimó en un 5%, promovido, básicamente, por el incremento de la demanda interna para el consumo local. Este es, sin duda, un dato importante y a tener en cuenta, ya que Vietnam es un país tradicionalmente bebedor de té y esta tendencia de incremento de la demanda de café podría significar un cambio en el mercado durante los próximos años.

COLOMBIA Y CENTROAMÉRICA

El mercado colombiano permanece estanco, con pocas iniciativas comerciales, y con escasos negocios importantes ya que compradores y vendedores mantienen posiciones muy distanciadas. Los registros de exportación van muy lentos comparados con meses anteriores y mientras, los diferenciales se han afirmado en posiciones a +24 FOB Cartagena para la cotización del Supremo 18 y a +20 para un Huila 16.

En **GUATEMALA Y COSTA RICA** los diferenciales también se mantienen firmes. Un SHB Guatemala Fancy 16, por ejemplo, se presenta con un diferencial +40, mientras que un Costa Rica Fancy 16 lo hace con un +60. Los nicaraguas, por su parte, resultan algo más asequibles, y se puede encontrar SHG tipo Ocotol a +25 CIF (Cost, Insurance and Freight – Coste, seguro y Flete). En cuanto a cantidades, Costa Rica ha incrementado de forma notable el volumen total de café exportado en estos primeros meses del año, todo, además vendido a precios altos y firmes. Colombia, por su parte embarcó un total de 12,98 millones de sacos en 2017, un 10,8% más que el año anterior. Los datos de principio de año, sin embargo, aunque todavía muy pocos como para realizar predicciones, han resultado negativos, y según la Federación Nacional del Café de Colombia, la producción en enero cayó un 11% interanual y las exportaciones, a su vez un 1%.

Mientras, en **HONDURAS** desapareció cualquier tipo de venta en el mercado local por parte de los productores a principios de año. Y es que si bien,

durante el último trimestre de 2017 si se registró una buena actividad en contratos a corto y medio plazo, a la espera de una mejora de la Bolsa de Nueva York, pero el hecho que esto no se haya producido aún, ha paralizado el mercado. Los exportadores tienen el producto consignado, pero no les acaban de fijar los precios por lo que esos cafés no son aptos para enviar a terceros países. La situación deja a los exportadores con una disponibilidad muy baja de café embarcable, por lo que la mayoría se están viendo obligados a pagar primas altas para cubrir sus compromisos más inmediatos.

En relación a Honduras, también, cabe destacar la reciente modificación al alza de Rabobank respecto a la nueva cosecha de café del país, la cual ha situado en 7,3 millones de sacos, un 33% más que los 6,5 millones del 2017. El tiempo durante este primer trimestre de año está resultando muy favorable, con ausencia de lluvias que obstaculizan la recogida de la cereza y las primeras muestras de lo que se ha podido recoger ya, apuntan a una buena calidad, en contra de lo sucedido al inicio de la temporada pasada (inmaduros, fenol, etc).

En **PUERTO RICO**, mientras, el gobierno americano está realizando importantes inversiones en programas de ayuda a los productores de café que el año pasado perdieron la cosecha y parte de las plantaciones por culpa del huracán María. Para saber de los resultados de este plan especial, deberemos esperar, aún, algún tiempo.

ROBUSTAS

A penas hace un año, el mercado de Londres cotizaba para los robusta a 2.200\$/tonelada. A día de hoy, sin embargo, los altibajos sostenidos han rebajado esta cantidad hasta los 1.700\$/tonelada y se ha disparado determinadas diferenciales como el Vietnam +220 \$/tm., India +280 \$/tm. o Uganda +320\$/tm, CIF* Barcelona, todos ellos.

UGANDA

Actualmente no hay mucho café disponible en el país. Estamos al final de la cosecha y el café lo retienen los productores a la espera de los movimientos de Londres. Adicionalmente a esta situación se suma el periodo de sequía que está sufriendo el país y que ya ha provocado cantidades récord de baja cosecha en meses como diciembre y enero.

INDIA

Las políticas internas para promocionar el consumo de café en el país continúan más activas que nunca y durante el mes de enero el Coffee Board India organizó en la ciudad de Bangalore un importante certamen con este objetivo. Su estrategia principal pasa por acercar a los más jóvenes a este producto que asimilan a una bebida moderna y occidental. Los resultados comerciales, sin embargo, de momento no son espectaculares, y según coinciden la práctica totalidad de los analistas, esto es así porque los precios de venta del café se mantienen todavía demasiado altos para la economía de este segmento de población.

DEMANDA

Según el informe anual del World Coffee Portal de Allegra, realizado en 25 países europeos, el segmento de las cafeterías de marca creció un 6,4% en 2017, en estos mercados. La investigación destaca, sobretodo, los creci-



Evolución Tráfico de Café en el Port de Barcelona por Países

	2016				2017				% 2016-2017
	Carga	Descarga	Tránsito	Total	Carga	Descarga	Tránsito	Total	Total
Vietnam		5.032	1.984	7.016w	6	4.553w	1.611	6.170w	-12%
Brasil	175	1.522	118	1.816	115	1.250	1.096	2.461	36%
Argelia	44		2.343	2.387	89		2.204	2.293	-4%
México	957	411		1.378	691	316	2	1.009	-27%
Italia		69	33	102	17	142	709	868	747%
Colombia	5	863	3	871	27	757	22	806	-7%
Indonesia		33	203	236		90	550	640	171%
Kenia		305	26	331		340	176	516	56%
India	14	348	32	394		294	133	427	8%
España	204	201	31	436	152	146	41	339	-22%
Costa de Marfil	2	77	89	168		266	46	312	86%
Turquía	2		65	68	4		274	278	310%
Estados Unidos	54	19	19	92	166	12	84	262	185%
Bélgica						252	3	256	
Singapur	21	240	165	426	23	490	21	234	-45%
Resto	735	559	291	1.585	756	600	734	2.090	32%
Total	2.224	9.660	5.403	17.307	2.045	9.208	7.705	18.958	10%

mientos en países como Reino Unido, Turquía y Rusia (feudos históricos de bebidas a base de té). Costa Coffee sigue siendo la cadena de cafeterías más importante de Europa, con 243 nuevas tienda en el 2017, lo que fija el total de establecimientos de la cadena a finales del pasado año en 2.755 puntos de venta. Starbucks le sigue con 2.406 establecimientos y un crecimiento en 2017 de 251 aperturas. Uno de los servicios con más éxito que ofrecen este tipo de establecimientos es el café para llevar, algo que coincide con los resultados de un reciente estudio realizado en Nueva Zelanda y que en buena parte se podría extrapolar, con matices, claro está, a muchos otros mercados. El informe en cuestión, que analiza el comportamiento del gasto de los Millennials neozelandeses ha descubierto que en los últimos 8 años, estos consumidores han aumentado su gasto en el consumo de café y comida fuera del hogar en un 56%, lo que certifica que este grupo realmente consume mucho más que las generaciones anteriores fuera de casa. Tanto, que el informe apunta, incluso, que su gasto en esta partida es más alto

que todo lo que gastan en tiendas de ropa, calzado, salud, belleza, farmacia y cosméticos juntos. Por otro lado, y en el ámbito de la demanda, la problemática de los residuos ha dado pie a nuevas investigaciones y la presentación de nuevos materiales para la fabricación de cápsulas de café. Se trata de materiales biodegradables y compostables desarrollados a partir de un preparado a base de almidón de maíz, ya utilizado para otros usos y que permite desechar las nuevas cápsulas en contenedores de basura estándar o contenedores de recolección de residuos municipales y que, además, en presencia de humedad se desintegran en pocos meses, pudiéndose convertir en abono. Esto contrasta con las cápsulas de aluminio y plástico convencionales que tardan entre 150 y 500 años en descomponerse en un vertedero. No se trata de la solución perfecta al problema del vertido, ya que se trata de un polialcohol tratado a temperatura para su polimerización (almidón de maíz), pero su idoneidad se deberá valorar en un futuro. No obstante, las grandes empresas cafeteras multinacionales, lo están

ofreciendo actualmente como gran novedad en términos de medio ambiente y contaminación.

JORDI CODINA

Fuentes: Icona Café, ICO

 **Notas del autor**

*Las siglas CIF (Cost, Insurance and Freight) corresponden a otro de los Incoterms que se utilizan para el transporte por barco, ya sea marítimo o fluvial. Hacen referencia a las obligaciones del vendedor (coste, seguro y flete) hasta el puerto convenido en el país de destino, lugar donde se transfieren al comprador la responsabilidad y costes de la mercancía hasta su destino final.

Aunque este término es muy parecido al Incoterm CFR, se diferencian en que en este caso el vendedor también se hace cargo del seguro durante el transporte internacional –en el CFR la responsabilidad acaba cuando la mercancía traspasa la borda del buque en el Puerto de embarque-, con lo cual el momento en el que el comprador empieza a responsabilizarse de la mercancía coincide con el momento en que se hace cargo de los gastos que se generen hasta sus instalaciones.

Cuando realizamos una compra de un producto a un proveedor de Vietnam en condiciones CIF Barcelona, por ejemplo, el vendedor se encarga del transporte interior en Vietnam, del transporte internacional, de las formalidades aduaneras de exportación y del seguro de la mercancía hasta el puerto de Barcelona. Una vez allí, el comprador se encargará de los costes de manipulación de la mercancía en el puerto, del transporte interior hasta las instalaciones propias, del seguro de la mercancía y de las formalidades aduaneras de importación.

LLEGA EL COFFEE+ OFFICE

LLEGA EL COFFICE



Durante siglos, los cafés han sido utilizados por escritores como fuentes de inspiración, y por políticos y revolucionarios como espacios de encuentro para difundir y promulgar sus ideas. Siglos después de la inauguración de los primeros cafés, la función social de estos establecimientos se resiste a desaparecer y tras épocas de mayor o menor esplendor, parece que el café vuelve a posicionarse como un lugar de encuentro y trabajo de primer orden. De hecho, la tendencia es tan acusada, que incluso los más avispados han ideado ya un nuevo sistema de negocio entorno a esta demanda. Nos referimos al Coffice. ¿A quién le suena?

El concepto gira entorno a una facturación diferente por el uso de servicios y productos de la cafetería. El Coffice va dirigido a la bolsa creciente de profesionales freelance itinerantes que trabajan desde casa pero que puntualmente necesitan espacios para cambiar la rutina, reunirse con clientes, o pensar grandes ideas.

La opción de la cafetería o el bar ha sido hasta ahora una de las preferentes para estos casos, sin embargo, no son pocos los establecimientos que, sin complejos, y dada la creciente presencia de este tipo de profesionales ocupando sus mesas, les han empezado a limitar su tiempo de estancia o incluso las franjas horarias en las que pueden hacerlo. Así pues, un paso más allá, son los establecimientos que ofrecen el servicio Coffice, donde en lugar de cobrar por consumiciones, se cobra por horas y personas y el café está incluido. Estos espacios combina el equipamiento, la tranquilidad, la comodidad de una oficina –disponen de wifi, impresoras, escáner, espacios para videoconferencias,...- y el espíritu comunitario de un coworking con el ambiente acogedor y accesible de una cafetería y en los casos más sobresalientes, con el servicio de un café de calidad de mano de baristas profesionales, tal y como sucede en algunos de estos establecimientos de Londres, Berlín, París y ciudades de países nórdicos.

Estos nuevos cafés, aunque muy enfocados al público que busca un lugar para trabajar alternativo a los centros coworking o al domicilio, no dejan de lado al resto de usuarios, y los que, por ejemplo, necesitan un sitio donde concentrarse, estudiar o leer un libro tranquilamente

durante toda una tarde mientras degustan un café son, también, bienvenidos.

La oferta de preparaciones con cafés no suele ser especialmente larga pero, en la mayoría de los casos si que destaca por la calidad de la material prima. El café espresso y el de filtro preparado en máquinas eléctricas son las más habituales, aunque en

EL NOMADISMO LABORAL Y EL TRABAJO EN REMOTO DAN FORMA A UN NUEVO TIPO DE CAFETERÍAS DONDE SE FACTURA POR TIEMPO Y SE REGALA EL CAFÉ

algunos de estos nuevos establecimientos, como por ejemplo el pionero en Barcelona, también es posible optar por preparaciones más “trending” como la Chemex y orígenes y mezclas de café propias de establecimientos enfocados a cafés especiales.

MARC MUÑOZ



JAQUE MATE A LA ROYA DEL CAFÉ

Aprender jugando es uno de los métodos educativos más efectivos y más allá de en las edades tempranas este recurso ha demostrado ser también efectivo en la formación de jóvenes y adultos. Y es que si al juego le añadimos un componente educativo o viceversa, obtenemos una herramienta única de enseñanza-aprendizaje para cualquier persona. ¿A quien no le gusta jugar?...

Seguros de estos razonamientos, un grupo de investigadores de la Universidad de Michigan ha creado un juego de tablero similar a "Los Colonos de Catán" que está ayudando a los productores de café mexicanos

LA UNIVERSIDAD DE MICHIGAN HA CREADO UN JUEGO DE TABLERO SIMILAR A "LOS COLONOS DE CATÁN"

a comprender, a pequeña escala, las complejas interacciones entre los insectos y hongos que viven en los cafetos de sus plantaciones y com-

prender cómo estas criaturas pueden ayudar a proporcionar un control natural de plagas como la roya.

El juego ha sido bautizado con el nombre de "Ajedrez Azteca", en honor a una de sus protagonistas principales, la hormiga azteca y a diferencia de los conocidos ladrillos, trigo, oveja y piedra del popular juego inventado por el alemán Klaus Teuber, este peculiar ajedrez cafetero, utiliza piezas que representan hormigas, mariquitas, avispas y moscas que viven en un cafeto salvaguardado por la sombra de otras especies vegetales. Se trata de un juego estratégico, con desafíos incluidos, en el que un jugador ayuda a la roya, y el otro lo combate, dependiendo el resultado final, de cómo se muevan todos y sobretodo, de la habilidad y conocimiento que tengan los jugadores del papel que juegan cada uno de los insectos en el control de la plaga.

"Nuestro objetivo es ayudar a los agricultores a actualizar continuamente sus estrategias de gestión basado en una mejor comprensión de la ecología de sus granjas, y creemos que este juego de mesa nos ayuda a facilitar ese tipo de aprendizaje", explica Ivette Perfecto, profesora en la Escuela Recursos Naturales y Medio Ambiente de la Universidad de Michi-

gan y coautora de un estudio de investigación en fincas de café orgánico en el sur de Chiapas, en México, con más de 20 años de recorrido.

"La mayoría de estos agricultores prestan poca atención a, o tienen poco conocimiento del comportamiento de los muchos organismos pequeños, discretos que pueden ser clave para el funcionamiento del control autónomo de plagas", razona Perfecto, quien ha dedicado parte de su carrera a la investigación de las interacciones ecológicas básicas de una red de nueve especies que se encuentran en plantas de café en México: hormigas aztecas de anidación en árboles, un insecto sésil, mariquitas, avispas y moscas parasitarias.

Así y según han podido comprobar en estas investigaciones, las hormigas Azteca protegen a pequeños insectos chupadores de savia de los cafetos, llamados cochinitas, que producen una excreción azucarada llamada melaza, la cual ceden a sus protectoras. Esta asociación mutualista atrae otras especies que contribuyen al control biológico de varias plagas de café. Tal es el caso de las moscas mycodiplosis, una especie cuyas larvas aparecen para darse un banquete con la roya del cafeto, un hongo que representa una de las

UN JUEGO DE MESA AYUDA A LOS CAFICULTORES A ENTENDER LAS INTERACCIONES ENTRE LOS PEQUEÑOS ORGANISMOS QUE VIVEN EN UN CAFETAL PARA CONTROLAR LA PLAGA DE LA ROYA

mayores amenazas para la cosecha de café en todo el mundo. Esta compleja dinámica ecológica entre insectos, larvas, hongos y esporas y de la cual la hormiga azteca parece ser su piedra angular estaría en la base de la solución natural a la roya si no fuera porque la actuación de unos y otros resulta cada vez más complicada, tanto por el uso generalizado de pesticidas como por la tala de árboles y otras especies vegetales en los que anidan muchos de estos organismos.

De ahí la trascendencia de los fines que persigue la creación del Ajedrez Azteca y toda su pedagogía anexa. Un productor que conozca que insectos hay en su finca y como actúan, podrá controlar orgánicamente las plagas, o cuanto menos así se refleja de los primeros resultados valorados sobre el uso de este juego entre las comunidades de caficultores mejicanos. El informe ha sido publicado por la revista *Ecology and Society* y recoge los resultados de dos años de programa.

Durante este tiempo, se han realizado talleres, básicamente en Chiapas, en los que se han incluido conferencias de historia natural, sesiones prácticas sobre el juego e, incluso, pequeños campeonatos de Ajedrez Azteca.



Las pruebas realizadas a posteriori, han revelado un “efecto de juego,” estadísticamente significativo que demuestra que los agricultores que participaron en el juego eran más capaces de recordar las interacciones entre los insectos que los agricultores que asistieron pero no jugaron.

“Nuestra filosofía es sobre todo una de prevención, mantenimiento de una granja fuerte y saludable con un montón de enemigos naturales que pueden combatir las plagas, en lugar de tratar de resolver un problema una vez que haya surgido, que ha sido el enfoque de agrónomos y personas de gestión de control de plagas. Vamos a entender los sistemas que están funcionando bien”.

El tablero de Ajedrez Azteca presenta 39 celdas hexagonales que dan forma a un cafeto. Varios insectos están representados por fichas que los jugadores mueven de una célula a otra priorizando los complejos comportamientos de los insectos a favor de la salvaguarda de su planta. Como en el campo, en el juego este control biológico no siempre resulta sencillo, pero dominarlo resulta imprescindible para jugar con ventaja.

“Hay tantos animales pequeños en nuestras fincas de café que hasta ahora habíamos optado por ignorar-

los,” explica un caficultor de Chiapas jugador del Ajedrez Azteca. Sin embargo, “no teníamos ni idea de que existía una cadena tan organizada de cargos entre estos pequeños bichos y que cada uno de estos animales no sólo juega una función única, sino que compiten entre sí. Ahora lo sabemos y también, que existen acciones viables que podemos adoptar para promover el control natural de plagas, incluyendo tolerar a muchos de estos insectos, como las hormigas Azteca que hasta ahora intentábamos aniquilar por lo fastidiosas que resultan sus durante las tareas de cosecha; pasando por proteger y retener los árboles que utilizan estos insectos para anidar; reducir el uso de pesticidas que matan a los organismos beneficiosos; o prestar más atención a las pequeñas criaturas y sus comportamientos”.

Los resultados y aceptación en las comunidades de cafeteros de México han sido favorables y son los jóvenes quienes han sido más receptivos al juego y al entendimiento de la interacción, lo que no ha hecho más que incrementar la esperanza de los investigadores a favor de un cambio de mentalidad y forma de actuar en los cafetales del país.

ÁNGELA D'ARENY



fórumcafé

EL NUEVO SERVICIO DEL CAFÉ



El café en España está en transformación desde hace ya tiempo. Para muchos, este producto ha dejado de ser un mero “impulso”, o una necesidad casi obligatoria a primera hora de la mañana, para convertirse en un bien cultural incluido dentro de los nuevos estilos de vida, en los que el descanso, el ocio y la dedicación a uno mismo, adquieren protagonismo muy especiales, y donde el café, tal y como demuestran algunas investigaciones realizadas sobre nuestras percepciones y mapas mentales, se convierte en una experiencia íntima y social. En el marco de esta nueva realidad, conceptos como la calidad, el servicio y la profesionalización se convierten en factores determinantes a la hora de elegir un producto, un establecimiento,..

CALIDAD

El concepto de Calidad surge para garantizar estándares acordados y esperados por el cliente, y por ello, todos los productos son elaborados, fabricados y verificados por los proveedores antes que lleguen al siguiente eslabón de la cadena, sea en el caso de los tostadores, el hostelero, por ejemplo, o el consumidor final en el caso de los profesionales de hostelería.

EL SERVICIO

El Servicio en hostelería se define como el valor añadido que el cliente espera antes, durante o después de consumir un producto. El disfrute o, en determinados casos, “sufrimiento” del mismo, se produce al mismo tiempo que el cliente lo recibe, de manos del personal correspondiente.

El servicio se fundamenta, pues, en una relación de confianza, resultando un valor, siempre medible, según la opinión subjetiva del consumidor. Así, por ejemplo, si nos propusiéramos medir el servicio, utilizando un esquema similar al que usamos para medir la calidad de una taza de café, el resultado que podríamos obtener sería:

Fragancia, aroma	Personal aclimatado al establecimiento y a la clientela
Acidez bucal	Personal que impacta en el cliente, capaz
Cuerpo	Profesionalidad, Know-How
Retrogusto	Ganas de volver
Balance	Temple, capacidad de gestionar situaciones diversas
Apariencia física	Imagen, cuidado de la comunicación no Verbal
Sabor	Cordialidad, simpatía, empatía

PROFESIONALIDAD Y FORMACIÓN

Uno de los grandes rasgos diferenciales de la hostelería de moderna y de éxito es la formación de las personas que se sitúan detrás de la barra, frente a los fogones o sirviendo en la sala. La hostelería ha dejado de ser el refugio fácil

de cualquier desempleado que no sabe dónde buscar. La necesidad de una profesionalización cada vez mayor y el cobro de importancia de las escuelas de hostelería vienen revertiendo una situación que había desprestigiado la profesión y en este nuevo estadio la especialización brilla con más fuerza que nunca, incluida la referida al café y representada por los baristas.

Este nuevo profesional es el especializado en la preparación y servicio del café. Sus responsabilidades abarcan desde el perfecto conocimiento y control de todos los equipos necesarios para la preparación del café, hasta el dominio de las técnicas propias de elaboración de las diferentes bebidas, el manejo otros complementarios como la leche, además, por supuesto, de un exhaustivo conocimiento del propio café. Buena parte de los baristas, por no decir todos nacen por vocación pero se convierten en expertos por medio de la formación.

En este sentido cabe destacar la oferta formativa de Fórum Café en la que se incluyen cursos específicos dirigidos a este nuevo colectivo de profesionales. Se trata de formaciones de introducción al mundo del café, técnicas baristas y también de latte art, además de talleres sobre cata de café en los que el barista puede adquirir nuevos conocimientos que sumarán valor a su profesión. Estos cursos son los únicos en España certificados conjuntamente por la Federación Española del Café, la Federación Española de Hostelería y Fórum Café, lo que sin duda incrementa el valor y aval de quienes los realizan y superan la formación. El calendario de formaciones Fórum Café 2018 está abierto y a disposición de todos los interesados a través de la web de nuestra entidad www.forumdelcafe.com, donde se puede consultar el contenido, fechas y duración de las diferentes formaciones.



EL CAFÉ, UNA EXPERIENCIA ÍNTIMA Y SOCIAL

Todo cuanto vivimos tiene un gran componente íntimo (elemento automotivador) y un gran componente social (relación). Un grupo de amigos antes de sentarse en una terraza a tomar un café, por ejemplo, ponen en común sus expectativas, "vamos a pasar un buen momento, a disfrutar de la compañía mutua, hablar de nuestras cosas, saborear un buen café,...". Contrariamente, una persona sola no verbaliza sus intenciones, aunque las tengas. Esta es la razón por la que las experiencias colectivas magnifican las percepciones. Si la experiencia es satisfactoria, el grupo la potencia, y si por el contrario, ha sido insatisfactoria, el grupo la negativiza más. Es por todo ello, que deberemos cuidar de todos los elementos susceptibles de ser percibidos por nuestros clientes. Únicamente, así, tendremos la garantía de que las sensaciones, sonidos, e imágenes que estos "graben" serán satisfactorias y que, por lo tanto, desearán volver, aunque no sepan muy bien porqué. En este cóctel de impresiones deberemos, además, añadir

LA INFORMACIÓN ES LA BASE DE TODO. DEBEMOS TENERLA AL DÍA, CLARA Y DETALLADA PARA AVANZAR EN NUESTRO NEGOCIO

nuevos elementos que nos diferencien del resto de la competencia y que ayuden aún más si cabe a estos clientes a recordarnos. Realmente hemos de ser diferentes de los demás si queremos sobresalir. Si somos algo mejores, iremos distanciándonos muy lentamente, pero sólo nos destacaremos si somos diferentes, y evidentemente no nos equivocamos al escoger un camino alejado de las normas convencionales. La mejor diferencia es la que va unida a la creatividad. El ideal es analizar los deseos básicos de nuestros clientes y detectar una respuesta innovadora para satisfacerlos. Si uno sabe llevarla

adecuadamente a la práctica -y esto es todo otro mundo-, el éxito es posible.

No debemos sentirnos atados a lo que estábamos haciendo hasta hoy, por bueno que fuera, y hay que actuar con valentía, pero también con precaución, para minimizar un posible tropiezo, haciendo nuestro aquel viejo consejo de no poner todos los huevos en el mismo cesto. No son evidentemente aconsejables saltos en el vacío o sin red: debemos siempre tener prevista la salida en caso de "máxima pérdida", y no sólo soñar con el "máximo beneficio".

Haciendo las cosas bien, nadie nos asegura el éxito, pues hay de por medio muchos condicionantes fuera de nuestro control, pero sí que por lo menos podremos sentirnos lejos del nivel de "máxima pérdida", que está reservada para aquellos que inconscientemente continúan a su ritmo, insensibles a los acontecimientos que, sin respiro alguno, van conformando cada día nuestro mundo del café.

S.C

LO QUE EL CAFÉ PUEDE HACER POR NUESTRA SALUD

Desde hace ya años, no nos dejamos de hacer eco de nuevos y nuevos estudios que avalan al café como un producto saludable. Evidentemente no somos los únicos que nos hemos embarcado en esta cuanto menos complicada cruzada para desmitificar los supuestos efectos negativos del café sobre nuestra salud. Publicaciones científicas, sectoriales del ámbito de la medicina, la alimentación y por supuesto del café se hacen eco de forma repetida de los avances y estudios que prueban los muchos beneficios que aporta a nuestra salud un consumo moderado y regular de café.

Además, hay informaciones de muy diversa calidad, apoyadas en fuentes más o menos fiables, con niveles de contextualización muy variables y con afirmaciones más o menos matizadas. En conjunto generan un gran ruido informativo con mensajes contradictorios cuya fiabilidad no es fácil discriminar. Con intención de poner orden a este pequeño gran caos, el investigador epidemiológico Giuseppe Grosso de la Universidad de Catania, en Italia, ha liderado el estudio sistemático más amplio realizado nunca sobre las más recientes investigaciones publicadas sobre los efectos del café en la salud. Grosso y su equipo han revisado

y analizado las evidencias de 127 metaanálisis sobre café, para, tal cual el explica el propio Grosso, “de una vez por todas confirmar o desmentir la idoneidad de esta bebida”.

Los resultados de esta investigación han sido ahora publicados en el volumen 37 de publicación Annual Review of Nutrition correspondiente al año 2017, concluyendo que todos los estudios revisados demuestran de forma abrumadora que el café es verdaderamente saludable para todos excepto para un solo grupo de personas, las embarazadas, ya que según las investigaciones revisadas por el equipo de Grosso sobre el tema, todas coinciden en asociar la ingesta de café o de cafeína en general, con un aumento del riesgo de bajo peso del bebé al nacer, nacimientos prematuros y aborto espontáneo, en el peor de los casos. La causa se encontraría, señala el investigador, en que los fetos no poseen la enzima encargada de metabolizar la cafeína, de ahí que se acumule en su organismo con efectos que pueden resultar mortales. Por eso a las embarazadas siempre se les recomienda que reduzcan la ingesta de esta sustancia durante esos nueve meses. En Reino Unido, por ejemplo, el límite seguro de cafeína para este grupo

se sitúa en 200 mg al día.

En niños y adolescentes, la revisión de los estudios evidencia que se necesitan más investigaciones para poder establecer el efecto del consumo de cafeína a largo plazo. Las guías médicas, mientras, no recomiendan un consumo superior a 2,5 mg al día por kilo de peso en este grupo poblacional. Entre todo el material que investigaron y los datos que recopilaron, el equipo de Grosso llegó, además, a la conclusión de que existe una evidencia “probable” que relaciona la ingesta de café con una reducción del riesgo de padecer cánceres tan comunes como el de mama, colorrectal, colon, endometrio y próstata. El porcentaje va del 2 al 20% y varía según el tipo de cáncer. Además, según lo que han extraído de las investigaciones analizadas, el café también reduce el riesgo en un 5% de enfermedades cardio-

**EL
CAFÉ TAMBIÉN
REDUCE EL
RIESGO EN UN 5%
DE ENFERMEDADES
CARDIOVAS-
CULARES**



vasculares y en un 30% la diabetes de tipo 2. El Parkinson también se encuentra entre las enfermedades incluidas en las conclusiones y según la revisión sistemática de cada una de las 127 investigaciones abordadas, la reducción del riesgo de padecer esta enfermedad llega hasta el 30% entre los consumidores habituales de café. En este caso, como en el de la diabetes, la reducción del riesgo tiene que ver con que el café contribuye a una mayor eficacia de las enzimas encargadas del metabolismo de la insulina y la glucosa.

Y, por último, se observa, también que el consumo regular de café entre los no fumadores reduce la presión arterial y que existe una tasa de mortalidad más baja entre los bebedores de esta aromática bebida frente a los que no gustan de ella. El motivo científico que se aduce para estas afirmaciones es que el café contiene antioxidantes naturales (más de 1000 componentes bioactivos, desde ácidos clorogénicos, diterpenos, cafestol, kahweol...) con propiedades antiinflamatorias, antifibróticas, y antineoplásicas capaces de reducir

UNA TAZA DE CAFÉ FILTRADO CONTIENE UNOS **100 MG** DE CAFEÍNA, MIENTRAS QUE UN CAFÉ ESPRESSO RONDA LOS **40 MG**

los radicales libres que dañan las células y hacen envejecer y que serían las responsables de estos resultados beneficiosos. La cafeína en sí no sería, pues, el principal factor del café en sus acciones beneficiosas, de modo que el café descafeinado mantiene en buena medida las mismas. Con todo, el procesado del café y la microbiota de cada individuo determina la biodisponibilidad de los metabolitos dependiendo de la persona que lo consume.

El estudio del equipo de Giuseppe Grosso también ha servido para unificar las ingestas medias

consideradas saludables, a pesar de que la mayoría de los estudios revisados no habían medido los volúmenes exactos de café o los niveles de cafeína. Pero en aquellos que lo hicieron, los beneficios máximos se produjeron en alrededor de 4 tazas por día - una taza de café filtrado contiene unos 70 mg de cafeína, mientras que un café espresso ronda los 40 mg -. Del mismo modo, las investigaciones concluían y coincidían en su práctica totalidad, en que las propiedades naturales del café son la base de su idoneidad para nuestra salud. Todas las enfermedades sobre las cuales tiene efectos protectores el café, comienzan con una inflamación de bajo nivel, y los químicos dietéticos presentes en esta infusión, pueden reducirla (los granos de café contienen fitoquímicos -algunos de los cuales también se encuentran en frutas, verduras, chocolate y té- que tienen propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Además, a cafeína y otros fitoquímicos tienen efectos específicos sobre las enzimas que regulan la función hepática, el metabolismo de la insulina y la glucosa, y la reparación del ADN, lo que justificaría la actuación favorable ya descrita del café para ayudar a nuestro cuerpo a defenderse de la enfermedad de Parkinson, la diabetes tipo 2 y el cáncer.

Paralelamente a la publicación de los resultados del estudio del equipo de Giuseppe Grosso, algunos medios de comunicación como la CNN se han hecho eco de las conclusiones de otra revisión masiva de literatura científica sobre café publicada en el British Medical Journal, donde coinciden muchos de los aspectos resaltados con los indicados por los investigadores italianos y donde se incluyen, otros nuevos que ayudan también a entender de forma más concreta los efectos, por ejemplo, de la forma de preparar el café sobre sustancias



como el colesterol.

Así, y según recoge este medio estadounidense, en el estudio publicado por la British Medical Journal se concluye que los sistemas como la prensa francesa, el café turco o café de olla traspasan a la taza el total del contenido de diterpenos contribuyendo su ingesta a aumentar los niveles de colesterol malo o LDL. Por el contrario, los sistemas de cafés filtrados, retienen esta sustancia en el filtro.

Del mismo modo, se concluye de la revisión de todo el material que la cafeína tiende a bloquear algunos de los efectos negativos del colesterol.

Si bien todas estas evidencias dejan poco margen de duda ya, sobre los efectos beneficiosos del consumo de café en la salud, científicos de todo el mundo no abandonan las investigaciones relacionadas y en este primer trimestre de año ya se han hecho públicos más estudios donde, de nuevo, se interrelaciona el consumo de café con la salud.

Una de estas investigaciones recientes es la de la Universidad alemana de Kaiserslautern que concluye que el consumo regular de café contribuye a mantener la integridad del ADN. Esta afirmación la han hecho pública en la revista Mayo Clinic Proceedings, tras estudiar el consumo de café en 84 personas entre 19 y 50 años con hábitos saludables (ni fumaban ni consumían alcohol ni drogas de manera regular).

A la mitad de estas personas se les invitó a consumir tres tazas de café al día durante cuatro semanas consecutivas, por la mañana, mediodía y por la tarde, mientras que al resto se les invitó a hacer lo propio pero substituyendo el café por agua. Durante la investigación, el café que proporcionaron a los voluntarios fue una mezcla de cafés arábigos que podían preparar con el sistema que quisieran pero que debían consumir sin leche y con una cucharadita de azúcar como máximo.

Al iniciarse el estudio, todos los voluntarios registraron un nivel similar de roturas de las cadenas de ADN. Sin embargo, después de las cuatro semanas los datos cambiaron notablemente. Mientras que en el grupo de control -aquellos que solo tomaron agua- aumentaron ligeramente las roturas respecto al dato inicial, en el caso del grupo que tomó café, las roturas de ADN en los leucocitos cayeron notablemente. Al final, la diferencia entre ambos grupos era de un 27%.

La importancia de esta nueva prueba es la evidencia de que el café puede contribuir de forma directa a en la prevención de enfermedades salvaguardando las cadenas de ADN. Cuando se daña nuestro material genético, y el cuerpo no consigue repararlo adecuadamente, pueden llegar a darse mutaciones no deseadas y desencadenar un envejecimiento acelerado de las células o incluso cáncer.

SUSANA CUADRAS

Vive la experiencia

STORM

BARISTA ATTITUDE



Astoria[®]
Think espresso



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en www.experiencecoffeecup.com y descúbrelo



fórumcafé



Alumnos de Cocina de la escuela TOPI

ESCUELA DE HOSTELERÍA TOPI

La Escuela de Hostelería TOPI fue creada en 1989 con el objetivo de formar profesionales que pudieran cubrir las necesidades de trabajadores cualificados de los establecimientos de hostelería de Aragón. Forma parte de la FUNDACION PICARRAL, entidad sin ánimo de lucro, dedicada a la formación de personas en riesgo de exclusión. La escuela realiza formación básica en cocina y en servicio de restauración dirigida a jóvenes de entre 16 y 25 años, los cuales, tras su paso por la escuela, obtienen diferentes titulaciones homologadas tanto por el Instituto Aragonés de Empleo a través de los Certificados de Profesionalidad nivel 1 y 2 en los diferentes ámbitos, como por el Ayuntamiento de Zaragoza a través de IMEFZ.

ToPI es una referencia dentro de la hostelería de la comunidad autónoma y un continuo semillero de baristas y profesionales del sector. Escuela puntera en formación de café, lo demuestra la cantidad de alumnos que han representado a Aragón en los diferentes campeonatos de baristas regionales y nacionales obteniendo grandes galardones. Dentro del profesorado cuenta con especialistas en el mundo del café, homologados por Fórum Café como jueces para sus campeonatos. La escuela, además, participa activamente en los diferentes campeonatos de baristas, apoyando en la organización, aportando participantes y también jueces.

1 PAN DE CAFÉ, CHOCOLATE Y NARANJA

(Receta para dos panes)

Autores: Eduardo J. Comín, Moisés Andaluz y Silvia Cavero, Profesores de cocina y pastelería E.H.TOPI

ELABORACIÓN

Amasar 20 minutos todos los ingredientes y dejar reposar. Bolear la masa y aplastar. Laminaremos a continuación la masa con un rodillo formando un rectángulo de 40x25 cm sobre los que extenderemos crema de chocolate para hornear. Enrollaremos y cortaremos piezas de 1 cm de grosor que dispondremos en círculo formando una flor como se puede ver en la fotografía. Lo dejamos fermentar 2 horas y transcurrido este tiempo cocemos el pan en el horno a 190° C durante unos 15 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES

100 GR. AZÚCAR MOLIDO
C.S. RALLADURA DE NARANJA
20 ML CAFÉ EXPRESO
GLASA DE CAFÉ Y NARANJA

ELABORACIÓN GLASA

Para preparar la glasa será suficiente con mezclar todos los ingredientes con una varilla y reservar la mezcla resultante para utilizarla sobre el pan.

SERVICIO

Una vez horneado el pan, y estando todavía este caliente, lo pintaremos con la glasa, lo dejaremos enfriar y ya lo tendremos listo para servir.

INGREDIENTES

200 GR. HARINA FUERTE	20 GR. ACEITE
3,3 GR. SAL	16 GR. LEVADURA
0,8 GR. ANÍS EN RAMA	40 GR. MASA MADRE
32 GR. AZÚCAR	1 U. HUEVOS
12 GR. MANTEQUILLA	40 GR. ZUMO CON RALLADURA DE NARANJA
50 CC. CAFÉ ESPRESSO	





Alumnos de Servicio de la escuela TOPI

ITATAKI DE ATÚN ROJO MARINADO EN CAFÉ Y SOJA

Autores: Eduardo J. Comín, Moisés Andaluz y Silvia Cavero, Profesores de cocina y pastelería E.H.TOPI

INGREDIENTES

4 UNIDADES DE BOLAS DE NABO DAIKOON
EL ZUMO Y LA CASCARA DE UNA MANDARINA.
180 GR. DE ATÚN ROJO CORTADO DEL LOMO.
2 CHALOTAS
1/2 Y 1 NUEZ DE MANTEQUILLA.
1 CUCHARADA DE WASABI.
BROTOS SHISO VERDE Y MORADO. UNOS GRAMOS DE PIMIENTA DE SZISUAN
SALSA DE SOJA

ELABORACIÓN

En primer lugar, pelamos y troceamos el boniato. Lo ponemos a cocer con la mantequilla y sal. Cuando esta cocido lo machacamos con el tenedor, sazonamos y reservamos. Seguidamente impregnamos en el interior de una bolsa de vacío el lomo bien cortado y bien calibrado con la soja, el café, el zumo de la mandarina y la pimienta aromáti-

ca. Sazonamos con tacto, ya que el marinado ya es muy potente y envasamos al vacío. La fuerza de la extracción del oxígeno impregnará el atún en un corto espacio de tiempo. Dejaremos marinar durante 45 minutos. Pasado ese tiempo abrimos la bolsa y reservaremos el líquido obtenido de la impregnación.

Picamos, entonces, una brunoise de chalota y la pochamos en un sauteuse. Cuando este bien pochadita añadimos el jugo de la impregnación y dejamos reducir. Trituramos y pasamos por el fino para tener una salsa fina y sabrosa. Con una textura suficientemente espesa para napar. En el caso de que este líquida texturizaremos con xantana.

Escaldamos a continuación y enfriamos las bolas del nabo daikoon. Y las reservamos sazonadas hasta el emplatado.

Rallamos el wasabi y reservamos. Sellamos cada uno de los lados del atún durante menos de un minuto. Contrariamente con otras elaboraciones podemos ahumar el pescado a fuego a gran potencia para aromatizar.

SERVICIO

Laminamos el atún en laminas calibradas y emplatamos con todas las guarniciones, decorando con el shiso morado y verde.

Por último, regamos las laminas de atún y servimos bien caliente para sentir el aroma del café nada más dispongamos del plato frente a nosotros.



BIBLIOGRAFIA

|| CRAFT COFFEE: A MANUAL: BREWING A BETTER CUP AT HOME

Noviembre 2017. Agate Surrey. Inglés.
Jessica Easto

A remolque de las nuevas preparaciones de café que están marcando tendencia, diversas editoriales han apostado por la publicación de bibliografía relacionada con ellas. La comunidad barista y los aficionados al café crecen cada día que pasa y muchas de estas obras se convierten rápido en un éxito entre todos ellos.

Craft Coffee: A Manual: Brewing a Better Cup at Home es manual, escrito por una entusiasta del café para entusiastas de este producto que se presenta como una guía completa para mejorar la elaboración de bebidas con café y para ampliar y variar la preparación convencional en el hogar. En palabras de la autora, uno de sus objetivos de su libro es desmitificar la complejidad de la preparación de una taza perfecta de café en casa y con este objetivo, centra toda su atención a lo largo de las 272 páginas de su obra, en diversas técnicas de elaboración, desde el filtro, a la inmersión o el frío. La descripción de cada una de ellas va acompañada de la presentación de los diferentes equipos asociados, otorgando todo el protagonismo a cafeteras como la Chemex, V60, Aeropress, prensa francesa, ... La guía, como no podía ser de otra manera, incluye, también, recetas para seducir paladares exquisitos en café, además de información básica para ayudar al lector a identificar los diferentes orígenes y como se ha procesado el grano transformado en una deliciosa bebida en su taza. En octubre de 2016 se publicó la primera edición de este libro y sólo un año después, en noviembre de 2017, la segunda revisada y ampliada con nuevo contenido.



|| COFFEE STYLE

Julio 2017. Prestel. Inglés
Horst A. Friedrichs

Para algunos, el café es un recurso para despertarse y espabilarse por las mañanas, pero para otros muchos es una forma de vida. Fascinado por la cultura del café, el reconocido fotógrafo Horst A. Friedrichs vuelve su mirada en este libro hacia todos y cada uno de los aspectos que tienen que ver con el café de calidad, desde el grano, a la cafetera hasta llegar a la taza, y los retrata en múltiples y fantásticas fotografías.

A lo largo del libro se entremezclan imágenes de los sistemas actualmente más modernos para preparar café, con fotografías de tazas, de elaboraciones en preparación, de extracciones en frío, ... Friedrichs, también, captura con su cámara la estética de la moda del café actual, y recoge muestras de ingeniosas camisetas, elementos vintage, gadgets y artículos totalmente exclusivos y sofisticados diseñados para preparar café. Los textos de este libro que algunos críticos no han dudado en calificar como "deliciosamente irresistible y tan exquisito como una taza de espresso recién servida" son de Nora Manthey, quien se sitúa en la onda de la tercera ola del café para desgranar, página a página, su arte transformador en el momento actual.

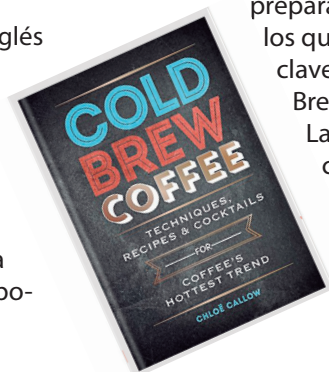


|| BREW BETTER COLD BREW COFFEE

Junio 2017. Michell Beazley . Inglés
Chloë Callow

Esta es una guía didáctica y práctica para iniciarse en la preparación del Cold Brew, café frío. El libro incluye la descripción paso a paso para elaborar esta preparación en la cafetería o en casa, fotografías de apo-

yo para no perderse en el proceso y consejos y "trucos" de algunos expertos para conseguir el éxito. Además, la guía presenta hasta 35 recetas de bebidas preparadas a base de café frío y, también, postres en los que esta preparación se convierte en ingrediente clave. Como ejemplo, el Espresso Martini o el Cold Brew Negroni. La autora de "Cold Brew Coffee: Techniques, Recipes & Cocktails for Coffee's Hottest Trends" es Chloë Callow quien, antes de asumir la edición de la revista Caffeine, ha trabajado durante años como experta en sistemas de filtración de agua para la industria del café.



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

 **fórumcafé**
Forum Cultural del Café