

fórumcafé

Dulzura *Retrogusto*
Acidez
Aroma *Cuerpo*

**RETOS Y OPORTUNIDADES
DEL CAFÉ EN EUROPA**

P6

CAFÉ DE KENIA

P18

**ENTRENAR
PARA CATAR**

P24

**ENTREVISTA A FERRAN ADRIÀ
EL CAFÉ EN LA RESTAURACIÓN
GASTRONÓMICA**

P34



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.



EXPOBAR

A strong brand of Crem International



fórum**café**

SUMARIO

- 4 **EDITORIAL**
- 6 **INFORME:** RETOS Y OPORTUNIDADES DEL SECTOR EUROPEO DEL CAFÉ
- 14 **ENTREVISTA: MARIO CERETTI** PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN EUROPEA DEL CAFÉ
- 18 **ORIGEN:** EL CAFÉ DE **KENIA**
- 24 **TEORÍA Y PRÁCTICA:** ENTRENAR PARA CATAR
- 30 **MUNDO BARISTA:** XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FORUM CAFÉ
- 34 **GESTIÓN:** FERRAN ADRIÀ
- 38 **CALIDAD:** **COSTA RICA**, CAFÉ CON VALOR AÑADIDO
- 42 **INNOVACIÓN:** MÁQUINAS DE TOSTAR CAFÉ
- 46 **CONSUMO:** EL CASO DEL **CAFÉ JAPONÉS**
- 52 **BARISTAS POR EL MUNDO:** **MÉXICO** Y LA BARRAS DE ESPECIALIDAD DE CAFÉ
- 56 **MERCADO DEL CAFÉ**
- 60 **CAFÉ Y SALUD:** ENTREVISTA AL DR. FÉLIX MARTÍN SANTOS
- 64 **MÁS QUE CAFÉ:** CAFÉ MUNDI, **PROYECTO UPLIFT**. LUZIRA. KAMPALA 2018

Revista Fórum del Café:



fórum**café**
Fórum Cultural del Café

Dirección, Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café

Redacción:
Més Comunicació

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

Con el recuerdo todavía fresco del éxito de la última convocatoria del Campeonato Nacional de Baristas, ya ha empezado a rodar una nueva edición de esta competición organizada por Fórum Café, con eliminatorias autonómicas previstas en todo el territorio nacional; apoyo destacado de las empresas del sector y un nivel competitivo cada vez más y más alto, digno de un largo y caluroso aplauso.

Hace ya tiempo que el sector del café español y determinados ámbitos de la hostelería han decidido, de mano de entidades como Fórum Café y otras, aprovechar la tremenda oportunidad que ofrecen la introducción de cafés de calidad en el mercado y su preparación y servicio profesional por parte de los baristas, convertidos en unos de los principales prescriptores de este tipo de café. Como muestra de su trabajo, de las tendencias y de las inmensas posibilidades que ofrece el café como bebida, los campeonatos baristas se erigen como magníficos escaparates, aunque ya no únicos escenarios, pues la progresiva madurez de la cultura del café en nuestro país hace cada vez más fácil para el consumidor, acceder al trabajo de los baristas en establecimientos de todo el país, donde tomar un café ha pasado a ser un verdadero placer.

Y entretanto, los campeonatos autonómicos ya ruedan, la nueva junta, surgida de la Asamblea Extraordinaria de socios el pasado mes de abril, ya ha empezado a trabajar en los proyectos estratégicos de comunicación y formación de nuestra entidad, los cuales se plantean como un paso adelante importante en la tarea realizada hasta ahora por la Asociación.

A nivel de comunicación el objetivo es, sin dejar de aportar contenidos técnicos y especializados para los profesionales del sector del café, llegar, también, al consumidor final. Para ello, Fórum Café apuesta por

incrementar su presencia en las redes sociales, así como por la generación de contenidos específicos, sobre curiosidades, informaciones prácticas y todo tipo de noticias de interés para el consumidor de café, a través de estos propios medios y, también, del recién estrenado nuevo blog Fórum Café.

En cuanto a la formación el reto es, una vez consolidados los cursos básicos y de baristas, añadir nuevos contenidos mucho más especializados y con un valor añadido extra y diferencial importante a toda la oferta actual de formación en café. Es con este objetivo que la nueva junta prepara la presentación del Master de Café Fórum Café, que compaginará formación teórico-práctica tanto en nuestro país como en países productores, donde los alumnos se desplazarán para conocer aspectos concretos del café sobre el terreno.

Del mismo modo se ha empezado a trabajar ya en un plan específico para asegurar la presencia de la formación Fórum Café en el máximo de comunidades autonómicas posibles, en lo que es un esfuerzo más por asegurar una formación estandarizada y de calidad entorno al café a nivel nacional.

Otra de las grandes novedades introducidas en el nuevo programa de formación de Fórum Café es el renovado formato de homologaciones de jueces para los campeonatos baristas de nuestra entidad. Estas homologaciones dejan de incluir el curso recordatorio previo, exigiendo a los aspirantes conocimientos previos acreditados para optar al examen de validación de sus conocimientos técnicos y capacidades sensoriales como juez y la obtención de su licencia.

Fórum Café no afloja la marcha y en los próximos meses veremos nuevas novedades que, seguro, ¡harán hablar de café en nuestro país!

GAGGIA Vetro

Práctica y actual



Opción conectividad IoT

RETOS Y OPORTUNIDADES DEL SECTOR EUROPEO DEL CAFÉ



Sostenibilidad ambiental, sostenibilidad social, economía circular y el proteccionismo en el que pueden llegar a derivar las guerras comerciales, son los cuatro grandes retos a los que el sector del café europeo deberá enfrentarse a corto y medio plazo.

La Federación Europea del Café aborda los retos futuros del sector como una gran oportunidad para afianzar un futuro prometedor para el café en Europa. Conocer cuáles son estos retos y adelantarse a las posibles trabas puede convertir estos desafíos en grandes oportunidades.

RETO 1 **SOSTENIBILIDAD** **AMBIENTAL**

La proyección de la demanda de café para el año 2050 se estima que podría representar entre un 50 y un 150% más del consumo actual de 159,9 millones de sacos¹ (9,6 millones de Tm./anuales). Esto signi-

INFORME: RETOS Y OPORTUNIDADES DEL SECTOR EUROPEO DEL CAFÉ

fica que la oferta de café debería incrementarse de 4 a 14 millones de toneladas anuales más. A priori, pues, las expectativas no podrían ser mejores para el sector del café, que no sólo vería como se incrementaría su negocio, sino como éste lo haría en valores exponenciales destacados. Ahora bien, como en casi todo, existe un pero, un reto en este caso, que la industria del café debería afrontar si quiere realmente alcanzar estos resultados con garantías: la sostenibilidad ambiental...

¿Por qué? Pues porqué, actualmente², el 60% de tierra apta para el cultivo de café está cubierta por bosques, y sólo el 20% de esas tierras están protegidas. Si no se planifica bien como lograr el incremento de producción deseado y la solución sólo pasa por la creación de nuevas áreas de cultivo, el riesgo de deforestación para crear o expandir cafetales podría resultar alto... Y un

desequilibrio en la sostenibilidad ambiental es sinónimo de amenaza directa a nuestros recursos naturales, al futuro del planeta y, también, de las próximas generaciones. Son muchos los estudios que podemos encontrar al respecto, los cuales deben ser analizados con detenimiento, precaución y de forma contextualizada pues de lo contrario pueden generar un falso alarmismo. Por destacar alguno, existe un estudio presentado en el año 2016 por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), según el cual sólo la producción de commodities (soja, carne, aceite de palma, café y cacao) es responsable del 80% de la deforestación mundial, contra el 10% del urbanismo e infraestructuras. Teniendo en cuenta, que Europa importa y consume, entre otros, el 60% del café que se comercializa en el mundo, el 80% del cacao, el 41%

de la carne de vacuno o el 41% del maíz, nuestra contribución al problema de deforestación de los países de origen es considerable. Según las conclusiones del informe publicado por la Comisión Europea en 2013, en términos de deforestación, las importaciones de la UE entre 1990-2008 equivalen a la deforestación de todo Portugal. Téngase en cuenta que se habla de deforestación y no de la re-forestación paralela que en algo contribuye a minimizar el impacto.

Pero lo que es evidente en cualquier caso, es que debemos incrementar nuestro nivel de compromiso para intentar minimizar, en la medida de lo posible, las nefastas consecuencias de actuaciones que, comprometiendo la sostenibilidad ambiental del planeta, comprometen, también, el futuro del café... todo lo contrario, al fin y al cabo, de lo que a priori, parecían augurar las buenas proyec-





ciones de incremento de demanda de café para el sector.

Y, ¿por qué todo esto? Pues porque el cambio climático y la deforestación están íntimamente ligados y, destruir bosques y selvas a favor de mayores producciones, forma parte de una peligrosa espiral de consecuencias peligrosas.

Los cambios que se producen en el clima están afectando a la supervivencia de los bosques acuciados por temperaturas medias anuales cada vez más altas. Bosques, que resultan imprescindibles para mitigar los efectos del cambio climático ya que atrapan y absorben el monóxido de carbono, el gas responsable del efecto invernadero y que está provocando un incremento progresivo de la temperatura del planeta y modificaciones en las pautas pluviales, con la presencia, cada vez más frecuente, de fenómenos climáticos extremos que impiden el desarrollo normal de la propia biodiversidad de los bosques, sus

entornos y las actividades agrícolas que en ellas se desarrollan, como puede ser, la producción de café. De forma simultánea, la explotación excesiva o incendio de bosques y selvas contribuyen a su destrucción y por tanto a favorecer los efectos del cambio climático. El aumento de temperatura y patrones de lluvia son causa de plagas (broca, minador o palomilla) y enfermedades (roya, llagas) y del imprescindible desplazamiento del cultivo hacia zonas más altas, no siempre asumibles por los caficultores, lo que suma un problema más a la supervivencia de muchas explotaciones cafeteras.

El ejemplo del café de Etiopía

Para entender mejor el alcance de estas consecuencias, pongamos un ejemplo que además de ilustrativo, resulta especialmente cercano ya que describe una realidad derivada directamente del cambio climático y la deforestación en un

origen cafetero. Etiopía es un país donde una parte importante de la economía del país se sustenta en la producción de café. En concreto, este producto representa una cuarta parte de los ingresos en divisas del país y en torno a 15 millones de empleos, ocupando a casi el 15% de la población.

En los últimos 50 años, la temperatura media en este país africano ha aumentado alrededor de 1,50°C y las lluvias en las regiones clave para el cultivo de café se han vuelto más irregulares, lo que ya está provocando una degradación evidente de las principales zonas de cultivo de café etíope, como la península de Zege. Actualmente, los cultivos de café en Etiopía se encuentran entre 1.200 y 2.200 metros de altitud. Para tratar de compensar el cambio climático, los expertos calculan que sería necesario que los cultivos vayan incrementado su altura, 32 metros cada 10 años. Este requerimiento dificultará a medio plazo el cultivo

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



del grano, pues las dificultades para habilitar fincas en tales alturas y garantizar el buen desarrollo de todas las tareas propias a la producción de café se complican y mucho, en países como este.

A modo de conclusión de este epígrafe, según la WWF, la mayor organización independiente de conservación de la naturaleza, cada año perdemos 13 millones de hectáreas de bosque, de las cuales, según el investigador y experto en clima, Peter Baker, el café es responsable de la desaparición de 100.000 de ellas. Esta cantidad significa una contribución de un 0,8% en la deforestación mundial anual, un porcentaje que por irrisorio que parezca (equivale a la mitad de la superficie de Guipúzcoa), debe ser tenido en cuenta por lo que representa acumulado con el resto de porcentajes derivados de las actividades provocadas por el hombre (tala de madera, nuevas tierras de cultivo para otros productos, pastos para ganado, expansión de núcleos urbanos,...) y el cambio climático (incendios, inundaciones, enfermedades, plagas,...). La suma de todas estas "contribuciones" se traduce de forma directa en las zonas afectadas, pero también en todas sus colindantes, en daños al ecosistema y pérdida de la biodiversidad, un valor muy importante, por ejemplo, en la producción de cafés especiales.

Ante esta situación, la Federación Europea del Café empezará por tratar de aglutinar las iniciativas existentes en materia de sostenibilidad para informar de los esfuerzos que a día de hoy ya está realizando nuestro sector, contribuir, si fuera necesario, a canalizarlos mejor y así mismo concienciar de la importancia de continuar redoblando esfuerzos.

Entretanto, y como propuestas para superar el reto de la sostenibilidad ambiental, propone a los productores y a las empresas de café europeas, apostar por el valor añadido de la materia prima obtenida bajo

rutinas que no agredan al medio ambiente, recordándoles, a todos, que ya hoy, y más aún en el futuro, el consumidor europeo no comprará una marca de café que no tenga una mínima estrategia de responsabilidad corporativa en este campo. La sostenibilidad ambiental es, en este sentido, planteada por la ECF como una oportunidad y un argumento de marketing provechoso para las empresas, para el café y para el planeta.

Además, en el marco de colaboración, de la Federación con los países productores, se recomienda la implementación de programas de educación y concienciación al respecto y de otros que también contribuyan a la intensificación de los sistemas de producción empleando técnicas más eficientes e inteligentes. También se anima a mantener las donaciones del sector de millones de cafetos resistentes a la roya para habilitar las zonas productivas degradadas por la erosión. Una colaboración coordinada entre los países productores y consumidores, más políticas de sostenibilidad ambiental, mayor concienciación y la adopción de nuevas prácticas, sostenibles, que favorezcan, por ejemplo, una mayor resistencia o productividad de los cafetos, sin necesidad de "invadir" nuevas zonas donde suplir la producción no alcanzada en otras, pueden contribuir a un mejor futuro para el café o cuanto menos a un futuro, ahora comprometido, si no se actúa con decisión.

RETO 2 SOSTENIBILIDAD SOCIAL

A diferencia de la Sostenibilidad Ambiental, el recorrido de la Sostenibilidad Social en el sector europeo del café y también el español está mucho más afianzada e integrada en las estrategias empresariales, tanto de las pequeñas como de las grandes empresas del sector. En España, existen notables ejemplos en este sentido, siendo uno de los

más destacados, el caso de Café Mundi, una organización sin ánimo de lucro, integrada por diferentes empresas del país que trabaja desde 2004, directamente sobre el terreno, en países productores, para mejorar las condiciones de vida de las personas relacionadas con la producción de café.

Esta labor es básica para poder asegurar no sólo el medio de vida presente de los caficultores, sino de las próximas generaciones, que de no encontrar estímulos suficientes en la producción de café podrían acabar abandonando la tradición familiar, en busca de trabajos que les aseguren mejores condiciones de vida y un futuro.

Un futuro en el café

Según cálculos que actualmente están siendo revisados por diversas ONG's, el 80% de la producción de café que se comercializa en el mundo recae directamente en 25 millones de pequeños caficultores (12 millones, según las estimaciones que barajan actualmente algunas organizaciones no gubernamentales). La mitad de estos caficultores estarían en África, produciendo el 10% del café que se consume a nivel mundial.

El gran reto, pues, es crear las condiciones adecuadas para que los jóvenes de los países productores encuentren en el café un futuro, y no sólo para asegurar la supervivencia de este cultivo, sino porque a pesar de las críticas de algunos sectores de la opinión pública, la producción de café en los países de origen es una fuerza estabilizadora capaz de proporcionar prosperidad y estabilidad económica.

Implementar y potenciar proyectos de responsabilidad social en las empresas cafeteras europeas representa, en la mayoría de los casos, inversión directa en las comunidades productoras, rentabilizando así, no sólo los recursos, sino también la transferencia de conocimientos y sinergias que se suele establecer, en estos casos, entre estos actores.



RETO 3 ECONOMÍA CIRCULAR

El tercer gran reto del sector cafetero europeo es la adecuación de las políticas empresariales a la economía circular, basada en un sistema de aprovechamiento de recursos donde prima la reducción, la reutilización y el reciclaje de los elementos. La economía circular representa un eslabón más de la cadena de la Sostenibilidad Ambiental y una oportu-

nidad, si conseguimos demostrar nuestra implicación como sector. A nivel primario y básico, y para hacernos una idea de lo que estamos hablando, podríamos poner como ejemplo de esta economía circular, iniciativas surgidas en los últimos años, como el reciclaje de sacos de café en forma de bolsos, tapizados, todo tipo de adornos para el hogar, aislante de suelos o la reutilización del marro del café como fertilizante (en Holanda, existen ya varias empresas que utilizan el café como

INFORME: RETOS Y OPORTUNIDADES DEL SECTOR EUROPEO DEL CAFÉ

abono para producir champiñones); ingrediente para cremas cosméticas naturales (en Londres varias startups se dedican a recorrer cafeterías recogiendo el marro del café); como material para la fabricación de vajillas y tazas; biocombustible o incluso como componente para pañales, aprovechando el poder "atrapa olores" del café.

Estos y otros ejemplos de reciclaje, sin embargo, tienen un impacto real simbólico, por lo que la industria deberá esmerarse en este campo para actuar con la solvencia y garantías que requiere la conservación del planeta y sus recursos naturales.

Impuesto Latte

Actualmente, se estima que en Europa se generan 25,8 millones de toneladas de plástico al año, el 59% de los cuales, procedentes de envases de un solo uso, como

SIGUE TU INSTINTO NATURAL Y PÍDELO ORGANIC.



LO PIDO organic

los muchos que se utilizan para el café para llevar... El gran reto que se marca la Unión Europea en este sentido es que en el 2030, todos los envases de plástico del mercado sean reciclables o reutilizables y que el índice de reciclaje global se incremente del 29%, media europea actual a más del 50%. En este sentido, apuntar que España ya tiene deberes adelantados y actualmente el 52% de los envases de plástico ya se reciclan. Todo lo contrario sucede en países como Inglaterra, donde cada año se usan 2.500 millones de tazas desechables suficientes para rodear la Tierra cinco veces y media y casi ninguna de ellas se recicla. Con ánimo de tomar medidas al respecto, recientemente, y a propuesta de ONG's, Asociaciones de Consumidores y el Comité Parlamentario de Medio Ambiente plantearon la introducción del "Impuesto latte". Un Impuesto de 25 peniques por cada café para llevar y la prohibición de utilizar vasos desechables a partir de 2023, a no ser que fueran 100% reciclables. La propuesta, sin embargo, fue rechazada por el gobierno al entender que resultaba inviable cumplir con el objetivo. Quien si se ha puesto manos a la obra es la Unión Europea, que prepara una Directiva Marco de Residuos, a través de la cual se pretende mejorar la reciclabilidad de los envases, las instalaciones de reciclaje, estandarizar los sistemas de recogida y selección de residuos, y gestionar el nuevo impuesto europeo del plástico, que se plantea cobrar o bien a la industria en el inicio del ciclo de producción o al consumidor, al final de la cadena y que nace con el objetivo de reducir el uso de envases de plástico y, al mismo tiempo, cubrir el agujero de entre 12.000 y 15.000 millones de euros que dejará el Brexit. De momento no se conocen todos los detalles de esta Directiva y por lo tanto se deberá esperar a su aprobación para verificar si realmente el marco de gestión sufrirá cambios tan profundos como los que se

vienen anunciando y que efectos pueden tener estos en la industria del café. Entretanto, en España, la Comisión de Medio Ambiente del Congreso de los Diputados ha redactado una Proposición no de Ley que deberá ser debatida y aprobada por el pleno del Congreso para eliminar la importación, exportación y comercialización de utensilios de plástico no reutilizables a partir de 2020. En esta prohibición se incluyen, vasos, tazas y otros artículos habituales en la preparación del café en determinados formatos (vending, take away) como las cucharillas o las pajitas desechables. Dentro de dos años, si la propuesta de la Comisión de Medio Ambiente prospera, únicamente se admitirán este tipo de productos fabricados con al menos un 50% de sustancias biodegradables. Existen además iniciativas privadas que ya se han puesto en marcha, como por ejemplo los incentivos que ofrecen algunas cafeterías cuando sus clientes llevan su propia taza. También cabe destacar iniciativas colectivas, como la utilizada en muchos de los eventos públicos celebrados en Bruselas, donde han dejado de utilizar vasos desechables y al estilo alemán o francés, en sus mercados navideños, cobran una fianza por los vasos o las tazas que luego devuelven al interesado al entregar de vuelta la taza tras la consumición.

RETO 4 EL PROTECCIONISMO DERIVADO DE LAS GUERRAS COMERCIALES

Cuando un país incrementa aranceles, otro podría como represalia, hacer lo mismo, pudiendo extenderse este comportamiento a todos los países comercialmente relacionados. De igual forma se suele acabar por establecer subsidios o sistemas de protección a ciertos sectores económicos. Este tipo de comportamiento es el que empieza a observarse entre los bloques comerciales de Estados Unidos, Unión

Europea y China, resultando en un ambiente general de deterioro de las condiciones para el comercio internacional, nada favorable para economías abiertas y con mucho potencial exportador como España, y más concretamente las Pymes españolas. Ahora bien, desde el punto de vista macroeconómico, un acontecimiento como el Brexit u otros similares que se empiezan a observar en otros países miembros de la UE como Italia, Hungría o Polonia, resulta infinitamente más dañino. Y es que el mercado europeo es el mercado natural de los productos españoles, entre ellos, el café que venden las empresas tostadoras a países de la UE. Es por ello que la nueva "moda" de leyes proteccionistas, sirva de ejemplo la reciente ley francesa de alimentación que permite la venta a pérdidas y establece cupos a la importación (en la restauración pública el 50% de las adquisiciones deben ser de producto local) suponen una importante traba para el mercado único que con medidas proteccionistas como estas podría dejar de serlo. ¡Y ahora pensemos en el Brexit! La Unión Europea vende anualmente a Reino Unido café por valor de 500 millones, de los cuales, 35 millones son de ventas generadas desde nuestro país, que había encontrado en Gran Bretaña, un mercado atractivo y en crecimiento. Según la Asociación Británica del Café (BCA) si no se llega a un acuerdo de salida entre la Unión Europea y el Reino Unido, los aranceles aplicables a los productos británicos alcanzarían el 7,5% para el café Tostado y el 9% para el café soluble, advirtiendo a los fabricantes de la UE que podrían esperar condiciones arancelarias similares. Ante esta situación, el gran reto será asegurar una distribución del porcentaje sin perder ventas, ni en Reino Unido ni en el resto del mundo, donde la UE exporta 132.000 Tm. de café tostado y 46.000 Tm. de café soluble. Los dos principales mercados



Eileen Gordon

Eileen Gordon es desde hace un año la Secretaria General de la Federación Europea del Café (ECF). Con anterioridad a este cargo, había ocupado la Secretaria General de la Federación Española del Café durante doce años, cargo que compaginó de 2011 a 2017, con la Secretaria General de la Asociación Española de Tés e Infusiones. Gran conocedora del sector ha asumido entre sus responsabilidades actuales, la de contribuir a afianzar la presencia y reconocimiento de la ECF y trabajar desde esta entidad en el desarrollo de estrategias que favorezcan al sector.

extranjeros del "café europeo" son Rusia (no debemos perder de vista sus sanciones económicas), donde se exportan 20.000 Tm. de café Tostado y 10.500 de soluble cada año y EEUU, donde se venden 16.000 Tm. y 2.350 Tm. respectivamente. En este caso y en relación concreta con estos dos países, el reto será mantener e incrementar, si cabe, el ritmo de crecimiento acumulado de ventas, que en los últimos tres años ha crecido en 3.000 Tm. en el caso del café con destino a Rusia y en 5.000 Tm. en la cantidad enviada a EEUU.

Oportunidades

Como hemos podido observar, el mercado europeo del café, se enfrenta a importantes retos, pero también a interesantes oportunidades que el sector deberá saber aprovechar en beneficio de un

futuro brillante para el café en la UE. Las tendencias apuntan hacia un mayor protagonismo del café premium en los lineales europeos - café molido de cápsula y café en grano- y si es orgánico y certificado, ¡mucho mejor! El consumidor europeo busca nuevas experiencias, nuevos aromas, intensidades, orígenes, blends... busca la oferta Premium, la calidad, la sofisticación dentro del hogar y si esa taza, además, se presenta avalada por un proyecto de sostenibilidad social, ambiental y economía circular, la fidelización con la marca, está prácticamente asegurada. Un ejemplo claro de esta estrategia ha sido el acuerdo alcanzado entre Nestlé y Starbucks que permitirá a la multinacional suiza comercializar los productos de café y té de la mayor cadena de cafeterías fuera de sus establecimientos.

El canal de alimentación a nivel europeo es un canal maduro que mantendrá su volumen de ventas sin importarle crecimientos en valor. Eso sí, el entorno será cada vez más competitivo y por ello se requerirán inversiones en marketing e innovación de producto. Y si los analistas no van errados, la tendencia también apunta hacia un renacido interés por el café descafeinado, lo cual suma otra nueva oportunidad a los operadores europeos del café. ¡El futuro del café en Europa está ya en marcha y tenemos todas las herramientas y posibilidades para que resulte un éxito!

Eileen Gordon

^{1,2} Conservation International. Future Demand and Climate Change Could Make Coffee a Driver of Deforestation

ENVASES 100% COMPOSTABLES

- AZÚCAR Y EDULCORANTES EN PAPEL Y POLIPROPILENO
- CAFÉ Y CHOCOLATE EN COMPLEJOS COMPOSTABLES CON BARRERA



MARIO CERETTI

PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN EUROPEA DEL CAFÉ



Mario Ceretti, presidente del Comité Italiano del Café, miembro del Instituto de Información Científica del Café y Responsable de Relaciones Institucionales y Sostenibilidad de Lavazza, entre otros cargos, es, desde finales del mes de junio, el máximo responsable de la Federación Europea del Café.

Gran conocedor del mundo del café, Ceretti ya había ocupado este cargo entre 2004 y 2007, accediendo, ahora, de nuevo a la presidencia de la ECF (por sus siglas en inglés), avalado por el buen trabajo realizado durante aquellos años. Entre los principales objetivos que se marca para su actual mandato, destaca la creación de un Comité de Comunicación para potenciar la visibilidad, tanto interna como externa, de la Federación y del

sector europeo del café. Apuesta, por reforzar la participación de las empresas en el ámbito pre-competitivo y, también, por incrementar la representatividad de la Federación en el sector cafetero europeo con la adhesión de nuevos asociados. El mismo nos explica la misión de la ECF, nos desgrana la situación actual del mercado del café europeo, su visión sobre el mercado español y, también, sobre diferentes temas de actualidad del café, actualmen-

te, como la acrilamida o la renuncia de Estados Unidos al Acuerdo Internacional del Café.

¿CUÁL ES LA HISTORIA Y MISIÓN DE LA FEDERACIÓN EUROPEA DEL CAFÉ?

La Federación se fundó en el año 1981 y desde entonces representamos los intereses europeos de los Importadores de café verde, tostadores de café, industria

“EL SECTOR ESPAÑOL DEL CAFÉ PUEDE ENSEÑARNOS MUCHO A EUROPA SOBRE EL SEGMENTO HORECA”

del café soluble y descafeinado. Nuestra misión es ser el referente y punto de encuentro del sector europeo, alzándonos como su única voz ante las autoridades europeas, coordinando a todos los agentes del sector de forma eficaz y actuando como portavoz único de los mismos.

A lo largo de los últimos años nuestro ámbito de representación se ha ido ampliando incluyendo actores de la mayor parte de la cadena de valor del café, incluida la restauración. Las asociaciones, CECA, EUCA y AFCASOLE que representaban al café verde, tostado y soluble respectivamente, están hoy día, también, integradas plenamente en la Federación Europea del Café tras la pérdida de su entidad jurídica hace 10 años.

En conjunto y a través de todos estos miembros – asociaciones nacionales y empresas- la Federación representa un valor de importación de café en torno a los 40 millones de sacos, el equivalente al casi el 40% del comercio mundial de café.

¿CÓMO SE ORGANIZA LA FEDERACIÓN EUROPEA DEL CAFÉ?, ¿QUÉ PAPEL JUEGAN LOS DIFERENTES MIEMBROS?

Contamos con un sistema asociativo mixto representando a Asociaciones Nacionales y empresas. A día de hoy representamos a 13 Asociaciones Nacionales y más de 600 empresas. Contamos, también, con 17 miembros directos, todos, grandes empresas tostadoras de café, traders, descafeinadores,...

¿QUÉ TIPO DE FOROS DE TRABAJO E INTERCAMBIO OFRECEN A SUS ASOCIADOS?

El intercambio entre nuestros asociados es continuo a través del comité ejecutivo formado por 13 miembros y de los distintos comités que integran nuestra Federación. Una vez al año organizamos la Asamblea General de la entidad,

en la cual participan directamente todos nuestros asociados. Este encuentro, además, acoge siempre, un taller monográfico sobre un tema de actualidad, al que son invitados a participar todos nuestros socios y a aportar sus experiencias y puntos de vista para beneficio de todos.

¿CUÁLES SON LOS TEMAS QUE LA FEDERACIÓN EUROPEA DEL CAFÉ TIENE ACTUALMENTE SOBRE LA MESA DE TRABAJO?

Continuamos monitorizando muy de cerca la extensa legislación europea de forma que ninguna nueva propuesta pueda cogernos desprevenidos. Una vez los proyectos legislativos están en marcha debemos trabajar en que la aplicación sea factible y viable para nuestro sector.

La sostenibilidad ambiental y social, se encuentra también en nuestra agenda de trabajo con objeto aglutinar y promover las iniciativas que dan fe de los esfuerzos que está realizando el sector europeo del café.

¿CUÁL ES LA SITUACIÓN ACTUAL DEL CAFÉ EN EUROPA?

El sector cafetero europeo es un sector maduro que no deja de sorprender con nuevas propuestas como pudieron ser hace unos años las monodosis y hoy en día los cafés de especialidad o los sistemas de cafeteras sin cables o la tendencia cold brew. Todas estas iniciativas convertidas en tendencia contribuyen a enriquecer el mercado.

¿CUÁLES SON A CORTO Y MEDIO PLAZO LOS RESTOS MÁS IMPORTANTES QUE DEBERÁ AFRONTAR EL CAFÉ EN EUROPA?

Sin duda, todos los aspectos técnicos derivados del proceso del tostado del café continúan y

ENTREVISTA: MARIO CERETTI

continuarán siendo un desafío para la industria.

La integridad del mercado único debe preocuparnos, también, en un entorno donde proliferan las iniciativas nacionales de etiquetado, poniendo en peligro la esencia misma del concepto de libre circulación de mercancías.

¿QUÉ PAÍSES EUROPEOS SE MUESTRAN ACTUALMENTE MÁS DINÁMICOS EN RELACIÓN AL CAFÉ?

Las tendencias de consumo son considerablemente homogéneas en el ámbito europeo, pudiendo destacar el dinamismo del fenómeno de las cafeterías en Reino Unido.

¿QUÉ CAMBIOS MÁS RECIENTES DESTACARÍA EN LA RELACIÓN DE LOS EUROPEOS CON EL CAFÉ?

Se observa una clara tendencia hacia el posicionamiento del café Premium en el mercado. El consumo en el hogar se está sofisticando con un aumento de la demanda de cafés en grano de mayor calidad. Aún y así, cada país tiene sus particularidades de forma que no existe un patrón exacto ni una fórmula mágica para que todos los mercados.

Es en este sentido que la Federación dedica mucho trabajo a buscar temáticas que realmente partan de un denominador común y beneficien por igual a todos nuestros asociados, como fue, en su momento, la relación café-salud. En Europa existía de forma generalizada una preocupación por los efectos del consumo de café sobre nuestra salud. La evidencia científica empleada como base de las muchas campañas que cruzaron Europa son prueba indiscutible del impacto que podemos tener. En cuanto a cuál será el próximo proyecto común, es posible que sea la definición de lo que entendemos por Sostenibilidad. Un concepto que está en la mente tanto de la industria como del consumidor.



cambiar ni de un día para otro, ni de un año para otro. Requiere compromiso, mucho trabajo de coordinación por parte de todos los eslabones de la cadena, además de salir y observar lo que sucede en los mercados punteros para importar y luego adaptar las mejores propuestas.

Hace unos meses llegó de Estados Unidos una noticia alarmante, sobre la exigencia de advertir a los consumidores sobre supuestos efectos nocivos del consumo de café. ¿QUÉ OPINIÓN LE MERECE A LA FEDERACIÓN EUROPEA DEL CAFÉ ESTE TEMA?, ¿CREE QUE AQUÍ SE PODRÍA A LLEGAR A DAR UN CASO SIMILAR?

Hemos seguido con gran consternación el caso "Prop 65" que implicaría que el café vendido en California debería llevar una advertencia indicando que el café produce cáncer al contener acrilamida. Los últimos acontecimientos nos llevan a creer que la sentencia quedará invalidada ya que la mismísima Oficina de Evaluación de Peligros para la Salud Ambiental de California (OEHHA, en sus siglas en inglés) ha especificado que el café no estará incluido en la lista del Prop 65 ya que la evidencia científica concluye que no existe vínculo alguno entre café y cáncer.

En lo que respecta a Europa, la Acrilamida está regulada por el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos. Continuamos trabajando en dicho Reglamento (documento vivo) con la Comisión de forma que no tenemos, por el momento, ninguna preocupación específica desde el punto de vista legislativo.

¿EXISTE ALGÚN PROYECTO A NIVEL EUROPEO PARA SEGUIR DIVULGANDO LOS BENEFICIOS DEL CONSUMO MODERADO DE CAFÉ PARA LA SALUD?, ¿CREE POSIBLE ACABAR ALGÚN DÍA CON LA MALA PRENSA DEL CAFÉ?

El Instituto de Información Científica de Café, (ISIC, en sus siglas en inglés) es un portal que ofrece una gran cantidad de información de base científica sobre café y salud. Su material lleva desde hace muchos años a disposición de las asociaciones nacionales y ha sido muy bien aprovechada por muchas de ellas, siendo precisamente un ejemplo de ello la Federación Española del Café. Nuestras empresas continúan trabajando en ofrecer al consumidor un producto de calidad con las máximas garantías, lo que implica por nuestra parte una monitorización continuada de la evidencia científica.

¿QUÉ RELACIÓN MANTIENE SU ENTIDAD CON LOS PAÍSES PRODUCTORES DE CAFÉ?

La relación entre países consumidores y productores se ha establecido y mantenido históricamente a través de la Organización Internacional del Café, siendo la Federación Europea del Café integrante de la Junta Consultiva del Sector Privado (PSCB, en sus siglas en inglés). Como Federación Europea del Café estamos siempre abiertos al diálogo, trabajando las relaciones a través de nuestros asociados o en ocasiones directamente. Una prueba de ello, es el recientemente aprobado Contrato Europeo Estándar de Café (ESCC, en sus siglas en inglés), resultado de aglutinar en uno los cuatro actuales contratos europeos (Europeo de Café, Spot, Free Carrier, Delivery) y que entrará en vigor a partir del 1 de Septiembre de 2018.

¿QUÉ ESTRATEGIAS CREE QUE DEBERÍAN RESULTAR MÁS RESOLUTIVAS PARA ASEGURAR UN BUEN FUTURO AL MERCADO DEL CAFÉ?

Debemos escuchar a todos los eslabones de la cadena ya que todos somos igual de relevantes en lo que hacemos. La dificultad a la que nos enfrentamos como Federación o como Asociaciones Nacionales es la limitación de nuestros recursos tanto humanos como económicos, de ahí que la colaboración sea la clave. Debemos trabajar juntos para maximizar nuestros esfuerzos.

¿QUÉ EFECTO CREE QUE PUEDE TENER EN EL MERCADO, LA RENUNCIA DE ESTADOS UNIDOS AL ACUERDO INTERNACIONAL DEL CAFÉ?

Lo que me preocupa no es el hecho específico en sí, sino las consecuencias de la política proteccionista y de falta de confianza que se están adoptando de forma generalizada. Este gesto acabará por convertirse en una tendencia y en una barrera no comercial más que afecta directamente a sectores exportadores como el café.

¿CONOCE EL TRABAJO DE FÓRUM CULTURAL DEL CAFÉ?

Si conozco la entidad y en particular la revista que personalmente me parece muy interesante y que entiendo es un referente para el sector cafetero español. Les animo a que continúen trabajando y promoviendo la cultura del café como están haciendo involucrando a todos los actores de la cadena.

Àngela d'Areny

¿QUÉ VALORACIÓN LE MERECE EL MERCADO ESPAÑOL DEL CAFÉ?

Se trata de un mercado en el que encuentro importantes diferencias entre Norte y Sur, Este y Oeste, con una extraordinaria riqueza y variedad en formas de preparar el café que resultan grandes desconocidos para muchos europeos que no pasen sus vacaciones allí. Personalmente, creo que es un mercado que puede enseñarnos mucho sobre el segmento horeca, al tratarse de uno de los mercados europeos líderes en consumo fuera del hogar. A destacar, además, su relativa facilidad para adaptarse a las nuevas tendencias del mercado y al deseo inequívoco de superación de muchos de los tostadores españoles.

SEGÚN ESTO, ¿CREE QUE NUESTRO PAÍS ESTÁ REALMENTE PREPARADO PARA LA REVOLUCIÓN DEL CAFÉ, EN LA QUE ESTE PRODUCTO ADQUIERA ENTIDAD PROPIA Y DIFERENCIADA?

Si bien es cierto que España no está a la cabeza de las olas del café, si parece que consigue adaptarse. La percepción de los consumidores no se puede





Administración Central | Avda. Prat de la Riba 186 - Nave 9 08780 Paltejà - 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

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

EL CAFÉ DE KENIA



Kenia es un país hermoso, de gente afable, paisajes impresionantes y un café excepcional catalogado como uno de los grandes del mundo. Situado en la parte oriental de África, se eleva desde las planicies costeras del Océano Índico hasta las montañas y altas mesetas del interior, propiciando unas condiciones orográficas y climáticas únicas para el cultivo del café. Este producto, junto con el té, el pescado y algunos derivados del petróleo, resulta clave para la economía del país, lo que favorece la máxima atención y cuidado a su producción para beneficio de todos los que gustan de este origen en su taza. El café fue introducido en Kenia por los colonizadores británicos a principios del siglo XX. Los cafetos que

se plantaron provenían de Etiopía, país vecino del norte, donde el café empezaba a ser ya, una industria rentable. Estas primeras plantas eran de la variedad arábica, la única que actualmente se cultiva en Kenia. Las primeras fincas cafeteras se ubicaron cerca de Nairobi, la capital del país, y poco a poco fueron ocupando diversos terrenos de la Provincia Central. Estas haciendas estaban dirigidas por ingleses y otros europeos que empleaban mano de obra autóctona para todas las tareas relacionadas con la producción del café. En 1920, Kenia registró su primera exportación de café con destino a Europa. Desde entonces, el envío regular de grano al Viejo Continente, y también a otros lugares del planeta

se ha mantenido, posicionado a este origen, entre los más longevos en el mercado internacional del café. Esta presencia, sin embargo, no siempre ha sido sencilla de mantener, y es que desde el inicio, el café resultó objeto de deseo para todos, colonos y autóctonos, haciendo valer unos y otros, con mayor o menor suerte, su legitimidad sobre la producción del grano. En 1930 se produjo la primera gran revuelta en relación al café, y cerca de un millón de miembros de la tribu Kikuyo reclamaron a los ingleses que les devolvieran sus tierras, cafetales incluidos. Los británicos, sin intención alguna de hacerlo, les prohibieron a partir de aquel momento producir café alrededor de sus casas, les subieron los impuestos y poco a

DURANTE AÑOS, GENERACIONES DE KENIATAS NO HAN SABIDO QUE SU PAÍS PRODUCÍA UNA DE LAS MEJORES CALIDADES DE CAFÉ DEL MUNDO

poco les dejaron de dar trabajo en las fincas, obligándoles a trasladarse a las ciudades para poder sobrevivir. Los Kikuyo se habían especializado en el cultivo del café y durante un tiempo, la falta de mano de obra conocedora de las técnicas de producción del café puso en peligro la buena marcha de este cultivo en Kenia. No fue hasta 1960, tras la guerra Mau Mau, en contra del dominio británico que se permitió a los kenianos cultivar su propio café. La redistribución de la tierra con este fin, se hizo mayoritariamente a favor de los kikuyu, lo que tranquilizó a todos los involucrados en la industria cafetera del país, pues

sabían de sus dotes con el café. Los keniatas ya podían, pues, tener sus explotaciones de café, aunque por aquel entonces, todavía, con estrictos controles sobre el número de plantas de cada finca y el uso que hacían de ese grano. Estaban obligados a entregar todo lo recogido que se destinaba en prácticamente su totalidad a la exportación. Sólo pequeñas cantidades residuales de las calidades más justas se quedaban en el país, lo que provocó que durante años, generaciones de keniatas desconocieran que su país producía una de las mejores calidades de café del mundo. El 12 de diciembre de 1963, Kenia se convirtió en una república. Su primer presidente fue Jomo Kenyatta, reconocido en el momento de su muerte, el año 1978, como Mzee, (el viejo brujo). Su carácter afable y conciliador le valió este sobrenombre por parte, no sólo, de su propio pueblo sino por una amplia serie de dirigentes mundiales. Bajo su mandato, el café de

ORIGEN: EL CAFÉ DE KENIA

Kenia inició un próspero camino hacia el reconocimiento internacional. Actualmente, se estima que seis millones de personas viven directa o indirectamente relacionadas con el café en este país de algo más de 46 millones de habitantes, con una media de edad de 19,7 años y una esperanza de vida de 64,3 años.

PEQUEÑOS GRANDES CAFICULTORES

Muchas de las plantaciones surgidas de la "liberalización" del cultivo de café en los años 60, siguen todavía hoy activas. Desde entonces, el cultivo de este producto se ha ido transformando y ha adoptado todas las medidas necesarias para garantizar las mejores calidades. Como ejemplo, los múltiples premios y reconocimientos que reciben los cafés de este origen, como el reciente Good Food Awards del "Kenya Karatu". Se estima que actualmente el cultivo



Presentamos la nueva era de Iberital

El futuro de las máquinas eficientes, conectadas y sostenibles ha llegado.

Descubre todas nuestras novedades en iberital.com

VISION



Multi caldera

EXPRESSION PRO



Dos Calderas

de café en este país ocupa 700.000 caficultores y alrededor de 160.000 hectáreas, 2/3 de las cuales en manos de pequeños propietarios, con alrede-

oferta, por ejemplo, en los enclaves turísticos, alrededor del Monte Kenya. Y es que esta área, además de ser un zona de gran atractivo para los



dor de un millar de árboles por finca. El resto de cafetales son propiedad de empresarios de mayor envergadura. Los pequeños caficultores suelen pertenecer a cooperativas, algunas con más de 12.000 miembros – aunque la tendencia actual es la creación de cooperativas mucho más pequeñas y especializadas en cafés concretos-, donde entregan su café para ser procesado y vendido a terceros, minimizando los gastos propios de estos trabajos para el caficultor, a la vez que se favorece la excelencia de la calidad, al ser ésta, un requisito exigido por la mayoría de las cooperativas para aceptar el café, pues saben que con los mejores granos, es fácil negociar y vender a mejores y mayores precios. Los grandes latifundistas, por su parte, cuentan, en su gran mayoría, con sus propias plantas procesadoras y contactos directos para vender su café. En los últimos años, además, algunos de estos grandes productores se han iniciado, también, en la nueva moda de las cafeterías de café de finca, y han abierto establecimientos donde tuestan y sirven su propio producto. Es fácil encontrar este tipo de

visitantes, es también, la mayor región cafetera del país. También son zonas de importante producción, el noroeste

LA TAZA DE CAFÉ DE KENIA DESTACA POR SU ELEVADA ACIDEZ, DELICADO AROMA Y BUEN CUERPO

de Nairobi, como Nyeri, o Embu y la zona de Aberdar, mientras que en la zona oeste del país, los cafetales son frecuentes en las áreas de Kissi, Nyaza, Nungoma, Kakamega y Kitale y abundan, también, en el Valle del Rift, Nakuru y Trans Nzonja, las colinas Taita y en los alrededores del Kilimanjaro. En su mayoría todos los cafetales en estos lugares se sitúan por encima de los 1.500 metros de altitud, lo cual, sumado al microclima del país, y a las particularidades del terreno - suelos volcánicos ricos en nutrientes-, definen una taza de particularidades únicas, muy apreciada, sobretodo, por los

Producción de café de Kenia en miles de sacos de 60 kg

Año	Producción
2000 / 01	1.002
2005 / 06	614
2009 / 10	275
2014 / 15	765
2015 / 16	789
2016 / 17	783
2017 / 18	790

Fuente: Organización Internacional del Café

amantes del café de elevada acidez, delicado aroma y buen cuerpo. En Kenya, hasta ahora, y más allá, por el momento, de las pequeñas variaciones derivadas de los efectos del cambio climático, existen dos épocas de precipitaciones más o menos definidas e importantes que favorecen una doble floración de los cafetos. La primera se produce entre marzo y abril, tras las grandes lluvias, alargando la cosecha principal entre octubre y diciembre, y la segunda entre octubre y noviembre, fijando la cosecha en las primeras semanas de junio hasta agosto. En general, tanto en una época como en la otra, los cafetos que reciben el sol de la mañana transfieren a la taza más sabores florales, mientras que los que lo reciben por la tarde denotan más sabores frutales, enriqueciendo esta variedad, la oferta y excelencia de los cafés de este origen. En su práctica totalidad, el café en Kenia es producido sin ayuda mecánica. De la misma manera, y gracias a las propiedades resistentes de los cafetos que se producen en este país, el uso de fertilizantes químicos es anecdótico.

LOS CAFÉS KENIATAS

Las variedades clave cultivadas actualmente en Kenia son:

Ruiru 11: Híbrido de porte bajo y compacto de alto rendimiento, tolerante a la roya del café y resistente a la enfermedad de la antracnosis de la



ORIGEN: EL CAFÉ DE KENIA

cereza (CBD), una infección descubierta por primera vez en Kenia el año 1922, que se propaga a través de unas esporas que atacan directamente la baya verde del café. En taza, este café, toma las características de sus progenitores, los Catimor y una selección de multicruces de K7, SL28, N39, Rume Sudan, entre otros.

SL28: Híbrido creado hacia 1950 por los Laboratorios Scott, responsables del 90% de los varietales que crecen en Kenia. Se trata de un café tolerante a la sequía y con muy buen potencial de calidad de taza, pero susceptible a las principales enfermedades. En boca destaca por su fina acidez, con una gran intensidad cítrica, dulzura, equilibrio y cuerpo medio

SL38. Híbrido reconocido por su buen cuerpo, acidez equilibrada y sabores complejos.

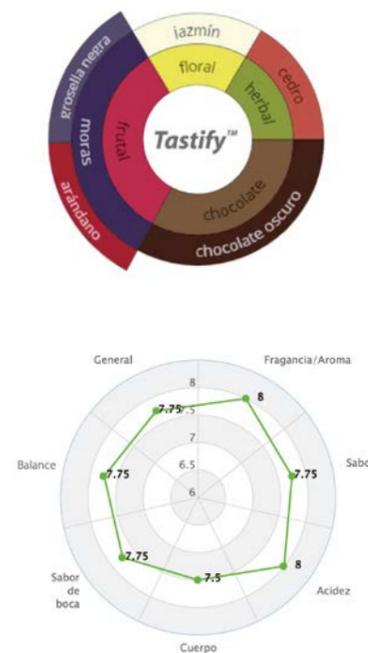
Batian: Variedad presentada en el año 2010 por el Coffee Research Foundation (CRF) tras 25 años de investigación e introducida con éxito en el país. En comparación con las variedades anteriores, presume de tener un cuerpo más redondo, mayor acidez e incluso sabores más elegantes. Es resistente a la roya y a las enfermedades que afectan la baya del café. Otra de las ventajas de este café es su alto rendimiento.

BOLSA DE CAFÉ

Una parte muy importante del café es vendido al exterior a través de un sistema centralizado de subasta. Estas sesiones son administradas por el Gobierno, se realizan en la Bolsa de Café de Nairobi, donde está prohibido que los pequeños productores pujen por su propio café o se reúnan directamente con los compradores. Durante la época de cosecha, las su-

bastas son semanales, casi siempre los martes y concentran un gran número de compradores. Estos deben realizar una oferta por el lote de café por el que estén interesados y pagar el precio acordado antes de una semana si quieren formalizar la adquisición. Con este sistema, los vendedores pretenden asegurar el mayor precio posible para cada lote, aunque a menudo se escuchan quejas por las supuestas confabulaciones de algunos comerciantes de café para pactar precios y limitar el máximo de la oferta. Desde hace un tiempo, la oferta de los cafés que entran en la Bolsa de Nairobi también se puede hacer a través de Internet.

Además de este sistema de subasta, otra fórmula relativamente nueva para vender el café en Kenia, es el comercio directo, proceso durante el cual, los productores y cooperativas venden directamente el grano verde a compradores extranjeros a través de agentes de comercio autorizados. Estos, para conseguir su licencia, deben cumplir una serie de exigentes normas para garantizar que el café mantiene sus cualidades mientras permanece bajo su custodia. Del mismo modo, se les exigen garantías bancarias para salvaguardar el pago a los productores. Una vez estos agentes han comprado el café, lo pueden vender a terceros o bien trabajarlo



Referencia	18S00928
País	Kenia
	Número de catadores 1
	Calificación promedio 84.5
	Rango de calificación 84.5 - 84.5
	Fragancia/Aroma 8.0
	Sabor 7.75
	Acidez 8.0
	Cuerpo 7.5
	Sabor de boca 7.75
	Balance 7.75
	General 7.75
	Uniformidad 10.0
	Taza limpia 10.0
	Dulzor 10.0
	Defectos 0.0

otica **balanceado**
redondeado
sedoso brillante

con su propia marca. Ahora bien, antes de entrar en el circuito comercial, el café es supervisado en tres laboratorios de Nairobi, donde lo califican y clasifican en diferentes categorías, que determinarán su precio de salida, según su forma, peso, aspecto...

PB Granos redondos que crecen sólo uno por cereza. Caracolillos.

AA Granos grandes de 7,20 milímetros. Los mejores y más buscado. Representan entre el 10 y el 15% de la producción total de café del país. De ellos depende, en buena parte, la fluctuación de los precios del café keniatá en el mercado.

A Granos medianos de 6,8 milímetros.

B Granos de 6,20 milímetros.

C Grano más pequeño que el B.

E Grano "Elefante", el más grande de todos.

TT Grano de peso ligero.

T Grano de peso más ligero que el TT y más pequeño que el C.

Además de clasificados, los granos de café keniatá son calificados según unos estrictos estándares de calidad que incluyen 10 categorías. Las valoraciones para determinar al grupo que pertenece cada café se obtienen del estudio del grano sin tostar, tostado y de su comportamiento en la taza. El objetivo es que la mayor parte posible del café que salga de Kenia pueda ser comercializado en los mercados gourmet. En este sentido, Inglaterra y Estados Unidos son excelentes clientes.

MOMBASA, DE KENIA AL MUNDO

El centro portuario de Mombasa, la segunda ciudad más importante del país, en el este del territorio nacional, a orillas del océano Índico, constituye



la puerta principal de entrada y salida para África Oriental. A través de este Puerto, que opera las 24 horas, se canalizan las importaciones de combustibles y bienes de consumo, además de las exportaciones de té y café keniatas y también, del resto de estados vecinos sin litoral como Uganda y Ruanda. Desde 2016, este Puerto está sumido en importantes obras de ampliación y mejora cuya primera fase, en forma de nuevo terminal, ya está en funcionamiento. Este nuevo espacio ha

UNA PARTE MUY IMPORTANTE DEL CAFÉ ES VENDIDO AL EXTERIOR A TRAVÉS DE UN SISTEMA CENTRALIZADO DE SUBASTA

permitido aumentar en un 50% el movimiento de carga de esta estación de intercambio comercial marítimo, alcanzando actualmente, 1,05 millones de unidades de 20 pies anuales, las cuales se pretende incrementar hasta 2,5 millones en próximas fases. Con este fin, el Puerto de Mombasa, además de proyectar nuevas obras, ha incrementado recientemente, verano 2018, el número de grúas de sus instalaciones. En concreto han instalado 12 grúas pórtico RTG y 1 grúa Ship-to-Shore, que mejorarán y agilizarán notablemente el trabajo de

carga y descarga de contenedores y la eficiencia en los movimientos en estas instalaciones.

SIETE DÉCADAS DEDICADAS AL CAFÉ

Una de las empresas cafeteras más importantes y reconocidas de Kenia es Dormans Coffee. La compañía fue fundada en el año 1950 por Charles Dorman quien junto a su esposa Ellen, la hicieron crecer hasta posicionarla en el mercado. Años después de la muerte de su esposa, la señora Dorman vendió el negocio a Jeremi Block, quien con la ayuda de la directora general, Bridget Carrington y otros miembros del personal la han convertido en una de las principales firmas cafeteras del país, con servicio propio de tostado, exportación y también formación barista, una de las grandes demandas actuales en el país. Los cursos que ofrecen tienen una duración media de 10 semanas, tras las cuales, los alumnos deben superar diversas pruebas para conseguir el certificado que les avala como baristas profesionales. La empresa, que incorporó este servicio en 2014, como una estrategia más para contribuir a la demanda interna de café y mayor conocimiento del producto por parte de los keniatas, cuenta con numerosos campeones nacionales entre sus colaboradores.

Juan Perán
Icona Café



Specialty
by ICONA

El champagne de los cafés seleccionado para ti.

Solo la dedicación y el amor de los pequeños productores de Kirinyaga, que se agrupan en cooperativas y se llaman a sí mismos "Hijos del Café", puede ser origen de esta compleja y peculiar acidez.

Solo el KENIA AA MASAI, SPECIALTY by ICONA, puede garantizarle la exigente recolección y selección manual de las cerezas maduras cada 6 meses, así como su proceso de lavado y fermentación durante las cálidas noches del monte Kenya, el de mayor altitud de todo el país.

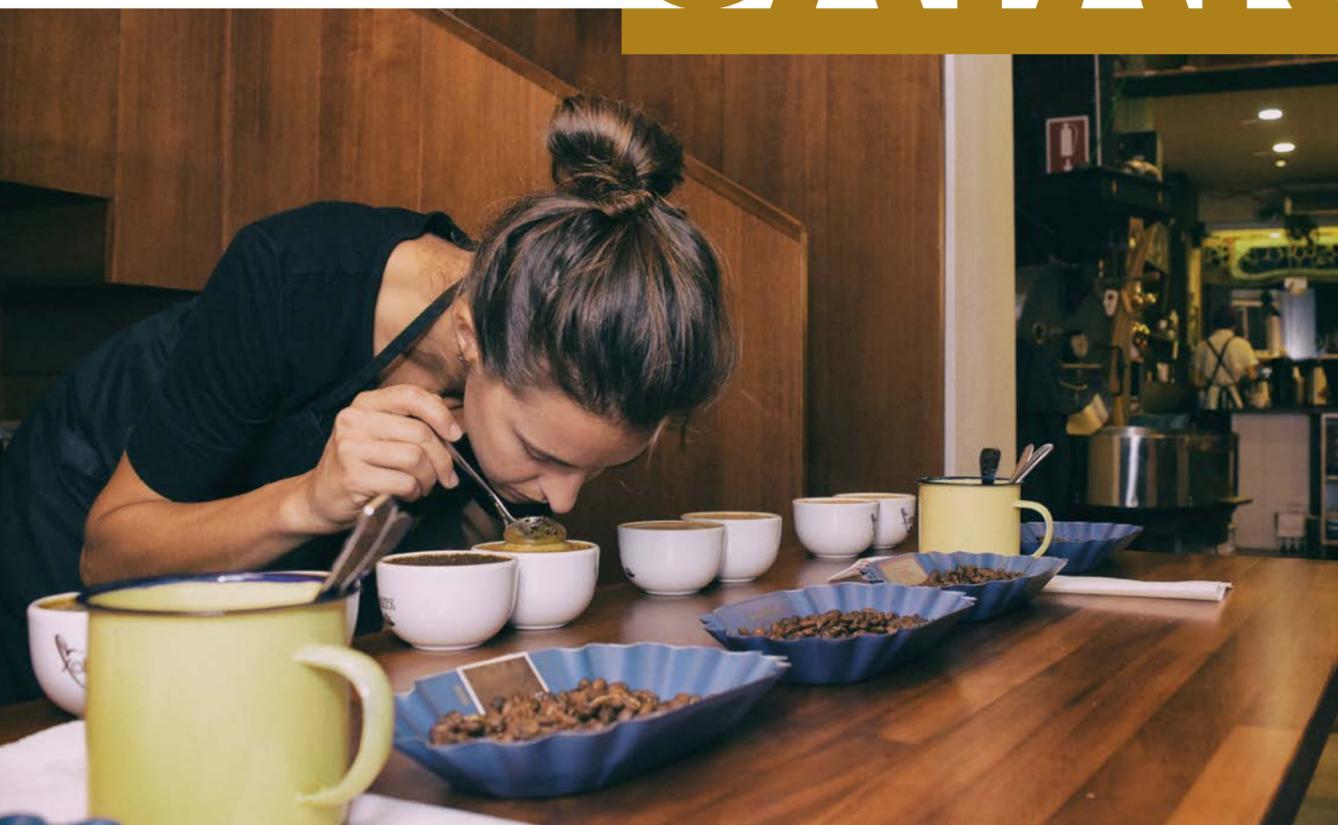
En taza destacan los sabores a cítricos y frutales, mezcladas con notas a chocolate. Mientras que en aroma nos encontramos con notas jazmín y cedro.



Solo para muy pocos. Solo para los mejores.

www.iconacafe.com

ENTRENAR PARA CATAR



PRIMEROS PASOS IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE LOS DESCRIPTORES CLAVES

por Alejandro Basset

La cata es un ejercicio básico para determinar las cualidades sensoriales de un café. En el ámbito profesional, dominar la técnica es esencial para poder asegurarse el mejor partido de cada muestra. Evaluar las propiedades de un café, comparalas y establecer una descripción clara de ellas es una tarea que requiere conocimiento y una gran desarrollo

y dominio de nuestras capacidades sensoriales. Si bien es cierto que algunas personas tienen mejor predisposición que otras, la habilidad sensorial para catar no es algo innato ni que venga predeterminado en los genes, aunque con entrenamiento y práctica está demostrado que se puede llegar a ser un gran catador. El sabor y el olfato son sentidos cognitivos, que aprendemos según nuestras experiencias o vivencias. Nadie sabe a que huele una fresa o que sabor tiene hasta que la prueba por primera vez y acerca la nariz para olerla. Las percepciones

que recibimos en ambos casos son personales, sin que deban coincidir, en ningún caso, con lo que aprecie otra persona. En los envases de café, por ejemplo, estamos muy acostumbrados a ver un montón de descriptores (melocotón, fresa, cacao, acidez vinosa, etc...) que nos pueden ayudar como guía en esta iniciación, aunque en mi opinión no debemos volvernos locos buscando el sabor concreto del etiquetado, ya que, como he dicho, nuestra percepción de los sabores es personal y seguramente será diferente al catador que ha desarrollado la etiqueta. Ahora bien, esas indicaciones si nos

pueden servir para saber que si, por ejemplo, indica "manzana", es más probable que encuentres acidez málica, o si pone "almendras", que seguramente cuando bebas ese café, encuentres ese sabor característico de los frutos secos. En mi opinión, en la cata profesional de un café debemos separar dos tipos de ejercicios, por un lado, la valoración de las cualidades de ese café - aroma, cuerpo, acidez, amargor, pos gusto, balance, etc. - y por otro, la determinación de los descriptores para que alguien que no ha probado nunca ese café se haga una idea de que se va a encontrar, ofreciéndole una guía para que pueda seleccionar el café que más se adecua a sus gustos. Para realizar correctamente estos ejercicios, deberás entrenar tus habilidades sensoriales y dedicar tiempo a conseguir fijar registros en tu memoria

que te ayuden a identificar aromas y sabores. La cultura de la sociedad actual, sin embargo, nos habitúa a engullir los alimentos, cualquier tipo de alimento, en lugar de degustarlo, de desgranar sus sabores, de prestar atención a las percepciones que afloran en cada bocado o sorbo que damos. Por lo tanto, el primer consejo que yo daría a alguien que quiere iniciarse en la cata de cualquier tipo, ya sea café, vino, aceite, etc... es que empiece a analizar en cada comida, en cada bebida, que sensaciones le ofrecen esta en boca. Para ello ese básico que nos fijemos si nos resulta o no agradable, si nos hace salivar y sobretodo, que aprendamos a detectar que zona de la boca se estimula cuando catamos el producto en cuestión. Sólo con este mínimo de atención, descubriremos que en cada zona de la lengua obtenemos

una sensación diferente, identificarlos correctamente, nos ayudará a poner nombre a las características sensoriales en boca del producto que vayamos a catar. El sabor ácido lo notaremos en el lateral de la lengua, el amargo en el fondo, el dulce en la punta, el salado en los laterales entre el dulce y el ácido. La combinación de estos cinco sabores, en mayor o menor medida, será el que determinará el sabor final de la bebida o comida en cuestión. Un ejercicio sencillo que nos ayudará en esta primerísima fase de iniciación de nuestro paladar puede ser la cata de vasitos de agua mezclada con un poco de limón (ácido), vaso con un poquito de sal y con un poco de azúcar. Al probar cada una de estas mezclas, notarás que papilas gustativas se estimulan, lo que conociendo la ubicación concreta de cada grupo de receptores gustativos

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



concretos te ayudará a identificar ese sabor, con el dulce, el salado, el ácido y el amargo. Este ejercicio, lo podemos complicar, añadiendo en la cata, vasitos con diferentes concentraciones de los productos indicados. Esto nos ayudará a crear patrones de intensidades de sabor. De igual manera, y en una tercera fase podemos mezclar, por ejemplo, en un vaso, agua con limón y sal y en otro, azúcar con limón e intentar distinguir, según las papilas que reaccionen, que sabores estamos catando.



Una vez tengas el termino de los descriptores claro, estarás ya preparado para dar un siguiente paso hacia nuevos y más complejos ejercicios que te llevarán a iniciarte, con garantías, en la cata de café.

SEGUIMOS AVANZANDO RUTINAS DE ENTRENAMIENTO

por *Cássia Martínez de Carvalho*

Esta guía pretende recoger ejercicios, técnicas y rutinas de entrenamiento elementales. Son conceptos básicos pero sobre todo son propuestas de ejercicios sencillas y eficaces para ir cogiendo práctica y desarrollar tus habilidades gustativas.

La intención es que este breve manual sea una herramienta útil y divertida para todos los curiosos del mundo sensorial.

EJERCICIOS

Salir a comer a restaurantes/cocinas que no estás acostumbrado.

Sí, para catar cafés hay que ampliar tu abanico gustativo y probar nuevas combinaciones e ingredientes todavía ajenos a tu menú diario. Paseando por las góndolas de los supermercados de productos ecológicos también puedes encontrar una infinitud de alimentos poco comunes en los supermercados convencionales.

Comer y beber con atención registrando los sabores que percibes.

La próxima vez que vayas a comer, aunque sea algo a lo que estés habituado, observa con un nuevo interés las particularidades de sabor, textura y aromas en cada bocado. Prueba comer cosas similares y apreciar sus tenues diferencias, como entre una mandarina y una naranja e intenta registrar en la memoria las sutilezas entre ambas.

Oler y comer a ciegas con amigos intentado descifrar qué es cada cosa.

Utiliza la rueda de sabores del café como guía y prepárate una "cata" de especias, frutas, chocolate... puedes poner poca cantidad de cada elemento en un potecito opaco y con tapa e intenta adivinar que

hay en cada uno. Se puede hacer este juego oliendo y/ o probando, hay que ser creativo para conseguir estrujar lo mejor de cada ingrediente.

Catar ácidos orgánicos presentes en el café. Muchos de ellos se pueden encontrar en farmacias de elaboración de fórmulas magistrales. Algunos de ellos son: ácido cítrico, málico, tánico, láctico, acético, tartárico, fosfórico... compra la cantidad mínima ya que las concentraciones para entrenar son muy pequeñas. Como guía ten en cuenta lo siguiente:

Ácido málico 2g/L
Ácido cítrico 2g/L
Ácido tartárico 1g/L
Ácido tánico 2g/L: similar al ácido encontrado en el vino

Reaccionan con los azúcares para incrementar la dulzura de la bebida

Láctico 30 gotas/500ml: el ácido láctico, acético y fórmico son formados durante la descomposición de carbohidratos durante el tueste.

Recuerda, tanto para este ejercicio como para cualquier otro de cata de café, usa siempre agua mineral, con un máximo de 125ppm.

También puedes elaborar diferentes concentraciones de agua con azúcar, con sal, cafeína, glicerina, fenol (también posibles de encontrar en farmacias). La cafeína es sobretodo amarga, pero cuida de no abusar de su cata ya que no es nada saludable para el sistema inmunológico sobrepasar la dosis diaria. La glicerina no tiene sabor pero entenderás que significa una bebida con peso y untuosa. El fenol es uno de los defectos más comunes en el café, tiene sabores y olores de humedad y medicinales muy desagradables. ¿Pero entonces por qué queremos catar fenol? Porque quieres saber detectarlo rápidamente y eliminar muestras defectuosas de una mesa de cata. Luego puedes mezclar las disoluciones de, por ejemplo, azúcar con ácido cítrico + ácido málico y experimentar lo que es un zumo de frutas, luego añadir la glicerina o



hacer otras combinaciones. ¡No hay límites! Como guía:

Cafeína 2g/L
Glicerina 40gotas/ 500ml
Azúcar 10g/500ml
Fenol 10 gotas/500ml

PREPARADOS PARA CATAR. TÉCNICA Y PROTOCOLO DE CATA

Identificados y registrados los descriptores claros y habituados nuestro paladar a los múltiples elementos que componen las características sensoriales del café, podemos ya aventurarnos a estrenarnos en la cata. En este punto, resulta interesante y práctico para el éxito de nuestros ejercicios, **establecer un protocolo claro y utilizarlo** desde el principio para que se convierta en un hábito, siendo conveniente, por ejemplo, seguir algunas etiquetas como, no tocar las tazas, no hablar durante la cata, caminar dando vueltas a la mesa siempre en el mismo sentido...

Toma apuntes, cata acompañado y compara siempre. Siempre que tengas la oportunidad de catar junto a un profesional, ¡hazlo! Poco a poco te vas empapando de sus conocimientos, empiezas reconociendo características más burdas de los cafés y luego vas apreciando las más sutiles. Si no puedes catar junto a un profesional cata entre amigos y discute los atributos encontrados.

Modifica el orden de las muestras en la mesa y vuelve a catar.

A menudo pasa que un buen café parezca mediocre al lado de otro extraordinario o que un café normal y corriente parezca extraordinario al lado de otro defectuoso. Aunque intentásemos ser neutros y justos a la hora de catar nuestro cerebro cae en la trampa sensorial de la inhibición lateral.

Haz catas a ciegas y otras no.

Sé un lienzo en blanco. Cata sin expectativas ni sugerencias sobre lo que ya conoces acerca de cada café o sobre tus habilidades como catador. Cata sin la auto exigencia de describir los cafés de determinada manera, sé espontáneo y amplía el léxico de descripción más allá del conocido. Poco a poco vas puliendo el vocabulario para comunicarse con profesionales de cafés de manera más directa.

Al intentar describir un café engaña tu cerebro pensando que lo que toma NO es café. Eso te ayuda a encontrar mejores descripciones que solo "café" a tu nota de cata.

En una mesa de cata repite una de las muestras (sin saber su ubicación) y observa si eres capaz de evaluar y describir la muestra repetida de la misma manera.

Haz catas de memorización y triangulación.

Cata de memorización: cata una mesa de, digamos, 8 muestras a ciegas. Numéralas de 1 a 8. Vuelve a montar la mesa de cata con solo 5

TEORÍA Y PRÁCTICA

de las muestras anteriores, eligiéndolas aleatoriamente y nombrándolas de A a E. Observa si eres capaz de emparejar las 5 muestras con sus correspondientes de la primera mesa de cata.

Triangulación: tres tazas de café se crean, dos de ellas son idénticas y una de ellas es única. El objetivo es utilizar tus habilidades gustativas y olfativas para identificar la taza especial entre las tres. Crea de 6 a 8 'triángulos' diferentes en una mesa para entrenar. Puedes combinar diferentes beneficios de una misma finca, mismo beneficio de diferentes países, misma región diferentes variedades, las opciones son infinitas y puedes ir de más sencillo a más desafiante.

Abandona el hábito de fumar (o como mínimo no fumes algunas horas antes de catar).

No uses nunca perfumes o colonias (aunque suaves, aftershave, desodorantes fuertes, cremas con olores) durante la cata. Además estropeas la cata de tus compañeros.

LA CATA

• El tueste de los cafés de cata es más claro que los de otros tipos de extracción, eso se hace porque con un tueste claro podrás detectar los defectos rápidamente sin comprometer las virtudes que te puede ofrecer una taza de café sano. Si no tienes la posibilidad de obtener cafés tostados para cata, compra cafés tostados para filtro o el tostado más claro que encuentres en tu tostador.

• Determina la capacidad de tazas en mililitros (ml).

• Pesa los granos en una proporción de 8,25 g por cada 150 ml de agua.

• Utiliza por lo menos dos tazas por muestra (para verificar su uniformidad, todas las tazas deberían saber y oler igual).

Cássia Martínez de Carvalho

Cássia Martínez de Carvalho es licenciada Q Grader y Juez de la Taza de la Excelencia. Ha viajado a varios países productores para conocer in situ el manejo en las fincas que producen café de calidad. Trabaja en Cafés el Magnífico desde 2008 y es la persona encargada del laboratorio, donde lleva un registro de todas las muestras recibidas, su tueste y evaluación en cata profesional con Salvador Sans. Además, entrena a todos sus compañeros en innumerables catas durante el año para mejorar los conocimientos de café dentro de la empresa.



Alejandro Basset

Alejandro Basset Cuenca es responsable de Calidad y de Formación en Coalcafé. Licenciado Q Grader y Barista Trainer autorizado por la SCAE es también Juez del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, además de miembro del Comité de Jueces de esta competición. Experto en cata ha evaluado algunos de los cafés más sobresalientes del mercado, tanto en su tostadero, como sobre el terreno en países productores como Etiopía.

- Purga el molinillo con el café que se va a catar.
- Muele cada muestra individualmente justo antes de la cata (el punto de molido es bastante grueso, similar al de la preparación del cold brew, una opción es pasarte a una tienda especializada para coger una muestra del punto de molido).
- Ten a mano, jarras con agua (mineral) tibia con las cucharas de cata, servilletas y un cronómetro. ¡Nada más! Elimina todo lo superfluo de la mesa de cata.

• Huele los cafés en seco y observa la fragancia de cada taza.

INFUSIÓN: PREPARACIÓN

- Calienta suficiente agua hasta casi el punto de ebullición. Asegúrate que tienes agua para llenar todas las tazas de una sola vez.

- Dale al cronómetro y empieza a llenar las tazas hasta el borde una a una en orden. Una vez empieces a llenar una taza no pares hasta que esté llena, si te detienes a mitad del camino verás que la crosta no se forma muy bien o se rompe sola antes del tiempo.
- Tienes 4 minutos para oler el **aroma** de los cafés antes de romper la crosta. Por esta razón, si estás iniciándote en la cata, te aconsejo no poner más de 6 muestras en la mesa, así tienes suficiente tiempo para analizar cada muestra con atención.

- A los 4 minutos toca romper la crosta. Acerca la nariz a taza y con la cuchara de cata remueve su contenido 3 veces llevando la cuchara hasta el fondo de la taza. Son 3 movimientos con la cuchara, ni 2 ni 4: ¡3!. Una vez rota una crosta ya no se vuelve a romper. A veces pasa que la crosta se baja sola antes de la rotura (eso

puede pasar por diversas razones) no hay que hacer caso y hay que romperla igual que cualquier otra taza.

- Inmediatamente después de la rotura, quita la espuma que flota en la taza con la ayuda de dos cucharas de cata. Recuerda siempre enjuagar la cuchara antes de sumergirla en otra taza.

CATA. TÉCNICA Y RUTINA

- Aproximadamente a los 5 minutos después de la rotura, el café ya está listo para ser sorbido. Una manera práctica de saber si la temperatura es adecuada para empezar a cata es aguantar la taza con la mano (siempre y cuando la mano esté limpia y sin cremas ni perfumes) unos segundos. Si no te quema la mano no te quema la boca. ¡Adelante!
- Si aspiras el café de la cuchara con firmeza y determinación verás que

TEORÍA Y PRÁCTICA

el café recubre más área de superficie del paladar y tendrás mayor percepción de sabor, tacto, etc. El sonido ruidoso es solo una consecuencia de la aspiración fuerte, no es mandatorio para que cates bien.

- Es hora de analizar y evaluar. Cata el café en diferentes temperaturas, deja que se vaya enfriando poco a poco y verifica qué cambia y qué permanece. Verás que hay cafés que van perdiendo atributos a medida que se enfrían y otros que son más consistentes. Los principales atributos a ser analizados son:

- Nitidez:** es la claridad de la bebida, la ausencia de rastros de imperfecciones.
- Dulzura:** ¿es dulce el café?
- Acidez:** alta, baja, málica, cítrica, compleja, floja...
- Sensación táctil:** es untuoso, sedoso, seco, astringente, denso, cremoso...
- Sabor:** cualquier recuerdo de sabor es válido, aunque la rueda de sabores nos ayuda mucho a concretar las descripciones ya que son los sabores más comunes de encontrar en los cafés
- Postgusto:** es corto, persistente, revelan nuevos sabores, te deja con ganas de más...
- Equilibrio:** ¿todos los atributos anteriores están en equilibrio? ¿Hay algo que deja la taza descompensada?
- General:** ¿me gusta o no me gusta?

RUTINAS DE ENTRENAMIENTO

Catar de vez en cuando no es suficiente, por lo que para mantener nuestras habilidades sensoriales en forma, nada mejor que crear una rutina de entrenamiento, tomando como base las siguientes recomendaciones:

Cata cada semana y si posible más de una vez a la semana (la frecuencia y la constancia es la clave).

Cata todo tipo de cafés. Anónimos (prácticamente todos los del supermercado lo son), contra cafés de origen (con nombre y apellido), excepcionales y comerciales, con defectos, blends, café viejo contra recién tostado, arábica contra robusta (descubre por ti mismo qué te ofrece cada uno).

Lee e investiga sobre la cata y la ciencia del gusto (busca fuentes científicas o artículos de profesionales que admiras).

Participa de catas de otras bebidas o alimentos (vino, aceite de oliva, chocolate... lo que tú quieras) eso ayuda a desarrollar las aptitudes de un buen catador.

Es difícil definir y separar con precisión que es ejercicio, técnica y rutinas de entrenamiento, pero eso es lo menos significativo aquí. Lo importante es ponerse en ello, practicar e inventar nuevas maneras de experimentar con la cata! ¡Diviértete!

¡YA DISPONIBLE!
el nuevo catálogo
BARISTA



Descárgatelo en:
www.eunasa.com

XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FORUM CAFÉ



La competición barista Fórum Café ya ha empezado a rodar. El XIII Campeonato Nacional está ya en marcha y desde este mes de septiembre hasta finales de noviembre, se sucederán las competiciones baristas por las diferentes comunidades autónomas, en las que están invitados a participar los y las baristas de cada territorio. Los ganadores representarán a su Comunidad en la Final Nacional que se celebrará durante el primer semestre de 2019 y que tendrá como premio, además del título nacional de Mejor Barista del país, un viaje a un país productor de café. Actualmente, las inscripciones a la competición ya están abiertas a través de la web de Fórum Café (www.forumdelcafe.com/campeonatos), donde se pueden consultar, también, las fechas y sedes de los campeonatos autonómicos.

Entretanto, muchos baristas ya llevan semanas preparando sus ejercicios que, año tras año, crecen en complejidad y vistosidad. Y es que el barista ha dejado de ser, únicamente, la persona que nos prepara el mejor café en nuestro establecimiento favorito, para convertirse en un conocedor avanzado de todo lo que pasa alrededor de una taza, el origen del grano, las características de cada variedad, el comportamiento químico del café, su particularidades en el paladar, el mejor método para extraer todo el sabor y aroma de cada grano, ... Para llegar a este nivel de conocimiento del café y dominio de la técnica barista, la formación resulta una herramienta imprescindible, demostrando el nivel actual de la competición barista de nuestro país, el acierto de esta premisa, defendida por Fórum Café desde la convo-

ocatoria de la primera edición del Campeonato Nacional de Barista, el año 2006. Y es que durante los meses previos a la competición, escuelas de hostelería y empresas tostadoras preparan a alumnos y clientes para su participación en los campeonatos, consiguiendo involucrar a numerosos estudiantes y profesionales de la hostelería en este proceso – se estima que cada edición mueve cerca de 400 baristas, de los cuales cerca de la mitad, participan directamente en la competición, mientras que el resto lo hace en las propias pruebas y eliminatorias realizadas por las empresas tostadoras para determinar los mejores candidatos para la competición – los cuales, atraídos por el atractivo del café, su cultura y las muchas posibilidades que ofrece el producto transforman en poco tiempo su interés por el café por

pasión por este producto. Otro de los grandes logros de las competiciones baristas Fórum Café es la estrecha colaboración que ha tejido el Campeonato con las empresas del sector del café y afines de nuestro país, asumiendo un compromiso común a favor de la promoción del consumo de café de calidad. Importadores de café verde, fabricantes de máquinas y molinos; empresas de producto, de menaje y de complementos; escuelas de hostelería, empresas tostadoras, incluso productores y beneficiadores, han encontrado en la competición barista Fórum Café un espacio eficaz donde fortalecer la concatenación de su trabajo y juntos, trabajar, para mejorar el café y el servicio de café en España. Las alianzas que se establecen entre todos estos actores a favor de la

excelencia en los ejercicios baristas hace ya algún tiempo que han empezado a trascender más allá de los escenarios. La colaboración entre fabricantes de máquinas espresso y molinos con baristas, por ejemplo, es cada vez más estrecha, y ya son varios los modelos en comercialización fruto directo del trabajo conjunto. Lo mismo sucede en la definición de ciertos productos o menaje que se diseñan siguiendo las necesidades del nuevo colectivo barista, que crece cada año en número y profesionalidad. En este sentido, la Competición Barista Fórum Café volverá a contar en esta edición con el patrocinio de las mejores firmas del país, que pondrán a disposición de los participantes los mejores equipos y productos del mercado. A destacar, en este sentido, tam-

bién, la implicación de las marcas tostadoras que con el patrocinio directo a los baristas participantes contribuyen a su formación, preparación, y promoción de cafés de calidad.

NOVEDADES NORMATIVA 2018

Con ánimo de seguir mejorando la competición y que esta resulte lo más atractiva y transparente posible, el Comité de Jueces del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café ha incorporado en esta edición pequeñas novedades en la Normativa de la competición. A partir de este año, por ejemplo, se amplía el tiempo de residencia mínimo de un barista en una comunidad para poder participar en la competición de ese territorio y en el caso



de ganarla poder representar a la Comunidad Autónoma correspondiente en la Final Nacional. La Normativa de esta edición, también, recoge la obligación de presentar por escrito la receta de la bebida de especialidad al Juez Líder, así como que los participantes siempre dejen una cantidad mínima de 50 ml. de las bebidas o preparados que traigan para sus combinados. El objetivo es que los jueces puedan comprobar que no contienen potenciadores de café. Este residual siempre deberá man-

tenerse dentro del mismo envase utilizado para la preparación. En el caso de no cumplir con estos requerimientos, el ejercicio será penalizado. Por lo que se refiere al resto de la Normativa, esta se mantiene en los mismos términos que en la pasada edición. Así, los baristas contarán con 16 minutos para preparar 4 cafés espressos, 2 cappuccino latte art y 2 servicios de una bebida de creación propia con o sin alcohol, a decisión del barista, y con el café espresso como base.



HOMOLOGACIÓN JUECES BARISTAS

Acorde con la dimensión actual del Campeonato Nacional de Baristas, la creciente complejidad de las bebidas, la calidad de los cafés presentados y las técnicas utilizadas para la preparación de las presentaciones, Fórum Café apuesta por una mayor especialización, también, de sus jueces, y unas pruebas de homologación más exigentes. En las nuevas convocatorias, desaparece el curso recordatorio previo, incluido hasta ahora en las homologaciones, centrándose únicamente ahora estas pruebas en la evaluación teórico práctica de los conocimientos y habilidades de los aspirantes a jueces baristas Fórum Café. Estos, por tanto, deberán acceder a la homologación con todos los conocimientos adquiridos, debiendo superar para su validación, un examen teórico sobre conceptos diversos relacionados con el café, y varias pruebas prácticas que servirán para certificar la valía del aspirante para desarrollar la función de juez barista en una competición.

La primera promoción de jueces homologados bajo este nuevo concepto, realizó las pruebas durante el mes de

julio. A medida que vayan caducando las licencias de los jueces actuales, estos deberán renovar sus credenciales bajo el formato de estas nuevas homologaciones, abiertas, también, a nuevos aspirantes a juez.

Apuntar, además, que como novedad importante, se ha modificado, también, los requerimientos para homologarse como Juez Líder para las competiciones Fórum Café. A partir de ahora, los aspirantes deberán haber participado en un mínimo de cuatro ocasiones en todas las categorías de juez de un campeonato, Juez Sensoriales, Juez Técnico y Juez de Control y haber actuado como juez en un mínimo de tres campeonatos en la última edición previa a la homologación. Los aspirantes que cumplan con estas condiciones participaran como Juez Líder en un campeonato donde serán evaluados por un Juez Líder veterano.

A través de la página web de Fórum Café, www.forum-delcafe.com los interesados en homologarse como juez barista, pueden gestionar su inscripción a las próximas convocatorias.

Treinta años de experiencia en el mundo del café, nos permite ofrecer un café excepcional sin cafeína.

Para obtener un café sorprendente, sin químicos y sin cafeína, se requiere de mucha paciencia y de conocimiento. Hemos seguido perfeccionando nuestro Proceso Swiss Water®—libre de químicos—durante treinta años. Los resultados? Una deliciosa taza de café descafeinado que mantiene el sabor, cuerpo y características de un café convencional. Es lo que sus clientes están buscando después de la cena, o en cualquier momento.

Conozca más sobre el Proceso Swiss Water®. Consulte intl.swisswater.com/es

Para muestras y pedidos contactar con **ICONA** iconacafe@iconacafe.com



**“EL BARISTA
TENDRÁ UN LUGAR
CLAVE EN LA PRÓXIMA
REVOLUCIÓN DE LA
RESTAURACIÓN
GASTRONÓMICA”**

FERRAN ADRIÀ



Ferran Adrià no necesita presentación. Reconocido en infinitas ocasiones como el mejor cocinero del mundo y una de las diez personas más innovadoras del planeta, ha sido el artífice de la mayor revolución gastronómica del último siglo. En verano de 2011, cerró su restaurante, elBulli, para crear elBullifoundation, un revolucionario proyecto sobre cocina, conocimiento e innovación del que penden propuestas como elBulli1846 -lab expositivo-, laBulligrafía - archivo museo de elBulli- y laBullipedia, una especie de inmensa enciclopedia de la restauración gastronómica occidental para profesionales del sector y emprendedores, donde el café es uno de los protagonistas. En laBullipedia, cada producto es abordado siguiendo la metodología Sapiens desarrollada por el cocinero y su equipo y que fundamenta la comprensión del producto en su análisis completo desde innumerables puntos de vista, lo que permite saber qué se ha hecho hasta el momento con él y qué pasos puede dar uno para crear nuevos caminos con el producto en cuestión. Paralelamente a este trabajo, elBullifoundation también trabaja en la elab-

boración de una colección de guías prácticas con el objetivo de ayudar a los emprendedores del mundo de la restauración a que conozcan las claves estratégicas del sector, afronten con garantías la puesta en marcha de su proyecto y ejecuten los pasos correctos para mantener con éxito su negocio. Durante la presentación del segundo volumen de esta guías, “Food and Beverage”, Ferran Adrià se refirió a la figura del barista, y auguró una revolución en la sala, donde estos profesionales jugarán un papel importante. Fórum Café ha hablado con Ferran Adrià para averiguar donde se esconden las claves de este cambio y cuál debe ser el papel del barista y el café en la restauración gastronómica, donde, por paradójico que parezca, hasta ahora, este producto ha recibido una atención testimonial.

¿HA LLEGADO POR FIN EL MOMENTO DEL BARISTA Y EL CAFÉ?

La próxima revolución en la restauración no será en la cocina, sino en la sala y no me cabe ninguna duda de que el barista tendrá un lugar clave en este lugar. Estos profesionales adquirirán importancia en sí

mismos, es decir, por su papel a la hora de realizar las elaboraciones que les correspondan. Poco a poco se está creando ya un interés en torno a esta figura, y van apareciendo especialistas. Los buenos restaurantes gastronómicos empiezan a dar mucha importancia al café, como ya se daba al vino, a los cócteles o a los licores y aguardientes. En este sentido, el barista debe desempeñar un papel fundamental, y además de trabajar la taza, deberá ejercer de formador del resto de servicio de sala. Un buen barista deberá ser capaz de ejercer, también, este rol.

¿CÓMO Y DÓNDE ENCAJA EL CAFÉ EN LA GESTIÓN DE BEBIDAS DE UN RESTAURANTE?

La gestión de las bebidas es un elemento principal en un restaurante gastronómico. Tal como sucede con el mundo del vino, también con el café es preciso comprender todo lo necesario acerca de la compra, la conservación, la clasificación, el servicio de estas bebidas. En nuestro caso, por ejemplo, la colaboración directa con la empresa tostadora que nos suministra el café, nos

proporciona la posibilidad de contar no sólo con un producto único, sino también con el savoir faire de todo un grupo de profesionales que siempre están a nuestro lado.

¿CREE QUE LA OFERTA DE ESTE PRODUCTO DEBE INCLUIRSE EN LA CARTA LÍQUIDA DE UN RESTAURANTE O DEBE TENER SU PROPIA CARTA ESPECIALIZADA?

Depende del nivel del restaurante. Un establecimiento más sencillo puede contar con la lista de elaboraciones de café dentro de una carta más general, mientras que un restaurante que aspire a cuidar al máximo todos y cada uno de los aspectos de su propuesta gastronómica deberá cuidar también la carta de cafés. Yo abogo porque el café acabe siendo considerado un producto cultural, que destapemos su mundo apasionante e inacabable.

¿ENTRA DENTRO DE LA LÓGICA QUE EN UN RESTAURANTE GASTRONÓMICO EL

CAFÉ SE PREPARE EN UNA MÁQUINA DE CÁPSULAS?

Seguramente no. En un restaurante gastronómico deberíamos ser capaces de hacer el mejor café, y ello implica hacerlo con una máquina específica y a cargo de unos profesionales que sepan lo que tienen entre manos. Pero como todo, depende del lugar, del nivel de cada restaurante. Dicho esto, el café de cápsula cada día es de mayor calidad.

LA INNOVACIÓN EN EL CAFÉ PASA POR¿EL PROPIO PRODUCTO?, ¿CALIDADES?, ¿FORMACIÓN?, ¿TÉCNICAS?...

En todos y cada uno de los pasos y de los elementos que lo forman. Todo lo que hay alrededor del café, desde el lugar en el que se sirve, la formación de los profesionales, el equipamiento para realizarlo, lo que se sirve para acompañar... Todo ello puede ser objeto de reflexión y, en consecuencia, de innovación.

GESTIÓN



**Barista T
by ascaso**

Muti grupo
Control Pid total
Estabilidad térmica excepcional
Eficiencia energética (-50%)

Descubre la Barista T



LABULLIPEDIA INCLUYE UN CAPÍTULO DEDICADO AL CAFÉ. ¿CÓMO HAN TRABAJADO LA CONFECCIÓN DE LA INFORMACIÓN?

Gracias a nuestra colaboración con los profesionales de la empresa que nos suministra el café y junto con la universidad de Pollenzo, en Bra, existe un Sapiens del café con el que pretendemos abordar este mundo

"En un restaurante gastronómico deberíamos ser capaces de hacer el mejor café"

como nunca se ha hecho antes. Existen muchos libros maravillosos sobre el café, pero nuestra pretensión es que el Sapiens del café, a través del pensamiento sistémico, sea capaz de ofrecer un conocimiento conectado, es decir, que permita abordar de manera holística todo este universo desde todos los puntos de vista.

TRABAJANDO CON EL CAFÉ, ¿CUÁL ES EL ASPECTO QUE MÁS LE HA SORPRENDIDO DEL PRODUCTO?

Lo más emocionante a mi parecer es el hecho de que una simple semilla

sea capaz de ofrecer unas elaboraciones tan mágicas, con tantas variedades, con un proceso tan complejo y sofisticado.

QUE **FERRAN ADRIÀ Y ELBULLI FOUNDATION SE FIJEN EN EL CAFÉ ES, SIN DUDA, UNA EXCELENTE NOTICIA PARA ESTE PRODUCTO. ¿QUÉ CAMBIOS AUGURA PARA EL CAFÉ EN UN FUTURO A CORTO Y MEDIO PLAZO?**

El café tiene mucho trayecto por recorrer. Por fortuna cada vez hay una mayor consciencia de la importancia de contar con el mejor café, servido en las mejores condiciones, es decir, tal como lo merece. Y esta consciencia se produce tanto entre los restauradores como entre los gastrónomos. Por nuestra parte, gracias a nuestra relación de veinte años con nuestro proveedor de café, estamos indagando en todo lo relacionado con el café, gracias a la ayuda directa de Paolo y Gretel, dos personas que están trabajando con nosotros en elBullifoundation, exclusivamente en este tema.

FÓRUM CAFÉ HA APOSTADO POR LLEVAR LA FORMACIÓN DE CAFÉ A LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA, FORMANDO A LOS

PROFESORES PARA QUE ESTOS A SU VEZ PUEDAN HACERLO A SUS ALUMNOS, CONVENCIDOS DE QUE LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE CAFÉ DEBE SER MATERIA FORMATIVA PARA LOS FUTUROS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN. ¿QUÉ OPINIÓN LE MERECE ESTA ESTRATEGIA?

Me parece una iniciativa vital. Todo lo relacionado con el conocimiento es esencial para las escuelas. Hay muchas escuelas de gastronomía en España, y el hecho de poder formar a los profesores en el mundo del café me parece muy importante.

UNA DE LAS GRANDES BATALLAS DEL SECTOR ES INCENTIVAR EL CONSUMO DE CAFÉ ENTRE LOS JÓVENES ¿ALGUNA PROPUESTA?

Como siempre, la clave es el conocimiento. Y en el caso de los jóvenes, sobre todo explicar la magia del café.

Susanna Cuadras

Cesión de los materiales fotográficos cortesía de: elBulliarchive. Copyright y fotógrafo de estos materiales: Francesc Guillaumet Ferran elBulliArchive y Pepo Segura.

FERRAN ADRIÀ Y EL CAFÉ

¿Es bebedor de café? ¿le gusta?
Soy bebedor asiduo, es una elaboración que me encanta.

¿Cuántos toma al día?
Suelo tomar cuatro o cinco cafés cada mañana.

¿Su preparación favorita?
Me gusta solo, sin azúcar.

¿Algún origen que le guste más, en particular?
Me gusta mucho el café Geisha, cultivado en Panamá.

¿Ha asistido a algún campeonato barista? ¿Qué piensa de estas competiciones?
En realidad, no he visto ninguna de estas competiciones, pero todo lo que represente voluntad de superación me parece fantástico.

IMPRESIONA A TUS CLIENTES

ERICOFFEE, EL DECORADOR DE CAPUCCINOS Y ALIMENTOS



MODELO ERICOFFEE



MODELO ESPRESSION



PERSONALIZA TU CONSUMICIÓN DESDE TU SMARTPHONE

Convierte cualquier consumición en una divertida experiencia para tus clientes



Hoteles
Cafeterías
Restaurantes
Panaderías
Bares...



WISH DRAW S.A.
the wishes company

EL TOSTADERO®
ESPRESSO EVOLUTION

www.ericoffee.com

COSTA RICA

CAFÉ CON VALOR AÑADIDO



Me he dado cuenta que cuando se habla de Costa Rica, la gente normalmente piensa primero en vegetación, en volcanes, en fauna, playas o en Keylor Navas. Pero algo que es sumamente importante para nuestro país es nuestro GRANO DE ORO, el Café de Costa Rica. Este se siembra en nuestro país desde hace más de 200 años, siendo un pilar sumamente importante para lo que fue el desarrollo económico y social de nuestro país. Hoy en día aporta menos a la economía nacional pero sigue siendo un referente de Costa Rica.

CALIDAD VS CANTIDAD

Actualmente, el café de Costa Rica representa menos del 1% de la producción mundial y es por ello que la industria decidió ya hace un tiempo orientarse hacia la calidad; producir Cafés de Especialidad y hacer de todo ello nuestro estandarte. Pero, ¿Qué es la calidad?, ¿A qué nos estamos refiriendo, realmente, cuando hablamos de un Café de Especialidad?... Hay muchas definiciones y algo de controversia en estos temas. Y es que para algunos, la calidad viene dada por la variedad y, para otros, por el proceso. Pero analizando las deficiencias de las diferentes Asociaciones de Cafés de Especialidad del mundo, encontramos un común denominador, que no se enfoca en una sola

fase de la cadena, sino que resalta la importancia en tener CALIDAD desde la mata hasta la taza. Al final del día el objetivo principal es satisfacer a nuestro consumidor final del cual tenemos muchas variantes (adultos, jóvenes, ejecutivos, estudiantes, etc) y aquí la calidad se vuelve subjetiva. Si hablamos técnicamente de calidad, en el mundo del café existen protocolos para poder hablar un mismo idioma dentro del sector, donde los catadores hacen una gran labor. Costa Rica tiene dentro de sus más de 50.000 km², ocho regiones productoras de Café, Tarrazú, Tres Ríos, Turrialba, Valle Central, Valle Occidental, Brunca, Orosi y Guanaacaste, las cuales producen cafés con perfiles de sabores muy diferentes, gracias a los suelos volcánicos y a los diferentes micro-climas de cada región. Esto nos ayuda a cubrir la diversidad de gustos y preferencias de los consumidores a nivel mundial. El área con café en Costa Rica equivale a un 1,6% del territorio nacional. Tenemos café en 51 de los 82 cantones. Y las fincas tiene un promedio de 3.2 ha. Pero además de la calidad y la diversidad, nuestro café cuenta con una gran ventaja competitiva: la institucionalidad y concretamente me refiero al Instituto del Café de Costa Rica - Icafe fundado en 1933, hace 85 años. Este es un ente público no gubernamental que se reglamenta

bajo la LEY 2762 que supervisa a todo el sector cafetalero monitoreando, reportando y verificando las variantes que intervienen en origen, con el objetivo principal de proteger a todos los integrantes de la agrocadena, en especial al productor. Icafe tiene también un centro de investigación, CICAFFE, con más de 60 años de historia, durante los cuales han centrado su actividad compartiendo tecnología y conocimientos con los productores. El Departamento de Promoción ha realizado un gran trabajo posicionando la marca país y es aquí donde se trabaja de la mano con la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica. SCACR (por sus siglas en inglés). Este es un ente sin fines de lucro fundado hace 25 años por un grupo integral del sector para ayudar a mejorar las condiciones de los productores propiciando una mejora de la calidad de la producción y controles que reportan mejores beneficios al sector caficultor. Así, una de las primeras tareas de la asociación fue lograr que los productores probaran su propio café. Los introdujimos en la cata, para que conocieran a su café en taza y entendieran las implicaciones que tiene, por ejemplo, cosechar el café verde o antes de su óptima maduración. Nos enfocamos, así, en educarlos en temas agronómicos que les permitirán un mejor manejo de los suelos, una renovación de los cafetales con

garantías y una mejora en general, del cuidado de sus plantaciones. Hoy en día nuestros productores siguen altos protocolos y estándares en sus fincas y beneficios, y toda la industria del café costarricense se rige bajo un modelo único sostenible que implica sostenibilidad SOCIAL-ECONOMICA y AMBIENTAL.

EL MODELO DE LIQUIDACIÓN FINAL

En la imagen 1 vemos resumido parte del modelo que hemos denominado de "liquidación final" y bajo el que se está trabajando actualmente en Costa Rica.

En el primer estadio, el caficultor recibe un adelanto del dinero que recibirá por su café. Este pago le permite cubrir gastos que tienen lugar al principio de cosecha, como la contratación de mano de obra, pago a los recogedores o el transporte de la cereza al beneficio, el cual se debe realizar con celeridad y siempre dentro de las 24 horas después de ser cosechada. El Icafe monitorea, reporta y verifica todo el proceso. En el momento de la venta del café verde, el comprador o exportador debe realizar un contrato, "Contrato rosado", en el cual se verifica que se cumple con las calidades y preparaciones establecidas y pactadas, los precios mínimos y los diferenciales, logrando, así, el mejor precio final para toda la cadena, así como una TRAZABILIDAD para el comprador. Todos los exportadores, beneficiadores y productores deben estar inscritos ante el ICAFE para poder funcionar.

En Costa Rica el mayor porcentaje del precio al que se vende el café llega al productor, distribuyéndose el ingreso como muestra la imagen 2. Esta distribución y garantía de fondos que en Costa Rica se registre una llegada importante de recogedores durante la época de cosecha, ya que, además, por ley, se establece un pago mínimo para los recolectores, los cuales, además, deben estar asegurados. El pago oscila entre los 2\$ y los 3,5\$ por cajuela (12,9 kg de cerezas), dependiendo de la época de la cosecha. Un buen cogedor de café puede llenar de 15 a 20 cajuelas por día. Este ingreso es muy importante ya que logra crear un dinamismo socioeconómico en las áreas rurales. En otras palabras, el dólar cafetalero en Costa Rica llega a hasta los estratos más bajos evitando problemas muy comunes como por ejemplo el éxodo de estas zonas o la inseguridad.

CALIDAD: COSTA RICA

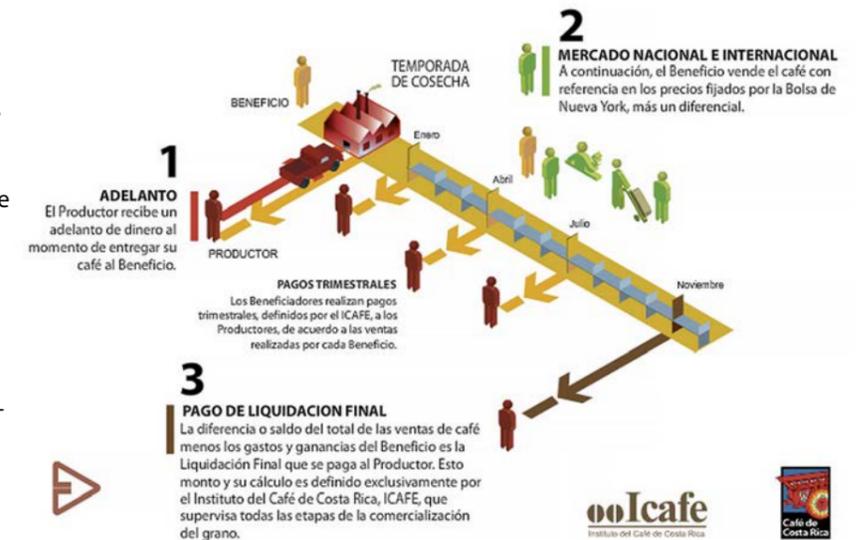


Imagen 1

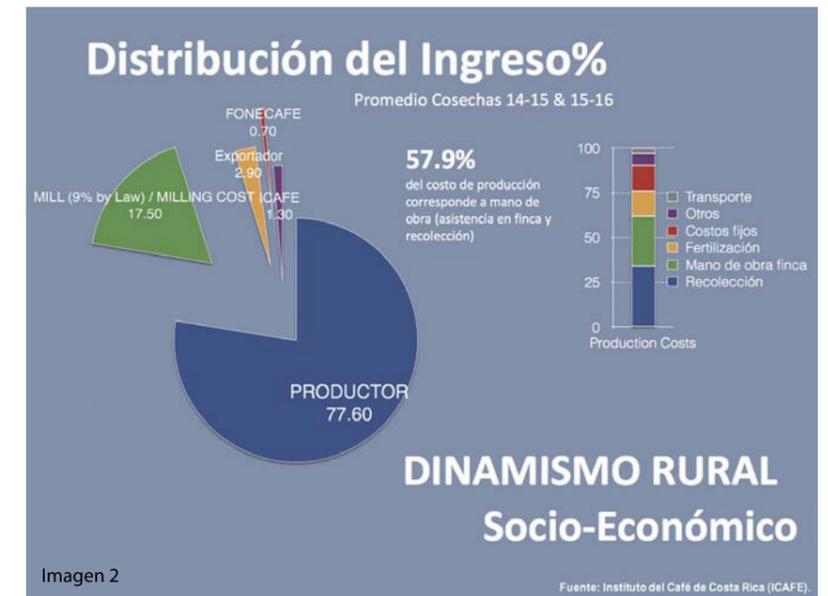
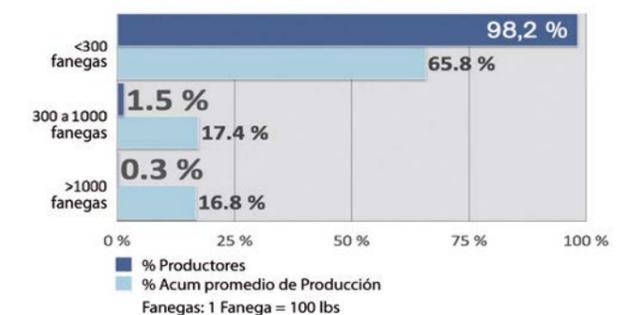


Imagen 2

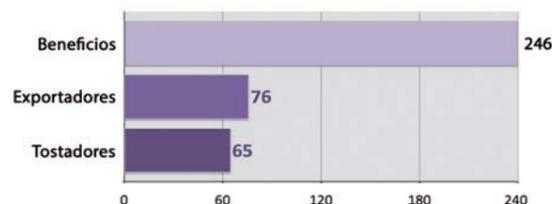
LA INDUSTRIA EN COSTA RICA A DÍA DE HOY. ¿QUIÉN PRODUCE CAFÉ?

En Costa Rica 43.035 familias producen café, la mayor parte de ellas en fincas pequeñas.



¿CÓMO SE INTEGRA LA AGRO CADENA?

De los 246 beneficios, 191 son microbeneficios, un nuevo formato que inició su "revolución" en Costa Rica hace aproximadamente unos 10 o 15 años. Con ellos hemos visto una integración vertical del negocio, siendo ellos mismos los productores, beneficiadores e inclusive comercializadores de su café. Esta integración ha ayudado a que tengamos un relevo generacional, muy necesario para la continuidad de la industria cafetera costarricense (este es uno de los problemas más graves que tenemos en todos los países productores).



LOS OTROS VALORES AGREGADOS DEL CAFÉ DE COSTA RICA

Innovación

Nuestros productores se caracterizan por ser innovadores, siempre en busca de nuevos procesos, nuevas variedades con las cuales trabajar nuevos productos. En Costa Rica trabajamos los procesos más conocidos como el Lavado (eliminación de todo el mucilago o mieles del grano); el Honey (se deja un % de miel en el grano); el Natural (se seca el café o fruta entera) y también, uno de los más novedosos, el de la Fermentación Anaeróbica. Este sistema consiste en colocar un café lavado o natural en unos contenedores de acero inoxidable, mezclarlos con el mucilago o las mieles de otros cafés y cerrar o sellar el tanque entre uno y tres días. Durante este tiempo los beneficiadores controlan en todo momento el PH y el café permanece sin oxígeno. Trascurrido el tiempo determinado, el café se saca, ofreciendo perfiles de taza bastante interesantes y diferentes.

Rendimiento y rentabilidad

El parque cafetalero de Costa Rica hoy en día está compuesto en su mayoría por las variedades de Caturra y Catuaí, pero eso está cambiando debido a la siembra de otras variedades nuevas, más resistentes a enfermedades como la roya y al cambio climático. Se buscan nuevas variedades que logran mayor rendimiento y rentabilidad.

Sostenibilidad

Otro valor agregado es la sostenibilidad ambiental, un tema del que Costa Rica ha sido pionera. Como muestra, la declaración del 40% de nuestro territorio, como área protegida o para la conservación o el hecho de que el 99% de la energía del país proviene de energías renovables. Como objetivo, Costa Rica preve ser un país carbono neutral en el año 2020.

En todo ello, la industria cafetalera ha querido aportar su granito de arena, al estilo del Colibrí del cuento de la ganadora del Premio Nobel de la Paz 2004, Wangari Maathai. La historia relata como un colibrí en medio de un gran incendio en la selva iba y venía del río trayendo gotitas de agua en su pequeño pico. Los demás animales impresionados le preguntaron que que estaba haciendo y él les contestó: "Aunque yo no puedo hacer esto solo... por lo menos estoy haciendo mi parte"...

Pues igual, el sector de café aporta su granito de arena, con leyes y proyectos en temas ambientales, ya hace varios años.

Uno de estos planes es el proyecto NAMA, National Appropriate Mitigation Actions, que propone Políticas y Acciones para mitigar los gases que producen el efecto invernadero. Hoy en día, hay ya 55 beneficios que operan bajo este plan que lleva ya casi 4 años en funcionamiento.

Y si este proyecto es ambicioso, lo es también y mucho, la implementación de la certificación de Trazabilidad y Sostenibilidad, una herramienta que representará un importante valor añadido para el consumidor final que podrá conocer todo sobre el café que se está tomando a través de una aplicación.

Noelia Villalobos Sintercafé, SCACR



Noelia Villalobos

Noelia Villalobos es la Directora Ejecutiva de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica y de Sintercafé (siglas de Semana Internacional del Café) desde el año 2009. Ambas asociaciones trabajan en la promoción de la producción y consumo de cafés especiales de Costa Rica, dentro y fuera del país. Sintercafé es un evento anual con gran reconocimiento internacional, donde se incorporan ambos lados de la cadena de valor del café, con una participación de más de 500 personas influyentes en el sector. SCACR promociona los cafés de especialidad a través de educación y de varios proyectos, como por ejemplo Taza de la Excelencia. SCACR es el representante del CQI y de WCE en Costa Rica. Noelia Villalobos es Licenciada en Administración de Negocios y además tiene un Master en Marketing Promocional de la Universidad Complutense de Madrid.

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.



MÁQUINAS DE TOSTAR CAFÉ



Para poder preparar una taza de café es imprescindible tostar el grano. Durante este proceso, el café cambia de aspecto, de color y aumenta de tamaño. Además, el grano sometido a calor, incrementa su contenido en sustancias grasas a la vez que disminuye la cantidad de azúcares y ácidos, y desprende más de 850 compuestos aromáticos, los cuales, a pesar de su proporción marginal, solamente un 0,1% del peso del grano tostado, hacen del café, uno de los alimentos más aromáticos que existen. Para tostar el grano, la industria actual utiliza modernas y sofisticadas máquinas que permiten conseguir perfiles de tueste muy precisos. Los nuevos equipos han introducido desde innovadores materiales que tratan el producto con mayor delicadeza hasta tecnología avanzada 4.0 que permite controlar todos los procesos del tostado del café a través de sensores que trabajan ofreciendo datos de producción en tiempo real. Todos estos avances han surgido ligados a la investigación de los fabricantes y su trabajo dirigido a crear máquinas capaces de optimizar los lotes de producción y la eficiencia del proceso. El uso de esta electrónica permite, por ejemplo, obtener mejoras en el control del producto final; reducir los errores humanos durante el proceso de tueste; asegurar una trazabilidad del tueste; controlar la información que permite escalar y reproducir los lotes y asegurar una mejor eficiencia energética que lleva a consumos más

eficientes en las empresas tostadoras. Además, cabe destacar, el gran avance en materia de sostenibilidad ambiental que han dado también muchos de los equipos de tueste hoy en día en el mercado, como los sistemas de tratamiento de humos de última generación de Probat que garantizan una reducción de las emisiones a los niveles exigidos a las normativas actuales. Además, algunos equipos del mercado, entre ellos los de esta firma, permiten limpiar y reutilizar la energía térmica liberada durante el proceso de tostado, habiendo sido específicamente diseñados para el proceso de tostado respectivo. La "fábrica inteligente" está ya al alcance del tostador: instalaciones altamente automatizadas en las que las máquinas y las plantas se comunican independientemente. En este escenario, el tiempo de inactividad para el mantenimiento se programa automáticamente y la máquina de forma autónoma proporciona comentarios sobre su estado y utilización. También sabe exactamente cuándo es el momento de entrar en modo de espera o aumentar la producción. Estas nuevas plantas, se convierten además, en "fábricas transparentes" que permiten recuperar información de procesos de tueste anteriores en tiempo real en forma de indicadores clave de rendimiento (KPI) y comparar estos datos con el estado de cada momento. Esta tecnología está ayudando a las empresas de la industria del café a cumplir con precisión las pautas y

estándares específicos en áreas de seguridad y medio ambiente. En un futuro cercano, además, la gestión inteligente de la energía permitirá medir con precisión todos los tipos de consumo y recursos, permitiendo una visión general precisa de la producción y el refinado del café.

¿QUÉ TIPOLOGÍA DE MÁQUINAS DE TOSTAR HAY HOY EN EL MERCADO?

La cooperación entre proveedores y los requerimientos de la industria han propiciado el desarrollo y adaptación de nueva maquinaria de tueste, adaptada a las necesidades diferentes del cliente: Para un **café filtrado** estándar, que es una modalidad de preparación sumamente difundida, la industria pide soluciones tanto rentables como flexibles, a lo que los fabricantes de máquinas de tostar han respondido con eficaces modelos de tostadoras tangenciales y tostadoras centrífugas. En el primer caso, un sistema de palas giratorias dentro del recipiente fijo de tueste mezcla de forma óptima el grano, a la vez que el aire de tueste caliente introducido tangencialmente transmite por convención, la energía calorífica para que se tuesten los granos de café. El resultado de la combinación de ambas operaciones es una transmisión óptima de calor sobre los granos de café. Las tostadoras centrífugas por su parte, basan su funcionamiento en la

rotación del tambor y la fuerza centrífuga generada dentro de esta cámara gracias a un anillo especial que hace que los granos viajen en un movimiento toroidal y se distribuyan de forma uniforme sobre toda la superficie de la bandeja de tostar. En el centro de la bandeja, el café que se mueve, se encuentra con el aire caliente de modo que los granos son contactados completamente por convención, asegurando un tostado uniforme de todo el producto. Como ejemplo de ambos sistemas, destacan en el mercado las tostadoras Jupiter (tangencial) y Saturn (centrífugas) de Probat. Para el **café espresso**, el tipo de máquinas de tostar por excelencia utilizado por la industria tostadora son las máquinas de tambor, de tecnología muy madura y numerosas opciones técnicas que en estos últimos años se han incrementado notablemente gracias a la implementación de la electrónica y la conectividad. Los clientes pueden elegir entre varias soluciones

de PLC y conceptos de visualización según sus demandas individuales. En las tostadoras de tambor, como la Neptune de Probat, para el calentamiento del producto, el aire de tueste alimentado circula a través del tambor de tueste y en torno al mismo. Así, la energía calorífica contenida se transfiere primero por conducción por el contacto del grano con el tambor de tueste (aprox. 30%) y después, por convección mediante la corriente de aire dentro del tambor (aprox. 70%). El **café gourmet** plantea dos necesidades bien definidas a la tecnología del tueste: por un lado, es necesario que la tostadora esté en condiciones de ofrecer una amplia gama de parámetros de tueste y, por otro lado, se necesita de una cadena de proceso totalmente optimizada – desde el café verde, la mezcla y el tueste, hasta llegar al enfriamiento y la molienda idónea. Es por ello que las tostadoras tangenciales y las tostadoras de tambor son las preferidas por la industria para el tueste de estos cafés.

En el caso del **café turco** es óptimo el servicio que ofrecen las tostadoras de tambor. Para el **café instantáneo**, la tostadora tangencial de aire es la más adecuada, ya que con el mecanismo agitador interno de estos equipos se consigue un efecto mezclador óptimo, así como una transmisión sumamente eficaz de la energía al producto. Teniendo en cuenta que el **café de cápsula** o de **monodosis** está concebido para usuarios que cuentan con



INNOVACIÓN

EXIGE EL MEJOR CAFÉ



“¿Qué café debería ofrecer a mis clientes?”

No es una pregunta fácil, lo sabemos. Por eso en Medalla de Oro llevamos años trabajando para que responderla sea mucho más sencillo. Y lo hemos hecho. Con la experiencia del mayor grupo de torrefacción y distribución de café del país y la garantía internacional de Nestlé. Pero, sobre todo, con toda nuestra pasión por el trabajo bien hecho; controlando hasta el mínimo detalle para ofrecer el mejor servicio y una calidad constante en cada taza que prepares. Y, por supuesto, todo nuestro café es de cultivo sostenible. Fomentamos las buenas prácticas en el cultivo del café promoviendo una agricultura responsable y sostenible.

Solo así podíamos conseguir que la próxima vez que te preguntes “¿qué café debería ofrecer a mis clientes?” la respuesta sea evidente: “el mejor”.

productosdelcafe.com



Exige el mejor café.

poco tiempo pero que son exigentes en lo que a la calidad del café se refiere, las máquinas tangenciales y centrífugas son las máquinas que están mejor preparadas para este tipo de café.

¿EN FUNCIÓN DE QUÉ Y CÓMO DEBEMOS ELEGIR UNA MÁQUINA PARA NUESTRO TOSTADOR?

Para elegir el tostador que queremos debemos tener en cuenta tres aspectos fundamentales. Primero, cuál es el café en taza que queremos ofrecer; segundo, cuales son nuestras necesidades de capacidad de tueste - en el mercado encontraremos desde máquinas de 1 Kg. hasta de 5.000 Kg., pasando por un amplio abanico de posibilidades intermedias. Mención a parte, merecen los equipos más pequeños de uso doméstico, con capacidades a partir de los 250gr. -; y, tercero, el ratio de tiempos con el que necesitemos trabajar para desarrollar las diferentes propiedades organolépticas: acidez, amargor, color, etc. de nuestros cafés.

¿EN EL CASO DE LAS MÁQUINAS CON TINAS DE ENFRIAMIENTO, QUE CARACTERÍSTICAS DEBE TENER ESTA PARTE DEL EQUIPO?

Las tinas de enfriamiento son básicas para poder tostar de forma continua. Mientras una tostada está en el enfriador, la siguiente tostada ya está

en proceso de tueste. Las tinas de enfriamiento deben permitir un enfriado rápido y homogéneo del café, siempre tratando los granos de forma delicada y descargándolos completamente para garantizar la impermeabilidad entre distintos lotes. Cuando el café está enfriado, se descarga a través de un despedrador que, por diferencia de densidad entre grano tostado y piedra, separa las impurezas y cuerpos extraños.

Existen diferentes tipos de tina de enfriamiento en función de la tostadora o si el café es natural o torrefacto. Del mismo modo, existen diferentes opciones para adecuar el aire de enfriamiento del café, a los que podremos optar según las características de cada equipo y las propias necesidades y opciones de nuestra planta de tuestado. Así, por ejemplo, hay modelos que pueden tomar aire de la sala de producción; otros lo hacen del exterior; mientras que hay máquinas con tinas de enfriamiento que hacen recircular el aire a través de un intercambiador de calor para evitar olores al exterior.

TUESTE DE MICROLOTES

El crecimiento del café de especialidad ha impulsado la creación de microtostadores, pequeñas empresas, que se encargan de tostar y comercializar café en pequeños lotes de manera artesanal.

En respuesta a sus necesidades, la industria de máquinas de tostar, han

desarrollado equipos específicos adaptados a las características propias de sus necesidades de producción. Se trata de equipos que van, por lo general, de 1Kg hasta 25 Kg. y que permiten una personalización total de sus funciones para conseguir los aromas más propios del café y de su origen. Incorporan, además, la posibilidad de conectividad a diferentes dispositivos y software de control de recetas - escalables, incluso, hasta niveles industriales -, entre otras muchas características.

Según datos de fabricantes como Probat, España es un mercado potencial muy importante en cuanto a demanda de este tipo de máquinas de tostar se refiere. Grandes ciudades como Madrid y Barcelona han liderado este auge, pero han tenido seguidores como Vitoria y Sevilla.

La tecnología, más que nunca, se ha aliado con la industria del café para conseguir el mejor resultado de cada grano de café que se introduce en las máquinas de tostar. El resultado, eso sí, continuará dependiendo de un perfecto conocimiento del producto y de las manos expertas del maestro tostador que seguirá siendo quien seleccione los mejores granos, diseñe las mejores recetas y adapte las funcionalidades de cada máquina para asegurar la máxima excelencia a sus cafés.

Jordi Tárrega

Imco Process and Packaging



AREA

BEAUTIFUL QUALITY.



ELEVADA CALIDAD Y FIABILIDAD EN UNA MÁQUINA PROFESIONAL DE CÁPSULAS IDEAL PARA DIFERENTES ENTORNOS

Office Coffee Service - Ho.Re.Ca

SaGa Coffee Ibérica, S.A.

Sant Ferran, 34-36 - 08940 Cornellà de Llob., Barcelona - Spain — Tel: +34 93 474 00 17 - Fax: +34 93 474 04 34
saga.sagaiberica@sagacoffee.com - www.saecoprofessional.es



EL CASO DEL CAFÉ JAPONÉS

Una de las culturas cafeteras que más ha evolucionado en las últimas tres décadas es la japonesa. Este país, tradicionalmente bebedor de té, ha dado un giro de casi 180° en sus preferencias en cuanto a infusiones se refiere, y hoy, ya son pocos los japoneses que no se precian de ser consumidores entusiastas de café.

Este producto ha alcanzado un buen "status" en la sociedad nipona y se ha convertido en un ingrediente fundamental de su vida diaria. Los japoneses, ansiosos durante años por occidentalizar sus hábitos de consumo, se fijaron en el café allá por los años 90, haciendo valer su obsesión por la compra de productos de valor agregado para apostar desde el inicio por cafés especiales que contribuyesen, además, a superar "lo extranjero" otra de las grandes fijaciones de los ciudadanos del país del sol naciente. Y todo, con sello de identidad propia, pues aunque es habitual en cualquier país del mundo que los productos extranjeros acaben adaptándose a los gustos de los autóctonos, en el

caso japonés, esta práctica se lleva al extremo, siendo artífices de versiones concienzudamente mejoradas de cualquier propuesta foránea, siempre con el consumidor nipón y el estilo japonés en mente. El café de las cafeterías, desde el caliente hasta el que se sirve con hielo, se ofrece en todo tipo de versiones con sabores muy diferentes que han conseguido rendir, sin recelo alguno, al consumidor japonés frente a la taza de café. La fijación por este producto es tanta que ha provocado que algunos países productores hayan, incluso, adaptado algunas de sus producciones de cafés especiales para satisfacer al mercado japonés. Tal es el caso, por ejemplo de Brasil, que cosecha y pro-

cesa grandes cantidades de arábica natural especialmente para Japón, donde este grano resulta básico en la preparación de blends; el caso también, de Etiopía, las características de cuyos cafés Jimma, Harra, Yirgacheffe, Sidamo y Matari son tan apreciadas por los paladares japoneses que se reservan producciones de fincas concretas para este destino; Guatemala que hace lo propio con una parte importante de su denominación Guatemala Antigua o Indonesia, donde varios e importante actores de la industria del café japonesas poseen inversiones importantes en materia de producción de grano con el objetivo de controlar las mejores calidades. De alguna manera podríamos decir,

CONSUMO

pues, que la demanda japonesa de café está influyendo, incluso, en la organización del mercado internacional de este producto en origen, desde donde sabida la disposición de la industria japonesa por los cafés de calidad y su predisposición a pagar más por ellos, no dudan en satisfacer a este importante cliente, habitual también en las subastas electrónicas de café, donde

LOS JAPONESES SE HAN ESFORZADO POR ASEGURARSE UNA VERSIÓN MEJORADA DE LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD, ACAPARANDO LOS GRANOS MÁS DISTINGUIDOS

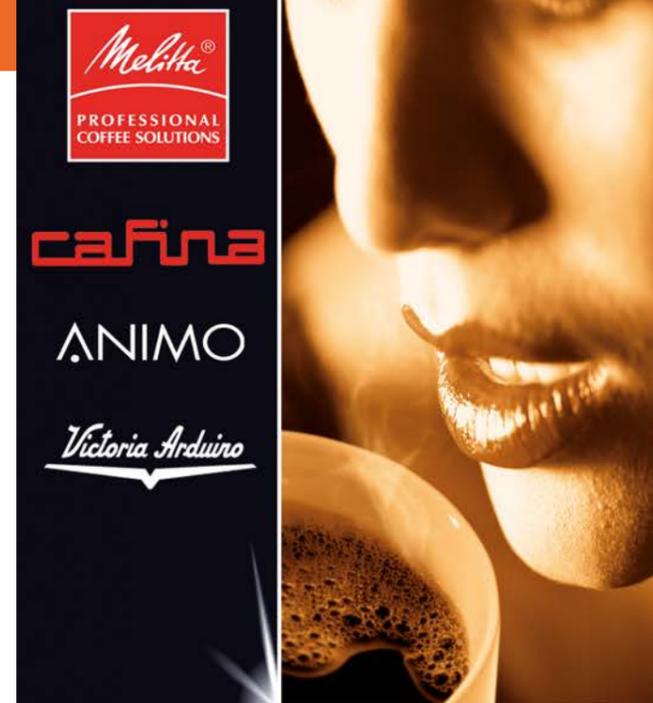
suele pujar y ganar con ofertas de record. Como ejemplo, los 55,10 dólares por libra que pagó este pasado mes de mayo, la empresa japonesa Maruyama Coffee por un lote de café Geisha de la Finca El Manzano (Santa Ana), en la Subasta de la Taza de la Excelencia de El Salvador.



Templo Todai-ji, Nara

Igual de significativa resulta la progresión de la demanda de café por parte de Japón en los últimos años, donde se ha pasado de cifras de importación de 181.000 sacos de 60kg en 1960 a 5,3 millones en 1990 y 8 millones en 2016. Estas cantidades son incluso más espectaculares, si tenemos en cuenta, además, que durante la primera mitad del siglo XX, buena parte del café que entraba en Japón lo hacía con destino a otros países del sudeste asiático. Y es que el yen, como también en su momento la libra esterlina, eran monedas muy apreciadas para cualquier trato comercial, lo que favorecía los negocios con este producto, a pesar que sus japoneses, en aquel momento, le prestaran poca o nula atención.

La internacionalización de los hábitos de consumo de los japoneses y la diligencia de las compañías japonesas han sido factores determinantes en el incremento y consolidación del consumo de café de calidad superior, en el crecimiento de las tiendas de café y en el alto consumo de café líquido enlatado en ese mercado, en el que el café tiene un especial protagonismo fuera de casa.



Master of the black beans

Difrete del café con nuestras cafeteras profesionales.



tecni mel
maquinaria para hostelería

CUATRO CAFÉS EN JAPÓN

EL TERCER LUGAR

La primera cafetería del país se abrió en el año 1888 en el distrito Ueno de Tokio y fue modelado al estilo de los cafés parisinos del siglo XVII. A pesar de la curiosidad inicial, la tradición del té y su cultura milenaria frenó de inicio la proliferación de nuevos locales dedicados al café, situación que ha cambiado drásticamente en los últimos años, en los que se han empezado a cerrar muchos Kissaten, salones de té, a favor de la apertura de nuevos establecimientos donde el café es protagonista. Si la forma de hacer negocios se diversifica, aumentan las posibilidades de elección para el consumidor, contribuyendo, además, al sentimiento de que se trata de un producto importante,

LOS CAFÉS MÁS SELECCIONADOS Y LOS ORIGENES MÁS VALORADOS, DESDE HACE TIEMPO, ESTÁN EN JAPÓN.

con muchas posibilidades y capaz de adaptarse a cualquier situación y necesidad. Así, además de los Kissaten, en Japón encontramos los Teikakaku, que vendría a ser las cafeterías al uso en Europa y que tiene en las cadenas, Dotour y Café Veloce sus máximos exponentes y los Koukakaku, establecimientos de café de especialidad donde el precio es más alto y la calidad de los servicios, superior. En esta categoría encontramos a Starbucks, Excelsior (propiedad de Dotour), UCC, Art Coffee, Tully's o Saza Coffee que han llegado a establecer su propia plantación de café en Colombia. La evolución y expansión de las cafeterías, las ha convertido en un lugar de paso obligado para millones de japoneses ocupados y hoy ya son conocidas como "el tercer lugar". Y es que los japoneses sitúan el trabajo a la cabeza de su escala de valores y generalmente tienen extensas jornadas de trabajo y de estudio, lo que

Japón es un país fascinante, que llama la atención a cualquier viajero. Su cultura, su historia, su gastronomía, sus valores tradicionales perfectamente combinados con sus grandes avances tecnológicos conforman un destino muy atractivo, en el que los cafeteros, además, podrán disfrutar como nadie! Las opciones son infinitas, y lo mejor de todo es que la calidad del grano está siempre presente en todas ellas.

UN CAFÉ EN NARA. Esta ciudad fue antigua capital del país, cuna de arte, industria y literatura japonesa. El majestuoso templo Todajji, con una estatua de bronce de Buda de 16,2 metros de altura comparte atractivo turístico con el Santuario Kasuga y sus 1.800 linternas de piedra y 1.000 de metal (las linternas son una especie de portales que representan exvotos sintoístas), y con el Museo Nacional de Nara, donde es posible degustar uno de los mejores cafés del país. Entre su oferta, encontramos excelentes granos de Sumatra que poco tienen que ver con los que estamos habituados en nuestro país. El método de elaboración que te ofrece el personal de la cafetería cuando pides su consejo es el émbolo, obteniendo con este café una preparación muy aromática, suave, con un retrogusto importante que no hace por más que animarnos a acabar con la totalidad de la bebida.

UN CAFÉ EN KYOTO. Históricamente esta ha sido la capital religiosa de Japón. En su casco urbano se concentran más de 600 templos budistas y 300 santuarios sintoístas que forman parte de diferentes rutas turísticas en las que también se incluyen el palacio Imperial, el Castillo Nijo, símbolo del poder feudal de los shogunes Tokugawa, el Templo de Sanjusangento y el hermosísimo Pabellón Dorado, donde es posible degustar un excelente café. En este establecimiento lo más habitual son sus preparaciones de café en cafeteras Cona, en la propia mesa del cliente. Entre los orígenes más destacados de su oferta, el India Mysore.

UN CAFÉ EN TOKIO. Esta ciudad es la capital del país y la ciudad más poblada del mundo, con 36 millones de habitantes y una superficie que supera los 2.100 km². La ciudad está dividida por barrios especializados en actividades. Marunochi, el barrio de tiendas, Nihombashi, el de los bancos, el de Akihabara-Ginza, el de las tiendas de lujo y Shibuya, el de bares y discotecas, entre otros. En todos ellos, la oferta de cafeterías es muy extensa y variada, con locales en prácticamente todas las calles, estaciones de metro, del tren bala,... Ahora bien, puestos a degustar un café con una de las mejores vistas de la ciudad, sin duda, la mejor opción es la cafetería del Hotel Imperial, frente a los jardines del Palacio del Emperador. Al tratarse de una zona de alto tránsito turístico, la preparación estrella es el espresso, preparado con excepcional maestría.

UN CAFÉ EN NIKKO. Esta ciudad, al norte de Tokio, creció como un centro espiritual hasta que el shogun Tokugawa la escogió para ubicar allí su mausoleo, aprovechando el atractivo del Parque Nacional, cascadas de agua y montañas nevadas que rodean este lugar. El mausoleo es una maravilla, que vale la pena visitarlo a primera hora de la mañana para disfrutar de su tranquilidad y tomarse un café, sentado en la cafetería del recinto. Allí, los baristas del establecimiento preparan con gran mimo el café en cafetera Melitta. La mayoría de los orígenes ofertados son centroamericanos, de aroma intenso, cuerpo pronunciado y sabor afrutado que persiste en el paladar.

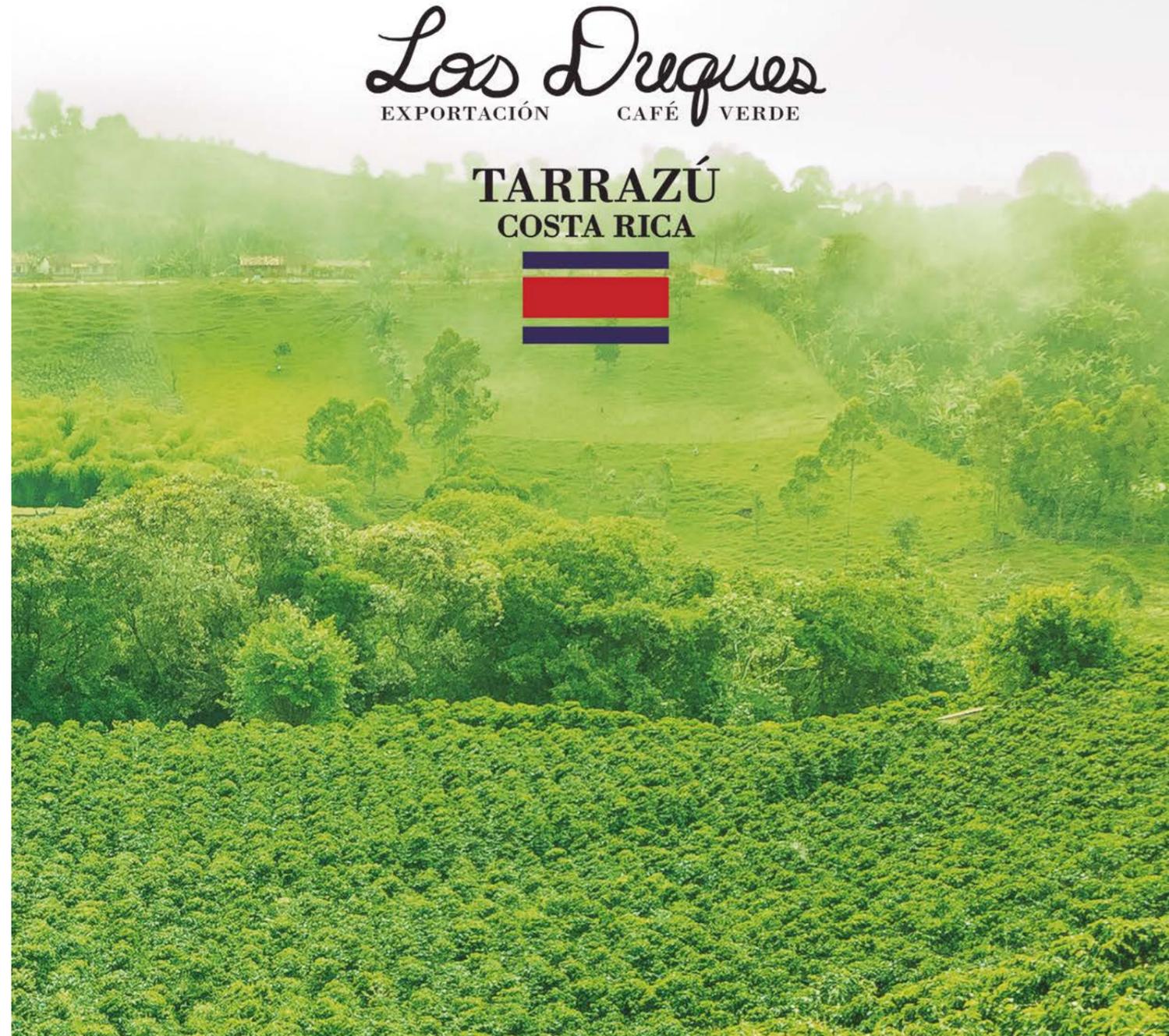
convierte las oficinas en "el segundo lugar" luego de sus hogares donde duermen periodos cortos. De las oficinas o colegios salen a las cafeterías, donde pasan tiempos prolongados. Allí consumen numerosas horas a las, trabajando, estudiando e incluso durmiendo,... Lo anterior, también se

explica por las largas distancias que existen especialmente en Tokio para ir de un lugar a otro y que hace que muchos japoneses prefieran pasar el tiempo en una cafetería y aprovechar para hacer otras actividades. Fruto de ello, es la hilarante facilidad de los empresarios de la restauración de



Los Duques
EXPORTACIÓN CAFÉ VERDE

TARRAZÚ
COSTA RICA



IG INTERGRANO
Coffee Selection



www.intergrano.es



este país, de crear cafeterías temáticas, acorde a los gustos y aficiones de sus conciudadanos. Cafeterías basadas en personajes de anime; establecimientos donde degustar una taza de café rodeado de gatos; acompañado de robots, de cualquiera de los personajes de Dragon Ball...

Pero si esta es la cara más anecdótica de la hostelería cafetera japonesa, y que sin duda vale la pena visitar, cuanto menos por curiosos, poco tienen que ver con el ambiente de los establecimientos realmente especializados en este producto.

En 1996, Starbucks aterrizó en el país, pero no fue hasta 2015, cuando abrió el Tokio Blue Bottle Coffee, la cadena que lideró la vanguardia de la tercera ola del café en la costa oeste de Estados Unidos, que se ha producido una importante revolución en la oferta de establecimientos de este tipo, generando competencia local e inspirando una nueva cultura de café con una gran potencial entre las generaciones más jóvenes.

LA FIJACIÓN DE LOS JAPONESES POR OCCIDENTALIZARSE Y SUPERAR Y MEJORAR EL PRODUCTO EXTRANJERO HA FAVORECIDO UN POTENTE MERCADO DE CAFÉ DE CALIDAD EN ESTE PAÍS

En estos establecimientos encontrar largas cartas de cafés por orígenes, blends y también múltiples opciones de preparación, además de la presencia de baristas profesionales, auténticos obsesos del café, famosos a nivel internacional, sobretodo, por su dominio de la técnica del latte art. En los Kissaten, los Teikakaku, y mucho menos en los Koukakaku, es totalmente impensable que te sirvan un cappuccino sin un perfecto diseño de latte art en la taza!

Estos baristas, además de dominar la técnica del latte art, son, también, especialistas en las preparaciones de filtro, de las que gustan enormemente los japoneses. Aunque es habitual la presencia de máquinas espresso en

los cafés, lo cierto es que los autóctonos hacen poco uso de ellas, y son las infusiones preparadas en V60, Chemex o émbolo, las que concentran mayor demanda. Como base para estas preparaciones, cafés de Etiopía, Guatemala, Costa Rica, Sumatra, Indonesia y Colombia, además, también, de Vietnam lavados, cafés del caribe francés.

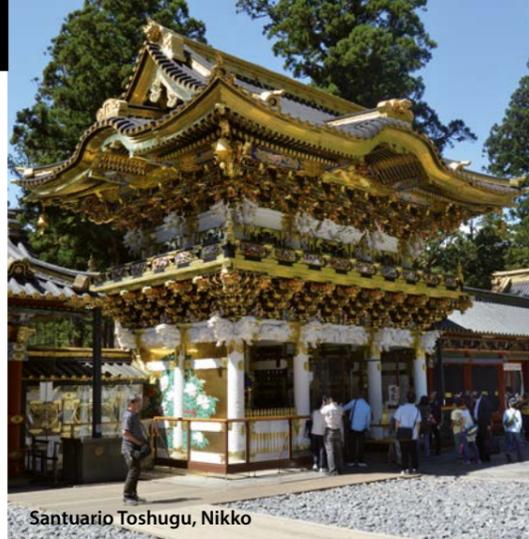
El precio medio de la taza de café en Japón es bastante más caro que no sólo en nuestro país, sino, también, que en Estados Unidos o Alemania, fijándose el rango de precios medios en algo más de 500 yenes (3,80 €/taza). En algunos Koukakaku, la taza puede alcanzar los 1.000 yenes (7,75 € aprox.).

CAFÉ DE VENDING, EN LATA

Y si las cafeterías son el tercer lugar, las más de 5 millones de máquinas expendedoras de café en Japón son las que facilitan, además del cada vez más popular servicio take away de las

cafeterías, que los japoneses puedan tomar un café cuando quieran, como quieran y donde quieran. El producto estrella en las máquinas de distribución automática es el café enlatado, ya preparado y a punto para tomar y cuyo consumo compromete un 20% del total de las ventas (datos de abril de 2015).

Según, la Asociación Japonesa del Café, el consumo medio en Japón de café en lata durante todo un año es de alrededor de 100 latas por persona, y cada año salen al mercado nuevas variedades de estos cafés, incluyendo algunos sabores renovados. El café helado en lata es una de las bebidas favoritas de los japoneses en verano. Este se puede comprar en las mismas



Santuario Toshugu, Nikko

máquinas de vending en las que se venden latas calientes gracias a un sistema que utiliza el aire caliente generado por el sistema de refrigeración para calentar otras bebidas, ahorrando así electricidad..

Aunque el precio de uno de estos cafés en lata depende de la variedad, lo habitual es que cueste entre 120 y 150 yenes, siendo el tamaño medio de los cafés cortos, los más comunes, de 190 ml. El de los cafés largos es de unos 250 ml. También hay cafés en latas con forma de botella con tapón de rosca de entre 285 ml y 400 ml. Este tipo de envase es el que se utiliza, mayoritariamente, para los cafés de mayor calidad.

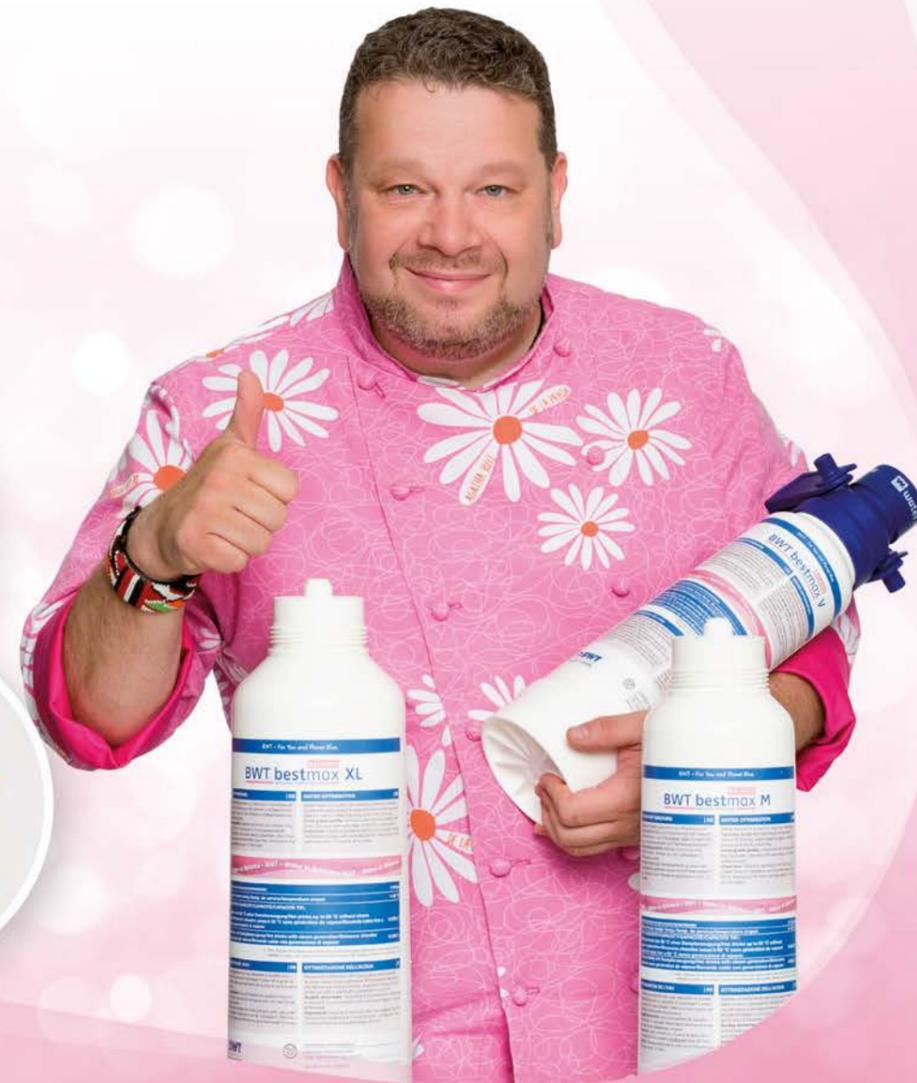
LOS MICROTOSTADORES

Otra característica propia del café en Japón es la gran cantidad de actores que participan en el eslabón del tueste de este producto. Se estima que en el país existen más de 3.000 microtostadores, determinantes en la distribución de café diferenciado y grandes promotores del consumo de café. Su radio de acción suele ser limitado a sus entornos más cercanos, con especial incidencia en la hostelería vecina, mientras que la oferta de café para el hogar, suele ser cubierta por los grandes tostadores, UCC Ueshima Coffee, Key Coffee, Art Coffee, Tokio Allied y Unicafe que distribuyen café en todo el país y tienen mayor participación de mercado. A nivel de producto, estas cadenas siguen las mismas estrategias a favor de la calidad, pudiendo encontrar en el lineal ejemplos impensables de café de especialidad, en otros países. El precio, evidentemente, tampoco es el mismo ...

Jordi Codina

Fuentes: Food Navigator Asia, Organización Internacional del café, Foodbiz Asia, Jun Fukuda.

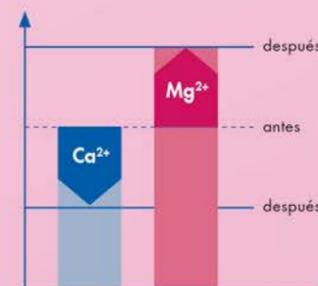

BWT
water + more



Tecnología orientada al sabor

El magnesio no solo tiene una gran importancia fisiológica, sino que también es considerado como un importante elemento de sabor. Una circunstancia de la que se puede beneficiar con BWT water more. Científicos de Gran Bretaña investigaron la influencia de la concentración de Ca²⁺ y Mg²⁺ en la extracción de café y constataron que cuando hay una concentración más alta de Mg²⁺ en el agua, los ingredientes se pueden extraer mucho mejor del café. Además, esta primera evidencia científica confirma las experiencias prácticas. Algunos clientes informan que sus especialidades de té y café saben aún mejor desde que utilizan filtros BWT. Pues hacen que los aromas sean más perceptibles y la crema de sus expresos tenga poros más finos y homogéneos, con una posición firme y una textura fina.

Contenido relativo de cationes en el agua



BWT desplaza el contenido en minerales en favor del magnesio (Mg²⁺)



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

SAHARA Force India
formula one team
OFFICIAL PARTNER



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

MÉXICO

Y LAS BARRAS DE ESPECIALIDAD DE CAFÉ

“El consumo fuera de casa crece significativamente con el desarrollo de una cultura de café que impulsa las cafeterías y las barras de café



Desde hace una década México se halla sumido en una auténtica revolución barista. Las cafeterías de tercera ola, conocidas también como “barras de especialidad” han aparecido en múltiples ciudades del país, desde Tijuana a Ciudad de México, pasando por Guadalajara o Morelia. De acuerdo con la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad se estima que en el país existen entre 50.000 y 70.000 cafeterías (12.000 en 2009) de las cuales, entre 2.500 y 3.000 entrarían ya en la categoría de establecimientos especializados en la preparación y servicio de cafés especiales. El porcentaje de

crecimiento de este tipo concreto de oferta hostelera ha aumentado en los últimos cinco años a un ritmo del 20 al 25%, colaborando su popularidad a incrementar el consumo interno de café en México. Las “barras de especialidad” han convertido la rutina de preparar un café en un auténtico arte que degustan a diario miles de mejicanos que han “redescubierto” el café. Y es que a pesar de que México se posiciona cada año, según la cosecha, entre el onceavo y catorceavo lugar del ranking de productores mundiales de café, presenta un consumo per cápita poco significativo, entorno a 1,7kg persona/año,

según datos aportados por Marcos Gottfried, director general del Salón Expo Café 2017, celebrado en Ciudad de México hace justo un año. Este consumo, aunque bajo, se ha duplicado en la última década (en 2005 el consumo apenas superaba los 800 gramos persona/año) y los analistas indican que continuará creciendo a un ritmo anual del 2% (según datos de Fira, Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura), gracias a la nueva tendencia de beber más café por una razón de estatus, sobre todo entre las generaciones menores de 30 años; al nuevo concepto de consumo con

valor agregado que representa el café de especialidad y los nuevos espacios donde degustarlo; a la apertura de nuevas cafeterías; y al reconocimiento por parte de estos consumidores mexicanos del café nacional, como un producto de calidad y de proximidad.

“Hay grandes cafés en México. El hecho de ser productores y estar situados tan cerca de una de las potencias en tendencias en preparación y consumo como son los Estados Unidos, genera condiciones únicas para el desarrollo del barismo, el estímulo del consumo interno y la producción de café en nuestro país”, explica Juan Carlos de la Torre Coutiño, fundador de Café Avellaneda, en Coyoacán, Ciudad de México, una de las cafeterías insignias de la nueva ola del café en este país centroamericano.

En su local, de la Torre, subcampeón de baristas de su país en 2017 y campeón en la Competencia Mexicana de Cata 2012 y la de Brew Bar en 2015 y 2016 apuesta por compartir con la gente los mejores cafés, prepararlos cuidadosamente con una metodología estricta y serios controles de calidad en los que colaboran un equipo comprometido que siempre busca ir un paso más allá en lo que a café se refiere. En este paso adelante, destaca, el ofrecer a sus clientes, una oferta variada de preparaciones de cafés filtrados, bebidas a base de espresso y varios cocktails, sustituyendo el alcohol por café u otras infusiones.

“Hasta ahora, en México, había poca cultura de preparar café en grano en casa. En el hogar, el mexicano consume mayoritariamente café soluble (64,9% de los mejicanos así lo hace, según datos de la Procuraduría Federal del Consumidor del Gobierno

de México), lo que nos permite a los baristas y establecimientos especializados como el nuestro, ofrecer a los clientes cosas que ellos no acostumbra preparar, abriéndonos, a todos, una importante oportunidad para compartir y explorar”.

La oferta de las barras de especialidad llama la atención de los consumidores, propiciando una saludable competencia entre los diferentes establecimientos, en los que los cafés de calidad del país, las nuevas preparaciones y los baristas son protagonistas importantes. En estos últimos años, se han creado diversos centros de formación para estos profesionales, las escuelas de hostelería han incorporado talleres y cursos en relación al café y a las competiciones generales dedicadas a este producto en grano, se han sumado convocatorias específicas para baristas, de donde salen los representantes de este país para las competiciones internacionales. De hecho, tal es el auge de esta profesión, que desde 2016, los baristas tienen su día oficial en México, el 1 de abril, una propuesta que nació de Manuel García Estrada, director de Café Rococó en memoria a la trayectoria del desaparecido Aquiles González Pereyra, uno de los referentes más trascendentales del barismo mexicano. A la iniciativa se sumaron desde el primer momento, la demarcación de Cuauhtémoc, la que a nivel nacional, posee la mayor cantidad de cafeterías y baristas del país. En cuanto a reconocimiento profesional, los baristas mexicanos también han visto crecer su solvencia, especialmente en los últimos cinco años, situándose actualmente el sueldo medio de un barista en este país, según datos del portal de empleo Neuvoo, en 59.958\$ al año - 31\$ por hora-. Esto es alrededor de 2,3 veces más que un salario medio del país.

Lo habitual es que los baristas “aterricen” en las cafeterías habiendo cubierto una fase previa de formación, la cual completan en los locales, guiados por los baristas más

experimentados de cada negocio. *“Siempre tratamos de complementar lo que saben con pautas sobre nuestra manera de trabajar y comprender el café”,* explica Juan Carlos de la Torre, lo cual asegura una variedad de oferta y servicio en las cafeterías de especialidad mexicanas, las cuales, si bien comparten los mismos puntos de partida, se diferencian claramente por su forma de hacer y por su oferta de cafés.



Para comprobarlo solo hace falta darse una vuelta sobre las 8 de la mañana o a partir de las 6 de la tarde en los barrios de oficinas o plazas públicas y observar el trabajo de los baristas de las cafeterías que suelen concentrarse en estas zonas. Cada uno con su estilo ofrecen a los mexicanos todo tipo de preparaciones que consumen en los propios locales y que también se llevan en formato take away.

“En México está gustando mucho el cold brew, aunque, sin duda, el capuccino es la bebida de café favorita de la gente, junto al café americano”, apunta el propietario de “Café Avellaneda”.



Estas preparaciones representan un cambio radical a la forma tradicional de tomar café en el país dominada, como se ha indicado ya, por el café soluble, una presentación que por el momento seguirá dominando el mercado, gracias a su peso en el consumo en el hogar, hoy por hoy, principal canal de demanda de café en México. Aun así, este monopolio prácticamente absoluto hasta el momento ha empezado a debilitarse, por la entrada de la cápsula de café en los hogares mexicanos y el proceso de progresiva culturización cafetera de los habitantes del país que cada vez más, conocedores del producto, optan por presentaciones más acordes con un café de calidad. Para hacer frente a todo ello, los fabricantes de cafés solubles han optado por ofrecer una mayor variedad de sabores y las marcas premium enfatizan su mayor calidad, como por ejemplo el café soluble hecho con la tecnología de freeze dried. Del mismo modo, la industria del café ha respondido y estimulado los

cambios en las preferencias de los consumidores con una oferta cada vez más amplia de cafés molidos con los que obtener preparaciones similares a las que ofrecen los establecimientos hosteleros. En este nuevo panorama, el café en grano queda prácticamente acotado al consumo fuera del hogar, dependiendo el crecimiento en su cuota de mercado a la expansión de las cafeterías, algo en lo que están concentrando su atención muchos tostadores, ya que representan un nuevo y atractivo canal de venta, sobretodo si se trata de establecimientos especializados, en los que el cliente, según se desprende de diversos estudios, como el presentado por Amecafe sobre el "Análisis del Mercado de Consumo de Café en México", está dispuesto a pagar más por su taza, priorizando en su elección, por encima del precio, factores como la búsqueda de cafés al gusto de su paladar; la posibilidad de probar nuevas creaciones; o la de elegir orígenes determinados para su degustación.

Todo ello lo pueden hacer en establecimientos como el ya mencionado "Café Avellaneda", donde en vez de

una carta, se ofrece a los clientes una especie de ficha técnica, en la que aparecen detalladas las características de sus cafés de selección, y los distintos métodos de extracción que ofrecen en el local, ripper, aeropress, prensa francesa, espresso, cold brew,... para los diferentes orígenes que tienen, en su gran mayoría, cafés mexicanos de Oaxaca, Chiapas, Veracruz,.. obtenidos por medio de proyectos de sostenibilidad y apoyo económico a los caficultores que lo producen (una parte del precio de cada taza de café vendida en esta cafetería se dona directamente a los productores de café para que puedan invertir en mejoras en sus fincas). Entre las especialidades de la casa, aparte de cualquier café filtrado o espresso "Sugerencia del tostador", destaca su cocktail "Juanito", a base de espresso, tamarindo, limón, agua tónica y enebro. Además de Café Avellaneda, también son referentes entre las barras de especialidad en la Ciudad de México nuevos establecimientos como Cardinal, Quentin y Almanegra, todas reconocidas por la excelente calidad de sus cafés y culto a este producto (por

Juan Carlos de la Torre Coutiño

Este artículo se ha elaborado en colaboración con el barista Juan Carlos de la Torre Coutiño, fundador de "Café Avellaneda" y co-fundador con Yarismeth Barrientos, de la casa tostadora "Café con Jiribilla". Su primacía en las competencias nacionales de barista, lo han llevado a representar a su país en diversas competiciones internacionales, entre ellas, la World Cup Taster Championship 2012 en Viena, World Brewers Cup 2015 en Gotemburgo y World Brewers Cup 2016 en Dublín. Actualmente su establecimiento, ubicado en Ciudad de México es uno de los más reconocidos de la ciudad y motivo de atención de medios internacionales y amantes del café que programan en su estancia en la capital mexicana, un café en "Café Avellaneda".



cierto, muy recomendable el "Gibraltar", el café latte de Almanegra). Si estamos de ruta por los cafés de la ciudad, merece, también, una visita el Passmar, un sueño familiar con el café especialidad y el compromiso con la tradición mexicana y el folclore nacional como live motive de este negocio, donde el café guerrerense y de Veracruz son protagonistas. Por su parte, en Guadalajara, una inmejorable opción para degustar y disfrutar de un excelente café es acudir a Café Estelar, un proyecto puesto en marcha por el autodenominado *Colectivo Sublime*, integrado por Fabrizio Sención, bicampeón nacional y subcampeón mundial de Baristas en 2012; el tostador Jorge Sotomayor; el asesor cafetero Manuel Díaz, y la familia de empresarios Núñez que apostaron por crear una marca de café diferenciada, que exaltara las mejores características del café de México y que desde su lanzamiento ha recibido múltiples

reconocimientos, como el mejor espresso del Taiwán World Roasters Competition Formosa Invitational Cup 2012. Otro referente en cuanto a cafetería de especialidad en México se refiere, es Sospeso en Tijuana, en Baja California, donde es posible catar inmejorables cafés orgánicos producidos en tierras mexicanas que se ofrecen con tres niveles de tostado distinto y varios sistemas de extracción. En todos los casos, en el de las cafeterías referenciadas y en otras muchas barras de especialidad de café en México, el café del país es el protagonista. Lo que hace la visita a estos lugares un atractivo muy importante si aterrizamos allí con ánimo de conocer el café mexicano. Las indicaciones y recomendaciones de los baristas de estos establecimientos nos ayudarán, seguro, en esta apasionante tarea.

Susanna Cuadras



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



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

19  19
EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona

Cafés gourmet
Maquinaria para hostelería
Servicio técnico propio



Pol. Ind. Malpica-Alfindén
C/ Acacia, 2-4
50171-La Puebla de Alfindén
(Zaragoza)
Tel. 976 41 19 37

cafes-ays@cafes-ays.com
www.cafesays.es



MERCADO DEL CAFÉ

Tras meses de tranquilidad y pocos lances en el mercado internacional del café, se empiezan a observar algunos cambios en los precios, a la vez que se reajustan también al alza, las previsiones de producción en casi todos los países. La situación en muchos de estos orígenes, sin embargo, es complicada: revueltas, huelgas, lluvias abundantes, sequía, falta de mano de obra ... lo que hace que estos pronósticos sean más provisionales que nunca.

BRASIL

El Instituto Brasileiro de Geografía e Estadística, IBGE ha aumentado en las últimas semanas sus previsiones para la cosecha de café 2018-2019 en su país. La nueva revisión se incrementa hasta los 57,1 millones de sacos, un 3,2% más que en estimaciones anteriores. Según esta entidad, del total de la producción, 43,4 millones de sacos corresponden a café arábica y 13,7 millones a robusta (conilón), una variedad, esta última, que sigue aumentando en hectáreas de terreno y producción, gracias a la renovada y creciente demanda de café robusta para la fabricación de cafés solubles. Otro segmento de producto que crece, según datos de la Asociación Brasileña de Cafés Especiales (BSCA) son los café de las calidades más altas, los cuales representan, ya, según estas fuentes, alrededor del 19% del total de café arábica cultivado en el país. La producción de este grano ha crecido un 15% en los últimos años y alcanzó 8,5 millones de sacos en 2017. La asociación estima que cerca de 7,7 millones serán exportados, especialmente a Estados Unidos, Japón y Europa.

A pesar de estas perspectivas, la situación actual del café en Brasil resulta complicada. Las reservas nacionales están prácticamente agotadas, la recolección avanza con retraso y la escasez de lluvias continúa, favoreciendo una criba media de grano más pequeña, de criba 17-18 a criba 15-16. A todo ello se debe sumar la huelga de transporte, fruto de la situación política. El desarrollo normal de la actividad es muy complicado y de media, el café está saliendo del país con dos meses de retraso. Al respecto, algunos analistas aseguran que una vez los transportistas vuelvan al trabajo, todavía serán necesarios 6 meses más para volver a la normalidad. Como dato a destacar en este sentido, apuntar que las exportaciones de café de este origen sumaron en mayo, un total 1,7 millones de sacos, el volumen más bajo desde Febrero de 2004, cuando los embarques se cifraron en 1,5 millones de sacos. Y por si todo esto fuera poco, la situación de paridad actual entre el Real y el Dólar no contribuye a mejorar la situación. A finales del pasado trimestre e inicios de este, las cotizaciones se han estado moviendo de forma más o menos sostenida entorno a 3.72-3.77 de máximo y mínimo, lo que no ha hecho por más que acrecentar la demanda de una intervención para mantener la paridad tradicional 3.50-3.70 que asegure buenos negocios para el país.

VIETNAM

La actividad comercial cafetera en este país asiático está prácticamente paralizada, ya que después de un

primer semestre en el que se ha vendido café por debajo de la cotización deseada por los productores, no existe ningún interés por parte del sector por seguir haciéndolo y menos a unos precios que a principios de verano se situaban por debajo de los 1.700 dólares/Tm. Entre enero y mayo, este origen vendió 2/3 de su producción, o lo que es lo mismo, alrededor de 19 millones de sacos valorados en 1.696 millones de dólares, un 8,4% más en volumen, pero un 8,9% menos en valor, comparado con los números del año anterior. Esta situación es la que está provocando la retención comentada y, también, una preocupación importante entre el colectivo de caficultores vietnamitas que ante la falta de expectativas a corto plazo para obtener buenos rendimientos por su producto, están minimizando, al máximo, la inversión en mejoras de cara a la próxima cosecha. Esta falta de inversión, sin embargo, se está viendo compensada en muchas zonas por una climatología que auguran buenos resultados, en cuanto a cantidad de café, de cara al próximo año. Y es que si bien todo el cinturón cafetero ha experimentado condiciones climáticas complicadas en los últimos meses, lo que en algunos países se ha traducido en una falta importante de lluvias, en Vietnam ha sido todo lo contrario. A excepción, de la zona centro del país, donde la tendencia seca del clima se presenta desfavorable para el desarrollo de las plantaciones a largo plazo, las borrascas tropicales han favorecido unas buenas condiciones hídricas a los cafetales, beneficiando una excelente floración que debería transformarse, si

no se producen fenómenos inesperados, como lluvias tardías, en una cuantiosa producción de granos de buen tamaño. En este sentido, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos pronostica la próxima cosecha vietnamita en 29,9 millones de sacos, 600.000 que en la actual temporada.

INDONESIA

La situación en Indonesia ha sido, climatológicamente hablando, similar a la vivida en Vietnam, por lo que todo apunta, también, a un incremento de la producción de café de este origen. Las previsiones hablan de 500.000 sacos más de café robusta que el año pasado, lo que fijará la producción de este país, si no hay novedad, en 7.2 millones de sacos de café.

COLOMBIA Y CENTROAMÉRICA

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC) y la Agen-

cia Americana para el Desarrollo Internacional (USAID) han unido esfuerzos para promover la comercialización de cafés especiales y las inversiones en infraestructuras de producción y transporte (carreteras terciarias) que favorezcan la producción de café en este país. El objetivo principal de esta colaboración es crear las condiciones adecuadas para asegurar la paz en las zonas rurales y proveer a los jóvenes de un futuro prometedor que los aleje de conductas conflictivas que puedan poner de nuevo en peligro la estabilidad social del país. Como estrategia para conseguir estos objetivos, el programa apuesta por la inversión en la producción de cafés de calidad, que permitan a los caficultores diferenciarse y vender su producto en mercados que favorezcan mayores y mejores ingresos por su producto y trabajo. Paralelamente, la FNC se ha ocupado de solicitar para sus asociados, ayudas que les permitan mejorar las condiciones de sus plantas. Los

MERCADO DEL CAFÉ

precios a la baja del café, dejan poco margen de beneficio a los caficultores que como en otros países ven limitadas sus capacidades para invertir en sus fincas. Es por ello que la FNC ha acordado con el gobierno del país una ayuda de 39 millones de pesos (13,5 millones de dólares) para reemplazar una parte del parque de cafetos del país, lo que permitirá rebajar la edad media de estos arbustos colombianos de 15 a 7 años.

Según estimaciones de la USDA, la producción de café en Colombia será de 14,5 millones de sacos de 70kg. en la cosecha 2018/2019, 300.000 sacos más de la cosecha anterior. De estos, la previsión es que se vendan al extranjero, 13,5 millones de sacos, unos 200.000 más que en la cosecha 2017/2018.

GUATEMALA

La situación del café en este país es crítica a causa de la reciente y catastrófica erupción del volcán Fuego. Según estimaciones de la Asocia-

ción Nacional del Café (Anacafé), esta erupción afectó directamente a 5.098 familias caficultoras (90% propietarias de pequeñas fincas) de ocho municipios de Chimaltenango, Sacatepéquez y Escuintla. La mayor parte de los fallecidos reportados tras la erupción del Volcán pertenecen a la aldea de San Miguel Los Lotes, donde una de las actividades principales de sus habitantes era el cultivo de café. Tras la erupción, todos los cafetales quedaron sepultados por la lava. Aunque el área cafetalera más cercana al cono del volcán fueron las más perjudicadas, la ceniza también ha afectado muchos cultivos a nivel nacional, lo que según Anacafé podría significar la pérdida de buena parte de la cosecha actual. A las pérdidas en la producción se debe sumar el impacto que esto tendrá en los recolectores, secadores y transportistas, así como en otros cultivos que se entremezclan con los cafetales.

NICARAGUA

La actividad productora y comercializadora de café en Nicaragua, como la inmensa mayoría de las actividades económicas en este país, están prácticamente paralizadas a consecuencia de las sangrientas revueltas a principios del mes de junio, contra el gobierno de Daniel Ortega. A pesar de la importancia del comercio de este producto, principal fuente de divisas del país, y el esfuerzo de los exportadores, la situación es caótica y resulta muy difícil desarrollar con normalidad cualquier tipo de negocio. Tal es el desbarajuste, con contenedores retenidos por todo el territorio, que Moller-Maersk A/S, la empresa de transporte marítimo de contenedores más grande del mundo, suspendió temporalmente sus servicios regulares en Nicaragua y no descarta volverlo hacer en un futuro si no mejora la situación. Los tensos acontecimientos han llevado al traste las expectativas de crecimiento de la producción de

café nicaragüense, tercer máximo productor de café de Centroamérica y ponen en peligro la competitividad del café de este origen en el mercado internacional, donde otros productores podrían aprovechar la ocasión del vacío generado por su no presencia, para ocupar su lugar. En medio de estos acontecimientos, la asociación de Exportadores de Café de Nicaragua (Excan) ha denunciado que el Gobierno de Daniel Ortega realiza "confiscaciones de hecho" en medio de la crisis, a lo que ha exigido "respeto a la propiedad privada" y que no se repita "la piñata", la repartición de propiedades ajenas que realizó el Gobierno de Ortega en la década de 1980, entre sus allegados y seguidores.

EL SALVADOR

El Salvador se presenta como un remanso de paz, al margen de las convulsas situaciones nicaragüense o el desastre guatemalteco. En este país, los caficultores han recurrido a renovar sus cafetales con plantones de bourbon, geisha, pacamaras con el objetivo de revivir una industria especialmente diezmada por las plagas durante muchos años. Los nuevos árboles producen algunos de los cafés de más alta calidad del mundo. Granos con sabores diferentes y apreciados por los consumidores de EEUU y otros países que están dispuestos a pagar el precio de un café de primera calidad. Los caficultores salvadoreños son conscientes de ello y han decidido apostar, incondicionalmente, por el cultivo de este tipo de café.

HONDURAS

Este país se ha convertido en el principal recurso para orígenes como Nicaragua o Guatemala que "tiran" del café de Honduras para completar las ventas que tenían ya cerradas y que las circunstancias actuales en cada uno de estos dos países no permiten cumplir. Según el Instituto Hondureño del Café, IHCAFE, las exportaciones a finales del primer semestre alcan-

zaron los 805.000 sacos, un 20% menos del millón del año pasado.

PERÚ

El pronóstico para este país es de leve incremento de la producción, alrededor de un 5%, lo que situaría la cosecha 2018/2019 en los 4,1 millones de sacos. El principal problema, sin embargo, es que no hay mano de obra disponible para recoger el café y esto no sólo está retrasando la recogida, sino que en algunos puntos, empieza a ser ya demasiado tarde para hacerlo, con cerezas muy maduras.

ROBUSTAS

INDIA

Los fenómenos climáticos adversos también se han dejado notar en la India durante los pasados meses. La región de Karnataka, donde se produce el 60% del café del país se ha visto afectada por un clima notablemente seco - un 26% más seco que la media de los últimos 50 años- que ha dificultado el desarrollo normal de los cafetos, lo que ha obligado al Coffee Board de la India a reducir hasta un 10% las expectativas de la cosecha actual, la cual pasa de 5,8 millones de sacos a 5,2 millones. Esta cosecha más pequeña obligaría a reducir las exportaciones del país asiático, que exporta más del 70% de su café. El estrés hídrico sufrido por los cafetos indios esta temporada afectará a su crecimiento, un problema que puede afectar de forma definitiva a la caficultura del país, más cuando el gobierno ha tenido que recomendar, ya, a los caficultores que arranquen gran número de cafetos afectados por plagas de difícil control.

UGANDA

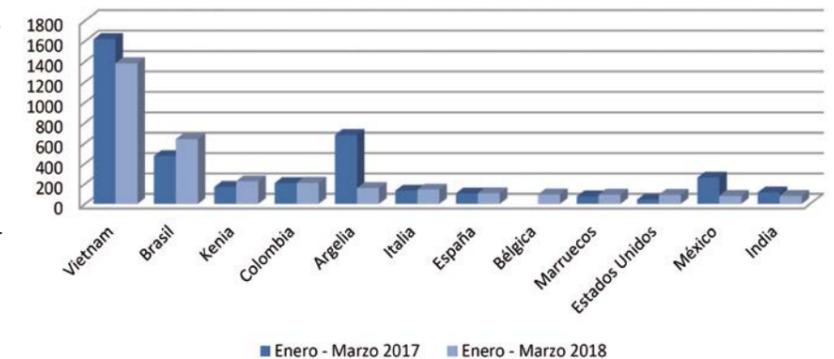
Y si en India falta lluvia, en Uganda los fuertes aguaceros al inicio del verano han dificultado mucho la recolección de la cosecha. Los caminos han sufrido daños directos y las dificultades para acercar el

Evolución Tráfico de café en el Port de Barcelona por países

TEUs	Enero - Marzo 2017				Enero - Marzo 2018				% 2016 - 2017			
	Carga	Descarga	Tránsito	Total	Carga	Descarga	Tránsito	Total	Carga	Descarga	Tránsito	Total
Vietnam		1.040	578	1.618		1.326	56	1.382		28%	-90%	-15%
Brasil	16	328	128	472	49	394	196	639	206%	20%	53%	35%
Kenia		95	72	167		73	150	223		-23%	108%	34%
Colombia	20	178	7	205	0	191	17	208	-99%	7%	143%	2%
Argelia	34		645	679	21		136	157	-38%		-79%	-77%
Italia	17	25	89	131		18	124	142	-100%	-28%	40%	9%
España	46	35	22	102	41	55	9	105	-10%	57%	-58%	3%
Bélgica					2	81	10	93				
Marruecos	10		64	74	15		76	91	52%		18%	23%
Estados Unidos	25	2	16	43	86		4	90	239%	-100%	-75%	107%
México	198	62		260	72	6	1	79	-63%	-90%		-69%
India		72	41	113		68	11	79		-6%	-73%	-30%
Jordania			6	6			72	72			1100%	1100%
Indonesia		5	86	91		1	63	64		-80%	-27%	-30%
Japón	36			36	54			54	50%			50%
Resto	155	251	265	671	196	273	156	625	27%	9%	-41%	-7%
Total	557	2.093	2.018	4.668	537	2.486	1.080	4.103	-4%	19%	-46%	-12%

Fuente: Port de Barcelona

café desde las regiones productoras hasta los puntos de distribución resulta muy complicado. El bajo nivel de existencias derivado de esta situación, está provocando un sobreprecio destacado en los cafés de este origen y, muy especialmente, de variedades concretas como los drugs.



Fuente: Port de Barcelona

INDUSTRIA

Las previsiones de importación de café de la Unión Europea se han revisado recientemente al alza y ya se sitúan en los 48 millones de sacos, uno millón más de lo inicialmente se había proyectado para la actual campaña. Esta importante demanda supone el 40% del café disponible para la exportación. Brasil continua siendo el principal proveedor de café de la UE, con un 29%, del total del mercado, seguido de Vietnam con un 24% y

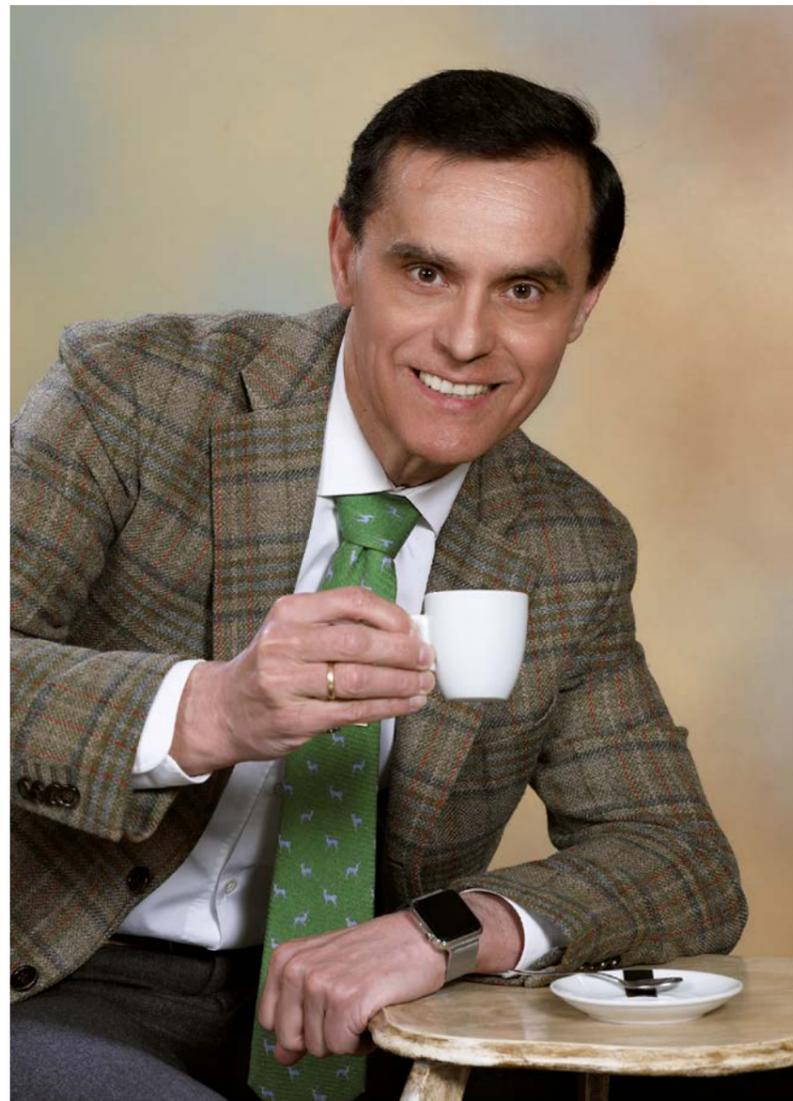
Honduras con un 7%. Tras la Unión Europea, los Estados Unidos representan el segundo mayor importador de café del mundo. Igual que en el caso europeo, su principal proveedor es Brasil, 23%, aunque en segunda posición aparece Colombia, 22%, seguido de Vietnam, cuya incidencia en el mercado estadounidense

fluctúa entorno al 15%. Las previsiones de demanda de café por parte de los EEUU también suben y se sitúan ya en los 27 millones de sacos, 2,4 más de los que se preveían en octubre del pasado año.

Jordi Codina
Fuente: Icona Café

DR. FÉLIX MARTÍN SANTOS

“EL CAFÉ TIENE CANTIDADES NOTABLES, PERFECTAMENTE DETECTABLES Y MEDIBLES, DE SUSTANCIAS QUÍMICAS CON RECONOCIDAS PROPIEDADES POSITIVAS PARA NUESTRA SALUD”



El Doctor Félix Martín Santos es neumólogo y uno de los primeros especialistas en salud de nuestro país que públicamente ha alzado la voz y roto una lanza a favor del consumo habitual del café, avalando su recomendación con un exhaustivo y riguroso trabajo de análisis de todas las informaciones médicas y científicas que se han publicado y publican entorno a los efectos saludables del café sobre nuestra salud. Recientemente nombrado miembro numerario de la Academia de las Ciencias de la Salud Ramón y Cajal, confiesa que siempre tuvo interés por este producto, pero cuando realmente este interés creció y

se hizo muy patente fue tras leer un artículo, publicado en New England Journal of Medicine, el 17 de mayo del 2012, donde miembros del Instituto Nacional de Salud de EEUU (estudio Salud y Dieta) revelaron que el consumo regular de café se asociaba inequívocamente a una reducción de la tasa de muerte total y específica por las principales causas de enfermar y morir en Occidente.¹ Desde entonces, se han publicado nuevos trabajos internacionales que han confirmado y respaldado tales conclusiones,²⁻⁷ y que no han hecho más que aumentar la motivación del Doctor Félix Martín Santos para adquirir más conocimiento sobre los extraordi-

narios efectos saludables de esta bebida universal. Desde el año 2014, este profesional de la salud, consumidor habitual de cerca de un litro de café diario preparado en Chemex o V60 (60 gr/1 litro de agua), publica en el grupo digital Tribuna (con edición en las nueve capitales de Castilla y León), un blog sobre Estilos de Vida Saludables, “Feliz con poco”, en el que el café cobra protagonismo especial, lo que hace que no deje de rastrear y analizar contenidos y artículos científicos internacionales sobre este producto. Con el mismo objetivo, ha abierto una cuenta de Twitter (@FMSFelizconpoco) que sigue la misma línea divulgativa.

Los estudios que demuestran las bondades del consumo de café están disponibles para el que realmente tenga interés. Sólo se trata de estudiarlos y analizarlos.

¿POR QUÉ EL CAFÉ TIENE TAN MALA PRENSA A NIVEL DE SALUD?

Quizá porque los trabajos científicos de rigor que avalan sus efectos saludables se están publicando en la última década, especialmente en el último lustro. Hay que entender que muchos son estudios observacionales, de carácter longitudinal y prospectivo (algunos también experimentales), que se han prolongado durante 20 o más años. Curiosamente, algunos tenían como objetivo demostrar perniciosos efectos por parte del café, lo que, luego, no sólo no se confirmó, sino que resultó absolutamente opuesto a lo pensado: en vez de causar daño, prevenía enfermedades y reducía el riesgo de desarrollarlas. Sólo se trata de estudiarlos y analizarlos, dado que están disponibles para el que realmente tenga interés en ello.

¿EL CAFÉ PREVIENE O CURA?

A la luz de los conocimientos científicos actuales, el consumo regular de café exhibe un relevante efecto de prevención primaria, esto es, capacidad de reducir la tasa de incidencia (casos nuevos), el riesgo de desarrollar un amplio conjunto de enfermedades: cardiovasculares, diabetes tipo 2, cirrosis, enfermedad de Parkinson, depresión mental, algunos tumores malignos, como los de hígado, endometrio, los cánceres agresivos de próstata, los de mama de peor pronóstico (los que carecen de los tres receptores hormonales), de

boca, de piel, incluido el melanoma y de colon, entre otros. El efecto del café en los extremos de nuestros cromosomas, los telómeros, verdadero reloj biológico, es francamente favorable a nuestros intereses. Efectivamente, ya son varios los estudios científicos que revelan que el consumo regular de café se asocia a una mayor longitud de nuestros telómeros y, sobre todo, a un freno del acortamiento acelerado de los mismos,⁸⁻⁹ al igual que sucede con la Dieta Mediterránea y la actividad física aeróbica regular. Tres estilos de vida que reducen la tasa de muerte total y la específica por las principales causas de enfermar y morir. De esta suerte, somos biológica y molecularmente más jóvenes, o sea, nuestra edad biológica no se corresponde con nuestra edad cronológica. Lo contrario sucede con el tabaquismo activo, la obesidad y el estrés, que claramente se asocian con unos telómeros más cortos, un acortamiento acelerado de los mismos y una menor esperanza de vida. De todas formas, la calidad científica de los investigadores que firman los artículos científicos sobre las bondades del café es de tal calibre, que, muchas veces, los concluyen ponderando sus efectos preventivos, al tiempo que animando a otros investigadores para que elaboren trabajos (observacionales prospectivos o, mejor, experimentales) con objetivos similares, con el propósito de confirmar aún más sus hallazgos (reproducibilidad de la información científica).

Sabemos que la cafeína del café nos ayuda a mantenernos alerta y que tiene una gran cantidad de antioxidantes, más que la vitamina C. ¿QUÉ OTROS COMPUESTOS DEL CAFÉ SON BÁSICOS EN SU VALOR COMO PRODUCTO SALUDABLE CON INFLUENCIA POSITIVA PARA NUESTRA SALUD?

Son unos cuantos. Empecemos con el ácido clorogénico, que engloba

polifenoles de gran potencia antioxidante, como el ácido 5-cafeoilquinico, en gran parte responsable de que entre los 50 alimentos más ricos en antioxidantes, el café ocupe el sexto lugar, según un estudio publicado en julio del 2006 en una revista de gran prestigio (The American Journal of Clinical Nutrition).¹⁰ Sigamos con los diterpenos (sales o ésteres de ácidos grasos saturados/insaturados), cafestol y kawheol, que representan el 20% de la fracción lipídica del café y que exhiben reconocidas propiedades antitumorales, antiinflamatorias y hepatoprotectoras (in vitro). Hay un estudio que revela cómo estos diterpenos protegen del estrés oxidativo y daño del ADN, además de inducir la apoptosis (muerte de las células malignas), o sea, que su potencia antitumoral no es baladí.¹¹ También es digno de mencionar a la trigonelina (alcaloide derivado de la metilación del ácido nicotínico), de propiedades antitumorales y neuroprotectoras in vitro y que durante el tueste, se desmetila, transformándose en una vitamina: la niacina. Otras sustancias saludables son las melanoidinas, que se originan durante el tueste (reacción de Maillard), responsables del color del café y que aportan una gran capacidad antioxidante. Tampoco quiero soslayar la riqueza en fibra dietética soluble del café, pues contiene notables cantidades de polisacáridos de alto peso molecular no digeribles (galactomanos, arabinogalactanos tipo II), que son fermentados y degradados (por la flora bacteriana saprofítica intestinal) a ácidos grasos de cadena corta (acetato, butirato y propionato), lo que hace que disminuya el pH en el intestino, reduciendo el desarrollo de bacterias patógenas y favoreciendo el desarrollo de especies de Bifidobacterium y de otras beneficiosas bacterias fermentadoras de lactosa. Por todo ello, se les considera compuestos bioactivos.

¿LOS BENEFICIOS DEL CAFÉ ARÁBICA Y ROBUSTA SON LOS MISMOS?

Ambos contienen concentraciones diferentes de sustancias altamente saludables. El café arábica por ejemplo, tiene más cantidad de trigonelina y de diterpenos, cafestol y kawheo que el café robusta, mientras que esta variedad contiene el doble de cafeína y de ácido clorogénico, dos sustancias a las que se atribuye gran parte de los efectos saludables del café, aunque también, en concentraciones altas, como es el caso, un sabor netamente astringente y poco agradable. Ahora bien, una cosa es que en paladar y nariz los cafés robustas no resulten muy afortunados y otra que sean poco saludables, dado que lo que les confiere esas características

es su mayor riqueza en cafeína y en ácido clorogénico.

¿LOS CAFÉS CON PUNTOS DE TUESTE MÁS ALTOS SON MENOS FAVORECEDORES PARA NUESTRA SALUD?

Según un riguroso estudio publicado en junio 2017 en Journal of Medicinal Food, en el que se analiza in vitro la concentración de cafeína y de ácido clorogénico así como las capacidades antioxidante y antiinflamatoria de café arábica tostado con diferente intensidad (temperatura y tiempo), el tueste más ligero se beneficia con una mayor cantidad de ácido clorogénico y superior potencia antioxidante y antiinflamatoria, con respecto a tuestes más intensos (medio, city y french). La concentración de cafeína, en cam-

bio, fue similar. En consecuencia, los efectos saludables del café parecen incrementarse cuando el grano verde se tuesta más ligeramente, dado que gran parte de los efectos saludables de esta bebida universal se atribuyen a su gran efecto antioxidante y, por ende, antiinflamatorio.

Además, la probabilidad de que el grano verde pierda parte de sus características organolépticas se incrementa a medida que aumenta la temperatura aplicada y el tiempo de exposición, pues parece que con ello se oxida un poco más, como también refieren los autores del artículo anteriormente mencionado. Por eso, cuanto mayor sea el tueste es más probable que el café tienda a ser más amargo¹².

S.C.

BIBLIOGRAFÍA

1. Association of coffee drinking with total and cause-specific Mortality

Publicado en N Engl J Med 17 de mayo 2012.

2. Je Y, Giovannucci E. Coffee consumption and total mortality: a meta-analysis of twenty prospective cohort studies. Br J Nutr 2014;111:1162-73.

3. Am J Clin Nutr. 2015 May;101(5):1029-37. doi: 10.3945/ajcn.114.104273. Epub 2015 Mar 11. Association of coffee intake with total and cause-specific mortality in a Japanese population: the Japan Public Health Center-based Prospective Study. Saito E, Inoue M, Sawada N, Shimazu T, Yamaji T, Iwasaki M, Sasazuki S, Noda M1, Iso H, Tsugane S.

4. Circulation. 2015 Dec 15;132(24):2305-15. doi: 10.1161/CIRCULATIONAHA.115.017341. Epub 2015 Nov 16. Association of Coffee Consumption With Total and Cause-Specific Mortality in 3 Large Prospective Cohorts. Ding M, Satija A, Bhupathiraju SN, Hu Y, Sun Q, Han J, Lopez-Garcia E, Willett W, van Dam RM1, Hu FB.

5. Association of Coffee Consumption With Overall and Cause-Specific Mortality in a Large US Prospective Cohort Study. Loftfield E, Freedman ND, Graubard BI, Guertin KA, Black A, Huang WY, Shebl FM, Mayne ST, Sinha R. Am J Epidemiol. 2015 Dec 15;182(12):1010-22. doi: 10.1093/aje/kwv146. Epub 2015 Nov 27.

6. Association of coffee consumption with total and cause-specific mortality among nonwhite populations. Annals of Internal Medicine. 11 July 2017.

7. Ann Intern Med. 2017 Jul 11. doi: 10.7326/M16-2945. Coffee Drinking and Mortality in 10 European Countries: A Multinational Cohort Study.

Gunter MJ, Murphy N, Cross AJ, Dossus L, Dartois L, Fagherazzi G, Kaaks R, Kühn T, Boeing H, Aleksandrova K, Tjønneland A, Olsen A, Overvad K, Larsen SC, Redondo Cornejo ML, Agudo A, Sánchez Pérez MJ, Altzibar JM, Navarro C, Ardanaz E, Khaw KT, Butterworth A, Bradbury KE, Trichopoulos A, Lagiou P, Trichopoulos D, Palli D, Grioni S, Vineis P, Panico S, Tumino R, Bueno-de-Mesquita B, Siersema P, Leenders M, Beulens JWJ, Uiterwaal CU, Wallström P, Nilsson LM, Landberg R, Weiderpass E, Skeie G, Braaten T, Brennan P, Licaj I, Muller DC, Sinha R, Wareham N, Riboli E.

8. Coffee Consumption Is Positively Associated with Longer Leukocyte Telomere Length in the Nurses' Health Study. J. Nutr. July, 2016 146: 7 1373-1378; first published online June 8, 2016. doi:10.3945/jn.116.230490. Jason J Liu, Marta Crous-Bou, Edward Giovannucci, and Immaculata De Vivo.

9. Caffeine consumption and telomere length in men and women of the National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES). Nutrition & Metabolism 2017;14:10. January 2017. Larry A. Tucker.

10. Content of redox-active compounds (ie, antioxidants) in foods consumed in the United States. Halvorsen BL, Carlsen MH, Phillips KM, Bohn SK, Holte K, Jacobs DR Jr, Blomhoff R. Am J Clin Nutr. 2006 Jul;84(1):95-135.

11. Protective effects of kahweol and cafestol against hydrogen peroxide-induced oxidative stress and DNA damage. Toxicol Lett. 2007;173(2):80-87. Lee KJ, Jeong HG.

12. Antioxidant and Anti-Inflammatory Effects of Coffee Extracts with Different Roasting Levels. Jun Soohan, Kim Min Hyung, Park Jae Hee, Jeong Yoonhwa, Ko Kwang Suj. Journal of Medicinal Food. Vol 20, n6. 1 Jun 2017.

El inicio de una gran experiencia



STORM

BARISTA ATTITUDE

 Astoria



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en www.experiencecoffeecup.com y descúbrela



CAFÉ MUNDI · PROYECTO UPLIFT LUZIRA. KAMPALA 2018

La Fundación española Café Mundi colabora desde su establecimiento, en el año 2004, en múltiples proyectos dirigidos a mejorar las condiciones de vida de las comunidades productoras de café. Para conseguirlo, esta entidad crea mecanismos e infraestructuras que ayuden a combatir la pobreza. El gran conocimiento de los países productores y el planteamiento de las colaboraciones en formato de micro proyectos, gestionados de

forma directa sobre el terreno, ha facilitado el éxito de sus intervenciones en todo el cinturón del café, donde la Fundación cuenta con el soporte de entes locales de los diferentes países; la colaboración de organizaciones no gubernamentales y, también, con el apoyo de Fórum Café, que colabora con Café Mundi en la gestión de algunos proyectos y la propia difusión de la misión y objetivos de la Fundación. El radio de acción de Café Mundi son

todos los países productores de café, desde Sudamérica a Asia, pasando por África. En este último territorio, por ejemplo, y más concretamente, países como Etiopía, Kenia o Uganda se han beneficiado en los últimos años de la actividad de la entidad española. En Etiopía, Café Mundi ha colaborado en el fortalecimiento del sistema sanitario primario en la Región de Afar para garantizar, por ejemplo, el acceso a la salud a todos los habitantes de esta zona del país

en la que sólo llueve aproximadamente unos diez días al año y la gran mayoría de la población es nómada y aquejada de graves problemas de desnutrición.

En Kenia, Café Mundi ha participado en el proyecto "Casa Lamu", impulsado por el madrileño Rafael Selas quien se fue a Kenia a la boda de un amigo, y descubriendo la situación de los niños y niñas marginados o sin arraigo familiar de Lamu, decidió quedarse y crear una casa de acogida para, en un primer momento, darles de comer e intentar remontar la desnutrición que padecían. A posteriori, el proyecto se centró en conseguir para ello los servicios sociales básicos con especial incidencia en la alimentación, salud y educación. En poco tiempo, los pequeños fueron escolarizados y se les ofrecieron tutores de apoyo para que pudieran integrarse en el mundo escolar. En Uganda, Café Mundi también ha tenido una presencia importante. La Escuela de Primaria Kyangyenyi, cuenta, por ejemplo, con dos aulas construidas en el marco de un proyecto de colaboración con Kyagundu Cooperative Society que tenía como principal objetivo la construcción de dos aulas más en la escuela para mejorar la situación de los alumnos.

Actualmente, otra escuela, también

en Uganda, está recibiendo la solidaridad del sector cafetero español, a través de Café Mundi. En este caso, las instalaciones ya están construidas pero el centro necesita de colaboraciones como las de Café Mundi para llevar adelante su programa que tiene como único objetivo, el facilitar un futuro mejor a algunos de los jóvenes más desfavorecidos del país. El proyecto Uplift es su mayor esperanza.

Son las 5 de la mañana. Brother Hanington Abedi se levanta temprano para rezar e ir al colegio de secundaria de la comunidad de los Hermanos del Sagrado Corazón en Luzira, un barrio de Kampala, la capital de Uganda, donde funciona desde hace ya 15 años el Programa Uplift, dirigido a chicos y chicas vulnerables. Lejos quedan ya los años en los que él mismo estaba internado en esta escuela, donde estudió los dos últimos cursos de educación secundaria. Allí, bajo la supervisión, cuidado y cariño de quien fue como un padre para él, Brother Robert Martienau, impulsor del proyecto, encontró la oportunidad de labrarse un futuro mejor.

Ahora ya no estudia pero sigue involucrado en el centro y en el proyecto. Su responsabilidad es distinta. Ya no duerme en la habitación de la escuela junto a sus compañeros y ya

no utiliza la tenue luz que entra por las ventanas para estudiar por las noches y mañanas. Ahora se levanta pronto para preparar las clases, organizar los horarios de los profesores y resolver los imprevistos del

Si los jóvenes se quedan atrás, ninguna sociedad puede alcanzar su máximo potencial

día a día. Ahora, es el coordinador de un proyecto que empezó en 2003 con la intención de hacer llegar la educación de forma gratuita a adolescentes que por sus circunstancias no pueden acceder a la escuela. Hablamos de niños y niñas de los suburbios que se encuentran alrededor de Kampala, la capital de Uganda. Algunos de ellos huérfanos, otros pertenecientes a familias desestructuradas y pobres y muchos obligados a buscar un trabajo u oficio que les permita apoyar a sus padres.

En este barrio, viven muchas familias desplazadas del norte del país, que llegaron a Kampala huyendo de la guerra. En los inicios del proyecto, la idea era mantener a estos jóve-



nes ocupados y fuera de las calles pero en la actualidad, el proyecto ha crecido y ampliado su ámbito de acción.

Actualmente, los jóvenes se acercan a la comunidad de los Hermanos del Sagrado Corazón buscando una ayuda para poder tener una educación digna.

En Uplift cada año se seleccionan y acogen a 30 alumnos nuevos, a los que se les ofrece la posibilidad de cursar los cuatro cursos de secundaria y recibir una educación adecuada y sostenible que les posibilite acceder a los cursos de secundaria superior y a la Universidad.

El colegio con cabida para 120 alumnos, cuenta con cuatro aulas y un laboratorio. Además dispone, también, de zona destinada específicamente como vivienda para los estudiantes, este año chicas, que por su situación necesitan un espacio donde vivir. Aquí, se les da acceso a un dormitorio compartido, WC y duchas, y una cocina donde prepararse sus comidas.

Y es que Uplift es mucho más que una simple escuela donde aprender los conceptos básicos de secundaria. Aquí, se promueve la colaboración y solidaridad entre los propios alumnos, propiciando que todos presten su ayuda de acuerdo a sus capacidades para hacer que el centro vaya adelante y funcione como un colegio competente, en el que tantos chicos se han visto en la calle, desamparados y buscando un porvenir, como Brother Hannington, tengan una oportunidad.

Con este proyecto, centrado en un colectivo tan vulnerable, se construye un futuro mejor. Se crean individuos autosuficientes e innovadores para una sociedad en desarrollo y crecimiento.

Con la generosidad y el cariño de tantos años de Café Mundi se hace todo lo posible para ofrecer lo imposible: una educación gratuita y adecuada a niños y niñas que merecen esta oportunidad para salir de la pobreza en la que se ven inmer-



FORMACIÓN, JUVENTUD Y PARO

En Uganda, el 59,2% de la población tiene menos de 20 años. La tasa de paro entre este colectivo ronda el 80%, según estimaciones de la delegación de la Unión Europea en este país, donde los jóvenes sin formación, más que otros, son condenados, casi sin excepción, a la exclusión social.

El rápido proceso de urbanización de Kampala, la capital del país, ha generado múltiples suburbios, en los que el reto de encontrar un trabajo se complica aún más. La vida en los "slum" es complicada y expone a diario a los jóvenes al riesgo de redes violentas de todo tipo.

Si esto sucede en Kampala, la situación en otras partes del país no es mucho mejor.

Ante este panorama, la formación de los jóvenes se dibuja como la mejor arma para luchar contra esta situación en un país con la segunda población más joven del mundo, según datos de la FAO. Actualmente, el tipo de educación implantada en Uganda es británica y académica, con escasa atención a las escuelas de secundaria y a las escuelas profesionales, un hecho que viene siendo denunciado desde hace tiempo por entidades internacionales que ven, precisamente, en la promoción de la formación profesional una oportunidad para el país. Y es que si los jóvenes se quedan atrás, ninguna sociedad puede alcanzar su máximo potencial.

La disparidad entre las tasas de matriculación en las escuelas de primaria y secundaria es alta. En el primer caso, ha habido mejoras sostenidas en la matriculación gracias, básicamente, a la introducción de la Educación Primaria Universal (EPU) en 1997. Sin embargo, la retención y la transición de los niños a niveles más altos se ha mantenido baja, especialmente entre las niñas. Se estima que siete de cada diez estudiantes que comienzan la primaria no acceden al ciclo superior. El matrimonio precoz y el embarazo son los principales contribuyentes a la deserción de niñas, aunque la falta de recursos de las familias es, a nivel general, la principal causa de abandono escolar.

Estos jóvenes tienen ya claros ejemplos de compañeros que les han precedido, que han terminado sus estudios en la Universidad, y que ahora regresan para darles clases a ellos de forma altruista y voluntaria. Su agradecimiento a Café Mundi, a

Brother Robert, que en paz descanse, y a África Directo lo manifiestan esforzándose en estudiar y siendo solidarios entre ellos.

Café Mundi
África Directo

ESSENTIAL
ON DEMAND



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

PARA MOLER TU CAFÉ TAZA A TAZA

NUEVO

Pascual[®]
Dar lo mejor

PROFESIONAL



**NUESTRA
MEJOR
LECHE,
PARA EL
MEJOR
CAFÉ.**



**ÚNICO GRAN FABRICANTE
CON TODA SU LECHE CERTIFICADA EN
BIENESTAR ANIMAL**

Pascual[®]
Dar lo mejor

Leche oficial 2018

