

fórumcafé

CAFÉ DE VIETNAM

P 14

LA OCRATOXINA EN EL CAFÉ

P 20

ENTRENAR PARA TOSTAR

P 28

LA DOSIFICACIÓN PERFECTA

P 42



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



SUMARIO

- 4 **EDITORIAL**
- 6 **INFORME:** LA HUMEDAD EN EL CAFÉ
- 14 **ORIGEN:** EL CAFÉ DE **VIETNAM**
- 20 **INFORME:** LA OCRATOXINA EN EL CAFÉ
- 24 **TENDENCIAS:** EVOLUCIÓN DEL OCS
- 28 **TEORÍA Y PRÁCTICA:** ENTRENAR PARA TOSTAR
- 34 **MUNDO BARISTA:** NUEVA ERA JUECES FÓRUM CAFÉ
- 38 **BARISTAS POR EL MUNDO:** AGNIESZKA ROJEWSKA, CAMPEONA MUNDIAL
- 42 **CALIDAD:** LA DOSIFICACIÓN
- 46 **HISTORIAS CAFETERAS:** **VICENTINA PHOCCO**, MEJOR CAFÉ DE CALIDAD DEL MUNDO
- 50 **ENTREVISTA:** ALBERT MENDIOLA, COCINERO DEL AÑO
- 52 **ACTUALIDAD:** CAFÉ Y RESTAURACIÓN EN **ESPAÑA**
- 54 **ACTUALIDAD:** EL CAFÉ DE GUATEMALA, **PATRIMONIO CULTURAL**
- 56 **MERCADO DEL CAFÉ:** RUMBO AL 2019
- 60 **CAFÉ Y SALUD:** EL CONSUMO DE CAFÉ EN PERSONAS MAYORES
- 64 **MÁS QUE CAFÉ:** CAFÉ MUNDI, **PROYECTO GUMUZ**. GUBLAK. ETIOPÍA 2018

Revista Fórum del Café:



fórum**café**
Fórum Cultural del Café

Dirección, Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café

Redacción:
Fórum Cultural del Café

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

Finaliza el 2018, y lo hace con un buen balance. Empezaba como un año intenso lleno de buenos propósitos, una agenda repleta de eventos y una fuerte apuesta por el programa de cursos y homologaciones Fórum Café. El objetivo era claro: seguir difundiendo la cultura del café dentro y fuera de nuestro país. Porque el café importa y debemos apostar porque siga siendo así.

Nuestra institución lleva más de veinte años trabajando en distintos proyectos de formación y competición que nos han permitido divulgar el consumo de café en España, contando con el apoyo incondicional de los más de 125 socios que caminan de nuestra mano. Una base sólida y mucha constancia hacen de nuestra organización un referente en el sector. Por este motivo, seguimos trabajando sin olvidar el protagonista indiscutible de todos nuestros logros: el café.

La Junta Directiva de Fórum Café se ha vuelto a reunir para hablar del futuro y de las nuevas apuestas de la organización. Entre los firmes propósitos de Fórum Café destaca la Comunicación, un nuevo proyecto en el que en el próximo año se le dará importancia a todos aquellos aspectos que nos per-

mitan mejorar el conocimiento del café y llegar a todos los públicos consumidores. Una nueva vía de conocimiento que nos permite abarcar muchos más aspectos del universo cafetero y seguir celebrando nuevos números de la revista Fórum Café, que sale a la calle con estas líneas en su septuagésima quinta edición.

Fórum Café ha celebrado estos últimos meses los Campeonatos Autonómicos 2018, que han contado con la participación de numerosos baristas que han demostrado sus habilidades con el café para ser merecedores del premio en su autonomía y poder participar en la Final Nacional Barista. Un evento que tendrá lugar la próxima primavera y en el que se celebrarán los campeonatos de Aeropress y Cata de Café, y en el que presentaremos un programa de actividades enfocadas al público profesional con el objetivo de compartir temas de interés para el sector y todas aquellas novedades que han acontecido en el panorama cafetero nacional e internacional. Porque el café está de moda, pero, sobretudo, porque nuestra labor es hacer que su valor perdure en el tiempo.

¡Felices Fiestas!



GAGGIA vetro

Práctica y contemporánea

- Ergonómica ✓
- Actual ✓
- Grupo E-61 ✓
- Botonera capacitiva ✓
- Iluminación LED ✓
- Easy Latté ✓



Una experiencia táctil



Opción conectividad IoT

QUALITY ESPRESSO S.A.U

Motors, 1-9 08040 Barcelona, Spain

T +34 932 231 200

Export T +34 933 946 305

E info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence



LA HUMEDAD EN EL CAFÉ

UN FACTOR DETERMINANTE EN LA CALIDAD DEL GRANO

Como sucede con todos los productos naturales, la humedad en el café es un elemento importante y decisivo en su calidad final. En toda la cadena de vida del café, desde que empieza el cultivo hasta que llega el momento de preparar una taza, el control de la humedad del grano es vital. Productores, beneficiadores, empresas de logística, tostadores y baristas se enfrentan a diario con la necesidad de controlar esta variable y mantenerla en cada momento en los parámetros adecuados que contribuyen a la consecución de una deliciosa taza de café. Veamos como lo hacen.

EL CONTROL DE HUMEDAD EN EL CAFETAL

por Diego Fdo. Rivas Carvajal, caficultor del Huila, Colombia

Uno de los grandes privilegios que tenemos los productores es poder observar los cambios físicos y morfológicos en el grano de café, a medida que se van cumpliendo los días determinados conforme a su naturaleza para iniciar la etapa de recolección de los frutos. En este periodo de tiempo, los factores ambientales y cambios estacionales influyen de manera considerable en la madurez de las cerezas y es cuando la temperatura, por ejemplo, y entre otros factores, influye sustancialmente en el contenido de agua del café cosechado. Durante la época de floración es recomendable que la humedad ambiental sea más bien baja, todo lo contrario que en la época de crecimiento del grano, cuando el cafeto necesita más agua. Las cosechas están directamente influenciadas por la cantidad de agua recibida. Por ejemplo, en periodos de gran vulnerabilidad como la sequía tenemos poca cantidad de café, ya que se produce una maduración lenta y se reduce el mucilago en el interior de la cereza; mientras que si hay demasiada humedad, esta facilita la proliferación de enfermedades, comprometiendo, por tanto, la cosecha.

Durante el proceso de creación del grano de café existen dos fases en las que se observan mayores contenidos de agua. La primera se da mientras se efectúa el proceso de llenado de grano y la segunda justo cuando empieza la etapa de madurez del fruto, y se produce el desprendimiento morfológico de la cáscara y la almendra y la aparición de los azúcares o mucilago.

ETAPA DE RECOLECCIÓN Y BENEFICIO DE FRUTOS CEREZAS

Para un productor el mejor momento para recoger su cosecha son los días soleados o, por lo menos, aquellos en los que las temperaturas alcancen los valores justos para que su café húmedo pueda perder el 75% de contenido de agua, y es que una reducción menor de este contenido, probablemente le generará mayores problemas en cuanto a calidad física y sensorial de su café.

Una vez el café está fuera del árbol, contar con instalaciones modernas y competentes y procesos adecuados de manejo del café húmedo serán clave para poder ofrecer un producto que pueda ser tentativo al comprador de café.

EL CONTROL DE HUMEDAD EN LA PLANTA DE SECADO

por Víctor Rodríguez, vicepresidente de la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN)

El café en grano, al igual que otros productos agrícolas, tiene diferentes especificaciones de calidad, físicas y químicas que en la fase concreta de su beneficiado, justo después de la recolección y antes de su almacenamiento para su envío a la planta de tueste, toman su mayor valor en el control de la humedad del grano. Este, en su estado natural, está compuesto por materia seca y agua en cantidades específicas. Y es esta agua la que influye



INFORME: LA HUMEDAD EN EL CAFÉ

de forma determinante en la textura, sabor y calidad del café, siendo, además, una de las causas de su naturaleza perecedera. De ahí la importancia de controlar perfectamente este parámetro, el cual se expresa de forma porcentual como la cantidad de agua contenida en el producto seco o húmedo.

Humedad(bh) = peso de agua/peso del producto*100

De hecho, los métodos de preservación de la calidad de los alimentos se basan en general en principios que buscan reducir la disponibilidad de agua, de temperatura, controlar el PH o variar el potencial de óxido de reducción. Y todo porque los principales factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos son, precisamente, todas estas variables.

El secado del café es un proceso diseñado para evitar el deterioro del grano y por tanto conservar su calidad. Cuando el café tiene una humedad superior al 12.5% existe riesgo de deterioro microbiológico por hongos y bacterias, daño físico, pergamino manchado y decoloración de la almendra, además de pérdida de calidad de la bebida en forma de sabores sucios, mohosos, terrosos y de reposo. He aquí que el proceso de secado del café sea una etapa crítica que requiere mucho control. Según el país e incluso las zonas de cada territorio productor, el proceso de secado se puede realizar en la misma finca o bien en centros específicos donde se lleva a cabo esta tarea. Ahora bien, independientemente se haga en un lugar u otro, durante el proceso de secado el objetivo principal es llevar el café a un rango de humedad entre el 10% y el 12.5%, un intervalo, este, definido por la asociación de café especiales de América SCAA y por casi todos los organismos de normalización de café verde.

Para lograr este objetivo hay diversos métodos o maneras de hacerlo, desde las secadoras mecánicas o guardiolas, al secado en plásticos, cajillas, saranes o groundcover.

A nivel general es aceptada la no recomendación del

uso de las guardiolas para los cafés de especialidad ya que el proceso es muy rápido, poco más de un día, y el café puede sufrir un stress térmico que afecte no sólo y en diferente medida la taza, sino, también, a su aspecto físico una vez finalizado el proceso (cuando se utilizan secadoras, el café adquiere un color un tanto grisáceo). Es por todo ello y sobretodo entre quienes siguen, además, tendencias de responsabilidad medioambiental y social que el proceso natural o al sol es el que mayoritariamente se asocia a los granos de mayor calidad, mientras que el secado mecánico es una tendencia que está cobrando mayor auge entre los cafés comerciales, gracias a su alta productividad, poca necesidad de mano de obra y rapidez de secado.

El secado natural requiere aproximadamente 10 días para los cafés en pergamino y entre 30 a 40 días para los cafés en uva o cereza. En la primera fase, el porcentaje de humedad va disminuyendo cada día gradualmente unos 4 grados aproximadamente, dependiendo de la disponibilidad de radiación solar, las condiciones ambientales predominantes durante este proceso y, también, de la calidad del café a secar. Además, influye la superficie de secado, las prácticas aplicadas y los controles que se llevan a cabo en relación, por ejemplo, al espesor de la capa de café. En esta etapa, el café pergamino se remueve diariamente con rastrillos cada media hora, con el objetivo de homogenizar el contenido de humedad del lote.

Durante los primeros tres días después de la recepción del grano, el café se deja completamente destapado, día y noche, hasta que el contenido de humedad se sitúa en los 30 grados, pasándose a denominar el café en este punto, pergamino oreado. A partir de este momento, se empieza a tapar cuando llueve y por las noches ya que, si se moja una vez oreado, es probable que el grano se manche y tenga un aspecto físico no tan agradable.

Una vez que el café lleva 7 días en el patio y las condiciones ambientales son buenas, el puntero, la persona responsable de que el café quede en su punto de secado ideal, toma muestras del total del lote con el objetivo de analizar o determinar el porcentaje de humedad en que se encuentra el grano y evitar que baje del 10%. Para ello, realiza ciertas pruebas sensoriales y examina, también, el color, la dureza y el aspecto del grano. Pero para asegurar los resultados, se debe medir la humedad, al menos, dos veces al día hasta detectar que esta se sitúa en el rango adecuado. Una vez que esto sucede, la mecánica generalizada es enviar una muestra representativa del lote al laboratorio de cata, donde se computa la humedad en un medidor especial. Con los equipos más modernos, esta prueba no lleva más de 15 segundos aproximadamente y una vez se obtiene el resultado y si este es correcto, el café de ese lote pasa a formar parte de la lista de lotes aprobados, y a partir de este momento se genera una orden de empaque del producto

pergamino seco finalizado. Una vez en el almacén, la recomendación es que repose allí durante un periodo de 60 días para que el total del lote se homogenice en su porcentaje de humedad, y el café desarrolle o potencie aún más sus atributos.

EL CONTROL DE HUMEDAD EN EL TRANSPORTE Y ALMACENAJE DEL CAFÉ VERDE EN DESTINO

por José Miguel Masiques Jardí, Consejero Delegado Empresas Masiques.

El control del grado de humedad presente en el café verde es determinante durante toda la cadena logística a fin de asegurar la calidad y el cumplimiento de las especificaciones reglamentarias en materia de seguridad alimentaria.

Si bien no existen normas específicas para el café verde, el café con un grado de humedad superior al 12,5% nunca debería ser embarcado, ni en sacos ni a granel, porque a partir de ese porcentaje el riesgo de condensación y la consiguiente proliferación de hongos es demasiado elevado. Es por ello por lo que es habitual que los compradores incluyan en los Contratos de Compra un grado máximo de humedad permisible a la llegada.

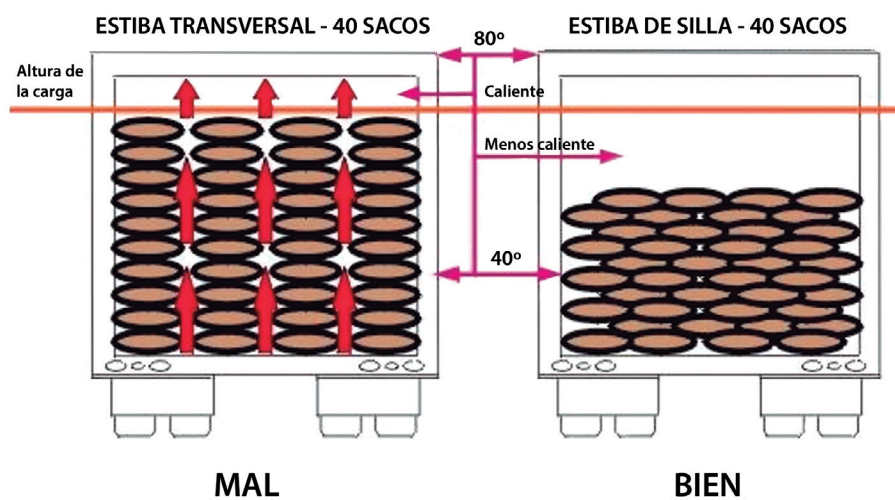
El café se carga a menudo en zonas tropicales o cálidas, y se descarga en lugares donde las temperaturas son mucho más bajas. El aire caliente contiene más

vapor de agua que el aire frío y la condensación se produce cuando el aire caliente y húmedo se enfría hasta alcanzar el punto de rocío (temperatura a la que se condensa el aire saturado). De esta forma, al atravesar la mercancía por diversas zonas climáticas, la temperatura exterior del contenedor desciende generando condensación en el interior.

Para minimizar esta situación deberían ser tomadas diversas consideraciones, empezando por embarcar café con un grado de humedad bajo y realizar la carga siempre bajo techo, asegurando una revisión previa de las condiciones del contenedor (haciendo especial hincapié en la ausencia de olores).

MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL EMBARQUE DE CAFÉ EN SACOS

- **Papel Kraft:** Debe forrarse el contenedor con Papel Kraft, preferentemente ondulado, para evitar el contacto directo de los sacos con el metal de las paredes del mismo y para que el papel absorba al menos parte de la condensación que se forme en el techo.
- **Sacos Desecantes:** Permiten la absorción de parte de la humedad durante el trayecto.
- **Estiba correcta de los Sacos:** Los sacos deberán estar bien dispuestos y cruzados para que tengan buen apoyo y se evite la formación de columnas verticales vacías (o chimeneas), ya que estas facilitan la circulación del aire caliente y húmedo emitido por el café que podría subir hasta las planchas frías de acero del techo del contenedor, donde la condensación puede ser mayor. Mantener despejados los huecos de ventilación del contenedor.



Inconvenientes

Canales de ventilación "abiertos"
Alturas de carga elevadas
La mayoría de los sacos toca la pared

Ventajas

Canales de ventilación en gran parte bloqueados
Mayor distancia al techo caliente
Más fácil cubrir la parte superior con cartón
Menos sacos tocando las paredes

Nuevo

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

EcoSugar[®]



Envase 100% compostable
Azúcar de caña ecológico



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



Metodología InnovaRSE





MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL EMBARQUE DE CAFÉ A GRANEL

En la mayoría de embarques, ya es habitual que el café se transporte a granel en el interior de contenedores. Este sistema mejora las condiciones de transporte al evitar la mayoría de los problemas relacionados con la carga en sacos como las pérdidas de peso debidas a la manipulación o los olores a saco y mejora la preservación de la calidad (según algunos estudios se reducen hasta dos tercios las reclamaciones en las cargas a granel que en sacos). Este sistema permite, además, optimizar la cantidad transportada: de las habituales 18/19 toneladas de café en sacos, se incrementa a un mínimo de 21,5 toneladas, en café a granel.

La carga a granel debe realizarse mediante sistemas automáticos (soplado o correa transportadora telescópica), contribuyendo a asegurar la calidad del transporte el uso de bolsas o forros de polietileno, linnen, cuyo tamaño equivale al espacio interior del contenedor. El linnen, sujeto a los ganchos de las esquinas y traviesas superiores del contenedor, permite que el café a granel de su interior reste protegido de influencias externas, como la humedad, al evitar la condensación y acumulación

del rocío en las paredes internas del contenedor. Por el contrario, deben evitarse a toda costa los sacos desecantes, pues el riesgo de caída y rotura del saco mezclaría irremediablemente su producto (plásticos) con los granos de café verde, estropeando irremediablemente toda la carga.

TIEMPO DE TRANSPORTE E IMPACTO EN LA HUMEDAD

Una última pero no menos importante consideración es la relativa al tiempo de transporte, entendiéndose como tal no tan solo el tiempo de navegación del buque desde el puerto de origen al de destino (o Transit Time), sino los momentos previos (carga) y posteriores (descarga). La recomendación es reducir ese tiempo total buscando siempre los menores Transit Times (con barcos de entrega directa y no con feeders) y, sobretodo, acelerando la descarga una vez llegado el barco a destino. Y es que si bien los sistemas antes expuestos reducen el impacto del efecto rocío (sobretodo la carga a granel) el riesgo sigue siempre existiendo al mantener el contenedor expuesto a la intemperie en los puertos de descarga (Terminal de contenedores).



PROCESO DE DESCARGA Y ALMACENAMIENTO EN DESTINO

Una vez el café ya fuera del barco, debe asegurarse su correcta manipulación y almacenamiento, preferentemente en almacenes destinados al tratamiento de café verde, en exclusiva. Y es que la porosidad del grano del café lo expone, como es sabido, a la absorción de aromas

y sabores, debiendo considerarse, una vez más, también, la humedad, además de otros factores como la luz y la temperatura.

Según la Organización Internacional del Café, los granos almacenados deben tener un nivel de humedad del 11-12,5%. Pero independientemente del grado de humedad preciso, es importante que éste no cambie durante el

INFORME: LA HUMEDAD EN EL CAFÉ



almacenamiento. Para ello la ventilación es muy importante, pero lo es más, el tipo de bulto o saco en que se guarda el café y su tratamiento y ubicación del mismo durante su estancia en el almacén.

El tipo de bulto o saco determina una vez más y de forma considerable el riesgo de afectación al grano por la humedad, pues el nivel de oxígeno dentro de la bolsa resulta clave para aumentar o disminuir el riesgo de afectación. Si el aire puede entrar y salir de esas bolsas, también lo hará la humedad.

Café almacenado en sacos. Si el café está en sacos, debe asegurarse su estiba siempre con madera (palets) para que no toque el suelo. De la misma forma, no debe nunca apoyarse o tocar las paredes del almacén, sino asegurar un espacio que permita tanto la circulación del aire como de las personas.

CAFÉ ALMACENADO EN BIG BAGS

Su composición de polipropileno dificulta la circulación del oxígeno, por lo que mantiene el grado de humedad original y expone menos al grano a potenciales afectaciones. Por regla general, el café almacenado pierde siempre humedad desde su llegada hasta su salida hacia el tostador, si bien el grano en bigas lo hace en menor medida que el almacenado en sacos. En verano con temperaturas cálidas se aceleran los descensos de humedad mientras que en invierno se conserva algo más la humedad inicial de llegada. Finalmente debe asegurarse la entrega del café al tostador final preferentemente en camiones completos para evitar, una vez más, la afectación del café por parte de otros productos.

catálogo **BARISTA**

ACTUALIZADO
con los nuevos productos de



Brewista®



FELLOW®



VERSIÓN
BILINGÜE
2018

Descárgatelo en:

www.eunasa.com

EL CONTROL DE HUMEDAD EN LA PLANTA DE TUESTE

Por Josep Rovira, maestro tostador

En las industrias modernas se tuesta el café en fases controladas por el uso de diferentes temperaturas, generalmente de mayor a menor graduación. Las temperaturas más altas se aplican desde el momento de la introducción de café verde en el bombo hasta la fase en que empieza la coloración del grano. En esta operación reducimos el 12% de humedad del grano del café verde hasta valores de alrededor de 1%. En las siguientes fases se va reduciendo el calor hasta el fin del tiempo y color de tueste que creamos oportuno.

Es recomendable poner agua una vez se ha alcanzado el punto de tueste correcto. Seguramente hay opiniones encontradas al respecto pero si queremos controlar perfectamente las diferentes operaciones de tueste, añadir una ducha de agua controlada al final del proceso que contribuya a bajar de más de 200°C grados a 120-130°C garantizará que el color de tueste deseado no sufra variaciones respecto al seleccionado.

Valores inferiores a un 2% de humedad no perjudican para nada la

calidad del producto, algo básico, sobretodo, para cafés en grano destinados a los mercados de Hostelería, ya que valores más altos originan problemas para ajustar el punto de molturación. En el mercado de la alimentación, por el contrario, podemos encontrar valores más altos en los paquetes ya molidos puesto que existe un límite máximo de humedad contenida de un 5%. La afectación de esta humedad más alta al producto es poco significativa teniendo en cuenta que en su mayoría están envasados al vacío. Por supuesto en los valores más altos de humedad las mermas son menores, pero no tan significativas como parece. Un litro de agua añadida nunca es un kilo menos de merma ya que la mayor parte de esta agua se evapora.

EL CONTROL DE HUMEDAD EN LA ESTACIÓN BARISTA

por Marcos González, Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2017

Y llegamos al final del proceso, la preparación del café en taza. En este último estadio es importante seguir preservando los valores correctos de humedad en el café

y evitar situaciones que lo puedan alterar.

El tostador sirve el café a sus clientes en recipientes adecuados, paquetes, latas, ideados para que el café se mantenga fresco y en condiciones. Estos “contenedores” aíslan al café de la humedad ambiente, por lo que una vez los paquetes abiertos y expuesto el café, la mejor manera de conservarlo es consumirlo o bien, guardar el producto en recipientes herméticos o en su bolsa original bien cerrada, en un lugar fresco y aireado. En el caso del café de especialidad, para que podemos encontrar las notas organolépticas intactas en su preparación espresso no deben pasar más de 10-20 días desde que el grano fue tostado, y no más de 5-10 días si la preparación elegida es cualquier tipo de filtro, pues en este caso, se utilizan tuestes más ligeros.

Cuando el café está en el molino, la influencia de la humedad ambiente es determinante en la fijación del punto de molido. El café es un producto seco que absorbe la humedad del ambiente, cambiando ligeramente su estructura según el momento (un día de humedad alta, por ejemplo, provocará que el café se apelmace más), por lo que es recomendable ajustar el punto de molido a diario, aunque el tipo de café utilizado sea el mismo que el del día anterior.



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.



EL CAFÉ DE VIETNAM

El café fue introducido en Vietnam por los misioneros franceses en el año 1857, cuando viajaron a este país, en aquellos tiempos protectorado francés, con unos cuantos cafetos procedentes de la isla de Bourbon. Estos primeros cafetos se plantaron en el norte del país, en los alrededores de la ciudad de Tonkín, inicialmente sin poca incidencia, en cuanto a producciones y popularidad del nuevo cultivo se refiere. No fue hasta principios del siglo XX que el interés por este producto empezó a crecer entre los vietnamitas y se pusieron en marcha algunas pequeñas explotaciones. En aquellos momentos, pocos podían sospechar la importancia que años después este país adquirirá en el mercado del café, donde actualmente Vietnam ocupa el segundo lugar en el ranking de producción anual de este producto.

CÓMO VIETNAM SE CONVIRTIÓ EN UN PAÍS DE CAFÉ

El primer punto de inflexión en la carrera de Vietnam hacia el liderazgo mundial del café se produjo en el año 1969 cuando se inauguró en Biên Hòa, Coronel Coffee

Plant, la primera planta de café instantáneo del país (este tipo de presentación de café es la preferida por los vietnamitas). No habían pasado más de cuatro o cinco décadas del inicio de las plantaciones con intenciones comerciales que ya se apostaba por grandes instalaciones para hacer crecer la industria del café y sus oportunidades.

Al poco tiempo, sin embargo, el recrudecimiento de la guerra de Vietnam, activa desde 1955, paralizó buena parte de la actividad cafetera e interrumpió casi por completo la producción de café en la región de Buôn Ma Thuột - la meseta de las Tierras Altas Centrales - donde se concentraban casi todos los cafetales. Este territorio era una encrucijada entre el norte y el sur del país, y aunque rara vez estuvo involucrada en conflictos abiertos, los habitantes huyeron, quedando gran parte de la región despoblada y los campos abandonados. Tras la guerra, la industria, como la mayoría de la agricultura, fue colectivizada, limitando la intervención de la empresa privada en el sector. Se copiaron las políticas económicas del modelo soviético, pero en general no surgieron efecto, dando como resultado disminuciones

ORIGEN: EL CAFÉ DE VIETNAM

importantes en las producciones de la práctica totalidad de productos, entre ellos el café.

La situación se fue haciendo cada vez más insostenible, poniendo en riesgo no solo la economía del país sino su propia estabilidad tras cerca de dos décadas de conflicto, así que en 1986 el Partido Comunista decidió un cambio de estrategia y diseñó una gran reforma, Doi Moi, basada, en este caso, en el modelo chino. Decidió relajar las reglas y, entre otras cosas, comenzar a cultivar y a exportar café a gran escala. Las granjas colectivas desaparecieron y medio millón de pequeñas propiedades surgieron en su lugar. En la década de 1990, la producción de café creció a un ritmo de un 20-30% por año. En poco tiempo la industria empezó a remontar y la cooperación entre los productores, las empresas y el gobierno dio nuevas alas al sector

del café de Vietnam.

Fue durante este tiempo que se inició la exportación de cafés de este origen dirigidos al canal retail de otros países de la región y también cuando se establecieron muchas nuevas empresas involucradas en su producción, como Trung Nguyễn o Highlands Coffee que reforzaron la presencia del café vietnamita en el mercado a través de una amplia red de cafeterías.

A fines de la década de los 90, Vietnam se había convertido ya, en el segundo productor de café del mundo después de Brasil, habiendo centrado casi exclusivamente toda su producción en granos robusta. Esta hegemonía les permitió posicionarse en el mercado del café y crear lazos estables de exportación con varios países, convirtiéndose este producto en un rubro muy importante de su economía. Con ánimo de seguir avanzando en

este camino, las iniciativas gubernamentales más recientes relacionadas con el café se han diseñado buscando mejorar su calidad y poder dar así cobertura a un mercado cambiante que apuesta, cada vez más, por calidades superiores. Además, la estrategia de producir grandes cantidades de granos baratos ha contribuido a la destrucción al por mayor de los bosques del país y amenaza con acabar con innumerables especies de animales, incluidas algunas de las criaturas más icónicas del planeta, como tigres o elefantes, por lo que las autoridades han decidido tomar cartas en el asunto (según datos de la organización mundial de conservación WWF, Vietnam ha perdido casi 65.000 kilómetros cuadrados de cubierta forestal desde 1973). Es en este sentido que en los últimos años se ha empezado a potenciar la siembra generalizada de

NOVEDAD

Nuevos envases biodegradables y compostables

Azúcar moreno 100% de caña integral



Cuidamos de su imagen con una gran gama de formatos que se adaptan a todos los momentos, gustos y personas con la máxima calidad y al mejor precio

100% AZÚCAR BLANCO NACIONAL

edulcoline®
NUESTRA LÍNEA DE EDULCORANTES

Edulcorante

Stevia
El edulcorante más natural sin calorías

0% calorías

Stevia

En nuestro compromiso con la salud y el medio ambiente utilizamos tintas al agua



ES-ECO-016 CL
Agricultura no UE



ISO 9001



international standards



www.azucarprieto.com

cafetos Arábica en determinadas áreas, además del desarrollo de cafés especiales como el kopi luwak, en vietnamita, cà phê chồn.

ÁREAS DE CULTIVO DE CAFÉ EN VIETNAM

Vietnam es el país situado más al sureste de Asia. De forma alargada y estrecha, las montañas y bosques cubren cuatro quintas partes de su territorio, algo que no ha sido impedimento alguno para hacer de la agricultura una de las principales bases económicas del país. Actualmente este sector emplea a dos tercios de la población activa, siendo el café, después del arroz, el principal cultivo, con una extensión estimada de cafetales en todo el país de 630.000 hectáreas. Las principales áreas de cafetales vietnamitas se concentran en las regiones de Cau Dat, Nui Min, Tram Hanh (todas en la provincia de Lam Dong) y muy especialmente en Buôn Ma Thuôt (provincia de Dak Lak), el gran granero de café del país, líder de la producción de robustas a nivel mundial. De hecho, esta zona es conocida como la "metrópolis del café" de Vietnam,

pues una parte muy importante de todos los terrenos hábiles para el cultivo son destinados a la producción del aromático. Des de la propia ciudad de Buôn Ma Thuôt hasta todas las áreas circundantes de Ea Kao, Etam, Tan Lap, Tan Hoa, Tan Hoa, Tan An, Tan Loi, Cu Ebut son importantes centros de producción de café robusta, el cual también crece en abundancia en distritos como Cu Mgar o Krong Ana. A diferencia de Dak Lak, en las primeras áreas mencionadas de la provincia de Lam Dong, Cau Dat, Nui Min, Tram Hanh, el suelo, el clima y la altitud han favorecido un floreciente desarrollo de la producción de café arábica, considerándose el café de Cau Dat el mejor de todos ellos por sus características especiales y superiores. Además de estos, otros territorios han apostado también por el cultivo de cafés de mayor calidad, incrementándose cada año la producción de cafés arábicas en este país. Tal es el caso, por ejemplo, del café de Dak Mil, Dak Ha (Dak Nong), del Chu Se de Gia Lai o del Khe Sanh (Quang Tri), donde destaca la producción de Catimor vietnamita.

LOS ARÁBICAS VIETNAMITAS

Café de Cau Dat, Da Lat: Con una altitud de más de 1.600 m sobre el nivel del mar y un clima templado y brumoso la mayor parte del año, la región de Cau Dat y más concretamente la provincia de Lam Dong, con la población de Da Lat y alrededores de forma destacada, representan un paraíso para la producción de los mejores arábicas de Vietnam. El café de estos territorios es conocido como el rey del café vietnamita, en especial, el Bourbon amarillo y Typica que crecen en esta área del país. El café de Cau Dat se caracteriza por su agradable aroma, cuerpo suave y retrogusto limpio, que ya le han

**VIETNAM HA PASADO
EN 30 AÑOS DE
REPRESENTAR EL 0.1%
DE LA PRODUCCIÓN
MUNDIAL DE ROBUSTAS
AL 70% ACTUAL**





valido su entrada en algunos mercados de especialidad de diferentes países, entre ellos EUA. Su referencia se ha visto favorecida además, por tratarse de un café producido bajo criterios de sostenibilidad, tanto por lo que se refiere a las tareas en el campo como, posteriormente, en el proceso de los granos.

Actualmente se estima que el área total de producción de cafés arábica en Cau Dat es de 1.100 hectáreas, aproximadamente.

CAFÉ DE KHE SANH, QUANG TRI

La provincia de Quang Tri de la región de Huong Hoa, haciendo frontera con Laos, fue elegida por la Vietnam Coffee Cacao Association (VICOFA) para probar por primera vez el modelo de producción de café de calidad ideado por la entidad para favorecer la producción de cafés arábicas en el país. Para llevar a cabo la prueba se optó por la población de Khen Sanh, fundada en 1926 alrededor de una de las primeras plantaciones de café de la zona y mítico enclave donde tuvo lugar una de las batallas más largas y sangrientas entre el Ejército de los EUA y el Ejército Popular de Vietnam y las tropas del Frente de Liberación Nacional de Vietnam del Sur, durante la Guerra de Vietnam.

Antaño, en Khen Sanh, se habían producido cafetos de la especie libérica, pero la guerra acabó con todo rastro de producción cafetera. Así, siguiendo el plan de VICOFA, en los últimos años se han habilitado varias hectáreas de producción de arábicas en terrenos de esta población. Los resultados por el momento han sido excelentes tanto a nivel de producción, como de calidad, habiéndose demostrado, además, el café, un buen revulsivo económico para la población, una de las más empobrecidas del país (hasta 1996, Khen Sanh no contó con una red eléctrica estable).

El área total de cafetales en Khen Sanh es de 5.000 hectáreas, la mayoría de cafetos de la variedad catimor, siendo el propósito del sector, seguir aumentando la cantidad de cafetales en los años venideros para hacer frente a la demanda externa, sobretodo a la que llega del mercado estadounidense donde el café de este origen es apreciado por su cuerpo redondo, notas a chocolate, especias, nuez, ... acidez balanceada y buen aroma.

CAFÉ DE SON LA Y DIEN BIEN

Estas dos provincias situadas en la región noroeste

de Vietnam también se han iniciado en la producción de cafés arábicas, aunque por el momento la calidad obtenida todavía no es comparable a la del café de Cau Dat o el de Khen Sanh. Las condiciones climáticas y de suelos cumplen con todos los requisitos para obtener un producto de calidad, sin embargo, la falta de conocimientos de los caficultores de la zona no ha hecho posible aún que destaquen sus cosechas. Es en este sentido que el Departamento de Agricultura, Medio Ambiente y Asuntos Rurales de Son La y Dien Bien han desarrollado una guía de buenas prácticas dirigidas a este colectivo y que de forma paulatina ya se ha empezado a implementar con el objetivo de aumentar la calidad y la producción de café en esta zona del país.

Actualmente ambas provincias suman casi 9.000 hectáreas de cafetales, que las autoridades prevén aumentar hasta 16.000 hectáreas en los próximos dos años.

LOS ROBUSTAS VIETNAMITAS

Hace poco más de 30 años, menos del 0,1% de la producción global de café procedía de Vietnam. Hoy, el 70% del café robusta que se vende y compra en el mercado internacional es café de este origen, que se ha hecho con un lugar de privilegio en la cadena de suministro de muchos grandes tostadores de todo el mundo, con una estrategia de precios asequibles y grandes producciones (29,5 millones de sacos de 60 kg en la campaña 2017-2018, 4 millones más según datos del ICO).

Para conseguir tan espectaculares resultados han concentrado su producción en las variedades robustas, mucho más fácil de plantar y productivas que otros tipos de café.

Los robustas vietnamitas se caracterizan por un sabor neutro, escaso aroma y cuerpo alto, por lo que se ha convertido, básicamente, en un origen para la producción de cafés instantáneos y la preparación de blends en combinación con granos arábicas.

En Vietnam, la cosecha de robustas se realiza una vez al año, entre octubre y finales de abril del año posterior. Los granos se procesan en prácticamente su totalidad por vía seca (en patios en las pequeñas fincas o con ayuda de maquinaria en las grandes propiedades) y una vez a punto se preparan en sacos de yute doble de 60kg. Actualmente, la producción del 80% de robustas vietnamitas se concentra en la región de las tierras altas centrales, donde sólo la provincia de Dak Lak represen-

Estimación de áreas de cultivo de café por provincias	Área aprox. cafetales 2015/16	Área aprox. cafetales 2016/17	Área aprox. cafetales 2017/18
Dak Lak	209	190	190
Lam Dong	154	162	162
Dak Nong	126	135	135
Gia Lai	80	82,5	82,5
Dong Nai	21	21	21
Binh Phuoc	16	16	16
Kontum	14	13,5	13,5
Son La	12	12	12
Ba Ria - Vung Tau	15	15	15
Quang Tri	5,05	5	5
Dien Bien	4,5	4,5	4,5
Others	5,7	5,7	5,7
Total	662,25	662,2	662,2

*Fuentes: Provincial DARDs, MARD, Exportadores locales, Comerciantes locales
Productividad media : 2.59 toneladas/ha

ta el 43% de esta producción. Otras provincias clave son Lam Dong y Gia Lai, también en esta misma región, con un 41% adicional de la producción la cual se completa con la aportación de otras regiones y provincias próximas.

EL CAFÉ DE BUÔN MA THUT (PROVINCIA DE DAK LAK)

Tras la desaparición de las granjas colectivizadas y la apuesta del gobierno por el cultivo de café a finales de los 80, propició un importante movimiento de población hacia las regiones centrales del país, muy especialmente hacia la provincia de Dak Lak y hoy su ya población referente cafetera de Buôn Ma Thuôt. Aquí, el crecimiento de la producción del café se alimentó de una migración masiva en la que más de tres millones de personas de todas partes del país llegaron hasta al Altiplano Central y pusieron en marcha pequeñas plantaciones de robusta de poco más de 0,4 hectáreas por caficultor. Actualmente, la mayoría de las fincas siguen siendo pequeñas y medianas, de menos de 1 a 50 hectáreas, y sólo un 5% de las plantaciones de café son de gran escala, con extensiones de más de 500 hectáreas.

¿NUEVAS OPORTUNIDADES PARA LOS ROBUSTAS VIETNAMITAS?

La crisis económica mundial de los últimos años ha tenido un efecto positivo en la industria del café robusta vietnamita, ya que esta situación ha obligado a muchos industriales del café de todo el mundo a buscar cafés alternativos a precios más bajos para poder mantener o incluso minimizar costes y mantener a flote sus negocios. Además, mercados emergentes como Indonesia, Tailandia o el mismo Vietnam, donde la tendencia de consumo de café se mueve hacia el uso de productos de café instantáneo, está resultando una buena vía de crecimiento de este origen. Tradicionalmente, los vietnamitas han sido consumidores de té oscuro y aunque sí toman café, a veces con leche condensada o en forma de una especie de cappuccino elaborado con huevo, hasta ahora lo cultivaban básicamente para la exportación. En los últimos años, sin embargo, se ha incrementado ligeramente la cantidad de café que se queda en el país. Paralelo a este incipiente interés de los vietnamitas por el café, han ido apareciendo nuevas y modernas cafeterías,

algunas cadenas, en las principales ciudades del país, como Hanoi o Ho Chi Minh, la Antigua Saigón. Estos nuevos establecimientos conviven con los muchos puestos ambulantes que se pueden encontrar en casi todas las poblaciones medianas y grandes de Vietnam, donde se puede degustar el café preparado a la forma tradicional del país. En estos puestos, el café se prepara en el propio vaso, utilizando para ello un filtro individual de metal, donde se coloca el café molido y se tira agua caliente, dando paso a un filtrado de unos cinco minutos, durante los cuales la bebida va precipitándose al vaso. Una vez aquí, los vietnamitas suelen mezclar el café con azúcar y leche condensada. Debido a la rigurosidad del clima tropical dominante en el país, es muy habitual que, además, se añada hielo también al café. Esta combinación es conocida como *ca phe sua da*, y es muy popular. Entre las curiosidades propias de la degustación de café en Vietnam

LOS ARÁBICAS VIETNAMITAS DE CAU DAT, KHE SANH, SON LA Y DIEN BIEN AVANZAN POSICIONES EN EL MERCADO DE CAFÉS DE CALIDAD

cabe destacar, también, la obsesión de muchos tostadores locales por conseguir un sabor muy personal para sus cafés, lo que hace posible encontrar en el mercado, cafés tostados con aceite, con margarina, con especias,...

En los próximos años se impone un seguimiento muy cercano al café de Vietnam y su evolución en el mercado, visto lo conseguido hasta el momento y en tan sólo poco más de 30 años de industria en desarrollo.

Trang - Icona Vietnam Rep. Office



Este nuevo reconocimiento nos anima a seguir trabajando para mantener la **certificación más importante**: la **plena satisfacción** de **nuestros clientes** y la **confianza** de **nuestros productores y colaboradores**.



Queridos amigos,

Tenemos la gran satisfacción de comunicaros que hemos obtenido la **Certificación IFS Broker** que garantiza la seguridad y calidad de los productos entre producción y distribución.

La norma International **Featured Standards Broker** verifica las partes interesadas -brókeres, agentes comerciales, importadores, productores, etc.- para garantizar que se han implementado las medidas adecuadas al servicio ofrecido y que los proveedores operan en consonancia con los requisitos de calidad y seguridad y que el producto cumple con las especificaciones legales y contractuales.

Esta nueva certificación es una gran noticia que se suma a otros reconocimientos, homologaciones y certificaciones de ICONA Café y de nuestros cafés como la **homologación SCA Premier Training Campus** otorgada a nuestro laboratorio en Taller de Café, la **Certificación de Distribuidor Autorizado de Café de Jamaica (CIB)**, **CaféMundi**, que ayuda al desarrollo en los países productores, **UTZ Certified** y **RFA (Rainforest Alliance)** de agricultura sostenible, el **ES-ECO-023-MA de agricultura ecológica**, **Fairtrade** o **4C Association** que atestiguan nuestro compromiso con la sociedad y los productores...

Celebrando este nuevo logro, os enviamos nuestro mejor saludo, ICONA Café





LA OCRATOXINA

La inocuidad o alimento seguro, es un elemento de la calidad en alza que se adiciona a la calidad sensorial y física de muchos productos, incluido el café. Es por ello que la industria del sector trabaja desde hace años para asegurar las máximas garantías de salubridad a un producto, el café, que numerosos estudios ya han identificado como un buen aliado para nuestra salud. Ahora bien, la inocuidad de un alimento depende de las actividades realizadas en toda la cadena productiva y, es en este sentido, de trabajo y cuidado del café en cadena, que se han desarrollado

eficientes programas de gestión de la seguridad del café en todo el recorrido, logrando minimizar, en un tiempo relativamente corto, las contaminaciones más problemáticas del café, como la Ocratoxina.

QUÉ ES LA OCRATOXINA

La Ocratoxina, OTA en adelante, es una sustancia química producida por ciertos tipos de hongos que crecen sobre productos agrícolas de áreas templadas y tropicales. Los cereales, las uvas, el

cacao, entre otros, son susceptibles de ocratoxina cuando no han sido tratados correctamente después de su cosecha y contienen mucha humedad, o cuando se humedecen durante su transporte o almacenamiento.

Los hongos que producen la OTA son del genero *Spergillus* y *Penicillium* -este no se ha localizado en el café- y aunque no existen estudios concluyentes en humanos, investigaciones realizadas en animales han demostrado que un exceso de consumo de productos con OTA no beneficia a la función renal y tampoco al sistema inmunitario.

A pesar que el café es uno de los productos susceptibles de sufrir OTA, no es de los más vulnerables gracias a su contenido de carbono, celulosa y pectina, lo cual, unido al elevado contenido fenólico del café, limitan la variedad y alcance de deterioros fúngicos en los granos. Esto no ha obviado que en los últimos años, la industria haya dedicado mucha atención a minimizar la incidencia de la OTA en el café, adoptando medidas muy severas de control en destino, pero también colaborando para la adecuación de unas normas de buenas prácticas de higiene en origen que sirvan para reducir al máximo la incidencia de esta micotoxina. Los resultados han sido muy positivos, habiéndose logrado reducir a niveles muy bajos los casos de café contaminado con OTA que llegan a las plantas de tueste europeas.

CÓMO SE DESARROLLA LA OTA

La aparición de la OTA en el café se produce por un mecanismo de tipo "paso a paso", que empieza con la presencia natural de esporas del hongo *Aspergillus ochraceus* que, bajo ciertas condiciones ambientales de temperatura y humedad, activan el desarrollo y crecimiento de los mohos responsables de la producción

de ocratoxinas. Para que este último paso se produzca es imprescindible un incremento de la humedad del grano y que esta se sitúe por encima del 18%.

CUÁNDO SE DESARROLLA LA OTA

La aparición de la OTA se puede producir en diferentes puntos de la cadena del café, por lo que su control requiere la máxima atención de todos los eslabones, desde el productor hasta el tostador.

EN EL CAFETAL: Una vez que la OTA se introduce en los cultivos, la contaminación es muy difícil de remover completamente, por lo que buena parte de los esfuerzos contra la OTA se concentran en esta fase. Están documentadas varias vías de contaminación del café por OTA en los campos de cultivo, por el suelo, por la flor y por los efectos de la presencia de determinadas plagas. Un amplio muestreo referido por la FAO en su Manual de buenas prácticas de higiene para los productores de café, indica que el principal hongo productor de OTA en el cafetal, el *Aspergillus ochraceus*, se encuentra con mayor frecuencia en el suelo que rodea las raíces de los

NEXT

 RANCILIO GROUP

MÁQUINAS PROFESIONALES DE CAFÉ
Rancilio Group España
info-es@ranciliogroup.com - www.ranciliogroup.com

 RANCILIO
coffeeing the World

 EGGO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY



cafetos, donde a menudo se concentran cantidades de humedad notables. Es por ello que las cerezas que caen al suelo deben ser vigiladas.

Un contacto breve no es problemático, pero llega a serlo si se prolonga en el tiempo. Algunos resultados experimentales revelan que cuando el clima es seco no se acelera la producción de hongos, y la permanencia del café hasta dos semanas en el suelo no necesariamente aumenta la contaminación por hongos productores de OTA. En cambio, en climas húmedos sólo es aceptable recoger el fruto del suelo el mismo día.

Otros experimentos preliminares han demostrado, también, que cuando las flores del cafeto están expuestas a las esporas del *Aspergillus ochraceus*, los granos pueden llegar a contaminarse. Esta contaminación, como la anterior, no presenta ningún síntoma de infección en el café y solo puede ser detectada en comprobaciones posteriores.



Otras líneas de investigación también han identificado, un nexo entre la contaminación por OTA y la introducción de esporas al grano transportadas por la broca del café. Un estudio realizado en Kenya, por ejemplo, reveló que casi todo el contenido de OTA se concentraba en granos clasificados "enfermos" y "dañados por insectos". Es por ello que la recomendación de los expertos es retirar estos granos de cualquier comercialización, incluida la destinada al consumo local en los países productores, donde es habitual trabajar con las calidades más bajas. En este caso de contaminación por insectos, los huecos en las cerezas o los túneles en los granos son pruebas suficientes para sospechar de la presencia de OTA. La pulpa seca, constituye también otra importante fuente de contaminación por mohos y OTA.

EN LA PLANTA DE SECADO: Es uno de los puntos más críticos y peligrosos en el desarrollo de la OTA y exige, un beneficiado correcto para poder alcanzar en el final del proceso, una cantidad de humedad máximo aceptable en el grano de café verde de entre 12% y 13% con relación al peso del grano. Este margen protege el café del crecimiento de productores de OTA e incluye un considerable margen de seguridad. Si el secado se realiza adecuadamente (luego de lavado el café), la posibilidad de formación de mohos es míni-

ma. En el caso del secado mecánico no existe riesgo de desarrollo de OTA por el rápido descenso de la humedad del grano, mientras que en el caso del secado en patios, los expertos recomiendan significativamente la humedad del grano en los primeros 3 o 4 días, hacia rangos de 18-20%.

Uno de los puntos más críticos en esta fase es la "recuperación" de humedad del grano en secamiento, que podría darse por lluvia, rocío o condensación durante el almacenamiento temporal.

DURANTE EL ALMACENAMIENTO: Si durante el cultivo y el secado el café se ha mantenido libre de OTA, lo seguirá haciendo en el almacén siempre y cuando el grano se haya secado en su punto y se mantenga a temperaturas máximas de 20°C y humedad relativa entre 55 y 65%. Bajo estas condiciones, la humedad del café se mantiene entre 10 y 11%, por tiempo indefinido, asegurando su salubridad.

DURANTE EL TRANSPORTE: La humedad en los contenedores de transporte son el principal riesgo de OTA durante el traslado de los granos de café de los países de origen a los países de destino. Es por ello que se deben utilizar contenedores estancos, cubrir el café con materiales absorbentes y evitar las condensaciones en los contenedores. De otra forma, un café cargado en condiciones óptimas de humedad, tras un tránsito de unos pocos días en barco puede llegar al puerto de destino contaminado con OTA. Es por este motivo que a la llegada del café a puerto se realizan exámenes rutinarios y en el caso concreto de España y en base al R.D. 1676/2012, se establece un límite máximo de humedad para el café verde del 13%.

Aunque no todos los países productores fijan unos niveles máximos de OTA en sus cafés (de hecho de acuerdo con el R (CE) 105/2010 no existen límites de OTA en café verde), la Guía del Exportador del Centro Internacional de Comercio (ITO) y otras, previenen sobre el uso de café verde con niveles de OTA que excedan 15 ppbs, lo cual hace difícil que partidas con niveles superiores a estos se carguen en los puertos. Las consecuencias de las violaciones regulatorias son particularmente importantes en la Unión Europea, donde una inspección fallida en un estado miembro, automáticamente provoca una amplia "alerta rápida", sistema que públicamente identifica al país productor como una fuente potencial de un peligro para la seguridad alimentaria, arrojando una sombra de sospecha sobre todos los embarques de esa región.

EN LA PLANTA DE TUESTE: El riesgo de la dispersión de la contaminación persiste aún después de que el café verde sale de sus países de origen ya que, aunque el hongo que produce la OTA habita en zonas templadas, puede encontrar un sustrato adecuado

para desarrollarse en destino cuando el grano se ha transportado bajo condiciones húmedas o con un alto contenido de humedad. Al tratarse de un compuesto químico, la OTA es exudada y se fija dentro del grano, permaneciendo allí.

Los numerosos controles por los que pasa el café verde antes de llegar a la planta de tostado, sin embargo, hacen difícil que lleguen granos contaminados a este eslabón de la cadena, aún y así, el tostador deberá también, vigilar al máximo su café, pues la OTA es un compuesto resistente a las altas temperaturas y sólo entre un 30 y un 50% de la cantidad que pueda presentar un grano desaparece durante el tueste (no hay consenso entre los expertos de la cantidad concreta).

En Europa y según legislación comunitaria, únicamente son hábiles para la comercialización, los cafés

con un contenido en OTA inferior a 5 ppb en el caso de los café tostados y molidos, y 10 ppb en el caso de los cafés instantáneos, debiéndose desestimarse todos los que por la causa que sea superan estos valores.

RESPUESTA DE LA INDUSTRIA

Para garantizar la pureza y seguridad de sus productos e incrementar su competitividad en el mercado global, las empresas tostadoras han implementado en los últimos años rigurosos sistemas de control de calidad tales como Análisis y Control de Puntos Críticos de Riesgo (HACCP). Estos sistemas contemplan, por ejemplo, a la compra del café verde bajo las directrices del Contrato Europeo del Café; a realizar inspecciones visuales al recepcionar los granos

(granos mohosos); a controlar la humedad del café en el momento que entra en su planta; a realizar un control organoléptico de los cafés recibidos y a contar con un plan de homologación de proveedores mediante selección y evaluación periódica de los mismos.

Además son prácticas comunes, la rotación de los productos almacenados (Sistemática FIFO), el monitoreo de la humedad, el almacenamiento bajo cubierta e incluso, en muchos casos, la fijación por parte del tostador de los límites máximos de OTA para café verde en los países de origen donde no existen estos baremos, para evitar la contaminación de sus equipos de tostado y reducir el riesgo de niveles remanentes de OTA durante el proceso de los productos terminados.

Fuentes: ICO, FAO, Vicam, Anacafe, AECOSAN

KORO PRIME KORINTO



CUANDO LA TECNOLOGÍA Y EL DISEÑO SE UNEN.

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



KORO PRIME

KORINTO PRIME

NECTA ES UNA MARCA DE



nwglobalvending.es





EVOLUCIÓN DEL OCS

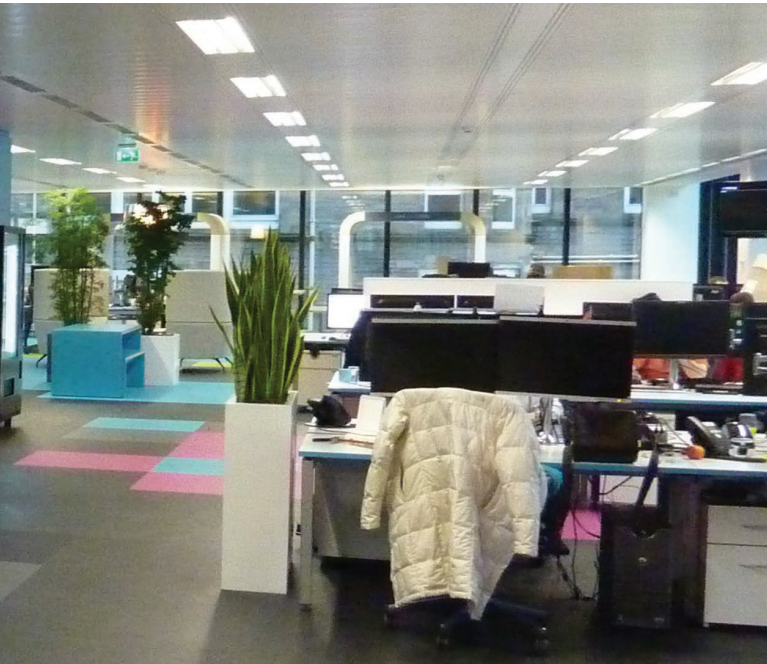
CAFÉ PREMIUM Y PROYECTOS PERSONALIZADOS

Algo se mueve en el sector del **Office Coffee Service (OCS)**. El café es un producto que cada vez se consume más a nivel social y que, en el ámbito laboral, forma, ya, parte de la rutina del trabajo. El servicio de café en la oficina crece y su idoneidad para las empresas no se limita únicamente a los beneficios que puede tener en la productividad de sus empleados o en su capacidad para generar buen ambiente de trabajo gracias al fomento de las relaciones sociales, sino que ahora, además, el servicio de café en las oficinas forma parte de la imagen de marca de la empresa. Las compañías tienen en el café gratis una propuesta de valor de la que se benefician sus empleados y aquellos clientes que acuden a sus instalaciones, fortaleciendo su identidad y diferenciándose de la competencia. Según el estudio "Fast Forward 2030: El futuro del trabajo y del espacio", en base a más de 220 profesionales de dife-

rentes regiones del mundo, la línea existente entre la vida profesional y la personal se diluirá en un futuro y reconoce el bienestar como un tema crítico para los lugares de trabajo en 2030.

Mucha "culpa" de esta nueva visión sobre el Office Coffee Service (OCS) la tienen las grandes multinacionales que afianzan los espacios de trabajo como lugares en los que el trabajador quiere permanecer por las comodidades y los servicios que encuentra. Hablamos de empresas como Google, Facebook, Microsoft, Coca-Cola..., y algunas más cercanas como Banco Santander, Mutua Madrileña, Iberdrola, Liberty, Mahou, Repsol, BBVA o Cofidis que habilitan zonas para el descanso y el relax, diseñan programas para mejorar la salud de sus empleados, fomentan la formación, flexibilizan los horarios y las jornadas, etc. Entre estas estrategias dirigidas al bienestar del trabajador y pensadas para "que se sientan valorados y

parte del proyecto", el café y todo lo que conlleva en el diseño de la oficina se ha destapado como gran aliado. Y lo ha hecho porque tanto los fabricantes de máquinas como los operadores de OCS han dado un paso más a la hora de ofrecer sus servicios, unos servicios en los que no faltan ni equipos profesionales para obtener el mejor resultado ni la materia prima de calidad para todos los que saben disfrutar no solo del momento de relax, sino del sabor de una buena taza. Ofrecer una taza de café perfecta en la oficina es una forma de demostrar que la empresa valora la calidad, se preocupa por los pequeños detalles y por su activo más preciado: sus trabajadores. De acuerdo con los resultados del estudio realizado por la empresa que monopoliza gran parte del negocio de las cápsulas en España: 'Consumo de café en la oficina', "para la mayoría de los trabajadores, el café es una parte indispensable



en el día a día en la oficina. El efecto revitalizador del café hace que sea la bebida perfecta para estimular el debate, la comunicación y las relaciones sociales en los lugares de trabajo."

RADIOGRAFÍA DE LA EMPRESA ESPAÑOLA

Si el Office Coffee Service quiere progresar en el mercado nacional, lo primero que hay que tener en cuenta son las particularidades del tejido empresarial de nuestro país, desviando la mirada, por ejemplo, de los países nórdicos y anglosajones para comparar tendencias, cuotas de mercado, fórmulas de explotación, tipos de productos, etc., o para valorar la implantación de este sistema de café para oficinas, y es que las circunstancias y el perfil de las compañías de unos y otros poco tienen que ver con la realidad de nuestro país.

El principal reto, pues, es conocer bien al cliente actual y para ello el dato más significativo es que el 93,8% del tejido empresarial español está representado por autónomos y microempresas (compañías con hasta nueve asalariados como máximo).

Con el informe correspondiente al mes de agosto del Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social hablamos de 1.559.636 autónomos y de 1.130.454 empresas con entre 1 y 9 trabajadores. En ambos casos el número se ha incrementado en lo que va de año, aunque bien es cierto que en menor porcentaje que las medianas (de 50 a 249 empleados) y grandes empresas (250 o más asalariados). Las pequeñas empresas (de 10 a 49 trabajadores) ascienden a 152.202, las medianas a 24.170 y las grandes a 4.473.

Dejando al margen a los trabajadores por cuenta propia, tenemos un panorama muy atractivo que nos deja 1.311.299 emplazamientos donde poder instalar una máquina de café y ofertar productos para desarrollar el

OCS o donde estos modelos de negocio ya han empezado a implantarse.

Si partimos de la concepción que se ha tenido durante años en el sector (influenciado también por las necesidades de empresas que provenían del vending) y que establecía en 20 el número mínimo de trabajadores para hacer rentable el negocio, el Office Coffee Service solo sería interesante para una pequeña parte de ese mercado. Sin embargo, los casos de éxito que abandonan las iniciativas más disruptivas demuestran que no es así. Y es que cuando se desarrolla de manera adecuada y se tiene en cuenta esta realidad, una empresa con 5 trabajadores puede ser mucho más interesante que una con 40 en cuanto a términos de rentabilidad se refiere. En Cafento llevan varios años dedicando recursos y esfuerzos a este modelo, siendo muy conscientes de la heterogeneidad que esos números suponen. Asumen que es difícil encontrar el perfil para construir el trabajo de captación, pero detectan grandes oportunidades ya que *"cualquier local, oficina, negocio o empresa puede ser susceptible de requerir servicios de café"*, como nos comenta Pelayo Collantes, responsable del departamento de marketing.

Al final es el perfil del trabajador y la orientación de la empresa, los factores que vienen a definir el nuevo OCS. La presencia del café, contribuye a qué en el entorno laboral, se creen espacios agradables, donde además de hacer una pausa, el empleado encuentre un entorno idóneo para continuar intercambiando ideas, favoreciéndose, pues, la productividad que, además, no se ve afectada por la necesidad de que los trabajadores salgan a la calle para hacer su pausa.

¿CAMBIAMOS CONSUMOS MÍNIMOS POR SERVICIO TOTAL?

El número de servicios debe ser una característica a considerar tanto para diseñar el proyecto concreto como para calcular la rentabilidad, pero no la única, *"hay que tener en cuenta que es lo que incluyen estos servicios, como se prestan, el tipo de contrato y por supuesto el precio"*, explica Juan José Mach, Country Manager en Saeco Ibérica.

Las ofertas a medida son las que están imponiéndose entre las empresas mejor asentadas en este segmento. Desde alquilar la máquina, tenerla en depósito sin coste o adquirirla por parte del cliente a establecer pedidos mínimos, requerir compromisos temporales... Lo importante es saber adaptar el modelo porque el OCS es rentable por sí mismo.

Si una empresa se decide a dar café gratis a sus empleados y clientes y convertir este servicio en un valor añadido y motivador para la persona que lo recibe, la calidad tiene que ser la primera característica a tener en cuenta. No se trata de dividir las empresas por el número de empleados ni el número de consumos para elegir un máquina de cápsulas o una de grano, ambas pueden ser opciones totalmente válidas para la misma



empresa dependiendo de dónde se instalen, sino de ser capaz de diseñar a medida el servicio según las necesidades de la empresa. Los consumidores se están volviendo cada vez más exigentes y sofisticados tanto en lo que se refiere a la calidad del café como en la forma de prepararlo, y las tendencias de consumo nos muestran como las formas de tomar café han evolucionado considerablemente en los últimos años, ya que hemos pasado de “¿quieres un café?” a “¿qué café quieres?”. Y esto también sucede ya en el trabajo.

EL DISEÑO A MEDIDA

La confección de un modelo para cada localización es la base del éxito del OCS. Esto requiere una especialización importante, de ahí que solo las empresas que realmente están apostando por

este canal sean capaces de seguir conquistando nuevos espacios y des bancando a otros, no necesariamente ligados con el vending, un canal que puede ser complementario, como ya ocurre en algunas empresas.

“Nuestro tejido industrial está compuesto mayoritariamente por un gran número de Pymes con necesidades distintas, por tanto, el servicio de OCS debe ser capaz de adaptarse a cada una de ellas. No existe un solo modelo de OCS y esa es también una de sus virtudes, las distintas variables en la forma de gestión”, detalla Mach.

Cafento también se muestra favorable a ese cambio de mentalidad a la hora de explotar el OCS. *“Es un canal muy heterogéneo donde tenemos todo tipo de empresas. Esto supone un hándicap y una ventaja a la vez, ya que por un lado cuesta identificar qué perfil es el ideal para*

focalizar el trabajo de captación, pero al mismo tiempo cualquier local, oficina, negocio o empresa puede ser susceptible de requerir servicios de café. Solo depende de que las personas que trabajan allí, quieran consumir café”, señala Pelayo Collantes.

En Cafés Fortaleza son de la misma opinión, *“al tener una cartera de clientes tan diversa, tenemos casos de clientes que con una sola persona consumiendo son más rentables que grupos de 3 o 4 empleados”,* explica Iñigo Goikoetxea, responsable de producto de la empresa.

MÁQUINAS PARA EL OCS, DE LA CÁPSULA A LAS SUPERAUTOMÁTICAS

Las máquinas de cápsulas han dominado el mercado del OCS en los últimos años. El formato ha marcado el devenir tanto en

TENDENCIAS: EVOLUCIÓN DEL OCS



el ámbito doméstico como en el profesional. Ha sido el segmento más dinámico de crecimiento y también el que ha propiciado un incremento del gasto. Con datos de 2016, el consumo de café en cápsulas representó un gasto total a España de 552 millones de

euros, frente a los 661 millones del gasto en café en formatos tradicionales.

En los espacios de trabajo también ha sido una solución muy demandada, por la comodidad, la enorme variedad y la calidad que ha venido ofreciendo. Además la imagen y la publicidad de la que siguen gozando las monodosis todavía supera las últimas tendencias más críticas debido a la generación de residuos que supone.

Sin embargo, de un tiempo a esta parte la convivencia con otros sistemas se ha hecho más evidente. El café en grano vuelve a ganar popularidad y las posibilidades de los nuevos equipos para incluir además productos solubles, aumentan aún más las posibilidades para los córners en las oficinas. También permiten un mayor grado de personalización de los servicios y reduce considerablemente el precio de la taza. Hablamos de máquinas semi profesionales de sobremesa con total autonomía y con funcionalidades como el automantenimiento que facilitan el trabajo casi como una máquina de cápsulas. Quizás de nuevo en este punto volvamos a la separación entre grandes y pequeños consumos para elegir una máquina u otra, pero las fronteras se diluyen cuando la empresa operadora no sólo busca volumen, sino soluciones con mantenimiento automático, elaboración de recetas, colectividad, envío de información desde la máquina, notificación de averías, estadísticas, etc.

Aquí la clave es la amortización por la diferencia de precios que existe. En este sentido, como recalca Juan José Mach *"las nuevas compañías que están empezando a gestionar máquinas OCS adaptarán sus estrategias a la diversidad de opciones que nos ofrece el mercado, flexibilizarán sus modelos de gestión y se sorprenderán de los resultados"*.

Hostelvending

ENVASES 100% COMPOSTABLES

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





ENTRENAR PARA TOSTAR

PUNTO DE PARTIDA

La figura del maestro tostador es, probablemente, una de las más olvidadas en el proceso de elaboración del café. Para que una taza reúna las cualidades óptimas, no basta con tener el mejor café del mundo cultivado de la manera más especial... El café necesita del mimo y la atención que el tostador aporta en el proceso final de producción.

Y de eso sabe mucho **Marisa Baqué**, cuya pasión por esta bebida le viene de cuna. Proviene de una familia de tostadores y su padre fue quien la introdujo en el apasionante mundo de la cata de café desde pequeña. Después de formarse junto a un referente en el sector, Carlos Erasquin, catador profesional de Comercial de Materias Primas, su trayectoria profesional cogió un camino directo a la que ahora es su gran pasión: el tueste. Baqué empezó su trayectoria profesional a la cabeza de los Departamentos de Control de Calidad de Cafés Baqué y Grupo Dromedario. Todos estos años de aprendizaje le han permitido, entre muchas otras muchas cosas, ser Juez Líder y Sensorial de los Campeonatos Nacionales Barista de Fórum Café, una cita obligada a la que asiste año tras año.

“Sin el tostado no podemos disfrutar de un delicioso café”, comenta Marisa. Y nos explica que un buen tostador debe tener conocimientos en café verde y en cata para tener la capacidad de saber elegir la materia prima adecuada para tostar y poderlo hacer poniendo en práctica el método más adecuado para ello. “Otro factor que ayuda en este proceso es la observación del ejercicio del barista y el uso que este le da al tostado”. Aspectos importantes que no debemos olvidar y que nos ayudarán a mejorar en el tueste y en cada uno de los pasos del proceso.

Una buena relación con los maestros en la preparación del café nos puede dar, además, muchas pistas a la hora de mejorar continuamente en nuestros procesos de tostado. De esto sabe mucho Marisa, quién siempre ha sabido rodearse de los mejores. El continuo aprendizaje, junto a una sensibilidad extraordinaria innata que se requiere para este oficio, pueden dar excelentes resultados con un gusto exquisito. Porque como bien dice ella: *“Un tostador de café no nace, se hace. Y con suerte puede quedar atrapado en la pasión por el buen café”.*

LOS GRANOS DE CAFÉ DURANTE EL TUESTE

Marisa ha iniciado recientemente un proyecto en solitario en el que su pasión por la profesión la ha llevado a trabajar exclusivamente con cafés de especialidad. En sus rutinas, cada paso del proceso de tostado es importante y hay que dedicarle el tiempo que se merece. Aprovechamos esta ocasión para que nos cuente cuáles son los puntos clave en el proceso de tostado del grano de café.

“Un grano de café contiene cientos de compuestos químicos (carbohidratos, lípidos, minerales...) que al recibir calor reaccionan y provocan un cambio físico y químico en el grano de café”, nos cuenta. En la primera parte del tostado, el grano de café experimenta una reacción endotérmica en la que absorbe la energía que el maestro tostador le

está proporcionando. *“Lo primero que apreciamos es su cambio de color: primero verde, a continuación, amarillo, y de este pasamos a las distintas tonalidades de marrón hasta llegar al negro en aquellos casos en los que el grano se mantenga más tiempo en el bombo”,* explica. Para que podamos seguir el proceso, nos muestra las imágenes de los granos de café en el microscopio, donde podemos apreciar cada uno de los detalles.

Y nos sigue contando que, acto seguido, se produce una reacción exotérmica, lo que provoca que el grano libere energía y calor. En este punto del tostado aumenta de volumen -un mínimo del 60% y hasta el doble de su tamaño en algunos casos- y una reducción de la humedad -de un 10-12% a

un porcentaje inferior al 1%- del grano. Su peso, al igual que sucede con el tamaño y la humedad del mismo, también reduce entre un 12 y un 20%.

Y llegados a este punto, se inicia el proceso de caramelización. Durante el proceso de tostado, los azúcares que contiene el grano de café como la fructosa, la glucosa, la sacarosa y la maltosa se caramelizan a distintas temperaturas a lo largo del proceso de tostado. A su vez, también se desarrollan los ácidos orgánicos: cítrico, málico, acético, fosfórico y láctico. *“Pero lo más sorprendente de todo el proceso es que, después de la transformación, el grano de café que resulta de esta transformación reúne hasta 850 compuestos aromáticos”,* destaca Baqué.

SIGUE TU INSTINTO NATURAL Y PÍDELO ORGANIC.



Premio Concurso
Mejor Blend Comercial
2018

fórumcafé



LO PIDO
organic



CURVAS DE TUESTE

Las características que presenta el tueste del grano de café se ven representadas en la conocida Curva de Tueste, que nos ayuda a conseguir unos resultados óptimos durante el proceso y donde se recogen las distintas temperaturas que se utilizan durante el proceso y la duración de estas. Una pequeña variación en la temperatura o el tiempo de tueste puede modificar significativamente el resultado de cualquier proceso de tueste, por lo que este método es, a sabiendas de todos, uno de los secretos mejor guardados de muchos maestros tostadores.

A la profesionalidad de Marisa hay que añadirle la pizca de sensibilidad que todo tostador debe tener. El perfil del maestro huye de convencionalismos y tiene ese toque mágico y tan personal que se refleja en el producto final.

Como Marisa, otra figura destacada en nuestro país en lo que a tostado se refiere es Salvador Sans, el tercero en la saga familiar de tostadores de café. Lleva más de treinta y cinco años en el gremio. En la década de los años ochenta, se incorporó al negocio familiar impulsando la venta de cafés por orígenes, convirtiendo a Cafés El Magnífico en el primer tostadero a nivel nacional dedicado a la venta de este tipo de cafés e introduciendo por primera vez cafés de alta gama como “Jamaica Blue Mountain”, “Puerto Rico Yauco Selecto” y “Hawai Kona”, así como una cuidada selección de cafés de excelentes fincas procedentes de cualquier país cafetalero.

Viajar a zonas cafetaleras alrededor del mundo le ha permitido estudiar el café desde su lugar de origen. Puerto Rico, Guatemala, Nicaragua, Etiopía, Panamá, Brasil, El Salvador, Costa Rica, Colombia y Honduras, entre otros, han sido destinos donde ha podido conocer a los expertos caficultores en sus plantaciones y entender mejor su trabajo desde el cafeto hasta el proceso industrial.

“Las características sensoriales y la personalidad del café dependen únicamente del manejo del maestro. Y es que para obtener el mejor de los cafés, hay que unir todos los conocimientos, desde el origen del café hasta sus defectos, pasando por las virtudes que posee el grano

y la fecha en la que fue recolectado”, explica Salvador Sans, quien nos cuenta que todos los cafés son aptos para tostar. “Al contrario de lo que muchos podrían pensar, todos los cafés son aptos para el tueste. Es más, me atrevo a decir que aquellos que presenten algún defecto nos pueden ayudar a entender mucho mejor conceptos de cata como la claridad y la dulzura, claves en la calidad de los mejores granos de café” comenta Sans. Así, cafés con defectos como los quakers o cafés de cosecha pasada, también nos enseñan muchas cosas útiles sobre tueste.

La lista de los parámetros que entran en juego en el tueste del café es interminable: la densidad del grano, el peso de la carga, la homogeneidad de los granos de café, la actividad del agua, el beneficiado, el tipo de máquina y si esta es de inducción, de convección o de radiación, el quemador y la posición del mismo, el tamaño del grano, la velocidad y la ubicación de la sonda, el tamaño y la capacidad del bombo, la potencia del enfriador, si hay o no recirculación del aire, la presión atmosférica ambiental, la temperatura ambiental, la frescura del café verde. Todos, sin excepción, influyen a la hora de tostar.

Para todas aquellas personas que sean neófitas en el tueste del café, Salvador Sans aconseja empezar por la parte fundamental del proceso: la elección de la tostadora. *“Debemos conocer bien qué prestaciones tienen las máquinas disponibles en el mercado y evitar la adquisición de tostadoras de otros países que no dispongan de servicio técnico. Esto nos podría traer problemas a corto y largo plazo. Una vez revisadas las opciones, debemos elegir la mejor opción en función del perfil gustativo que más nos guste, de la capacidad adecuada a nuestras ventas y al posible incremento de estas para que nos salga rentable y técnicamente sea viable”.*

Este es el punto clave para empezar, pero a la hora de elegir, debemos hablar con otros profesionales que nos ayuden a decidimos en la elección. *“Las opiniones de otros profesionales del sector que ya dispongan de una es fundamental. Que nos hablen del rendimiento y el servicio postventa”, remarca Sans. “Ten muy presente que una tostadora debe tener una vida útil de muchos*

Grano de café tostado visto a través de un microscopio.

Imágenes por gentileza de Xorxios





años, puesto que su coste y su importancia como herramienta fundamental de trabajo para el maestro tostador la convierten en una decisión estratégica de primer orden". "Compra café de diferentes tostadores que utilicen esa máquina y prueba sus cafés para confirmar que da los sabores que crees son los que buscas", aconseja. Tampoco hay que olvidar los costes adicionales: los permisos, instalación y chimeneas que se necesitan para poder usar una máquina de tostar también se deben considerar a la hora de invertir en ella, puesto que todos estos aspectos son claves para poder empezar a realizar la actividad.

LA PRÁCTICA

Existen cafés más sencillos de tostar que otros. "Los cafés lavados son más fáciles de tostar que los naturales, igual sucede con las cosechas nuevas, más fáciles que las cosechas viejas. Y un grano pequeños siempre será más fácil de tostar que uno grande", explica **Salvador Sans**, que también hace mención de la temperatura y el tiempo de tueste y la variación de estos a la hora de tostar un café comercial y un café de especialidad. "En los cafés comerciales para realizar un espresso, el tiempo acostumbra a ser de unos 15 minutos, a diferencia





de los cafés especiales, a los que se les aplican 12 minutos. Normalmente los tostadores comerciales utilizan la capacidad total del bombo y los de especialidad un 80% o un porcentaje inferior, lo que también añade velocidad al tueste además de la diferencia de Agtron".


Por lo que respecta a los cafés de especialidad, existe una creciente apuesta por un tostado ligero. Esto se debe, aclara Salvador, a las características que proporciona en taza este tipo de tueste: una acidez balanceada, un sabor dulzón, un retrogusto limpio, complejidad gustativa y olfativa y sedosidad, todas ellas indicadoras de un buen tueste.

"Por lo que respecta a los cafés demasiado tostados, el resultado son sabores empireumáticos (como ceniza, goma, carbón), amargor excesivo y astringencia". Y en los cafés demasiado crudos, apunta Sans, las características más destacadas con la aparición de una acidez cítrica descompensada con la dulzura, cuerpo extremadamente ligero, sabores vegetales y astringencia.

¿Y si lo que queremos conseguir es una acentuación de la dulzura de la bebida? En este caso, y dependiendo de la densidad y tamaño del grano, habrá que elegir una temperatura de carga y tener un ROR (Rate of Rise) rápido hasta el primer crack y descargar durante el crack a un nivel de desarrollo muy corto. "Este proceso no fomenta la acidez, la conserva", nos cuenta.

Y no podemos despedirnos de él sin hablar de la elaboración del blend y de cuándo debemos mezclar: antes o después del tueste. "Las dos versiones tienen sus defensores. Nosotros creemos que lo mejor es hacerlo por separado y mezclar después. Cada café tendrá exactamente las características que el tostador quiera ofrecer en la taza final". Para gustos, colores. Tantos como estos maestros tostadores estén dispuestos a crear. Lo que queda claro después de ver el meticuloso trabajo que, a pesar de las habilidades que requiere esta profesión, los resultados que se obtienen en cada tueste son infinitos. Habrá que ponerse a ello.

Origen	Sabor	Tueste
Kenia	Bayas y limón	Ligero
Brasil	Chocolate y Vainilla	Ligero
Malawi	Limón y miel	Ligero – medio
Burundi	Limón y lima	Medio
México	Nuez suave	Medio
El Salvador	Caramelo cremoso	Medio
Etiopía	Arándanos y limón	Medio
Colombia	Caramelo y nueces tostadas	Medio
Guatemala	Miel dulce	Medio
India	Espicias melosas	Medio
Papúa Nueva Guinea	Sabores fuertes	Medio
Ruanda	Ciruela y floral	Medio
Sumatra	Chocolate y licor	Medio
Tanzania	Chocolate y fruta	Medio
Vietnam	Nueces y especias	Medio
Costa Rica	Manzana y chocolate negro	Medio- Fuerte
India Tiger	Chocolate suave	Medio- Fuerte
Nicaragua	Avellana	Medio- Fuerte
Cuba	Caramelo dulce	Medio- Fuerte
Colombia La Manuelo	Caramelo y fruta	Medio- Fuerte
Perú	Caramelo rico	Medio- Fuerte
Indonesia	Chocolate y tabaco	Fuerte
Timor Este	Cacao	Fuerte



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

CON BRITA PROFESSIONAL.

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



BRITA®



fórumcafé



Imma Borrego

NUEVA ERA PARA
LOS JUECES

BARISTAS FÓRUM CAFÉ

Desde la puesta en marcha de los Campeonatos Baristas Fórum Café, una de las principales preocupaciones ha sido siempre disponer de un equipo de jueces que asegure el rigor de la competición. Es con este objetivo que desde el inicio se creó un programa de homologación específico para la creación de una bolsa de competentes jueces con miembros de todas las Comunidades Autónomas españolas.

Desde el año 2010, además, Fórum Café cuenta dentro del organigrama de la entidad con un Comité de Jueces, un órgano que redacta, modifica y aprueba la Normativa del Campeonato de Barista y del resto de competiciones convocadas por la entidad; designa a través de los jueces de zona, los compañeros que juzgarán en las competiciones autonómicas; elige, también, a los jueces de la Final Nacional; y diseña los programas de homologación.

El Comité está formado por un total de siete miembros, Rubén Sanz, David Tomás, Alejandro Basset, Marisa Baqué, Diego López, Marc Saña y Eva Díaz, que trabajan de forma coordinada y se reúnen tres veces al año, o más si las circunstancias lo requieren, para asegurar, siempre, la máxima solvencia de la competición.

Y es en este sentido, que este año han presentado un nuevo programa de homologación de jueces, diseñado para adaptarse a la evolución y salto cualitativo de

la competición barista Fórum Café, que si bien siempre ha sido muy exigente, la profesionalización de los baristas y la implicación de las empresas patrocinadoras hace que, actualmente, lo sea todavía más.

Imma Borrego y **Marc Saña** son dos de los Jueces Baristas Fórum Café más veteranos de los campeonatos Fórum Café. En activo desde la primera edición de la competición, en el año 2006, han vivido su evolución y ahora, además, han contribuido, también, a dar forma a estas nuevas homologaciones.

“Los jueces tenemos la responsabilidad de que los Campeonatos sean realmente objetivos y las clasificaciones se ajusten a la verdadera valía de los Baristas. Depende de nosotros que el juicio sea ecuánime e imparcial y, para ello, debemos estar muy bien preparados, porque sin buenos jueces los criterios acaban siendo muy subjetivos e inciden en el resultado final”, explica Marc Saña y asiente Imma Borrego, quien añade: *“la constante búsqueda de mejora en la competición, hace que planteemos cambios continuamente desde el Comité, los cuales se han ido adaptado a lo largo de estos trece años, partiendo siempre de la concepción de esta evolución como un camino creciente y actualizable, siempre en búsqueda de la excelencia”.*

El nuevo planteamiento de homologaciones acaba con las formaciones tipo recordatorio y exige cono-

cimientos previos sobre café a todos los aspirantes, los cuales, deberán pasar diversas pruebas teóricas y prácticas para conseguir su licencia de Juez Barista Fórum Café.

“Este cambio de planteamiento tiene como objetivo formar jueces más versátiles, que, independientemente de su especialización, conozcan el campo de actuación de cada categoría de juez, asegurando aún más si cabe, puntuaciones y valoraciones incuestionables”, apunta Saña, quien además está convencido que las nuevas homologaciones contribuirán a la solvencia de los jueces. *“Hoy en día, es difícil encontrar a dos jueces sensoriales de Fórum Café que puntúen, por ejemplo, dos cafés con más de 1 punto de diferencia*

en cualquiera de sus aspectos, o dos jueces técnicos que sean dispares en el criterio sobre el tampeo. Se han ido unificando muchos criterios y se aplican, pero aún así queremos ir más allá. El cambio de modelo de homologación es para seguir mejorando y porque es imprescindible que la imagen de los jueces sea de profesionalidad e imparcialidad y es que, históricamente, ha estado latente el problema de que todo el mundo juzga nuestro trabajo, con lo cual no hay mejor manera de acallar estas críticas que demostrando que el juicio es del todo profesional”.

“Los contenidos de las nuevas homologaciones se han trabajado, debatido y valorado desde el Comité de Jueces, buscando mejorar todos los aspectos posibles de mano de la

experiencia de trece años de competición. Se han revisado todos los criterios exigibles a un juez, y se han dispuesto toda una serie de requerimientos imprescindibles para poder optar a la licencia”, explica Imma Borrego. *“Por ejemplo, para homologarse como Juez Técnico/Control los aspirantes deberán haber superado el curso de 'Introducción al mundo del café' de Fórum Café; mientras que los Jueces Sensoriales deberán haber hecho lo propio en relación a este curso, además de los dos grados de Barista y los dos de técnicas de cata de nivel avanzado. Todos los jueces deberán renovar su título cada dos años y se replantean las licencias vitalicias que para mantener este carácter obligan al juez a estar en activo y no superar nunca el periodo de dos años seguidos sin juzgar en*

XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

Próximas paradas: Fina Nacional y Vietnam

A falta de celebrarse unos pocos campeonatos autonómicos al cierre de la edición de nuestra revista, ya podemos adelantar que la Final Nacional de esta decimotercera edición del Campeonato de Baristas Fórum Café se celebrará esta próxima primavera, en una ubicación todavía por decidir entre las diferentes candidaturas recibidas en Fórum Café y que convertirá una vez más, a una población española, en la capital del café, durante varios días.

En esta importante cita, los campeones y campeonas autonómicos lucharán por el título de Mejor Baristas de España, siendo merecedor el ganador o la ganadora no sólo de este honor, sino también de un envidiable viaje a Vietnam, una gentileza de Icona Café, patrocinador de la competición.

Como siempre, esta experiencia en origen contará con un interesante programa de visitas, en el que se incluirán excursiones a fincas cafetaleras, intercambio de experiencias con productores y baristas del país y como no, sesiones de cata de café en origen.

Destacar, además, que un año más, el programa de la Final del Campeonato Nacional de Baristas, incluirá nuevas convocatorias del Campeonato Nacional de Aeropress, del Campeonato Nacional de Cata y diversas actividades enfocadas a los profesionales tanto del sector del café como de la hostelería especializados en el servicio y preparación de este producto.



Marc Saña



un campeonato. Además, las exigencias para actuar de Juez Líder, también se amplían, debiendo haber acumulado el aspirante en su historial profesional como juez, un mínimo de participaciones concretas en cada una de las categorías de Juez Barista Fórum Café, existentes”.

Y es que al final, la puntuación total de un Campeón es el resultado de la suma de un número importante de parámetros técnicos, sensoriales, de actitud, conocimiento... que divididos en puntuaciones de máximo 5 puntos, da a entender la cantidad de elementos valorables que influyen para poder ganar una competición. He aquí la importancia de la figura del juez.

“En los Cursos de Homologación se imparte la materia y después se evalúa al aspirante. Los requerimientos que exigen las diferentes categorías son diferentes, aunque en todos los casos, el dominio del Reglamento, estar calibrado con el resto de jueces, ser honesto e intentar mejorar cada día con la experiencia, son aspectos básicos y que desde Fórum Café se exigen a todos los aspirantes”, apunta Marc Saña.

El universo Barista ha cambiado mucho en estos últimos años y esto, pues, obliga a los jueces a estar siempre al día e ir incluso, si cabe, un paso adelante de los propios participantes para garantizar su mejor valoración.

“A lo largo de nuestra competición, la concepción del café y de preparar café ha ido evolucionando y esto se ha trasladado a la competición. De hecho, estamos en un momento muy particular de cambio, y los Campeonatos lo notan. Por ejemplo, en su día, sustituimos el molino de palanca por el molino automático; ahora se pueden utilizar máquinas con sistema de calentamiento por grupos independientes; de la prensa standard hemos pasado a los niveladores/ enrasadores/compactadores; la presentación de las bebidas especialidad se han convertido en ejercicios en los que se hacen verdaderas virguerías y como todas estas circunstancias podría enumerar muchas más, que han obligado a revisar la Normativa del Campeonato casi cada año. De hecho, las últimas ediciones han sido especialmente pródigas en este tipo de novedades en el reglamento y ha sido rara la competición en la que no había algún participante que consultaba si podía utilizar éste u otro producto en su actuación, tanto por nuevos elementos a emplear se refiere, como por técnicas y presentaciones distintas a las hasta entonces habituales en los campeonatos. Todo ello nos obliga a los jueces a ser más rigurosos y profesionales en nuestros juicios; estar 100% concentrados durante toda la actuación y a hacer nuestro trabajo con rigor y honestidad. Hay mucha gente, tiempo, inversión y prestigio en juego detrás de cada Barista y debemos estar a la altura”, apunta Marc Saña quien como Imma Borrega, coinciden en destacar, también, la contribución

del trabajo de los jueces baristas en la promoción del consumo de café de calidad. *“Nuestro papel en este campo es el mismo de cualquier otro que participe en la cadena de valor del café, aunque en el caso del juez barista hemos de decir que esta participación siempre es activa, pues ayudamos al Barista a conocer sus errores y a enfatizar sus virtudes”,* explican.

Marc Saña añade además que *“si toda la promoción del consumo de calidad surgiera de lo que pueden aportar los jueces, sería formidable porque lo que más nos gusta son dos cosas, que los Baristas lo hagan muy bien y que sus cafés y bebidas de especialidad sean fantásticas, con cafés de la máxima calidad posible. Sobre este particular, debo decir, sin embargo, que lo que es muy obvio es que los cafés presentados a los Campeonatos siempre son de mejor calidad que los que se comercializan a diario, es curioso pero es así, te encuentras con participantes que están patrocinados por una firma y llevan un café espectacular que después no encuentras en la calle...”*

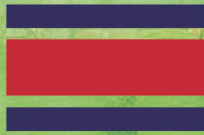
Con el fin de modificar definitivamente esta situación, ambos jueces igual que el resto de sus compañeros del Comité de Jueces y Jueces Fórum Café en activo están dispuestos a seguir trabajando desinteresadamente, convencidos que en estos trece años de competición ya hemos avanzado un buen trecho hacia la excelencia del café en España.





Las Drogas
EXPORTACIÓN CAFÉ VERDE

TARRAZÚ
COSTA RICA



IG INTERGRANO
Coffee Selection



www.intergrano.es



UN CAFÉ EN POLONIA CON

AGNIESZKA ROJEWSKA

CAMPEONA MUNDIAL DE BARISTAS

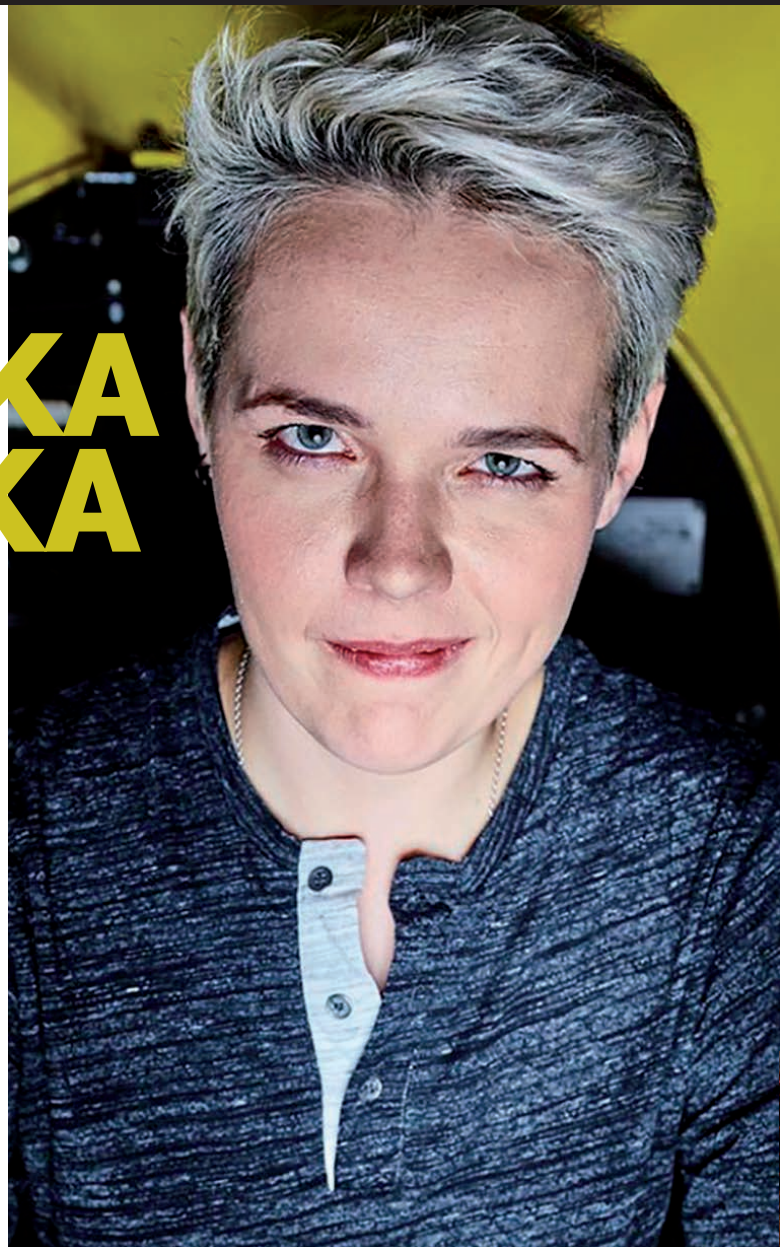
Hace poco menos de quince años, Polonia se perfilaba a medio plazo como un mercado emergente para el café, y echando un vistazo a la situación actual, parece que los pronósticos no iban errados. Desde la entrada de este país en la Comunidad Europea en 2004, el consumo de café en Polonia ha experimentado un crecimiento significativo, convirtiendo a este país en un mercado cada vez más maduro y consolidado, en el que el café ha pasado a ser uno de los productos importantes en el cesto de la compra de la clase media polaca.

Paralelo al crecimiento de la demanda de café, ha aumentado, también, la actividad de los tostadores y han aparecido nuevos actores en el mercado en forma de microtostadores y nuevas cafeterías donde el café de especialidad es el gran protagonista. De hecho, Polonia es considerado por muchos analistas como el principal mercado para cafés especiales en el este de Europa, tanto por el tamaño de su población como por contar con una de las economías más florecientes de la Unión Europea.

POLACOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA EN EL CAFÉ

Como muestra del interés de Polonia por el café, destaca, también, el importante movimiento barista que se vive en el país y que, cada vez más consolidado, tiene como máximo exponente a Agnieszka Rojewska, la primera mujer en conseguir el título de Mejor Barista del Mundo. Lo hizo el pasado mes de junio en Ámsterdam, donde compitió con 55 baristas y sorprendió con un ejercicio soberbio entorno a las atenciones y explicaciones que un barista debe dar a sus clientes para introducirlos en el mundo del café de especialidad.

Antes que Agnieszka Rojewska otro polaco ya se había ganado hace siglos el derecho de ser considerado el primer barista de Europa. Nos referimos a Franciszek Kulczycki, quien tras el sitio del ejército turco a la ciudad de Viena fue obsequiado con unos cuantos sacos



de café en recompensa a su estratagema que salvó al imperio austrohúngaro. Con ese café, Kulczycki abrió la primera cafetería del continente. El conocía bien la preparación del café turco y siendo emprendedor como era, experimentó diferentes combinaciones, atribuyéndose a este polaco el "invento" del café con leche. Para conocer más de la realidad actual del café en Polonia y muy especialmente del sector barista que está revolucionando la forma de tomar café en las cafeterías del país, hemos hablado con **Agnieszka Rojewska** quien, además, nos explica su propia experiencia.

"En el año 2002 se convocó por primera vez un campeonato barista en Polonia, aunque no fue hasta algo después, 2004-2005 cuando empezó realmente a aflorar el interés por esta profesión. Durante los primeros años, sólo las cadenas de cafeterías contemplaban la figura del barista y sólo allí uno podía ganar un sueldo más o menos digno. A medida que se ha ido conociendo nuestro trabajo, sobretudo los jóvenes han visto en el una buena salida profesional y la presencia de baristas en establecimiento donde se sirve café ha ido creciendo, aunque lo cierto es que de momento, el prestigio de la figura del barista es

BARISTAS POR EL MUNDO: AGNIESZKA ROJEWSKA

solo apreciada en establecimientos de café de especialidad. Nos queda camino, aunque es obvio que desde que yo comencé a ahora, por ejemplo, las cosas están evolucionando". ¡Sin duda! Porque si no estamos equivocados usted empezó a trabajar en una cafetería de una estación ferroviaria y en unos pocos años se ha proclamado campeona del mundo y campeona del prestigioso Coffee Masters, una de las competiciones más exigentes del mundo barista, en la que se evalúa a los participantes en seis disciplinas diferentes: cata, filtro, latte art, bebida de especialidad, diseño de blend, origen y Servicio.

"Mi primer contacto con el café fue hace 10 años. Mientras realizaba mis estudios de Administración de Empresas decidí buscar un trabajo para el verano. Lo encontré en una cafetería de una estación de tren. Mi idea no era quedarme, pero cuando me di

cuenta habían pasado tres años y se había despertado en mi el interés por el café. Fue cuando decidí dejar aquel trabajo y buscar formación".

En Polonia, como en España, no existe de momento, ningún requerimiento formativo para ejercer de barista, aunque la creciente popularidad de esta profesión ha favorecido la aparición de diferentes centros donde se ofrece formación.

"Existen unas pocas escuelas privadas de Baristas en las ciudades más importantes del país. Además baristas con cierta experiencia ofrecemos también cursos y asesoramos a empresas. Creo que la formación es imprescindible para ofrecer un buen servicio y para avanzar y mi reto es seguir descubriendo los secretos que envuelven al café. La industria de este producto está evolucionando muy rápido: lo que era nuevo ayer, hoy ya es normal, y eso nos obliga

a seguir investigando, estudiando, formándonos y eso es bueno porque contribuye a que cada vez más podamos disfrutar de tazas de café perfectas".

RUTA BARISTA

Las opciones para degustar un buen café en Polonia crecen a medida que pasa el tiempo y las cafeterías de tercera generación han empezado a salpicar las calles de algunas poblaciones.

"Hasta 2010 fue muy difícil encontrar establecimientos que apostaran por el café de especialidad. En países como Australia, en ese tiempo ya caminaban hacia la tercera ola del café y aquí estábamos justo empezando. Aparecieron pequeños tostadores que se centraron en estos tipos de café, y la incipiente comunidad barista empezó a crecer".

Actualmente se estima que en Polonia cerca de una veintena de

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



ARGENTERIA, 64
T. 93.319.60.81
f CAFES EL MAGNIFICO
CAFESLMAGNIFICO.COM

19  19

EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona

GRUPO **iparcoffee**

Tostadores desde 1958



CANTABRIA

FRESHCAFÉ CON AZÚCAR
DOBLE
JAMAICA CREMOSO
ESPUMOSO
CAPPUCCINO
DESCAFEINADO
CAFÉ CON LECHE
INDIA
www.iparcoffee.com



tostadores dedicados en exclusiva a cafés de origen de alta calidad y más de un millar de cafeterías, de las cuales un centenar de especialidad.

“A día de hoy es relativamente sencillo poder trazar una ruta barista por Polonia. En Varsovia, por ejemplo, os recomiendo visitar las cafeterías Forum, Filtry, Relax, Coffeedesk, Relaks; en Gdynia se impone un café en Black and White Coffee; en Cracovia, seguro que os sorprenden en Coffeeca, Wesola, Karna y también en Tektura Café. Tampoco os podéis ir de Wrocław sin pasar por Gniazdo, Cafe Targowa, Bema Cafe, y Rozrusznik; mientras que en Katowice es más que recomendable pararse a disfrutar de una buena taza en cualquiera de estos tres cafés, Bezcukru, Kafej o Synergia”.

Estas cafeterías además de buen café, Agnieszka Rojewska explica son también un buen lugar donde coincidir con consumidores de café del país.

“Las cafeterías son un lugar habitual de encuentro para los polacos, sobretodo para las generaciones más jóvenes, pues la gente más mayor aún prefiere tomar el café en casa”. El consumo per cápita de café en este país dista mucho todavía de la media europea y se sitúa entorno a los 2,25 kg/persona/año de café tostado y 1,02 kg/persona/año de café instantáneo.

“La gente más mayor prefiere el café instantáneo o preparaciones

muy simples, sin embargo, la gente más joven está más acostumbrada a diferentes sistemas de café de filtro y les gusta probar bebidas con café, tanto en las cafeterías como también en el formato take away. A primera hora de la mañana, antes de entrar a trabajar es cuando se suelen registrar los mayores volúmenes de público en las cafeterías, donde mayoritariamente la gente consume el café mezclado con leche”.

APUESTA POR LOS CAFÉS AFRICANOS

Según datos expuestos en el Allegra's European Coffee Symposium del 2017, el precio medio de un espresso en una cafetería de especialidad en Polonia se sitúa entorno a 1,55€ y el de un cappuccino pequeño alrededor de 2,44 €, unas cantidades que los habituales a estos cafés aseguran pagar con gusto por la calidad de la bebida que allí encuentran.

“Los orígenes que más gustan en mi país son los cafés Americanos, Brasil, Guatemala, aunque es cierto, también, que existe un interés creciente por los cafés africanos. Yo misma para mi presentación en el Campeonato Mundial de Baristas utilicé un Heirloom Etiopía que utilicé para combinar con leche, en proporción de 22 gramos para 36 de extracción y que mezclé con maracuyá, azúcar de coco, leche filtrada con lima para mi bebida de especialidad. Para la preparación de los espressos, utilicé

20 gramos de este delicioso café para 45 gramos de bebida en taza”.

Las previsiones para el mercado del café polaco son optimistas. Los analistas del mercado subrayan que aunque el volumen de ventas de café convencional se está acercando al punto de saturación, el valor todavía puede ofrecer oportunidades de desarrollo. El consumo en los próximos años debe mantener la tendencia al alza, tanto en los segmentos principales, de café molido y soluble, como en el segmento de café en cápsulas, en grano, y por supuesto, también, de café de especialidad. Se prevé el aumento de número de consumidores que buscan marcas Premium y productos orgánicos, y en el caso de consumidores corporativos o provenientes del canal de Horeca, las soluciones innovadoras junto con el servicio personalizado. Y mientras todo ello sigue su ritmo, la agenda de Agnieszka Rojewska para este próximo año está llena de proyectos. Seguirá su actividad como formadora y asesora y asegurará que no quiere dejar de prepararse y aprender más y más sobre café. ¡Es una barista a la que valdrá la pena seguir la pista! Si alguno tiene intención de viajar a Polonia quizás tenga la suerte, incluso, de verla en acción, pues ella misma nos cuenta que casi todas las ciudades importantes de su país tienen su propio festival de café y claro está, siempre que puede, allí está.



IMPRESIONA A TUS CLIENTES

ERICOFFEE, EL DECORADOR DE CAPUCCINOS Y ALIMENTOS



Galletas



Bollería



Sándwich



Tartas



Tortilla



Capuchino



Chocolate



Cóctel



Cerveza



Batidos

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...



expression



WISH DRAW S.A.
the wishes company



EL TOSTADERO®

ESPRESSO EVOLUTION

www.ericoffee.com



DOSIFICACIÓN

LA IMPORTANCIA DE UNA CORRECTA DOSIFICACIÓN

Una correcta dosificación del café en el momento de preparar la taza nos asegura una parte fundamental de la consistencia y regularidad en la elaboración de la bebidas. Además de optimizar el rendimiento de cada kilo de café, con una dosificación adecuada conseguimos, también, un escandallo de producto correcto.

Todo esto, aunque parezca obvio a las personas que trabajan en el sector, no lo es tanto para el usuario final, la persona que manipula el molino en el bar, la cafetería o el restaurante, y esto provoca a menudo mermas innecesarias.

Hablar de cifras genéricas o aproximadas de cantidad de café perdido es muy complicado ya que existen muchas variables que entran en juego en el momento de la dosificación del café y que pueden afectar la cantidad desperdiciada, desde el diseño del propio molino, al punto de molienda, humedad en el ambiente, nivelación de los equipos, distancia del conducto de salida hasta el filtro, ... Aún y así existen determinadas rutinas y control de puntos clave que nos pueden ayudar a minimizar en gran parte el desperdicio de café.

CÓMO REDUCIR LAS MERMAS DE CAFÉ DURANTE LA DOSIFICACIÓN

Una dosificación incorrecta en molinos de dosificación manual representa una pérdida de café considerable. En general, los sistemas de dosificación con palanca

que incorporan este tipo de equipos producen en muchos casos vibraciones y favorecen la acumulación de café que poco a poco se va desperdiciando.

Para minimizar esta situación y aunque sea una práctica incorrecta, son muchos los que aprovechando que estos molinos permiten volcar nuevamente el desperdicio en la cámara de dosificación, vuelven a introducir el café molido en el equipo. De este modo la merma es 0, pero, la calidad del producto final queda comprometida.

Un uso correcto y un buen mantenimiento del molino, sin embargo, hacen totalmente innecesaria esta práctica, pues la cantidad de café desperdiciado se minimiza de forma muy notable. Para conseguirlo, es imprescindible una limpieza correcta para que los restos de café apelmazados no interfieran o bloqueen la salida del molino y, también, un buen mantenimiento de las fresas.

En molinos de dosificación automática, la cantidad de desperdicio es menor si el molino está bien ajustado y limpio, aunque el resultado final dependerá siempre de la concepción y diseño del mismo. Así, y a nivel general, la merma en el circuito es nula, ya que éste está lleno de producto y el café recién molido empuja al anterior. Sin embargo, la cantidad de café perdido varía según el diseño del conducto de salida hacia el filtro. Por ejemplo, cuando este conducto tiene una inclinación de unos 45 ° aproximadamente, el desperdicio que se produce es mayor que el que se da en los molinos que tienen una caída completamente vertical.

Cuando se utiliza un molino automático es muy im-

portante asegurarse que el cacillo que estamos utilizando este bien dimensionado para la dosis programada, esto evitará que el café molido se desborde y acabe inservible en la superficie de la estación barista.

DOSIFICACIÓN POR TIEMPO, POR VOLUMEN Y POR PESO. ¿CUÁL ES LA MEJOR?

Tiempo, volumen y peso, son tres factores que van de la mano y que están presentes en todos los equipos. Cuando modificas uno de ellos, automáticamente estas modificando los otros dos. Igualmente, si modificas el cuarto factor que es la granulometría, estás modificando nuevamente los tres anteriores. Es por ello que los expertos coinciden en decir que no existe ningún método con más ventajas que otro y, tampoco, ninguno más innovador que otro, pues estos parámetros siempre han estado presentes y han sido y son fundamentales para explicar de una forma coherente el funcionamiento de un molino de café. Aún y así, es cierto que muchos

fabricantes, posiblemente estimulados por la demanda del mercado barista más especializado, han empezado a trabajar de forma especial el control de la dosificación por peso para mejorar la precisión de la dosis.

En este tipo de molienda, se recomienda la aspiración del conducto, pues si ha quedado algo de café de la molienda anterior, se mezclará con el de la siguiente, pudiendo variar las características finales de la taza, si por ejemplo se trata de otro origen (por lo general, en los molinos con fresas planas bien conservadas, la acumulación de café partiendo de una buena regulación de todos los parámetros, no suele ser más de 1 o 2 gramos por dosis mientras que en el caso de los molinos con fresas cónicas, esta cantidad no debería ser más de 4 o 5 veces superior a la anterior). En cualquier caso, cada usuario debe adoptar la rutina de dosificación que más encaje con su forma de trabajar, valorando en cada caso, lo que un sistema u otro le puede aportar. En el cuadro descriptivo podemos observar las principales claves de cada uno de ellos.



DOSIFICACIÓN DE CAFÉ POR TIEMPO, VOLUMEN Y PESO

VARIABLES	TIEMPO	VOLUMEN	PESO
Café recién molido. Aromas en taza	Buena	Regular	Buena
Programación dosis 1 y 2 cafés independientes	Si	No	Si
Ahorro café. (Dosis 2 cafés) < (Dosis 1 café)x2	Si	No	Si
Desperdicio café en bandeja	Alto (1)	Bajo	Alto (2)
Rapidez de trabajo	Lento (1)	Rápido	Lento (2)
Exactitud y repetitibilidad dosis	Regular	Buena	Muy buena
Fiabilidad (simplicidad del sistema)	Muy buena	Buena	Más complejo
Cambio punto molido afecta a dosis café	Si	No	No
Cambio punto molido inmediato	Si	No	Si
Envejecimiento fresas exige cambio dosis	Si	No	No
Ajuste / programación dosis	Digital	Mecánico	Digital
Contabilidad	Número de cafés	Según modelo	Kg consumidos
Mantenimiento	Sencillo	Limpieza	Limpieza y calibración
Precio	Según modelo	Según modelo	Precio alto

(1) Excepto molinos con dosis de 1 y 2 cafés premolidas.
 (2) En modelos con taraje de porta vacío y molido directo en cacillo.
 Fuente: Markibar



Quality Espresso



Quality Espresso

Lo que si debemos tener también claro, es que la correcta distribución del café en el cacillo también resultará determinante en el resultado final de la taza. Debemos crear una masa de café molido uniforme, con la misma densidad en todos los

puntos. Antes de compactar, el café debe estar ya plano y nivelado en el cacillo. Los apilamientos en el centro, las montañas, pirámides, valles o grietas no son nada aconsejables. Como bien recuerda siempre, el campeón mundial de baristas del año 2009, el inglés Gwilym Davies, "la distribución del café en el cacillo empieza en el mismo momento que empezamos a moler el café y es por ello que una vez finalizada esta operación, únicamente debería ser necesario acabar de adecuar bien el café de la superficie".

Si queremos asegurarnos que nuestra técnica de distribución del café en el cacillo es la correcta, una prueba muy fácil para comprobarlo es utilizar un portafiltros naked. Si al acabar la extracción nuestra camisa luce un estampado de manchas de café, es que la pastilla en el portafiltros no estaba bien distribuida, por lo que durante la extracción, se habrá producido un nada recomendable efecto ducha, con café "disparado" por todas partes. Y es que una distribución incorrecta, favorece una canalización inadecuada y cuando el agua sale de la máquina, no pasa a través del café de una forma lenta y uniforme, sino que aprovecha el camino más fácil para salir al otro lado sin siquiera extraer el café y provocando fugas de agua por todas partes.

Importante recordar, también, que es del todo desaconsejable los hasta hace unos pocos años típicos golpecitos del tamper contra el portafiltros para distribuir el café, pues está comprobado que esta operación no hace más que abrir grietas en el café depositado en el cacillo, favoreciendo, una vez más, la aparición de las indeseadas grietas y canalizaciones. Lo que si se puede hacer es dar unos pequeños toques horizontales con la mano al cacillo y colocar el porta en las pizas de sujeción del molino para golpearlo verticalmente contra ellas de forma muy suave un par de veces. De esta manera desharemos cualquier posible apilamiento de café y ayudaremos, además, a airear el café que hemos recogido en el

cacillo. Hecho esto, estaremos a punto para compactar.

INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA CORRECTA DOSIFICACIÓN

Molinos de café

El diseño de los molinos está cambiando mucho en el caso de las dosificaciones instantáneas, son varios los fabricantes que están implantando caídas completamente verticales orientadas al filtro. En el mercado, además, ya podemos encontrar molinos on demand que en vez de moler directamente sobre el cacillo y expulsar progresivamente el café, generando la típica montaña con un copete que tiende a desbordar el cacillo, muelen la dosis completa en el dosificador y abren la puerta entregando el total del café molido de manera instantánea y de modo que la dosis llena el cacillo de forma compacta y plana. Los fabricantes, además, están poniendo énfasis en la determinación perfecta de la ubicación y orientación del portafiltro; el uso de nuevos materiales que evitan la acumulación de aceites o polvo de café en los conductos de dosificación y sobretodo, también, en modelos con doble canal de dosificación y distintos modos de trabajo, molienda instantánea, pre-instantánea y manual, que aseguran mayor eficacia.

Al margen de los nuevos equipos, los fabricantes de menaje barista también han fijado su atención en la dosificación del café y en poco tiempo han aparecido en el mercado nuevos artículos especialmente diseñados para este fin.

Embudos y pocillos dosificadores

Nos referimos, a los embudos de dosificación que se disponen directamente en el portafiltro para evitar que el café molido que cae del molino se desborde y acabe perdiéndose. Al tener una boca más ancha que el portafiltro, esta herramienta recoge el café

CALIDAD: DOSIFICACIÓN

que puede escaparse por los lados y diluye el efecto pirámide de café en el porta.

En el mercado podemos encontrar diversos modelos, adecuados a los diferentes diámetros de portafiltros. Existen variaciones, también, en cuanto a los materiales de fabricación, que va des del aluminio al pvc y sobre todo hay mucha disparidad de diseños. Podemos encontrar piezas que haciendo gala a su nombre tienen bien definida su forma de embudo, mientras que hay que se parecen mucho más a un anillo.

Los embudos deben ser fáciles de poner y levantar. En opinión de los expertos, lo ideal es que estas piezas se "sienten" sobre el portafiltros evitando acoples en el interior del mismo, pues en ese caso, al desencajar el embudo dosificador de dentro del porta corremos el peligro de perder café. Deben tener, también, peso suficiente para mantenerse de forma estable en la cesta de filtro y no moverse durante la operación de dosificación del café.

Otra herramienta desarrollada por los fabricantes de menaje barista con el mismo objetivo que los embudos son los pocillos de dosificación. Estos tienen una forma alargada, están abiertos por la boca y cerrados en la base y se colocan primero bajo el molino para recoger el café y después sobre el portafiltros para traspasarlo al cacillo. El diseño de la boca de estas tazas, se acopla

a las alas del porta, de modo que el trasvase de café se realiza sin que se pierda producto. La disponibilidad de modelos en el mercado de esta herramienta es menor a la de los embudos, existiendo, eso sí, diseños concretos adaptados a firmas de molinos determinadas.

Si bien es obvio que estas herramientas pueden ayudar a reducir la merma de café, una vez más, lo más importante para realmente reducir estas pérdidas será, además, mantener a punto el molino, ajustarlo correctamente y calcular bien la dosis que necesitamos, pues de nada valdrá ninguna ayuda, si molemos más cantidad y necesitamos retirar café al enrasar para nivelar la pastilla. Indicar, finalmente, que estas herramientas, además de para minimizar pérdidas de café también resultan útiles para la sobredosificación, por ejemplo, del espresso. Al no derramarse el café molido, nos permiten moler unos gramos más y adecuarlos después al porta sin necesidad de apisonamientos intermedios del café en la cesta.

Dosificar correctamente el café minimizando la pérdida de producto es una cuestión que requiere nuestra atención y que todo buen barista debe incorporar en su rutina como un paso más para conseguir nuestra taza perfecta de café.

Fuentes: Quality Espresso, Markibar, Compak Coffee Grinders, Eunasa



batalla cafés

THE ART OF COFFEE



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

comercial

VIPASA

DOLÇ 3®

Lo que hacemos...
Lo hacemos bien

Azúcares
Edulcorantes
Cafés solubles
Cafés liofilizados
Monodosis café

Servimos al torrefactor



Delegación

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

ENTREVISTA VICENTINA PHOCCO

**“CULTIVAR CAFÉ
CONVENCIONAL
YA NO SALE A
CUENTA”**

GANADORA DEL PREMIO AL MEJOR CAFÉ DE CALIDAD DEL MUNDO

La Specialty Coffee Expo es la feria de cafés especiales que marca los ritmos del sector y en su edición de este año en Seattle, distinguió al café de la productora peruana Vicentina Phocco Palero, como el Mejor Café de Calidad a nivel mundial en la categoría de pequeños productores.

A la competición concurrían cafés con puntuaciones de vértigo, pero por segundo año consecutivo, un café de la región de Puno se llevó el primer premio, volviendo a situar al café peruano en lo más alto del cajón de los aromáticos de mayor

calidad del mundo. Vicentina se siente orgullosa de haber colaborado en este logro y espera con él, lograr mayor visibilidad para el café de calidad que se produce en Cruz Pata; nuevas carreteras en esta zona que faciliten la circulación de personas y el transporte de los café; y, también, un laboratorio para su cooperativa Túpac Amaru. Y es que, para esta caficultora de 44 años, no ha sido nada fácil alcanzar esta distinción.

Vicentina Phocco creció en medio de la pobreza, perdió a dos de sus cuatro hijos en dos accidentes y

cuando intentaban salir adelante con su marido y sus dos hijos restantes, una plaga de roya puso en peligro la continuidad de su pequeña finca. Sin embargo, con tesón y el convencimiento de que el café podía ser una oportunidad legal y rentable para educar a sus niños, Vicentina y su esposo, Pablo Mamani Apaza, decidieron apostar todo lo que tenían por este producto y labrar un futuro para sus hijos. Su pequeña finca de tan sólo 3 hectáreas se encuentra ubicada en un empinado monte de los Andes, a las afueras de Cruz Pata, en el distri-

HISTORIAS CAFETERAS: VICENTINA PHOCCO

to de Alto Inambari de la provincia de Sandía, en el Departamento de Puno. En la zona la neblina es habitual, y dada la altura en que se encuentran los cafetales de Vicentina, 2.026 metros sobre el nivel del mar, la finca es conocida como Las Nubes. Allí ella y su esposo pasan la mayor parte del tiempo, en unas dilatadas jornadas que empiezan antes que salga el sol y acaban poco antes de que este comience su retirada.

"En la chacra nos despertamos muy temprano. Empezamos a las 4 de la madrugada para preparar nuestro desayuno que tomamos sobre las 5:30. A las 6:00 empezamos a trabajar hasta las 4 o las 5 de la tarde. El trabajo varía según el momento concreto de cada temporada, siembra, en enero; deshierbe, tres veces al año; cosecha, de julio a diciembre-,... Yo soy, en general, la encargada de la tierra y mi esposo siembra los mejores plántones que él mismo selecciona en nuestro pequeño huerto", explica.

El matrimonio se instaló en esta zona hace 25 años, cuando decidieron continuar con la tradición familiar al heredar los terrenos del padre de su esposo Pablo, también caficultor y socio de la cooperativa Túpac Amaru, a la cual todavía hoy pertenecen Vicentina y su esposo. En Cruz Pata únicamente viven una veintena de familias y todas se dedican al café. Acceder a la zona no es sencillo. La única carretera a la selva de Sandía está en mal estado, existe un alto grado de inseguridad provocado

por el narcotráfico y son frecuentes los campamentos de mineros ilegales que extraen oro del río Inambari. A pesar de todo, la familia de Vicentina Phocco se siente agradecida por la posibilidad de hacer crecer aquí su café, aunque les gustaría que se invirtiera en la construcción de mejores vías de comunicación.

"En Perú estamos bendecidos por tener estas tierras. Tienen buena materia orgánica, la altitud nos favorece y nuestro clima es especialmente indicado para cultivar café". Antes que ellos, sus padres ya se habían dedicado a la producción del grano, trasladando a sus hijos todo su conocimiento al respecto.

"Los métodos de siembra que empleamos los hemos aprendido de nuestros padres, aunque gracias al proyecto "Mejoramiento de la Cadena Productiva de Café", financiado por la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida) y ejecutado por la municipalidad distrital de Alto Inambari, hemos conseguido perfeccionar nuestra técnica. Durante seis años, estas dos instituciones nos han brindado asistencia técnica y de esta forma hemos conseguido mejorar nuestro café hasta adquirir buen cuerpo, acidez y aroma".

Antes de presentarse y ganar el concurso del Premio Mundial al Mejor Café de Calidad de la Global Specialty CoffeeEXPO, Vicentina y su esposo no habían participado en ninguna competición internacional.

Barista T by **ascaso**

Multi grupo

Control Pid total

Estabilidad térmica excepcional

Eficiencia energética (-50%)

Descubre la Barista T



"Es la primera vez que me he presentado a un concurso y me gustaría seguir haciéndolo de ahora en adelante en más eventos. Decidimos participar en Seattle por invitación de Cecovasa y la cooperativa Tupac Amaru. Hace tiempo que trabajamos con cafés especiales y siempre nuestros granos llegaban a puntajes altos, así que aceptamos y nos presentamos al concurso".

"Cuando me enteré de que gané no sabía qué hacer. Me emocioné mucho. Me acordé de mis hijos y lo mucho que sufrimos cuando se fueron de esta vida. Cuando los perdimos, nos habíamos planteado dejar nuestros cafetales porque no solo se vive lejos, sino porque la precariedad de las carreteras se había llevado a uno de ellos y porque nadie nos ayudó a aclarar y conseguir justicia por la muerte del otro, pero entendimos que el café podía representar un futuro para nuestros otros dos hijos, Sherly (16) y Anchel (4) y con esta esperanza nos empeñamos a producir café orgánico".

Actualmente en la finca Las Nubes producen únicamente café arábica. Aunque la cantidad de café recogido varía dependiendo de las condiciones climáticas, abono y plagas (sufrimos una importante de roya hace pocos años), están recogiendo una media de 100-120 quintales/cosecha.

"En nuestra finca sólo cultivamos cafés arábicas: Bourbon, Caturra, Typica, Pache y Gheisa y durante todo el proceso de cultivo sólo utilizamos fertilizantes naturales y sin intervención de ninguna máquina."

"El Premio al Mejor Café de Calidad de la Global Specialty CoffeeEXPO, lo hemos ganado con nuestro Borbon purito, un café muy aromático e intenso en el que destacan notas a flores y frutos rojos."

"Como hacemos siempre en nuestra finca, recogimos los granos uno a uno, de forma selectiva, arrancando únicamente aquellos que estaban en su punto justo de maduración. Seguidamente, los hicimos fermentar durante 28 horas y que luego los

lavamos en agua limpia y fresca. Una vez hecho esto, el secado se alargó durante 15 días bajo carpa solar.

Es un trabajo muy duro, pero valió la pena. Soy una mujer cafetalera y estoy orgullosa de mi trabajo".

Desde que se conoció el premio y sobretodo el trabajo y esfuerzo de Vicentina Phocco para asegurar el mejor café, esta caficultora se ha convertido en un símbolo para las miles de mujeres emprendedoras de Perú que trabajan en el campo.

"SOY MUJER, SOY CAFICULTORA Y ESTOY ORGULLOSA DE MI TRABAJO"

"El trabajo en la finca no solo es del hombre también nosotras las mujeres nos sacrificamos y hoy por hoy podemos representar a la mujer cafetalera peruana. Espero que este premio sirva para que nuestra voz llegue más lejos. Nos falta mucho apoyo. En mi finca no tenemos agua, no tenemos luz, no tenemos desagüe, para trasladar nuestro café tenemos que caminar hasta la carretera mas cercana. Me gustaría dar a conocer al mundo que en mi sector Cruz Pata, también se produce café de calidad; quisiera que juntos con mis socios de la cooperativa Tupac Amaru algún día pudiéramos exportar café directo

a nuestros clientes de España, Alemania, Italia y otros países".

En este objetivo, Vicentina no pasa por alto que las generaciones que les preceden son claves para asegurar y preservar la presencia del café peruano en los mercados de café de mayor calidad.

"Los jóvenes tienen poco interés por el café. Quieren el trabajo fácil, y la producción de café, además, de ser una tarea dura, demora más que otros productos o otros trabajos, la recuperación de la inversión. Hay apoyo por parte del gobierno pero poco o nada le llega al productor, y esto lo perciben los hijos que prefieren buscar otras salidas profesionales".

"Cultivar café convencional ya no es una opción, no sale a cuenta, el precio es muy bajo. Los cafés especiales son los que nos abrirán las puertas al mercado y a precios mejores".

A pregunta de nuestra revista, Vicentina asegura que le gustaría compartir una taza de su café ganador con la Reina Sofía de España. Se lo prepararía tal y como ella lo hace en su casa, un "café pasado", elaborado con 8-10 gramos de café tostado y molido que deja reposar de 3 a 4 minutos en el agua de la infusión, antes de servir; y le explicaría, nos dice, que *"el café es lo mejor que me ha pasado. El café nos da vida y gracias a él puedo educar a mis hijos".*



Danil Kpelyukhovskiy
CAMPEÓN BARISTA 2018

BWT
water + more

WATER EXPERTS
COFFEE LOVERS



El concepto zero de BWT Water+More

El sistema de filtrado BWT no transmite ninguna sustancia indeseada al agua. El agua utilizada no contiene ni iones de plata, ni tampoco fosfatos dudosos y está libre de sodio y de potasio. Esta agua se encuentra en un equilibrio natural y sirve perfectamente para la producción de especialidades de té y de café.





**“EL RESTAURADOR
QUE ESCATIMA EN
CAFÉ, SEGURAMENTE
LO HACE CON TODO”**

ALBERT MENDIOLA

COCINERO
DEL AÑO FÓRUM
GASTRONÓMICO
2017



Su carrera empezó muy lejos de los fogones, pero un trabajo de verano lo llevó hasta las entrañas de un restaurante, la cocina. Todo lo que allí pasaba le sedujo de tal manera, que cambió de carrera y orientación profesional y se puso a cocinar.

Desde entonces ya no se ha movido nunca de delante de los fogones. Ha pasado por la escuela de hostelería y turismo Joviat, por el restaurante Martín Berasategui en Lasarte, el Negro del Grupo Tragaluz, la afamada coctelería- restaurante Bar Mut y Mutis de Kim Díaz y ha tenido el honor de inaugurar el restaurante de Congresos Kursaal de San Sebastián. En el año 2012 abrió su propio establecimiento en Sant Boi de Llobregat (Barcelona), el restaurante Marimorena, del que este año ha abierto ya, una sucursal en la capital del catalana.

Albert Mendiola es el Cocinero del Año del Fórum Gastronómico de Girona 2017, un galardón que

reconoce la tarea de los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad, tienen sensibilidad por las producciones ecológicas, colaboran con los productores locales y hacen difusión de estos valores.

¿Qué es para usted la cocina?

La cocina es transformar los alimentos para alimentarnos. Pero para mí es, también, artesanía, un arte a través del cual podemos expresarnos, utilizando para ello los sabores y los olores de los productos. La cocina es una forma diferente de transmitir la cultura y la tradición de un pueblo y mostrarla a los demás, ayudándote de los recursos que nos ofrece la modernidad. La cocina tiene que ser también salud y sostenibilidad y un juego donde poder divertirse, aunque muchas veces nos hace sufrir. Y sobretodo, la cocina es también compromiso y responsabilidad con todos aquellos productores que nos

han ofrecido su producto y a los que tenemos que garantizar un trabajo profesional para no solo no estropear el esfuerzo de su trabajo, sino para llevar con honestidad hasta la mesa sus verduras, su carne, su pescado, su fruta,...

¿Cuándo descubrió que esta era tu vocación?, ¿A lo largo de tu trayectoria siempre ha tenido claro que se quería dedicar a esto?

Empecé estudiando para administrativo, pero tras trabajar durante un verano en un restaurante de Salou, descubrí que mi verdadera vocación era la cocina. Llevo casi 25 años en la profesión y realmente no sé si hubiera sabido dedicarme a otra cosa. Y eso que no siempre las cosas han sido sencillas, incluso en alguna ocasión se me pasó por la cabeza dejarlo todo, pero la cocina atrapa y nunca lo he hecho.

Cuando le dedicas todos los días de

la semana a tu trabajo, un montón de horas, y luego la gente opina libremente por una visita en un día en concreto que puedes no estar al 100%, o el cliente tampoco. Es muy frustrante. Nuestro trabajo representa un examen diario y a veces dan ganas de largarse muy lejos. Pero gracias a que normalmente el trabajo sale bien, disfruto de lo que hago y es entonces cuando estoy convencido que puedo hacer disfrutar a la gente, también. Eso hace que quieras seguir adelante.

¿El café estuvo presente en esta época de aprendizaje?

Tuve la suerte de estudiar en la mejor escuela de hostelería y turismo que conozco, la Escuela Joviat de Manresa. Allí no solo me enseñaron conocimientos de cocina, sino que licores, vinos y café formaban parte de nuestra formación.

En café formaba parte de nuestro programa de formación y le dedicamos tiempo de aprendizaje y práctica. Creo que es muy importante que escuelas y restaurante lo hagan y le den la importancia que se merecen. El café es uno de los últimos sabores que los clientes se llevan al salir de nuestras casas.

Siendo el café una bebida tan universal, ¿por qué cree que no ha triunfado todavía en la cocina?

Tal vez al ser una bebida a la que mucha gente le añade azúcar, la relacionamos más en la cocina dulce, y por eso no pensamos mucho en usarlo en la cocina salada.

En su caso particular, ¿el café ocupa algún lugar especial en su cocina?

Como consumidor sí, ¡mucho!. Tomo varias tazas por la mañana. Pero es en la cocina dulce donde tiene más presencia.

¿Cree que ahora que el café de especialidad va ganando protagonismo, se le abren nuevas oportunidades en el mundo de la restauración y la gastronomía o falta todavía mucho para que juegue,

por ejemplo, en la misma liga de los vinos?

Creo que todos los elementos de un restaurante tienen que tener la máxima importancia. Y el café, como digo, es el último aroma que te llevas, por lo tanto debemos prestarle la misma atención.

La formación es fundamental, tanto para el personal de la restauración como para el cliente. Si conocemos bien el producto, como profesionales, podemos trabajarlo mejor y como consumidores, disfrutarlo en plenitud.

¿El mundo de la restauración está dispuesto a invertir en café o el hecho de que el público hasta ahora haya aceptado prácticamente cualquier café, avala a los que consideran que es una partida en la que poder ahorrar?

No puedo hablar por toda la restauración, pero quien escatima en el café, seguramente lo hace con todo...

¿Qué el cocinero sea el propietario del restaurante es garantía para asegurarnos un mejor producto en la mesa?

Que el cocinero sea el propietario o no, no garantiza nada. Si no hay pasión por el trabajo, honestidad y dedicación, dudo que encontremos nada interesante en la mesa.

¿Cuál de sus productos favoritos incluirías en una receta gastronómica revolucionaria con café? ¿Cómo cocinaría ese plato?

Salsifins glaseados con café y navajilla del Delta del Ebro

¿Conoce la figura del barista? ¿Qué lugar crees que debe ocupar en la restauración?

La conozco. A muchos restauradores ya les cuesta tener un friegaplatos... así que no hablemos de un barista... Dependiendo de lo que el consumidor está dispuesto a pagar por un menú, puedes ofrecer un

tipo de servicio u otro.

En la alta gastronomía el barista, como el somelier o el coctelero es una figura que mimas cada producto que ofrece en su mesa, y por tanto, es un valor añadido para cualquier establecimiento de restauración.

¿Qué origen y preparación de café le gusta más?

Suelo beber una mezcla de cafés de finca, un Brasil de la finca Date-na, variedad Sunrise y un Etiopía Sidamo de grado 1. Ambos arábigos y lavados. El café me gusta solo y corto.

Después de años de explosión gastronómica, ¿qué busca hoy el cliente cuando entra en un restaurante?, ¿y cuándo vienen a probar su cocina?

Creo que cada día más el cliente quiere pasar un buen rato. Tener una experiencia agradable. Espero que la gente que viene a probar mi cocina quiera un buen producto, cocinado con una base de cocina tradicional y conocer un poco de mi territorio.

¿Qué consejos le daría a los que quieren entrar en el mundo de la restauración?

Formación, formación y formación. Decirles que es una carrera de fondo y que no esperen un negocio para hacerse rico. Pasión, pasión y pasión.

Dicen que cada cocinero tiene su obsesión, ¿cuál es la suya?

Me obsesionan muchas cosas. Conseguir el mejor producto es una de las que dedico más tiempo.

¿Cómo se ve dentro de 10 años?

Me encantaría estar en un rincón pequeño en el Empordà (Girona). Tener mi propio huerto, algo de animales y cocinar lo que yo mismo produzco.

¿Y mirar al Mediterráneo con una taza de café en la mano?

¡Por supuesto!

CAFÉ Y RESTAURACIÓN EN ESPAÑA

CRECE EL CONSUMO DE CAFÉ EN LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA

Buenas noticias para el café en la hostelería y restauración española. El café gana presencia en este canal y se perfila como una de las claves de los desayunos fuera del hogar, responsables del tirón del consumo en restauración durante la primera parte de este 2018. Según datos de la consultora NPD Group, el 24% de las visitas que recibieron bares y restaurantes de nuestro país incluyeron un café, lo que comparado con los datos del año anterior significa unas ventas adicionales de 128 millones de tazas.

El análisis que procede del panel de consumidores de NPD CREST®, uno de los servicios líderes en información de la industria de restauración a nivel internacional que ofrece datos clave a través de muestras de consumidores, concluye que el 52% de esas tazas consumidas de café se concentran en las cafeterías, *“un canal que desde hace años está en proceso de transformación en pos de ofrecer al consumidor una propuesta diferente y mejorada”*, explica **Vicente Montesinos**, Director Ejecutivo–Foodservice & Product Development de NPD Group. *“Los Coffee Bakeries y los establecimientos especialistas en café, muchos de ellos en formato de cadena, atraen ya al 16% del tráfico del segmento cafeterías, y concentran el 8% de la venta de café en restauración”*, afirma el consultor.

NUEVOS CONSUMIDORES Y NUEVAS FORMAS DE CONSUMIR

La recuperación del mercado extra doméstico y la llegada de nuevos consumidores al segmento del café han contribuido de forma importante a consolidar estos crecimientos. La mayor parte de los recién llegados son jóvenes millennials que se sienten atraídos por las particularidades de los nuevos formatos de fácil consumo y los movimientos surgidos en los que se promueve la calidad del producto como elemento diferencial. Este nuevo público centra su demanda en productos diferenciados, respetuosos con el medio ambiente y con los que poder establecer un vínculo, una conexión. A esta corriente se han sumado los tostadores que han



puesto a disposición de la hostelería, nuevos orígenes, nuevas calidades y nuevas presentaciones, apostando, además, con fuerza, por la intensa acción formativa promovida por el sector cafetero con el objetivo de lograr profesionalizar la preparación y servicio del café y con ello, trasladar a los consumidores el gusto y conocimiento por esta bebida.

UN CAFÉ PARA CADA MOMENTO DEL DÍA

Según los datos obtenidos de las entrevistas a consumidores realizadas por NPD Group en todo el territorio nacional, son las mañanas el momento del día en el que los españoles consumimos más café, el 67% del café diario, y también el momento de consumo que copa la mayor parte de la venta de café en la hostelería y restauración.

“En lo que respecta al tipo de café consumido, a medida que avanza el día, se produce una variación en las preferencias del consumidor que se van adaptando en función de sus necesidades en cada momento. Así, en las mañanas, la preferencia favorece claramente al café con leche que supone casi el 60% de las tazas consumidas. Durante las comidas predomina la demanda de café solo o cortado, concentrando el 68% de los consumos. Y finalmente, durante las tardes y las sobremesas de cena hay un equilibrio entre las opciones de café más tradicionales, con leche, cortado y solo, incrementándose, además, el consumo de cafés en

preparaciones más elaboradas, tipo capuccinos, lattes, etc...”, explica Vicente Montesinos.

MÁS PRESUPUESTO Y EL CONSUMO FÁCIL EMPUJAN LA DEMANDA FUERA DEL HOGAR

Los resultados positivos del café en la restauración española coinciden con la tendencia positiva de mayor tráfico de clientes y el gasto medio por persona en este canal que en el primer trimestre del año ya acumulaba un 3% de crecimiento. De hecho, según datos de Kantar Worldpanel, el gasto en restauración ha aumentado en los últimos cuatro años un 3,4%, un crecimiento que se sitúa por encima del avance del consumo doméstico, que se estima entorno al 1,6%. Esta tendencia en el decrecimiento en el gasto en alimentación, y el aumento realizado en hostelería, se achaca a que con la mejora económica, los españoles se animan más a comer en bares y restaurantes, bien porque tienen algo más de renta para gastar; por la tendencia hacia el consumo fácil, al haber menos tiempo para cocinar; o forzados por circunstancias del trabajo.

CONSUMO DIGITAL DE CAFÉ

Es evidente que un café no lo podemos consumir digitalmente, pero tener presencia en los entornos digitales si será clave en adelante para la hostelería para mantener una posición en el mercado. La digitalización es el gran reto, explican

los expertos, al que se enfrentan las cafeterías desde ahora mismo, siendo este segmento uno de los más “atrasados” en este ámbito. Otras formas de restauración como hoteles y restaurantes, sin embargo, llevan ya bastante adelantado (un 81,3% de estos establecimientos está ya presente en las redes sociales, y un 75,6% tiene web), habiendo fomentado nuevas formas de comunicación con los clientes que el resto de segmentos deberán adoptar si quieren figurar. Se imponen, además, nuevos sistemas de gestión del negocio y nuevas herramientas digitales que ayudan a agilizar la actividad en los establecimientos en favor de mejores resultados. La compra de suministros a través de internet es otro de los grandes retos en este segmento de la hostelería. *“La avalancha digital y los rápidos cambios en los hábitos de consumo están afectando a todos y cada uno de los comercios, con independencia de su tamaño o tipología ya sean un bar, un restaurante o un hotel. Quien no sepa adaptarse a esa nueva revolución corre el riesgo de perder competitividad”, aseguran desde HIP, el Salón Hospitality Innovation Planet de Madrid que en su próxima edición centrará su programa en ofrecer, precisamente, ideas y soluciones digitales para los pequeños y medianos hosteleros y a analizar los nuevos paradigmas del negocio de la hostelería y restauración en la era digital.*

Fuentes:
NPD Group, Kantar Worldpanel



El Café de Guatemala es declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Nación

RICARDO ARENAS

PRESIDENTE DE ANACAFÉ

Desde el pasado mes de agosto el Café de Guatemala es Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, una distinción que reconoce a este café como símbolo de identidad para el país y lo cataloga como trascendental para el desarrollo económico, educativo, social y cultural de los guatemaltecos desde la primera mitad del siglo XVIII. La Asociación Nacional del Café de Guatemala (Anacafé) ha sido la entidad impulsora de la propuesta y a su cabeza, su presidente, Ricardo Arenas Menes que ha liderado el proyecto con el apoyo de las más de 125.000 familias de cafeteros que representa su entidad.

Muchas felicidades por este importante logro para el café de Guatemala. ¿Qué espera, ahora, el sector cafetero de su país de este reconocimiento?

Buscamos la unión de los guatemaltecos a través del café y proteger, fomentar, preservar y promocionar los conocimientos tradicionales de la caficultura de nuestro país. Detrás de cada taza de café, hay una familia guatemalteca digna y para ellos y para nuestro producto queremos el reconocimiento internacional, y que este reconocimiento se transforme en mejores precios para los productores.

El café es un referente en Guatemala desde la primera mitad del siglo XVIII y hay que asegurarle un reconocimiento y futuro y esta declaración del Gobierno de los Conocimientos Tradicionales de la Caficultura como símbolo de identidad para Guatemala es un paso muy importante en este sentido.

¿Qué es lo que hace diferente al café de Guatemala del resto de orígenes?

En Guatemala se producen cafés excepcionales fruto de la convergencia de muchos factores, entre ellos la altitud, los tipos de suelo, los patrones de lluvia, la sombra, el corte artesanal y los procesos.

Hace varios años, identificamos las características diferenciales de nuestros cafés y fuimos el primer país

en agruparlos en regiones. Contamos con 8 diferentes, cada una con características especiales: Antigua (taza bien balanceada, con un exquisito aroma y sabor particularmente dulce), Atitlán (taza deliciosamente aromática, con pronunciada acidez cítrica y mucho cuerpo), Cobán (taza de notas afrutadas, cuerpo fino y bien balanceado, con un aroma agradable), Fraijanes (taza de acidez pronunciada y persistente, es aromática y con cuerpo definido, Acatenango (taza con marcada acidez, aroma fragante, cuerpo balanceado y limpio, y un postgusto persistente), Huehuetenango (taza de acidez fina e intensa cuerpo lleno y agradable con notas avinadas), Oriente (taza bien balanceada, con mucho cuerpo y sabor achocolatado) y San Marcos (taza de delicadas notas florales en su aroma y sabor, pronunciada acidez y buen cuerpo). Recientemente, además, hemos sumado a nuestra lista el café de Acatemango.

¿Cómo trabaja Anacafé para asegurar la calidad del café que se produce en su país?

El pasado año implementamos un plan estratégico de 5 años (2017-2021) a través del cual prestamos servicios efectivos a los caficultores de todo el país para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad. Para garantizar las calidades de nuestros cafés, desde la Coordinación de Asistencia Técnica de Anacafé, a través de las 7 oficinas regionales y 2 subregionales, brindamos asesoría efectiva y conocimiento técnico al productor en el cultivo del café enfocada a los diez pilares de productividad de la caficultura guatemalteca: Genética; Densidad; Conservación de Suelos; Fertilización y Enmiendas; Renovación de cafetales; Manejo integrado de plagas y enfermedades; Administración efectiva; Manejo de sombra; Calidad y Producción sostenible.

También ponemos al servicio de los caficultores las investigaciones realizadas en el Centro de Investigaciones en Café –Cedicafé–, encargado de la validación y experimentación para innovaciones y ajustes de tecno-

logía en las actividades de campo y beneficiado y préstamos el servicio de Laboratorio para el Análisis de Suelos, Plantas y Aguas de Anacafé en Analab, que le sirve al caficultor para identificar oportunidades de mejora para el mejor manejo del cultivo y el laboratorio de Catación de Anacafé, dónde se realizan análisis para determinar la calidad de las muestras e identifican atributos y características del café.

Además de todo ello, participamos en ferias de café internacionales, promovemos los tours de café como estratégicas de promoción y estamos trabajando en el fortalecimiento de las exportaciones en los mercados tradicionales como Estados Unidos, Canadá, países de Europa (Bélgica, Alemania, Italia, Países Bajos) y países de Asia en especial Japón y Taiwán. También buscamos incrementar la penetración en el mercado australiano y en mercados emergentes como el de la República de Corea (Corea del Sur) y la República Popular de China.

¿Cómo se estructura el sector productor del café en Guatemala?

En nuestro país, existen más de 125 mil familias ocupadas en el café, de las cuales, más de 123 mil producen en micro, pequeñas y medianas áreas.

Actualmente, en Guatemala somos más de 125 mil productores, 121 mil de los cuales (97%) micro y pequeños empresarios de los que depende más del 75% de las exportaciones. Nuestro café aporta entre el 2.5% y el 3.5% del PIB del país y representa el producto agroindustrial que más empleos genera sostenidamente en Guatemala (más de medio millón de empleos anualmente).

A nivel de terrenos, el cultivo del café ocupa el 2.8% del territorio nacional y está presente en los 22 departamentos de Guatemala y el 60% de los municipios (204 de los 340 municipios).

La cosecha es artesanal, los cafetales están en la montaña, a la som-

bra de los árboles, y la tecnificación ha ido avanzando en los procesos de beneficiado húmedo y seco, aunque la recogida, como indicaba, se sigue haciendo a mano.

En la temporada 2017-2018, el 85.01% del café guatemalteco exportado fue de especialidad estrictamente duro -SHB-; duro -HB- y semiduro -Semi HB-; el 7.01% fue Prime y Extra Prime y el 7.97% fue de robusta u otros tipos.

¿El futuro de la tradición cafetalera en su país está asegurada con esta declaración del café como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación?

El cambio generacional es algo en lo que estamos trabajando. El promedio de edad de nuestros caficultores ronda los 50 años, esto pone en riesgo el cultivo, pero debemos lograr mejores precios, precios que garanticen la sostenibilidad económica para lograr la sostenibilidad social y ambiental que necesitamos. Si el café vuelve a ser un negocio rentable, será atractivo para los jóvenes y mitigará la emigración. Recordemos que hay municipios cuya economía depende casi exclusivamente del café, territorios donde difícilmente otra industria puede desarrollarse, de ahí la importancia de la caficultura para las familias de estas áreas rurales.

¿Con qué variedades de café están obteniendo mejores resultados de ventas en el mercado internacional?

Las variedades con mayor aceptación son las tradicionales: Caturra, Catuaí, Bourbon y Catimor. Aunque también se exportan Típica, Pache y Pacamara. Para ingresar al mercado de mezclas y de café instantáneo, en el que hemos observado oportunidad de negocio para los productores, se promueve la siembra de robusta en bajas altitudes, una variedad más resistente dirigida a otro segmento de mercado.

¿Qué consecuencias se pueden esperar para el café de Guatemala en relación a los

movimientos de precio en el mercado internacional?

Con esfuerzo de todos los productores guatemaltecos hemos ido recuperando estos últimos tiempos la producción de café en nuestro país, que había caído hasta los 2.92 millones de quintales tras el importante ataque de roya que sufrieron nuestros cafetales. Aunque todavía nos encontramos en cierre de cosecha, todo indica que esta temporada superaremos los 4.48 millones de quintales exportados, siendo nuestro gran reto, ahora, lograr mejores precios.

Con los precios actuales no somos sostenibles. Lo que recibimos por nuestro café no cubre los costos de producción, causando graves problemas a los productores. Esta situación provoca a menudo, que los caficultores busquen otras alternativas, descuidando los cafetales, y trasladándose a las ciudades y también fuera de Guatemala, favoreciendo en muchos casos, el incremento de la indocumentada hacia los países del norte.



¿Qué le diría a un consumidor español que no ha probado nunca el café de Guatemala para animarlo a hacerlo?

Si no lo ha probado, se ha estado perdiendo de uno de los cafés más espectaculares del mundo. Que se atreva a probar el café de las 8 regiones preparado por un buen barista. Nuestros cafés, bien preparados, les garantizan una taza sin igual.



MERCADO DEL CAFÉ

RUMBO AL 2019

Encaramos el final de 2018 y llega el momento de hacer balance de un año cafetero en el que los precios bajos han sido la tónica dominante; en el que las cosechas han destacado por su generosidad y en el que, además, la demanda de cafés de especialidad ha seguido creciendo en todo el mundo.

PRECIOS BAJOS

Este año cafetero 2017/2018 (abril-octubre) se recordará como uno de los más bajos de estas dos últimas décadas, en cuanto a cotizaciones de precios se refiriere. A finales del tercer trimestre, en septiembre, se alcanzaba el precio indicativo más bajo desde octubre de 2006, 98,17 cts/libra y se sumaban cuatro meses de consecutivas caídas de cotizaciones en todos los grupos de café (si los precios fueran equivalentes a lo que se les pagaba a los productores por una libra de café en 1984, actualmente deberían estar entre 2,90 y 3,40 dólares por libra en el mercado mundial, según la asociación de productores Dignidad Agropecuaria Colombiana). La Bolsa de Nueva York ha sido la que se ha llevado la palma de precios bajos este año, mientras que Londres, si bien también los ha visto decrecer, no ha seguido la estela a la baja prácticamente continua que ha vivido la bolsa estadounidense, donde a principios

de junio o mediados de agosto, por ejemplo, se vivieron momentos de retrocesos casi inauditos.

MÁS ROBUSTA Y MÁS ARÁBICA

Según cálculos de la Organización Internacional del Café (OIC) se estima que la producción mundial en el año cafetero 2017/18 ha sido de 164,81 millones de sacos, un 5,7% superior a lo recogido en la pasada temporada. Los cafés robustas son los que han sumado un crecimiento más alto hasta alcanzar los 63 millones de sacos (+11,7%), el 67% de los cuales con origen en tres únicos países productores, Vietnam, 28 millones de sacos (+15,5%), Brasil, 13,5 millones de sacos (+16,1%) y la India, 4,1 millones de sacos (+12,3%).

La producción de arábica también se ha incrementado, pero a unos valores que distan bastante de los robustas. Según datos de la OIC el crecimiento de estos cafés se ha situado entorno a un 2,2%, lo que cierra el año cafetero 2017/2018 de estos cafés en 101,82 millones de sacos. Brasil, un año más ha sido el máximo productor de cafés arábicas del mundo con más de 44 millones de sacos (+3,5%). Colombia se ha mantenido en el segundo lugar del ranking, aunque las condiciones meteorológicas adversas

han provocado una disminución de cerca del 5% de su producción con respecto al año anterior. Aún y así, ha contribuido al mercado de cafés arábicas con 14 millones de sacos, el doble que Honduras, 7,7 (+3,3%) que sigue aumentando su producción año a año y también de Etiopia que con 7,6 millones de sacos (+4%) reafirma, paso a paso, su presencia en el mercado internacional y hace crecer sus exportaciones, en más de un 21%. Esta alta disponibilidad de café en el mercado es, pues, el detonante de la rebaja de precios del café. Y es que a pesar que la demanda también ha crecido, 162,23 millones de sacos (+1,8%), no lo ha hecho tanto como para asumir la totalidad de café disponible y ha dejado alrededor de 2,5 millones de sacos en stock, los cuales, recordemos, deberemos sumar a los acumulados durante los dos últimos años en los puertos francos de muchos países importadores. Partiendo de este punto, las perspectivas para el año cafetero 2018/2019 empiezan ya a estar en la boca de muchos, sobre todo de los productores, inquietos y preocupados por la situación hasta el punto, en algunos casos, de plantearse la sostenibilidad de la producción de café por más tiempo. También está preocupada la OIC ante la amenaza que la falta de recursos por parte de los caficultores

incite a un abandono progresivo del cultivo de este producto, una rebaja de las calidades y una desestabilización, también, social y económica de muchos países donde la el café representa una parte muy importante de la economía nacional. Es en este sentido que este verano, la OIC presentó el estudio realizado por el reconocido profesor y líder mundial en desarrollo sostenible Jeffrey Sachs de la Universidad de Columbia, sobre políticas para mejorar los ingresos de los productores de café en pequeña escala y entre cuyas principales conclusiones se pueden leer la recomendación del experto para "transferir fondos de la industria y los consumidores a los cultivadores pobres". Sachs reconoce que el reto no es sencillo, "es difícil hacer que esto funcione, nadie ha logrado la clave pero es algo que hay que trabajar y crear mecanismos para que se reviertan una parte más de los beneficios del café en los caficultores". Estos mecanismos,

dijo, deben aplicarse tanto a pequeña como a gran escala para que funcionen y puso como ejemplo un incremento de poco más de 4 céntimos de dólar (3 céntimos de euro) en el precio de una taza de café para que el beneficio para el productor se multiplique de inmediato por dos. Jeffrey Sachs es un acérrimo defensor de las bondades saludables del café y es por esta razón que insta también a la industria a hacer divulgación de ello, y favorecer con esto, no solo a nuestra salud, sino un incremento de la demanda de café. "¿Qué tal si todas las personas tomaran una taza de café al día? Según mis cálculos, se multiplicaría por cinco la demanda de café en el mundo. Ese es el potencial para un aumento masivo", sostiene este profesor. Y entretanto que la OIC supervisa las conclusiones del estudio de Jeffrey Sachs para pasar a la acción, la actividad del mercado del café no se detiene, y será el actual día a

día el que marcará, en definitiva, los resultados para el próximo año y los venideros. Veamos, pues, cuál es la situación, ahora, en los principales países productores y cuál la actividad de la industria al servicio de la demanda.

BRASIL

A principios de este último trimestre de año, Brasil ya había vendido el 51% de su actual cosecha (48% de la producción de arábica y 62% de robusta), aunque el despacho del producto con rumbo a terceros países se ha ralentizado mucho por la falta de espacio para los contenedores de café en los barcos que zarpan de los puertos brasileños con destino a Europa y Estados Unidos. A mediados de octubre la situación era tan caótica, que el Consejo de Exportadores de Café de Brasil (Cecafé) se vio obligado, incluso, a solicitar la intervención del Gobierno del país para intentar hallar una solución al problema.

BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE





Mientras, y tras el empuje inicial de ventas del inicio de cosecha, estas últimas semanas, muchos caficultores han adoptado una postura más selectiva esperando que los precios alcancen picos de demanda en el hemisferio norte para cerrar nuevos negocios.

A falta de conocerse las cifras oficiales en el momento de cierre de esta edición, los pronósticos de la Compañía Nacional de Abastecimiento (Conab) para la cosecha actual de café en Brasil son de 58,9-59,9 millones de sacos, la mayor producción de la historia del país. Del total previsto, 44-45,9 millones de sacos serían de café arábica (+ 34.1% que en la cosecha pasada), mientras que el café conilón, los robustas en Brasil, se situarían alrededor de los 14 millones de sacos (+30.3%). De acuerdo con la Conab, la bienalidad positiva y las buenas condiciones climáticas son los principales responsables del resultado, a los que también suman, el avance de la tecnología y su gran impacto en la productividad.

Minas Gerais con 31.9 millones de sacos continuará siendo el territorio cafetero que más contribuya al saco general de café brasileños.

VIETNAM

Aunque se estima una buena cosecha venidera en Vietnam, es posible que no alcance la producción récord que se tenía, entre otras razones por una temporada más corta de lluvias en la región de Central Highlands donde se concentra la mayor parte de cafetales del país. Según el Centro Nacional para el Pronóstico Hidro-Meteorológico, casi no se esperan lluvias en los primeros meses de 2019 y el pronóstico de lluvia es a su vez, de entre un 20% al 50% más bajo que el promedio a largo plazo.

En cualquier caso, el objetivo de Vietnam es aumentar considerablemente la producción de café en los próximos años, pero sobre todo sus valores agregados, para

afianzarse como el segundo mayor productor y exportador mundial de este producto. La meta hacia el 2030 es realizar ventas al exterior por unos 6.000 millones de dólares (3.300 el año pasado), por lo que ya han puesto en marcha un proyecto de construcción de nuevas áreas de cultivo a gran escala y de alta calidad, con modernos sistemas de secado, almacenamiento y procesamiento. La primera etapa de este proyecto se alargará hasta el año 2023 y tiene un presupuesto asignado para este periodo de 7,5 millones de dólares.

COLOMBIA

Durante este último mes de año se dará por finalizada la cosecha de café en Colombia, tercer máximo productor mundial. Allí, si no hay cambios, se esperan alcanzar entre 13,5 y 14,2 millones de sacos de café recogido esta temporada. La cantidad, aunque correcta y similar a la alcanzada en la temporada pasada, no alivia la preocupación de los caficultores que si primero temieron por el desarrollo tardío de las cerezas, ahora temen que la rentabilidad de la cosecha se vea comprometida por los precios bajos del mercado. Con intención de disminuir la presión y persuadir a los agricultores a que no bajen el nivel de calidad de sus producciones – sello de identidad del café de Colombia- y no sustituyan parte de sus cafetos por otros cultivos más rentables, el Gobierno Colombiano ha puesto en marcha la actuación de urgencia “Equidad Cafetera (IGEC)”, a través del cual se prevé repartir hasta 100.000 millones de pesos entre 540.000 familias cafeteras del país. La asignación (25.000 pesos por carga de café pergamino seco de 125 kilogramos o su equivalente correspondiente) se pagará cuando el precio de compraventa se encuentre por debajo del precio interno del café publicada por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC). La calidad de la cosecha colombiana

parece, pues, garantizada a corto plazo y como muestra, el éxito de la convocatoria del Tercer Concurso Nacional de Calidad “Colombia, Tierra de Diversidad”, en el que se han presentado un total de 1.711 lotes de los departamentos cafeteros de Antioquia, Caldas, Cauca, Cundinamarca, Huila, Nariño, Norte de Santander, Risaralda, Santander, Quindío, Tolima y Valle del Cauca.

HONDURAS

Honduras prevé producir en la cosecha de café 2018-2019, que inició a principios de octubre, cerca de 8 millones de sacos de café, de los cuales algo más de 7 millones para exportar y el resto, para consumo doméstico. A falta de confirmar con todo lo recogido hasta el momento, la cosecha actual marcaría un nuevo record en la producción hondureña de café, afianzando al país como el mayor origen de café centroamericano. Europa y Norteamérica serán los principales mercados donde irá a parar el café hondureño, por lo que no se prevén problemas para disponer de este tipo de grano apreciado sobretudo en los mercados de especialidad, por su delicado cuerpo, aroma afrutado y ajustada acidez.

INDIA

India continua ganando terreno en el mercado del café y de forma tímida pero constante va ampliando el interés del mercado por sus cafés. Una de las muestras más recientes es el programa de café indígena del sur de la India, “Araku Valley Coffee” que ha ganado un prestigioso premio en París por la calidad de sus granos. El modelo de agricultura orgánica de esta organización ha beneficiado a más de 45,000 familias Adivasi, un colectivo que a través de sus cafetales contribuye a combatir la deforestación al plantar millones de árboles de mango, papaya y naranja para proporcionar sombra a sus árboles de café.

Evolución Tráfico de café en el Port de Barcelona por países

TEUs	Enero - Septiembre 2017				Enero - Septiembre 2018				% 2017 - 2018			
	Carga	Descarga	Tránsito	Total	Carga	Descarga	Tránsito	Total	Carga	Descarga	Tránsito	Total
Vietnam		3.561	1.412	4.973		4.100	634	4.734		15%	-55%	-5%
Brasil	93	957	569	1.619	132	974	929	2.034	41%	2%	63%	26%
Argelia	70		1.886	1.956	70		746	816	0%		-60%	-58%
Colombia	26	573	15	614	3	554	55	612	-87%	-3%	267%	0%
México	450	223	2	675	376	166	7	549	-17%	-25%	250%	-19%
Kenia		255	152	407		230	292	522		-10%	92%	28%
Costa de Marfil		233	46	279		445	22	467		91%	-52%	67%
Italia	17	84	337	438	10	39	359	408	-41%	-54%	7%	-7%
Turquía	4		217	221	3		325	328	-14%		50%	49%
España	120	115	40	275	141	116	20	277	17%	1%	-49%	1%
India		231	112	343		194	68	262		-16%	-39%	-24%
Estados Unidos	101	12	51	164	216	2	25	243	114%	-83%	-51%	48%
Marruecos	22	17	115	154	27		178	205	28%	-100%	55%	34%
Jordania			15	15			204	204			1260%	1260%
Singapur	16	181	21	218	14	161	5	180	-13%	-11%	-76%	-17%
Indonesia		89	459	548	1	5	139	145		-94%	-70%	-74%
RESTO	555	565	420	1.541	647	669	636	1.952		18%	51%	27%
Total	1.473	7.096	5.869	14.438	1.639	7.656	4.644	13.939	11%	8%	-21%	-3%

Descarga de café en el Port de Barcelona 2018

	Descarga		Tránsito de Descarga		Total	
	(TEUs)*	Tm.	(TEUs)*	Tm.	(TEUs)*	Tm.
1r. Trim. 2018	2.486	49.497	547	10.491	3.033	59.988
2n. Trim. 2018	2.739	55.487	747	14.290	3.486	69.778
3r. Trim. 2018	2.430	48.773	1064	19.042	3.494	67.815

Fuente: Port de Barcelona
 * TEU= contenedor de 6,1 m de largo x 2,4 m de ancho y 2,6 m de altura

De hecho, las soluciones tecnológicas agrícolas baratas y eficientes que se emplean en la India ya han llamado la atención de otros países productores como, por ejemplo, Colombia, que trabaja en un acuerdo con el gobierno indio para enviar ingenieros colombianos al país asiático a estudiar métodos que les permitan reducir los costes a la hora de producir su café.

LO QUE NOS ESPERA

El mercado, pues, parece que está servido, las cosechas han sido buenas y existen stocks suficientes tanto en

puertos europeos como norteamericanos que aseguran la provisión de café a la industria. Todo ello, no auguraría, como mínimo a corto plazo, cambios destacados en la situación vivida estos últimos meses, más cuando la debilidad de las monedas de los países productores siguen incitando a la venta y las previsiones de cosechas para la actual temporada 2018/2019 ya indican que esta será buena tanto en Brasil, como en Vietnam y Centroamérica.

Fuentes: Icona Café, ICO, Conab, Safras&Mercados

Demuestran el efecto saludable del café en

PERSONAS MAYORES



El café no supone ningún riesgo a la hora de sufrir limitaciones funcionales en las personas mayores, pudiendo ser incluso beneficioso en ciudadanos que presenten un riesgo elevado de deterioro de la función física, fragilidad o discapacidad. Esta es la principal conclusión que se extrae del estudio realizado por Investigadores de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) y del que tras 7 años de seguimiento de pacientes, se han publicado, ahora, sus resultados en el *European Journal of Nutrition*.

La investigación que la UAM ha realizado en colaboración con el Instituto de Investigación Hospital Universitario La Paz (IdiPaz), el CIBERESP (CIBER de Epidemiología y Salud Pública) y el IMDEA Alimentación, ha sido destacada en círculos científicos por su método en el que se fundamenta el consumo de café estudiado en cada individuo a través de un historial de dieta validado, que ha permitido, además, obtener información detallada sobre el tipo de café consumido y su preparación (en España café no filtrado). Otros puntos fuertes de este es-

tudio valorados por la comunidad médica y científica es su diseño prospectivo, el período de seguimiento relativamente largo y la inclusión de pruebas de rendimiento físico como una medida objetiva en la determinación de las conclusiones finales. Por el contrario, en las discusiones sobre el mismo, se advierte que al haberse realizado la investigación en grupos de personas ancianas que viven en comunidades, sólo se ha podido examinar los casos menos graves de deterioro de la función física y discapacidad.

Los autores del trabajo han justificado este estudio argumentando que el café es una de las bebidas más consumidas en todo el mundo, por lo que estudiar los efectos de su consumo sobre la salud es "muy relevante".

EL ESTUDIO DE LA UAM ES EL PRIMERO CENTRADO EN LOS EFECTOS DEL CAFÉ SOBRE LAS LIMITACIONES FUNCIONALES EN MAYORES DE 60 AÑOS

LA INVESTIGACIÓN

El estudio sobre los efectos del café en el deterioro físico de los adultos mayores, se ha basado en datos del Seniors-ENRICA, el Estudio de Nutrición y Riesgo Cardiovascular en España que comenzó a realizarse en 2008-2010 sobre un total de 3.289 personas mayores de 60 años en todo el territorio nacional. De este modo, los investigadores de la UAM, el IdiPaz y el IMDEA Alimentación, han podido trabajar con esta importante base de datos a la que han sumado las informaciones recogidas a través de las visitas domiciliarias a los ciudadanos participantes en la muestra.

"Al inicio de esta investigación se recogió información sociodemográfica, estilos de vida, estado de salud y diagnóstico de enfermedades a través de una entrevista telefónica. A continuación, entrevistadores entrenados realizaron dos visitas domiciliarias secuenciales en el domicilio de los participantes, que sirvieron para recoger información sobre dieta, realizar algunos test físicos y recoger muestras de sangre y orina. Posteriormente, se siguió a los participantes durante un total de siete años para determinar cuáles de ellos desarrollaban las principales enfermedades estudiadas", explican los autores de esta investigación, entre ellos Marcos D. Machado-Fragua, Investigador del Área de Medicina Preventiva de la Facultad de Medicina de la UAM, quien el año pasado ya presentó otro estudio en el que evaluó la relación prospectiva entre el consumo de café, productos lácteos, refrescos y el patrón de la dieta mediterránea con el riesgo de sufrir incidentes de pérdida de audición en los ancianos.

Según los resultados que se recogen en la investigación sobre el efecto del consumo de café en el deterioro físico de los mayores de 60 años, y comparando las informaciones aportadas por los bebedores

El efecto positivo de 2 o más tazas de café al día es mayor en las mujeres, por su riesgo elevado de deterioro de la función física

de esta bebida frente a las facilitadas por los no consumidores, la ingesta de ≥ 2 tazas de café/día se asocia con un menor riesgo de alteración de la agilidad en pacientes con obesidad. Esta misma cantidad de café al día, también se relaciona en las conclusiones con un menor riesgo de movilidad reducida entre los individuos con hipertensión. Además, entre los sujetos con diabetes, los que consumieron ≥ 2 tazas/día tuvieron un menor riesgo de discapacidad. En todos los casos citados, este deterioro físico o discapacidad es entendido esta como la dificultad para realizar actividades de la vida diaria, que limita la capacidad del individuo y puede comprometer su calidad de vida.

Las conclusiones destacan, además, que el efecto de consumo de ≥ 2 tazas / día tiene especial incidencia positiva en las mujeres, al tratarse, este, de un grupo con riesgo elevado de deterioro de la función física.

UN ESTUDIO SIN PRECEDENTES

Esta relación sobre los efectos concretos del consumo de café en las limitaciones funcionales de personas mayores de 60 años es la primera vez que se trabaja de forma específica, existiendo con anterioridad únicamente algunos pocos estudios que relacionaban el consumo de esta bebida con la pérdida degenerativa de masa muscular y fuerza al envejecer (sarcopenia) en ratones. En estas investigaciones se dejó constancia que la administración de café a los roedores aumentaba el peso de su músculo esquelético, la fuerza de agarre y la aceleración en la regeneración de lesiones. Además, en un estudio in

vitro, los mismos autores concluyeron que la administración de café mejoró la tasa de proliferación y la síntesis de ADN en las células satélite de los músculos de los ratones, lo que produce un aumento en su masa muscular y el mantenimiento de la misma. Del mismo modo, estas investigaciones demostraron que el café mejora la sensibilidad a la insulina y aumenta la captación de glucosa en el músculo, lo que permite, también, una mejor función del músculo esquelético. En todos estos casos, los efectos se han atribuido al consumo total de café, pero no a sustancias específicas presentes en la bebida.

Conocidas todas evidencias, los investigadores creen que es plausible que el café pueda reducir indirectamente el riesgo de deterioro de la función física, fragilidad o discapacidad a través de la disminución de la sarcopenia relacionada con la edad y la mejora de la integridad muscular.

MÁS EVIDENCIAS

Y si los resultados del estudio de la UAM, el IdiPaz, el CIBERESP y el IMDEA Alimentación son más que positivos, una investigación de la Universidad Miguel Hernández (UHM) de Elche, centrado en el mismo grupo de consumidores de café, concluye, en este caso, que el consumo de café mejora la supervivencia en mayores de 65 años. El trabajo liderado por la investigadora Manuela García de la Hera de la Unidad de Epidemiología de la Nutrición de la Universidad Miguel Hernández (UMH), ha analizado el efecto del consumo de café sobre la mortalidad total, tanto cardiovascular como por cáncer, en personas de la Comunidad Valenciana mayores de 65 años.

En la investigación se evaluó, a los 6 y 12 años, la supervivencia de 903 personas, que participaron en dos encuestas de salud, realizadas a mediados de los noventa y principios de 2000, basadas en muestras

representativas. A los participantes se les analizó la dieta, el estado de salud y los principales estilos de vida, incluido el consumo habitual de café.

Durante el periodo de estudio, se observó entre los bebedores de café una menor mortalidad cardiovascular, que supuso el 40% del total de 403 muertes observadas. Por un lado, los que consumían hasta una taza de café al día presentaron un 18% menos de mortalidad por enfermedades cardiovasculares, mientras que los que consumían más de una taza al día, representaron un 62% menos que los no consumidores de café. Este efecto protector resultó estadísticamente significativo a los 6 años y se atenuó a los 12.

Por otra parte, no se observó ningún efecto significativo relacionado con la mortalidad total o por cáncer, ni diferencias según el tipo de café consumido (normal o descafeinado). Por todo ello, los autores concluyen que, globalmente y a expensas de más estudios confirmato-

rios, el consumo de café en población de edad avanzada parece ser un hábito seguro.

Ambos estudios demuestran pues, y una vez más, los beneficios para nuestra salud del consumo moderado de café, ya que, aparte del efecto protector sobre la mortalidad cardiovascular, no se observó ningún aumento de la mortalidad a medio o largo plazo entre los consumidores habitual y tampoco, ningún riesgo añadido, a la hora de sufrir limitaciones funcionales en las personas mayores.

Apuntar, eso sí, que en ambos casos, los investigadores concluyen también que aunque el consumo de café podría ser beneficioso y seguro para los adultos mayores, es necesario el consejo individualizado sobre su ingesta, sobretodo, en las personas que presentan problemas de salud relacionados con el consumo de cafeína.

Fuentes: UAM

BENEFICIOS DEL CONSUMO REGULAR DE CAFÉ

Por Dr. Ximena Chavez Alonso

Profesora de la Especialidad de Nutrición Geriátrica de la Universidad Norbert Wiener de Lima (Perú).

- **SOBRE EL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL:** Estimula, inhibe el sueño, disminuye la fatiga, favorece la concentración, aumentando el rendimiento intelectual, disminuye el tiempo de reacción y proporciona cierta euforia y bienestar. La OMS (Organización Mundial de la Salud) establece que no hay pruebas algunas que el consumo de cafeína genere adicción.
- **SOBRE EL APARATO DIGESTIVO:** Favorece un aumento de la secreción gástrica por acción sobre las células del estómago, incrementa la absorción proteica y de la vitamina B12. Su exceso, sin embargo, puede producir gastritis.
- **SOBRE APARATO RESPIRATORIO:** La cafeína produce relajación. Ejerce una ligera acción broncodilatadora, lo que puede tener interés y beneficio con el asma bronquial.
- **SOBRE LA MUSCULATURA ESQUELÉTICA:** La cafeína consigue aumentar la capacidad funcional muscular, ya que hace más potente la contracción y disminuye la fatiga. Mejora el rendimiento físico, sobre todo en tareas con más esfuerzo.
- **ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE:** Diversos estudios han puesto de manifiesto un alto contenido en antioxidantes en el café, con alta biodisponibilidad. El organismo humano absorbe el 33% del ácido clorogénico y el 95% del ácido cafeico ingerido. Además, el tostado del café aumenta la actividad antioxidante.
- **DISMINUCIÓN DEL RIESGO DE SUFRIR DIABETES MELLITUS 2 (DM2):** Se ha comprobado que el ácido clorogénico y sus derivados son capaces de reducir la absorción de glucosa. Podría decirse que la cafeína tiene un efecto en la sensibilidad a la insulina y puede aumentar su secreción y mejorar la sensibilidad.
- **PREVENCIÓN DEL PARKINSON Y DEL ALZHEIMER:** Diversos estudios relacionan el consumo de café sin descafeinar (3 tazas al día) y el riesgo de padecer enfermedades como el Parkinson y el Alzheimer.
- **CÁLCULOS BILIARES:** Diversas investigaciones indican que el consumo moderado (2 tazas o 3 al día) reduce la formación de cálculos biliares. Esto podría justificarse por el efecto de la cafeína, que previene o dificulta la cristalización del colesterol.
- **EFFECTO EN EL SISTEMA CARDIOVASCULAR:** La cafeína es un estimulante cardíaco, produciendo un aumento de la fuerza de contracción muscular y del gasto cardíaco. Provoca vasodilatación en los vasos (originando un ligero aumento de presión), mientras que en la circulación sanguínea cerebral se da una disminución, que se asocia a un descenso en la presión, lo que justifica a que el café alivia el dolor de cabeza. Excesos podrían generar taquicardias.

El inicio de una  gran experiencia



STORM

BARISTA ATTITUDE

 Astoria[®]
Think espresso



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en www.experiencecoffecup.com y descúbre-la



CAFÉ MUNDI
PROYECTO GUMUZ
**GUBLAK.
ETIOPÍA
2018**

Etiopía es la cuna del café, actual quinto mayor productor mundial de este producto y primer exportador africano. Con un valor de más de 860 millones de dólares en la cosecha 2016-2017, el café es considerado el producto estrella de Etiopía y constituye hoy la mayor fuente de ingresos de exportación para este país de más de 100 millones de habitantes, con una de las economías más pobres del mundo (según datos de la Unesco, más de un 81% de los etíopes sobrevive con menos de dos euros al día) y con la mayor parte de su población ubicada en zonas rurales de difícil acceso.

Un buen ejemplo de ello es la comunidad Gumuz, objetivo de uno de los más recientes proyectos de Café Mundi, fundación sin ánimo de lucro formada por empresas del sector cafetero español que da

cobertura a actuaciones encaminadas a la mejora de las condiciones de vida de comunidades cafeteras de todo el mundo, creando infraestructuras y mecanismos que ayuden a combatir la pobreza.

Los Gumuz son una de las tribus de raza nilótica (o nilo-sahariana) con más larga presencia en Etiopía pero también una de las más deprimidas y marginales del país. Llegaron a Etiopía procedentes del Sudán siguiendo el curso del Nilo y se asentaron en la región Benishangul – Gumuz, al noroeste del territorio etíope. La provincia de Metekel, un territorio ocupado por una gran sabana boscosa es, desde antiguo, una de las zonas de la región que acoge más población de esta etnia, y donde se localiza el nuevo proyecto de Café Mundi. Concretamente, la intervención se lleva a cabo en cuatro poblados

de la ciudad de Gublak, donde en colaboración con la ONG África Directo, se dotará de paneles solares a los salones multiusos de estas comunidades que sirven tanto para actos de tipo educativo y formativo, como para actividades de tipo social y cultural.

Para los Gumuz, estos paneles significarán, en la mayor parte de los casos el primer acceso a la electricidad, si tenemos en cuenta que hasta hace pocos años estos etíopes vivían totalmente aislados, sin conocer el uso de la rueda, de la moneda, el vestido o mucho menos la energía solar. El poder disponer ahora de ella permitirá ampliar la oferta de servicios de estos salones comunitarios, muy especialmente, todos aquellos relacionados con la educación y la promoción social y cultural del pueblo Gumuz.

De piel muy negra y con unos rasgos faciales que contrastan fuertemente con el color más claro de los etíopes del altiplano (semitas y cusitas), los Gumuz han sido sistemáticamente rechazados por sus compatriotas y, también, comprados y vendidos como esclavos hasta bien entrado el siglo XX.

La provincia de Metekel era el coto de caza de las clases pudientes del imperio etíope, que vivían en la corte de Gondar o que gobernaban las provincias norteñas del imperio. Esto explica el retraso social en que se encuentran en la actualidad esta comunidad, roto sólo por la llegada de inversores que obtienen tierras concedidas por el gobierno y que son de alguna manera sustraídas a los Gumuz.

Hasta el año 2012 no se construyó el primer puente que conecta ambas partes de la región Benishangul – Gumuz divididas por el Nilo Azul y no ha sido tampoco hasta hace escasos años que los Gumuz han roto el total aislamiento en el que vivían. La inmensa mayoría son analfabetos y solo hablan su lengua local, lo que les dificulta el acceso a la escolarización y su integración en la sociedad, que además les rechaza.

Estos últimos cinco años, el gobierno ha comenzado a desarrollar la zona con carreteras, escuelas, centros de salud, etc., aunque están todavía lejos de llegar al nivel medio de la nación.

Las viviendas de los Gumuz son chozas construidas con palos, de una sola habitación, con suelo de tierra y no disponen de agua corriente ni de electricidad. Cocinan con leña en el interior de estos habitáculos (lo que con frecuencia ocasiona quemaduras a los más pequeños) y no disponen de letrinas.

Los Gumuz son recolectores y tienen una economía de subsistencia. Durante el día, los hombres se van al bosque y las mujeres van



LOS GUZUM Y EL CAFÉ

El alimento básico de los Guzum es el sorgo, una planta herbácea que cocinan en forma de gachas y que utilizan, también, para preparar cerveza. En su cocina utilizan los productos naturales de día, comen pepitas de calabaza, cacahuets, y algunos insectos; cazan animales salvajes, como duikers y jabalíes; recolectan frutas, miel salvaje y semillas; y beben café.

De hecho, el café es una bebida importante para esta comunidad que celebra, por ejemplo, el nacimiento de un nuevo miembro de la familia alrededor de una olla de café.

Tanto es así, que algunos de los incipientes centros de salud de la región de Benishangul – Gumuz para atraer la atención de las mujeres embarazadas sobre la importancia de los cuidados prenatales, la lactancia materna, o sobre las ventajas del seguimiento profesional del embarazo para su salud y la de sus bebés, permiten que la familia esté cerca durante la estancia de la madre en el centro y que convivan entorno al café, para que no se rompa la tradición.

Pico y pala, en esta zona empobrecida de Etiopía, se ha conseguido reducir la mortalidad neonatal a la mitad y entre 2000 y 2016, en Benishangul-Gumuz han pasado de 65 a 35 muertes por cada 1.000 nacidos vivos. El objetivo es seguir mejorado estos ratios y rebajar la todavía mucha presión que reciben las madres para tener a sus bebés en casa – 73% de los casos, según datos de Unicef-. La clave... eliminar barreras culturales, prejuicios y miedos.

El café es, además, de la bebida de las reuniones familiares, la de los encuentros sociales y nada empieza en Etiopía hasta que no está el café a punto, siendo la ceremonia de su preparación una parte importante de la forma parte de la vida de los etíopes. Las mujeres son las encargadas de preparar la infusión. Ellas muelen los granos de café verde, los tuestan al fuego y cuando el humo del carbón y del café hirviendo ha llenado el ambiente y espantado los espíritus, según la tradición etíope, sirven la bebida ayudadas con una especie de botijo de barro negro de base ancha y boca estrecha. El café se toma en pequeños cuencos, bien azucarado y jamás con leche.

a los campos y vuelven solo al oscurecer. Esto obliga a que todas las actividades comunitarias se tengan que realizar después de que ha oscurecido, siendo la falta de luz uno de los principales problemas, pues obstaculiza el uso de material escrito y no permite el uso de medios tan comunes como proyectores, TV, etc.

El proyecto de paneles solares de Café Mundi y África Directo tiene como objetivo acabar con estas circunstancias y asegurar en los salones multiusos de los de Gublak, Jimteha, Dilisambi, Daboh Kokel y en el Hostel building de la propia ciudad, la electricidad necesaria para ofrecer, tras la jornada laboral y cuando ya no hay luz, cursos de alfabetización, salud e higiene, agricultura, ciudadanía e idiomas (lenguas oficiales: amárico, oromo e inglés). En estos espacios también se ha proyectado brindar apoyo extra escolar (la población infantil es muy importante entre los Gumuz, polígamos y con una media de seis hijos por mujer) e inaugurar un servicio de biblioteca. Además, los salones comunitarios pre-

tenden ser un lugar donde los niños puedan hacer sus deberes; donde se celebren reuniones de todo tipo y dónde compartir actividades culturales y recreativas.

El proyecto de paneles solares auspiciado por Café Mundi representa un paso adelante muy importante para la pequeña ciudad de Gublak que con poco más de 5.000 habitantes, no había recibido hasta 2011 ningún tipo de ayuda externa. Ese año se estableció allí una Comunidad de Misioneros y Misioneras Combonianos respondiendo al llamamiento de las autoridades civiles de la región, dado el estado de subdesarrollo de la zona y la ausencia total de otras ONG's. Además de estos cuatro salones multiusos, otro de los grandes logros de la cooperación internacional en Gublak es la escuela infantil fruto de la colaboración de esta comunidad de misioneros y África Directo.

Café Mundi
África Directo



¿ESTÁ EL CAFÉ DE ETIOPÍA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN?

Según un estudio del Real Jardín Botánico de Kew (Inglaterra), las actuales zonas de cultivo de café en Etiopía podrían disminuir hasta 60% a finales de este siglo si sigue la tendencia actual de incremento de temperaturas provocadas por el cambio climático.

El estudio que se basa en el pronóstico de un posible incremento de hasta 4°C de temperatura en las zonas de cultivo y un escenario de emisión de gases invernadero que se mantenga alto desde ahora hasta 2100 advierte que ni tan siquiera con un escenario de cambio climático más conservador, las actuales zonas cafeteras en Etiopía se podrían conservar en su totalidad, aunque claro está, que las expectativas mejorarían. El traslado de las zonas de cultivo combinado con la conservación de los bosques y la replantación, son otras medidas que se apuntan para conservar el cultivo del café en este país y, también, en el resto de orígenes, amenazados por la misma lacra del cambio climático.

ESSENTIAL ON DEMAND



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

PARA MOLER TU CAFÉ TAZA A TAZA

COMPAK[®]
COFFEE GRINDING COMPANY

Pascual®

Dar lo mejor

PROFESIONAL

Nuestra mejor leche, para el mejor café.

Leche certificada en Bienestar Animal.



LECHEPASCUAL.ES