

fórumcafé

CAFÉ DE BURUNDI 6

ALAN ADLER, INVENTOR DE LA AEROPRESS 18

LA DESGASIFICACIÓN, QUÉ, CÓMO Y POR QUÉ 33

ESPECIAL XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS 42

Crafted For Every Taste



CREM[®]
A Welbilt Brand



➤ SUMARIO

- 4 **EDITORIAL**
- 6 **ORIGEN: EL CAFÉ DE BURUNDI**
- 11 **MERCADO: MERCADO DE FUTUROS DEL CAFÉ, CONDICIONANTES, MECÁNICA Y RESULTADOS**
- 14 **ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: CAFÉ DE FILTRO, CAFÉ DE MODA**
- 18 **ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: ALAN ADLER, INVENTOR DE LA AEROPRESS**
- 20 **ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: DEL CAFICULTOR A LA TAZA, LA INNOVACIÓN DIGITAL Y ECONOMÍA COMPARTIDA**
- 24 **SABÍAS QUE: CAFÉ Y ULTRASONIDOS**
- 26 **SABÍAS QUE: CUANDO MIRAR EL CAFÉ PROVOCA EL MISMO EFECTO QUE BEBERLO**
- 28 **CALIDAD: AUGUSTO BORGES, PREMIO "COLHEITA SELECTIVA BRASIL 2018"**
- 30 **CALIDAD: CHRISTOPHER H. HENDON, EN BUSCA DEL ESPRESSO PERFECTO**
- 33 **CALIDAD: LA DESGASIFICACIÓN DEL CAFÉ ¿QUÉ, CUÁNDO CÓMO Y PORQUÉ?**
- 36 **CALIDAD: LECHE DE CALIDAD PARA CAFÉS DE CALIDAD**
- 38 **INFORME: LOS MICROTOSTADORES REDIBUJAN EL MERCADO DEL CAFÉ**
- 42 **ESPECIAL XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS**
- 50 **UNIVERSO BARISTA: MOVIMIENTO BARISTA DOWN ESPAÑA**
- 52 **ENTREVISTA: TIMOTHY SCHILLING, DIRECTOR EJECUTIVO DE WORLD COFFEE RESEARCH**
- 54 **ENTREVISTA: ALBERTO DE MAGALLANES, PRESIDENTE DE AMIC**
- 55 **MÁS QUE CAFÉ: LA CALIDAD DEL CAFÉ UNA CUESTIÓN, TAMBIÉN, DE GÉNERO**
- 58 **NUEVOS CAFÉS: CAFÉ DE AUSTRALIA, CAFÉ NATURALMENTE BAJO EN CAFÉINA**
- 60 **CAFÉ Y SALUD: BEBER CAFÉ SE RELACIONA CON UNA MAYOR LONGEVIDAD**
- 62 **CAFÉ Y SALUD: CAFÉ Y EPILEPSIA**
- 64 **HISTORIAS CAFETERAS: CÉSAR AUGUSTO ECHEVARRYA, DIRECTOR DE TECNICAFFÉ Y PREMIO AL MÉRITO DE CQI**
- 66 **HISTORIAS CAFETERAS: FRIEDLIEB FRENAND RUNGE, DESCUBRIDOR DE LA CAFÉINA**

Revista Fórum del Café:



fórumcafé
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

Foto de Portada:
"Sentidos" de Vanesa Artime,
Primer Premio del III Concurso de
Fotografía Fórum



EDITORIAL

Escribimos estas líneas con una sonrisa de oreja a oreja, después de haber celebrado el XIII Campeonato Nacional Barista en la ciudad de Vigo, un evento muy esperado con el café como protagonista indiscutible de las tres jornadas. El nivel en esta edición ha sido muy alto y ha contado con participantes de todo el territorio nacional que han competido para demostrar sus habilidades con el café.

Además de la Final Nacional de Baristas, Fórum Café ha celebrado el III Campeonato Nacional de Aeropress, el III Campeonato Nacional de Cata, el II Premio al Mejor Blend Comercial, el I Premio al Mejor Blend de Especialidad y el Campeonato Barista Down. En todos ellos se ha vuelto a demostrar la habilidad y talento que existe en nuestro país en lo que al conocimiento cafetero y competencias en la estación barista se refiere.

Imposible olvidar la buena acogida que ha tenido el programa de este año: un alto seguimiento en redes sociales por parte de los seguidores más fieles, una difusión en medios con noticias de cada uno de los actos y la presencia de las empresas más destacadas del sector cafetero durante los tres días de campeonato en Vigo. A todos ellos, gracias por seguir los pasos de

Fórum Café y apostar por seguir difundiendo la cultura cafetera.

Como novedad, el XIII Campeonato Nacional Barista cierra esta edición con el anuncio de una nueva modalidad de campeonatos para este 2019: los Campeonatos de Zona. Tres competiciones repartidas en tres áreas geográficas que reunirán a todos los baristas de las Comunidades Autónomas del Norte durante la primera semana de octubre; a los de las Comunidades del Este, del 10 al 12 de noviembre, en la Feria Gastrónoma y a los del Sur, del 13 al 15 de noviembre, en Vendibérica. Los finalistas de cada uno de estos campeonatos se disputarán el título nacional en el próximo Salón Hostelco Alimentaria que tendrá lugar en abril de 2020. El espectáculo, sin duda, promete.

En este número de la Revista Fórum Café, que como en sus anteriores dos ediciones ya dispone de una versión online, hacemos balance de nuestro paso por Vigo, desmontamos mitos, nos damos un paseo por la historia del café y sus grandes descubrimientos, y todo sin olvidar, el futuro que nos depara esta exquisita bebida que nos une a todos.

Por todo lo que vendrá, que no es poco.



Presidente:

David Tomás

Vicepresidente:

Salvador Sans

Tesorero:

Nacho Alonso

Secretario:

Carles González

Directora:

Yolanda Bolaños

Vocales:

Ramón Alonso

Ignacio Astelarra

Alejandro Basset

Andrés Bermúdez

Santiago Lascasas

Victoria Pamies

Carlos Manuel Rodríguez

Rubén Rodríguez

Lluís Saula

Carles González

FUTURMAT



FUTURMAT sensius

**IL GUSTO ITALIANO
DEL CAFFÈ**

**NACE UNA NUEVA FORMA
DE CONCEBIR EL CAFÉ**



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

www.qualityespresso.net



ORIGEN

CAFÉ DE BURUNDI

Burundi, el diminuto y fértil país africano ubicado en el centro del continente es conocido como el "Corazón de África", tanto por su silueta como por su situación geográfica. En Burundi casi toda la población vive de lo que cultiva, y unas 700.000 familias lo hacen directamente del café, un producto que los autóctonos, aseguran, llevan en su corazón. Burundi es un país sin salida al mar, con escasos recursos económicos y una economía predominantemente agrícola, en la que el café es vital. Con no más 200.000 sacos de producción anual, el café burundés representa hoy por hoy poco más de un 1% del mercado mundial, un porcentaje que aunque muy bajo en comparación con otros países productores, significa hasta el 65 % de las exportaciones de Burundi y por tanto una fuente importante de ingresos para la economía nacional y la de las familias caficultoras que, además, dedican parte de sus tierras a agricultura de subsistencia - trigo, maíz, arroz, plátano, etc. - para complementar dentro de su renta anual, el ingreso puntual de la venta de su café y paliar las fluctuaciones de precios del mercado internacional del café que no siempre les resultan favorables.

CAFÉ, ENTRE EL RESENTIMIENTO Y LA ESPERANZA

El café fue introducido en Burundi a principios de 1930, durante la época del país como colonia belga.



En aquellos años, los agricultores burundeses fueron obligados a cultivar cierta cantidad de cafetos que los belgas enviaban principalmente a Europa o bien utilizaban para cubrir la demanda de café de los europeos en otras colonias.

Cuando Burundi obtuvo su independencia en 1962, el sector del café, entre otros, se privatizó, eliminando el control del gobierno, excepto cuando fue necesario para la investigación o la estabilización de precios. El cultivo de café, sin embargo, había dejado un mal recuerdo a los burundeses que lo consideraban una industria impuesta por los extranjeros. El café cayó en desgracia, la calidad disminuyó, y muchos cafetos fueron arrancados o abandonados en aquel tiempo durante el cual, además, la constante agitación política y bélica hacían difícil cualquier producción estable.

El sector del café y toda su infraestructura asociada fue tomada por el estado, que controló el comercio durante más de tres décadas. La esperanza era que el gobierno pudiera apuntalar la calidad y mejorar la productividad y la rentabilidad del café, pero estos resultados no se materializaron.

A partir de 1997, después de la guerra civil de los años noventa y la devastación casi total de la economía del país, el estado empezó a renunciar parcialmente al control sobre el comercio de café, dando luz verde a la aparición de empresas públicas y privadas que infundieron un nuevo carácter al sector. Se abrieron las puertas a la innovación y mejoras en todos los ámbitos del café, desde el área de procesos de producción, al control de calidad, pasando por el posicionamiento competitivo y la incorporación de la tecnología en múltiples ámbitos en origen.

Fue así, que en la primera década del 2000, inspirados en gran parte por el éxito de la reconstrucción de la vecina Ruanda a través del café, que la industria cafetera de Burundi experimentó un nuevo resurgir. Desde entonces, ha continuado avanzando en dirección a la privatización, mejorando, constantemente, la calidad y la reputación del café del país. Hoy, el café es el cultivo número uno en exportación de esta pequeña nación, habiendo desempeñado, además, un papel importante en la estabilización del país.

EL MEJOR LUGAR DONDE CULTIVAR CAFÉ

África oriental es conocida por su café de alta calidad y Burundi no es una excepción. Gran parte del país tiene excelentes condiciones para producirlo: buen terroir, buena altitud y un clima muy favorable. Es así que los burundeses renunciaron hace ya tiempo a perder la oportunidad que les presenta el café. Desde el año 2010, la producción de café especial está aumentando - con especial incidencia a partir de 2015 - y los orígenes únicos burundeses han demostrado un alto potencial en el mercado. Los productores se esfuerzan por mejorar sus prácticas agrícolas y hoy, ya son muchos los granos de este origen que han superado la barrera de los 90 puntos en concursos internacionales, llamando la atención de paladares exigentes de todo el mundo.

PRODUCTORES Y EL CAFÉ BURUNDÉS

La producción de café en Burundi es principalmente una actividad de pequeños agricultores, estimándose que aproximadamente un 30% de los hogares de todo el país dependen de este cultivo para su subsistencia.

Las fincas son pequeñas, inferiores a una hectárea y se estima la media de árboles por caficultor, entre 50 y 250 unidades, un ratio perfecto para asegurar un cuidado puntual de los árboles y asegurar cafés de alta calidad.

En las fincas burundesas crece básicamente café arábica, 98% de la producción nacional, y solo en a las planicies de la región de Imbo, dominada por el lago Tanganica, el segundo más profundo del mundo después del Baikal, se pueden encontrar algunas fincas con robustas. En lo que respecta a las variedades cultivadas, el café arábica con mayor producción es el Bourbon,

omnipresente en la mayoría de las plantaciones, donde también podemos encontrar subvariedades, como la Jackson y Mbirizi.

En general, la variedad Borbón es conocida por su gran dulzura y cuerpo redondo. Sin embargo, debido a las variadas condiciones en las diferentes regiones del país, la taza burundesa presenta perfiles distintos según su origen, compartiendo, eso sí, como características generales, una buena calidad, lim-

dad. Igual que en otros países del este de África, el método de procesamiento utilizado por la mayoría de los agricultores burundeses es el de la doble fermentación, el cual contribuye a los perfiles de sabor limpio y brillante de los cafés de este origen.

En cualquier caso, las características particulares de cada café burundés, vienen determinadas directamente por su zona de cultivo, pues si bien, la producción es



pieza, cuerpo, notas a frutas cítricas - en todos los cafés de Burundi, la fruta de la pasión y la piña son notas recurrentes, independientemente de la altitud - y agradable acidez, la cual, tal y como explican los licenciados Q Grader locales, es consecuencia directa de la altitud de los cultivos de este café.

Además, en los cafés de alta calidad y altitud de Burundi (SCA 85+) a menudo se pueden identificar notas de frutas, flores y miel, acompañadas de consistencia, equilibrio y un cuerpo completo. Mientras que en los cafés de menor altitud, las características generales pasan, en general, por un cuerpo más ligero y más notas de chocolate y avellana.

El 100% del café de Burundi es cosechado a mano y secado al sol en parihuelas elevadas, aunque de momento solo el 5% de su producción es considerada de especiali-

general en la práctica totalidad del país, los suelos y climatología de cada zona otorgan el carácter final de cada taza.

Así, en Burundi, el café crece en altitudes que van desde los 800 a los 2.000 metros sobre el nivel del mar. Mayormente, estos territorios gozan de suelos de origen volcánico, ricos en nutrientes como el nitrógeno y con una gran capacidad para retener el agua de la lluvia -1.200 milímetros al año, aproximadamente-, lo que unido al clima ecuatorial imperante en el país, beneficia directamente al crecimiento de los cafetos y al desarrollo de su fruto.

Las mayores regiones cafetaleras se concentran en el norte y el centro del país, Kayanza, Ngozi, Gitega, Muyinga, Bubanza y Kirundo, aunque en el sur, por ejemplo, es fácil encontrar fincas con buen café en cantidades más pequeñas.



ZONAS PRODUCTORAS

▶ KAYANZA

Situada en el norte del país, esta región que comparte frontera con Ruanda (bosque de Kibira), es la zona productora de café más grande del país. El clima moderado y suave de Kayanza (temperatura promedio de 18 °C), la elevación de aproximadamente 1.700 - 2.000 m.s.n.m, el

Ngozi obtuvo una calificación de 90,32, mientras que otros cafés de la misma región recibieron puntuaciones entre los 86 y 90 puntos.

En esta región las cooperativas han crecido con fuerza y han permitido una efectiva organización de los caficultores.

El café de esta región destaca por su dulzura y una acidez pronunciada.

▶ GITEGA

Se trata de la región central de Burundi, un área montañosa con temperaturas que oscilan entre 12 °C y 18 °C, durante todo el año. Las precipitaciones son más bajas que en otras zonas del país, alrededor de 1.100 milímetros por año. Además de cafés ganadores de la Taza de Excelencia local, en Gitega también encontramos un laboratorio de café donde se realizan todo tipo de tareas relacionadas con la calidad y donde se catan, también, todos los cafés de la zona dirigidos a la exportación.

▶ BUBANZA

Esta provincia del norte de Burundi, limita con Ruanda y la República Democrática del Congo. La altitud de los cafetales varía entre los 1.100 a 2.000 m.s.n.m., siendo la precipitación anual media en este territorio de 1.100 milímetros, aproximadamente. Las temperaturas son bastante constantes, manteniéndose entre 18 °C y 22 °C, todo el año.



pico de precipitación en abril y sus meses de julio relativamente secos, favorecen unas condiciones excelentes para producir aquí café de calidad. Además, en esta zona, en todos los beneficios húmedos utilizan agua del Nilo para procesar las cerezas. Todos estos factores combinados conducen a la reconocida alta acidez y notas cítricas del café Kayanza. En 2018, el café de mayor puntuación de Kayanza se calificó con un 91,43 en la Taza de la Excelencia, acumulándose entre los 90 y 80 puntos muchos otros lotes de esta región.

▶ NGOZI

La región de Ngozi se encuentra al noreste del país. Aunque no tiene el mismo volumen de producción que Kayanza, muestra un gran potencial de excelente calidad. En la Taza de la Excelencia de 2018, un lote de

▶ KIRUNDO

La provincia de Kirundo, en el noreste de Burundi, produce pocas cantidades de café. Sin embargo, esta zona presenta un alto potencial de calidad, ya que la mayor parte de las fincas se ubican entre los 1.400 y 1.700 m.s.n.m.

Algunos lotes de esta región han sobrepasado los 86 puntos en la Taza de la Excelencia.

▶ MUYINGA

También en el noreste de Burundi, Muyinga comparte frontera con Tanzania. El café crece a un promedio de 1.800 m.s.n.m. en terrenos con características típicas de las zonas cafetaleras burundesas: clima templado, suelo volcánico y una precipitación anual de alrededor de 1.300 milímetros.

CONSUMO INTERNO

Si el esfuerzo por dar a conocer el café de Burundi fuera del país ha sido importante, la promoción interna es prácticamente inexistente, todavía hoy. Actualmente, poco menos del 1% del café que se produce en el país es destinado al mercado doméstico, y el problema no es que los burundeses no aprecien el excelente sabor de su café, sino que prefieren los beneficios de exportarlo, por lo que el consumo interior es prácticamente nulo.

Specialty

by ICONA



Desde el corazón de África, solo para los paladares más exigentes

Resulta increíble que este gran café provenga de BURUNDI, el diminuto y fértil país llamado el corazón de África por su silueta y situación geográfica.

Buen *terroir*, buena altitud y un clima favorable son las excelentes condiciones que, junto al amor, la experiencia y dedicación de los pequeños productores, han conseguido que en los últimos años destaquen los orígenes únicos burundeses entre los cafés *specialty* llamando la atención de paladares exigentes de todo el mundo y superando la barrera de los 90 puntos.

Y entre todos ellos sobresale el café KIBIRA de *Specialty* by ICONA. Cosechado a mano y secado al sol en parihuelas elevadas, KIBIRA destaca por su limpieza, suavidad, cuerpo, uniformidad y notas frutales cítricas a mandarina.

Una experiencia única desde el corazón a todos los sentidos.

Solo para muy pocos. Solo para los mejores.

ICONA CAFE



www.iconacafe.com



PARQUE NACIONAL KIBIRA: CAFÉ Y COLOBOS BLANCOS Y NEGROS

En el norte de Burundi, distribuido entre cuatro provincias -entre ellas Kayanza, Ngozi y Bubanza- se encuentra el Parque Nacional de Kibira. Una parte importante del parque es selva tropical de montaña, la única en Burundi.

Desde tiempos ancestrales, los nativos de este país atribuyeron un carácter sagrado a estos bosques y los relacionaron con la magia, y esta es una de las principales razones por las que se ha conservado relativamente bien, a lo largo de los años.

Además de ser el lugar más importante del país para la conservación de aves, Kibira alberga varias especies de primates. Uno de ellos es el simpático mono Colobo blanco y negro, reconocible por su pelaje negro con melena blanca alrededor



de la cara y melena blanca hacia la espalda. Y es en la imagen de este primate y los bosques que lo albergan que se dibuja la inspiración para el café de Icona y Farmers & Co, que lleva el nombre de Kibira, y luce la imagen de un mono Colobus en sus bolsas llenas de granos de cafetos de Kayanza. Este café especial es importado directamente contra una prima por la empresa española, siendo un

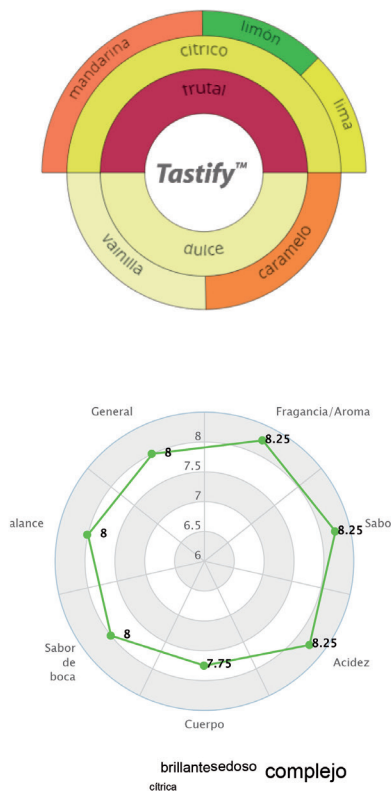


inmejorable ejemplo, de ayuda, también directa, a los pequeños productores y a sus cooperativas que con los beneficios han iniciado nuevos programas de innovación que les

permitirán seguir avanzando en la calidad de su café durante los próximos años.

Icona, Farmers & Co.

CATA DE CAFÉ: BURUNDI



**estructurado
balanceado**

Referencia	19S00949
País	Burundi
Número de catadores	1
Calificación promedio	86.5
Rango de calificación	86.5 - 86.5
Fragancia/Aroma	8.25
Sabor	8.25
Acidez	8.25
Cuerpo	7.75
Sabor de boca	8.0
Balance	8.0
General	8.0
Uniformidad	10.0
Taza limpia	10.0
Dulzor	10.0
Defectos	0.0

MERCADO

MERCADO DE FUTUROS DEL CAFÉ, CONDICIONANTES, MECÁNICA Y RESULTADOS

El café es el primer producto agrícola intercambiado a nivel internacional en términos de volúmenes. Se estima que solo las exportaciones de café mueven más de 20 mil millones de dólares al año a nivel mundial, concentrando el Mercado de Futuros buena parte de estas transacciones.

A diferencia del Mercado al Contado, el Mercado de Futuros, como el Mercado de Opciones, se presenta como una posibilidad para poner a cubierto de los riesgos por las fluctuaciones de los precios, a todos aquellos que intervienen en el comercio de materias primas, incluidas el café.

Un Mercado de Futuros es un centro de negociación financiera centralizado en el que las personas y compañías pueden negociar contratos de futuros estandarizados; es decir, un contrato para comprar cantidades específicas de una materia prima o instrumento financiero a un precio específico con entrega establecida en un momento específico en el futuro.

¿DESDE CUANDO TIENE PRESENCIA EL CAFÉ EN EL MERCADO DE FUTUROS?

El Mercado de Futuros de café de los Estados Unidos se estableció en 1882 cuando los mercaderes y comerciantes crearon el Coffee Exchange de Nueva York para poner orden en los precios de la industria. Su objetivo era que el comercio de café se llevara a cabo de forma ordenada y más transparente. Actualmente, además del mercado de Nueva York, se puede negociar con futuros de café en NYSE Euronext (Euronext), New York Mercantile Exchange (NYMEX), Intercontinental Exchange (ICE) y Tokyo Grain Exchange (TGE).

Los contratos de futuros de café están estandarizados de tal forma que en los contratos solo se negocian cantidades y tipos específicos de café. Por ejemplo, en el Intercontinental Exchange (ICE), se pueden negociar tanto contratos de futuros de café Robusta como de café Arábica por separado. Cada contrato tiene sus propias características y términos de negociación, incluyendo las cantidades que se intercambiarán una vez que los futuros expiran.

¿QUÉ FACTORES INFLUYEN EN LAS ORDENES Y PRECIOS DE LOS FUTUROS DE CAFÉ?

Existen varios factores, aunque los principales son:

Perspectiva de la demanda global. A medida que más países pasan a lo que se llama el mundo en desarrollo, la demanda de café está en aumento. Por ejemplo, aunque Brasil es el mayor productor de café del mundo, ni siquiera

LOS CINCO PRINCIPALES PRODUCTORES DE CAFÉ REPRESENTAN CERCA DEL 65,6% DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL. SU HABITUAL INESTABILIDAD POLÍTICA REPERCUTE DIRECTAMENTE EN EL MERCADO DEL CAFÉ

pertenece a la lista de los diez principales consumidores de café per cápita. Además, ninguna de las veinte principales naciones productoras de café pertenece a la lista de los diez principales consumidores. Esto se debe principalmente a que son menos industrializados. Las perspectivas de demanda de los principales consumidores de café tienen un fuerte impacto en los precios de café ya que indican si se va a comprar más o menos producto en el futuro.

Factores geopolíticos. Si nos fijamos en los principales países productores de café como un grupo, podemos notar que en la mayoría de los casos son políticamente inestables. Según las estadísticas, los cinco principales productores de café representan en conjunto alrededor del 65,6% de la producción mundial de café. Debido a la inestabilidad política que a menudo experimentan estos países, el mercado responde rápidamente a cualquier problema en estas naciones.



Factores climáticos. El café es muy sensible a las condiciones climáticas. Simplemente no prospera en ciertos climas. Por lo que indica la ciencia, podemos decir con seguridad que la lluvia debe caer casi en el momento adecuado y el sol debe brillar en el momento adecuado para que las plantas de café crezcan adecuadamente. Cuando estas cosas no suceden como deberían, la producción de café baja y, por lo tanto, los suministros se convierten en un problema. Esta situación suele ocasionar que los precios suban.

Efecto de los especuladores. Debido al hecho de que el café es un producto altamente comercializado, las actividades de mercado de los especuladores tienen un efecto significativo en los precios del café. Un aumento en las actividades de negociación del café generalmente resulta en un incremento en el precio del café, lo que indica al mercado que hay un alza en la demanda de café. Además, las actividades de negociación en el mercado para otros productos relacionados, como el petróleo, también podrían influir en los precios del café.

Comercio de empresas. La demanda de las grandes compañías de café también tiene su influencia en los precios del café. ¿Por qué? Pues, según la Organización Internacional del Café, las compañías de tostado de café Big Four (Kraft, P&G, Sara Lee y Nestlé) compran aproximadamente el 50% del café producido en todo el mundo. Esto ni siquiera incluye a Starbucks, que también es un jugador importante en la industria del café.

¿CÓMO SE CALCULA Y ESTABLECE EL PRECIO DE LAS ÓRDENES Y FUTUROS DE CAFÉ?

Los precios de los contratos futuros en general se cotizan tal como lo harían en el mercado al contado en efectivo, bien en dólares y centavos o por unidades, en onzas de oro, bushels, barriles, puntos de índice,

porcentajes, etc. En el caso de los futuros de café, los precios se expresan en dólares y centavos por libra.

Como en todo mercado financiero los precios de los contratos de futuros varían conforme la oferta y la demanda.

Los contratos de futuros tienen varias fluctuaciones de precios mínimos; en otras palabras, la cantidad mínima que pueden subir o bajar. Estos mínimos son establecidos por las bolsas de futuros y se conocen como ticks. La fluctuación mínima del precio para el contrato de futuros de café es, por ejemplo, de \$0.0005 por libra, es decir que su tamaño de tick es de \$0.0005. Cada tick vale \$18.75 por contrato, de tal modo que 100 ticks valen \$1875.

el contrato. Por ejemplo, en la bolsa de Intercontinental Exchange-ICE, el símbolo *ticker* para el café es KC mientras que para la bolsa de CME Group (compañía estadounidense de mercados financieros que opera una bolsa de opciones y futuros), el símbolo es KT.

El mes de contrato es el mes en que expira el contrato de futuros. Algunos contratos se negocian todos los meses del año, mientras que otros se negocian solo durante ciertos meses. Este es el caso del café que únicamente se negocia los meses de Marzo, Mayo, Julio, Septiembre y Diciembre. (Estos meses, como los del resto del calendario, aparecen en el contrato referenciados con una inicial – ver cuadro)

Código de meses de negociación en el mercado de futuros			
en rojo, los meses de negociación del café			
Mes	Código	Mes	Código
Enero	F	Julio	N
Febrero	G	Agosto	Q
Marzo	H	Septiembre	U
Abril	J	Octubre	V
Mayo	K	Noviembre	X
Junio	M	Diciembre	Z

¿CUÁL ES LA CONVENCION ESTÁNDAR DE LOS PRECIOS DE LOS CONTADOS Y COMO SE DEBEN INTERPRETAR?

Para cada contrato de futuros, las especificaciones identifican detalles relacionados con el contrato, incluida la unidad del contrato, el precio específico por unidad, las horas de negociación, la fluctuación del precio mínimo, la liquidación, el método y los meses en que se negocia el contrato. Las especificaciones de cada contrato están disponibles en el sitio web del Mercado de Futuros correspondiente.

El símbolo *ticker* para el contrato de futuros en cuestión depende de la bolsa de futuros en que se negocia

Para evitar confusiones, el contrato siempre incluye el símbolo del *ticker*, seguido del mes del contrato y los últimos dos dígitos del año. Por ejemplo, el nombre completo para el contrato de café de ICE de julio de 2019, sería "KCN19":

¿CUÁL ES LA MECÁNICA DE LAS TRANSACCIONES DE FUTUROS?

Cada contrato de futuros es específico del producto o instrumento financiero subyacente y la fecha de entrega, y los precios de cada contrato fluctúan a lo largo de la sesión de negociación en respuesta a los eventos económicos y la actividad del mercado. Casi todos los contratos de futuros se liquidan en efectivo y finalizan sin la entrega física real del producto.

Un concepto importante es que un contrato de futuros es un acuerdo entre dos partes que se hacen coincidir: una, que tiene una posición corta, por ejemplo el caficultor que acepta entregar el café; y otra, el fabricante que tiene una posición larga ya que acepta recibir un producto.

El diferencial o spread es la diferencia entre el precio de compra y el precio de venta de un activo o valor como una acción, un bono o materias primas, como el café y que ofrece el corredor a sus clientes. Esto se conoce también como *Spread Bid-Ask*.

El proceso de negociación es, en gran parte, anónimo: los mercados electrónicos hacen coincidir compradores y vendedores de todo el mundo en tiempo real en cada sesión del mercado. Incluso cuando no está involucrado ningún producto concreto, por ejemplo, un contrato de futuros sobre índices bursátiles, los compradores y los vendedores aún se hacen coincidir: siempre hay otro inversor en el otro lado de la operación.

Los precios en el mercado de efectivo y futuros tienden a moverse en paralelo, y cuando un contrato de futuros expira, los precios se fusionan en un solo precio. Cuando cualquiera de las partes decide cerrar su posición de futuros, el contrato se liquida. De hecho, la mayoría de los contratos de futuros se liquidan en efectivo antes de que expire el contrato, sin que se

produzca una entrega física, dependiendo las ganancias y pérdidas de los movimientos de precios diarios del mercado para ese contrato.

A medida que el mercado se mueve todos los días, este tipo de ajustes se realizan en consecuencia. A diferencia del mercado de valores, las posiciones de futuros se liquidan a diario, lo que significa que las ganancias y pérdidas de las operaciones del día se deducen o se acreditan todos los días al final de la sesión de negociación.

¿QUÉ PAPEL JUEGA LA CÁMARA DE COMPENSACIÓN EN EL MERCADO DE FUTUROS DEL CAFÉ?

Una cámara de compensación actúa como un intermediario entre un comprador y un vendedor en una bolsa de futuros y busca asegurar que el proceso desde el inicio de la transacción hasta la liquidación sea sencillo. Su función principal es asegurarse de que el comprador y el vendedor cumplan con sus obligaciones contractuales. Las responsabilidades incluyen liquidar cuentas de trading, liquidar operaciones, recolectar y mantener fondos de margen, regular la entrega del ins-

trumento comprado/vendido e informar los datos relacionados con las transacciones.

Las cámaras de compensación actúan como terceras partes en todos

LAS ACTIVIDADES DE NEGOCIACIÓN EN EL MERCADO PARA PRODUCTOS RELACIONADOS CON EL CAFÉ, COMO EL PETRÓLEO, INFLUYEN EN SU PRECIO EN BOLSA

los contratos de futuros y opciones, ya sea como compradores para todos los vendedores en el mercado y como vendedores para todos los compradores en el mercado.

Todas estas operaciones, sin embargo, no siempre quedan al margen de la controversia. Y es que el Mercado de Futuros, aún y habiendo sido diseñado para ayudar a los productores cubrirse contra las fluctuaciones de precios, los mismos contratos pueden ser utilizados por los inversores que buscan añadir café a su cartera o especular con una fluctuación de precios a corto plazo.

Raul Canessa

Experto en Mercados Financieros y Estrategias de Trading

ENVASES 100% COMPOSTABLES

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



Promerca

T. 902 12 21 12 · www.promerca.com

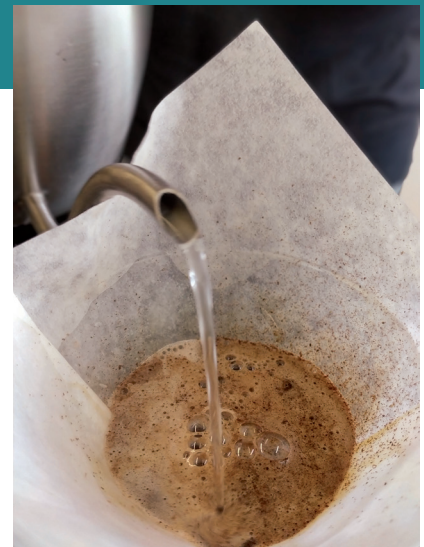
Sigue a Promerca en:





ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

CAFÉ DE FILTRO, CAFÉ DE MODA



La infusión de café es tan antigua como el descubrimiento de la baya de la que procede. Y es que esta fue la primera forma de elaborar una bebida a través de las semillas tostadas de esta baya allá por el siglo XII en la región de Abisinia (Etiopía actual) en el continente africano.

La bebida solamente tiene 2 ingredientes, café y agua. Es decir, necesitamos un producto soluble (semillas tostadas de café) y un disolvente (agua) que sea capaz de arrastrar y quedarse con los elementos solubles del café. A partir de ahí, todo lo demás, se reduce a "jugar" para obtener el mejor resultado organoléptico posible para nuestro paladar o si tenemos un panel de cata (catadores expertos o no, amigos o familiares), para el de la mayoría.

Para preparar la infusión de café existen diferentes métodos que independientemente del café y agua que utilicemos, nos dan como resultado bebidas con diferentes matices. Las nuevas corrientes que han aparecido entorno al café han cambiado a lo largo de los años las formas en que probamos el café, con el gran aliciente de que cuanta más información tenemos del producto y más métodos conocemos, podemos valorar mejor las diferentes características de cada bebida en beneficio a nuestro paladar.

En el caso concreto de España, el café espresso ha dominado históricamente el consumo fuera del hogar y tras la aparición de las cápsulas, esta preparación ha entrado, también con fuerza, en el hogar. Paradojamente, sin embargo, la preparación antagónica a la inmediatez, la presurización del agua, la densidad e intensidad que representa el espresso, el café de filtro, se ha hecho con un espacio

importante en las cafeterías especializadas de nuestro país y también en muchos hogares con un home barista, que reconocen en las preparaciones de café filtrado, las tazas que acentúan mejor los sabores más complejos del café.

Los métodos manuales para elaborar café son una opción en alza que está impulsando la resurrección de métodos clásicos, por ejemplo la Chemex con más de 70 años de historia y el nacimiento, también, de nuevos dispositivos, como la AeroPress que se han convertido en artículos de deseo para todo tipo de público amante del café.

¿Qué conocemos del café de filtro?, ¿Qué variantes entran en juego en su elaboración?, ¿Qué diferencias existen entre los diferentes métodos de filtrado de café?

TIPOS DE FILTRADO DE CAFÉ

Podríamos englobar los distintos métodos de extracción en dos grandes grupos y los dos nos plantean retos y estrategias diferentes para poder sacar el máximo beneficio de nuestras extracciones, la cocción (entiéndase como forma de preparación) y el filtrado.

Cocción: es la extracción de la parte soluble del café por contacto directo del agua, durante todo el tiempo que dure el proceso, sin necesidad de temperatura (esta solo es una variable, lo veremos mas adelante), es decir que todo el café que pusimos está en contacto con toda el agua que utilizamos como disolvente, du-

rante todo el tiempo que nosotros queramos. Ejemplo: puchero, french press...).

Filtrado: es la extracción de la parte soluble del café por contacto directo del agua, agua que hay que puntualizar, solo esta en contacto con el café mientras atraviesa el lecho, es decir, que durante la elaboración, cada gota de agua solo pasa un tiempo "x", menor que el total, en contacto con el café. Al igual que en el caso anterior no es necesaria una temperatura concreta. Ejemplo: cafetera de goteo (melitta), cafetera italiana (moka).

Dentro de las diferentes preparaciones que podemos hacer y de las diferentes cafeteras existentes en cada método de preparación, existen múltiples variables para tener en cuenta, y que deberemos fijar para encontrar el mejor resultado final en nuestra taza.

VARIABLES DE LA PREPARACIÓN DE CAFÉ FILTRADO

Tipo de agua: La dureza y los TDS iniciales del agua (sólidos disueltos totales en el agua). Necesitaremos un refractómetro para poder medirlos) harán que tengamos que modificar otras variables para conseguir el mejor resultado y esto es sumamente importante, puesto que la bebida final de café que vamos a disfrutar ronda el 98,5% de agua. Es así que debemos fijarnos en su dureza (cantidad de carbonatos cálcicos), en su saturación, es decir cuantas partí-

culas por millón hay (si el agua está muy saturada, no conseguirá disolver lo deseado o le costará mucho más y habrá probabilidad de sub-extracción, es decir, extraer menos solubles de los deseados). Por el contrario, si es un agua muy débil, extraerá más fácilmente y, por tanto, tendremos posibilidades de sobre-extracciones (más solubles de los deseados). Además, es importante conocer el nivel de sodio y su pH, que potenciará los sabores y por supuesto, deberemos garantizarnos el uso de agua que no contenga sabores extraños.

Temperatura: El aumento de la temperatura acelerará el proceso de extracción. Es decir que si lo deseamos podremos extraer con agua fría, aunque tendremos que ser conscientes que deberemos aumentar el tiempo de contacto de esta agua con el café. Del mismo modo debemos decir que el café no se va a quemar por trabajar con una temperatura cercana a la ebullición, lo que sucederá es que

será más difícil controlar la extracción (tendremos menos tiempo) y por tanto podremos incurrir en una sobre-extracción donde aparecerán sabores amargos indeseados.

Tiempo: Este es indispensable para que el agua sea capaz de extraer todo aquello que deseamos de nuestro café. En la preparación "cocción", depende de nosotros, es decir podemos dejar el café en contacto con el agua el tiempo que decidamos. Sin embargo, en el filtrado dependemos de otros variables para ajustar este tiempo y por tanto se convierte en una variable imposible de fijar.

Granulometría: Es el tamaño de las partículas al que reducimos nuestro café. Este tamaño influye en el tiempo de extracción diferentes maneras. En cocción, a menos micras más caras en contacto con el agua y por tanto menor será el tiempo necesario para arrastrar los elementos solubles del café. En un filtrado, sin embargo, una

granulometría fina hará que el lecho de café sea más denso y por tanto el paso de agua, también, pudiendo llegar a provocar una sobre-extracción. Es importante, pues, saber que rango de micras mayoritario estamos trabajando para poder tomar las decisiones correctas. Existen en el mercado mallas que nos permiten cribar nuestro café y quedarnos con la granulometría deseada, como el *Kruve* (aparato de 3 piezas que sirve para separar el café molido en diferentes micras. Existen 12 mallas con diferentes micras para cribar. Siempre se ponen dos mallas para quedarnos con el tamaño que hay entre ellas). En cualquiera de los casos, es muy importante cuidar y limpiar las muelas de los molinos y las mallas de criba de manera asidua para conseguir los mejores resultados.

Servicio del agua: Se trata de una operación más importante de lo que a menudo se pueda suponer. El impacto del agua sobre el café, el flujo

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



ARGENTERIA, 64
T. 93.319.60.81

CAFES EL MAGNIFICO
CAFESLMAGNIFICO.COM



EL MAGNÍFICO

Café tostado en Barcelona

eunasa
1984 · 2019

35

• ANIVERSARIO •

OFRECIENDO UN SERVICIO DE 1ª CATEGORÍA
DÓNDE EL CLIENTE ES SIEMPRE LO PRIMERO
6 DELEGACIONES CON LAS QUE EXPORTAMOS
NUESTROS SERVICIOS Y EXPERIENCIA



de servicio, el blooming o pre-infusión, la turbulencia, el lecho, los filtros, son aspectos que modificarán la extracción de nuestra taza. De ahí, que según el método que utilicemos, podremos influir en unas o en otras de estas variantes para conseguir el perfil de taza que buscamos.

La pre-infusión o blooming es el servicio inicial de agua sobre el café molturado seco. Se trata de hidratar el polvo con no más del doble de peso de agua, es decir, si ponemos 20 g de café molido, añadir 40 g de agua, procurando mojar todo el polvo seco. El agua de esta pre-infusión debe permanecer alrededor de 30 segundos sobre el polvo para asegurarnos su hidratación y que, sea más fácil la extracción de sus componentes.

El flujo o ritmo de servicio diferirá según el tipo de preparación. En el caso de una cocción el concepto de velocidad desaparece puesto que se trata de que toda el agua moje el café tanto tiempo como queramos. Sin embargo, en una elaboración filtrada, debemos de procurar realizar el servicio de tal manera que no subamos en exceso el agua dentro del filtro, puesto que al ir filtrando y bajando el nivel, nos dejaremos partículas de café adheridas al filtro, por las cuales no volverá a pasar el agua y por tanto no extraeremos de ellas lo deseado. Por el contrario, si vamos sirviendo poco a poco, solo levantando un poco el nivel de agua, podremos arrastrar de nuevo estas partículas cada vez que volvamos a realizar el servicio de agua. Es importante realizar un servicio homogéneo en el lecho de café (cama de café que ponemos en el filtro), procurando no incidir en un mismo punto durante varios segundos, ni servir desde una altura muy elevada, puesto que ambas podrían provocar challenging (canalización), lo que permitiría el paso del agua por una zona mejor que por otras.

La turbulencia es la agitación conseguida con la ayuda de una pala o cuchara, en el agua ya servida en el café en polvo, para conseguir una mayor extracción. Es poco recomendable en un filtrado, y óptima en una elaboración de cocción, pero esta debe do-

minarse, para conseguir siempre los mismos resultados y poder convertir este movimiento en una constante que poder modificar a nuestro antojo para lograr resultados diferentes.

El lecho de café es la forma en la que colocamos el café en nuestra cafetera. Sobre todo, en las elaboraciones filtradas, debemos tener la precaución de preparar un lecho homogéneo, con la misma altura en toda la circunferencia, para así conseguir que el agua pase por todo el café equilibradamente.

El filtro es otro de los elementos a tener muy en cuenta, pues según su diseño puede modificar nuestra extracción de una u otra forma. Existen muchos tipos de filtros, metálicos, cerámicos, de tela, de papel, y cada uno de ellos con perforaciones más o menos pequeñas. Los filtros de papel son altamente recomendables, sobre todo si están oxigenados (filtro de papel que ha recibido un tratamiento de blanqueo a partir de oxígeno activo para eliminar sabores y celulosa suelta), para que no nos aporten sabores extraños a la bebida, como puede suceder en aquellos filtros que no lo están (matices de celulosa en la bebida), o en filtros metálicos (sabores ligeramente metálicos en la bebida) o de tela (normalmente porque no quedan perfectamente lavados de un uso al siguiente). En el caso de los filtros de papel o de tela, eso sí, hay que tener en cuenta que es necesario saturarlos con anterioridad, es decir mojarlos con agua limpia previamente a la elaboración de la bebida para garantizar un buen funcionamiento.

LAS DRIPPERS, MODA GOTA A GOTA

Existen muchos modelos de cafeteras para elaborar extracciones de infusión de café, y cada uno de ellos pueden incluir diferentes variantes, estructura, diseño, tamaño de los agujeros de goteo,... en función de sus fabricantes. La prensa francesa, la tradicional cafetera italiana o moka o la de goteo son equipos diseñados para filtrar café, aunque hoy día, las *drippers* son las que concentran la atención de baristas y clientes de cafeterías de tercera ola. Nos referimos a la Chemex, Hario V60, Clever, Syphon, Kalita, AeroPress,... y otras muchas, algunas con largos años de vida y otras nuevas, que han aparecido en los últimos tiempos en cafeterías especializadas y cocinas de amantes del café.

La preparación de café en estas *drippers* se ha convertido en un ritual en muchos establecimientos, en los que los clientes quedan anonadados en un primer momento por la parafernalia del preciso ejercicio de preparación del filtrado, pero sobre todo, después, por la complejidad de la bebida obtenida, a menudo, ajena a los sabores y texturas que tenían fijados hasta el momento para el café.

¿Preparamos un café filtrado?

Raúl Alonso

Campeón Nacional de AeroPress
Fórum Café 2018


Formador Barista Grupo Dromedario



Parámetros SCA del Agua para la preparación de Café

- TDS 3: 150 ppm
- Dureza (cantidad CaCo3): 17 a 85mg/l
- PH: 6,5 a 7,5
- Sodio (CA): 10mg/l
- Conductividad: 200 a 800 micro siemens
- Limpia incolora (sin olores extraños)

Existen aguas minerales que se acercan a estos datos y también existen filtros iónicos que nos ayudan a mitigar la dureza, añadir sodio en caso necesario y a controlar elementos y sabores extraños en nuestra agua. Además, existen en el mercado preparados minerales para utilizar en agua destilada.



**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®



ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

ALAN ADLER INVENTOR DE LA AEROPRESS



“
NO DEJO DE
SORPRENDERME DE
TODO LO QUE HACEN
LOS BARISTAS POR Y
CON LA AEROPRESS
”

Coincidiendo con el 15 aniversario del primer diseño de AeroPress, Alan Adler, su inventor, presentó hace escasas semanas en la SCA Expo de Boston, la AeroPress-Go, una nueva y compacta propuesta diseñada para que los amantes del café puedan llevarla al trabajo o utilizarla durante sus viajes.

El dispositivo mantiene el estilo de la AeroPress existente, así como su capacidad y sus componentes fundamentales de preparación, que en el caso, eso sí, del modelo GO se acoplan a una taza sellada con una tapa ajustable de silicona.

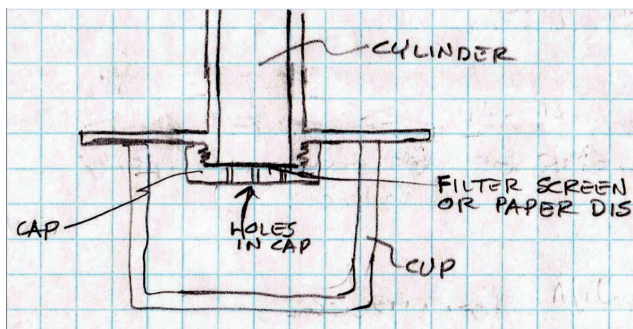
El nuevo invento de Adler ha sido acogido con mucha expectación y los fieles usuarios de este original sistema de preparación de café ya cuentan los días que faltan para probarla a finales de verano, fecha que se ha anunciado para su comercialización.

“Tenemos muchas expectativas en esta nueva versión pensada para llevar encima y a cualquier parte. El mundo de los aficionados al café ya hace tiempo que adoptaron la AeroPress, pero todavía nos queda mucho mercado, por lo que este nuevo equipo, seguro que nos puede ayudar a llegar a mucha más gente”, explica Alan Adler, el padre de la AeroPress.

Y todo apunta que Adler está en lo cierto, pues si a día de hoy la AeroPress convencional ya se había posicionado como una inmejorable opción de cafetera de viaje por su escaso peso y gran resistencia, una versión más reducida se presume irresistible para los amantes del café, los viajes y el café on-the-go. Alan Adler así lo espera y está dispuesto a dejarse sorprender, de nuevo, por el público, que ha hecho de la AeroPress un dispositivo, casi nos atrevemos a decir, de culto, entre millones de usuarios de todo el mundo.

EL INVENTO: MENOS TIEMPO Y MENOS TEMPERATURA

“Me encanta el café y esta bebida forma parte de mi rutina diaria. Cuando empecé a investigar en lo que posteriormente resultó la AeroPress, mi objetivo era conseguir un sistema de preparación de café que me asegurara una taza menos amarga. Todo el proceso de experimentación lo llevé a cabo en la cocina de mi casa. Utilicé cafeteras Pour-Over, agua a diferentes temperaturas para filtrar el café y a mis amigos como catadores. El resultado fue claro, las preparaciones conseguidas con agua a 80 °C eran las que nos aseguraban un café menos amargo, que además resultaba más rico en sabor”, explica Alan Adler.



Primer boceto de la AeroPress realizado por Alan Adler

“En estas primeras pruebas, la extracción mediante vertido tardaba entre 4 y 5 minutos, así que habiendo comprobado que una temperatura más baja endulzaba la preparación, me planteé si un filtrado más corto y por tanto, un menor tiempo de contacto del café molido con el agua podía contribuir, también, a reducir los sabores amargos y mejorar aún más los resultados de la taza.

Presioné la suspensión del cono con la parte trasera de una cuchara para acelerar el filtrado y acortar los tiempos, pero no funcionó. Fue entonces cuando diseñé una cámara hermética con la que presurizar esa suspensión y conseguir, así, reducir los minutos de filtrado. Era el 1 de febrero de 2004 y esa fue mi primera AeroPress”.

Alan Adler conserva todavía el boceto de su invento, el cual utilizó el mismo día que lo dibujó en su taller para crear su primer prototipo.

“Me sorprendió que produjera el café más dulce que jamás había probado. Suave, nada amargo, pero redondo. Usé mi AeroPress para hacer el equivalente a una taza de Espresso (5 a 6% de café y el resto agua), y luego lo diluí para hacer una taza de café americano (1,25% de café y el resto agua) y las tazas resultaban igual de deliciosas.

Fabriqué algunos prototipos más en mi tienda y luego invité a Alex Tennant, nuestro gerente general, a mi casa para probar el café de la AeroPress. Lo probó y pensó lo mismo que yo... ¡Estaba delicioso! En aquel momento éramos una empresa de juguetes deportivos y habíamos pasado 20 años estableciendo nuestro negocio en ese mercado, así que nos preocupaba la tarea de entrar en un mercado completamente nuevo. Aún y así decidimos seguir adelante. Fue un gran desafío que los dos estamos convencidos valió la pena afrontar”.

EL PRIMER EXAMEN DE LA AEROPRESS

Después de su reunión con Tennant y de un año de trabajo, Adler fabricó unos 30 prototipos más, aplicando variaciones en el diseño con el fin de optimizar los resultados en taza y, también, la facilidad de uso de la AeroPress.

“Cuando tuve claro que el diseño estaba optimizado, hice cuatro prototipos y los presté a los maestros del instituto de secundaria, Saint Francis High School, donde la esposa de Alex Tennant era la Directora. Cada uno de ellos usó las prensas durante varias semanas, y luego los entrevisté recogiendo impresiones muy positivas. Quería saber si

realmente resultaba un equipo fácil y práctico de utilizar, y que realmente el resultado de la bebida era tan agradable para el público como para mí”.

Superada la evaluación de los maestros del instituto de secundaria y el convencimiento de Tennant de que podrían vender “montones” de esa nueva cafetera, les llevé a buscar nombre para su invento. Le llamaron AeroPress, porque utiliza la presión del aire para filtrar el café, y ordenaron los moldes para su producción. En el 2005 la AeroPress se presentó oficialmente en el *Coffee Fest de Seattle* y desde entonces forma parte de la cultura barista.

“Al principio, la gente no tomaba en serio este pequeño dispositivo. Pensaban que solo las máquinas que cuestan miles de dólares podían hacer una buena preparación de Espresso. Pero algunas personas curiosas comenzaron a usarlo y se convirtieron en unos entusiastas embajadores. Escribieron en internet y compraron docenas de equipos para regalárselos a sus amigos... La palabra de AeroPress empezó a pasar de boca en boca de forma rapidísima. Jamás contratamos publicidad. Fue emocionante ver como la gente difundía las ventajas del invento.

No voy a negar que no esperaba el éxito, pues la calidad de la bebida preparada con la AeroPress era una apuesta segura. De hecho, recuerdo que dije a mi equipo que algún día esta cafetera superaría a todos nuestros productos deportivos y así lo ha hecho. Lo único que me ha sorprendido es que ha sucedido mucho más rápido de lo que esperaba. Internet ha jugado a nuestro favor asociando *AeroPress* con *café y muy rápido*”.

RECETAS DE CAFÉ, A MEDIDA

Desde entonces, la *AeroPress* es un equipo imprescindible, no sólo, para los baristas y “home baristas”, sino para millones de personas que han visto en la practicidad de este cilindro, una solución fácil para preparar un delicioso café en casi cualquier circunstancia. De hecho, la versatilidad del sistema ha dado pie a infinidad de recetas, con escaparates de lujo como las competiciones baristas que se realizan en múltiples países y también a nivel mundial. “No dejo de sorprenderme de lo que hacen los baristas por y con la AeroPress. Me sorprende su entusiasmo y dedicación. Viajan por todo el mundo para competir y conocer las recetas de otros colegas. Con la AeroPress puedes crear tu receta a medida y los más curiosos incluso han creado nuevos métodos, como el “invertido” popularizado por Scott Marquardt.

Yo mismo sigo experimentando con la AeroPress y actualmente ya puedo decir que la utilizo, también, para preparar té. En este caso, las hojas deben empaparse previamente en una taza con agua durante unos minutos y luego ya se pueden filtrar”.

Independientemente del buen resultado de esta preparación, Alan Adler confiesa en su entrevista con Fórum Café, que le encantaría utilizar su invento para preparar tres tazas muy especiales, una para el físico, Albert Einstein, otra para el matemático Leonhard Euler y la última para el físico teórico, Richard Feynman, tres grandes personajes que admira y que han inspirado su trabajo.



Vista parcial parque cafeeiro y sede administrativa

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS DEL CAFICULTOR A LA TAZA

LA INNOVACIÓN DIGITAL Y LA ECONOMÍA COMPARTIDA NUEVOS ALIADOS DEL COMERCIO DE CAFÉ

Acercar el campo a la ciudad, asegurar un mercado transparente y justo y que posibilite darles oportunidad a todos los agentes de la cadena del café. Esto es "Made in Farm", una innovadora plataforma online y colaborativa que pone en contacto a caficultores y compradores. La primera experiencia con esta plataforma se ha llevado a cabo en Brasil, donde el 85% de los estados del país ya participan en la iniciativa que cuenta con aproximadamente 13 millones de personas conectadas. Cristiane Lourenço, Gerente de Relación con la Cadena de Alimentos de Bayer para América Latina, ha trabajado de forma directa en la implementación de "Made in Farm" y se muestra convencida que la tecnología digital será el futuro de la comercialización del café, y también, la herramienta que contribuirá a generar de forma más incisiva, más claridad en la cadena de valor entre productores y consumidores.

La agricultura es la niña de los ojos de Brasil. Cinco millones de agricultores, trabajando con dedicación y garra, hicieron del país el mayor productor de carne y granos de América Latina. Para tener una idea, este sector es responsable por $\frac{1}{4}$ del Producto Interno Bruto del país y es uno de los mayores exportadores de alimentos para el mundo, con destaque para el mercado europeo y chino.

Vamos a retroceder un poco en el tiempo. En 1720, llegaron a Brasil las primeras plantas de un grano que cambiaría, y continúa cambiando, la historia del país. Cerca de 300 años después, somos más de 300 mil productores de café y, actualmente, somos el mayor productor de la bebida en el mundo, siendo que uno de cada tres vasos consumidos fue hecho en el país.

Además de ser el mayor productor, somos también los mayores apreciadores de esta bebida en el mundo. Realmente nos encanta un buen café. Tenemos en las manos un grano

mágico con un potencial increíble de crecimiento en el mercado interno.

Y para continuar toda esta historia, con el cambio de los hábitos de la sociedad, en el campo no ha sido diferente. La producción rural está transformándose y, hoy, el caficultor tiene a su disposición herramientas digitales para apoyarlo en la toma de decisiones al nivel de la hacienda. La próxima ola de esta tendencia es una revolución online en la forma como este es comercializado, en plataformas virtuales utilizando tecnologías como *Blockchain*.

Actualmente se tiene un perfil de agricultor más joven, conectado y digitalizando las propiedades rurales. En la otra punta, hay un nuevo consumidor, online, en sintonía, que está cambiando y buscando prácticas responsables en la producción, además de un café con más calidad, conocimiento del origen del grano y la historia de lo que está consumiendo. Aquí, la rastreabilidad es un factor decisivo. Tenemos de un lado al productor

queriendo comercializar su café, llevarle al consumidor final un grano de calidad y sostenible y, en contrapartida, un cliente que no puede llegar hasta el producto que desea. Por tanto, existe un enorme gap en esta cadena que ocurre debido a la gran cantidad de players intermedios.

Para solucionar esta laguna, Bayer desarrolló la plataforma *Made In Farm*. Cuando creamos este proyecto, nuestro objetivo era, desde el inicio, elaborar una forma de usar la tecnología digital y la economía compartida para poder conectar a las dos partes interesadas: agricultor y consumidor.

La idea de *Made in Farm* comenzó a mediados del 2015 y el principal propósito fue crear un espacio que conectase a todos los agentes importantes de la cadena, haciendo al mercado más justo, transparente y que posibilite darles oportunidad a todos los agentes. El estudio para la viabilidad de esta iniciativa duró cerca de dos años. En el 2017, lanzamos la plataforma digital.

Considerada innovadora en *marketplace* de café, la plataforma actúa en la venta de grano verde, *in natura*, y especiales, ya procesados. La primera funciona del siguiente

MADE IN FARM BRASIL YA CONECTA A 13 MILLONES DE PERSONAS, ENTRE ELLOS TRADERS, TOSTADORES, INDUSTRIAS, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

modo: compradores y productores envían propuestas para el sitio web, que combina las demandas y realiza la conexión. A partir de esto, la negociación es hecha directamente entre los dos de forma transparente. En algunos días, el producto va desde la hacienda al comprador,

con toda seguridad. Para evaluar la confiabilidad, todos los que participan pueden analizar a los negociantes y compradores.

Además de llevarlos productos de calidad a los consumidores de todo Brasil, *Made In Farm* cuenta la trayectoria y los diferenciales de todos los productores, comercializando cafés con historia. Conjuntamente, en la plataforma, los productores comparten los costos de la operación y con esto, aplicamos el concepto de economía compartida, vital para la sociedad moderna.

Trabajar colaborativamente lleva al mercado aún más lejos. Desde el 2017, *Made In Farm* ha conectado al Brasil productor, comerciante y apreciador del café, siendo que el 85% de los estados del país participan de alguna forma del proceso. Aproximadamente 13 millones de personas ya están conectadas, 150 compradores, entre ellos traders, tostadores, industrias, restaurantes y cafeterías ya participan co-

nectados a más de 240 caficultores registrados.

Más que un e-commerce, *Made In Farm* es una práctica innovadora que tiene como objetivo acercar el campo a la ciudad, humanizando la agroindustria, contando la historia de quien se dedica a la agricultura y mostrando que el cuidado con el cultivo también resulta en el cuidado con el consumidor final.

Pienso que la tecnología digital será el futuro, principalmente en la comercialización y en la conexión para generar más claridad en la cadena de valor entre productores y consumidores. Los nuevos canales virtuales pueden ayudar a agricultores y compradores de café en cualquier país a conectarse directamente y a crear nuevas oportunidades de mercado. Además de esto, se permite más transparencia, con nuevas conexiones para conocer las historias y cómo el café fue producido.

LA FRESCURA DE CADA DÍA.

KALEA PLUS

Desde hoy, cada día será especial con KALEA PLUS, gracias a su elegante diseño y su amplia variedad de bebidas calientes a base de café en grano y leche siempre fresca siguiendo la tradición italiana. Su pantalla táctil, sencilla e intuitiva, ofrece la posibilidad de personalizar el menú según cada gusto y los de los clientes. KALEA PLUS sabrá encontrar rápidamente la respuesta justa a cada exigencia. Gracias a la experiencia de Necta podrás siempre vivir y ofrecer un sabor inolvidable.



NECTA





Recientemente, fui invitada para presentar en Specialty Coffee Expo, en Boston, el evento más destacado sobre todos los aspectos de la cadena de la caficultura mundial, nuestra experiencia. En la presentación y en conversaciones con interlocutores del sector, pude distinguir que el mundo del café ha dirigido sus atenciones y esfuerzos para conectar los agricultores a los consumidores por medio de la economía compartida y de la innovación digital y en este momento crucial nuestra plataforma ha sido referencia.

Actualmente, *Made in Farm* está enfocado en el mercado brasileño. Sin embargo, ya con las miradas observando el futuro, existe la posibilidad de expansión de la plataforma para otras regiones del mundo. Queremos difundir y hacer conocido cada vez más, de forma simple y colaborativa, el sabor y aroma brasileño que cultivamos y apreciamos.

Cristiane Lourenço

Gerente de Relación con la Cadena de Alimentos de Bayer para América Latina



EL BLOCKCHAIN ENTRA EN EL MUNDO DEL CAFÉ

El Blockchain o la cadena de bloques es una tecnología en alza que presenta como gran novedad la conexión digital y descentralizada entre productores y compradores, y la exposición pública y a través de la red de todos los datos del producto en cuestión. Está considerado un sistema transparente y seguro, en el que los diferentes actores de la cadena, por ejemplo del café, ingresan datos relevantes del grano con el que están trabajando, en el mismo momento en el que el producto se encuentra bajo su tutela. De este modo, y de forma colaborativa, crean una especie de "libro de vida" digital, al que el comprador puede acceder libremente, facilitándole la decisión de compra y mejorando, también, la confianza entre todos los actores de la cadena de valor del café. Los expertos reconocen al Blockchain, grandes posibilidades para un sector como el del café, donde la tendencia apunta hacia la exigencia de una mayor calidad, que ahora, con este sistema puede ser comprobada, desde el propio cafetal hasta la planta de tueste, gracias a las novedades que aporta el sistema de bloques a la trazabilidad.

Las conexiones entre los distintos usuarios del *Blockchain* son de tipo *Peer-To-Peer Network* (P2P) o red de pares, eliminando agentes intermediarios. Cada dato que se ingresa se "introduce" en un bloque en el que también se "encierra" un código identificativo del bloque anterior y uno propio para el nuevo dato. De este modo, si alguien intenta modificar cualquier bloque, en beneficio propio, salta la alarma, ya que todos están conectados.

Algunas empresas del café como Starbucks han empezado a utilizar el sistema Blockchain con el propósito de optimizar las transacciones y proce-

sos comerciales con sus proveedores y clientes. La nueva tecnología les permite un mayor control de trazabilidad, y les facilita, también, la gestión del producto que han adquirido. A través de la cadena de bloques, se puede confirmar al momento, por ejemplo, las modificaciones por las que está pasando el café en la cadena de suministro o de producción, conocer lo que ha pagado cada actor de la cadena por ese café que ahora el está comprando, quién lo ha producido o en que día exacto fue recogido, entre muchos otros datos más. Es decir, la tecnología les permite rastrear toda la cadena de valor de su café hasta el origen.

En relación con los sistemas actuales utilizados por el mercado del café, el Blockchain presenta la gran ventaja de permitir el registro de todas las etapas del café de forma digital y accesible para todos, de manera que la documentación nunca desaparece y esta siempre a la vista de los miembros de la cadena. Entre los mayores beneficios, que se atribuyen a este nuevo sistema está, además, el fortalecimiento de las relaciones entre productores y compradores y por tanto, también, del mercado. Para los productores supone una excelente herramienta para promocionar y vender su café a un universo de compradores mucho más amplio, mientras que para los importadores y tostadores, resulta una buena herramienta de marketing, al facilitarles el acceso a una información amplísima del producto que están comprando.

Ahora bien, a pesar de las ventajas atribuidas a este nuevo sistema, uno de los grandes retos que tiene por delante para establecerse como una alternativa real al mercado convencional sea, muy probablemente, hacer accesible esta nueva tecnología a los caficultores con bajo o nulo acceso a la tecnología digital. De momento, algunas plataformas que han empezado a utilizar el sistema, han creado sistemas alternativos, como los mensajes de texto, que permiten a estos productores ingresar los datos de su café en la cadena. Caficultores y compradores, tienen la última palabra.

Cero químicos. Por siempre.

Muchos procesos de descafeinización "naturales" dejan rastros de residuos químicos. Este es el caso del cloruro de metileno en un proceso orgánico con agua, o el de los sabores frutales generado por el acetato de etilo más conocido como caña de azúcar. El Proceso Swiss Water está 100% libre de sustancias químicas añadidas de principio a fin y garantiza cero contaminantes. **Solo agua, temperatura y tiempo.**

El resultado es un café irresistible sin cafeína.

Pregunte por el kit gratuito para el tostador en: swisswater.com/zerochemicals.





↘ SABÍAS QUE

CAFÉ Y ULTRASONIDOS

NUEVA ERA PARA LA EXTRACCIÓN DE COMPONENTES DEL CAFÉ

Coopetarrazu, la cooperativa cafetalera más grande de Costa Rica, con más de 4.600 socios, ha sido una de las primeras en incorporar la tecnología de ultrasonidos para la extracción bionatural de componentes del café verde. El objetivo es optimizar los recursos obtenidos por sus cosechas y obtener compuestos del café dirigidos al sector farmacéutico, nutracéutico y homeopático para la fabricación de productos beneficiosos para nuestra salud.

La extracción con ultrasonidos es una tecnología de vanguardia, limpia, rápida y de fácil ejecución que permite extraer los componentes activos del café y otras plantas para obtener fitoextractos de alta calidad. Para ha-



cerlo, esta "técnica bio" utiliza, únicamente, la acción mecánica producida por el efecto de las ondas sonoras sin necesidad de agentes químicos externos, por lo que se adapta particularmente a los productores de cafés orgánicos certificados, añadiendo un plus a los productos resultantes. Y es que en la extracción sólida-líquida asistida por ultrasonido, las potentes fuerzas ultrasónicas proporcionan, por sí mismas, la energía necesi-

ria para la extracción, rompiendo la estructura celular y permitiendo la liberación de los compuestos bioactivos. Esto hace que se necesite menos o incluso ningún solvente para extraer componentes del café como los antioxidantes, conocidos por sus efectos positivos en la salud humana y ampliamente requeridos por la industria farmacéutica.

EXTRACCIÓN BIONATURAL DE ÁCIDO CLOROGÉNICO

La presencia de antioxidantes en el café es significativa. En la estructura del grano se detectan, entre otros, cafestol, kahweol, ácidos ascórbicos y de forma especial, ácidos clorogénicos derivados de la unión éster entre el ácido cafeico y el ácido quínico. La presencia de unos y otros es más alta en el café verde pero también encontramos en el café tostado y en el material de desecho, en el que con los ultrasonidos es posible, también, la extracción de los compuestos activos restantes.

El café, comparado con el jugo de manzana, jugo de naranja, vino tinto, cerveza, té negro, té verde y jugo concentrado de cerezas, es la fuente más rica de ácido clorogénico entre las bebidas consumidas. Se estima que 200 ml de café tostado y molido podrían proporcionar entre 70 y 350 mg de este compuesto alta-

mente antioxidante (el contenido de ácidos clorogénicos es del 7% en el café verde y se descomponen parcialmente - 30 a 70%- durante el tostado, alcanzando niveles del orden de 4%). Es así, que el café aparece como el mayor contribuyente a la ingesta total diaria de antioxidantes en adultos noruegos y la mayor fuente de antioxidantes en bebidas de la dieta española, según consta en el estudio "Aporte de bebidas a la ingesta de antioxidantes lipofílicos e hidrofílicos en la dieta española" de los investigadores, Pulido, Hernández-García y Saura-Calixto.

Las investigaciones han descrito, además, el uso positivo de las mezclas de ácido cafeico con ácidos clorogénicos como alternativa al uso de antioxidantes sintéticos, lo que ha dado nuevas alas al aprovechamiento del café verde por parte de productores de diferentes partes del mundo: 1.000 litros de extracto de café, con un 45% de presencia de ácido clorogénico tienen un valor comercial de 50.000 euros, aproximadamente.

SISTEMA RÁPIDO Y ESTÉRIL

Uno de los primeros colectivos que han decidido invertir en la tecnología de los ultrasonidos para mejorar

1.000 LITROS DE EXTRACTO DE CAFÉ, CON UN 45% DE PRESENCIA DE ÁCIDO CLOROGÉNICO TIENEN UN VALOR COMERCIAL DE 50.000€

el rendimiento de su producción, es Coopetarrazu que cuenta ya con la primera instalación de Costa Rica. Para lograrlo han cerrado un acuerdo de colaboración con Globus Extraction Technology, una de las empresas líderes en el mundo en este

UNA EXTRACCIÓN COMPLETA DE COMPUESTOS DEL CAFÉ POR ULTRASONIDOS TARDA UNA HORA Y NO REQUIERE SOLVENTES

innovador sistema de extracción. "Además del café oro que exportamos y las actividades comerciales, también desarrollamos estos productos con los que se pretende generar ingresos adicionales para los asociados. Dentro de esta área de ac-

ción ofrecemos al mercado nacional e internacional productos de alta calidad y que además tengan relación con el concepto de responsabilidad social. Usamos todos los componentes de la fruta del café, por sus altos niveles clorogénicos y antioxidantes, aprovechando todos los beneficios que ofrece. De esta forma, estamos entregando un producto sano e innovador con un alto valor agregado para el consumidor final", explican desde Coopetarrazu.

La rapidez del sistema de extracción por ultrasonidos -una extracción completa necesita 1 hora frente a los 21 días requeridos para realizar el mismo proceso por maceración-, incrementa no solo la rentabilidad de los cultivos, aseguran desde la cooperativa, sino que les permite una producción de extractos muy alta. "Extraer rápidamente significa, también, evitar la oxidación y la fermentación de ingredientes activos, y el hecho de utilizar agua en lugar

EXTRAER RÁPIDAMENTE EVITA LA OXIDACIÓN Y LA FERMENTACIÓN DE LOS INGREDIENTES ACTIVOS

de alcohol, un importante ahorro en costos relacionados con la compra de disolventes. Los extractos obtenidos, aseguran, además, son estériles, ya que las bacterias son eliminadas por el propio ultrasonido".

Además de los ácidos clorogénicos, este sistema también permite la extracción de la cafeína y otros compuestos volátiles que conforman el sabor del café. La aplicación del ultrasonido facilita la liberación de los aceites de las paredes celulares de la materia vegetal lo que su extracción y uso posterior en presentaciones como el café descafeinado, aseguran, podrían mejorar el producto final.

Fuentes: Coopetarrazu, Globus Extraction Technology

CHOCOLATE A LA TAZA



Gourmet



Blanco

CHOCOLATINAS



SPECULOOS



CHOCOLATE



Desde 1950

T. 902 12 21 12
www.chocolatereybar.com
#reybar



GRUPO Iparcoffee

Tostadores desde 1958



CANTABRIA

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





➤ SABÍAS QUE

CUANDO MIRAR EL CAFÉ PROVOCA EL MISMO EFECTO QUE BEBERLO

Por surrealista que pueda parecer, un estudio acaba de plantear la hipótesis que una mirada a una taza de café puede provocar sobre nuestro cerebro el mismo efecto que consumir la bebida. Según la investigación que ha ido a cargo de las Universidades de Toronto (Canadá) y Monash (Melbourne - Australia), tan inspirador efecto radica en nuestra memoria que con solo recibir el estímulo de ver la taza o el olor a café, es capaz de recordar todo lo que tiene que ver con este producto y activar a nuestra mente para que se mantenga despejada, tal cual hubiéramos dado unos cuantos sorbos a la taza de café. Este hallazgo, según los autores de la investigación confirma el componente psicológico del café, lo que apuntan, representa un valor añadido muy importante para los departamentos de marketing de las empresas cafeteras, ante los que, aseguran, se abre un nuevo abanico de posibilidades para promocionar su producto. De hecho, las experiencias de neuromarketing en el mundo del café no son nuevas, pero ahora, esta investigación demuestra que la exposición a señales incluso sutiles relacionadas con el café puede influir en nuestros pensamientos, activando áreas específicas del cerebro que pasan a un estado de alerta y atención, propio de la ingesta real de la bebida, hasta el punto de poder modificar nuestro comportamiento. Sólo pasar por delante de una cafetería, y aunque nuestra intención no sea entrar, si los estímulos que recibimos son positivos y nos evocan a nuestra taza de café, lo que activan nuestra respuesta fisiológica favoreciendo, entre otras cuestiones, a que acabemos entrando en el local. Lo mismo sucedería en el lineal del supermercado.

CONEXIÓN: CAFÉ – EXCITACIÓN

El café y el té son dos productos que se consumen comúnmente en todo el mundo. Por lo tanto, hay mucha investigación sobre sus efectos fisiológicos. Sin embargo, se sabe menos sobre sus significados psicológicos. Partiendo de los estudios existentes que plantean la conexión entre alimentos y bebidas con la cognición y toma de decisiones, hemos querido investigar si existe una asociación entre el café y la excitación y si, simplemente exponiendo a las personas las señales relacionadas con esta bebida, su activación fisiológica aumenta igual que si tomaran un café. Para realizar el trabajo hemos partido de una hipótesis compartida por todos y que es el poder de la excitación provocado por el café y que tan útil resulta para reducir la fatiga y para mejorar la atención en tareas complejas, ya que nos ayuda a mantenernos concentrados durante largos períodos de tiempo. La conexión entre el consumo de café y la excitación es particularmente importante en las

culturas occidentales, con prototipos que coinciden, por ejemplo, con el de un ejecutivo de negocios que sostiene una taza de café mientras se apresura a una reunión.

Es así, que existe una percepción del bebedor de café como ambicioso y rígidamente organizado en nuestros países, mientras que al bebedor de té se le asumen comportamientos más calmados y relajados (Hannam, 1997). Y es en este sentido, que no son pocos los que asocian al café con el "yang" y la energía activa, y al té con el "yin" y la energía almacenada.

Según apuntaron ya en 2001 los doctores Weinberg y Bealer, los bebedores de café son vivaces y extrovertidos, mientras que los bebedores de té son tímidos e introvertidos, al menos en relación unos con otros. Otro estudio, publicado en el Daily Mail (2013), señalaba que los bebedores de café, al menos en el Reino Unido, ganan en promedio 2.160 libras más que los bebedores de té, lo que los autores asimilaron a que los bebedores de café pueden ser más persistentes o menos relajados.

Estas son solo observaciones anecdóticas pero, sin embargo, resultan muy significativas a la hora de analizar las connotaciones del café en la sociedad occidental y que son, al fin y al cabo, las que condicionan a nuestro cerebro y contribuyen a que la mera exposición a señales relacionadas con el café nos provoque excitación, entendida esta, cómo áreas específicas del cerebro que se activan y pasan a un estado de alerta y atención.

APRENDIZAJE Y RECUERDOS

De hecho, existen algunos estudios previos de psicología que ya certifican que las señales ambientales pueden desencadenar pensamientos y comportamientos concretos. Zhong y DeVoe (2010), por ejemplo, concluyeron que la mera exposición al logotipo de McDonald's puede llevar a la impaciencia, la cual se desencadena porque a menudo se consume McDonald's cuando el tiempo disponible para comer es corto.

Por lo tanto, y volviendo al café, siempre que nuestra memoria, a través de los sentidos y en especial el olfato, detecte una conexión entre lo que estamos viendo o oliendo con el café, independientemente de cual sea su origen, se desencadenará sin beberlo, la excitación propia de la ingesta de café. Este resultado se explica por la activación de un recuerdo por nuestra estructura de conocimiento basada entre otros, en paradigmas de aprendizaje asociados a los sentidos.

Aún y así, dependerá de que en este aprendizaje esté incluido el café, pues durante la investigación, quedó patente que la capacidad de los individuos estudiados para reaccionar a los estímulos relacionados con el café era notablemente más significativa en el caso de las personas de origen occidental, acostumbrados a esta bebida, mientras que en los orientales, condicionados por la cultura asiática,

ca, en la que el café no constituye un símbolo tan explícito de excitación, existía una distancia psicológica muy amplia con este producto, lo que dificultaba o incluso anulaba cualquier tipo de excitación similar a la registrada en los occidentales.

EL ESTUDIO PRESUME UNA ASOCIACIÓN ENTRE 'CAFÉ' Y 'EXCITACIÓN' TAN FUERTE, QUE PUEDE PROVOCAR CAMBIOS COGNITIVOS AUN CUANDO NO HAYA INGESTIÓN REAL DE LA BEBIDA

El estudio, además, demuestra, que el efecto, por ejemplo, del olor del café sobre nuestra memoria es mucho mayor que el que se deriva del mismo ejercicio con el té, aumentando la frecuencia cardiaca ligada a la excitación cuando el individuo percibe el estímulo que le recuerda al café. Ahora bien, si este estímulo inicial no resulta positivo para la persona, podría ser, entonces, que la distancia psicológica con el café aumente, disminuyendo, por tanto, los efectos psicológicos (excitación) y fisiológicos (ritmo cardiaco) que se le atribuyen al recuerdo del café aún sin existir consumo real de la bebida.

Del mismo modo, en el estudio en el que hemos colaborado las Universidades de Toronto, y Monash, también reco-

ge que en los individuos en los que la asociación mental entre "café" y "excitación" es muy fuerte, el consumo de cafés descafeinados puede, incluso, provocar los cambios cognitivos propios de la degustación de un café regular. Los resultados nos llevan a pensar, además, que dependiendo del tipo de preparación de café a la que este acostumbrado el consumidor, los niveles de excitación evocados pueden diferir, dado que es probable que los individuos asocien, por ejemplo, un café espresso a una bebida con mayor poder excitante que un café con leche. En resumen, nuestra investigación se suma a la literatura que documenta que los alimentos que comemos y las bebidas que bebemos hacen mucho más que nutrirnos o proporcionarnos placer. La simple exposición o su recuerdo nos hacen reaccionar. Y como muestra el café, al que nuestra sociedad ha ligado un significado de excitación tal que, al evocarlo, los pensamientos y comportamientos siguen el mismo patrón que cuando disfrutamos de nuestra taza diaria de café.

Así, pues, estamos convencidos que nuestra investigación puede ser de interés para comprender mejor una gama de comportamientos relacionados con el consumidor, además de útil para planificar la venta de productos de café.

Eugene Chan

Profesor de marketing de la Universidad de Monash

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

comercial **VIPASA** DOLÇ 3®

Lo que hacemos...
Lo hacemos bien

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

Servimos al torrefactor



batalla cafés

THE ART OF COFFEE



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

▶ CALIDAD

AUGUSTO BORGES

PREMIO “COLHEITA SELECTIVA BRASIL 2018”

“LA CALIDAD NOS PERMITE VER AL CAFÉ DE ESPECIALIDAD NO COMO UN NICHOS DE MERCADO SINO COMO UN GRAN MERCADO EN SÍ MISMO”

La región de Mantiqueira de Minas, situada en el sur del estado de Minas Gerais, es una de las zonas de Brasil con mayor tradición en la producción de cafés de calidad y una de las que cuenta con más premios en este ámbito. En 2011, esta región fue reconocida como una Indicación Geográfica Protegida, debido a la reputación mundial de sus cafés y muestra de ello son los repetidos premios recibidos por muchos de sus productores. Tal es el caso, del café de Augusto Borges, considerado uno de los tres mejores cafés de Brasil de 2018. El café de Borges fue puntuado con 90,18 puntos en la Taza de la Excelencia y se llevó también, el título a la Mejor “Colheita Seletiva” (recogida selectiva) del concurso APAS de la Associação dos produtores do Alto da Serra.

Este café es un Catuai Rojo plantado en 2013 y cultivado a 1.250 metros de altitud en la Fazenda Fortaleza, propiedad de Borges, caficultor de cuarta generación.

“La maduración del grano fue muy uniforme y esto nos permitió una recolección selectiva perfecta. El café fue lavado, separamos los granos de la cereza y los secamos en camas elevadas. Lo que ha favorecido los máximos

reconocimientos para este café es, sin duda, la uniformidad de la bebida de principio a fin. Su aroma, cuerpo y acidez son pura sintonía”, explica con orgullo, Augusto Borges, quien con tan solo 29 años de edad ha llevado al café de su familia a lo más alto del podio cafetero brasileño.

LOS CONCURSOS, UN ESTÍMULO A FAVOR DE LA CALIDAD

Actualmente, la Fazenda Fortaleza cuenta con un área plantada de 55 hectáreas, más un cinturón de vegetación preservada de 15 hectáreas adicionales. En sus terrenos, además del laureado Catuai Rojo, también cultivan Catuai, Bourbon y Catuai amarillos, Arara, Mundo Novo, Acaia, Tupi RN y Rubi Rojo.

“Todos los años, explica Augusto Borges, esperamos con ilusión las inscripciones para los concursos para inscribir a nuestros cafés. La exigencia que requiere presentar la mejor calidad hace que dediquemos muchísima atención a nuestro trabajo y eso nos garantiza, sin duda, una evolución constante”.



Fiel al eslogan de su región, *Mantiqueira de Minas: tradición de vanguardia en la producción de cafés raros y sorprendentes*, este caficultor, ha decidido no dejar de innovar en sus cafés y lo hace porque asegura estar convencido de que el café es una profesión con proyección de futuro.

“Actualmente todavía existe un gran éxodo rural en Brasil. La caficultura demanda mucha mano de obra, pero la mayoría de los padres no ven en la producción de café una salida profesional -los míos, sin ir más lejos, siempre me motivaron a estudiar y seguir otro camino para no depender del café-. Sin embargo, el hecho de que las nuevas tecnologías hayan entrado en las fincas de café nos permite estar totalmente conectados, y ha favorecido un interés creciente de los jóvenes por nuestro sector. Los productores estamos avanzando juntos, recibiendo asistencia y formación -como la que me otorgó Sergio Regina, técnico de Emater, para la producción de cafés de alta calidad-. Las nuevas tecnologías nos permiten comunicarnos directamente con el consumidor, yo mismo lo hago a través de Instagram, y esto es maravilloso porque las relaciones son cada vez más transparentes, lo que revierte positivamente en la calidad de nuestros cafés”, explica Borges.

La propiedad de Augusto Borges produce cerca de 2.000 sacos de café natural al año del cual, el 80% ha recibido notas por encima de los 83 puntos. “Cuando degustamos una pequeña taza de café de especialidad, estamos degustando el trabajo, esfuerzo y dedicación de quien lo ha producido. Yo invierto todo lo que gano en la finca, y una de mis máximas preocupaciones es averiguar que busca el tostador y el consumidor. El “Direct Trade” es un sistema de venta en alza que nos estimula a mejorar cada día más la calidad de nuestro producto y que nos permite ver al café de especialidad no como un nicho de mercado sino como un gran mercado en sí mismo”, asegura este joven y galardonado caficultor brasileño.

I CAFÉ DE MANTIQUEIRA

En la Indicación Geográfica Protegida de Mantiqueira, compuesta por 25 municipios, el café es una fuente relevante de ingresos, además de un generador importante de nuevos empleos que están ayudando a la perpetuación de la caficultura entre la juventud.

La producción de café en esta zona de Brasil se ha posicionado como una importante herramienta de desarrollo sostenible y un estímulo importante para el turismo cafetalero, entre otros beneficios.

La Región de Mantiqueira de Minas exporta sus lotes de cafés a 21 países.

Danil Kpelyukhovskiy
CAMPEÓN BARISTA 2018

BWT
water + more

WATER EXPERTS
COFFEE LOVERS



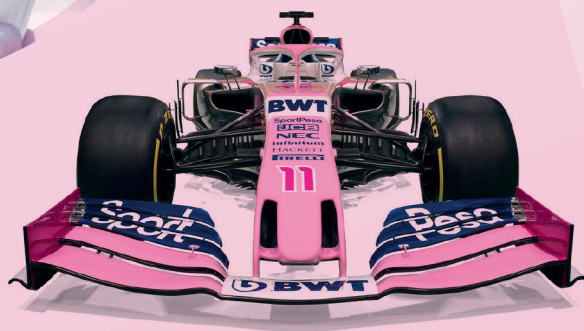
BWT bestaqua 14

La osmosis profesional con capacidad integral de ajuste a las necesidades y requerimientos del Barista más exigente



BWT bestmax

La familia de cartuchos más eficiente del mercado y para los más exigentes presenta:



Tecnología,
experiencia,
conocimiento
y servicio

Nuestra propuesta
para el éxito.



ENTREVISTA

CHRISTOPHER H. HENDON

QUÍMICO

“A TRAVÉS DE LA QUÍMICA COMPUTACIONAL ES POSIBLE CREAR UN ESPRESSO 100% REPRODUCIBLE QUE ADEMÁS, NOS AYUDA A AHORRAR EN CAFÉ”

Christopher H. Hendon, doctor en química e investigador de la Universidad de Oregon es conocido en Estados Unidos por el sobrenombre de “Dr. Coffee”. Sus estudios entorno a este producto, pero sobretodo los resultados de su investigación sobre la extracción del café espresso, le han valido el apodo. Hendon, ha pasado tres años analizado todas las variable que entran en juego en la preparación del espresso -desde el molido y envasado del grano, a la presión del agua y la química mineral- hasta crear la “receta” que en los círculos cafeteros de su país, y también, entre los científicos de la Sociedad Química Americana (American Chemical Society) ha sido descrita como la del “espresso perfecto”.

EXISTE UN PUNTO CRÍTICO EN LA MOLIENDA DE CAFÉ, EN EL QUE LAS PARTÍCULAS MÁS PEQUEÑAS SE UNEN ENTRE SÍ Y DIFICULTAN LA EXTRACCIÓN DEL SABOR

“Si todas las cafeterías de los Estados Unidos implementaran el procedimiento, ahorraría 300 millones de dólares al año al reducir la cantidad de granos de café que se desperdician para hacer espresso y al mismo tiempo mejorarían la reproducibilidad de la taza”, asegura este investigador.

“Es posible que un día tomes una buena taza de café y al día siguiente no y esto, desde una perspectiva científica, siempre me ha intrigado, tanto que decidí buscar el porqué, apoyándome en mi profesión de químico computacional. Mi estudio desafía la idea de que la extracción del espresso tenga que ejecutarse en 20-30 segundos, según lo estipulado por las pautas de SCA. Hemos desarrollado un modelo matemático que predice con precisión los rendimientos de extracción basados en la temperatura,

la configuración de molienda, la presión del agua, etc. Mi propuesta es un nuevo paradigma del espresso que permite predeterminedar matemáticamente, la relación adecuada entre café y agua, así como la presión de esta durante la extracción, de modo que esta operación se puede establecer de manera sistemática y sostenida. De este modo se mejora la calidad del espresso y se reduce la cantidad de merma de café.

Durante la investigación, hemos constatado un punto en la molienda de los granos de café, en el que se producen demasiadas partículas pequeñas que se pegan entre sí y disminuyen la calidad de las extracciones. Aunque las partículas más pequeñas significan un área de superficie mayor, lo que debería dar como resultado un espresso consistentemente sabroso, existe un punto crítico en el que lo más pequeño no es mejor, al contrario, cuando las partículas son tan pequeñas se unen entre sí, lo que dificulta la extracción del sabor. Este es un problema clásico de la física de partículas porque cuando estas se agrupan casi siempre forman huecos microscópicos y defectos en sus patrones de apilamiento. Como resultado, la extracción a presión se complica.

Ahora bien, al predeterminedar con anterioridad la presión del agua y el ratio café-agua, la extracción se convierte en una operación sistemática, lo que permite al barista preparar día tras día, tazas exactamente iguales, ahorrando, además, café”, concluye el químico computacional, Christopher H. Hendon.

¿CUÁL ES LA FÓRMULA DEL ESPRESSO PERFECTO?

Partiendo de las fórmulas actuales, la propuesta de Hendon es reducir las dosis de café, moler más grueso y no descartar las aguas duras para preparar el espresso, pues,

explica, los altos niveles de calcio y magnesio presentes en este tipo de agua aumentan la extracción de café y mejoran el sabor.

VAMOS A UTILIZAR LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA DISEÑAR UN NUEVO ESPRESSO BASADO EN LA PERCEPCIÓN DEL SABOR DE LOS HUMANOS

“Durante nuestra investigación hemos constatado excelentes resultados con 15 g de café molido a 1.7 y compactado a 147 N (15 kg) con un tamber automático, para una bebida de 40 gramos, extraída en 13 segundos, utilizando, en nuestro caso, un molino EK43 y una máquina de café San Remo Opera 3. En cualquier caso, que nadie piense que nuestro estudio trata de homogeneizar los perfiles de sabor, y es por ello que

no hemos incluido datos de degustación. Lo que hemos querido demostrar es que existen otras formas de preparar el espresso y que parametrizando las variables que intervienen en su preparación, más allá de las que se pueden estandarizar en las modernas máquinas espresso, es posible reproducir con el mismo café y agua, un espresso igual día tras día”.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA DISEÑAR EL ESPRESSO DEL FUTURO

Hendon, se plantea ahora nuevos retos entorno a la investigación del café y más concretamente sobre el espresso, un sistema de preparación de café cuyo aprendizaje compara con el del snowboard...

“Cuando te inicias en este deporte, ponerte sobre la plancha y descender es un gran reto. Te caes, incluso en las pendientes más fáciles, pero una vez que dominas el snowboard básico, te sientes capaz de descender rápidamente en las pendientes más difíciles. Esto es espresso... La cuestión es, sin embargo, que todavía hoy es más que frecuente encontrar espressos indeseables allá

PREDETERMINANDO CON ANTERIORIDAD LA PRESIÓN DEL AGUA Y EL RATIO CAFÉ-AGUA, LA EXTRACCIÓN SE CONVIERTE EN UNA OPERACIÓN SISTEMÁTICA Y REPRODUCIBLE AL 100%

donde vamos y eso quiere decir que todavía debemos aprender más sobre esta preparación.

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 dulzor más natural sin calorías
0% calorías

Stevia

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





Por la razón que sea, la ciencia se ha mantenido alejada del café durante mucho tiempo, continua Hendon, así que hay una enorme cantidad de posibilidades de investigación en este campo. Resulta muy atractivo que para valorar los resultados sean imprescindibles nuestros sentidos. Se trata de una investigación muy interesante, en la que lo mejor es que ¡te puedes beber tus experimentos! La Universidad de Oregón ha apro-

bado mi creación de un laboratorio dedicado a la investigación del café, donde tengo previsto abordar algunos problemas importantes relacionados con el café, así como el desarrollo de nuevas tecnologías. El laboratorio tendrá la apariencia de una cafetería, más o menos, pero en vez de servir café, albergaremos investigaciones de pregrado en física, química, matemáticas, psicología y biología que tendrán acceso directo

a todas las instalaciones científicas de vanguardia de la Universidad de Oregón. Nuestros primeros proyectos se basarán en redes neuronales e inteligencia artificial, para crear un espresso basado en la percepción del sabor de los humanos. Estoy realmente entusiasmado con esta investigación y creo que sus resultados pueden marcar la diferencia entre el espresso de hoy y el espresso del futuro”.

¿EXISTE EL ESPRESSO QUÍMICAMENTE PERFECTO?

Si hablamos de un solo espresso nos limitaríamos a lo que es un campo tan amplio de ecuaciones, pero si creo en fórmulas perfectas para cafés perfectos, esto radica en controlar múltiples variables de gran influencia en su preparación, llegando a convertir una extracción en un verdadero arte donde se juega con densidades, aromas, colores y sabores todo esto concentrado en una taza de café.

En cuanto a las particularidades que debería tener este espresso, debemos partir de la base que esta es una bebida con características propias. En el universo hay armonía, simetría y equilibrio y para que un espresso sea perfecto debe cumplir con todos esos parámetros, y que como resultado final de algo perfecto para los sentidos, resulte una completa delicia aromática, concentrada e intensa.

Y es así, que un espresso debería recibir el título de espresso perfecto, cuando sus atributos tanto sensoriales, visuales y olfativos activen los 5 sentidos que percibe el ser humano.

Para tener un resultado excelente hay que ser integral y conocer los procesamientos y las fórmulas químicas que se esconden tras un grano de café, los tostadores deben conocer muy bien el producto que van a tostar las densidades, variedades y alturas de esa manera pueden tomar decisiones de curvas a realzar para sacar lo mejor de ese grano, por otro lado el barista debe conocer las plantas, el grano el proceso de beneficio la química y rutas metabólicas del grano, esto lo hará un profesional mejor preparado y listo al momento de tomar decisiones. Ahora bien, está claro, también, que si hablamos de química, todas las etapas de la cadena son importantes, pero el crecimiento como el de los seres humanos, esa niñez, esa juventud es, en definitiva, la que marca al final, una forma de ser. Una plantación con buen desarrollo en suelos, entre otros, en



pH, fósforo, calcio, hierro,... buenas fertilizaciones, sombríos y una planta sana garantizaran granos químicamente fortalecidos con precursores de sabor, que se dejarán notar en la taza.

Con el objetivo de dar con el mejor espresso, creo que es importante estandarizar una extracción que nos de la oportunidad de comparar, y es que tener una misma fórmula de preparar un café es la mejor manera de compararlo.

Actualmente existe un gran abismo desde la producción a la extracción. El caficultor habla un idioma y el barista otro, ser integral y conocer los procesos de un grano desde la botánica hasta la taza, genera profesionales en sus áreas. Hay que conocer realmente que es un fruto y cuál es su fisiología y sus compuestos, y también que transformación sufre en la planta de tueste y en la estación barista. Con todos estos conocimientos conectados, será mucho más ameno jugar con las vertientes y características del grano, para sacar el mayor provecho a sus atributos y conseguir el espresso perfecto.

María Yeraldin Posada Varela

Licenciada en Q Processing

Asesora en cata y barismo

Licenciada por la Escuela para la Calidad del Café de Sena

LA DESGASIFICACIÓN DEL CAFÉ

¿QUÉ, CUÁNDO, CÓMO Y POR QUÉ?

Uno de los subproductos que emerge durante el proceso de tostado del café es una mezcla gaseosa de nitrógeno, dióxido de carbono y monóxido de carbono, que superan por mucho el resto de sustancias volátiles en términos de cantidad. Debido a la gran presión interna, la mayor parte de los gases emergentes escapan a través de la pared celular permeable y las grietas de secado que se producen durante el tueste en el grano de café. Una cierta cantidad de gas (en torno a un 2% en peso) se mantiene en las células del grano de café a una presión considerable. Con el paso del tiempo, este gas escapa por difusión hasta que se alcanza una equidad de presión interna. Este proceso es conocido como desgasificación y resulta uno de los más importantes para la consecución de una correcta taza de café.

La formación de estos gases se produce de forma destacada en la etapa final del mismo, como consecuencia directa de la pirolisis, la fundición de los compuestos del azúcar (fructosa a 103 °C, glucosa 146-150 °C y sacarosa 186 °C¹), que al liberar energía, produce gas. Es así, que una vez tostado el café, este contiene un alto contenido en gases que hace difícil (aunque no imposible) que podamos preparar una taza de café inmediatamente. Es por ello que el café deberá reposar antes de que esté listo para su uso.

Los gases se desprenden de forma rápida en las primeras horas después del tueste y su salida va decreciendo de forma continuada en un proceso que puede durar hasta 20 días, según las condiciones y dado que la

superficie del grano de café tostado es relativamente pequeña.

DESGASIFICACIÓN Y AROMA

Cuando nos referimos a gases, incluimos en ellos los que tienen incidencia en la frescura y sabor del café y también, directamente, sobre los aromas. La proporción de estos últimos es muy pequeña, menos del 3%, aunque resultan decisivos

La naturaleza química del aroma del café tostado ha sido y sigue siendo un desafío para la comunidad científica – la primera investigación data de 1926 y hoy día los estudios sobre este ámbito siguen activos, habiendo pasado de los 13 componentes identificados en primera instancia a alrededor de 1.000 actualmente, aunque sólo un poco decena de ellos son relevantes – aunque existe consenso en la importancia de la desgasificación como clave para el aroma final.



para el aroma final de la taza, por lo que es tan importante controlar al máximo la desgasificación y evitar, así, pérdidas de calidad del producto ya tostado.

Cuanto más se desgasifique un café, menos aromas vamos a tener y cuanto menos gases desprenda el grano mas rápido se enranciará. Un café mal desmasificado afecta el punto de



molido, alarga el proceso de extracción (los gases impiden el paso del agua en cafeteras de poca presión), favorece una bebida desigual de sabor y altera la cantidad y color de la

LOS CAFÉS MAL DESGASIFICADOS AFECTAN EL PUNTO DE MOLIDO, PROVOCAN UNA EXTRACCIÓN DESIGUAL DEL SABOR Y ALTERAN LA CANTIDAD Y COLOR DE LA CREMA DEL ESPRESSO

crema del espresso. He aquí pues, la importancia de asegurar la cantidad adecuada de gases en el grano para garantizar una buena taza de café.

Para decidir si un compuesto está relacionado o no con el aroma, la comunidad científica se ha orientado en base a dos factores: la concentración del compuesto y el umbral de olores en el que se encuentra. De esta forma, se han detectado una familia de compuestos sulfurados, entre los que se incluye el 2-furfuriltiol, al que se le atribuye la responsabilidad del aroma de 'café tostado'. Esta molécula que aumenta considerablemente al prolongarse las condiciones de tueste – sin apenas sufrir las degradaciones que afectan a otros tioles – es altamente volátil, por lo que podemos percibirla incluso, en el mismo grano tostado, aunque se exacerba en contacto con agua caliente.

Otros compuestos aromáticos del café y que deberemos tener en cuenta para no perderlos durante la desgasificación son: los aldehídos, responsables de los aromas verdes y afrutados; los furanos, responsables de los olores a caramelo; las pirazinas, que se desvían hacia aromas terrosos o el guaiacol, que presenta notas especiadas y ahumadas.

Pero lo más curioso, es que existen otros compuestos que por sí solos desprenden un aroma para nada agradable, pero que en sinergia con el resto, proporcionan matices al aroma. Entre estos compuestos nos encontramos al metanotiol, cuyo olor se describe como "col podrida".

El dióxido de carbono (CO₂) es, entre estos los diferentes gases que se

liberan en la desgasificación, el que se manifiesta en mayor cantidad. Su velocidad de emanación desde el interior del grano es mayor cuanto menor sea la masa de la partícula de café. Es decir, que el café en grano, tendrá un proceso de desgasificación mucho más lento que cuando está molido. Ahora bien, estas no son las únicas variantes que condicionarán el proceso de desgasificación de nuestro café, sino que aspectos como la especie botánica, el color de tueste, la uniformidad del tamaño de los granos, su humedad, el tipo de envasado, la válvula o el gas inerte que pueda introducirse en el paquete, son también claves en este proceso.

Es así, por ejemplo, que el café Robusta después de tostado tiene un contenido de gas superior al Arábica. Además, cuanto más oscuro tostemos el café, este contendrá más gases que si lo tostamos claro, mientras que la desgasificación resultará más tediosa y necesitará de más control, si en el mismo silo se dejan reposar granos de diferente tamaño y por tanto con cantidades diferentes de humedad y gas.

Mención a parte merece la influencia de la humedad del grano en la desgasificación, pues si bien es inapelable que debemos controlar esta variante en pro de la calidad del café, no está demostrado que a más humedad, desgasificación más lenta e incluso hay que abona en la opinión contraria.

En lo que si existe consenso es en que en el café en grano, la pérdida de gases es más lenta que en el café molido. Se podría, entonces, pensar que si el producto a envasar es café molido, cuanto antes iniciemos ese proceso de molienda y envasado, antes se producirá la desgasificación necesaria en el caso de que el producto vaya a ser en vasado al vacío. Sin embargo, se hace necesaria la permanencia del café tostado en grano, en el silo, durante varias horas (no menos de 3 horas, excepto en cápsulas que si puede ser menor), al objeto de homogeneizar la humedad que se pueda haber producido al añadir el agua después del tueste. Esta humedad que en principio es superficial, irá penetrando en la estructura del grano, hasta que su valor

sea uniforme en toda la masa. Si no se permite adquirir esta uniformidad, el problema puede surgir durante la molienda, cuando los rodillos sean incapaces de romper los granos, provocando que el café quede molido en forma de pequeñísimas láminas, algo que si se produce es fácilmente sobre cafés molidos.

UN CAFÉ RECIÉN TOSTADO NECESITA REPOSAR Y ESTABILIZARSE A NIVEL DE DESGASIFICACIÓN Y HUMEDAD PARA OFRECER UN RESULTADO ÓPTIMO

Además, y lejos de ser contraproducente, el tiempo de permanencia en el silo de café tostado, reduce considerablemente el de la posterior desgasificación una vez el café está molido. Esta, sin embargo, no es una cuestión proporcional, ya que como hemos mencionado, la velocidad de emanación al exterior de los gases ocluidos, es mucho mayor cuanto más pequeña sea la partícula. Asimismo, se establece un compromiso, entre el tiempo de desgasificación necesario, y la cantidad de gases que salen al exterior, entre los que como hemos ya indicado, se encuentran los aromas. De tal manera que cuanto más tiempo permanezca el café desgasificando sin empaquetar, mayor cantidad de aromas se marcharán a la atmósfera (cuanto mayor sea el contenido del silo, mayor será la desgasificación y homogeneización de estos gases).

DESGASIFICACIÓN EN EL CAFÉ EN GRANO, MOLIDO Y CÁPSULA

En los tres casos, café en grano, molido y cápsulas, será necesario utilizar envases capaces de ofrecer una barrera correcta al vapor de agua y sobre todo al oxígeno. En el caso de envasar, por ejemplo, el café en grano con gas inerte y válvula, deberemos realizar un control del residual del

oxígeno en la bolsa, para asegurar la correcta distribución del gas inerte y por tanto el correcto empaquetado. El principio de funcionamiento de una válvula desgasificadora es sencillo. La presión del film dentro de la válvula aumenta con el calor, el aire caliente ve una vía de escape a través de uno de los lados de la válvula de café y una vez que se equilibra la presión exterior con la interior, la válvula permanece cerrada. Una vez sellado el paquete, el sistema de apilado, encajado y almacenaje deberá ser, también, tenido en cuenta, pues las bolsas que quedan en la parte baja del sistema desgasifican más rápido y puedan dar problemas de diferencias en punto de molido.

En lo que se refiere al empaquetado es de café molido, la operación requiere un control mucho más exigente del oxígeno residual y las partículas de molturación, si cabe, pues como ya se ha indicado, a más finas sean, la desgasificación será mucho más rápida. En bolsa blanda, se entiende con válvula de desgasificación (el café tostado a punto medio y envasados sin válvula conservan sus propiedades aromáticas entre 3 y 6 semanas, mientras que con los tostados a punto

alto, el tiempo se acorta a poco más de 2. Con válvula, en los dos casos se puede mantener el aroma durante un año), el contenido de gas puede ser más alto, pero en bolsa de vacío el control debe ser más rígido ya que un exceso de gas puede volver a hinchar el paquete. Para evitarlo, se almacena el café en unos silos diseñados a tal efecto y se deja reposar para después envasar al vacío perfectamente.

TRAS EL TOSTADO, Y DURANTE EL ALMACENAJE, EL CAFÉ PIERDE DE MEDIA UN 0,8% DE SU PESO POR LA DESGASIFICACIÓN DE CO2

En otras variedades de envase como por ejemplo el envase con atmósfera inerte y válvulas de desgasificación no es preciso desgasificar el café molido. De igual modo, si se envasa en sobres tipo monodosis, será necesario que el café haya desgasificado hasta un punto óptimo para que el gas no hinche el pequeño envase. En este caso, se introduce nitrógeno alimentario en las bolsitas para evitar la presencia de oxígeno en el interior.

En cuanto a las cápsulas del café, el control de la desgasificación del producto resulta igual de importante, que en el caso anterior, sobretodo teniendo en cuenta que de nuevo, estamos hablando de café molido, con una molturación cercana a la del café espresso. Es por ello que los sistemas de envase de café para cápsula se realizan en atmósfera protegida y a presión constante para que el oxígeno pueda ser sustituido por nitrógeno y poder garantizar, así, una óptima conservación del café.

En cuanto a las novedades más destacadas en el mercado en relación a la desgasificación, además de la innovación constante en válvulas y materiales de empaquetado, destaca la aparición de nuevos sistemas de desgasificado ultra rápido con gas inerte, que aplican el vacío para después inyectar nitrógeno. De este modo que se acorta la estancia del café en los silos, protegiendo los aromas y evitando un envejecimiento prematuro del producto durante el molido.

¹ Datos "Manual Básico para Buenas Prácticas para el Tostado de Café". Ministerio de Industria y Productividad de Ecuador

LA VÁLVULA DESGASIFICADORA

En la conservación de alimentos, incluido el café, es primordial controlar la atmósfera interna del envase, sobre todo en lo que hace referencia a los niveles de gas carbónico, oxígeno y humedad, habiéndose desarrollado entorno a esta necesidad sistemas diseñados para conseguirlo. Los más comunes y utilizados en el mundo del café son el envase al vacío, envase en atmósferas inertes y, en los últimos años, los paquetes con válvulas desgasificadoras, las cuales se accionan por la diferencia de presión que se crea al desgasificarse el café. Es así que en el momento en el que la presión interna del envase es superior 4,11mbares a la atmosférica, la válvula se abre y se cierra de nuevo cuando la presión interna se estabiliza a un máximo de valores superiores a la atmosférica, entre 3 y los 4,11mbares. Las válvulas funcionan bien tanto para empaques al vacío como para empaques con atmósferas inertes.

Está comprobado que el escape de dióxido de carbono (CO2) elimina consigo parte del oxígeno (O2) remanente en el paquete minimizando su concentración y el riesgo de oxidación del café. En los pa-

quetes al vacío esta concentración de oxígeno se llega a bajar hasta 1%, mientras que en el caso de los envases provistos de válvula desgasificadora, el porcentaje se puede reducir hasta 0,5%, evitando, además, por las características de este sistema la entrada de O2 en el paquete.

La presión parcial del O2 en paquetes al vacío se mantiene en 12mbares, después de 12 horas de empaquetar el café y en 6mbar en el caso de los envasados en atmósfera inerte. La aplicación de la válvula reduce los niveles de O2 aproximadamente en un 50% después de un día; al cabo de 8 días el O2 libre desaparece. Esto significa que el 75-80% del O2 escapa con el CO2 y que el 20-25% restante se oxida, habiendo demostrado los resultados de nuestro estudio, una vida útil de 18 meses en excelentes niveles de calidad para cafés empaquetados con este sistema.

Fuente. "Uso de válvulas desgasificadoras para el empaque y almacenamiento del café tostado", de Luna Campo Elías y Beatriz Jaramillo-Colorado. Cenicafe



➤ CALIDAD

LECHE DE CALIDAD PARA CAFÉS DE CALIDAD

Los factores que hacen de la leche la pareja perfecta para el café son muchos, aunque, sin duda, el principal elemento que nos garantiza una buena simbiosis entre ambos productos es la calidad. Un café y una leche de calidad nos brindarán una bebida de calidad.

Ahora bien, no todas las leches son iguales, y como sucede con el café, su calidad está directamente relacionada con su origen y su proceso hasta llegar, en este caso, a la jarra del barista, donde recibe los últimos “toques” para formar parte de la taza perfecta.

“Como baristas, deberíamos poder identificar las leches de mejor calidad y las que mejor maridan con las variedades de café que utilizamos y tipos de bebidas que ofrecemos, e incluso, en función de ello, hacer recomendaciones a nuestros clientes para una experiencia superior. En nuestro caso, por ejemplo, toda la leche está certificada por AENOR en Bienestar Animal, esto implica el mejor cuidado de las vacas desde su alimentación hasta un buen control sanitario. Por tanto, la calidad está garantizada, porque cuanto mejor esté la vaca, mejor será la leche”, explica Marco Brazzoduro, Marketing Manager de Lácteos y Bebidas Vegetales en Calidad Pascual.

Celeste Wong, una de las cinco baristas más influyentes de Londres según The Financial Times, suscribe las palabras de Brazzoduro y aboga por una mayor atención a la leche en la estación barista para asegurar al 100% una bebida perfecta. “Actualmente, nos esforzamos mucho en obtener el mejor café, tostarlo de la forma más adecuada, contar con los mejores equipos para preparar la taza perfecta y dominar todas las prácticas baristas que no aseguran una técnica diez, pero, paradójicamente, nos fijamos poco en la leche que utilizamos para mezclar ese café, sin tener en cuenta que es una parte importante del aspecto y sabor final de la taza. La leche ha sido y será siempre un producto con el que combinar el café y por ello debemos ser conscientes de su sabor. Adicionalmente, hoy en día, con todos los problemas ambientales y el cambio climático como grandes amenazas sobre la mesa, es imprescindible que nos fijemos, también, en su producción. Es por todo

Celeste Wong, una de las cinco baristas más influyentes del Reino Unido según The Financial Times



ello, que tanto la industria como los baristas deberíamos interesarnos más sobre el origen de la leche, sobre su calidad, saber como se ha alimentado a la vaca, como se ha procesado. Sólo con todos estos datos, podremos preparar una taza perfecta, en todos los sentidos”.

Partiendo de la base de una buena calidad, nos encontramos con varios tipos de leches, que dependen de la elección experta del barista para conseguir la bebida deseada. Lo ideal sería utilizar leches que no desvirtúen el sabor del café para que su maridaje sea perfecto.

“Una buena leche para combinar con café es aquella que presenta un buen equilibrio entre los carbohidratos, las grasas y las proteínas. De este modo, cuando la calentamos, los ácidos grasos otorgan a la leche no solo un buen aspecto denso y brillante, sino, también, un buen sabor y una textura cremosa. Ahora bien, si la cantidad de grasa es demasiado alta, la leche resultará demasiado cremosa para el café, pero si este contenido es demasiado bajo, será acuosa en sabor y textura”, apunta Celeste Wong.

“Las leches enteras siempre irán muy bien por el aporte de cuerpo a la bebida final, mientras que las leches semis y desnatadas, ofrecerán una bebida más ligera en cuerpo, pero acentuarán el sabor a café. Cuanto más equilibrado sea el porcentaje de materia grasa y sabor, más garantías tiene esa leche para adaptarse a diferentes necesidades

y gustos de los consumidores; mientras que a mayor sea el porcentaje de materia grasa, los cafés resultaran con más cuerpo y sabor.

Leches con recetas únicas como la Pascual Extra Creme, leche oficial de los Campeonatos Fórum Café, incorporan extra de proteína garantizando una mayor emulsión y permitiendo, así, realizar los cafés latte de una forma más sencilla y destacada, respetando, además, el sabor intenso del café”, explica Marco Brazzoduro.

NUEVO UNIVERSO DE LECHES

Además de estas nuevas leches diseñadas especialmente para su uso barista, en los últimos años, han aparecido en el mercado numerosas opciones alternativas a la leche de vaca en forma de leches/bebidas vegetales, de las que dado la creciente demanda por parte de determinados grupos de consumidores, se fabrican ya, variantes, también, “baristas”.

“Las diferencias básicas entre las leches vegetales, además de su origen, es su contenido en grasas y proteínas”, explica Celeste Wong. “En general, las leches como la de soja, avena y la de almendra tienen menos grasa y proteínas que la leche de vaca, por lo que a veces es difícil emulsionarlas, y dan como resultado una textura diferente a la que estamos acostumbrados. Aún y así, resultan una opción inapelable para personas, por ejemplo, veganas que quieren seguir disfrutando cada día de su café con leche”.

El gusto de estas leches es también diferente debido a sus orígenes y es por ello que cada una tiene un efecto distinto sobre el sabor final de la combinación con café, el cual también variará, según el origen de nuestro grano. “En términos generales, si mezclamos una leche vegetal, con un café brillante y ligeramente tostado de Etiopía, la acidez general de la taza será mayor que en el caso de haber utilizado una leche de vaca”, pone como ejemplo, Wong.

Ahora bien, como hemos dicho, el origen de cada una de estas leches hará que su comportamiento en taza resulte diferente. Por ejemplo, si utilizamos leche de soja, se recomienda mezclar con cafés poco áci-



La leche Extra Creme de Calidad Pascual es la leche oficial de los Campeonatos Fórum Café

dos, ya que “resulta bastante inestable cuando se mezcla con productos con cierta acidez, por lo que a veces, incluso, se llega a cuajar”, puntualiza Wong. Los baristas también advierten de la necesidad de controlar bien la rotación y temperatura de esta leche en la jarra de emulsión para poder obtener una buena textura con la leche de soja.

La leche de nueces, por su parte, es una de las que más recientemente ha entrado en la carta de las cafeterías especializadas. Es el resultado de mezclar y filtrar el producto, lo que confiere al líquido resultante una consistencia muy acuosa. Combinada con el café, puede resultar algo amarga en un primer trago, aunque luego aflora un sabor marcado a nuez que resulta agradable combinado, sobretodo, con cafés achocolatados. Eso sí, la leche de nueces resulta algo complicada de texturizar. Otra de las leches alternativas más populares, es la leche de avena, obtenida de la hidratación y mezcla de este cereal con agua y que en el mundo barista es ampliamente reconocida por su buena sintonía con el café.

“La leche de avena probablemente sea mi preferida entre las leches alternativas, ya que me permite disfrutar mucho más del sabor del café. William Rixon de Minor Figures, una de las empresas de café vegano más reconocidas de Reino Unido, me ex-

plicó que esta capacidad se debe a su elaboración. La avena es sometida a un proceso llamado hidrólisis que consiste en extraer partes solubles de la avena hasta conseguir un emulsión espesa que posteriormente pasa a formar parte de la preparación final de avena en diferentes proporciones -habitualmente 10%- . La leche de avena tiende a tener suficiente proteína, por lo que únicamente requiere agregar una pequeña cantidad de estabilizantes y aceite vegetal (según las marcas entre <1% al 3%) para convertir a este preparado en una leche vegetal barista, con consistencia, una buena reacción al calor y fácil de emulsionar”, explica la barista, Celeste Wong.

Hoy, las opciones de leches que ofrece hoy día el mercado es muy amplia, lo que nos remite al inicio de este artículo, en el que fabricantes y baristas defienden la calidad como el factor clave que marcará la diferencia entre unas y otras, mientras que optar por una leche de vaca o bien una vegetal es una cuestión de preferencias y gustos. “Hoy día existe una opción para todos, y en esta opción, la calidad desde el origen hasta nuestras jarras, debe ser lo primero” concluye Marco Brazzoduro, Marketing Manager de Lácteos y Bebidas Vegetales en Calidad Pascual.

Fuentes:
Calidad Pascual, Celeste Wong



INFORME

LOS MICROTOSTADORES



REDIBUJAN EL MERCADO DEL CAFÉ

“Por el momento, su incidencia es todavía pequeña. El dominio del tueste mundial de café se concentra en una decena de empresas, las cuales agrupan más de un tercio del café a nivel internacional, en una impresionante consolidación de marcas globales, regionales y locales. Su poder adquisitivo y acceso a las redes de distribución determina, de manera importante, cuál café se consume en cafeterías, restaurantes, oficinas y supermercados de todo el mundo. Si hoy nos hemos tomado uno, es probable que haya sido tostado por uno de los diez mayores tostadores del mundo”, puntualizan en el Barómetro del Café 2018, elaborado por COSA, Hivos y Oxfam-Worldshops, entre otros.

La creciente popularidad y demanda del café de especialidad, además de estar modificando la oferta de muchas empresas del sector, ha favorecido el desarrollo de los pequeños tostadores, un segmento de mercado que no es nuevo pero que ahora, rebautizados como “microtostadores” o “microroasters”, se sitúan en la cresta de la ola de este tipo de café. Los microtostadores tuestan el café de forma artesanal y lo comercializan de forma directa a sus clientes, tanto a consumidores como cafeterías especializadas. En muchos casos, sobre todo los que se han sumado más recientemente a esta corriente, son baristas a los que su interés por el café les ha llevado a embarcarse en nuevos retos profesionales como el de comprar el café, tostarlo y comercializarlo. Utilizan sus conocimientos del producto y las historias que encierra cada uno de sus cafés como sólidas herramientas de marketing para presentar tazas con personalidad propia, recurriendo, incluso, en algunos casos, al trato directo con el caficultor para proveerse de la materia prima para su negocio. Paralelamente a estos nuevos emprendedores, existe otro grupo consolidado de pequeños tostadores que llevan décadas dedicándose al

tueste artesanal, algunos son centenarios, incluso, y que ven ahora como la irrupción en el mercado de los nuevos microtostadores está forzando, incluso, el cambio de algunos paradigmas del mercado del café. Han empezado a aparecer caficultores especializados en el perfil de café que busca este mercado de especialidad; las relaciones comerciales se están modificando; también la naturaleza de algunas firmas importadoras e incluso, la forma de tostar que estos nuevos tostadores están variando para conseguir perfiles de café acordes con las exigencias de los baristas. Además, los fabricantes de maquinaria, están lanzando nuevos diseños de tostadoras de café con capacidades de carga más pequeñas a las convencionales para ajustarse, también, al nuevo mercado de los microtostadores. Todo indica que han llegado para quedarse y de ahí, las “molestias” que los diferentes eslabones de la cadena se están tomando para asegurarse su favor, lo cual es especialmente significativo en este momento, si tenemos en cuenta, que aunque representan un segmento en crecimiento soy todavía una franja de mercado pequeña, sobre todo si se leen los datos a nivel global.

EL CAFÉ DE LOS MICROTOSTADORES

Los microtostadores, abanderados de los cafés de calidad, enfocan toda su oferta a los cafés de especialidad, un término que utilizó por primera vez Erna Knutsen, en 1974, para describir “los cafés de mejor sabor que se producen en microclimas especiales”. Actualmente, la SCA ha puesto puntuación a estos cafés y se considera que uno con más de 85 puntos sobre 100, puede ser considerado, café de especialidad, incrementándose su valor como café especial, cuanto más cerca esté de la puntuación máxima. En el barómetro de la Taza de la Excelencia, esta “marca de corte” es de 86 puntos y se están planteando, subirla.

Es así, que los caficultores están encontrando en los cafés especiales y los micro lotes un valor, cuanto menos ahora seguro, para poder obtener mayor rendimiento por su café. La demanda es creciente y la competencia, por el momento, no es voraz. “En 2018, explica Thiago Amhof, representante de la asociación BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association), Brasil ha producido cerca de 9,2 millones de sacos de 60 kg de cafés especiales, muchos de los cuales acabaran en manos de microtostadores y otros en la de empresas tostadoras que adaptándose a la nueva demanda del mercado, han incorporado cafés de este tipo en su oferta. Si consideramos que la producción total ha sido de 61,7 millones de sacos, el cultivo de cafés especiales ha representado cerca de 15% de la producción total”.

La perspectiva de sacar mayores réditos a su trabajo ha facilitado que los productores tengan un mayor interés por el café de calidad y estén

mostrando una actitud más participativa en la consecución de cafés diferenciados. Y es en este sentido, por ejemplo, que hemos incrementado las herramientas de control y de acompañamiento a los caficultores, de modo que en cada etapa del cultivo, se haga evidente el máximo cuidado y este tenga la mayor incidencia posible en la cadena de valor del café”.

Todo este grano, como la práctica totalidad del café de especialidad que se produce en el mundo, tiene fácil salida dentro del segmento de los microtostadores, nuevos o tradicionales, que han visto ampliadas notablemente y en poco tiempo, la oferta de cafés de especialidad, muchos de los cuales en formato de micro lotes únicos y otros con el aval de excelentes puntuaciones recibidas en concursos de café.

“Actualmente, los principales países compradores de cafés especiales son Estados Unidos, Japón y Europa (en el caso del café de Brasil, concretamente,

Alemania, Bélgica y Italia). En 2018, según nuestros datos, España ha ocupado la 13a. posición entre los principales destinos de exportación de estos cafés con origen en nuestro país”, apunta el colaborador de la BSCA.

Intentando pormenorizar para traducir en números y saber que representa esta posición en el ranking en cuanto a cantidades de café, el registro de datos por calidades es todavía muy embrionario, a causa de la propia novedad del segmento y las estadísticas acerca del mercado de especialidad no resultan demasiado rigurosas. Aún y así, importadores tanto de grandes cantidades de este café, como Icona o de cantidades más pequeñas como Xorxios, coinciden en situarlo en nuestro país, alrededor del 10%.

En Estados Unidos, donde el mercado del café de especialidad cuenta con un recorrido mayor, esta participación se situaría en estos momentos sobre el 34%, un 25% más que una década atrás y en países como



*Pedí un café,
y de propina,
el amor de mi vida.*

Momentos Únicos

*La gran vida
66966279*



el Reino Unido, donde el sector del café se está valiendo del café de especialidad para llamar la atención de los consumidores, el porcentaje de crecimiento anual para este mercado se estima ya en un 13% anual.

“El futuro para el café de especialidad es muy prometedor, no tenemos duda. Europa nos lleva 20 años de ventaja, pero en nuestro mercado, el español, el avance en los últimos años ha sido enorme, y hoy podríamos estar hablando que un 10% del café que se utiliza en hostelería y un 5% del que se distribuye en alimentación, entraría dentro de este segmento”, explican desde Icona, empresa que hace más de 25 años incorporó una línea de cafés especiales a su oferta y desde donde, también, rompen una lanza a favor de estos cafés, más allá de los micro lotes, el objeto de deseo y bandera de muchos microtostadores. “Un café de región seleccionado con magnífica preparación y alto nivel de taza no está por debajo de muchos micro lotes. En muchas ocasiones se está abusando de este último término y hay lotes que si bien tienen de cierto que son micros, no resultan ser excelentes cafés. Otra cosa son aquellos micro lotes que compiten en subastas tanto nacionales como internacionales y que sometidos al rigor de un jurado muy exigente se acaban catalogando como cafés excepcionales, justificando así su altísimo precio”.

CALIDAD Y CONOCIMIENTO, PILARES DE LA DEMANDA

Un elemento común que comparten todos los microtostadores es su pasión por la calidad y una rotunda curiosidad sobre todo lo que tiene que ver con el origen y proceso de su café. “El nivel de exigencia del comprador es y será cada vez mayor y habrá que atender esta demanda. Esto nos obliga como importadores de café de especialidad a seguir mejorando cada día. Para ello, cada empresa deberá buscar sus propias herramientas para conseguirlo. En nuestro caso, apostamos, por ejemplo, por la mejor formación posible que nos permita asegurar

siempre, la mayor calidad de producto a nuestros clientes”, explica Conchi Domínguez responsable de control de calidad y formación de Xorxios.

La directora ejecutiva de Café Fino de Costa Rica, coincide en la repercusión directa que están teniendo y continuarán teniendo los microtostadores y en última instancia, también, sus clientes, en el desarrollo del mercado del café y de forma directa en el de café de especialidad. “Cada vez vemos consumidores más educados sobre el café, pero también sobre cualquier tipo de producto de la industria. Y es más, la demanda de cafés de especialidad y sostenibles crecerá más pues el consumidor está tomando, también, un papel más responsable dentro de la cadena, y se preocupan en exigir cafés que además de asegurarles una buena taza, protejan al productor”.

VENTA DIRECTA PRODUCTOR-TOSTADOR, ¿UTOPIA O REALIDAD?

La proximidad con el productor es, de hecho, otro de los valores que los microtostadores hacen valer para diferenciarse de los demás negocios de tueste de café. La detallada descripción de los datos del grano en sus paquetes; la información de la finca en la que ha sido producido; e incluso los detalles de la vida de las personas que lo han cuidado en el cafetal, no son ajenos a los microtostadores. De hecho, los hay que llegan a comprar sus lotes de café directamente al productor, aunque la dificultad de acceder a algunos caficultores ubicados en tierras remotas, así como los costes, por ejemplo, de la logística para unos pocos sacos, o los propios riesgos del comercio de café, hacen, en la mayoría de ocasiones, muy complicadas este tipo de operaciones, de ahí la especialización creciente de muchas firmas importadoras para dar Servicio a los microtostadores. Es así, que estas compañías están abriendo nuevas divisiones de negocio o bien absorbiendo empresas especializadas, como está haciendo una de las firmas con mayor peso internacional, Neumann Kaffee Gruppe, de la que

forma parte Coprocafé en España, y que formalizó hace poco más de un año, la inversión mayoritaria en Atlas Coffee Importers de Seattle, una de las importadoras de café verde de especialidad más importantes de Estados Unidos.

“La venta directa productor-tostador, no es una utopía, pero depende de muchos factores”, comentan desde Xorxios, lo que irremediamente condiciona su incidencia en el mercado, como explican, también, desde Icona. “Actualmente esta venta directa simplemente es inexistente salvo esos micro lotes de 10 sacos que se envían por avión y que poco o nada representan en el contexto internacional del mercado de café. Se trate de café comercial o de especialidad, el papel de dealer, importador, trader o principal, que algunos de forma despectiva tachan de intermediario es imprescindible en la cadena de café, continúan. Este eslabón de la cadena financia al tostador y en muchas ocasiones pre financia al productor-exportador; posibilita la ejecución de entrega, así como de calidad y permite que tanto productor como tostador puedan fijar libremente el precio de su café y no sea necesario que lo hagan simultáneamente, entre otras funciones. Es por todo ello, que el papel del Trader es fundamental también en los cafés de especialidad. Su intervención es básica y está siempre presente en todos los mercados, siendo una referencia, por ejemplo, en el nuestro, el mercado español y en el de los Estados Unidos, donde lo habitual es que los tostadores compren su café con entrega en almacén despachado de aduanas en un período concreto de entrega y con financiación al tostador, lo que muy pocos exportadores y prácticamente ningún productor de café puede ofrecer”.

A medida que se desarrolla el segmento de los microtostadores el mercado evoluciona con ellos, y lo hace, como hemos visto desde la finca hasta las mismas máquinas de tostar, por lo que deberemos mantenernos atentos para ver como se dibuja este nuevo mercado del café de especialidad, que está mucho más cercano que hace unos años atrás.

Fuentes: Icona, Xorxios, BSCA, Coprocafé

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.



ESPECIAL CAMPEONATO

XIII CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

CRÓNICA DE UNA COMPETICIÓN SOBRESALIENTE



Las expectativas levantadas por la Final del XIII Campeonato Nacional de Baristas no eran infundadas, y de vuelta de esta gran fiesta del café de calidad podemos decir que no sólo se han cumplido todas, sino que muchas, incluso, se han superado con creces. Galicia era una apuesta segura para el café, y Vigo ha resultado ser una ciudad anfitriona maravillosa, donde la gran familia española del café se ha sentido como en casa, excelentemente acogida y sobretodo, también, magníficamente atendida.

Han sido tres días, del 16 al 18 de mayo, de actividad intensa, en los que el café ha sido protagonista de todo tipo de preparaciones, presentaciones, ejercicios, concursos y campeonatos que se han celebrado bajo el gran paraguas de la final del XIII Campeonato Nacional de Baristas. Tres jornadas que han servido para aprender, para descubrir, para disfrutar... y tres días además, en los que hemos utilizado el café para brindar por celebrados reencuentros y por nuevas

amistades; para conducir interesantes conversaciones y reflexiones; e incluso, también, para imaginar nuevos proyectos y retos que demuestran que el café es un producto vivo, dinámico, en constante evolución y con una capacidad única para levantar amor y pasión por todo lo que tiene relación con él.

De la mano de un programa muy completo y dinámico, las actividades se han ido sucediendo en estas tres jornadas, en las que hemos respirado café de inicio a fin, y lo hemos hecho en un marco único, el ecléctico edificio del siglo XIX de la Fundación ABANCA, que ha sido fantástico y que se ha mimetizado de forma extraordinaria con el café, compartiendo con este producto los valores de tradición y vanguardia que ambos comparten.

Esta ha sido la tercera edición en la que la Final de Campeonato Nacional de Baristas ha incluido diversas competiciones paralelas, además de actividades, sobre las que damos cuenta ampliamente en

las próximas páginas y que han mostrado y demostrado la gran profesionalidad y talento cafetero que hay en nuestro país, avalando de forma definitiva a las citas de Fórum Café como las grandes fiestas del café de calidad, en nuestro país.

CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

Decir que la maestría de los ejercicios baristas presentados en Vigo han sido superiores a la de ediciones anteriores parece obvio, sobretodo teniendo en cuenta la importante evolución que está teniendo la profesión barista en España y la implicación que empresas tostadoras, fabricantes de equipos y máquinas y proveedores de productos complementarios están dedicando al café. Ahora bien, en la XIII Final del Campeonato Nacional de Baristas hemos visto ejercicios sublimes, presentacio-

nes magníficas y propuestas de bebidas con café inimaginables hace unos años que nos autorizan a certificar una vez más, y sin miedo a equivocarnos, que el listón barista en España ha vuelto a subir.

Y quien representa, a día de hoy, el máximo de esta excelencia barista en nuestro país es Luis Blanco, flamante campeón de la decimotercera edición del Campeonato Nacional de Baristas.

Blanco que accedía a la final como subcampeón de Galicia, patrocinado por Grupo Dromedario, presentó ante el público y los jueces una actuación sobresaliente, en la que su café, un blend de Typica y Catuai de Bolivia, perfumó todo el escenario, y en la que el barista, sin dejar nada al azar, nos obsequió con una historia cafetera sin igual, en la que su trabajo con el café resultó el mejor ejemplo de la magnificencia de este producto en las manos de un barista profesional, capaz de crear la taza que mejor representa todos los matices de su café y transformar un espresso en una bebida sin igual, al combinarlo con unas gotas de Pedro Ximenez, jarabe de azúcar moscabado e infusión de hibisco.

En conjunto una sinfonía de aromas y sabores que le han reportado a Luis Blanco, además del título de Campeón Nacional de Baristas, el Premio a la Mejor Bebida de Especialidad y múltiples obsequios de los patrocinadores, entre ellos, una máquina de café Office Leva EB-61 de Crem International, un molino E10 Conic Essential, de Compak Coffee Grinder, un sistema de filtrado de agua de Brita, y un fabuloso viaje a Vietnam.

Al viaje, gentileza de Icona Café, Luis Blanco irá acompañado por Marcos González, el barista, también gallego, vencedor de la anterior edición del Campeonato Nacional de Baristas que recibió este mismo viaje como premio. Hasta allí viajarán juntos el próximo mes de noviembre, y allí conocerán el café de este origen, la tierra donde crece, la gente que lo cultiva y, también, este impresionante país de colinas boscosas, bahías paradisíacas, mercados flotantes y el Cà phê sũa, el delicioso café de filtro vietnamita preparado con huevo y leche condensada.

CAFÉS DE FINCA, MANOS EXPERTAS Y MUCHA PASIÓN

Y como la maestría de Luis Blanco, hay que destacar, también, la del resto de los otros 15 baristas que han participado en



la final del XII Campeonato Nacional de Baristas. Durante dos días, estos y estas concursantes, campeones y finalistas de sus respectivas Comunidades Autónomas, han pasado por el escenario de la competición asegurando al público no sólo la máxima expectación, sino también auténticas clases magistrales de profesionalidad barista, que les han valido el premio además de a Luis Blanco, a Manuel Barragán, Campeón de la Comunidad Valenciana, patrocinado por Café Barsel que ha sido proclamado Subcampeón Nacional de Baristas y reconocido, además, con el trofeo al Mejor Espresso de la competición; a Andreea Dutu, Campeona de Aragón, patrocinada por Cafés El Tostadero que se ha clasificado como la Tercera Mejor Barista de España; y a Giorgio Cornacchia, representante de Canarias, patrocinado por Café Regina que se alzó con el premio al Mejor Latte Art.

Uno a uno hemos conocido historias de todo tipo relacionadas con los cafés que se han utilizado; los baristas han desgranado algunos de los secretos del tueste de sus granos; de cómo estos han sido cosechados y beneficiados; y han compartido, también, con los presentes sus sueños y aspiraciones con el café.

Hemos visto como los concursantes controlaban los tiempos de extracción, como nivelaban las pastillas de café, como dibujaban pequeñas y efímeras obras de arte con la leche y nos han presentado combinaciones de café que quizás antes, no hubiéramos imaginado: Café con ciruelas, licor de nísperos y miel preparado en una coctelera, la perlini, que inyecta gas carbónico a la bebida; café con licor de yuzu, flores de café e hibiscos deshidratados; café con mango, té de jazmín y ron vaporizado; o un café con cerveza negra, marrasquino y corteza de naranja, entre otras propuestas.

CAFÉ DE CALIDAD Y EQUIPOS Y MENAJE DE PRIMERA

Y lo mejor de todo... nada de ejercicios memorizados, nada de palabras vacías, nada de datos inconexos... sino que detrás de cada ejercicio hemos vivido una historia de pasión por el café, que en alguna ocasión ha provocado, incluso, alguna que otra emocionada lágrima, entre el público que ha pasado durante los tres días por Fundación ABANCA de Vigo. Hemos disfrutado de presentaciones realmente enriquecedoras, que se han valido de todo tipo de técnicas para extraer el mejor espresso, presentar el mejor latte art e idear el mejor combinado de café, preparaciones todas ellas que en la mayoría de los casos, los baristas han optado por elaborar con cafés de finca con los que han llenado las tolvas de los molinos de la competición, los E10 Conic Essential que Compak Coffee Grinders ha cedido para la ocasión.

De hecho, el uso de este tipo de cafés de especialidad, de origen único y perfil de sabor propio, ha marcado la pauta del Campeonato, en el que han abundado los etiopias y los colombias, los cafés procesados utilizando complejas fermentaciones aeróbicas y anaeróbicas, y todo tipo de variedades botánicas, algunas difíciles de probar en nuestro país, como la hondureña presentada por el barista Jorge Alonso. Los concursantes han optado, en general, por cafés muy complejos, que han hecho de esta Final, un campeonato, sobretudo, de deliciosas tazas con notas a frutas maduras, lo cual nos puede dar una buena pista hacia donde van los gustos en el café de calidad en nuestro país. Y es que no en vano, las competiciones baristas resultan un gran escaparate de tendencias, tanto en lo que se refiere a



Los Jueces de la Final con los baristas finalistas, presentadores y equipo Fórum Café en Vigo

LOS JUECES DE LA FINAL

De nuevo, la competición barista Fórum Café ha vuelto a contar en la edición de esta Final y también en los campeonatos autonómicos de clasificación, con un elenco de jueces de primer orden que han asumido con profesionalidad y rigurosidad la complicada tarea de puntuar unos ejercicios muy preparados donde la exquisitez resulta un denominador común y en los que, tras trece años de competición barista, el nivel de perfección es el que acaba marcando la diferencia.

En esta Final Nacional y como representación del resto de jueces que han participado en las competiciones autonómicas, han asumido la labor de juzgar a los semifinalistas del XIII Campeonato Nacional de Baristas, el equipo formado por Rubén Sanz, Juez Líder; Marisa Baqué y Diego López, Jueces Sensoriales; Marc Saña y Sergio Gómez, Jueces Técnicos; y Frank Lombardi, Iván Fernández y Eva Díaz, Jueces de Control. Por su parte, el equipo liderado por David Tomás, con Enric García y Marisa Baqué como Jueces Sensoriales, Rubén Sanz y Marc Saña como Jueces Técnicos y Sergio Gómez, Iván Fernández y Eva Díaz, como Jueces de Control, fueron los encargados de hacer lo propio en la Final Nacional, a la que accedieron los seis primeros baristas clasificados tras los dos días de semifinales.

A destacar, que todos estos jueces, para poder ejercer como tales en la Final, han tenido que participar antes en las competiciones autonómicas, así como superar una estricta homologación de sus conocimientos y aptitudes técnicas y sensoriales que les avala para la práctica de juez en las competiciones Fórum Café.

producto, como es el caso de estos cafés, como de nuevas técnicas, menaje innovador y maquinaria puntera. Como muestra de ello, las máquinas de café, Diamant, con propiedades y soluciones técnicas únicas para el ejercicio barista que han lucido estos días en Vigo de mano de Crem International o el menaje barista, cada día más preciso, completo y especializado que ha equipado las diferentes estaciones baristas de este campeonato y que en esta edición ha sido proporcionado por Comercial Vipasa; o la Leche Extra Creme de Calidad Pascual, adecuada especialmente para satisfacer las necesidades de este colectivo de profesionales del café. Igualmente innovadores, los filtros de agua Brita, Purity_C_Finest, que han utilizado todas las máquinas de café de la competición y que aseguran el equilibrio perfecto de componentes del agua para un espresso perfecto; y todos los productos complementarios al café, que los baristas han utilizado sobre el escenario para elaborar sus creaciones: los Chocolates de Reybar, los azúcares de Azucares Prieto, las galletas de Lotus Bakeries y los téis e infusiones de Azaconsa, que se suman a Icona y a las anteriores empresas patrocinadoras, demostrando su apoyo a la cultura del café y al café de calidad a través de su implicación en este XIII Campeonato Nacional de Baristas.

La competición ha contado, también, con la colaboración del Concello de Vigo (Ayuntamiento); la Escuela de Hostelería de Vigo, a través de sus estudiantes que han participado en las tareas de asistencia en todas las actividades; Agua Bezoya; Delikia y ABANCA, en la sede de la cual se ha celebrado el Campeonato, donde, por cierto, durante estos tres días se han podido ver muchas caras conocidas del sector del café de nuestro país.

Empresarios, Responsables de Calidad, Directores Comerciales, de Marketing, Formadores, Baristas,... han celebrado juntos la gran fiesta del café de calidad Fórum Café, que en esta edición, además, ha alineado tras los micros de la presentación de todas las actividades, primeras espadas del barismo español. Lo son, sin ir más lejos, los tres presentadores de las Semifinales y Final del Campeonato Nacio-

nal de Baristas, Damián Seijas, Campeón Nacional en el año 2015; Willy Gómez, multicampeón autonómico gallego en diferentes ocasiones y Medalla de Plata Europe Skills 2012 y Víctor Couto, también, durante dos años campeón autonómico de Galicia y Campeón Nacional de Latte Art en 2008 y 2009. A ellos, debemos de sumar a Honorio García, AST y Q Grader que se encargó de la presentación del III Campeonato Nacional de Cata y el III Campeonato Nacional de Aeropress; y a Rubén Sanz, Product Marketing Manager y formador de Fórum Café, como Seijas y García.

Como los baristas que competían, los cinco presentadores demostraron pasión por el café durante su presencia en el escenario, complementando con su conocimiento del café todo tipo de datos que hicieron aún más atractivas y entretenidas, si cabe, todas y cada una de las actividades programadas en esta XIII Final del Campeonato Nacional de Baristas, en el que además de la competición barista y resto de campeonatos y exhibiciones sobre los que recogemos amplia información en las siguientes páginas, también contó con un entretenido concurso de conocimientos cafeteros que premió los conocimientos del público con el obsequio de varias camisetas oficiales del campeonato y una interesante charla sobre la leche en el café a cargo de Calidad Pascual en la persona de Adrián Fernández, colaborador de la firma y Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2014.

El alcalde de Vigo, Abel Caballero, que inauguró la competición y que siguió en directo en la Fundación ABANCA diversas de las actuaciones baristas, incluida la de su conciudadano, Marcos Gonzáles, campeón de la edición pasada, quien realizó una exhibición de su ejercicio vencedor justo antes de la actuación del primer concursante de este año, aplaudió en su discurso inaugural, la oportunidad de concentrar en su ciudad a los mejores profesionales del café del país, augurando incluso antes de dar el pistoletazo de salida a las competiciones, tres grandes jornadas para el café de calidad en Vigo, que en vista de los resultados, podemos decir que así han resultado.

III CONCURSO DE FOTOGRAFÍA FÓRUM CAFÉ

La fotografía "Sentidos" obra de Vanesa Artime es ganadora del III Concurso de Fotografía Fórum Café. La imagen, muy sugerente, ilustra, a través de una niña que huele, toca y observa un café, la magia del café en el despertar de los sentidos.



ESPECIAL CAMPEONATO

LUIS BLANCO CAMPEÓN NACIONAL DE BARISTAS

“EN EL BARISMO ESPAÑOL HUBO UN MOMENTO EN EL QUE QUISIMOS CORRER, SIN ANTES CAMINAR. RECUPERADO EL RITMO, LA PROGRESIÓN ESTÁ SIENDO MUY BUENA”

Por segundo año consecutivo, un vigués ha subido a lo más alto del pódium barista español. Luis Blanco, esponsorizado por Grupo Dromedario es el nuevo Campeón Nacional de Baristas, un título que le llega tras varios años de preparación y dedicación a una profesión que le apasiona, tanto, que incluso hace ya un tiempo decidió aparcar sus estudios de Administración de Empresas, cambiarlos por los de Hostelería y a abrir su propia cafetería, The Coffee Land, en Vigo. Su historia con el café es una historia de amor que el pasado sábado, 18 de mayo, vivió un apasionado episodio, cuando Blanco fue proclamado Mejor Barista de España, frente a sus conciudadanos.

¿CÓMO HA RESULTADO GANAR EL CAMPEONATO EN TU CIUDAD?

Ha sido extraordinario y muy emocionante. Me había preparado mucho para esta cita, pero al ver la barbaridad de nivel de todos mis compañeros y compañeras, la verdad es que tuve mis dudas y para nada, ni las personas que me han ayudado a preparar mi participación, Raúl Alonso de Grupo Dromedario y Marcos González, el campeón de la anterior edición, ni yo mismo, nos esperábamos el resultado que finalmente fue. He visto ejercicios absolutamente espectaculares como el de Andrea Mas o el de Manuel Barragán, que te transmiten y contagian pasión. He disfrutado mucho de la experiencia y ha sido un sueño levantar el título delante de mi gente.

LOS CAFÉS DE ORIGEN HAN SIDO LA TÓNICA DEL CAMPEONATO. ¿OPTÓ TAMBIÉN POR ELLOS?

He participado con un mezcla de Typica y Catuai de Bolivia. Es un café de proceso natural cultivado en una pequeña colonia llamada Manco Kapak de la región de los Yungas y procesado por Pedro Rodríguez, en el beneficio Buena Vista. Rodríguez es uno de los pioneros del café de especialidad en Bolivia. Allí creó Agricafe- Bolivian Specialty Coffee, un proyecto a través del cual cultiva su propio café y da apoyo a otros pequeños productores. Hace unas semanas conocí en Boston a su hija, Daniela Rodríguez, con la que tuve la suerte de poder conversar y conocer de forma directa más sobre el café con el que me he presentado. En un futuro me gustaría viajar a Bolivia para conocerlo sobre el terreno.

¿CÓMO CALIFICARÍAS LA MARCHA DE LA PROFESIÓN BARISTA EN ESPAÑA?

Vamos bien, poco a poco, porque todavía nos queda mucho, pero el nivel no deja de crecer. Hubo un momento, en el que íbamos a gatas y quisimos correr antes de andar, pero hemos sabido volver a marcar el ritmo correcto. No podemos pasar de una cultura que casi no existía a meternos en el top, hay que ir paso a paso y campeonatos como este del Fórum del Café que tienen mucha repercusión mediática, nos ayudan a llegar al público que es también lo que nos hace falta.



¿CÓMO SE LLEGA A SER UN BUEN BARISTA?

Tomándose las cosas con calma, formándose paso a paso y disfrutando de cada taza que preparas y teniendo siempre en cuenta, eso sí, que no existe el mejor café, sino el café que más nos gusta. A veces parece que cuando probamos una taza sólo queremos buscarle los defectos y obviamos todas sus virtudes. Hay que disfrutar el café, identificar primero lo bueno y claro, está, si hay cosas malas, intentar mejorarlas.

¿QUÉ VIGO HAYA SIDO CAPITAL DEL CAFÉ DURANTE TRES DÍAS, CREE QUE TENDRÁ INCIDENCIA EN LA CIUDAD?

Desde el alcalde a baristas como Marcos González están muy implicados en la divulgación de la cultura del café. Durante estos días muchos vigueses, amigos, clientes, se han acercado para vernos, nos han llamado y se han interesado por la competición. Creo que ha resultado una forma muy buena para acercar más el café a la gente. En la ciudad cada vez hay más cafeterías que lo están haciendo muy bien. La gente viene de lejos, preguntan, quieren probar los cafés que preparamos, exigen mejor servicio,... La progresión de la ciudad de Vigo en todos los sentidos es espectacular!

¡Felicidades Campeón!



ESPECIAL CAMPEONATO

I PREMIO AL MEJOR BLEND DE ESPECIALIDAD Y II PREMIO AL MEJOR BLEND COMERCIAL



Jesús Hernández y Héctor Hernández de El Tostadero con los premios de Mejor Blend Comercial y Mejor Blend de Especialidad

En el marco del XIII Campeonato Nacional de Baristas, Fórum Café ha convocado la primera edición del Concurso al Mejor Blend de Especialidad que se ha celebrado de forma paralela a la segunda edición del Mejor Blend Comercial, premiando, en ambas competiciones, los cafés que mejor han respondido a las exigencias de un experto panel de catadores reunidos en Vigo, especialmente para la ocasión: Augusto Morales, Conchi Domínguez, Alejandro Basset y Alejandro Rodríguez.

A las competiciones accedían, en el caso del Premio al Mejor Blend de Especialidad, cafés ya en el mercado o expresamente diseñados para la ocasión, de un total de cinco muestras de cafés presentadas por tostadores y micro tostadores de nuestro país, mientras que a la segunda edición del concurso al Mejor Blend Comercial han concurrido ocho firmas.

Los catadores probaron los cafés en una cata a ciegas, sin ningún tipo de referencia a las muestras ni a las empresas que los presentaban, garantizándose, en todo momento el secreto de todos estos datos, tanto a estos jueces, como al público, al personal de la organización que ha custodiado las muestras, y también al equipo de baristas expertos, que se encargó de preparar los cafés en formato espresso.

Es así, que una a una, todas las tazas fueron valoradas in situ por los jueces, que tras poner en común sus puntuaciones dieron como ganadores a los blends presentados por Cafés el Tostadero que concurría en las dos categorías.

El Premio al Mejor Blend Comercial, concretamente, fue para la mezcla de cafés de Centroamérica (1.700 m.s.n.m), Sudamérica (1.100 m.s.n.m.) y África Oriental (2000-2100 m.s.n.m.) que la firma aragonesa comercializa bajo el nombre de Invierno-Aire/Cuatro Deseos. "En su elaboración, apunta, Jesús Hernández, Director de Marketing, Ventas y Distribución de El Tostadero, los granos son tostados a una temperatura de entrada de 170 °C y salida de 188 °C, entre 13 y 16 minutos, caracterizándose el blend Invierno por su aroma savia de arce y chocolate negro. Tiene sabor a almendra, es dulce y presenta una ligera acidez. En taza ofrece un café con crema de color avellana oscura, cuerpo y un gusto que acaba con notas a cacao y le aseguran una finalización en boca espectacular". El Premio al Mejor Blend de Especialidad, por su parte, correspondió a la muestra de Primavera-Agua/Cuatro Deseos, que El Tostadero elabora con cafés de Centroamérica (1.700 m.s.n.n.) y África Oriental (2.000-2.100 m.s.n.m.). En este caso, los cafés son tostados a una temperatura de entrada de 160 °C y salida de 181 °C, entre 12 y 15 minutos, presentando en taza "un agradable aroma a jazmín y caramelo y sabor a flores bancas. Es un café con un cuerpo ligero, un paso limpio en boca y un final dulce", explica Héctor Hernández, Director Adjunto de Calidad y Formación de El Tostadero.

Los dos blends de El Tostadero podrán lucir durante todo un año en la paquetería de sus cafés ganadores, el sello del I Premio al Mejor Blend de Especialidad 2019 y Metjor II Premio al Mejor Blend Comercial 2019, respectivamente, añadiendo, de este modo, un valor diferencial más de calidad a sus productos.

La competición de blends Fórum Café fue presentada por Rubén Sanz, Product Marketing Manager, Juez y Formador en Fórum Café y Authorized Trainer por SCA.

Los jueces de la competición valoraron todos los blends en preparación espresso



ESPECIAL CAMPEONATO CAMPEONATO BARISTA DOWN



El equipo Down Compostela, vencedores del Campeonato de Baristas Down

Una de las novedades importantes de la reciente edición de la Final del Campeonato Nacional de Baristas ha sido la organización del Campeonato Barista Down, que ha enfrentado sobre el escenario a los equipos baristas de Down Compostela y Down Vigo. La iniciativa, que tiene su origen en la exhibición barista realizada el año pasado por baristas Down, en el marco del programa de la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas, forma parte de la colaboración establecida entre Fórum Café, las dos asociaciones Down gallegas y las empresas Cafento y Delikia, abanderadas de la formación barista dirigida a personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual. Durante la competición tanto el equipo Down Compostela, formado por Alexandro Lado, Daniel López y Francisco José Fianza, como el de Down Vigo, integrado por Miriam Rodríguez, Andrea Arroyo y Roberto

Roque Pereira – el primer barista Down que el pasado mes de febrero en Foz, participó en un campeonato barista profesional en España– realizaron el mismo tipo de rutinas que las exigidas a los baristas de las competiciones Fórum Café, las cuales fueron evaluadas, de igual manera, por un equipo de jueces homologados de nuestra entidad formado por Alejandro Basset, Juez Líder, María José Egea y Héctor Hernández, Jueces Sensoriales; y Frank Lombardi y José Manuel Tenas, como Jueces Técnicos. Es así, que los baristas, contaron con los 16 minutos de rigor, durante los cuales prepararon sus cuatro espressos, dos latte art y su bebida de especialidad, que en los dos casos, ambos equipos decidieron elaborar sin alcohol. Los tres miembros de cada equipo se repartieron las tareas de sus ejercicios, encargándose dos de ellos de preparar las diferentes presentaciones y el tercero de

facilitar todas las explicaciones a los jueces y al público sobre su café y sus bebidas, un combinado de café de dos espressos, 20ml de sirope de caramelo y 50 ml de kombucha, en el caso del equipo de Vigo y uno de dos espressos, albahaca, 20 ml de mermelada de pina y nata semimontada, en el de los baristas de Compostela. Al final de la competición gran aplauso del numeroso público presente en la sala y merecido reparto de trofeos. El equipo Down Compostela fue proclamado vencedor del Campeonato y se llevó, además, los premios al Mejor Latte Art y Mejor Bebida de Especialidad, mientras que el equipo Down Vigo se alzó con el subcampeonato y el premio al Mejor Espresso. A todos ellos, igual que al resto de los campeones y participantes de todas las competiciones de esta Final del XIII Campeonato Nacional de Baristas, ¡Felicidades!

CENA SOLIDARIA

Coincidiendo con la celebración de la Final del Campeonato Nacional de Baristas fuera del Salón Hostelco, Fórum Café organiza cada dos años, una cena de gala en la que es convocado todo el sector del café de nuestro país. En esta edición del XIII Campeonato Nacional de Baristas, este encuentro ha estrenado con éxito un nuevo formato que desde la Junta de la entidad se espera seguir repitiendo de ahora en adelante. Y es que además de una cena entre amigos y compañeros del café, la cita se convierte desde este año en una cena solidaria, a través de la que Fórum Café plantea celebrar la cultura cafetera colaborando, además, con causas que necesitan del apoyo de todos para tirar adelante y mejorar la vida de niños y mayores. Este es el caso del SJD Pediatric Cancer Center Barcelona, un proyecto muy ambicioso que hará realidad el mayor centro en Europa dedicado exclusivamente al tratamiento y a la investigación del cáncer infantil y al que Fórum Café colaborará con la recaudación de esta Cena Solidaria, durante la cual, y de forma espontánea, los presentes que ya habían hecho su aportación en el momento de la reserva de



su plaza, decidieron sumar nuevos donativos, los cuales, junto a los recibidos durante las semanas previas a raíz del llamamiento hecho por Fórum Café a sus socios y amigos, han permitido superar y con creces, los 4.000 euros fijados como objetivo, cuando se planteó la colaboración con el Hospital Sant Joan de Déu. La velada en el restaurante El Juliana de Vigo resultó de lo más cordial, testimoniándose de forma clara y evidente, el poder del café para tejer amistades, complicidades prósperas y en esta nueva etapa de la tradicional Cena de Gala de Fórum Café, también, solidarias. ¡Gracias a todos!



ESPECIAL CAMPEONATO

CAMPEONATOS DE AEROPRESS Y CATA



Luis Ibáñez, Campeón Nacional de Aeropress



Zakhar Kurtá, Campeón Nacional de Cata 2019

Dos de las actividades ya consolidadas en el marco de la XIII edición de la Final del Campeonato Nacional de Baristas que desde el primer momento que nacieron hace tres años han demostrado identidad propia y un alto compromiso de calidad y rigurosidad, son el Campeonato Nacional de Aeropress y el Campeonato Nacional de Cata organizados por Fórum Café.

Ambas competiciones han llegado a Vigo avaladas por dos ediciones previas del más alto nivel que han hecho aún más exigentes si cabe, las pruebas de estos días en la ciudad gallega.

III CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS

En el III Campeonato Nacional de Aeropress han participado un total de 12 participantes que se han enfrentado entre ellos en una competida liguilla eliminatoria, al final de la cual Luis Ibáñez se ha proclamado campeón absoluto, coronándose, así, como nuevo Campeón Nacional de esta disciplina.

Ibáñez natural de Zaragoza se dedica profesionalmente al café en Cafés El Tostadero, como Responsable de Formación y miembro del equipo de Calidad de esta empresa tostadora aragonesa. La AeroPress, confiesa, es una de sus pasiones y un sistema de preparación al que es muy aficionado por "su capacidad para hacer aflorar más aromas y conseguir tazas más armoniosas. Es el sistema de filtrado que nos permite conseguir un café más parecido al espresso. La AeroPress es muy versátil".

La descubrió prácticamente desde su lanzamiento y desde entonces no ha dejado de utilizar este pequeños artillugio para preparar café y, también, para elaborar cócteles – explica que le gusta incorporar diferentes ingredientes en la AeroPress -e infusiones.

En el Campeonato Ibáñez como el resto de participantes, utilizaron como base de sus preparaciones granos bourbon rosado colombiano de un nanolote de la Finca San Luis seleccionado especialmente para esta competición. "Para mi ejercicio opté por el método invertido con dos filtros de papel. Sin pre infusión previa alguna, vertí durante aproximadamente 15 segundos, 200 ml de agua a 91 °C sobre 22 gramos de café. Agité la mezcla durante unos 10 segundos

y dejé infusionar el café 1 minuto 30 segundos. Seguidamente, tras poner la tapa con los dos filtros, di la vuelta al cilindro y realicé una extracción de 25 segundos, seguida de un bypass de 45-60 ml de agua, también a 91 °C, hasta conseguir el sabor que buscaba para mi taza".

La taza de Ibáñez, como la del resto de sus contrincantes durante todo el campeonato fue catada a ciegas por los jueces de la competición Mateo Martínez, Alejandro Rodríguez y Marisa Baqué, que tras saborearla, la eligieron la mejor taza del III Campeonato Nacional de AeroPress.

En reconocimiento a su habilidad, Luis Ibáñez recibió como premio además de un cálido aplauso del público y su título que lo avala como mejor especialista nacional, una magnífica cafetera Trinity One, con la que ya ha dicho tiene intención de seguir preparando magníficos cafés.

A destacar de esta competición patrocinada por Promerca y que ha contado además, con la colaboración de Bezoya y Compak Coffee Grinders, el excelente recorrido que ha hallado la AeroPress en el segmento barista y barista home de nuestro país. A pesar de la juventud de la competición, en estas tres ediciones ya se han constatado una progresión notable, año tras año, con



un perfeccionamiento absoluto en los ratios café y agua; control de la temperatura del agua y también control de la tasa de extracción, a través de la cual, el barista es capaz de controlar el sabor final del café, extrayendo primero y en orden, los sabores afrutados, luego el dulzor, después, el amargor y por último la astringencia.

III CAMPEONATO NACIONAL DE CATA

Y si el control y dominio de la técnica de la AeroPress es vital para conseguir la mejor extracción, de igual manera es fundamental e imprescindible tener un perfecto conocimiento sensorial de las características del café para optar al título de Mejor Catador de café del país.

En el III Campeonato Nacional de Cata hemos visto compitiendo 12 auténticos especialistas en la materia. Catadores sublimes capaces de identificar con sus habilidades gustativas y olfativas tazas diferentes en un panel de 8 juegos de triángulos, cada uno con dos cafés iguales y uno dispar que los competidores debían descartar. Concentrados como los que más, los 12 participantes cataron una a una sus 24 tazas con los cafés seleccionados para la competición, todos orígenes de alta calidad, algunos con características extraordinarias que hicieron del campeonato un agradable y placentero ejercicio cafetero, según confesaron al final de la prueba varios de los participantes. Así fue que probaron, bajo los parámetros de preparación y degustación de la cata brasileña, tazas de Brasil Olhos d'Água, Etiopía Ambela, Etiopía Ye Genet, Guatemala Pulcal, Ecuador la Rafaela, Honduras Clave de Sol, Indonesia Sumatra, Etiopía Sidama, y Timor Oriental.

Zakhar Kurtá resultó al final de la competición, el concursante ganador y merecedor del título de Campeón Nacional de Cata. Este emprendedor barista ucraniano ha hecho de la cata de café un ejercicio metódico mientras estudia las técnicas de tueste de café. Asegura que la competición le ha resultado especialmente atractiva sobretodo por la organización y la posibilidad de probar sus capacidades sensoriales y catar con profesionales del café. Esta era la primera vez que participaba en una competición de este tipo y una vez finalizada declara que le encantaría seguir haciéndolo en adelante en esta y otras disciplinas, seguro que las competiciones son una excelente herramienta para seguir aprendiendo.

Zakhar Kurtá recibió como premio de reconocimiento a su nuevo título de Campeón Nacional de Cata una caja/set de 36 aromas de Le Nez du Café, una herramienta que catadores de café de todo el mundo utilizan para entrenar sus capacidades olfativas y aprender a diferenciar los múltiples aromas que encierra una taza de café. Este campeonato presentado como el de AeroPress por Honorio García y coordinado por Yeraldine Posada, Licenciada en Q Processing, asesora en cata y barismo y Licenciada por la Escuela para la Calidad del Café (Sena – Colombia), ha contado con la colaboración de Bezoya, Compak y Comercial Vipasa.



EL CAFÉ DEL III CAMPEONATO DE AEROPRESS

Para esta tercera edición del Campeonato Nacional de AeroPress, Fórum Café ha dispuesto de un nanolote de café de Colombia, concretamente, un bourbon rosado de la Finca San Luis, ubicada en el municipio de Líbano, del departamento cafetero de Tolima.

La finca es propiedad de Omar Arango un caficultor que dedica todo su tiempo y trabajo a producir algunos de los cafés más sobresalientes de la zona. En la finca San Luis, el café crece a 1.800 m.s.n.m, en un suelo franco limoso y rico en materia orgánica, que asegura granos de altísima calidad.

"Para preparar el nano lote para Fórum Café, realizamos un recolección de granos maduros y sobre maduros que fermentamos en cereza con ausencia de oxígeno (fermentación anaerobia) durante 36 horas. Lo despulpamos, lavamos y secamos en camas africanas durante un total de 25 días, con intención de garantizar con este secado lento, la conservación de los componentes termo volátiles del grano y que la ruta metabólica que iniciamos durante fermentación se mantuviese. Almacenamos el café con una humedad del 12% durante dos meses y medio en bolsas grainPro y saco tradicional de yute, estabilizando, así, el grano y cuidando que los sabores granados aparecidos durante la fermentación, permanecieran", explica un orgulloso Omar Arango, quien, además, añade, "el resultado ha sido un café ideal para degustar con preparaciones finas, como Chemex, sifón de vacío, AeroPress o en otros métodos de filtrado y cuyas particulares le dan el carácter para ser un café de campeonato, donde una correcta extracción dará resultados en taza balanceados, dulces, florales y muy agradables".



UNIVERSO BARISTA

MOVIMIENTO BARISTA DOWN ESPAÑA

Desde que en 2011 se oficializaran las competiciones baristas Down en España, el número de baristas y campeonatos no ha dejado de crecer y ya son más de un centenar de concursantes los que se han preparado y participado en los campeonatos que se celebran en Galicia, Andalucía, Valencia y Asturias, entre otros lugares.

La firma Cafento fue la primera empresa que apostó por estas competiciones y tal ha sido su dedicación que incluso desde Canadá, se solicitó su ayuda para emular estos campeonatos en el otro lado del Atlántico, donde la cooperativa Common Ground y la cadena de Cafeterías The Coffee Shed han puesto en marcha un proyecto llamado "Made By Mavericks" para formar, también, como baristas a personas con discapacidad intelectual.

"Todo empezó en nuestra delegación de Valencia. Allí organizábamos una especie de campeonatos internos en el centro de la Asociación Down. El entusiasmo, las ganas y los buenos resultados ligados a la mejora de la confianza y la responsabilidad de los concursantes, y como no, las posibilidades que detectamos para poder promocionar profesionalmente a estas personas, nos llevó a organizar la primera competición barista Down en Galicia en el año 2011", explica Diego López, trainer barista de Cafento.

"Nuestro objetivo era dar visibilidad a estas personas y sobre todo demostrar sus verdaderas capacidades a la hora de desarrollar un trabajo como puede ser el de Barista. Existen muchos prejuicios sobre si pueden o no desempeñar las funciones que exige esta profesión, y cada año queda más que

demostrado que sí lo son", añade, aunque también se lamenta de las dificultades que tienen para acceder a un puesto de trabajo en la hostelería. "Hay baristas Down muy válidos para afrontar un trabajo en una cafetería. Están cambiando muchos factores sociales y cada vez podemos ver chicos y chicas con algún tipo de discapacidad de cara al público. En hostelería, sin embargo, este cambio está costando un poco más, pero ya tenemos casos de baristas que están trabajando en restaurantes y para empresas de café. En Cafento, por ejemplo, cada año contratamos baristas Down para nuestros eventos y en concreto en la Feria Internacional de Muestras de Asturias contamos siempre con varios. En esta feria despachamos unos 1.000 cafés al día, y ellos son unos más del equipo, preparan cafés y colaboran con el resto de nuestros baristas en la elaboración de combinados de café para los asistentes".

Desde hace dos años, los baristas Down tienen, también, presencia en el Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, a modo de exhibición, y en la octava edición del Campeonato Internacional de Baristas Profesionales de Foz de este año, ha sido la primera en la que un barista Down ha entrado en la parrilla general de concursantes.

"La experiencia ha sido brutal", explica Marcos González, barista de Delika, vencedor del XII Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. "Llevaba tiempo dándole vueltas a este proyecto. Colaboro todos los años con el Campeonato Barista Down que se celebra en Galicia. En las primeras ediciones fui el entrenador de los chicos de Vigo y en 2018 fui el presentador. Una de las entrevistas que hice sobre el escenario fue al director de Down Santiago con quien comentamos el nivel, cada vez más alto, de los participantes y fue entonces cuando me dijo, Marcos, un día de estos baristas estarán compitiendo contra ti. ¡Y no se equivocaba! De inmediato en Delika pusimos en marcha el Proyecto Luna para preparar al primer barista Down para un campeonato convencional".

El elegido para este primer gran reto fue Roberto Roque Pereira, un joven

Exhibición Campeonat Down en el Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café





Roberto Roque en el Campeonato Barista Down Fórum Café

de Vigo, a quien González entrenó durante varias semanas para acudir a Foz.

“Tuve diferentes encuentros con baristas Down y elegí a Roberto por sus ganas de aprender y su pasión por el café. El objetivo era el campeonato, pero, sobretodo, de acuerdo con la filosofía del movimiento barista Down, propiciar un futuro profesional para Roberto en el ámbito del café-hostelería. Y es así que Delikia lo ha premiado con una beca durante

“NORMALMENTE, LAS OFERTAS LABORALES PARA EL COLECTIVO DOWN SON DE BAJA CUALIFICACIÓN, Y PODER DEMOSTRAR VALÍA PROFESIONAL EN UN CAMPO DE ALTA EXIGENCIA SUPONE MEJORAR LA INCLUSIÓN PLENA”

un año, para que pueda venir conmigo a ferias y a visitar a los clientes”.

La preparación para el campeonato, explica Marcos González, fue igual de exigente que para cualquier otro barista. “Para su presentación elegimos el mismo café con el que yo competí en la final del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, granos de la finca Las Morenitas (Nicaragua), de modo que a día de hoy puede hacer las presentaciones conmigo y dar la charla inicial a los clientes, mientras yo preparo el café”, explica con orgullo el barista.

“Trabajar con el café me gusta porque hay que ser muy exacto con los tiempos y las cantidades. Hay que ser

un especialista para que salga bien. Me llama mucho la atención todo el trabajo del café en origen y que las cerezas del café necesiten condiciones especiales para madurar bien y que eso tenga tanta importancia en el resultado final de la taza”, explica el barista Roberto Roque, quien se clasificó en el octavo lugar del Campeonato Internacional de Baristas Profesionales de Foz 2019.

“La experiencia de participar en esta competición me ha encantado porque todos los baristas me recibieron con los brazos abiertos. Encontré una profesión que me gusta y demostré que las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual podemos trabajar. Estuve muy nervioso pero también muy emocionado. Mis compañeros y compañeras fueron desde Vigo hasta Foz para apoyarme y eso me dio mucha fuerza para que me saliera bien la competición”, añade Roberto, barista de la Asociación Down Vigo, Centro de Promoción de la Autonomía Personal, quien, además, se muestra muy contento por la oportunidad que se le ha brindado con su preparación, “Estoy muy agradecido por haber conseguido un trabajo indefinido. Aprendo mucho de Marcos y estoy muy orgulloso de trabajar con él”, un orgullo que por las palabras del otro barista vigués, Marcos González, se percibe que es compartido.

Desde las Asociaciones Down celebran también la iniciativa de Cafento y Delikia y se muestran entusiasmados con los resultados obtenidos: “La capacitación como barista tiene muchos beneficios para las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual.

En primer lugar, es una gran oportunidad para participar de una formación teórico-práctica de nivel especializado. Normalmente, las ofertas laborales para este colectivo son de baja cualificación, y poder demostrar valía profesional en un campo de alta exigencia supone mejorar la inclusión plena. Sin duda, supone un gran avance social.

En segundo lugar, permite visibilizar la discapacidad, lo cual tiene una consecuencia directa en la responsabilidad social corporativa. El sector empresarial es cada vez más consciente de qué significa la inclusión laboral y por qué es tan necesaria. Aún queda mucho por conseguir, pero la realidad es que está aumentando el número de contrataciones de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, y eso es gracias al compromiso de todas y todos.

Por último, la igualdad de oportunidades mejora la confianza, el sentido de la responsabilidad y la autoestima, pilares básicos para alcanzar la autonomía personal, social y laboral.”, apuntan desde la Asociación Down Vigo.

A estos beneficios, el trainer de Cafento, Diego López, también apunta los muchos que revierten en personas como él o Marcos González, “Gracias al trabajo con los baristas Down he aprendido a valorar mucho más mi día a día. Nos quejamos demasiado sin conocer otras situaciones y, sobre todo, no me canso de decirlo, me siento mucho más realizado como persona, ya que estas personas tienen un amor por todo lo que hacen tan fuera de lo normal que te contagian. Sin duda, para mí, uno de los mejores momentos del año es la semana del Campeonato de Baristas Down”.

Macos González y Diego López, no dejan pasar la oportunidad de dirigirse desde esta revista al sector del café y al de la hostelería y hacen un llamamiento a todos los agentes para prestar mayor atención al colectivo de baristas Down y a su potencial: “Se están haciendo muchas cosas en este sentido pero todavía deberíamos normalizar mucho más esta situación. Hoy en día estos chicos necesitan demostrar su valía y todos debemos colaborar para que esto pase”.



ENTREVISTA

TIMOTHY SCHILLING

DIRECTOR EJECUTIVO DE
WORLD COFFEE RESEARCH

“EL GRAN DESAFÍO NO ES SEGUIR CREANDO NUEVAS VARIEDADES DE CAFÉ, SINO QUE LAS QUE YA HEMOS TESTADO LLEGUEN A LOS CAFICULTORES”



En los últimos años han saltado las alarmas en el mundo del café ante la dificultad de los retos a los que se enfrenta este producto para asegurar su futuro. Esta preocupación se ha traducido en diversas iniciativas en ámbitos muy diversos. Sin embargo, pocas por no decir ninguna, se pueden comparar con el World Coffee Research (WCR), la primera entidad sin ánimo de lucro de carácter colaborativo a nivel mundial que trabaja e investiga para crear una base de variedades de café, recursos genéticos y tecnologías de acompañamiento que aseguren un café de alta calidad en beneficio de toda la cadena de este producto. Todos sus proyectos están, además, diseñados para mejorar los medios de vida de los caficultores que en WCR, son considerados los puntales en los que asegurar la productividad y la calidad del café, factores imprescindibles para garantizar el futuro del conjunto de la industria del café.

El fundador de WCR, el genetista Timothy Schilling inició el proyecto sólo en 2012, con una oficina en Texas (EUA) y con poco más de un millón de dólares de presupuesto. Actualmente, siete años después,

WCR cuenta con un equipo de 40 personas; tiene presencia en 22 países; cuenta con delegaciones en Estados Unidos, Francia, El Salvador y Ruanda y un presupuesto anual de 5,5 millones de dólares. Además, dado su carácter colaborativo, la entidad trabaja con institutos nacionales del café de varios países productores y también recibe el apoyo de científicos e instituciones de todo el mundo como el CIRAD, el CIAT, el Centro de Ciencias del Café de UC Davis o la Universidad de Purdue (EUA), entre otros. Del mismo modo WCR cuenta con el apoyo de compañías de café de diferentes países (por el momento ninguna española) que comparten la aspiración de asegurar a largo plazo el suministro de café de alta calidad y que la producción de este café sea rentable para los caficultores.

Fórum Café ha conversado con Timothy Schilling para conocer su visión sobre el café y saber, también, cuales son las propuestas de World Coffee Research para superar los retos que tiene este producto sobre la mesa.

¿EL CAFÉ ES UN PRODUCTO CON FUTURO O LA INESTABILIDAD DEL MERCADO, EL CAMBIO CLIMÁTICO,

LA COMPETENCIA DE OTRAS BEBIDAS,... PROVOCARÁN SU INVOLUCIÓN?

Los seres humanos aman el café y por ello estamos muy motivados para encontrar soluciones a los problemas a los que se enfrenta el café. Invertir en I+D es una de las estrategias más poderosas que podemos adoptar para propiciar nuevas oportunidades para este producto y resolver algunos de sus desafíos más importantes.

Imaginemos lo que sería actualmente tratar de llevar cualquier negocio sin ordenadores... La digitalización es fruto de una investigación y desarrollo que nos trajo múltiples innovaciones tecnológicas que damos hoy ya por sentadas en la vida moderna. Pues bien, una planta que nos asegure una óptima productividad, mayor calidad, y un mejor resultado para nuestro negocio, también puede considerarse una "innovación tecnológica". Sin embargo, hoy día, la industria del café está dirigiendo sus negocios con tecnologías (léase, variedades) que se desarrollaron hace 100 o 50 años... Nada que ver con lo que pasa con otros productos como la soja, el trigo, las manzanas, el maíz, los



tomates,... en los que existe una innovación real y constante, en forma de nuevas variedades mejoradas. Tenemos, pues, que acelerar el ritmo de la innovación en el mundo del café para asegurar el futuro que queremos para este producto.

¿CÓMO VAN A SER LAS PRÓXIMAS GENERACIONES DE CAFÉS?

Hoy ya sabemos que es posible mejorar el rendimiento, la tolerancia a las enfermedades y la calidad de la taza, utilizando mejores variedades de café y lo bueno de esto es, además, que muchas de estas nuevas variedades ya existen. El gran desafío, sin embargo, no es seguir creando otras nuevas – esta cuestión es relativamente sencilla-, sino conseguir que los caficultores reciban las que ya tenemos y hemos testado.

En algunos países, estas nuevas plantas son distribuidas por el gobierno y los agricultores tienen poca o ninguna opción sobre lo que cultivan. En otros lugares, existen viveros privados, pero estos ofrecen variedades limitadas, carecen de capacitación y, a menudo, producen plantas de baja calidad. En ocasiones ni siquiera están seguros de qué variedades están vendiendo...

Lamentable es demasiado frecuente que un caficultor pierda un porcentaje significativo de los cafetos que ha comprado en un vivero debido a la mala salud de las plantas. Y esto es así cuando, en primer lugar, ha contado con capital suficiente para comprar nuevos árboles para poner en su finca. Si, por el contrario, no ha tenido acceso a una buena línea de crédito, lo más probable es que ni tan siquiera pueda seguir con la producción de café... Pero estos no son problemas insuperables. ¡Podemos producir mejor café!

¿CÓMO PROPONE WCR ASEGURAR LA CALIDAD DEL CAFÉ AHORA Y EN EL FUTURO?

Existe todavía mucho recorrido y estrategias que se pueden llevar a cabo. Por ejemplo, podemos concentrarnos mucho más, de hecho ya lo estamos haciendo, en la calidad de las plantas en el semillero; podemos seguir bus-

cando nuevas fuentes de resistencia o tolerancia a las enfermedades; y podemos trabajar en estrecha colaboración con los gobiernos y otros socios para tratar de reducir algunas de las barreras para obtener nuevos y mejores cafetos. Este año, además, WCR inicia un nuevo proyecto de colaboración con la SCA y UC Davis Coffee Science Center para analizar el comportamiento de las diferentes variedades de café en entornos distintos y determinar el impacto de este comportamiento en su calidad.

Estamos estudiando, también, la secuenciación del genoma de la roya y este 2019 inauguramos un nuevo centro de cría en Asia. Pero, sin duda, uno de nuestros objetivos más importantes es expandir nuestra red de "investigación de campo", en el campo, en parcelas de investigación ubicadas directamente en cafetales de productores de diferentes partes del mundo y trabajar en estrecha coordinación con ellos. Este año pasaremos de 150 parcelas a 400 y el objetivo es llegar a 1.100 en 30 países, en 2022.



¿LA CIENCIA ES LA CLAVE PARA SALVAR Y ASEGURAR LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ?

La investigación y el desarrollo, de cualquier tipo, siempre tiene el potencial de generar un cambio transformador, ahora bien, desde nuestro punto de vista, mucho más allá de la ciencia, el verdadero punto de inflexión es el trabajo directo con los caficultores. Para pensar sobre el café del futuro, necesitamos más investigación sobre la roya, saber más sobre la calidad del café, sobre el Robusta y, sobretodo, conocer de primera mano las barreras con la que se encuentran los productores para ampliar sus conocimientos y adoptar nuevas tecnologías. ¿Y por qué todo esto? Pues porque aunque desde el mundo científico pensemos que una nueva variedad podría funcionar mejor para los agricultores, en realidad eso no significa nada. El caficultor es quien las planta o no y actualmente tenemos muy poca información de cómo se toma esta decisión. Históricamente, la investigación del café no ha tenido esto en cuenta y hace falta trabajar este tipo de conocimientos.

Además, a largo plazo, no hay duda de que el desafío más apremiante es el cambio climático. El mundo está bebiendo más café cada año. Muchos países productores están empezando a consumir mucho más café y la pregunta es obvia, ¿De dónde vamos a sacar más café?... Con el cambio climático ejerciendo una presión cada vez mayor sobre los entornos en los que se produce, la cantidad de tierra adecuada para el cultivo de café está disminuyendo igual que el número de caficultores. Se necesitará una gran cantidad de I+D para determinar cómo cultivar más café en menos tierra y hacerlo de una manera sostenible, si queremos seguir disfrutando de este producto, e insisto, eso no lo conseguiremos si no incorporamos e implicamos a los caficultores en estos procesos de investigación y desarrollo.



ENTREVISTA

ALBERTO DE MAGALLANES

“VENIR A MADRID ES VENIR A UNA DE LAS CAPITALES MÁS IMPORTANTES PARA EL AMANTE DEL CAFÉ”

Alberto de Magallanes, gerente de Maykhel es el nuevo presidente de la Asociación Madrileña de Industriales del Café. Gran conocedor del sector, reivindica el protagonismo de Madrid en el panorama cafetero español y anuncia nuevas acciones para promocionar a las empresas madrileñas de café, estrechar relaciones con los productores, con los consumidores y, también, con los profesionales de la hostelería y la restauración.

¿QUÉ OBJETIVOS SE MARCA PARA SU MANDATO? ¿QUÉ ACCIONES TIENE EN MENTE PARA ALCANZARLOS?

Nuestros principales objetivos son promover el café madrileño en nuestra Comunidad y dinamizar la asociación a fin de realizar más ágilmente acciones de promoción de las bondades del café. Para ello, plantearemos a más empresas su asociación a la AMIC; estableceremos un calendario de acciones divulgativas más frecuentes de cara al público consumidor, y vamos a potenciar la marca "MADRIDCAFE". Continuaremos con las charlas informativas acerca de esta excelente bebida; acudiremos como asociación a eventos y ferias y vamos a promover la industria cafetera local mediante el contacto con profesionales de cocina y hostelería. Nos gustaría, también, aumentar la relación con la administración autonómica y desarrollar acciones de ayuda a caficultores, además de colaborar con el banco de alimentos.

¿CUÁL ES LA SITUACIÓN ACTUAL DEL CAFÉ EN LA COMUNIDAD DE MADRID Y SUS RETOS?

Madrid es una capital cosmopolita y multicultural y la industria torrefactora madrileña es pionera en calidad, oferta y servicio. La oferta de empresas de café nacionales que operan en la región presenta un reto por su importancia y variedad y eso requiere que los tostadores madrileños ofrezcan y superen en excelencia los requisitos que solicitan los clientes.

En nuestra Comunidad, los espacios donde degustar café, su evolución así como la calidad de los mismos es enorme. Ello permite que barrios como Malasaña, Chamberí o Lavapiés, por citar algunos, nos ofrezcan establecimientos donde disfrutar de auténticas experiencias multisensoriales entorno al café: diseños propios de blends con los mejores orígenes por parte de los baristas, brunchs y cafés rodeados de exposiciones de arte, espacio de venta de cafés para preparar en casa. Cada vez es más habitual encontrar café sostenible de finca, fairtrade, coffee corners estilo New York, impresoras para latte art, oferta de pink latte y blue latte,.. La ola de cafés de Tokio y Hong Kong también ha llegado a la capital y tenemos a diario consumidores familiarizados con preparaciones de cold brew, aeropress o café con nitrógeno.

Los microtostadores son igualmente una realidad en aumento en nuestra región y buscan ofrecer cafés con un compromiso excelente entre variedad y trazabilidad, si bien no es incierto afirmar que estos profesionales aun no tienen el bagaje y calidad de las marcas que llevan más de medio siglo tostando en la Comunidad de Madrid.

Los baristas utilizan agua filtrada, leche fresca, cafeteras espresso controladas por Apps y encontramos, cada vez más, excelentes profesionales en estos jóve-

nes preparadores de café. Los Instagrammers hacen sus delicias en todo tipo de establecimientos con sus tonos inspiradores por su oferta de cafés, batidos, smoothies y tés en evolución constante, incluyendo chocolates negros y nuevos ingredientes.

Dado que tomamos el café por hedonismo más que por costumbre o por combatir el sueño y el placer que nos proporciona esta bebida predomina sobre otros factores, venir a Madrid es venir a una de las capitales más importantes para el amante del café.

¿QUÉ SINERGIAS Y PETICIONES SE PLANTEAN EN SU RELACIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN?

Desde hace más de 12 años, AMIC viene realizando con el apoyo de la Comunidad de Madrid diversos eventos cafeteros. Ahora nos gustaría encontrar también el apoyo de la administración para eventos relacionados con el café y las escuelas de hostelería. Si bien no existen ventajas específicas para la actividad tostadora en nuestra Comunidad, las peticiones creo que debían ir encaminadas a continuar los planes de apoyo empresarial para potenciar el sector agroalimentario madrileño y destacar positivamente el acuerdo recientemente firmado entre CEIM, Comunidad de Madrid y Sindicatos UGT y CCOO para aprobar el Plan Industrial para la Comunidad de Madrid 2019/2025 que tiene como objetivo conseguir que la industria cobre un mayor protagonismo y peso dentro de la economía madrileña. También es necesario el apoyo a la investigación en la tecnología puntera para transformar la industria y abaratar los costes y que la industria madrileña mantenga el protagonismo y mejore su competitividad.

¿CÓMO VEHICULARÁ LA RELACIÓN DEL AMIC CON EL RESTO DE ENTIDADES DEL SECTOR?

La AMIC se ofrece para cualquier acción a desarrollar en nuestra comunidad autónoma y, como en ocasiones anteriores, emprenderá con ilusión los proyectos de cooperación con otras entidades que se le propongan, estando orgullosa de recibir propuestas de toda índole y viendo a Fórum café un socio idóneo para divulgar la cultura cafetera y realizar de forma conjunta el Campeonato de Baristas de nuestra región.



MÁS QUE CAFÉ

LA CALIDAD DEL CAFÉ UNA CUESTIÓN, TAMBIÉN, DE GÉNERO

Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, en la producción mundial de alimentos, predominan las mujeres, 50-80%, aunque poseen menos del 10% de la tierra. En el caso concreto del café, las caficultoras constituyen la mayoría de los aproximadamente 25 millones de productores de café en el mundo. Aún y así, esta actividad es percibida como una labor masculina y ello explica por qué siendo las mujeres quienes realizan la mayor parte de las actividades productivas, son los hombres quienes más provecho obtienen, tanto de los programas de formación sobre prácticas sostenibles, como de insumos, ingresos y otros beneficios que genera la comercialización del café. Esta situación de inequidad da origen a muchas ineficiencias, que son visibles en la cadena de valor del café y que obstaculizan el desarrollo del sector en lo general y de la producción en lo particular.

Del mismo modo, es evidente que en muchos países productores está disminuyendo la presencia de jóvenes en las fincas, ya que no están lo suficientemente motivados por la

inseguridad existente sobre la propiedad de la tierra y de los cultivos, el poco acceso a la formación técnica y a los beneficios que se derivan de la comercialización del café. Esta tendencia de los jóvenes a abandonar las zonas rurales para buscar empleo en las ciudades plantea un gran riesgo a la continuidad de la caficultura y del sector cafetalero en su conjunto, también.

Es por todo ello, por el poco empoderamiento de las mujeres y por la fuga continuada de mano de obra joven a otros sectores, que cada vez toma más fuerza una nueva corriente de entidades y organizaciones del ámbito de la cooperación y la solidaridad que abogan por abordar los retos presentes y futuros del café, no sólo desde el punto de vista de la sostenibilidad de los cultivos, el cambio climático, la calidad, el incremento de la producción o la investigación,... sino, también, desde el punto de vista de la inclusión: alentando la incorporación de jóvenes a la actividad cafetalera y contribuyendo al empoderamiento social y económico de las mujeres.

APLICANDO LAS LENTES DEL GÉNERO AL CAFÉ

Según la FAO, las mujeres agricultoras producen entre un 20 y 30% menos que los hombres, pero no por falta de un buen manejo o porque trabajen menos. La razón principal de esta brecha es que los hombres tienen acceso a recursos que pocas veces están disponibles para las mujeres agricultoras, tales como tierra, financiamiento y tecnología, entre otros. Además, las mujeres no reciben de manera equitativa, los beneficios que les corresponden en materia de formación, información y conocimiento y todo ello les relega a un segundo papel, restándoles empoderamiento, es decir, capacidad para tomar decisiones de manera consciente sobre la propia vida y su trabajo y actuar en consecuencia para alcanzar las metas deseadas.

En el ámbito familiar los ingresos por la venta de café se perciben como propiedad de los hombres quienes deciden en qué, cómo y cuándo uti-



lizarlos. Además, y según datos de la FAO, el dinero que perciben las mujeres por la venta de sus productos agrícolas, incluido el café y artesanías lo destinan a cubrir las necesidades de su hogar, mientras los hombres utilizan como mínimo el 25% de sus

recursos propios estaba desviando parte de las cosechas de sus cooperativistas y rebajando, también, su calidad.

Para hacerlos se sumaron al programa del Sistema de Aprendizaje Acción en Género, GALS de Hivos,

prios. En consecuencia, además de modificar de forma involuntaria, la cadena de valor de la productividad del café, tanto en cantidad como en calidad, los ingresos eran menores y se incrementaba la desconfianza y la violencia en el hogar.



ingresos en otros fines, una situación esta, que más allá de afectar a las economías familiares de las familias caficultoras, tiene también sus consecuencias en la cantidad y calidad del café que llega al mercado.

Para explicar esta cuestión, nada mejor que un caso real y ejemplificador,

LOS BENEFICIOS QUE OBTIENE LA MUJER DE LA CAFICULTURA VAN DEDICADOS A LA FAMILIA. MÁS DEL 25% DE LOS BENEFICIOS DE LOS HOMBRES SON PARA GASTOS PROPIOS

concretamente el de la cooperativa Bukonzo de Uganda, que a punto de desaparecer por falta de cafés decidieron tomar cartas en el asunto, descubriendo que la necesidad de las mujeres de disponer de ciertos

(organización internacional e ayuda al desarrollo), fundamentado en un decálogo de enfoques y herramientas para la inclusión de mujeres y jóvenes en la producción del café y que demostró que las mujeres de la cooperativa optaban por salidas alternativas a la venta del café al grupo para disponer de algunos ingresos extras. En reuniones con sus miembros se evidenció que los hombres consideraban que el café era un cultivo masculino, a pesar de que eran las mujeres las que administraban las fincas y realizaban las labores de cosecha, despulpe y secado del grano. Era así, que los hombres recibían los pagos por el café y eran ellos, también, los que utilizaban las ganancias en sus necesidades e intereses. El estudio sacó a la luz que las mujeres optaban por guardarse, entonces, parte de la cosecha, muchas veces sin que el grano estuviese maduro, para venderla directamente a los comerciantes y no a la cooperativa y poder así disponer de ingresos pro-

Con esta situación sobre la mesa, y a través del programa del Sistema de Aprendizaje Acción en Género, GALS, la Cooperativa Mixta Bukonzo ha pasado por procesos de cambio. Se organizaron capacitaciones para la sensibilización de las familias mediante el desarrollo de la actividad de mapeo, destacando las ventajas de

EN ALGUNOS PAISES LAS MUJERES VENDEN CAFÉ VERDE NO MADURO A ESCONDIDAS DE SU MARIDO PARA PODER DISPONER DE ALGO DE INGRESOS PROPIOS

la responsabilidad familiar compartida y la toma de decisiones conjuntas para el bienestar de la familia. Si las mujeres y los hombres deciden de manera conjunta sobre los ingresos que les genera el café, tienen un incentivo para producir juntos un mejor café (en cuanto a calidad y cantidad).

Actualmente los hombres y mujeres de la Cooperativa Mixta Bukonzo comparten más las tareas en la finca, han optado por la propiedad conjunta de la tierra y la toma de decisiones en común sobre los ingresos, lo que ha reducido los conflictos de género, mejorado los niveles productivos, la eficiencia en la división del trabajo, disminuido los gastos improductivos y las ventas fuera de la cooperativa y ha incrementado de forma significativa la calidad del café que producen. Otro buen ejemplo de las muchas ventajas de la equidad hombres/mujeres en el mundo del café, con beneficio directo no sólo sobre las personas que lo producen sino sobre su calidad, es el de una cooperativa del norte de Nicaragua, también adscrita al sistema GALS, en la que centrándose en la contribución de hombres y mujeres a la calidad del café, se ha conseguido establecer la formación sistemática no sólo de los caficultores sino de sus esposas, también. En el caso de esta cooperativa, la herramienta reveló que las mujeres eran las que llevaban a cabo las actividades clave relacionadas con la calidad tanto en la recolección como en la fase de beneficiado húmedo dentro de la finca familiar y demostró, también, que eran ellas las que más conciencia tenían sobre la importancia del momento adecuado del proceso de fermentación y secado, algo clave por su influencia en la calidad del café.

Sin embargo, al reflexionar sobre los beneficios de todo este trabajo y conocimiento, se dieron cuenta de que las ganancias consideradas para las mujeres eran en su mayoría beneficios de carácter familiar, sin un impacto directo sobre los activos de las mujeres, mientras que los hombres al recibir más beneficios de la producción de café, aumentaban su patrimonio individual, tanto en desarrollo personal (habilidades y autoestima), como productivos, financieros y políticos.

Como resultado de este ejercicio, las mujeres propusieron que la cooperativa debían garantizar la capacitación para las parejas y no sólo para los socios de la cooperativa. La sensibilización sobre las relaciones de género dentro de las familias productoras de café reforzó la auto-conciencia de las

mujeres en cuanto a su contribución a la calidad del café y la economía familiar, la desigualdad en cuanto a beneficios recibidos y su derecho a recibir más beneficios. Esta conciencia de sí mismas les ofreció una mayor capacidad de negociación dentro de sus familias en relación con los ingresos por el café y otros beneficios vinculados.

LA CAFICULTURA ES PERCIBIDA COMO UNA LABOR MASCULINA, AUNQUE LAS MUJERES REALIZAN LA MAYOR PARTE DEL TRABAJO EN LAS FINCAS DE CAFÉ

En uno y otro caso, el cambio de status de la mujer ha posibilitado que tanto ellas como los hombres sean más felices, e inspiren a que los jóvenes de su comunidad se propongan un futuro en el sector café, otra de las cuestiones claves para asegurar un futuro al café.

APLICANDO EL ENFOQUE DE LA JUVENTUD AL CAFÉ

Ahora bien, en comparación con el trabajo sobre género en la agricultura, el tema de juventud es relativamente nuevo, aunque cada vez recibe mayor atención. Organizaciones como USAID y el Banco Mundial han comenzado a estudiar la situación de la juventud rural y de las agencias de desarrollo. De igual manera, varias empresas han iniciado proyectos pilotos dirigidos a jóvenes agricultores/as. Estos esfuerzos generan muchas tendencias y desafíos que dan lugar a nuevos enfoques viables.

Un hecho generalmente aceptado es que el cambio estructural está teniendo lugar y que los países productores de café están transitando de una economía rural a una de servicios. A pesar de esta tendencia, el café continúa siendo un producto importante. No obstante, la edad promedio de los

productores de café está aumentando y los jóvenes están abandonando las zonas rurales por una vida más dinámica y en busca de empleo en las ciudades o en el extranjero. La migración de la juventud es lenta y no siempre es visible a corto plazo, pero a la producción de café, si no logramos asegurarnos nuevas generaciones de caficultores, un reto que irremediamente se presenta asociado a la cuestión de "cómo impulsar el potencial de la juventud rural". La respuesta de los primeros estudios en profundidad sobre el tema, como el realizado por la USAID, es la misma: a través de la innovación tecnológica. Y es que cuando la producción del café incorpora innovaciones tecnológicas y los servicios se ofrecen de una manera profesional, la producción y el comercio del café pueden generar buenos rendimientos y proporcionar la motivación suficiente para permanecer en las zonas rurales. El mayor obstáculo es la falta de acceso a la tierra y a los beneficios.

Los estudios realizados y los programas piloto muestran que pocos o ningún/ninguna joven es propietario/a de plantas de café, y tampoco son contratados formalmente en las fincas cafetaleras. Esto ocurre, en parte, por tradiciones que prevalecen sobre la herencia, que impiden el traspaso legal de la propiedad familiar a miembros jóvenes de las familias, restringiendo con ello sus potencialidades para trabajar en sus propias fincas, dirigir trabajadores/as, participar en los cursos de capacitación o acceder a créditos y herramientas para aplicar métodos productivos innovadores.

También debe tenerse en cuenta que el pago que reciben por el trabajo que desempeñan no les motiva a involucrarse más activamente en la producción de café y tampoco el hecho de no contar con presencia activa en cooperativas y asociaciones de caficultores.

Pero si todo esto es abordado de manera efectiva, la juventud ha sido identificada como un elemento catalizador ideal para el cambio, dada su tendencia y disposición a adoptar nuevas ideas, conceptos y tecnologías.

Fuente: Hivos, Fair & Sustainable Advisory Services, Agri-ProFocus, IDH



➤ NUEVOS CAFÉS

CAFÉ DE AUSTRALIA,

CAFÉ NATURALMENTE BAJO EN CAFEÍNA



Desde hacer más de 150 años, Australia cultiva café, aunque no ha sido hasta fechas recientes, 1980-1990, que su producción ha sido tomada en cuenta por los agricultores del país con fines comerciales. La falta de medios mecánicos y los altos costes de la cosecha habían impedido cualquier tipo de atención de los Australianos en la producción de este producto. Sin embargo, la mecanización del campo y las posibilidades que ofrece el mercado de especialidad para los agricultores más emprendedores han favorecido un resurgir importante de la producción de café en Australia, más cuando, diversos estudios, apuntan a las tierras Australianas como una alternativa real y viable a la producción tradicional de café de las zonas tropicales, donde el cultivo de este producto se está viendo ya comprometido por el avance del cambio climático.

No es de extrañar, pues, que Australia, lejos de perder la oportunidad, ya se prepare para esta nueva y probable reconfiguración mundial de la producción de café, en la que territorios tan dispares como California, el suroeste de China o la propia Australia, se esbozan como nuevas y prósperas áreas cafetaleras.

Es así que la industria del café en Australia se encuentra actualmente en pleno desarrollo (cerca de 50 productores con 850.000 árboles y una producción por encima de las 600 toneladas al año), compaginándose a la vez, la propia adopción del cultivo de cafés de especialidad por parte de varios emprendedores, con múltiples y variados ensayos científicos

que pretenden dar con variedades de café con características resistentes a los cambios medioambientales y que puedan ofrecer los mejores resultados en suelos Australianos. Durante este 2019, la Universidad Southern Cross en Lismore, Australia, está estudiando ya, sobre el terreno, hasta 20 variedades con estas características.

Actualmente en el país, se identifican tres grandes zonas óptimas para la producción cafetera: el norte de Nueva Gales del Sur, el sureste subtropical de Queensland y también en el norte de esta misma región, donde se estima que se concentra entre el 75 y el 80% de la producción nacional.

El crecimiento de los cafetos, la floración y el desarrollo de los frutos varían entre las regiones tropical y subtropical, lo que hace que cada región produzca un perfil de taza distinto y aunque el cultivo convencional de café arábica siempre se ha marcado a una altitud por encima de los 900-1.200 m, los suelos volcánicos rojos, las temperaturas y los patrones de precipitación a lo largo de la costa este de Australia permiten que se cultive café arábica de buena calidad a bajas altitudes, entre 200 y 900 m.

Todo el café que se cultiva en este país es de la especie arábica, con especial presencia de variedades como la Catuai rojo y amarillo (90%) y Mundo Novo, además de la K7 y SL6 (5%), especialmente diseñadas para altitudes más bajas donde la roya del café es frecuente. De hecho, el café crece tan bajo en el país que hay algunas plantaciones que no superan los 150 metros sobre el nivel del mar, mientras que las que están situadas a más

altitud están ubicadas en terrenos no más altos de 900 metros.

CAFÉS CON CARACTERÍSTICAS ÚNICAS

En el norte tropical de Queensland con suelos arenosos y precipitaciones de solo 600 mm, el riego es esencial para garantizar una buena producción. Es por ello que los caficultores someten a sus cultivos a un período de estrés hídrico en la primavera seca, y luego comienzan el riego para sincronizar el cultivo y que este favorezca la floración entre octubre a noviembre, cuando las condiciones climáticas son las más favorables para el cafeto.

En cambio, en las zonas Australianas subtropicales, las plantaciones necesitan de menos cantidad de agua, lo que obliga a los productores a monitorear la humedad para ayudar a programar el riego de acuerdo con las necesidades de la planta. Este control y riego estratégico ha logrado en algunas fincas incrementar hasta el 25% el rendimiento de los cafetos, así como aumentar el tamaño del grano de café.

Los caficultores de café en el norte tropical de Queensland, con plantaciones de 20 a 40 hectáreas, tienen, generalmente, su propia cosechadora, pero no en la región subtropical donde las fincas no son suficientemente grandes como para justificar el desembolso de capital, debiendo, por tanto, recurrir a la recolección manual

durante la cosecha (una cosechadora mecánica puede recoger al menos 10000 árboles por día, mientras que una persona puede recolectar alrededor de 50-80 kg de cereza madura por día o solo 10 árboles por día).

La mayor parte del café australiano que se exporta se hace con destino a Inglaterra y otros países europeos, donde este origen, poco a poco, va ganando reconocimiento por su calidad. Y es que debido a las condiciones micro climáticas particulares de Australia, su café es naturalmente más bajo en cafeína (entre un 10 y un 15% menos) y destaca por su dulzor, cuerpo medio y agradables sabores a chocolate y nuez. Además, como no existen plagas o enfermedades graves que requieran el uso de pesticidas o herbicidas en las fincas, el café australiano es uno de los producidos de forma más natural en el mundo.

CAFÉ EN ORIGEN, DE LA SEMILLA A LA TAZA

Una de las estrategias de promoción de su café que están empleando desde la asociación australiana de productores de café (ASTCA-Australian Subtropical Coffee Association) es el hecho de que en su país, el consumidor puede conocer de primera mano, todo el proceso del café, desde la semilla a la taza y aunque todavía no son muchas las fincas que están abiertas al público ya hay varias que ofrecen visitas guiadas a sus cafetales y resto de instalaciones relacionadas con el proceso del café.

Y es también desde esta entidad que en su decisión por incrementar la producción de café en el país, hacen un llamamiento a los emprendedores para que se dediquen al café. "Los caficultores australianos producimos menos del 1% del café que se consume en nuestro país. Nuestra industria está creciendo en reputación y más y más australianos están descubriendo que estamos produciendo café de calidad y la demanda está creciendo, pero necesitamos que se dedique más suelo al café y no tenemos suficientes caficultores para aumentar la producción", explica Rebecca Zentveld, presidenta de la asociación australiana de productores de café.

A este llamamiento se suma también, el agrónomo y miembro del ASTCA, David Peasley, "Después de una historia de producción de café hace más de 130 años, su desaparición en la década de 1920 y su resurgimiento en la década de 1980-1990, nuestra industria del café se encuentra nuevamente en una encrucijada. Sabemos que podemos producir café de alta calidad sin las principales plagas y enfermedades que afectan al café en otros países, y la demanda está ahí. No existe peligro de sobreproducción, ya que hay un terreno limitado para la cosecha mecánica y una producción en condiciones adecuadas. Todo lo que se necesita es una nueva variedad de café adecuada para nuestro entorno y hacer del cultivo del café una empresa atractiva para los nuevos emprendedores".

Fuentes: ASTCA, Statista, Square Australian Coffee Reporte, Agricultores-Australia

UN PAÍS QUE HUELE A CAFÉ

Si en términos de producción de café, Australia no es todavía uno de los principales países productores, si se encuentra entre los mercados que mayor interés por este producto han demostrado estas últimas décadas. Algunos de los baristas más reconocidos de la actualidad son australianos y a algunas preparaciones tan populares como el Flat White se le presume su origen en este país. Hay voces que señalan este origen en Nueva Zelanda, lo que es objeto de debate recurrente en numerosas ocasiones.

La cultura del Espresso australiano ha dado lugar a una importante y exitosa eclosión de nuevas cafeterías en el país que poco tienen que ver con las primeras cafeterías regentadas por emigrantes griegos e italianos que llevaron esta preparación hasta allá por 1950, tras la segunda guerra mundial.

Actualmente, el mercado australiano del café se encuentra entre los más grandes del mundo, alcanzando un ingreso superior a los 1.400 millones de dólares estadounidenses en 2017. El consumo nacional anual es de alrededor de 1.71 millones de sacos de 60 kg y como media, los habitantes de este país consumen alrededor de 1,92 kilogramos de café por persona/año, de los cuales 1,39 kg. son de café tostado y 0,53 kg. de café instantáneo. Estas cifras sitúan a Australia todavía lejos del consumo per cápita de café de otras partes del mundo como Finlandia, los países escandinavos u otros países europeos, pero si permite a esta enorme nación entrar en el listado de los 30 principales países consumidores de café del mundo, donde, además, poco a poco escala puestos.

A los australianos les gusta tomar su café en diferentes momentos del día, y sobretodo mientras se desplazan de un sitio a otro. El 23% de todos los pedidos de café que se hacen allí al día, entran dentro del rango del "take away", lo que clasifica a Australia como el cuarto país después de Japón, Estados Unidos y Canadá en términos de pedidos de café para llevar. La taza más popular, vendida en cafés y cafeterías, es el Latte (33%), seguida del Flat White (24%) y el Cappuccino (19%). El Espresso, por su parte, representa el 4% de la demanda, mientras que preparaciones como el Cold Brew o el Nitro Coffee aparecen ya en las estadísticas más recientes como dos de las preparaciones que despiertan mayor curiosidad a los australianos.

Apuntar, también, la tendencia creciente entre las cafeterías australianas en lo que se refiere a tostar su propio café, como estrategia para diferenciar su marca comercial de las de sus competidores.



CAFÉ Y SALUD

BEBER CAFÉ SE RELACIONA CON UNA MAYOR LONGEVIDAD

Buenas y nuevas noticias para los amantes del café. Un equipo de científicos del Centro de Investigación Biomédica en Red de Obesidad y Nutrición (CIBERNON), adscritos al grupo de Medicina Preventiva en la Universidad de Navarra, han demostrado una mayor longevidad asociada al consumo de café, tras estudiar los datos de 20.000 voluntarios, graduados universitarios de toda España, recogidos durante una media de 10 años.

El estudio constata que, a igual edad y otros factores relevantes, consumir café habitualmente se

asocia significativamente a una menor mortalidad, corroborando, así, los resultados de este estudio, las conclusiones alcanzadas en otras investigaciones en las que han utilizado métodos rigurosos para valorar el efecto del café. Tal es el caso, apunta Estefanía Toledo, Profesora Titular de Medicina Preventiva y directora del trabajo, del macro estudio EPIC, publicado en 2017 y en el que se investigó durante 16 años, la relación entre café y mortalidad sobre una muestra de 521.330 ciudadanos de 10 países europeos. Las conclusiones de este estudio,

fueron las mismas a las que ha llegado ahora el equipo de CIBERNON, y también asociaban el consumo de café con una reducción de la mortalidad por varias causas, determinando, en ese caso, que los efectos de esta asociación eran los mismos con independencia del país.

Ahora bien, uno de los aspectos más novedosos que se han detectado en el grupo de voluntarios SUN (Seguimiento Universidad de Navarra) respecto a este y otros trabajos anteriores es que los efectos beneficiosos del café se mantienen, incluso, con consumos de 4 a 6 tazas

diarias. El estudio asocia el consumo de al menos cuatro cafés al día a una reducción de la mortalidad del 64%, con respecto a las personas que tomaban menos de un café al día) y que la protección resulta, además, más fuerte en personas con 55 o más años, en las que la mortalidad se produce, fundamentalmente, por patologías crónicas. Este efecto, aseguran los científicos del CIBERNON, se debe a la plausibilidad biológica del café, que no se reduce a un solo componente, sino que está compuesto por una compleja mezcla de sustancias, entre ellas muchas con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

“El café contiene diversos compuestos como son la cafeína, los polifenoles, los alcoholes diterpénicos, la trigonelina y las melanoidinas. Se ha sugerido que estas sustancias pudieran tener efectos antiinflamatorios, antioxidantes y antisudorales, así como efectos beneficiosos sobre el metabolismo glucémico y a nivel cardiovascular”, apunta Estefanía Toledo. Parece lógico, pues, pensar que todas estas sustancias con propiedades interesantes actúen de forma sinérgica, comentan los investigadores.

De hecho, un equipo de investigadores del Instituto para la Inmunidad, el Trasplante y la Infección de la Universidad de Stanford en California (EE. UU.) anunciaron hace poco más de un año que habían descubierto uno de los mecanismos subyacentes al hecho de que las personas que beben café pueden vivir más tiempo.

Los expertos norteamericanos revelaron el descubrimiento de un proceso inflamatorio que podría impulsar el desarrollo de enfermedades cardiovasculares en la vida adulta y que el consumo de cafeína (café, té, bebidas energéticas o el chocolate, por ejemplo) contrarrestaba gracias a las propiedades anti-inflamatorias de este elemento.

Adicionalmente a este y otros estudios, Adela Navarro, cardióloga del Sistema Navarro de Salud, autora líder del estudio del CIBERNON, afirma que en el estudio con el grupo del SUN no han hallado una asociación lineal clara entre el consumo de café y el riesgo de desarrollar

hipertensión en el conjunto de los voluntarios.

Sin embargo, los investigadores sí que observaron que en las mujeres, y especialmente aquellas con una baja adhesión a la dieta mediterránea, el consumo de café podría disminuir el riesgo de desarrollar hipertensión arterial. “Ya habíamos encontrado antes que no existían a largo plazo esos supuestos riesgos de hipertensión arterial que se venían achacando al café y ahora hemos encontrado beneficios claros sobre el riesgo de mortalidad por todas las causas. Esto avala los beneficios del consumo de café”, afirma Navarro, quien también explica, “La mayoría de los participantes de este estudio no presentaban enfermedades crónicas al comienzo de la investigación. Por ello, podríamos señalar que los resultados hallados se han observado fundamentalmente en población sin enfermedades crónicas. Con todo, un pequeño subgrupo presentaba enfermedades crónicas (antecedentes de enfermedad cardiovascular, hipertensión arterial, dislipidemia, diabetes o cáncer) y en ellos también se observó una relación protectora entre el consumo de café y la mortalidad. Así pues, sería interesante poder disponer de más estudios de pacientes con patologías crónicas para poder valorar si la posible relación protectora del consumo del café en este tipo de población se mantiene”.

EFFECTO POSITIVO EN CAFÉ CON CAFEÍNA, DESCAFEINADO, SOLUBLE Y DE MÁQUINA

Durante su trabajo, los investigadores españoles analizaron sujetos con diferentes tipos de consumo, tanto de café con cafeína como de descafeinado, en formato soluble como de máquina, siendo el resultado el mismo en todos los casos. En relación a este punto concreto, vale la pena recordar el estudio

realizado por el profesor Gerasimos Siasos, de la Universidad de Atenas, en el que se atribuía al café hervido que consumen en la isla griega de

EL CAFÉ HERVIDO EL SECRETO DE LA LONGEVIDAD DE LOS ÍKAROS

Ikaria, como una de las causas de la extraordinaria longevidad de sus habitantes, la cual ha sido motivo de estudio y atención de la comunidad científica en los últimos años. Según consta en el estudio del profesor Siasos, los isleños centenarios que han bebido café hervido tienen un mejor funcionamiento cardiovascular –endotelial. Y, cuando hay dis-

LOS BENEFICIOS DE LA INGESTA DE CAFÉ ESTÁN ESPECIALMENTE PRESENTES EN LAS PERSONAS MÁS MAYORES

función en el endotelio, las arterias se vuelven más rígidas, y son más frecuentes los ataques al corazón y los trombos.

La mayoría de las personas que participaron en el estudio, más del 87%, consumían café hervido. Y los datos eran claros: a mayor consumo de café, mejor función del endotelio. Y todavía más, los que bebían mucho café griego tenían mejor función cardiovascular que otras personas que, bebiendo las mismas cantidades de café, no consumían el mismo tipo.

Ante todos estos estudios, Miguel A. Martínez-González, Investigador Principal de la cohorte SUN, defiende que “a veces se nos puede achacar que, cuando defendemos una dieta o unos hábitos saludables, parece que le estamos quitando a la gente todo lo que les gusta. No es así. Hay muchas personas a las que el café les encanta. Este estudio, y otros con similares resultados que se están publicando, les hará quedarse contentos. Los datos son sólidos y se conocen ya a ciencia cierta”.

Fuentes: CIBERNON



CAFÉ Y SALUD

CAFÉ Y EPILEPSIA

La epilepsia es una enfermedad crónica del sistema nervioso central, que se manifiesta en forma de crisis desencadenadas por una actividad eléctrica excesiva de un grupo de neuronas hiperexcitables del cerebro. Después de las cefaleas, la epilepsia es la segunda enfermedad neurológica más frecuente en el mundo.

En España 700.000 personas la padecen o la han padecido a lo largo de su vida y más de 200.000 sufren epilepsia activa¹, estimándose, aproximadamente, en 20.000 casos nuevos anuales, la prevalencia de esta enfermedad en nuestro país.

La epilepsia se manifiesta en forma de crisis recurrentes que pueden ser convulsivas o no, como en el caso de las "ausencias epilépticas". Estas crisis ocurren de forma espontánea, en un momento en el cual no se encuentra nada que las pueda haber propiciado. No obstante, ciertos aspectos de estilo de vida pueden contribuir al desencadenamiento de estos episodios. Es así, que a los pacientes, además de advertirles de la necesidad de un cumplimiento estricto de su medicación, se les recomienda respetar las horas de sueño, relegar el alcohol a un consumo ocasional y evitar el estrés emocional. En esta lista de consejos, hasta hace no mucho, entraba también el café, que se recomendaba no consumir. Sin embargo, estudios recientes, como el realizado por investigadores noruegos de la universidad de Trondheim², apoyan la idea de que el consumo regular de café en dosis moderadas no es un factor causante de crisis epilépticas.

"La cafeína no es por sí sola un desencadenante de crisis, sin embargo, sí puede afectar a las pautas de sueño y estas sí son desencadenantes de crisis", explica José Luis Domínguez Sancho, presidente de la Federación Española de Epilepsia.

"Las virtudes del café son compatibles con la epilepsia, aunque el efecto insomnio representa un problema a un colectivo cuyas pautas de sueño de-

ben ser estrictas. En función de como afecta a cada persona y sus pautas de sueño se debe tener en cuenta el horario en el que se consume un café, o sustituirlo por uno sin cafeína para que no afecte al sueño.

Otro desencadenante de crisis habituales son periodos de estrés o nerviosismo, en según que personas, pero desconozco si la cafeína puede ser suficiente como para que el nerviosismo de una persona pueda desencadenar una crisis", explica Domínguez.

Según recoge el material informativo de Epilepsia Madrid, "el consumo de cafeína está tan extendido, que no parece que un consumo moderado tenga influencia significativa en la provocación de las crisis. De hecho, en cuestionarios extensos en personas con epilepsia, el consumo de cafeína no aparecía como un factor desencadenante, aunque se preguntaba explícitamente por él. Además, el consumo agudo de dosis elevadas de cafeína puede tener efectos muy distintos que la exposición crónica a dosis moderadas. Datos experimentales indican que la cafeína puede tanto bajar el umbral convulsivo en modelos animales de epilepsia o inducir crisis epilépticas en dosis elevadas en ratones".

SIN EFECTO EN LA MEDICACIÓN

Hace tres años, la Federación Española de Epilepsia realizó una campaña informativa en distintas ciudades españolas, dirigida a profesionales de la salud, sobre los distintos tratamientos relacionados con la epilepsia, donde el café fue uno de los protagonistas.

"Eran sesiones ofrecidas por especialistas en epilepsia. Preguntábamos a los asistentes sobre los productos "prohibidos" para las personas con esta enfermedad y en concreto si el café era uno de ellos, y todos los neurólogos afirmaron que, salvo por la

alteración del sueño, el café no representaba ningún problema añadido", explica José Luis Domínguez.

De la misma manera que no se ha relacionado la ingesta moderada de café con el desencadenamiento de crisis epilépticas, tampoco se han descrito efectos de esta bebida sobre la medicación de estos pacientes.

"El producto que sí afecta de manera negativa, restando efecto a los fármacos antiepilépticos, es el alcohol que está por este motivo totalmente desaconsejado", apunta Domínguez, "el café, por tanto, está dentro de los productos que no afectan a esta medicación".

Diversos estudios han demostrado el efecto beneficioso del café como preventivo para determinadas enfermedades, lo que poco a poco está ayudando a desarmar estereotipos sobre esta bebida. Sin embargo, sobre su efecto sobre la epilepsia, las investigaciones todavía son limitadas.

"Sería positivo para desmitificar asociaciones entre la epilepsia y alimentos y bebidas realizar un estudio entre pacientes. No tengo conocimiento de efectos positivos de ninguna bebida en concreto sobre la epilepsia. Existe un trabajo con prebióticos como coadyuvante al tratamiento farmacológico, pero no deberíamos pensar en bebidas a la hora de plantear una ayuda con estos microorganismos", expone el presidente de la Federación Española de Epilepsia.

¹ Datos correspondientes a los preliminares del primer estudio epidemiológico poblacional sobre epilepsia realizado en España y coordinado por el neurólogo del Hospital de Torecárdenas en Almería, Pedro Serrano. 2013.

² Samsonsen C, Bråthen G, Reimers A, Helde G, Brodtkorb E. "Is dietary caffeine involved in seizure precipitation?" *Epilepsy Behav.* 2013 Jun 5.

Fuentes:
Federación Española de Epilepsia
Epilepsia Madrid

El inicio de una
gran experiencia



STORM

BARISTA ATTITUDE

Astoria
Think espresso



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en www.experiencecoffecup.com y descúbrela



HISTORIAS CAFETERAS

CÉSAR AUGUSTO ECHEVERRÍA

DIRECTOR DE TECNICAFFÉ Y
PREMIO AL MÉRITO DE
LIDERAZGO DEL CQI



“ES NECESARIO QUE EN LAS RELACIONES DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ PRIME LA CALIDAD, LA HONESTIDAD Y LA TRANSPARENCIA, EN AMBOS SENTIDOS”

El productor de café, Cesar Augusto Echeverry acaba de recibir en la Feria Mundial de Cafés Especiales de Boston, el Premio al Mérito de Liderazgo del Coffee Quality Institute (CQI), un reconocimiento a su esfuerzo por mejorar la calidad del café y la vida de quienes lo producen, aunque él se niega a aceptar a título particular. Para Echeverry, el reconocimiento debe ir para más de 25 millones de familias campesinas productoras de todo el mundo que cada día se esfuerzan y se sacrifican -por no lograr siempre un cultivo remunerativo y rentable, dice- por dedicarle inmenso amor a la siembra, cultivo, cosecha y beneficio de este fruto para que pueda ser servido en millones de tazas de apasionados consumidores. Y es a todos estos caficultores que Echeverry pide que se les reconozca, aprecie y valore su determinado trabajo diario para lograr bienestar, progreso y felicidad para sus familias.

La historia de Cesar Augusto Echeverry con el café es una historia de amor, pasión y devoción por este producto. Su dedicación es el tributo que rinde a sus antepasados cafeteros y es el mayor y mejor legado que quisiera poder dejar a las nuevas generaciones de su familia. Este ha sido, es y será, asegura, el más efectivo instrumento de bienestar, progreso y felicidad para sus comunidades campesinas; identidad y orgullo de su tierra y de su país, Colombia.

“He sido bendecido con una familia de tradición cafetera, cuya historia nace en 1932, en las estribaciones del Parque Nacional Natural Tatamá, en la cordillera Occidental de los Andes, en la Zona Central Cafetera de Colombia, Municipio de Santuario Risaralda, declarado universalmente, como Paisaje Cultural Cafetero por la UNESCO. Mi abuelo paterno, Gerardo Echeverri (de ascendencia vasca datada en 1780), fue el primero en dedicarse al café. Compró una parcela, rompió la roca de la escarpada montaña y sembró el prodigioso café, unos cuantos “Typica”, de aromáticas y fragantes frutas rojas y amarillas, cuyas cepas aún conservamos.

Este amor y devoción por las arábicas, se lo traspasó a mi padre quien siguió la tradición con los dulces y achocolatados “Bourbones”, que ahora nosotros también cosechamos junto a balanceados y delicados “Caturras” que llegaron a nuestra caficultura hace algunas décadas. Este esfuerzo transgeneracional, propició que me formara in-

formal y profesionalmente como cafetero, aprendiendo cada una de las artes y oficios de la labor. Me gradué como Ingeniero Agrónomo y Agroecólogo con especialización en Administración de Empresas Agropecuarias y Magister Science en Gestión de Organizaciones.

En medio de una de las más crudas crisis de precios internacionales, después de la ruptura del Pacto Internacional de Cuotas y con la ingente amenaza de la roya, la broca, el fenómeno del niño, que dejaba manifiestos los efectos del cambio y la variabilidad climática y el recrudescimiento

PRETENDEMOS RECONECTAR LA SELVA DEL AMAZONAS Y LA PACÍFICA A TRAVÉS DE 1.500 HECTÁREAS DE CAFETALES

de la violencia y la inseguridad en las regiones cafeteras, tomé la decisión de regresar al seno de mi familia y ser emprendedor cafetero.

Estos inmensos retos ambientales y sociales, me llevaron a asumir el liderazgo de la representación gremial ante las directivas de la Federación Nacional de Cafeteros. En pocos años fui elegido presidente de esta entidad, lo que me convirtió en el representante de Colombia ante la Organización Internacional del Café en Londres en el 2006. Allí tomé una posición emotiva, desesperada y contestataria frente a la industria global, pues nos transferían menos del 10% del precio final del producto; y fue allí, también, cuando por primera vez comprendí que no hablábamos el mismo lenguaje. No podíamos seguir produciendo kilos indiferenciados de producto, para una cadena comoditizada de suministro internacional. Debíamos asumir una posición más proactiva de compromiso y de corresponsabilidad, alineando objetivos, esfuerzos y capacidades en la cadena de valor del café.

Conocí a Luis José Álvarez en la Sociedad Exportadora de las Cooperativas de Caficultores Expocafe y a Ricardo Oteros en Supracafé (mis grandes mentores y amigos), conjugamos una maravillosa triada de experiencias y sueños y emprendimos el reto de realizar pragmática y sistemáticamente: Investigación, Desarrollo e Innovación para obte-

ner cafés de alta calidad. Nos fijamos en industrias agroalimentarias de prestigio, como es la enología; identificamos los factores claves que intervenían en la producción de

TRABAJAMOS PARA MEJORAR LA ECO EFICIENCIA DE LA INDUSTRIA Y LA SATISFACCIÓN INTEGRAL DE LOS CONSUMIDORES

los cafés de este tipo, desde el terroir hasta todas las etapas del procesamiento y transformación; y trasladamos al campo todo lo aprendido, sembrando en el sur de Colombia, en la Meseta de Popayán Cauca, cientos de hectáreas y variedades (progenies), bajo biodiversos sistemas agroforestales y tecnologías eco eficientes. Allí implantamos, en alianza con la Universidad Politécnica de Madrid, Multiscan y el apoyo del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, CDTI, tecnologías disruptivas para el beneficio y procesamiento, con lo que se dinamizó una red de innovación internacional abierta y colaborativa para la agregación sostenida de valor al café y su caficultura que en 2015 se convirtió en el Parque Tecnológico de innovación TECNICAFÉ. Desde entonces, el número de socios ha aumentado y además de Supracafé y Multiscan, el proyecto cuenta con la participación de la Gobernación del Cauca, la Federación Nacional de Cafeteros, la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca (comunidad beneficiaria de Supracafé desde 1999) y el Instituto para la Calidad del Café CQI.

LA CALIDAD INTEGRAL CLAVE PARA CONSEGUIR CAFÉS ÚNICOS

Hoy, más de 21.000 actores de la cadena internacional del Café, provenientes de más de 42 países ya se han articulado en la red de innovación de TECNICAFÉ, haciendo énfasis en la generación de un lenguaje común de la transferencia de calidad entre socios y aliados para satisfacer de forma cada vez más adecuada y apropiada, las necesidades y expectativas de nuestros clientes y consumidores. Para ello, hemos diseñado, desarrollado e implementado programas y sistemas de formación para cada eslabón del proceso de producción, procesamiento, transformación y servicio del café, que ofrecemos aquí, sobre el terreno. Con el referente enológico, hemos instaurado, por ejemplo, los estudios de Q Processing 1, 2 y 3, Catador Q Grader Arábica, profesional tostador y barista.

Es imprescindible innovar, para lograr generar modelos de negocios más inclusivos, equitativos y justos a través de la cadena internacional de valor del café. Es necesario que en las relaciones entre socios se prime la calidad, la honestidad y la transparencia, en ambos sentidos. Requerimos visibilidad, identidad y reconocimiento al esfuerzo que todos hacemos, trascendiendo hacia los objetivos comunes de la sostenibilidad y sustentabilidad.

Estamos trabajando para poner en valor los bienes y servicios ecosistémicos cafeteros; promulgando nuestras contribuciones sectoriales en la conservación de la biodiversidad, la regulación hídrica y el objetivo común para mitigar los gases de efecto invernadero, demostrando con nuestro ejemplo, las bondades de un balance hídrico, energético y de carbono. Proyectamos reconectar dos de las selvas más grandes del planeta, Amazonas y Pacífica, integrando los Parques Nacionales Naturales Purace y Munchique a través de, por lo menos, 1.500 hectáreas de cafetales con sombrero biodiverso y la dinamización de un clúster de innovación social y tecnológico de cafés de alta calidad. Con todo ello pretendemos, además, el cese del conflicto armado y de las economías ilícitas en la zona y alcanzar, así, la reconciliación y la paz, que tanto requiere nuestra sociedad.

EL CAFÉ, UNA HERRAMIENTA DE PAZ

Hemos asumido el reto de hacer transferencia tecnológica y apoyo psicosocial a comunidades víctimas, como las mujeres caficultoras del Cauca; las comunidades más vulnerables e indefensas, como son los niños y niñas de las escuelas rurales y a los diferentes actores que han formado parte del conflicto armado que durante más de 50 años ha azotado nuestro país (policías, soldados y excombatientes de los diversos grupos ilegales de extrema izquierda y derecha). Yo no he vivido un día de mi vida, sin que mi país no haya estado en medio de la absurda guerra...

Hemos decidido, pues, asumir la responsabilidad de hacernos parte de la solución e intentar dejar de ser parte del problema... Para ello, estamos promoviendo el café como un medio de salvación para la reconstrucción de un proyecto de vida familiar, beneficiando hasta ahora a cientos de familias. Por todo ello, nuestra organización, con Supracafé a la cabeza, ha sido reconocida con el Premio Seres a la

VIVO ENAMORADO DEL TABI AMARILLO, VARIEDAD EXÓTICA DE COLOMBIA, QUE EN LENGUA INDÍGENA SIGNIFICA "BUENO"

Innovación Social, hemos sido convocados durante los últimos tres años a la cumbre anual de la OCDE en París para dar testimonio de RSEC y desde el 2017 ha sido promulgada como la 1ª en España y 204 en el mundo, comprometida con los 17 ODS de PNUD.

Paralelo a este trabajo, realizamos sistémicamente vigilancia tecnológica, inteligencia competitiva (cooperativa) y prospectiva sectorial, determinando retos y desafíos en la cadena internacional de valor e identificando talentos y capacidades desde las ciencias y la tecnología para hacer gestión del conocimiento dirigido a la innovación. Es de este trabajo que surgen emprendimientos de base tecnológica (ya son más de 60 en las diferentes etapas de la producción y el procesamiento), que apuntan al cierre de brechas, que mejoren la eco eficiencia de la industria y la satisfacción integral de nuestros clientes y consumidores. A mayor calidad, mayor satisfacción para ellos y mayor percepción y generación de valor para todos. ¡Unidos lo podremos todo!''



HISTORIAS CAFETERAS

FRIEDLIEB FRENAND RUNGE

DESCUBRIDOR DE LA CAFEÍNA

Desde que Google decidiera celebrar puntualmente los aniversarios de ciertos personajes históricos, recordándonos su existencia con un guiño a su figura en la página de inicio de este buscador, son varias figuras históricas las que han logrado salir a luz y abandonar, ni que fuera por un día, su, por lo general, injusto anonimato. Uno de los grandes científicos que lo logró el pasado mes de febrero fue Friedlieb Renand Runge, el descubridor de la cafeína en 1820.

Runge fue investigador por vocación y químico por formación. Desde su infancia jugó y experimentó con todo lo que le caía en las manos y fue precisamente este espíritu inquieto y sediento de conocimiento el que le llevó a dar con la cafeína. La gran anécdota de este hallazgo es que lo hizo animado por el reconocido escritor Johann Wolfgang von Goethe. El autor de Fausto era un gran amante del café y perplejo por el hallazgo que había hecho Runge sobre el efecto dilatador de la belladona sobre las pupilas, le pidió que analizara la composición química del café, una bebida que le tenía fascinado por su sabor y efectos.

Runge, aceptó el reto sin dilación y no había pasado ni un año desde la petición de Goethe que en 1820 aisló, por primera vez en la historia, el ingrediente activo que hoy conocemos como cafeína. Runge definió la sustancia como clara, inodora y con un sabor muy amargo en su presentación original. La comunidad científica validó su trabajo y en 1823, la palabra cafeína aparecía ya en varios diccionarios médicos.

UNA VIDA DEDICADA A LA INVESTIGACIÓN

Friedlieb Renand Runge nació el 8 de febrero, de 1794 cerca de Hamburgo, el gran Puerto cafetero de Alemania. Tras acabar la escuela, se inició en la profesión farmacéutica, lo que le permitió unos ingresos regulares que decidió invertir sin recelo en sus experimentos. Estudió Medicina en la Universidad de Berlín y Gotinga, donde completó unas prácticas en química. En Jena obtuvo su doctorado en Física con un trabajo botánico sobre la intoxicación con belladona y beleño y fue allí, donde su profesor de Química, Döbereiner, invitó a Goethe para que viera lo que ocurría en las pupilas de unos gatos, cuando Runge les dejaba caer unas gotitas de extracto de belladona. Durante su estancia en Berlín, donde llegó a dar clase como profesor en la Universidad, incrementó su actividad en la investigación, pero no en las instalaciones del centro universitario sino en su propio domicilio que convirtió en un gran laboratorio. Vivió, estudió y trabajó, también, en París -el gran centro de investigación química del momento-, en Breslavia y Oranienburgo, la localidad alemana en la que falleció (1897) en el total anonimato, como tanto otros grandes personajes de la historia. Un par de años después de su muerte, la Asociación Química Alemana hizo una recolecta para hacerle un homenaje, pero lo recogido solo dio para una modesta placa que colocaron encima de su tumba.

LA GRAN INCÓGNITA DE LA EVOLUCIÓN DE LA CAFEÍNA

Friedlieb Renand Runge inventó el primer colorante de alquitrán de hulla, fue el primero en aislar la quinina, en crear una técnica temprana para separar sustancias químicas -cromatografía en papel- y descubrió la a purina, el tinte azul anilina, el pirrol, la quinoleína, el fenol, el timol, la atropina y la cafeína, de la que los científicos siguen intentando determinar cuál es su origen evolutivo y por qué las plantas la producen.

Uno de los últimos descubrimientos en este ámbito, es el estudio realizado por la Universidad de Buffalo (EUA) y que publicó la revista Science¹ en el año 2014. Según su investigación, la producción de cafeína tiene su origen en un compuesto precursor llamado xantosina que en los cafetos cambia por el efectos de unas enzimas presentes en estas plantas (N-metiltransferasa) que agregan o quitan átomos a la xantosina. El resultado es la cafeína.

Esta capacidad transformadora, aseguran los científicos, es el efecto de millones de años de evolución, que han permitido a plantas como los cafetos, controlar su entorno. También lo han hecho los árboles del cacao o las plantas de té, aunque en su caso, las enzimas que modifican la xantosinas es diferente a las del café, aunque el resultado sea el mismo. Según los científicos se trata de una doble evolución de la cafeína o una evolución convergente que siguen investigando.

¹The coffee genome provides insight into the convergent evolution of caffeine biosynthesis. Science 05 Sep 2014: Vol. 345, Issue 6201, pp. 1181-1184

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

EXTRA CREME

La leche barista para tu Latte perfecto.



Leche oficial de los
Campeonatos Baristas 2019



LECHEPASCUAL.ES