

2019 N79 | forumdelcafe.com

fórumcafé

COLDBREW
VS**HOT**BREW

P20

CAFÉ DE HONDURAS

P06

**CAFICULTORES,
PRECIOS Y MERCADO**

P24

**ENCUENTROS CAFETEROS
CAMPEONATOS DE ZONA**

P31

Crafted For Every Taste



CREM[®]

A Welbilt Brand

creminternational.com



➤ SUMARIO

4	EDITORIAL
6	ORIGEN: EL CAFÉ DE HONDURAS
11	ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: CAFÉ INSTANTÁNEO DE ESPECIALIDAD
14	ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: ÁLVARO GOICOECHEA, DIRECTOR DE FAIRTRADE IBÉRICA
16	ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: STEFANOS DOMATIOTIS, CREADOR DE GEM SERIES BREWER
18	ACTUALIDAD Y TENDENCIAS: EL CAFÉ CONGELADO Y LAS NUEVAS POSIBILIDADES DEL ESPRESSO
20	INFORME: COLD BREW VS. HOT BREW
22	INFORME: ¿CUÁL ES EL EFECTO DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL AGUA EN LA EXTRACCIÓN DE UN ESPRESSO?
24	MERCADO: LOS CAFICULTORES BUSCAN COMPRADORES QUE QUIERAN INVOLUCRARSE EN ORIGEN
26	MERCADO: EUROPA HUELE A CAFÉ, EVOLUCIÓN DEL MERCADO EUROPEO DEL CAFÉ
30	MERCADO: CONSUMO DE CAFÉ EN ESPAÑA
31	UNIVERSO BARISTA: ENCUENTROS CAFETEROS FÓRUM CAFÉ, CAMPEONATOS DE ZONA 2019
48	CALIDAD: GILBERTO BARAONA, UNA APUESTA POR LA CALIDAD
50	CALIDAD: MUHAMMAD IBRAHIM, DIRECTOR DEL CATIE
52	SABÍAS QUE: EL PODER DE LA INFORMACIÓN EN EL MUNDO DEL CAFÉ
54	SABÍAS QUE: UN CAFÉ, MIL BEBIDAS
56	NUEVOS CAFÉS: CAFÉ DE ANGOLA
58	NUEVOS CAFÉS: JAVA REPUBLIC, CAFÉ CON CONCIENCIA, SALUD Y DEPORTE
60	CAFÉ Y SALUD: CAFÉ Y SALUD INTESTINAL
62	ENTREVISTA: DIEGO GONZÁLEZ, MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2019
64	HISTORIAS CAFETERAS: GRUPO MASIQUES, DE NAVIEROS A OPERADORES LOGÍSTICOS DE CAFÉ
66	HISTORIAS CAFETERAS: BIALETTI, LA CAFETERA ITALIANA Y SU HISTORIA

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



EDITORIAL

Después de meses de preparativos, Fórum Café celebró el pasado mes de noviembre los nuevos Campeonatos de Zona, unos encuentros cafeteros que han sido la guinda del pastel de un año repleto de espectáculo y buen café.

La familia crece y cada vez son más las personas de toda la cadena de valor que se incorporan a esta aventura junto a nuestra organización. Por este motivo, el número 79 de la Revista Fórum Café es un agradecimiento a todos ellos: al equipo Fórum Café, por su dedicación y pasión por el trabajo bien hecho y por creer en que todo es posible; a los baristas, por esas largas horas de entreno y esa dedicación infinita, nervios e ilusión; a los patrocinadores y coorganizadores de todos nuestros eventos, porque sin ellos no se-

ría posible organizar los campeonatos desde hace más de doce años; a los jueces de las competiciones, por su tiempo y dedicación; a los Socios, por apoyar, día a día, nuestra misión; y a la Junta Directiva de Fórum Café, por confiar en las nuevas aventuras cafeteras siempre.

En pocos días damos comienzo a un 2020 en el que prometemos seguir trabajando en una formación de calidad, en unos campeonatos llenos de conocimiento y en el que le daremos más voz si cabe a todas las personas que se esconden detrás de una taza de nuestra bebida favorita: desde el cafetal a hasta la taza. Porque aquí los protagonistas somos todos y ahora más que nunca tenemos los medios para mostrar al mundo el universo del café.



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

Fernando Etxabe

GAGGIA
MILANO



Final Campeonato Barista
HOSTELCO
RECINTO GRAN VIA

20 al 23 de Abril del 2020
BARCELONA

la Reale



**L'INNOVAZIONE CHE
ILLUMINA LA TRADIZIONE**



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence



ORIGEN



EL CAFÉ DE HONDURAS

Si de repente nos preguntan por el nombre de países referentes en la producción mundial de café, seguro que, casi sin pensarlo, nos vendrán a la cabeza Brasil, Colombia, Etiopía, Vietnam, incluso India, pero no todos pensaremos en Honduras. Sin embargo, este es el quinto productor mundial de café (ICO 2018) y un país con unas condiciones únicas para cultivar calidades superiores de este producto.

Honduras es un país pequeño, pero inmenso en diversidad de cafés. Algunos de los que se cultivan en este origen han logrado las puntuaciones más altas en concursos mundiales y la industria del café de especialidad ha convertido a este origen en uno de sus proveedores preferentes. La diversidad de microclimas que se entremezclan en las zonas cafetaleras hondureñas, la altitud de los cultivos, los procesos artesanales, y la preservación de la pureza genética de muchos de sus granos, hacen de los cafés hondureños, un origen único, que vale la pena conocer... y sobretodo, probar.

ORÍGENES DEL CAFÉ EN HONDURAS

Los primeros registros de actividad cafetalera en Honduras datan de 1778, cuando el café entró en el país desde Guatemala. En aquellos primeros años, el gran potencial del café hondureño ya llamó la atención de algunos extranjeros asentados allí. Tal es el caso del Gobernador Intendente de Honduras, Ramón de Auguiano quien, en 1804, con motivo de su visita a la "Provincia de Honduras" (en aquel momento el país era una colonia española), escribió un informe a los Reyes de España en el que decía, "El café es de tan excelente calidad como el de Moka. Se cree que haya sido sembrado por algunos curiosos, porque a pocos se conoce en esta provincia y aunque se cosecha en poca cantidad, pudiera cosecharse en mucha, porque está experimentado que rinde en esta provincia el duplicado en su siembra, que en los países donde más se ha cultivado".

A pesar de ello, durante décadas, la producción cafetalera fue en Honduras un cultivo fundamentalmente familiar, del cual, únicamente se destinaba una mínima parte a la venta a terceros.

No fue hasta mediados del siglo XX que la industria cafetalera hondureña arrancó. En los 50, se inició la tecnificación de algunas fincas y, en paralelo, el gobierno del país creó la Oficina del Café, a modo de organismo específico para la atención y promoción de la caficultura nacional. Una década después, nació la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE) y se promovió en las provincias cafetaleras el uso de variedades mejoradas de porte bajo como la Caturra, Pacas, Villa Sarchi y otras.

En la década siguiente, la de los 70, la caficultura hondureña dio un paso adelante importante con la creación del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), una institución referente a nivel mundial en la investigación y asistencia técnica al productor. Esta organización es creadora, en-

tre otras, de la afamada variedad Parainema, un híbrido Timor-Villa Sarchí resistente a la roya y con muy buena taza, merecedor de múltiples reconocimientos, entre ellos la máxima puntuación en la Taza de la Excelencia hondureña de hace dos años, donde obtuvo 91,81 puntos, superando la calificación de otros muchos granos ganadores en sus respectivas Tazas de la Excelencia nacionales de ese año. El café Parainema hondureño consiguió, además, el mejor precio pagado nunca por un café de Centroamérica.

PRODUCCIÓN AL ALZA

A lo largo de los años, la caficultura se ha convertido en un elemento importante de la economía hondureña y hoy en día sigue siendo el rubro más importante del sector agrícola.

El café en Honduras genera empleo, ha sido el detonante del desarrollado de las infraestructuras de transporte interno en muchas regiones y casi desde el inicio de su explotación a nivel comercial, respalda las finanzas públicas, incentivando el consumo y contribuyendo a transformar tanto el sector industrial como el rural y agrícola del país.

Durante la última década, el café en Honduras ha sido protagonista de grandes cambios gracias al apoyo decisivo para la renovación de las fincas, después de la crisis de la roya, lo que se refleja, hoy, en su producción.

En la cosecha 2017-2018, los productores de café documentaron una producción superior a 9,4 millones de quintales¹, mostrando un incremento del 2% respecto a los 9,3 millones de quintales de 2016-2017. Sin lugar a dudas, estas producciones han contribuido a la estabilidad financiera del país, obteniendo el café una participación del 23,4% en el total de los ingresos por exportación de los principales productos agrícolas hondureños. En cuanto al Producto Interior Bruto Agrícola, el café representa una participación media del 31,69% (PIB Agrícola) y del 32,7% en el Producto Interno Bruto Nacional (PIB Nacional).

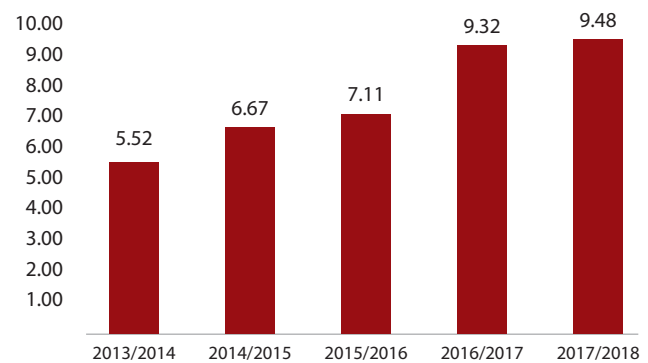
EL 60% DEL PARQUE CAFETERO HONDUREÑO SON VARIEDADES GENÉTICAS MEJORADAS

La clave de la creciente producción en Honduras, el rendimiento y la excepcionalidad de la calidad de algunos de sus cafés se debe, en buena parte, a la implementación de variedades genéticas mejoradas. En la actualidad se estima que el 60% del parque cafetalero nacional está conformado por este tipo de plantas mejoradas y resistentes a la roya y otras enfermedades.

Durante más de tres años, IHCAFE en el marco del "Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura" de Promecafé, ha analizado 40 "variedades élite", las mejores de 19 países – Costa Rica, México, Guatemala, Colombia y otros – y las ha traído al país para experimentar in situ con el objetivo de complementar la oferta de variedades resistentes a la roya que ya se encuentran en las fincas hondureñas: Ihcafe-90, Lempira (no resistente a la nueva roya) y Parainema.

Producción anual documentada

(en millones de sacos de 46kg)



Fuente: IHCAFE

FINCAS, CAFICULTORES Y REGIONES PRODUCTORAS

El café en Honduras se produce en 15 de los 18 departamentos del país y en 210 de los 298 municipios a nivel nacional. En total todo ello suma más de 300.000 hectáreas cultivadas de café agrupadas en tres grandes categorías con notables diferencias en productividad y rentabilidad agrícola, entre ellas: regiones desarrolladas (Copán, Montecillos); regiones de desarrollo intermedio (Opalaca, Comayagua); y regiones menos desarrolladas (Agalta, El Paraíso).

El 95% de las plantaciones hondureñas se encuentran en territorios boscosos y el 92% bajo sombra, con el claro propósito de mantener una producción ecológicamente sostenible que contribuya a proteger las fuentes de agua, además de favorecer un ambiente estable y diverso de flora y fauna que revierta en la conservación de las propias zonas cafetaleras.

Además de la caficultura bajo sombra, otra de las características de la producción hondureña son el porte bajo de sus cafetos, el distanciamiento intermedio entre plantas y la maximización del uso de los suelos.

Las plantaciones son 100% de café arábica, siendo las variedades Typica y Caturra las más populares, aunque también se producen cafés de las variedades Catuai, Vila Sarchi, Lempira, IHCAFE 90, Parainema, Obata y otros catimores resistentes a plagas y enfermedades. Una de las grandes riquezas de la caficultura hondureña es que todos estos cafés presentan características muy diversas, directamente relacionadas con las condiciones climáticas y geográficas de las tierras donde se cultivan.

Por lo general, por ejemplo, los cafés de la región de Copán (Bourbon, Caturra y Catuai) suelen ser dulces, achocolatados, con cuerpo redondo, acidez delicada y postgusto sostenido, mientras que los de Montecillos (Bourbon, Catuai, Caturra, Pacas) son conocidos por su agradable sabor a cítricos, albaricoques y caramelo y su acidez tartárica. Estas características poco tienen que ver con los cafés de Opalaca (Bourbon, Catuai, Typica), los cuales destacan por sus sabores a frutas tropicales, como uvas y moras, cuerpo plano, acidez delicada y retrogusto balanceado.



Por su parte, la taza de cafés de Co-mayagua (Bourbon, Caturra, Typica) es apreciada por su dulce fragancia, acidez cítrica, sabores dulces y un cuerpo cremoso que la hacen muy agradable. En el caso de los cafés de la región de El Paraíso (Catuai, Caturra) su fina acidez, sabores cítricos, cuerpo suave y postgusto sostenido son sus características más destacadas. Y los sabores a frutas tropicales con fragancia a caramelo y chocolate, postgusto dulce y acidez pronunciada, lo son de los cafés de la región

LA ALTURA DE LAS FINCAS HONDUREÑAS HABÍA SIDO HASTA EL MOMENTO UNA BARRERA PARA LA BROCA. AHORA, EL CAMBIO CLIMÁTICO LAS HACE VULNERABLES

de Agalta (Bourbon, Caturra, Typica). Por lo general, el área total de las fincas hondureñas está conformada por café en producción, café en crecimiento o desarrollo, recepado o poda drástica para renovar tejidos, que se complementan con áreas para bosque, guamil, potreros y otros cultivos. Mayoritariamente, estas fincas se encuentran ubicadas a más de 1.000 m.s.n.m., no siendo pocos los cafetales que se sitúan entre los 1.400 y los 1.600 m.s.n.m. La disparidad de alturas provoca que aunque solamente existe un ciclo de producción de café, su duración varía según la ubicación del cafetal. La altura de las fincas hondureñas les había dado hasta ahora cierta "ventaja" en cuanto a la presencia de plagas y enfermedades más propias de terrenos más bajos y con temperaturas más altas. Sin embargo, el cambio climático se empieza a notar en los territorios cafetaleros hondureños, y ya se ha detectado broca en fincas en las cuales se creía que, por la altura, no se verían afectadas. Es así que un reciente análisis de IH-CAFE, PNUD y Heifer International sobre la cadena de valor del café en Honduras, se advierte que, dado que el 10% de las fincas de café del país están a menos de 900 m.s.n.m., los aumentos de temperaturas obligarán a sus productores a migrar a

otros cultivos, algo que también, advierten, debe tomarse en cuenta en futuras planificaciones, valorando las ventajas y desventajas de los diferentes sistemas productivos.

El 'sistema tradicional' (o convencional), apuntan en este análisis, genera mucha contaminación de materia orgánica en los ríos, por la falta de tratamiento de las aguas residuales, afectando, pues, la calidad del ecosistema.

El 'sistema mejorado' (o certificado), por su parte, genera emisiones de gas metano (gas de efecto invernadero) y partículas (que afectan la salud humana) por el tratamiento del agua residual en lagunas y la combustión de cascarillas de café y leña por el beneficio seco, mientras que en el sistema tradicional, el café se seca de manera manual en el patio. Por otro lado, 'el sistema avanzado' (u orgánico) soluciona los problemas de la contaminación del agua residual y de las emisiones de gas metano (usando este gas como combustible) de los otros sistemas, aunque este proceso necesita mucha inversión y conocimiento.

LA GENTE DEL CAFÉ

En el registro oficial de IHCAFE se encuentran inscritas más de 120.000 familias productoras de café de las cuales el 95% son calificadas como pequeños productores (con producción menor a 2.300 kg). Un 85% de estos productores trabajan de forma individual, mientras que solo un 15% se encuentran organizados en forma de cooperativas o empresas asociativas.

La actividad cafetalera genera un estimado superior a 1,1 millones de empleos en todas las actividades del cultivo, contribuyendo de forma importante a la reducción de la migración y promoviendo la integración familiar. La mayor demanda de mano de obra se da en la época de recolección, comprendida entre los meses de octubre a marzo, dependiendo de la altura a la que se encuentran las fincas.

Hoy día, la vida económica, política y social de muchas aldeas de Honduras gira en torno a este producto, eje central de un sector dinámico y con potencial de mayor crecimiento en términos de productividad, calidad y precios.

CAFÉ DIFERENCIADO Y ESPECIAL

A partir de la cosecha 2009-2010 se inició el Registro de cafés diferenciados en Honduras, es decir, de cafés certificados y de calidades superiores, los cuales, actualmente son protagonistas de un gran crecimiento en el país, básicamente de mano de empresas asociativas y familias productoras afiliadas a cooperativas. Las cifras revelan que durante la cosecha 2017-2018 se vendieron 66.332kg de estos cafés, una cantidad que representa el 25% del total de las exportaciones, obteniendo un exorbitante incremento del 89% con respecto a la cosecha 2010-2011. Las 5 principales certificaciones utilizadas por el café de este origen son: UTZ, Asociación 4C, Fair Trade / Orgánico, Rain-Forest Alliance y Orgánico.

Al igual que en las exportaciones por destino, Alemania es el principal comprador de cafés diferenciados con un 42%, seguido por Estados Unidos y Bélgica con 11,94% y 12,41% respectivamente.

Producción Café Diferenciado

Año Cosecha	Café Diferenciado	Total Exportaciones	% Participación
2012-2013	1,442,010.09	5,660,894.07	25.47%
2013-2014	1,431,756.21	5,446,757.03	26.29%
2014-2015	1,167,989.37	6,547,920.08	17.84%
2015-2016	1,283,333.29	6,704,359.55	19.14%
2016-2017	3,142,558.71	9,509,895.43	33.05%
2017-2018	3,662,177.53	9,410,582.62	38.92%

Fuente: IHCAFE

Specialty

by ICONA



Solo la completa armonía con la naturaleza nos permite ofrecerte un café tan redondeado y balanceado...

Desde la primera finca de café del mundo en un entorno 100% de pinos, en plena reserva biológica de Opalaca, encontramos la Eco Finca La Bendición.

A la sombra de los pinos solo puede crecer café.

Sin herbicidas ni ningún tratamiento que pueda dejar residuos químicos, crecen, con una humedad constante en el suelo y sin enfermedades, estas dos variedades que solo Specialty By ICONA te permitirá disfrutar: el Honduras Shg ep Eco finca La Bendición y el Honduras orgánico Shg ep Eco finca La Bendición.

Libre de defectos, estas variedades destacan por su uniformidad, dulzor y estructura que ofrecen a los tostadores más exigentes un café brillante y cremoso.

Desde el más exigente respeto por la naturaleza está llamado a conquistar todos los sentidos.

Solo para muy pocos. Solo para los mejores.



ICONA CAFE



www.specialtybyicona.com



FIDEICOMISO CAFETERO

Honduras cuenta con un original mecanismo financiero denominado 'Fideicomiso cafetalero' que consiste en una retención de 13,25 USD a los productores por cada quintal de grano vendido (quintal = 46 kg). De este dinero, 1 dólar va para el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), 1,75 dólares para el Fondo Cafetero Nacional (FCN), 1,50 dólares para el pago de préstamos (gobierno \$1 y Préstamo Taiwán \$0.50) y 9 dólares para el fideicomiso, en sí.

Esta última cantidad constituye una garantía bancaria que abre oportunidades de crédito para los productores con IHCAFE o instituciones bancarias. Si el productor no hace uso del fideicomiso, una vez reportada la venta del café por parte de los exportadores, IHCAFE devuelve lo retenido al productor.

Aún y así, las dificultades en ocasiones para recuperar el dinero, han levantado las protestas de los caficultores en diversas ocasiones - la más reciente a finales de este mes de septiembre - que consideran abusivo y obsoleto este fideicomiso.

EXPORTACIÓN

Fruto del arduo trabajo de los productores en el campo y las oportunas acciones brindadas por IHCAFE, Honduras continua siendo el principal país productor y exportador de Centroamérica.

Honduras, en los últimos 15 años, ha dado un paso adelante importante en su escalada hacia los segmentos altos del café de calidad. Este origen ha ido ganando territorio en el mercado internacional, pero a menudo su progresión se ve limitada porque los propios caficultores hondureños desconocen el potencial de su café. Aunque cada vez hay más de ellos que se suman a la producción de café especial y consiguen llevar su grano hasta los circuitos internacionales de estas calidades, la comercialización del café de Honduras se caracteriza por una intermediación supeditada a un gran número de mediadores informales quienes compran el café en uva y en pergamino seco y pagan antes de la cosecha para comprometer la venta, lo que aporta unos ingresos menores a los productores, los cuales, en ocasiones, buscan alternativas para circular su producto. Una de las vías más recurridas es el contrabando. Venden su café a Guatemala, Nicaragua, incluso a México, donde les ofrecen mejores precios en relación con la forma de comercio en Honduras.

Actualmente, la exportación de café en el país está en manos de unas pocas empresas internacionales con licencias, pues el registro como empresa exportadora se ve dificultado por los elevados requisitos de capital (mínimo USD 1 millón).

Durante la cosecha 2017-2018, Honduras ofreció al mundo 9.4 millones de sacos de 46 kg con una variación absoluta del 1.06% menor que la cosecha anterior 2016-2017 de 9,5 millones de sacos de 46 kg. De estos, el 47% fueron cafés HG, el 28% SHG, un 5% cafés especiales y solo un 20%, cafés de calidad estándar.

Exportaciones Café de Honduras

Año Cosecha	Volumen sacos 46 kg	Valor en Dólares
2008/09	3.940.278,97	463.946.522,85
2009/10	4.122.888,32	605.522.117,78
2010/11	5.042.611,51	1.238.939.198,73
2011/12	7.139.810,39	1.439.077.929,72
2012/13	5.660.894,07	795.176.202,71
2013/14	5.446.757,03	792.111.554,91
2014/15	6.547.920,08	1.015.205.651,61
2015/16	6.704.359,55	842.077.826,54
2016/17	9.509.895,43	1.327.692.106,45
2017/18	9.410.582,62	1.137.250.207,56

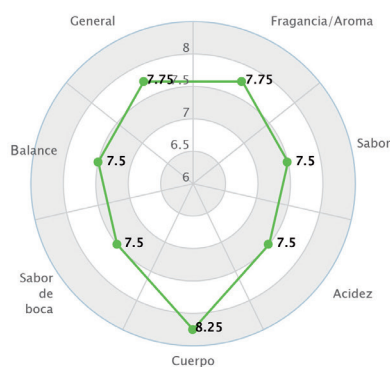
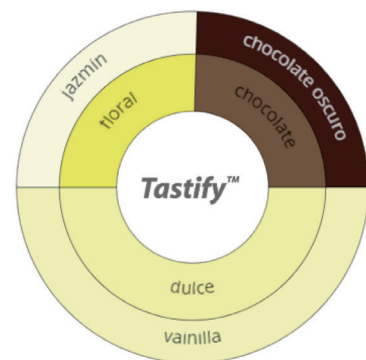
Fuente: IHCAFE

Estos números significan un incentivo para seguir trabajando y superar los rendimientos en las áreas cultivadas que tenemos en este momento, para asegurar, así, que al café de Honduras seguir figurando como uno de los principales en el mercado internacional.

Fuentes:

Icona, Ihcafe, Comisión Europea-VCA4D

¹1 quintal= 46 kilos



cremoso brillante balanceado mática

redondeado

Tastify

Referencia 19S01850

País Honduras

Número de catadores 1

Calificación promedio 83.75

Rango de calificación 83.75 - 83.75

Fragancia/Aroma 7.75

Sabor 7.5

Acidez 7.5

Cuerpo 8.25

Sabor de boca 7.5

Balance 7.5

General 7.75

Uniformidad 10.0

Taza limpia 10.0

Dulzor 10.0

Defectos 0.0

ENTREVISTA

DAVID KOVALEVSKI, FUNDADOR Y CEO DE WAKA COFFEE

EL CAFÉ INSTANTÁNEO ENTRA EN EL MERCADO DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD



El mercado del café instantáneo está cambiando. Tras su aparición hace poco más de 80 años, los cambios en este segmento de producto habían sido pocos hasta el momento. Sin embargo, un nuevo mercado de consumidores de café y el camino hacia la calidad que ha emprendido el mercado de este producto en general, han dado pie a nuevas propuestas de solubles que están revitalizando la demanda de este tipo de cafés.

Al valor de negocio mundial del instantáneo se le prevén crecimientos de entre un 4,3%-5,7% anual en los próximos cinco años, y un protagonismo creciente en las tazas de los más jóvenes.

Tradicionalmente, Europa ha sido el mercado principal para el café instantáneo, aunque, actualmente, hay países como Australia, Canadá o Estados Unidos que están demostrando un importante dinamismo en cuanto a café soluble se refiere y de allá llegan algunas de las últimas tendencias en este segmento de mercado, una parte importante de

ellas, centradas en los cafés solubles de especialidad.

David Kovalevski es el Fundador y CEO de Waka Coffee, una startup con sede en Estados Unidos que se ha posicionado como abanderada del café instantáneo de calidad y está revolucionando el sector del café soluble en su país. Su creador, asegura, que se ha marcado como objetivo reinventar esta categoría de cafés. Su soluble está elaborado con granos 100% Arábica, liofilizados para preservar el sabor y aroma original y sus más fieles consumidores aseguran que el café instantáneo de Waka Coffee resulta igual que un café de filtrado lento, eso sí, sin la aparatología y tiempo que este tipo de preparación necesita.

¿EL CAFÉ SOLUBLE DE 2019 TIENE LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS QUE EL CAFÉ SOLUBLE DE HACE UNOS AÑOS?

Definitivamente, no. El café instantáneo ha recorrido un camino muy largo hasta llegar al punto donde está

ahora y adaptarse a las tendencias actuales del café y a las preferencias de los consumidores, muchos, nuevos bebedores de café. Nuevas empresas, entre las que incluyo la mía, estamos trabajando para ofrecer una experiencia y un café instantáneo diferente y de calidad. Productos como este no estaban disponibles o no eran la norma en esta categoría de cafés, diez años atrás. La calidad no era algo que la gente se atrevía a exigir a estos cafés, ya que no se le suponía, sin embargo, ahora, vemos que a medida que aparecen nuevas propuestas de café soluble de mayor calidad, esto va cambiando y cada vez más consumidores optan por el instantáneo.

¿QUÉ NIVELES DE CALIDAD SON DESEABLES, HOY, PARA UN CAFÉ INSTANTÁNEO?

En Waka Coffee hemos realizado una investigación exhaustiva para definir qué parámetros son los que influyen directamente sobre el paladar de nuestros clientes y les empujan a considerar que un café soluble es de



MERCADO DEL CAFÉ SOLUBLE EN EUROPA

La popularidad del café instantáneo en Europa es relativamente reciente, aunque prácticamente desde el inicio, el Viejo Continente lidera la demanda de este tipo de producto, con el 32,40% del consumo mundial (2018).

Las primeras latas redondas de café soluble que se vendieron en el mundo, se pusieron por primera a la venta en las tiendas de comestibles suizas, el 1 de abril de 1937. Lo hizo Nestlé quien además, obsequió con muestras gratuitas a los montañeros, navegantes, exploradores y trabajadores nocturnos. Fue un éxito rotundo, pero el estallido de la Segunda Guerra Mundial parecía poner en peligro el futuro de este café. Pero, sin embargo, el conflicto armado, resultó finalmente el gran trampolín para el producto. El ejército de Estados Unidos incluía café instantáneo en las raciones diarias de sus soldados como algo "necesario para afrontar el esfuerzo bélico"

co" y allá donde iban, llegaba el café soluble que, luego, muchos de estos soldados decidieron seguir utilizando una vez de vuelta a casa, donde el café instantáneo ganó un importante segmento de mercado en muy poco tiempo. Nestlé, en 1945 Nescafé incluyó millones de sus paquetitos en la ayuda humanitaria americana CARE, distribuida a las poblaciones más afectadas durante la guerra, logrando la entrada definitiva del café soluble en Europa Occidental y Japón.

Actualmente, aunque la demanda de café soluble crece a ritmo rápido en el mundo, en Europa el mercado de este tipo de café, más allá de casos como el Reino Unido, este crecimiento es más lento, aunque los expertos auguran que la progresiva introducción del soluble en el mercado de cafés de especialidad otorgará en el futuro más protagonismo a este producto Europa.

El Observatorio de Complejidad Eco-

nómica (OEC) identifica a dos países europeos, entre los cinco principales exportadores mundiales de café soluble, Alemania (2,25 mil millones de dólares) y Suiza (1.74 mil millones de dólares) que ocupan el cuarto y quinto lugar de este ranking, respectivamente. Más del 50% de las exportaciones de estos dos países se quedan en el marco europeo.

El progresivo crecimiento de la demanda de café instantáneo en nuestro continente, según Statista, se repartirá entre los dos principales canales de consumo café soluble, el hogar y la hostelería, aunque será precisamente este último sector, el que vivirá un crecimiento más alto. En este marco, los mayores actores del mercado europeo del café soluble seguirán siendo, Nestlé, Jacobs Douwe Egberts, Strauss Group, The Kraft Heinz Company, Tchibo Coffe, Unilever y también Starbucks Corporation, entre otros.

calidad. Las conclusiones han sido dos. La primera, hace referencia al método utilizado para procesar el café instantáneo (secado por congelación Vs. secado por atomización) y la segunda, al tipo de granos de café utilizados (Arábica Vs. Robusta).

La mayoría de los fabricantes tradicionales de café instantáneo utilizan el método de secado por atomización, que se realiza aplicando aire caliente para evaporar el agua de los granos. Este método, sin embargo, puede destruir los sabores y aromas originales del grano de café, lo que puede provocar el sabor a quemado que a menudo se asocia con el café instantáneo. La liofilización, por el contrario, evita este riesgo y según nuestra experiencia resulta un método más adecuado para la producción de café soluble de calidad, ya que mantiene los sabores originales del café. Durante la liofilización, el extracto de café se congela a aproximadamente a -50 °C, lo que preserva el aroma y la profundidad de sabor del producto. Después de esta fase, se coloca al vacío y se sublima el líquido congelado (la sublimación es el proceso en el que el hielo sin descongelarse primero, cambia inmediatamente a vapor), eliminando, de este modo toda el agua del extracto de café.

En cuanto a la influencia de las variedades de café utilizadas en la elaboración de los cafés instantáneos, la cuestión está clara. Hasta ahora, debido a su bajo costo, el café robusta ha sido utilizado de forma generalizada para fabricar café instantáneo y jarabes de café. Sin embargo, los nuevos estándares de calidad que se están imponiendo en el mundo del café, han dado pie a la entrada del café arábica en este segmento del mercado. Los cafés instantáneos elabo-

borados con esta variedad resultan más ricos y complejos y son los que están marcando la diferencia.

¿TIENE, PUES, EL CAFÉ SOLUBLE UN LUGAR EN EL MERCADO DE CAFÉS ESPECIALES?

Estoy convencido que el café especial y el café instantáneo de calidad deberían coexistir uno al lado del otro. Con el ajetreado estilo de vida actual, el café instantáneo de alta calidad proporciona una experiencia de café más simple para cualquier momento del día. Solo es necesario meter un sobre en el bolso, mochila o bolsillo para disfrutarlo sin importar a dónde nos lleve nuestro día. En comparación con el café normal, es más fácil y rápido de elaborar e incluso más asequible. Ahora bien, si uno tiene tiempo para prepararse una taza de café regular en casa o en la oficina, o puede visitar la cafetería, no debería renunciar a ello. Lo mejor de todo es que ahora, con los nuevos cafés instantáneos de calidad, podemos combinar todas estas posibilidades y en todos los casos, disfrutar de una buena taza de café.

¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES AVANCES QUE HA EXPERIMENTADO LA INDUSTRIA DEL CAFÉ SOLUBLE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?

Más allá de la calidad de los productos, que describí anteriormente, creo que, definitivamente, la atención que el consumidor y, sobretudo la nueva generación de consumidores, dispensan a este tipo de café. Hoy día, mucha más gente entiende la conveniencia del café instantáneo

y como puede resolver sus necesidades de café a lo largo del día y como puede lograr este producto, también, que su experiencia cafetera sea más positiva. Si hace 10 años, la gente ni siquiera quería probar los productos de café instantáneo, ahora vemos un cambio en esta tendencia y mucha más aceptación hacia este tipo de café.

¿PARA QUÉ TIPO DE CONSUMIDOR Y MERCADO SE DIRIGE EL NUEVO CAFÉ SOLUBLE?

Estoy seguro de que diferentes compañías tendrán diferentes tipos de consumidores que pueden estar interesados en esta categoría de café. En nuestro caso, tenemos dos: los bebedores actuales de café instantáneo y los nuevos bebedores de café instantáneo. Los primeros ya conocen y comprenden las ventajas del café instantáneo, pero también aprecian una taza de café de calidad y buscan nuevos productos para probar. Los segundos, por su parte, son personas que desean pasar de otros métodos de café, como cafeteras o cápsulas/cápsulas a una forma más fácil y más ecológica de preparar su taza.

¿CÓMO PUEDE CONTRIBUIR EL SOLUBLE A AUMENTAR EL CONSUMO GENERAL DE CAFÉ?

Según nuestros datos, la categoría de café instantáneo es la que en el marco del mercado del café está cre-

ciendo en un mayor porcentaje estos últimos años. En términos de aumentar el consumo general, creemos que la simplicidad, la accesibilidad y la conveniencia del café instantáneo atraerán, sin duda, a más bebedores de café.

¿EL ÉXITO DE LOS NUEVOS CAFÉS SOLUBLES VENDRÁ DE LA INNOVACIÓN O DE LA CALIDAD?

De ambos. Obviamente, las empresas deberían vender cafés de calidad, pero, además, deberán innovar en términos de desarrollo de nuevos productos y, también, en términos de lo que debería ser un café instantáneo en general. Los valores empresariales también contarán. Para nosotros, por ejemplo, es importante ser reconocidos por un producto de alta calidad pero, también, como una empresa con valores y misión social detrás de él. Además de vender nuestro café instantáneo, también donamos el 4% de nuestras ganancias a organizaciones benéficas que trabajan para facilitar el acceso a agua limpia a comunidades donde hoy día no lo tienen.

¿LA SOSTENIBILIDAD DE CIERTAS CÁPSULAS DE CAFÉ PUEDE INFLUIR EN EL CRECIMIENTO DEL SEGMENTO DE CAFÉS SOLUBLES?

¡Absolutamente! El café instantáneo es una solución más ecológica. No necesita de máquinas ni equipos

sofisticados, gasta poca electricidad (incluso podemos calentar agua sobre la estufa...), y su huella de carbono es pequeña. Además de eso, el café instantáneo es completamente soluble y no deja desperdicio de granos después de preparar la taza de café. En cuanto a su empaquetado, se puede comprar café instantáneo a granel, lo que también reduce el desperdicio de plástico y envases.

¿QUÉ OPORTUNIDADES OFRECE EL MERCADO DEL CAFÉ SOLUBLE A LOS PRODUCTORES DE CAFÉ?

Los cafés solubles solían estar hechos de granos de calidades inferiores que se vendían a precios más bajos. Ahora que hay más conocimiento y demanda de café instantáneo de calidad, más productores pueden ofrecer sus granos a los fabricantes de café instantáneo y trabajar con ellos para desarrollar un café instantáneo de mayor calidad.

¿QUÉ PAPEL JUEGA EL BARISTA EN EL MERCADO DEL CAFÉ SOLUBLE?

Cuando se trata de café instantáneo, el barista es el consumidor. Ella o él pueden personalizar su taza de café con todo lo que quieran. Se trata de un producto premedido o fácil de medir, y muy fácil de preparar con solo agregar agua. Permite ser mezclado con cualquier ingrediente que nos guste y crear bebidas de café únicas.

ENVASES 100% COMPOSTABLES

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





ENTREVISTA

ÁLVARO GOICOECHEA,

DIRECTOR DE FAIRTRADE IBÉRICA

“

SOLO HAY UNA SALIDA A ESTA CRISIS MUNDIAL DE PRECIOS DEL CAFÉ: PAGAR MÁS.

¿ESTAMOS DISPUESTOS A ELLO?”

Los primeros sellos certificadores de Comercio Justo nacieron hace poco más de tres décadas entorno al café, uno de los abanderados de este movimiento que aboga por un consumo responsable que contribuya a mejorar las condiciones económicas sociales y medioambientales de los pequeños productores.

El Comercio Justo es tan aplaudido como reprochado y desde sus orígenes siempre ha estado en el punto de mira de muchos. Las voces más críticas ponen en entredicho el trabajo de las organizaciones implicadas en este comercio y cuestionan que certificaciones como Fairtrade estén teniendo un impacto positivo en la vida de los productores de café a nivel global. Hace pocos meses un duro reportaje en el periódico Huffington Post aseguraba que el programa de certificaciones de Comercio Justo es poco más que un fraude. El director de Fairtrade Ibérica, Álvaro Goicoechea desmiente estas acusaciones y como máximo responsable de la oficina local que representa a la Organización Fairtrade Internacional y al sello de certificación Fairtrade en España y Portugal, explica cuáles son las repercusiones del Comercio Justo en las vidas de los más de 795.000 productores de café que comercializan su grano bajo este sello.

¿QUÉ ES UN CAFÉ JUSTO?

Aquel cuya venta permita a sus productores construir una mejor calidad

de vida para sus familias y comunidades y les ayude, además, a invertir en un cultivo de mejor calidad y a enfrentarse a desafíos como, por ejemplo, ahora, los efectos del cambio climático.

¿Por qué el Comercio Justo recibe críticas tan duras como las del Huffington Post?

Sin entrar en más polémicas, no existen soluciones rápidas para abordar la desigualdad, crear oportunidades y poner fin a la explotación en las cadenas de suministro de café y cacao. Fairtrade trabaja para fortalecer las organizaciones de productores y brinda un apoyo integral para enfrentar sus desafíos clave. El progreso hacia ingresos y salarios dignos es la piedra angular de la estrategia global nuestra organización y por ello compartimos la creciente preocupación por los bajos salarios y las malas condiciones de trabajo en las granjas de café y cacao. Fairtrade no puede dictar legalmente los precios minoristas. Cualquiera que sea el precio del producto en el estante, la marca Fairtrade asegura que los productores hayan recibido un precio más justo, así como la “Prima Fairtrade” para invertir en el futuro de sus comunidades. Debido a que la mayoría de los costos de producción ocurren después de que los productores han vendido su cacao o café, el retorno al productor inevitablemente representará un porcentaje relativamente pequeño del precio minorista.

¿CÓMO SE ESTABLECE EL PRECIO DE UN CAFÉ JUSTO? ¿QUÉ PARTE DE ESE PRECIO REPERCUTE DIRECTAMENTE EN EL CAFICULTOR?

Para establecer este precio trabajamos en paralelo dos criterios fundamentales, el primero, el precio mínimo por debajo del cual nadie dentro de la cadena de aprovisionamiento puede ni comprar ni vender. Este precio mínimo asegura que los gastos de producción del pequeño productor estén cubiertos y sirve de red de seguridad ante la volatilidad de los mercados internacionales. El segundo criterio es la prima Fairtra-

LO IMPORTANTE ES EXPLICAR EL PORQUÉ DE UN PRODUCTO, EL PORQUÉ DE UN PRECIO Y QUÉ HAY DETRÁS

de. Un dinero adicional que gestiona directamente la cooperativa mediante acuerdo democrático entre sus miembros para saber dónde se debe invertir.

¿LOS CAFICULTORES, PUES, SON LIBRES DE INVERTIR LA PRIMA QUE RECIBEN POR SU CAFÉ O SE LES EXIGE QUE LO HAGAN EN DETERMINADOS ÁMBITOS?

No solo son libres, sino que es absoluta responsabilidad de la cooperativa tomar la decisión democrática entre los miembros para saber en qué ámbitos de trabajo se debe invertir. Desde Fairtrade aseguramos la recepción de la prima así como su inversión en los conceptos aprobados por parte de la Asamblea General de Cooperativistas:

- 25% pagos a miembros
- 20% instalaciones e infraestructura
- 16% recursos humanos y administración
- 7% de implementación de la mejor práctica en la granja
- 6% provisión de herramientas y entradas agrícolas
- 6% formación y creación de capacidad para organizaciones de productores
- 5% de formación de productores en prácticas agrícolas o empresariales

¿EL CAFÉ DE COMERCIO JUSTO ES MÁS CARO QUE UN CAFÉ CONVENCIONAL?

Es difícil decir si un café de Comercio Justo es más caro o más barato que un café convencional. Depende lo que consideremos como café convencional: la marca líder, una marca regional, la marca de distribución,... hay muchos factores a tener presentes. Creemos que ya es hora de superar el tabú de ser más o menos baratos, o más o menos caros. Aquí lo importante es explicar el porqué de un producto, el porqué de un precio y qué hay detrás. Qué conseguimos pagando una determinada cantidad por un paquete de café y qué conseguimos trabajando de la mano con el productor.

¿Qué relación existe entre Café Justo y café de calidad?

Desde Fairtrade trabajamos para conseguir que todos los diversos elementos de la cadena de aprovisionamiento trabajen con los mismos estándares y las mismas obligaciones. Aplicamos los mismos criterios de auditoría para conseguir un mismo nivel de calidad para todos los intervinientes. Evidentemente, a nivel de producción somos muy vigilantes y respetuosos con el medioambiente y notamos cada vez una mayor tendencia de producción y de consumo a nivel ecológico.

Los esfuerzos para mejorar la calidad general de los cafés Fairtrade y aumentar la visibilidad entre los compradores han ayudado mucho a los productores a obtener acceso al mercado de cafés especiales y a obtener un mayor reconocimiento tanto de las marcas como de los consumidores.

La mejora de la calidad y la productividad son una parte clave del enfoque de desarrollo de Fairtrade. Nuestros estándares prevén un pago de "Prima de Comercio Justo" de 20 centavos por libra para café convencional y 30 centavos adicionales por libra si se produce orgánicamente. Además, al menos cinco centavos por libra de la "Prima Fairtrade" deben dedicarse a mejorar la producción o la calidad.

Además de estos incentivos económicos, las redes de productores Fairtrade han estado sensibilizando a las cooperativas en sus regiones sobre los problemas de calidad, alentándolos a enfocar sus esfuerzos de capacitación e inversión hacia mejoras en este ámbito. Las intervenciones para mejorar la calidad generalmente se centran en tres áreas clave: capacitación de los productores para mejorar sus métodos de producción y procesamiento, capacitación de catadores de café y mejoras de las instalaciones y la infraestructura para procesar el café.

¿UN CAFÉ SIN UN SELLO DE CAFÉ JUSTO ES UN CAFÉ INJUSTO?

No se trata de justicia o injusticia. Desde Fairtrade no valoramos el trabajo de los demás sino que tratamos por poner en valor el nuestro. Es por ello por lo que seguimos los criterios de la Organización Mundial de Comercio Justo así como los estándares de Fairtrade. Trabajamos para mejorar las condiciones económicas sociales y medioambientales de los pequeños productores con lo que trabajamos mano a mano para conseguir construir una cadena de aprovisionamiento sostenible.

¿QUÉ MARGEN DE MERCADO REPRESENTA ACTUALMENTE EL CAFÉ JUSTO DENTRO DEL MERCADO GENÉRICO DEL CAFÉ Y DENTRO DEL MERCADO GLOBAL DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO?

No disponemos de datos consolidados del porcentaje de mercado. En todo el mundo, 25 millones de pequeños productores producen 70-80% del café del mundo, que es una de las razones por las cuales Fairtrade enfoca sus esfuerzos en las organizaciones de pequeños



productores. Actualmente, 541,254 toneladas de café (suficiente para producir más de 56.8 mil millones de espressos) se venden bajo el sello Fairtrade. De todo este café, el 8% proviene de África y Medio Oriente, el 10% de Asia y el Pacífico y el 82% restante, de América Latina y el Caribe.

¿CUÁL SERÁ LA EVOLUCIÓN DEL MERCADO DEL CAFÉ JUSTO LOS PRÓXIMOS AÑOS?

A nivel de producto creemos que va a haber una fuerte demanda tanto de café ecológico, como de especialidades de orígenes que doten de un valor añadido a la taza final. A nivel empresarial está claro que con el establecimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) a nivel internacional, la apuesta por parte de las empresas es integrar dentro de su razón de ser la sostenibilidad en todos los ámbitos. La sostenibilidad ha dejado de ser una moda para quedarse de forma definitiva en nuestro día a día. Por último, a nivel del mercado, los próximos años en general van a estar marcados por como entre todos podemos gestionar mejor la fuerte volatilidad de los precios en origen.

La industria mundial del café se enfrenta a una crisis de precios sin precedentes que no solo amenaza nuestra taza diaria sino que también, lo que es mucho más importante, pone en peligro los medios de vida de millones de pequeños productores de todo el mundo. Solo hay una salida a esta crisis mundial: pagar más. Los que amamos el café debemos preguntarnos y reflexionar: ¿Estamos dispuestos a pagar el precio?



ENTREVISTA

STEFANOS DOMATIOTIS

CREADOR DE GEM SERIES BREWER

GEM SERIES BREWER, LA NUEVA ERA DEL CAFÉ FILTRADO

Uno de los “artilugios” más novedosos que han irrumpido con fuerza en el mundo barista estos últimos tiempos es GEM Series Brewer, una nueva cafetera de goteo desarrollada por Stefanos Domatiotis, campeón mundial de café de filtro 2014, seis veces campeón nacional barista de Grecia y dos veces finalista de la WBC.

La GEM Series Brewer, es una cafetera fácil de usar, con una única funcionalidad y un diseño atractivo, que la hacen perfecta tanto para su uso doméstico como, también, como herramienta barista para preparar una buena taza de café. La principal diferencia con otros sistemas de pour-over es la tapa con un orificio que se coloca encima del cono y que restringe naturalmente el radio de vertido de agua caliente, minimizando, así, los errores de un vertido impreciso, a la vez que favorece la uniformidad del filtrado durante la preparación.

La cafetera de Domatiotis está en el mercado desde hace escasamente 8 meses y desde entonces se ha ganado el aplauso de numerosos profesionales del café. Campeones mundiales como Alexandru Niculae (World Coffee Roasting) e Irvine Irvine Quek Siew Lhek (World Latte Art), además de subcampeones de la talla de Konstantinos Latridis (World Brewers Championship) o Yoshi Iwase (World Barista Championship) ya han incluido esta cafetera en sus rutinas.

¿CÓMO NACE LA IDEA DE GEM?

Una de mis grandes debilidades, además del café, es observar allá donde vaya, cómo la gente lo prepara. Y en los últimos años, he visto como los sistemas pour-over han ganado popularidad. Sin embargo, la falta de control sobre el resultado final provoca, a menudo, que muchos se ti-

ren atrás y opten por otras formas de preparar el café con resultados más regulares. Los métodos manuales son víctimas de errores humanos, malas técnicas de vertido, y dependen mucho del dispositivo que se esté utilizando. Cada elemento involucrado en el proceso afecta el resultado final. Es por ello por lo que pensé en buscar una solución que minimizara al máximo los errores y fuera capaz de ofrecer una taza excelente y consistente, sin importar las habilidades de quien la prepare.

Llevo trabajando en mi idea desde 2017. En 2018 conocí a Mike y Charles de Brewista y acordamos una colaboración para materializarla y llevar al mercado GEM Series Brewer. En abril de 2019 ya era una realidad. Les estoy muy agradecido a los dos por como, desde el inicio, han creído en mí y en mi producto.

¿CÓMO FUNCIONA GEM SERIES BREWER?

¡El secreto está en la tapa! Este es el elemento fundamental de mi diseño, ya que asegura un control total del vertido del agua sobre el café, proporcionando, así, consistencia en el desarrollo de todas las propiedades de la infusión.

Cuando el agua caliente entra en contacto con el café molido, se libera CO_2 . Con la tapa, el vapor que se produce queda atrapado, favoreciendo una mayor retención de calor y energía.



Como resultado, podemos obtener una mejor fusión.

Me di cuenta de que la mayoría de las personas golpean las paredes con agua mientras preparan la infusión. Como hay espacio entre la porcelana y el filtro, el agua logra escapar sin arrastrar todos sólidos y aceites del café hacia la parte inferior. Como resultado, la preparación final tiene un cuerpo débil y un sabor rebajado. Así que busqué la manera para que el vertido de agua fuera directamente hacia el centro. La solución... una tapa con un agujero central que condujera, sin necesidad de movimientos circulares imprecisos, el agua directamente al café, facilitando la extracción de todos sus elementos, y la obtención de una taza con textura, sedosidad, intensidad, dulzura...

Además, también replanteé el diseño convencional de los conos de las cafeteras pour-over, incorporando un nuevo sistema de costillas que permiten una optimización del flujo del agua hacia el café.

La GEM Series Brewer tiene en su cono dos juegos de costillas diferentes, unas horizontales y otras verticales. Las 12 costillas horizontales están ubicadas en el medio del cono para disminuir la velocidad del flujo de agua y que esta pueda entrar en contacto con el café durante más tiempo. La parte inferior del cono, por su parte, alberga las costillas verticales. Estas son más profundas y bajan hasta el orificio, ya que lo que necesitamos, una vez superada la parte alta e intermedia del cono, es que el agua con el café salga rápido para evitar una extracción excesiva que terminaría en sabores amargos.

LA GEM SERIES BREWER TIENE FORMA DE DIAMANTE. ¿POR QUÉ?

La geometría del cono GEM Serie Brewer afecta la manera en que el líquido fluye a través del lecho de café molido y, por tanto, modifica la extracción, tal y como la conocíamos hasta ahora. Este cono presenta dos orificios, uno en la tapa y una abertura mediana en la parte inferior que tienen un patrón de flujo diferente para mejorar el paso de agua a través del café, aumentando la uniformidad de la extracción y mejorando su sabor. Asimismo, este cono en forma de diamante está fabricado de porcelana gruesa, por lo que es menos susceptible a cambios de temperatura significativos en cualquier dirección.

La forma de GEM Serie Brewer además de contribuir a la correcta extracción, incita a la creatividad, a la imaginación y al ingenio, abriendo la mente a lo nuevo y posible. Su color, el blanco, tampoco es casual y con él pretendo estimular la percepción del sabor multisensorial. El blanco es claridad, pureza, simplicidad y esperan-

za. ¡Así es como quiero que la gente piense en mi producto!

Y es que el "primer sabor" es casi siempre el que nos entra por los ojos, especialmente cuando una bebida o un producto alimenticio se vende por su apariencia, en lugar de por su embalaje. La apariencia y el color de un producto son los primeros atributos que perciben los consumidores; un efecto halo que conduce a modificaciones en el reconocimiento del sabor, la experiencia sensorial general y la aceptabilidad del producto. ¿Qué mejor idea, pues, que la forma de un diamante, símbolo de la perfección, para una cafetera que pretende ofrecer una taza excepcional?

¿CUÁL ES LA PRINCIPAL DIFERENCIA ENTRE SU CAFETERA Y OTROS SISTEMAS DE VERTIDO?

No se trata de diferencias ni que un sistema elimine al otro. No he creado GEM Serie Brewer para competir, por ejemplo, con la V60. Ambas cafeteras comparten categoría en lo que se refiere a tipos de preparación, la dife-

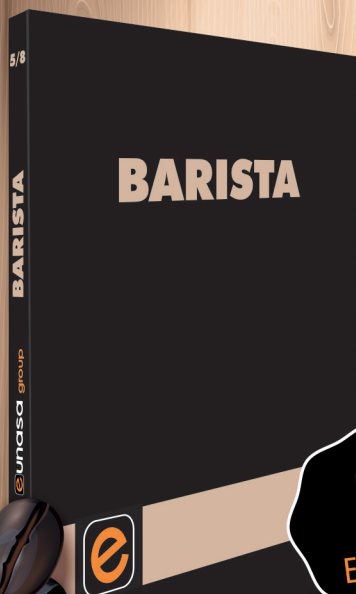
rencia es que el resultado que ofrecen es diferente. ¡Y esta es la grandeza de las herramientas para preparar café!

TRAS EL ÉXITO DE SU SISTEMA, ¿PIENSA YA EN INNOVACIONES PARA LA GEM SERIES BREWER?

Tengo muchas ideas para incorporar nuevas propuestas bajo el paraguas de la GEM Serie Brewer. La innovación es un proceso interminable que llega siempre en varios pasos. Primero, está la idea, pero después de tenerla debes continuar trabajando, mejorándola, variándola. La GEM Serie Brewer es un producto completamente nuevo que todavía se está probando. Iniciamos su comercialización en Asia, ahora ya se puede encontrar en Europa, Estados Unidos, México y Chile y pronto estará disponible en muchos otros países. Mientras esto sucede, estamos recopilando comentarios de las personas que lo están utilizando para poder evolucionar el sistema. Es imprescindible escuchar a los usuarios, ver qué funciona y qué no, para luego mejorar el producto. Esto es innovación.

NUEVO CATÁLOGO BARISTA

10 AÑOS OFRECIENDOTE LOS MEJORES PRODUCTOS PARA EL BARISTA



UN CATÁLOGO IMPRESCINDIBLE
DÓNDE PODRÁS ENCONTRAR
TODO LO RELACIONADO CON
EL MUNDO BARISTA

CONSULTA LAS ÚLTIMAS
NOVEDADES DEL MERCADO
Y HAZTE CON ELLAS.

¡NO ESPERES MÁS Y
DESCÁRGATELO!

8^a
EDICIÓN

www.eunasa.com

2019
EUNASA
35
ANIVERSARIO

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

19 M 19

EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona



ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

EL CAFÉ CONGELADO

Y LAS NUEVAS POSIBILIDADES DEL ESPRESSO

Andre Eiermann es el director de Marketing de UCC Coffee en Suiza, pero últimamente, en los ámbitos baristas, es conocido, sobretodo, por su café congelado. Fue el primer concursante en tostar café en directo durante su ejercicio en el Campeonato Mundial de Baristas 2017 y desde hace algún tiempo, se ha posicionado como uno de los impulsores de una nueva corriente que propone utilizar café congelado para las preparaciones espresso. El objetivo: maximizar las cualidades de la preparación.

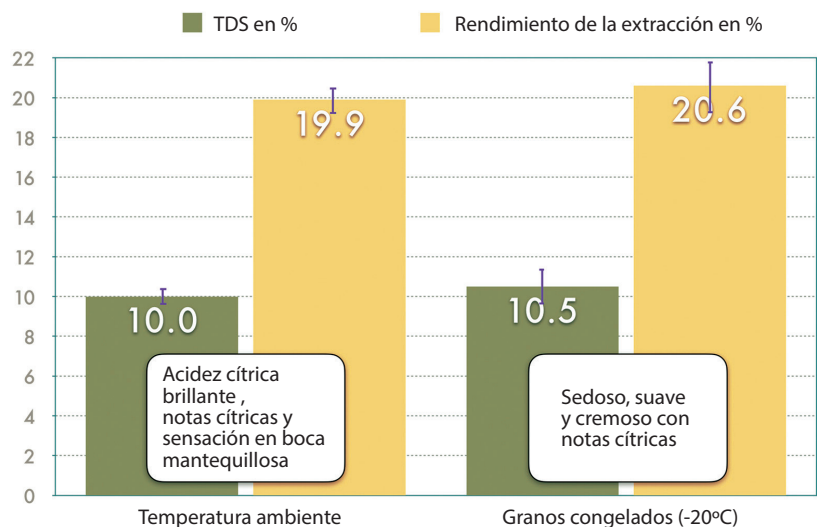
Hace un tiempo empecé a experimentar con café congelado. Quería conocer su impacto en la extracción y determinar que pueden aportar unos granos de café bajo cero a nuestra bebida. Mis resultados no son evidencias científicas, pero en mis pruebas he comprobado que el uso de "frío" provoca ciertas variaciones en la cantidad de trigonolinas, ácidos clorogénicos y cafeína, y que el café congelado puede dar a nuestra bebida una mejor puntuación táctil (peso, textura, acabado). De mis pruebas he documentado la realizada con café Bourbon de Ruan- da, tostado claro y congelado a -20°C , y cuyas conclusiones me gustaría compartir.

Para la investigación utilicé como herramientas, una máquina Victoria Arduino Black Eagle (incluyendo duchas IMS y canastas VST 20 g.) y tres molinos, el EK43, el K30 Vario Air de Mahlkonig y un MythosOne de Nuova Simonelli, con la tecnología ClimatPro desactivada y una tolva especialmente aislada para el café congelado. Trabajé, también, con un nivelador OCD II, un tamper Reg Barber, así como con dos equipos Acaia Scales (Lunar & Pearl) para controlar el peso, tiempo y caudales mientras preparaba el café. Medí cada shot con un refractómetro VST y calculé el rendimiento de la extracción con la aplicación CoffeeTools para iPad. Finalmente, el análisis sensorial fue realizado por un catador certificado Arábica Q-Grader.

Para determinar las cualidades de las tazas elaboradas con café congelado, realicé un total de 12 extracciones dobles de proporción 1:2 en tazas de espresso.

Primero extraje 6 shots dobles con café almacenado a temperatura ambiente, seguidos de otros 6 shots dobles más, almacenados, en este caso, durante 12 horas a -20°C (mi recomendación es congelar los granos en cantidades pesadas previamente y sacarlas del congelador en función de nuestras necesidades. Esto nos permitirá moler la cantidad precisa de café, acelerar el flujo de trabajo y mantendrá constante la receta de preparación).

Impacto de los granos de café congelado en mi extracción espresso



En cada extracción utilicé la herramienta de distribución OCD, la cual giré dos veces 360 grados sobre el café en el porta. Fijé la temperatura de la máquina Victoria Arduino a 93.4 grados Celsius y mantuve la calibración del molino sin cambiar para todas las extracciones.

El resultado de estas pruebas fue que con el café congelado logré un rendimiento de extracción medio más alto, 20.6% vs. 19.9% y una cantidad de sólidos disueltos (TDS) también superior, 10.5% vs. 10.0%. El resto de parámetros se mantuvieron iguales. Estos resultados se repitieron en una prueba reciente con proporciones de preparación variables y diferentes moliendas.

El aumento de TDS y el mayor rendimiento de extracción al mismo tiempo, resultó de un ajuste de molienda más fina. Esta es la razón por la que durante el trabajo decidí analizar y comparar la distribución del tamaño de las partículas en los granos congelados, así como en los granos almacenados a temperatura ambiente. Para hacerlo tomé, inicialmente, tres muestras de café molido en un Mahlkonig K30 Vario Air. Una de las muestras había estado conservada en la encimera

y las otras dos previamente congeladas. El resultado en los tres casos fue el mismo. La distribución general del tamaño de molienda para los granos congelados en comparación con los granos almacenados a temperatura ambiente era muy similar: Ambiente = 322µm vs. Refrigerado = 317µm, significándose, únicamente, en los granos congelados, un pico ligeramente más bajo de partículas más grandes y, al mismo tiempo, un pico un poco más alto de partículas por debajo de 100 µm (llamémoslos finos). Sorprendido

LOS ESPRESSOS DE GRANOS CONGELADOS PRESENTAN UNA ACIDEZ MEJOR INTEGRADA

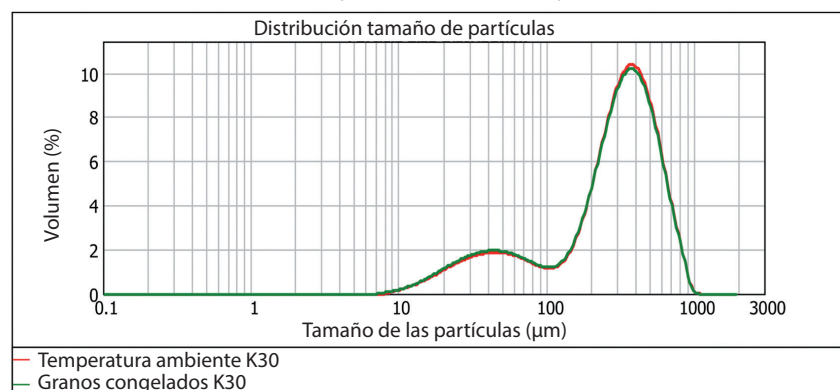
con los resultados, pues esperábamos diferencias significativas, según lo declarado por otros investigadores, realizamos más análisis, en este caso con seis muestras y utilizando el molino MythosOne. Los datos que recogimos fueron los mismos.

En cuanto al promedio de tiempo de extracción, este resultó, siempre, más largo con los granos congelados (31.0 segundos) en comparación con los tiempos medios de extracción de los granos almacenados a temperatura ambiente (25.3 segundos). Esta diferencia de tiempo es estadísticamente significativa, en un nivel muy alto $p < 0,001$ y es interesante hacer notar que la desviación estándar para el tiempo de extracción con granos congelados es, también, ligeramente

mayor. Esto podría ser una indicación de que es un poco más difícil extraer constantemente los granos que salen de un congelador en comparación con los que se almacenan a temperatura ambiente.

Tamaño de las partículas

El análisis de la distribución de partículas molidas demostró que los granos de café congelado ofrecen tamaños más uniformes comparado con el café a temperatura ambiente.



En boca, los espressos preparados con granos almacenados a temperatura ambiente tenían una acidez cítrica brillante, un dulzor de miel, notas cítricas y una sensación en boca mantecillosa. Por su parte, los espressos hechos con granos congelados tenían una acidez mejor integrada, una sensación en boca suave, sedosa y cremosa, con un acabado similar al mazapán, ligeramente seco. Es evidente que estas diferencias de perfil no resultan de la distribución de partículas de diferente tamaño y, es por ello, por lo que quiero seguir investigado. Me planteo si la diferencia se podría deber a la disparidad de

formas de esas partículas, es decir, de su esfericidad, simetría...

A falta de seguir trabajando en este último punto, los resultados obtenidos de mis experimentos me llevan a concluir que congelar los granos a

menos 20 grados centígrados repercute en un perfil de taza ligeramente mejor, especialmente para las puntuaciones táctiles.

Soy consciente que utilizar café congelado en una cafetería con una alta demanda de cafés puede ser complicado y por ello se debe pensar bien como hacerlo. Mi primera recomendación sería, como he indicado antes, congelar el café en dosis prepesadas. Es posible, también, que se deban variar algunos parámetros del molino. Sugiero empezar con la configuración estándar y variarla en función de los resultados.

Andre Eiermann UCC Coffee Switzerland

CAFÉ CONGELADO EN LOS LABORATORIOS DE LA UNIVERSIDAD DE BATH

La Universidad de Bath en Inglaterra ha realizado, también, una investigación en la misma línea de André Eiermann, alcanzando resultados similares. En este caso, el equipo de investigadores utilizó para su experimento granos guatemaltecos –representativos del “café contemporáneo de especialidad”, en boca de los autores del estudio-, a cuatro temperaturas diferentes, la ambiente, la del congelador, la conseguida introduciendo el café en hielo seco y la resultante de enfriar los granos en nitrógeno líquido a -196 °C. La conclusión fue que cuanto más fríos estaban los granos, más finas y más uniformes eran las partículas de la molienda y la extracción más alta con menos variación en el sabor. "La investigación sugiere que las temperaturas más frías nos permitirán maximizar el área de superficie y sacar mayor rendimiento a nuestro café. Estoy convencido que estas conclusiones condicionarán a medio plazo, la forma en que preparamos el café, dará paso a nuevas investigaciones y al desarrollo de nuevas tecnologías de molienda", aseguró Maxwell Colonna-Dashwood, copropietario de Colonna & Smalls, la empresa de café que colaboró con la Universidad de Bath.

CEREZAS DE CAFÉ CONGELADAS

La investigación del efecto del frío en el café es un tema que despierta el interés en el sector, desde la semilla a la taza. Y más allá de las ventajas que nos pueda ofrecer el uso de café congelado para la preparación de la bebida o los beneficios que nos pueda aportar una extracción de café en frío, en las fincas también se está investigando sobre el tema.

Uno de los ejemplos más destacados es el de la compañía japonesa Key Coffee que ha desarrollado una técnica que congela las cerezas de café justo después de su cosecha. Según la empresa, este procedimiento ayuda a incrementar la cantidad de sacarosa, ácidos orgánicos y aminoácidos libres en los granos, contribuyendo a una mejor taza. Según sus investigaciones, la cantidad de sacarosa contenida en el café en cereza aumentó del 6,35% - propio de cuando se procesa por métodos convencionales - a 7,35% con la nueva técnica, y aunque puede que no parezca mucho, cuando el café se tuesta, estos granos, aseguran desde Key Coffee, resultan mucho más aromáticos.



INFORME

COLD BREW VS. HOT BREW, EN LOS ÁCIDOS Y LOS ANTIOXIDANTES ESTÁ LA DIFERENCIA

El Cold Brew o café preparado en frío se ha convertido en una bebida muy popular que ha vigorizado la industria del café, particularmente en los meses de verano¹.

El Cold Brew se elabora mediante un método de preparación a baja temperatura y contacto prolongado. Firmas como Starbucks o Dunkin Donuts, lo comercializan promocionándolo como una bebida más suave y menos amarga que las formas tradicionales de elaboración de café, mientras que cientos de blogs de salud y revistas de estilo de vida online publican recetas e informaciones sobre sus propiedades saludables. Todo ello, sin duda, ha contribuido a la creciente popularidad de esta preparación.

El mercado estadounidense de Cold Brew ha crecido, nada más y nada menos, que un 580% entre 2011 y 2016² y solo en 2017 ha generado 38 millones de dólares de negocio³. Fruto de estos datos, el café extraído en frío ha empezado a ser objetivo de algunos estudios para determinar sus efectos sobre nuestra salud. La revista "Healthy Living Made Simple" -publicación bimestral con 4 millones de lectores-, afirma, por ejemplo, que "el café preparado en caliente es mucho más ácido que el preparado en frío, y que este último, incluso, tiene un sabor mucho más dulce debido a esa menor acidez". El popular blog, "Coffee Brewing Methods" también se ha fijado en el Cold Brew y ha llegado a publicar que no solo esta preparación rebaja la acidez de la bebida, sino que, además, hace disminuir los niveles de cafeína y aumenta el contenido de antioxidantes en la taza.

Y es en este punto, en el que, como entusiasta del café que soy, me propuse con mis colegas del equipo de investigación, ir un paso más allá y explorar más sobre el Cold Brew, la influencia de la temperatura del agua en la química del café y como consecuencia final, sobre nuestra salud.

EL ESTUDIO

En los últimos años, la industria del café ha presentado y lo sigue haciendo, nuevas e ingeniosas formas de preparar bebidas deliciosas con este producto. Y es por este motivo, que la voluntad de la publicación de nuestro trabajo es simplemente informar a los consumidores sobre algunas características de los cafés preparados en caliente y en frío, sin intención de alentarlos hacia un tipo u otro de elaboración. Solo pretendemos informar sobre los diferentes

EL CAFÉ CALIENTE TIENE MÁS COMPUESTOS ÁCIDOS Y MÁS CAPACIDAD ANTIOXIDANTE QUE EL CAFÉ EXTRAÍDO EN FRÍO

efectos que tiene la bebida, según el método de elaboración utilizado. Para realizar la investigación utilizamos muestras de cafés de diferentes orígenes, Brasil, Etiopía (de dos regiones, Ardi y Yirgz), Colombia, Myanmar y México que obtuvimos, en todos los casos, de una cafetería local (el vendedor nos indicó que los granos habían sido sometidos a un tueste ligero).

Para realizar las preparaciones, fijamos un ratio café/agua de 1 gr. de café por 100 ml de agua, utilizando, para cada ensayo, 35 gramos de café y 350 ml de agua.

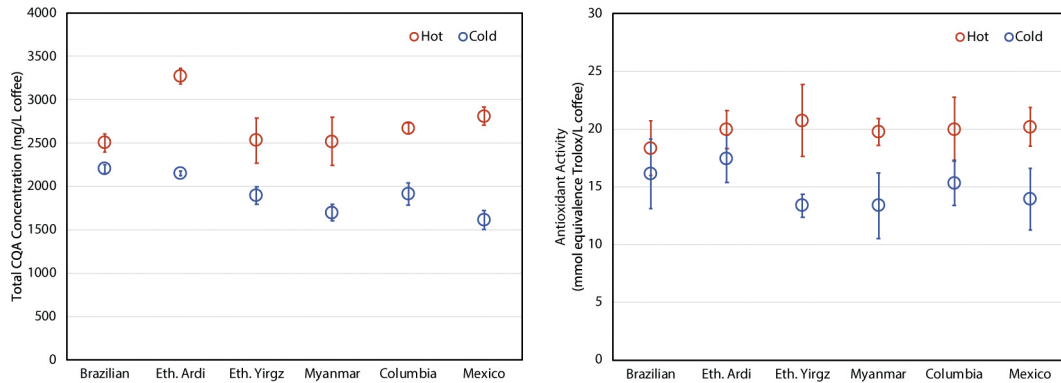
En el caso de la preparación en frío, la temperatura del agua oscilaba entre 21 °C y 25 °C y la extracción se realizó durante 7 horas. Además, utilizamos un filtro de papel Hario V60 y se tomaron cuatro muestras de cada lote de café. Cada experimento se realizó por duplicado.

Para la preparación de los cafés en caliente, por su parte, utilizamos una cafetera de prensa francesa y agua a 100°C. El café molido lo dejamos en contacto con el agua durante 6 minutos y luego lo filtramos con papel Hario V60. Tomamos tres muestras de cada lote de café caliente filtrado y cada experimento se realizó, también como en el caso de la extracción en frío, por duplicado.

LOS RESULTADOS

Nuestro trabajo encontró que, en todas las muestras estudiadas, los cafés de preparación caliente tenían una mayor capacidad antioxidante que sus equivalentes en la preparación fría. Los cafés preparados en caliente también mostraron una mayor concentración de compuestos ácidos titulables totales (no desprotonados) y que, a pesar, precisamente, de la variación en las concentraciones de estos últimos compuestos, los valores de pH de los cafés probados eran muy similares, tanto los extraídos en frío como en caliente, situándose todos, en el rango de 4.85 a 5.13.

Actividad antioxidante Cold Brew Vs. Hot Brew



Concentración de ácido clorogénico (CGA) en miligramos por litro de café preparado y actividad antioxidante (derecha) en mmol equivalente de Trolox (vitamina E) por litro de café preparado de las seis muestras de café elaboradas utilizando métodos de preparación tanto calientes como fríos.

Los ácidos son compuestos que tienen el potencial de liberar iones de hidrógeno en determinadas disoluciones y la concentración resultante de esos iones es lo que conocemos como pH e identificamos, a menudo, como la acidez de una bebida. Una preparación ácida, como el jugo de naranja, por ejemplo, tiene una alta concentración de iones de hidrógeno en solución.

LA REACCIÓN DE LAS MELANOIDINAS EN LA EXTRACCIÓN EN FRÍO O CALIENTE VARÍA LA ACIDEZ Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTES DEL CAFÉ

Investigaciones anteriores a la nuestra ya han demostrado que el sabor a menudo se correlaciona con la acidez titulable total de una bebida en lugar del pH, lo que significa que los hidrógenos que aún no se han liberado controlan la forma en que la boca percibe el amargor. Es por ello por lo que queríamos ver si la extracción con agua caliente y la extracción con agua fría provocaban diferencias en la cantidad total de estos compuestos liberados. Y es así, que en este estudio medimos los ácidos titulables totales, lo que significa que medimos todos los compuestos que tienen el potencial de liberar hidrógeno en el café.

Realizadas las pruebas, el resultado fue que el agua caliente, aunque está en contacto con los granos menos tiempo, provoca que más compuestos ácidos pasen a la extracción

final. En cambio, en los cafés extraídos en agua fría, a pesar de los largos tiempos de contacto, no dieron como resultado la extracción de estos compuestos ácidos adicionales y esto probablemente se deba a una menor solubilidad y comportamiento de partición de estos compuestos en agua sin calentar.

CONCLUSIONES

Es así que nuestro trabajo ha demostrado que el café caliente tiene más compuestos ácidos y más capacidad antioxidante, aunque esta correlación entre estos dos hallazgos no significa que uno causó el otro, sino que "puede" haber una relación entre las dos averiguaciones.

Hemos constatado, además, como la temperatura del agua durante la extracción acuosa influye en el transporte de moléculas ácidas desde el grano molido hasta la fase acuosa, y que esto sucede de una manera tan importante como para alterar la acidez titulable total y la actividad antioxidante de la extracción.

Las diferencias encontradas en los compuestos ácidos titulables totales en los cafés preparados calientes y fríos nos permiten, pues, disponer de un buen punto de partida para ayudar a dirigir investigaciones futuras sobre las implicaciones del café en la salud gastrointestinal.

De hecho, para comprender mejor la relación entre la temperatura de preparación y la complejidad química del café resultante, son necesarios análisis específicos de los compuestos de los extractos. De estos

hay varias clases que pueden ser la causa de las diferencias observadas en nuestro estudio. A falta de las investigaciones oportunas, lo que si nos podemos aventurar a suponer es que uno de estos compuestos pueden ser, por ejemplo, las melanoidinas, que tienen propiedades antirradicales y representan más del 25% de la materia seca del café.

A los consumidores de café también les puede resultar interesante saber que a mayor cantidad de antioxidantes en su taza, mayor es también la capacidad de los compuestos de la extracción para reducir la presencia de radicales libres que, como es sabido, son perjudiciales para la salud cuando están presentes en exceso en el cuerpo.

Tras esta investigación y resultados, nos planteamos identificar algunos de los ácidos que contribuyen a la actividad antioxidante observada y cómo los diferentes grados de tostado afectan tanto a la acidez como a la actividad antioxidante en el café frío. ¡Les mantendremos informados!

Dra. Niny Z. Rao

Profesora investigadora del Departamento de Química y Bioquímica de la Universidad Thomas Jefferson de Filadelfia (Estados Unidos)

REFERENCIAS

- Berry, D. Competition heats up in the cold brew category. Food Business News
- Sisel, E. The Strength of Cold Brew
- Brown, N. New US Coffee Shop Growth Slows as RTD and Cold Brew Accelerate, According to Mintel



INFORME

¿CUÁL ES EL EFECTO DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL AGUA EN LA EXTRACCIÓN DE UN ESPRESSO?

El agua es un ingrediente de gran importancia en la preparación del café, no solo cuantitativamente sino cualitativamente. El interés por la composición del agua comenzó cuando se empezó a detectar la influencia de este elemento en la calidad de la bebida. Este interés ha aumentado en la actualidad ya que la tecnología permite hacer análisis químicos rápidos y económicos del agua, así como modificar su composición fácilmente mediante la instalación de filtros.

Diversos organismos como SCAA o SCAE han publicado rangos de valores "ideales" para la obtención de un buen café espresso. Pero algunos de estos parámetros como la dureza, la conductividad o la alcalinidad provienen del mundo de la potabilidad del agua y engloban varios elementos químicos que pueden afectar de forma distinta a la calidad del café.

Con el fin de evaluar su efecto, Rancilio Group en colaboración con el equipo de investigación del Departamento de Ingeniería Química, Agraria y Tecnología Agroalimentaria de la Universitat de Girona hemos llevado a cabo una investigación específica sobre esta cuestión que nos ha permitido determinar algunos de los efectos de la composición química del agua en la extracción de un espresso.

EL ENSAYO

Para el estudio se seleccionaron cinco aguas de tipos distintos, todas ellas con residuo seco inferior a 300

mg/L y con una concentración de iones presentes bastante variada: agua de red pública, agua mineral emvasada, agua desalinizada por osmosis inversa, agua de red desmineralizada con filtro comercial y agua desalinizada mineralizada con filtro comer-

EL AUMENTO DEL PH DEL AGUA HACIA PH BÁSICOS FAVORECE LA FORMACIÓN DE LA CREMA Y LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS

cial. En la caracterización se determinó pH, conductividad eléctrica, concentración de sodio, potasio, calcio, magnesio, carbonatos, bicarbonatos, cloruros y sulfatos. A partir de la concentración de calcio y magnesio se calculó la dureza del agua, expresada en forma de mg/L de CaCO_3 , y a partir de los valores de concentración de carbonatos y bicarbonatos se calculó su alcalinidad, también expresada en mg/L de CaCO_3 .

Con los distintos tipos de aguas se prepararon cafés espresso con el equipo Rancilio Classe 11 XCELSIUS. La preparación se hizo en unas condiciones rigurosamente controladas de peso de café molido, tiempo de erogación y volumen de la bebida para obtener muestras representativas.

Una vez preparada la bebida, se analizaron distintos parámetros físicos y químicos siguiendo una metodo-

logía de análisis específica para bebidas de café ya descrita en publicaciones científicas internacionales. Dentro de los distintos parámetros analizados, se caracterizó la crema del café (índice de crema, persistencia y consistencia de la crema) y se realizaron análisis químicos relacionados con la extracción de compuestos (pH del café, contenido en sólidos, lípidos y polifenoles totales). Con los resultados de caracterización de las aguas y el café, se realizó un test estadístico de correlación de Pearson para encontrar que parámetros del agua y del café están relacionados.

El test estadístico indica que hay correlación positiva (+) cuando el aumento del valor de un parámetro del agua deriva en un aumento del parámetro analizado en el café, o correlaciones negativas (-) en el caso que un aumento del valor de un parámetro en el agua deriva en una disminución del parámetro analizado del café. También se establecieron dos grados de correlaciones: altas y débiles en función del valor del coeficiente de correlación (altas > 0.8 y correlación débiles > 0.6).

LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES

En la tabla 1 se presentan las correlaciones detectadas entre los parámetros del agua de preparación de los espressos y los parámetros del café. Indicar que en la tabla no se muestran resultados de la consistencia,

persistencia de crema, potasio, pH y lípidos ya que no se observó correlación entre estos parámetros del café y los parámetros del agua.

sería interesante estudiar con detalle el efecto combinado de estos dos parámetros sobre la extracción de compuestos del café.

cia de calcio en el agua. Por otro lado, no se establece correlación entre conductividad y polifenoles totales como sería de esperar, dada las correlación entre este parámetro con los iones de calcio y sodio. Por lo tanto, en este caso, el parámetro global no indica un efecto sobre el café que si indican los parámetros más detallados.

Correlaciones entre los parámetros analíticos del agua y el café espresso.

	Análisis en café			
	Índice de crema	Sólidos totales	Polifenoles totales	
Análisis en agua	pH agua	Débil (+)	No	Alta (+)
	Dureza total (Ca ²⁺ + Mg ²⁺)	Débil (-)	No	No
	Ca ²⁺	No	Alta (-)	Débil (+)
	Mg ²⁺	Débil (-)	No	No
	Alcalinidad total (CO ₃ ²⁻ + HCO ₃ ⁻)	No	Débil (-)	No
	Conductividad	Débil (-)	Débil (-)	No
	Na ⁺	No	No	Débil (+)
	Cl ⁻	Alta (-)	No	No
	SO ₄ ²⁻	Débil (-)	No	No

LOS SÓLIDOS TOTALES EN EL CAFÉ DISMINUYEN CON EL AUMENTO DE LOS IONES DE CALCIO Y LA ALCALINIDAD DEL AGUA

En resumen, en este estudio se han detectado algunas relaciones entre los parámetros del agua y el café: los iones magnesio, cloruros y sulfatos con el índice de crema; los iones calcio con el contenido en sólidos totales del café, y calcio y sodio con la extracción de polifenoles. En algunos casos, el parámetro global explica bien el

Destacar, sin embargo, que sí se detectó una correlación positiva entre el pH del agua utilizada para la preparación de los espressos y el índice de crema y el contenido en polifenoles totales, lo que indica que un aumento del pH del agua hacia pH básicos favorece la formación de la crema y la extracción de compuestos polifenólicos. Contrariamente, una variación importante de pH del agua (entre pH: 6,3 y 8,3) no produjo una variación significativa del pH del café.

Si analizamos las correlaciones detectadas entre la dureza y los parámetros del café, únicamente se observa una correlación negativa débil con el índice de crema. Al mirar el efecto de cada uno de los dos iones que contribuyen a la dureza, se observa que el magnesio es el responsable de esta correlación. Por otro lado, parecería que la dureza no tiene efecto sobre la extracción de sólidos y polifenoles, pero un análisis más detallado indica que el calcio tiene un efecto sobre estos parámetros.

Los resultados muestran que un aumento de la alcalinidad, en este caso debido a la presencia de bicarbonatos, se traduce en una disminución de sólidos totales en el café. Considerando que la alcalinidad y la dureza del agua están muy relacionadas,



En el caso de la conductividad que indica la presencia de iones en el agua, se observa una correlación negativa con el índice de crema. El mismo tipo de correlación también se observa con el magnesio, cloruro y sulfato, lo que nos hace pensar que son los iones responsables del efecto sobre el índice de crema. La débil correlación que se observa entre la conductividad y los sólidos totales del café podría ser atribuida principalmente a la presen-

efecto del tipo de aguas sobre el café, pero en otros casos, este efecto se puede explicar únicamente a partir de alguno de los componentes del valor global.

Carles González
Coffee Competence Manager de Rancilio Group

Núria Fiol y Florencio de la Torre
Investigadores del Departamento de Ingeniería Química, Agraria y Tecnología Agroalimentaria de la Universitat de Girona



➤ MERCADO

LOS CAFICULTORES BUSCAN COMPRADORES QUE QUIERAN INVOLUCRARSE EN ORIGEN

La volatilidad del precio del café es una situación recurrente que se repite sin cesar. Este año, sin embargo, las exigencias de los caficultores pidiendo un cambio para poder seguir produciendo café ha sido unánime, después de que en mayo el precio del café llegó a sus mínimos desde hace más de diez años, 0,79 euros por libra.

La crisis actual se arrastra desde hace casi dos décadas y se debe, en gran parte, a la enorme producción de dos gigantes del sector: Brasil y Vietnam. Actualmente, estos dos países producen el 83% de todo el café del mundo y, por tanto, los precios dependen directamente de su actividad. La devaluación del real brasileño (0,24 euros por real), el exceso de oferta y el ciclo de producción del grano son algunos de los factores que contribuyen a este desplome de los precios.

Los principales afectados de esta situación son los pequeños productores que han visto menguar sus ya cortos ingresos hasta el punto que, en algunos casos, se planteen la viabilidad de sus fincas. Harby Fernando Herrera Mosquera es Coordinador Técnico Productivo de café de especialidad en 33 fincas del departamento del Cauca, Colombia y Heladio García España, Técnico, Extensionista en la zona del municipio de Santa María Yucuhiti, en Oaxaca, México. Ambos son testigos, día a día, de como la actividad cafetalera en su entorno está sufriendo las consecuencias de esta crisis de precios y como los caficultores intentan hacerle frente.

“En el municipio de Santa María Yucuhiti, somos todos pequeños productores que no excedemos las 2 hectáreas de terreno. Para sostener nuestra producción realizamos auténticos esfuerzos. Cuidamos de la naturaleza y utilizamos prácticas sostenibles que hacen de nuestro producto un café amigable con el ambiente. Estos son esfuerzos intangibles que muchos no valoran, que no tienen precio y que no solamente los consumidores deberían pagar

**NECESITAMOS
COMPRADORES
QUE ADEMÁS DE
EXIGIR CALIDAD, NOS
ACOMPañEN EN EL
PROCESO PRODUCTIVO
Y COMERCIAL Y
COMPARTAN PARTE DE LA
GANANCIA QUE OBTIENEN
CON NUESTRO CAFÉ**

cuando compran nuestro café en la tienda o se lo sirven en una cafetería, sino también el resto de eslabones de la cadena. Los costos de producción de un kilo de café son muy elevados, y actualmente lo que recibimos del mercado no alcanza para cubrirlos. En nuestro caso, el kilo de café pergamino lo están pagando estos dos últimos años a 40 -50 pesos¹, según la calidad. Ese mismo café, en el mercado ya tostado, en grano o molido, se vende de 200 a 250 pesos. Y aún así nos debemos sentir afor-



tunados, pues en otras regiones del estado de Oaxaca, los caficultores todavía reciben menos, 28 pesos el kg de pergamino.

Todos los que estamos involucrados en la industria del café deberíamos pararnos a pensar que el café que se circula en el mercado no es solo grano, sino que estamos hablando del ingreso de millones de personas y por ello es necesario que se valoren los esfuerzos intangibles que ahora no se pagan. No hay que seguir castigando al pequeño productor, hay que pagarle lo que valen sus cafés. De esta manera, podremos llevar una vida digna y, también, invertir más en nuestras fincas a favor de la calidad”, reflexiona Heladio García, quien ejemplifica con su trabajo y el de sus vecinos cafeteros, la situación actual en muchos países productores.

Para Harby Fernando Herrera, la crisis de precios sostenida en el tiempo es el desencadenante de la situación de

descuido de muchas fincas. "En momentos como los actuales en los que es imprescindible recortar la inversión para mantener la actividad, se produce una disminución en la frecuencia de labores culturales en la finca, como limpiezas y manejos de arvenses, restricción de insumos agropecuarios - principalmente fertilizantes - y una caída del número de recolectores.

Los caficultores están sometidos a una fuerte presión y se enfrentan a diario a un panorama desalentador. A los precios bajos hay que sumar la falta de diversidad de un mercado competitivo; el encarecimiento de los precios de los insumos; los costos de las certificaciones, el incremento del valor del dólar; la falta de mano de obra; la no renovación generacional del campesino caficultor... Hay que hacer de la caficultura una actividad viable y atractiva". Para hacerlo el experto cafetero colombiano propone un nuevo paradigma de mercado de café. "Hay que sacar a este producto de la bolsa de cotizaciones de Nueva York; buscar nuevos mecanismos que faciliten las exportaciones y capacitar más a los productores en las nuevas tendencias del café, tercera, cuarta y quinta ola del café".

Heladio García, por su parte, aboga también por compradores de café que conozcan la trazabilidad de todo el proceso productivo del este producto y se involucren en origen con el café que luego van a vender bajo su marca. "Solamente así valdrá la pena el trabajo y esfuerzo que

le pone el productor y el de todos los que estamos involucrados en todo el proceso hasta degustar una rica taza de café de buena calidad. Debemos fomentar una comunicación fluida entre el productor, el comprador, el catador, el barista y el consumidor". En este sentido, Herrera, además, añade: "Hay que acabar con el estereotipo de producir para entregar en báscula. Un contacto más directo entre el productor y el comprador es una forma de incentivar al caficultor para que mejore sus procesos y por ende la calidad, algo para lo que actualmente depende de forma mayoritaria de planes de ayuda. En nuestro caso, por ejemplo, de las 33 fincas que supervisamos en el 85% de ellas, han necesitado de proyectos de cooperación para mejorar los sistemas de beneficiado y poder cumplir, así, con las exigencias de calidad que exige el mercado. Es por todo ello que lo que interesa al sector son compradores que además de exigir esta calidad, nos brinden acompañamiento en todo el proceso productivo y comercial, sean transparentes en la comercialización del grano y compartan con los productores parte de la ganancia que obtienen con nuestro café".

¹ 1 peso = 0,047 euros

Fuentes

Harby Fernando Herrera Mosquera, Coordinador Técnico Productivo de café de especialidad en el Cauca, Colombia

Heladio García España, Técnico, Extensionista en Oaxaca, México

GRUPO **Iparcoffee**

Tostadores desde 1958



CANTABRIA

www.iparcoffee.com

FRESHCAFÉ
CON AZÚCAR
DOBLE
JAMAICA
CREMOSO
ESPUMOSO
CAPPUCCINO
DESCAFEINADO
CAFÉ CON LECHE
TEMPLADO
INDIA
CAFÉ
SOLUBLE
CÁPSULAS
ALIENTE



CHOCOLATE A LA TAZA



Gourmet



Blanco

CHOCOLATINAS



SPECULOOS



CHOCOLATE



Desde 1950

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





MERCADO

EUROPA HUELE A CAFÉ

EVOLUCIÓN DEL MERCADO EUROPEO DEL CAFÉ

El consumo de café a nivel mundial se ha duplicado durante los últimos 20 años, pasando de 92 millones de sacos en 1990 a 165 millones de sacos estimados para 2019.

Al frente de este consumo se sitúa Europa, que ha visto en los últimos tiempos como a la demanda madura de los países históricos de la Unión Europea, se suma un interés creciente por el café de los países de la antigua órbita soviética y también de reductos tradicionales del té, como el Reino Unido, donde el aroma del café ya es algo habitual.

En 2018, la Europa de los 28 importó un total de 3,61 millones de toneladas de café verde, un 6,5% más que el año anterior, según datos consolidados de la Federación Europea del Café a fecha de mayo de este año.

Como es habitual, las principales entradas de café en Europa se han vuelto a localizar en los países con los principales puertos entregables: Alemania (Hamburgo), Italia (Trieste), Bélgica (Amberes), Francia (Génova y LeHavre) y España (Barcelona). En total, estos cinco países suman 2,5 millones de café verde, el 70,58% de todo el café que llegó a Europa el pasado año.

Desde estos puertos, el café se distribuye al resto de países vecinos y también de fuera de la UE, donde empresas europeas han abierto mercado.

Entre los países de la Unión Europea y tomando como base los datos de las importaciones durante el período 2016-2018, los mercados muestran tendencias dispares, con 15 países que han incrementado sus importaciones y 13 que por el contrario, muestran una tendencia negativa.

Como de costumbre, los mercados pequeños son los que han mostrado un crecimiento más rápido. Malta en este periodo ha incrementado su demanda en un +3.300%, Chipre un

+90,9% y Eslovenia un +83,1%. Aún y así, más relevante que estos porcentajes, dado el tamaño de sus mercados, es la tendencia positiva experimentada en Polonia, + 18,6%, Países Bajos, +9,2%, Reino Unido, +9,0%, Francia, +7,2% e Italia, +5,8%. Mientras que los países de la Unión Europea que han registrado los descensos más fuertes en las importaciones de café verde durante el mismo período, 2016-2018, han sido, Grecia, -34,6%, Rumania, -16,3%, Croacia, -13,1%, Dinamarca, -11,4% y Finlandia, principal consumidor mundial de café, -14,2%.

Mientras, las importaciones de café verde en nuestro país en el mismo periodo, se han mantenido bastante estables, tras el bache del 2017. Es así que, si en 2016 la entrada de café verde en España se cuantificó en 262.817 toneladas, un año después, descendía a 250.060 toneladas, para volver a 261.500 toneladas en 2018. Sin duda, una recuperación importante, que sin embargo, deja un saldo negativo para nuestro país en el periodo analizado.

ORÍGENES DEL CAFÉ EUROPEO

En cuanto al origen del café que llega y consumimos en Europa, el panorama se mantiene igual que en los últimos años. Brasil, una vez más ha vuelto a ser el principal país proveedor de la Europa comunitaria, 30,1%. Le sigue, como es habitual, también, Vietnam, que ya representa el 25,4% de las importaciones (+8,6% respecto a 2017).

El resto de la cesta europea del café se llena con variados orígenes, todos con participaciones menores al 10%. Entre estos países, Honduras es el que representa un porcentaje más

alto, con 7,6% del mercado. Le siguen Colombia, 5,8%, que sufre una caída destacada, del 13,7% con respecto al 2017, y Uganda, 5,4%, un café que por el contrario no deja de ganar terreno cada año que pasa, +24% respecto a 2016.

Cabe destacar, también, el crecimiento de orígenes como India, Guatemala, Nicaragua, México, El Salvador o China, a la vez que caídas importantes como la de Indonesia que deja de importar a Europa más de la mitad del café del año anterior (64.512 Tm. en 2018, frente a las 140.784 Tm. del año 2017).

Según Reuters, esta disminución sustancial de café de Indonesia en Europa tiene una explicación clara. Por un lado, Sumatra experimentó una mala cosecha en 2018, aunque lo más importante es que el consumo de café en Indonesia, particularmente de cafés Arábicas de Sumatra, se ha duplicado desde 2010, convirtiendo al país en uno de los mercados de más rápido crecimiento en el mundo, según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. El aumento del consumo de café en un mercado de 200 millones de consumidores ha hecho que Indonesia desaparezca del Top 8 de los países exportadores de café a la Unión Europea, una tendencia, advierten los expertos, que podría replicarse en relación a otros países exportadores a medida que se desarrollen sus mercados nacionales de café.

IMPORTACIÓN DE CAFÉ TOSTADO, AL ALZA

Como es sabido, estas importaciones de café verde representan más del 95% del volumen total de café y

productos relacionados con el café importados en el área de la Unión Europea, sin embargo, los crecimientos de determinadas presentaciones como el café verde ya descafeinado o del propio café tostado están modificando poco a poco las estadísticas del mercado europeo del café.

Las importaciones de café descafeinado verde están aumentando sustancialmente en los últimos años, a razón de un 40% en volumen desde 2015. En 2018, la llegada de este tipo de café a Europa alcanzó las 14.609 toneladas, lo que representa un crecimiento del 11,4% en comparación con el año anterior. Las importaciones de café descafeinado tostado también experimentaron un fuerte aumento, llegando a 5.478 toneladas en el mismo año, un 14,7% más que en el 2017, lo que en conjunto provoca, sin duda, la preocupación de las empresas europeas dedicadas a la tarea de extraer la cafeína de los granos de café, aunque no la de las industrias farmacéuticas y alimentarias, principales consumidores de cafeína,

que ven en la extracción en origen la posibilidad de comprar el mismo producto a menor precio.

Las importaciones de café tostado regular también están siguiendo una tendencia sostenida al alza. En 2018 saltaron a 62,674 toneladas, +11,4% respecto a 2017, empujadas básicamente por el comercio con un único socio comercial: Suiza.

Los países europeos importaron 61.319 toneladas de café tostado (regular y descafeinado) de Suiza en 2018 (+17% en comparación con 2017), una cifra que representa el 90% de las importaciones totales de café tostado de fuera de la Unión Europea y que corresponden básicamente a las cápsulas de café que fabrica Nestlé en Suiza y que luego se distribuyen a toda la Unión Europea. A diferencia de Suiza, otros orígenes no pertenecientes a la UE han sufrido una fuerte disminución de sus volúmenes exportados de café tostado a países europeos. Este es el caso de los Estados Unidos que ha visto disminuir la demanda europea en un

58,2% o Brasil, que ha dejado de vender a Europa, un 36,8% de café tostado con respecto al 2017.

Como curiosidad, y en relación directa a estos crecimientos y caídas de entrada de café tostado a la UE, apuntar el caso de Siria que ha consolidado su posición como el quinto mayor proveedor de café tostado para los países de la Unión Europea, con 637 toneladas en 2018, un 11% más que el año anterior.

Y mientras las importaciones de café descafeinado y café tostado aumentan, las de café soluble (café instantáneo) mantienen su tendencia a la baja. Hasta hace unos años, los países donde el consumo de té era mayoritario, el café soluble resultaba la primera opción para aquellos que de cuando en cuando querían una dosis de cafeína y mucho de ese café se importaba. Ahora, sin embargo, la fabricación local es mayor y algunas firmas ligadas a cafés de especialidad, han empezado a explorar las posibilidades del café soluble como una nueva oportunidad de negocio,

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

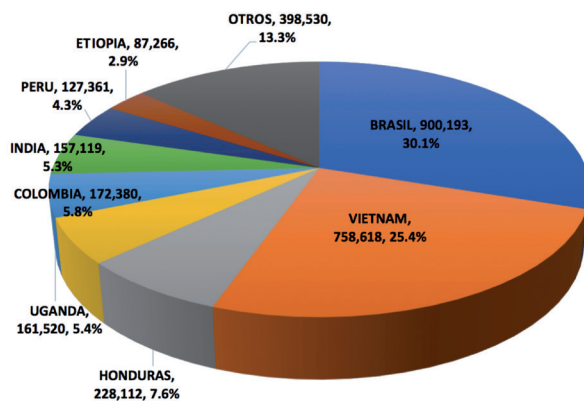
Stevia

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





Top Green Coffee Suppliers to EU28 Countries 2018
(in tonnes, % of total EU28 imports)



dirigida, básicamente, a los consumidores más jóvenes, acostumbrados a la facilidad, rapidez y limpieza de preparaciones como la cápsula, lo que podría modificar los datos de este segmento de mercado los próximos años.

Mientras, varios países productores de café tienen una producción considerable de café soluble y siguen siendo los principales exportadores de este producto al resto del mundo. En el caso europeo, cinco de los seis principales países proveedores de café soluble son orígenes consolidados de café. La mayor parte del café llega de Brasil, que exporta a la UE 10.020 Tm. de café descafeinado (+1,2% respecto al 2017). Le sigue, India que aprovisionó a Europa con 8.010 Tm. de este café y Ecuador, máximo proveedor en 2015 y hoy con una exportación que ha decrecido de ese año a 2018 un -27,7%, hasta las 6.396 Tm. Vietnam y Suiza, por este orden, completan el Top 5 de máximos proveedores de esta presentación de café a Europa.

ALEMANIA E ITALIA, PRINCIPALES "PRODUCTORES" EUROPEOS DE CAFÉ TOSTADO

En 2018, se produjeron más de 1,8 millones de toneladas de café tostado en la UE, un 3% menos que hace 10 años. Esta producción se traduce en 10,5 mil millones de euros, y alrededor de 3,4 kilogramos por habitante en 2018.

De los países europeos, Alemania es el que produce más café tostado (551.000 Tm., o el 31% de la producción total de la UE en 2018), seguido de Italia (414.000 Tm., 23%), Francia (139.000 Tm., 8%), España y los Países Bajos (cada uno 138.000 Tm., 8%), y Suecia (91.000 Tm., 5%), lo que representa, entre estos seis estados miembros, el 83% de la producción total de café tostado de la UE, según datos de Eurostat.

Buena parte de este café se queda en Europa, pero 192.005 Tm. se exportan fuera de la UE (140.729 Tm de café tostado regular y 2.829 Tm de café tostado descafeinado y 48.447 toneladas de café soluble)

La Federación de Rusia sigue siendo no solo el principal destino de las ventas fuera de la UE, 16,4% del total de las exportaciones, sino que ha aumentado continuamente su demanda durante la última década (+11,8% en 2018). Ucrania por su parte, ha desplazado a los Estados Unidos del segundo al tercer lugar del ranking con el 12% del total de las exportaciones (las ventas a Ucrania han aumentado un 11,5% en 2018), mientras que Suiza sigue siendo el cuarto destino principal para las exportaciones de café tostado de la UE después de aumentar un 6,6% en 2018.

Estos cuatro clientes (Federación de Rusia, Ucrania, Estados Unidos y Suiza) normalmente representan cerca del 50% de las exportaciones totales de café tostado (48,0% en 2018) y marcan el ritmo de la evolución de las ventas de la UE de café tostado en los mercados externos. Sin embargo, hay otros mercados no tradicionales que muestran una tendencia muy positiva en el período 2016-2018: Canadá

(+2.058 toneladas), Turquía (+1.192 toneladas), Arabia Saudita (+1.114 toneladas) y Libia (+1.250 toneladas), mercado este último, de más rápido crecimiento actualmente para el café tostado de la EU28, después de aumentar en un 291,4% las exportaciones en el período 2016-2018.

¿QUIÉN SE BEBE EL CAFÉ EN EUROPA?

La demanda de café per cápita en Europa es bastante estable, tal y como se le presupone a cualquier mercado que incluye muchos países con consumos maduros. Aún y así, la creciente cultura del café en el continente no deja de modificar las cifras de demanda cada año que pasa, y según los datos de la Federación Europea del Café, nuestro país es uno de los que presenta un crecimiento más saludable en el canal retail con un incremento en valor del +11,4% en este canal desde 2016, lo que nos posiciona por delante del crecimiento de mercados como el de Italia, +4,7%. También han visto incrementada de forma notable su demanda, países como Irlanda, +41,4%, donde el descubrimiento del café por parte de sus habitantes está a la orden del día. La República Checa, también ha experimentado un destacado crecimiento, +15,1%, igual que Rumania, +14,8%, donde la industria del café se afianza. En el ranking del Top 5 de máximos consumidores de café en Europa vuelven a repetir plaza, en orden de mayor a menor consumo: Finlandia, Noruega, Islandia, Dinamarca y Países Bajos. En cuanto a la participación de los canales de consumo de este café, las realidades son dispares en Europa, aunque el canal retail es en todos los casos el que presenta porcentajes más altos del 60 al 90%, según los casos (España, 68%).

Apuntar como dato final, la evolución del mercado de café en cápsulas que sigue creciendo en Francia donde ya alcanza el 32%, Holanda, 31% y Bélgica, 27%. En España las cápsulas representan el 13% del mercado, un 3% más que en 2016.

Fuentes
Federación Europea del Café, ICO, Eurostat

Danil Kpelyukhovskiy
CAMPEÓN BARISTA 2018

BWT
water + more

WATER EXPERTS
COFFEE LOVERS



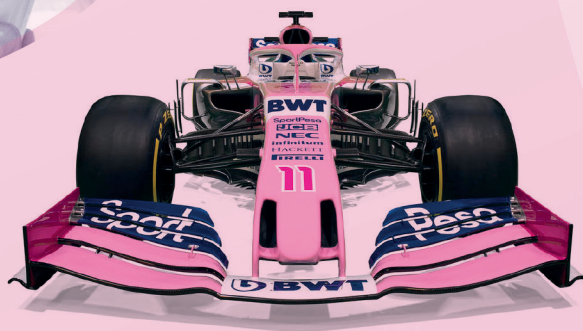
BWT bestaqua 14

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.



➤ MERCADO

CONSUMO DE CAFÉ EN ESPAÑA

¿QUÉ CAFÉ NOS GUSTA, CUÁNDO LO BEBEMOS Y CON QUIÉN LO TOMAMOS?

Los españoles dedicamos más de 230 horas al año a tomar café, aunque 4 de cada 10 lo hace sin saber cuál es el origen del producto que está bebiendo. Zetas y Millennials marcan tendencia, y 1 de cada 3 ya toma el café “en movimiento”. Y las máquinas de cápsulas ya son la opción favorita de los españoles (35%) para preparar el café en casa.

Estos son algunos de los datos que se desprenden del estudio realizado por Starbucks en colaboración con el Instituto Ipsos sobre los “Hábitos de consumo de café en España”, con motivo del Día Internacional del Café de este 2019.

El estudio, realizado con una muestra de más de 4.700 españoles de entre 16 y 65 años identifica, además, a Canarias y Navarra como los territorios más cafeteros, a nivel nacional.

“Los españoles somos muy cafeteros: 6 de cada 10 no renunciamos a nuestro café y no lo cambiaríamos por ninguna otra bebida y tomamos de media 14 cafés a la semana, o lo que es lo mismo: 728 cafés al año. Pero, a la hora de elegirlo, cerca de la mitad confiesa no conocer el país de origen de su café y sus características y solo el 9% de los encuestados afirma elegir café 100% Arábica, la variedad de café considerada de mayor calidad”, explica Antonio Palmero, Coffee Ambassador de Starbucks en España.

CALENTITO, CON LECHE Y AZÚCAR Y EN TAZA

El café más consumido por los españoles es el café con leche, endulzado con azúcar blanco y en taza mediana. 7 de cada 10 consumidores no lo acompañan con nada de comer, y de entre los que sí lo hacen, 1 de cada

2 elige tomarlo con tostadas de pan, mientras que 1 de cada 3 prefiere las opciones dulces y 1 de cada 5 se decanta por las saladas.

En casa, las máquinas de cápsulas son ya la opción favorita (35%) para preparar el café, seguidas de la cafetera italiana (26%) y la de máquina espresso de café molido (16%).

¿NOS TOMAMOS UN CAFÉ?

El “tomar un café” es uno de nuestros momentos favoritos. Esto se refleja en que 9 de cada 10 encuestados prefieren tomar su café en su lugar de referencia, siendo el principal motivo el trato cercano y humano del barista. “Tomar un café” es además la opción preferida para una cita (46%), por delante de tomar una copa (11%) o salir a cenar (22%). Tal vez por ello, para más del 70% de los españoles, “tomar un café” significa más de 20 minutos.

ZETAS Y MILLENNIALS MARCAN TENDENCIAS

Podemos decir que los españoles estrenan su mayoría de edad con un café en la mano, ya que una amplia mayoría de los encuestados, concretamente 7 de cada 10, empieza a consumir café entre los 16 a 25 años.

Los jóvenes de 16 a 35 están cambiando la forma de consumir café. Son los que más piden café para tomar de camino al trabajo o a su centro de estudios - 1 de cada 3 zetas declara hacerlo habitualmente- y no tienen una clara preferencia entre

vaso o taza. También son los más fans del café con hielo: casi 4 de cada 10 afirman tomarlo de esta manera, 2 puntos por encima del conjunto de los españoles.

Tipos de consumo

Zetas y Millenials	Generación X
En movimiento 29%	Sentados y en taza 88%
Con cafeína 83%	Descafeinado 22%
Para activarse 31%	Para relajarse 31%

Además, estos consumidores son los que más uso funcional hacen del café, ya que 1 de cada 3 lo eligen para activarse durante los exámenes o en el trabajo, frente a la Generación X, en la que destaca un amplio porcentaje del 31% que toman café para “relajarse y descansar”.

Los hombres toman más cafés al día, pero las mujeres le dedican más tiempo.

Las mujeres le dedican más tiempo al “momento café” (el 73% de ellas declara tardar más de 20 minutos, frente al 65% de ellos) y mayoritariamente, el 66% de ellas prefieren tomárselo solas, como momento de relajación (frente al 59% de los hombres). Eso sí, ellos son más fieles a su taza, el 65% no lo cambiarían por ninguna otra bebida. En cambio, el 17% de las mujeres lo haría por té verde y el 11% por chocolate.

Las costumbres en torno al café también varían dependiendo de la comunidad en la que nos fijemos. Las regiones más cafeteras son Canarias y Navarra con una media de 15 cafés a la semana.

Fuente
Starbucks España

ENCUENTROS CAFETEROS FÓRUM CAFÉ CAMPEONATOS DE ZONA 2019



Fórum Café ha celebrado con éxito los Campeonatos Baristas de Zona 2019, una nueva modalidad de competición que reconvierte la clásica convocatoria barista por autonomías, en una cita por regiones, en las que se incluye, además de la competición Barista, nuevos campeonatos de Cata y de Aeropress, hasta ahora solo presentes en la final nacional y por primera vez, una competición de Latte Art.

De todas estas competiciones han surgido los finalistas que participarán en la gran final del XIV Campeonato Barista Fórum Café, que se celebrará el próximo mes de abril en el marco del Salón Hostelco-Alimentaria en Barcelona.

La cita de estos nuevos campeonatos ha tenido lugar en Valencia, en el Salón Gastrónoma, del 10 al 12 de noviembre, donde se celebró el Campeonato de la Región Este – participantes de la Comunidad Valenciana, Cataluña, Aragón, Murcia y Baleares –; y en Madrid, del 13 al 15 de noviembre, en el Salón Vendibérica que ha acogido las competiciones de la Región Norte – participantes de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja–; y la Región Sur – participantes de la Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Castilla y León, Andalucía y Canarias. Ambas convocatorias se han convertido en grandes Encuentros Cafeteros, en los que además de las competiciones se han organizado interesantes charlas y demostraciones, en las que han participado profesionales de toda la cadena de valor del café, de forma especial tostadores, baristas y fabricantes de menaje y maquinaria para el café, pero, también, importadores de verde, algunos productores y muchos profesionales de la hostelería y la gastronomía. Tanto en Gastrónoma como en Vendibérica, Fórum Café ha contado con sendos espacios destacados en el



área dedicada al café en cada uno de estos encuentros feriales. La dirección de ambos eventos ha confiado enteramente a Fórum Café la dinamización de estas zonas que, por cierto, no dejan de ganar importancia.

En su objetivo de ofrecer una oferta de calidad, atractiva e interesante para todos los profesionales del café y también para el resto de visitantes, Fórum Café ha contado con la colaboración de diversas empresas del sector y afines que han participado activamente como patrocinadores y coorganizadores de las actividades propuestas por nuestra entidad. En todos los casos, hay que destacar la complicidad de estas firmas a favor de la divulgación de la cultura del café y la misión de Fórum Café para conseguirlo. Los patrocinadores han seleccionado y puesto a disposición de la organización y participantes, los mejores equipos, el mejor producto y también el mejor menaje, alguno del cual, incluso, expresamente diseñado y creado para estos campeonatos.

En total en las competiciones Fórum Café en Vendibérica y Gastrónoma han participado 55 concursantes, que han sido juzgados por un total de 27 Jueces baristas, todos homologados Fórum Café y llegados de todo

el territorio nacional. Por su parte, más de una docena de profesionales de reconocido prestigio en el sector han colaborado en la organización y presentación de las diferentes competiciones y también en la de las ponencias y actividades programadas para la ocasión. Además, Fórum Café ha aprovechado ambas citas para organizar una homologación de jueces. El éxito de las convocatorias de Fórum Café en Gastrónoma y Vendibérica se ha visto refrendado por una importante repercusión mediática, tanto días antes como durante y después de estas dos citas. La singularidad de las competiciones así como todo tipo de datos relacionados con la preparación y consumo del café han sido objeto de atención por parte de los medios de comunicación, que han destacado aspectos como la calidad del producto y la calidad de la preparación como claves que hacen de una taza, un buen café.

La siguiente gran cita cafetera organizada por Fórum Café será del 20 al 24 de abril de 2020 en Barcelona, en el Salón Hostelco-Alimentaria, donde se celebrará la Final del XIV Campeonato Nacional de Baristas que incluirá las finales de la competición Barista, de Cata, Aeropress y Latte Art.



UNIVERSO BARISTA

YOLANDA BOLAÑOS

DIRECTORA DE FÓRUM CAFÉ

"EL NUEVO FORMATO DE CAMPEONATOS TOMA FORMA DE ENCUENTROS CAFETEROS CON CABIDA PARA TODA LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ Y DONDE CADA UNO PUEDE ENCONTRAR UNA EXPERIENCIA POSITIVA PARTICIPANDO EN ALGUNA DE LAS ACTIVIDADES"

¿POR QUÉ ESTA NUEVA MODALIDAD DE CAMPEONATOS?

Tras más de una década de competiciones y después de comprobar en las finales nacionales de estos tres últimos años, el éxito de las convocatorias en las que hemos combinado la competición barista con campeonatos de otras disciplinas, actividades y ponencias entorno al café, nos planteamos salir de lo hecho hasta ahora y dar un paso hacia adelante. La propuesta es un nuevo modelo de Encuentros Cafeteros, dirigidos a profesionales, aficionados y amantes del café, en los que cada uno, dentro de sus habilidades, encuentre una experiencia positiva participando en alguna de nuestras actividades.

¿QUÉ OBJETIVO PERSIGUE FÓRUM CAFÉ CON ESTE CAMBIO?

Nuestro objetivo es conseguir una cita con todo el sector del café, y por ello ofrecemos un programa completo de competiciones, ponencias, exhibiciones y talleres, en los que toda la cadena de valor de este producto tiene lugar y donde es posible interactuar entre nosotros. Asimismo, queremos dar visibilidad a nuevas disciplinas emergentes dentro del mundo del café, como la Cata, la Aeropress o el Latte Art.

¿EN QUÉ ASPECTOS PONE MÁS ÉNFASIS ESTA NUEVA PROPUESTA? ¿POR QUÉ?

Nuestro objetivo en Fórum Café siempre ha sido llegar al consumidor y para hacerlo, antes, hemos abordado diversos eslabones de la cadena del café, de manera que tostadores, hosteleros, baristas puedan actuar como verdaderos prescriptores de este producto. Eventos de tres días como los que hemos celebrado en Vendibérica y Gas-

trónoma generan mucha información, de la que los medios de comunicación se hacen eco, permitiendo al consumidor, y también a esos eslabones de la cadena a los que me refería, conocer más sobre calidades, preparaciones, procesos, tendencias... El objetivo es generar interés por el café y que la información sobre este producto llegue a todo el mundo.

¿CÓMO COORDINA FÓRUM CAFÉ LA CONVOCATORIA DE ESTOS NUEVOS ENCUENTROS CAFETEROS?

Lo cierto es que lo hemos tenido fácil, dado el interés de las ferias del sector por acoger nuestro proyecto de Encuentros Cafeteros. Teníamos claro que nos queríamos dirigir en primera instancia al público profesional y de allí lo provechoso de la propuesta de colaboración con salones como Vendibérica y Gastrónoma, donde hemos celebrado los campeonatos de la Zona Norte-Sur y Este, respectivamente y Hostelco, donde celebraremos, en abril del próximo año, la Final Nacional. Cada vez las necesidades de espacio y montaje de estos Encuentros Cafeteros son mayores y los espacios feriales son los que más facilidades ofrecen para ello.

DESPUÉS DE 14 EDICIONES DE CAMPEONATOS Y UNA LABOR CONTINUADA DESDE FÓRUM CAFÉ A FAVOR DE LA DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL CAFÉ EN NUESTRO PAÍS, ¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL CONOCIMIENTO Y CONSUMO DE CAFÉ EN NUESTRO PAÍS?

Sin lugar a dudas el consumo de café en España está cambiando. Existe un grupo importante y potente de nuevos consumidores, en su mayoría jóvenes, con mayor conciencia medioam-

biental y altamente conectados a las redes sociales que buscan lo único, lo artesanal y lo genuino. Quieren un producto y una experiencia diferente a lo que estábamos consumiendo y viviendo con el café hasta ahora. Su demanda está creando nuevas tendencias de consumo y está influenciando, por tanto, las compras de los tostadores, que están trayendo cafés nuevos, de orígenes diferentes, y productos con valores añadidos más allá del propio grano. Cafés que sean sostenibles con el medioambiente y que aseguren una vida digna a los que los producen; cafés de buena calidad que te aseguren una buena experiencia en taza; cafés que tengan una historia detrás... son tendencia. Ahora bien, la calidad del producto no basta para ganar la fidelidad de estos nuevos clientes, que además exigen atención y un servicio profesional que les haga disfrutar como nunca de su taza de café. Nuestros campeonatos son una excelente muestra de esta evolución y de cómo esta demanda se transforma en innovación y experimentación en la estación barista para satisfacer las expectativas del nuevo consumidor.

¿CÓMO DA VISIBILIDAD FÓRUM CAFÉ A ESTOS ENCUENTROS CAFETEROS Y RESTO DE INFORMACIONES SOBRE CAFÉ?

Tanto las competiciones como las diferentes actividades del programa de los Encuentros Cafeteros han tenido una amplia repercusión a través de nuestras redes. Estos son los mismos canales que utilizamos, también, para difundir informaciones relacionadas con la cultura del café y la actualidad de este producto. Además, en el marco de la estrategia de comunicación de nuestra Asociación, estos últimos dos años hemos dado un empujón muy grande a la difusión de información sobre café, hemos creado un blog especializado; nuestra revista ha ampliado notablemente la información técnica en sus contenidos con voces prestigiosas del sector del café, de la ciencia, de la ingeniería; y hemos intensificado nuestra aparición en medios de comunicación para hablar sobre café.

ENCUENTROS CAFETEROS PARA DISFRUTAR Y APRENDER

PONENCIAS Y ACTIVIDADES

CATA DE CAFÉS Cafés de Brasil

En el marco de estos nuevos Encuentros Cafeteros organizados por Fórum Café, las ponencias y actividades han tomado más relevancia que nunca, dentro de un programa que ha primado los contenidos dirigidos al público profesional que acude a los certámenes que han acogido las competiciones Fórum Café. Es así que tanto en Gastronomía como en Vendibérica hemos contado con un Panel de Cata de Cafés Especiales de Brasil, un origen apreciado en el mercado español de donde provienen algunos de los cafés más finos que podemos encontrar en el mercado. Thiago Amhof, representante de la asociación BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association), fue el encargado de dirigir esta actividad, en la que se presentaron siete muestras representativas de este país que demostraron que la gran variedad de sabores y aromas que ofrecen los granos brasileños. La cata, abierta a todo el público, tanto de Vendibérica como de Gastronomía, tenía un carácter eminentemente divulgativo, y es así que cada una de las siete muestras se presentaron en su triple formato de grano, molido y preparación filtro. De este modo los participantes pudieron conocer el aspecto del café, su cambio de olor cuando está molido y su sabor una vez, ya, en boca. Los cafés catados eran de las regiones de Sul de Minas, Mogiana, Cerrado Mineiro, Bahia y Chapadao de Ferro en Minas Gerais. De estas dos últimas ubicaciones, Bahia y Chapadao de Ferro, provenían, precisamente, algunos de los granos más diferentes que se probaron. De Bahia, el Maragogipe, un café con poquísima producción y criba alta, gran cuerpo y unas notas únicas a cítricos y flores, influenciado, todo, por el microclima de la región; y de Chapadao de Ferro, un café cultivado en una zona volcánica de 16km y que recibe una cantidad de sol me-



Cata cafés de Brasil

nor a 40 min al día. El resultado es una disminución en la temperatura media y un ciclo de maduración más largo que en otras áreas cafeteras, lo cual, combinado con un suelo rico en minerales da como resultado, cafés altamente complejos en boca y en nariz. En estas catas, además de variedades como la ya comentada de Maragogipe, también se probaron, cafés Bourbon amarillo, Catuaí, Mundo Novo e Icatú.

PONENCIAS La importancia de la calidad del agua en el café

Igual de interesante resultó, también, la presentación de Brita, empresa especializada en la fabricación

de filtros para agua, que repasó las razones que hacen de la calidad del agua un elemento tan importa en la elaboración de la taza de café. Partiendo del hecho de que una taza de café es un 98% agua, el barista Félix Donosti de Coffee Cooking Studio, colaborador de Brita, explicó a los profesionales de la hostelería presentes en la charla, cómo analizar el agua de sus negocios, cómo tratarla y cómo conseguir el mejor agua para el café con el nuevo sistema de osmosis inversa, Proguard Coffee de Brita, que llega al mercado con 3 niveles de mineralización, según las preferencias de cada usuario y su café. Este sistema multicartucho es capaz de eliminar más del 97 % de las sales disueltas en el agua, explicó Félix Donosti, quien también destacó el manejo sencillo - funciona sin electricidad cuando la presión del



Ponencia "La importancia de la calidad del agua en el café"



Exhibición de coctelería

agua del suministro principal es suficiente- y la capacidad de Progurard Coffee para proporcionar la composición del agua correcta para lograr un café extraordinario con un gran aroma y proteger, a la vez, las máquinas de café, incluso con aguas corrosivas y con altos niveles de sales.

EXHIBICIONES

Latte Art y Coctelería con café

Dentro también del programa de actividades de los Encuentros Cafeteros de Fórum Café en Vendibérica y Gastronomía, los baristas Héctor Hernández, cinco veces campeón de Latte Art SCA España y Manuel Barragán, Subcampeón de la XIII edición del Campeonato Barista Fórum Café y coctelero, fueron los encargados de poner en práctica, respectivamente, dos de las técnicas de gran interés para los profesionales de la hostelería, el Latte Art y la Coctelería con café. Héctor Hernández mostró al público su gran habilidad para dibujar con la leche sobre el café, en un paso a paso que permitió a todos los presentes conocer como trabajar la leche para este fin, y las habilidades prácticas necesarias para lattear. Durante su demostración, el barista aragonés dibujó cisnes, cervatillos y tulipas con diversos elementos, entre otras figuras, combinando con maestría la técnica del vertido libre y el etching, y consiguiendo en taza

diseños de gran espectacularidad. Manuel Barragán, por su parte, tampoco ahorró detalles en su demostración sobre coctelería con café, una disciplina que despierta cada vez mayor interés en el sector hostelero. En su exhibición, el barista utilizó tanto técnicas de coctelería como de infusión de café para preparara bebidas como, un café irlandés, que elaboró con la ayuda de una cafetera Chemex; o un cóctel, "citricus", diseñado por él mismo, para sacar el mejor partido de los cafés con acidez brillante y que elaboró mezclando ingredientes como un espresso, licor de bergamota, saque japonés, puré de piña y tónica. Barragán también preparó un delicioso cóctel de aperitivo, "Presscoffee", para el que utilizó, whisky de café, que preparó en una cafetera AeroPress y mezcló en coctelera con vermut y, por supuesto, hielo.

DOCUMENTAL Presentación de "Coffee Stories"

La cita más cultural de este programa de ponencias y actividades de los Encuentros Cafeteros Fórum Café lo puso el estreno del documental "Coffee Stories" en el Campeonato de la Zona Norte-Sur, en Vendibérica. Se trata de una deliciosa prueba gráfica del cultivo de café en Colombia y un recorrido por la historia de la producción de café en este país, obra del barista Rayco Paz y el fotógrafo Van Marty, ambos presentes en el estreno, donde estuvieron acompañados,

además, de uno de los protagonistas. El documental cuenta la historia que empezó hace cinco años, cuando Rayco Paz llegó por primera vez a Colombia y empezó a entender de verdad el mundo del café. A través de personas que el barista ha conocido desde entonces en sus visitas regulares a este país, la película da a conocer el trabajo duro de los caficultores, los diferentes procesos por los que pasa el café para llenar una taza de sabores y aromas únicos, y como el barista y su equipo de su cafetería "Don Manuel", en La Palma, preparan cada día con el máximo cariño cada una de las tazas de café como muestra de la admiración que sienten por todas y cada una de las personas que trabajan duro en las plantaciones de café. Una de estas personas es Doña María y su hijo Rigoberto, caficultores del valle del Cauca que Rayco conoció en sus primeros viajes en 2015 y que han visto mejorada su vida, gracias al emprendedor palmero, que después de encontrarse con ellos decidio hacerles los proveedores del Café de Don Manuel. A ellos les compra su cosecha y con lo que ganan, Doña María tiene ahora una casa digna - antes su vivienda no tenía ni suelo ni electricidad-. Además de todas estas ponencias y actividades, Fórum Café organizó en el marco del programa de sus competiciones, homologaciones de jueces baristas, una en Gastronomía y en Vendibérica. En ambos casos, debieron superar diversas pruebas teóricas y prácticas para demostrar sus conocimientos técnicos y habilidades sensoriales para conseguir su licencia.



Participantes en el documental

VIAJE A VIETNAM

Coincidiendo con la celebración de los Encuentros Cafeteros Fórum Café en Valencia y en Madrid, los ganadores de la XII y XIII edición del Campeonato Nacional de Baristas, Marcos González y Luis Blanco, respectivamente, llegaban a Vietnam para disfrutar de su viaje a este país productor que recibieron, por gentileza de Icona Café, como vencedores de la competición barista.

Marcos y Luis, acompañados por varios profesionales del sector español del café, han realizado un completo recorrido por todo el país asiático, combinando las visitas cafeteras con las turísticas, de norte a sur de Vietnam. En esta ruta organizada por Icona Café en colaboración con su oficina de Ho Chi Minh (Saigón), han visitado diversas plantaciones en Dalat, territorio cafetero vietnamita por excelencia, cuyos granos son conocidos como los reyes del café de este país, en especial, el Bourbon amarillo y Typica que crecen en esta área, donde se produce tanto café Arábica como Robusta. Allí han conocido el trabajo de los caficultores y también su esfuerzo por ofrecer cafés de calidad cada vez más alta.

En las inmediaciones de la histórica ciudad de Ho Chi Minh, el grupo de viajeros fue invitado a visitar el beneficio y almacén de Intimex My Phuoc, uno de los más importantes de la zona, con más de 900 empleados y una capacidad para 150.000 Tm de café al año. Este centro se ha especializado en café Robusta de alta calidad que los dos baristas españoles y el resto del grupo pudieron catar en una sesión organizada en los propios laboratorios de esta firma, actualmente con clientes en todo el mundo.

En Ho Chi Mín, también visitaron las instalaciones de la Vietnam Commodity Control and Certification Joint Stock Company, VCC&C, una empresa surgida en 2013 con el objetivo de proporcionar servicios de inspección, control de calidad, certificación y gestión de almacenamiento de café. Desde sus inicios, la actividad de esta compañía no ha dejado de crecer, gracias a su trabajo especializado y a la garantía que ofrecen a sus clientes sobre la calidad del café que reciben, la cual es, siempre, inspeccionada para certificar que se ajusta a las especificaciones del contrato. Responsables de VCC&C explicaron el trabajo de su empresa a los visitantes españoles que, además, fueron invitados a conocer su laboratorio de cafés, algo



que resultó realmente interesante por la gran cantidad de calidades que trabajan.

Igual de interesante resultó la visita a La Viet Bean to Cup en Dalat, donde se organizó una demostración Barista con cafés de Vietnam. Esta profesión ya no es desconocida en el país asiático y los baristas cuenta cada vez con mayor reconocimiento como pudo comprobar el grupo español. Icona Café, que patrocina los campeonatos Fórum Café desde hace varias ediciones, ha elegido Costa Rica como el destino para el viaje del ganador/a del XIV Campeonato Nacional de Baristas. ¡Buena suerte a todos!





UNIVERSO BARISTA

ALEJANDRO RODA

DIRECTOR GASTRÓNOMA

“TENEMOS QUE TRASLADAR AL SECTOR HOSTELERO Y A LA SOCIEDAD, LA CULTURA DE UN BUEN CAFÉ”

¿QUÉ HACE DE GASTRÓNOMA UNA FERIA DIFERENTE?

Gastrónoma cuenta con los mejores contenidos que se puedan encontrar en un congreso gastronómico y son, además, gratuitos para el profesional. No son comerciales, sino que están organizados por un consejo asesor en el que participan muchísimos cocineros. Gastrónoma es un evento organizado por Feria Valencia donde está involucrado todo el ecosistema gastronómico de la Comunidad Valenciana. Ellos son los que aportan valor y deciden la estrategia del certamen. Esto significa que no pertenecemos a ningún grupo privado y que somos libres en cuanto a todos nuestros contenidos.

¿POR QUÉ GASTRÓNOMA HAN DECIDIDO PONER UN FOCO TAN ESPECIAL EN EL CAFÉ? ¿QUÉ HA APORTADO EL CAMPEONATO Y EL PROGRAMA DE FÓRUM CAFÉ A LA CITA?

Gastrónoma es un evento gastronómico plural, muy horizontal, que incluye vino, aceites, cervezas artesanas, pan, coctelería... y por supuesto el café. Todo gran acontecimiento gastronómico finaliza con un café.

Para nosotros la colaboración con las patronales, asociaciones, colegios o gremios sectoriales es fundamental. Gastrónoma es de todos y el Fórum ha visto aquí un lugar donde poner en valor el mundo del café. Ponerlo al nivel de los grandes cocineros Estrellas Michelin. El año pasado celebramos juntos el campeonato de baristas de la Comunidad Valenciana y este año hemos extendido nuestra colaboración acogiendo diferentes competiciones de toda la región Este que incluye Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana, Murcia y Baleares. Fórum Cultural del

Café, que siempre nos apoya, está realizando un trabajo encomiable. Agradecemos infinitamente al colectivo por el trabajo que realizan y por estar siempre en Gastrónoma.

ADEMÁS DE LAS ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR FÓRUM CAFÉ ¿QUÉ PRESENCIA HA TENIDO ESTE PRODUCTO EN SU SALÓN?

Además del espacio Fórum del Café, hemos tenido un número importante de empresas participantes tostadoras de café de ámbito local, nacional e incluso internacional. Las empresas más importantes del sector participan en la Feria porque saben que es un certamen al que asisten más de 17.000 visitantes y que el 75% de ellos son hosteleros, panaderías o pastelerías. La evolución del café dentro de Gastrónoma ha sido muy importante, hemos pasado de tener marcas aisladas a contar con todo el sector en el certamen. Al principio, el café estaba prácticamente desaparecido, pero en la pasada edición ya tuvo una presencia muy notable, impulsado por el campeonato de baristas. Este año se ha visto todavía más catapultado que el anterior.

GASTRÓNOMA ES UN ENCUENTRO DONDE LOS FOGONES SON PROTAGONISTAS. ¿EL CAFÉ TIENE UN SITIO EN LA COCINA?

El café tiene un sitio en la hostelería y tiene un sitio en los restaurantes. Toda buena experiencia gastronómica acaba indudablemente con un buen café. Aún y así, es un producto que todavía no se conoce bien. Y por eso es muy importante la labor del Fórum Cultural del Café, así como su implicación en eventos como Gastrónoma, líder a nivel gastronómico en el Mediterráneo. Esa misma política también



la llevamos a cabo con el mundo del pan, donde explicamos al consumidor cómo es un pan de calidad y por qué. Lo mismo sucede con el café.

EL BARISTA COMO ESPECIALISTA EN CAFÉ, ¿QUÉ PAPEL DEBE JUGAR EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA?

Fundamental. Yo creo que el café es un ejemplo, todavía más exagerado, de lo que pasa en el mundo de la cerveza. La calidad de una cerveza no solo depende del producto en sí mismo, sino también de cómo está almacenada y del tiraje: el tipo de copa, la temperatura... En el mundo del café todavía pasa más. Puedes tomar el mismo café en dos cafeterías diferentes y que sea absolutamente abismal la diferencia, por la cafetera, porque no se hace el mantenimiento adecuado de la máquina, por el tipo de taza, por muchas cosas. Incluso en la misma cafetería, puede saber diferente dependiendo de quién te haga el café. Por eso la formación de los baristas es fundamental.

¿QUÉ ES NECESARIO PARA QUE LOS BARISTAS RECIBAN EL MISMO RECONOCIMIENTO QUE CHEFS Y SUMILLERES?

Es difícil, pero entra dentro de nuestra filosofía en Gastrónoma. Por ejemplo, hacemos una apuesta decidida por la sala, este año incluso más intensamente. Y es que todo el mundo habla de los grandes chefs y a nosotros nos gusta poner el acento en la hostelería y la gastronomía en su conjunto. Se suele decir que una persona va a un restaurante por la gastronomía, pero vuelve por la sala. Creemos que ahí es donde el mundo del café es muy importante.



Maximiza ingresos
Conoce el comportamiento y los hábitos de consumo de tus clientes



Plataforma que permite el control absoluto de las máquinas de café mediante conexión remota.

El IoT para tu negocio de café

Intuitivo cuadro de mando para el control de indicadores



Reduce costes
Planifica la gestión de reposiciones y mantenimientos preventivos



Controla activos
Geolocalización y acceso remoto para mejorar el rendimiento de las máquinas



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Quality Espresso SAU
Motores, 1-9 08040 Barcelona
Tel. 93 223 12 00 www.qualityespresso.net



UNIVERSO BARISTA

GASTRÓNOMA

XIV CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS - ZONA ESTE

Más de 20.000 visitantes han pasado del 10 al 12 de noviembre por Gastronomía, la Feria gastronómica del Mediterráneo, donde Fórum Café ha celebrado su primer Encuentro Cafetero de su reformulada etapa de competiciones baristas. Durante los tres días de certamen el café ha brillado con luz propia en este importante foro pensado para que los profesionales de la gastronomía, de la hostelería y del café, por descontado, experimenten y disfruten de todo tipo de actividades que les han acercado a diferentes productos, entre ellos el propio café, de mano, en este caso, de nuestra entidad y varios de nuestros socios presentes en la feria. Para ello hemos dispuesto de un des-

tacado stand de 250 m2, distribuidos en un cómodo espacio de competición barista y áreas específicas para las competiciones de Cata, Aeropress y Latte Art.

Más que nunca, el espacio Fórum Café se ha convertido en un punto de encuentro del sector cafetero y afines, donde se ha hablado, debatido y reflexionado sobre café, en ocasiones sobre el escenario y otras, en los múltiples encuentros informales a los que ha dado pie estos días, el programa de Fórum Café en esta exitosa cita de Fira de Valencia.

En Gastronomía hemos celebrado el Campeonato de la Zona Este, en el que han participado baristas de la Comunidad Valenciana, Aragón, Ca-



taluña, Murcia y Baleares. Todos, 23 concursantes, han competido por un puesto en las finales nacionales de las cuatro disciplinas convocadas, Barista, Latte Art, Aeropress y Cata, que elegirán campeón/a nacional el próximo mes de abril en Barcelona. La participación de Fórum Café en Gastronomía ha sido un éxito y la nueva propuesta de nuestros Encuentros Cafeteros, un acierto que el sector ha aplaudido y que nos anima a seguir trabajando para superarnos en la próxima edición.

COMPETICIÓN BARISTA

La maestría y la calidad de los participantes del Campeonato Barista de la Zona Este, es el primer ejemplo del buen nivel de profesionalidad del café al que nos acabamos de recibir.

De acuerdo con la normativa de la competición, los baristas tenían que preparar cuatro cafés espressos, dos capuccinos y dos bebidas con o sin alcohol a base de espresso, en una prueba contrarreloj y muy exigente, de tan solo 16 minutos, en la que se mide tanto el proceso de preparación de las bebidas como su presentación ante un jurado de expertos.

En todos los casos, los aspirantes a las cinco plazas clasificatorias, demostraron un buen conocimiento de todo el proceso del café, destacando algunos ejercicios muy didácticos, un hecho no siempre habitual, lo que sin duda, sumó, más atractivo aún, si cabe, a todo lo que sucedía en el escenario.

En este Campeonato de la Zona Este, destacó la calidad de los cafés utilizados por los baristas, en su mayoría cafés de finca y también la extensa aparatología empleada para sus elaboraciones. Sobre la estación barista, la máquina espresso compartió espacio con cafeteras de sifón-vacío, prensas francesas, cocteleras, cafeteras belgas de sifón, licuadoras,... que en manos de estos expertos,

Patronadores Campeonato Barista Zona Este



servieron para preparar innovadoras propuestas con café. Difícil tarea, sin duda, para el equipo de jueces del campeonato, formado, en esta ocasión, por Enric García, juez líder; Marisa Baqué y Manel Batet, jueces sensoriales; Eduardo Mato y Luis Ibáñez, jueces técnicos; Sergio Gómez, Iván Fernández y Patricio Navarro, jueces de control; y Damián Seijas, juez apuntador, quienes valoraron uno a uno a cada participante, designando sus puntuaciones, a los baristas, Manuel Barragán y Andrea Juan sponsorizados por Café Barsel y de la Comunidad Valenciana; Marc Solé, patrocinado por Cafés Cornellà y Carles Agulló,

esponsorizado por Cafés Cornellà, de Cataluña; y Daniel García, esponsorizado por Mocay, de Aragón, como los mejores y por tanto, finalistas de la competición barista Fórum Café, cuya ronda final se celebrará el próximo mes de abril en Barcelona, donde será proclamado el Campeón Nacional.

Los cinco baristas clasificados han sido obsequiados con un cheque valorado en 500 euros para canjear en cualquiera de los Cursos y Formaciones Fórum Café y SCA durante los años 2019 y 2020. Además, tanto ellos como el resto de participantes se han llevado diversos regalos por gentileza de los patrocinadores de la competición. Estas empresas, especialistas en el segmento barista, pusieron a disposición de los participantes y de la organización, equipos de última generación como la máquina Diamant Pro de Crem International, el molino Q10 Compak o los filtros PURITY C Finest de Brita. También, menaje especializado como el facilitado por Complementos del café o las tazas diseñadas por Vipasa, especialmente para la ocasión; y productos de altísima calidad, como la Leche Extra Creme de Calidad Pascual, los Chocolates y cacao de Chocolates Reybar o la galletas de Lotus Bakeries. Asimismo, y una edición más, esta semifinal ha contado con el patrocinio de Icona Café, empresa de café verde que regalará al barista campeón de la Final Nacional, un viaje a un país productor para conocer el café sobre el terreno. El destino de esta edición será Costa Rica, un origen de cafés finos reconocidos a nivel mundial.

CAMPEONATO DE AEROPRESS

Los mejores profesionales de la técnica Aeropress de la Zona Este de España son Andreea Dutu, de Aragón y Mónica Bauza, de Islas Baleares que se clasificaron para la final nacional después que los jueces del Campeonato celebrado en Gastronomía, Adrián Fernández, Mickel Uhlig y Miguel Ángel Bañón, designaran sus tazas, a ciegas y por unanimidad, como las mejores de la competición.



La competición barista celebrada en Gastronomía ha sido coorganizada por Cafés Barsel, Cafés A&S, Cafés Cornellà, Batalla Cafés, Cafés El Tostadero, Mocay y Cafés Candelas, y ha tenido como presentadores a dos figuras muy conocidas del barismo español, Diego López, juez coordinador, técnico y sensorial de Campeonatos Baristas y asesor y formador barista en Cafento; y Rubén Sanz, juez y formador Fórum Café y Product Marketing Manager en Quality Espresso, quienes con sus conocimientos y comentarios enriquecieron más, si cabe, todo lo que se iba viendo sobre el escenario de Fórum Café en Gastronomía.

Para sus preparaciones todos los participantes utilizaron el café Caturra Amarillo de la Finca La Miranda de Quindío, en Colombia, facilitado por la organización. Cada participante lo preparó según su criterio y técnica de Aeropress preferida, normal, invertida o con bypass. Damián Seijas, presentador, también, de esta competición, dio cuenta de la popularidad creciente de este versátil método de preparación de café, cuya innovación y excelentes resultados, lo han convertido en uno de los más utilizados por baristas de todo el mundo.





I CAMPEONATO DE LATTE ART

El Campeonato Barista de la Zona Este ha sido el marco de estreno de la nueva competición de Latte Art de Fórum Café. Esta disciplina se incorpora desde ahora al programa de los Campeonatos y reconocerá a los mejores especialistas del país en esta materia.

Durante la competición, los participantes debían superar 3 rondas clasificatorias de complejidad progresiva, en las que se les exigían rosetas, tulipas con elementos crecientes y complejas composiciones que alcanzaron su máximo en la ronda final. En ella, debían elaborar un



Patrocinadores Campeonato Latte Art Zona Este



cappuccino con volteado de tulipa de 15 elementos, dos cappuccinos con reverso de tulipa de 9 elementos, un espresso con volteado de roseta de 6 elementos y un espresso con tulipa de 8 elementos y, todo, en 7 minutos de actuación.

José Vicente Arrué, Mihaela Rahován y Carles Escribà fueron los tres baristas con mejor puntuación, ganándose su pase a la final nacional del próximo mes de abril.

A destacar, de esta semifinal patrocinada por Gaggia Milano, Complementos del Café, Chocolates Reybar, Vipasa y Calidad Pascual, y presentada por Damián Seijas, Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2015, Campeón SCA de Latte Art 2011 y embajador Nespresso en España, la profesionalidad de los participantes, que destacaron, en boca de los jueces de la competición, Héctor Hernández, Sergio Gómez y Rubén Sanz, tanto desde el punto de vista técnico como en otros aspectos, como el de su vestimenta.

I CAMPEONATO DE CATA

El Campeonato de Baristas de la Zona Este, también incluyó la ronda clasificatoria de la competición de Cata que este próximo mes de abril, en la final de su ya cuarta edición, elegirá al Mejor Catador del país.

En la competición celebrada en Gastronomía, los catadores se enfrentaron a una cata triangular con cafés de diferentes partes de Colombia, Costa Rica y Guatemala, de los cuales debían diferenciar los matices de sabor y aroma,



para, así, distinguir cual de las muestras de cada grupo de tres era la diferente.

Al final de las rondas, Jesús Hernández, Patricio Navarro y Zakhar Kurtá, actual Campeón Nacional, fueron los que consiguieron la mejor puntuación, y pasan, por tanto, a la Final Nacional de una prueba, que como destacó la presentadora del certamen, la maestra tostadora, juez Fórum Café y propietaria de BB's Café, Marisa Baqué, volvió a destacar por el excelente nivel de los competidores y los cafés catados.



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.



UNIVERSO BARISTA

VENDIBÉRICA

XIV CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS - ZONA NORTE Y ZONA SUR

No era la primera ocasión que Fórum Café participaba en el Salón Vendibérica en Madrid, ya lo habíamos hecho en 2015 y 2017, pero sin lugar a dudas, esta ha sido la edición en la que el café ha sido más protagonista en este evento especializado en el mundo del vending y la restauración automática.

Durante los tres días de Salón, Fórum Café ha contado con un espacio muy destacado de 561 m2 en la nueva área expositiva MundoCafé que Ifema ha instaurado para dar visibilidad al café en varios de sus eventos, como Intersicop o el propio Vendibérica.

En total, del 13 al 15 de noviembre, más de 10.000 visitantes profesionales de más de 55 países han disfrutado de la oferta de los más de 200 expositores participantes en este salón, convirtiendo las tres jornadas en días intensos de intercambio de

conocimiento y cultura de café, en el espacio Fórum Café.

Situados estratégicamente en MundoCafé, las actividades de nuestro programa han servido de punto de encuentro para los visitantes interesados en el café y para los profesionales de nuestro sector que se han desplazado expresamente a Madrid para exponer o visitar el Salón. Nuestro Encuentro Cafetero en Vendibérica ha incluido el mismo programa de competiciones que en Gastronomía, en este caso de las Zonas Norte y Sur con baristas de Galicia, Asturias, Cantabria, La Rioja, País Vasco, Navarra, Andalucía, Canarias, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Madrid y Extremadura. También hemos tenido charlas y demostraciones, consiguiendo de esta manera llevar el mismo mensaje a muchas más personas y optimizar el acceso

a todas estas actividades a un mayor número de público. Ambas citas, han compartido, además, imagen y en Vendibérica, como en Gastronomía, la elegancia, la sobriedad y la comodidad han sido las características claves del diseño del espacio Fórum Café, por el que han pasado profesionales del café, del vending y también de la hostelería de los cinco continentes.

Destacar del Encuentro Fórum Café en Vendibérica, la complicidad que se ha establecido entre dos mundos a menudos presentados como antagónicos, el de la hostelería-baristas y las máquinas de vending. En ambos casos se ha demostrado que la calidad es una tendencia que ha venido para quedarse y que el objetivo de poder preparar un excelente café en cualquier momento y lugar es común para los dos sectores.

COMPETICIÓN BARISTA

El Campeonato de Baristas de la Zona Sur/Norte ha sido un importante polo de atracción de público para MundoCafé, donde además de habituales a estos eventos se han visto muchas caras nuevas de gente interesada por la espectacularidad de lo que sucedía en nuestro escenario. Durante la competición, a la que concurrían baristas de doce Comunidades Autónomas, el público disfrutó de ejercicios bien elaborados, estudiados y preparados al



Patrocinadores Campeonatos Barista Zona Norte/Sur



detalle, en los que no faltó la originalidad, a pesar de la coincidencia entre algunos de ellos. Los cafés de finca volvieron a ser la opción prioritaria de los baristas para sus presentaciones, destacando, por ejemplo, en este Campeonato, algunos cafés extraordinarios de Centroamérica y también un blend de Etiopía en el que el barista había mezclado granos procesados por vía natural y húmeda.

Tras el paso de todos los participantes frente al equipo de jueces formado por Francisco Bernal, juez líder; María

José García y David Tomás, jueces sensoriales; Marc Saña y Rubén Sanz, jueces técnicos y Rabi Aouam, Eva Díaz y Laura Fuentevilla, jueces de control y Marisa Baqué como juez apuntador, las puntuaciones dieron el pase a la Final Nacional a M^a Fernanda Orozco de Cantabria y José Martín de Andalucía, esponsorizados por Café Dromedario; Oscar Solorzano de La Rioja, esponsorizado por Cafés Baqué; Óscar Gallardo, Ismene Moreno y Maider Diez, los tres de Euskadi, esponsorizados por Cafés Foronda; Leire Sanz de Euskadi, esponsorizada por Cafés El Abra; Iván Eijo de Galicia y José Luís González del Principado de Asturias, esponsorizados por Cafento y Karlos Calvo de Euskadi, esponsorizado por Kafé Berasategi.

Para realizar sus elaboraciones espresso y el resto de bebidas del campeonato, capuccinos y combinados con café con o sin alcohol, estos participantes y todos los del campeonato, contaron con los equipos, menaje y productos de las empresas patrocinadores de esta competición en Vendibérica. Crem International, por ejemplo, equipó las estaciones baristas con máquinas Diamant Pro; Compak hizo lo propio con sus molinos Q10; mientras que Brita aseguró una buena calidad del agua con sus filtros PURITY C Finest. El menaje de la competición corrió a cargo de Complementos del Café, mientras que las tazas, que como en el caso del Campeonato Este se han diseñado especialmente para estas competiciones, eran de Vipasa. Chocolates Reybar, Calidad Pascual, Azacón, y Azúcares Prieto, por su parte, seleccionaron sus mejores productos para la competición, asegurando con sus chocolates, Leche Extra Creme, Tés y Azúcar, respectivamente, la mejor calidad posible en todas las bebidas.



Como primer premio a su trabajo, los diez baristas clasificados para la Final Nacional se han llevado ya, un cheque valorado en 500 euros para canjear en cualquiera de los Cursos y Formaciones Fórum Café y SCA durante los años 2019 y 2020, además de múltiples obsequios por parte de los patrocinadores de la competición que también recibieron el resto de participantes. En la Final Nacional podrán sumar nuevos premios, entre ellos, un Viaje a Costa Rica, gentileza de Icona Café, para el Campeón/Campeona de la competición.

Este Campeonato de Baristas de la Zona Sur/Norte, organizado por Cafés El Abra, Café Foronda, Cafento-Montecelio, Cafés Baqué, Café Fortaleza, Cafés Candelas, Café Dromedario, Kafé Berasategi y Templo Café, estuvo presentado por dos grandes profesionales del café de nuestro país, Iván Fernández, juez homologado Fórum Café, propietario del prestigioso restaurante Munts! y Director de Baristas At Work, y Sergio Gómez, Juez y formador de Baristas homologado por Fórum Café, codirector de Baristas Artwork y responsable del Departamento de Formación de Cafés El Abra y del Grupo Iparcoffee.

CAMPEONATO DE AEROPRESS

En poco más de una década, la Aeropress se ha convertido en un sistema de preparación clave para millones de baristas de todo el mundo, que lo aprecian, sobretodo, por su gran versatilidad, rápida preparación y la baja acidez de la bebida resultante.

En la competición celebrada en Vendibérica, presentada por el barista Medalla de Plata Europe Skills 2012, campeón barista gallego en diversas ediciones y propietario de Moon93 – Café&Cocktail Bar, Willy Gómez, los participantes debían preparar en 8 minutos su taza y conseguir que siendo el mismo café para todos los participantes, su bebida sobresaliera sobre las otras para ganarse así, el voto de los jueces. Y es así que los baristas, utilizando cada uno su método de extracción preferido de Aeropress, hicieron que el café colombiano del caficultor Mauricio López de Quindío, el mismo que el facilitado a los participantes del Campeonato de la Zona Este, volviera a hacer gala en Madrid de su aroma intenso, dulzor, buen cuerpo y una agradable acidez málica/tártica, de la que los tres clasificados para la final nacional, Borja González, Silvia Paola y Rafael Ferreira, supieron sacar el máximo partido. Así lo determinaron los jueces de la competición, Roberto Chueca, Liz Ochoa y Marisa Baqué, que eligieron las tazas de estos tres baristas, por unanimidad.





UNIVERSO BARISTA

CAMPEONATO DE LATTE ART

Tras el estreno de la competición de Latte Art en el Campeonato de la Zona Este y el gran nivel de sus participantes, las expectativas para ver en acción a los concursantes del Campeonato de la Zona Sur/Norte crecieron aún más, y los baristas no defraudaron. En Vendibérica vivimos un campeonato de extraordinario nivel, con actuaciones impecables y latte arts de vértigo, que hicieron realmente difícil la tarea del jurado de la competición, formado por Héctor Hernández, Diego López, Eva Díaz, Iván Fernández, Honorio García y Alba Gambín. Diseños perfectos y simétricos se fueron sucediendo en este Campeonato en el que finalmente se impusieron, Antonio Jesús Cáceres, Karen Quiroga y Laura Martínez, que pasan a la final del Campeonato Nacional, donde se encontrarán con los baristas de la zona Este para competir por el título de Mejor Especialista en Latte Art de España.

El alto nivel de exigencia de todos ellos, avanzó el presentador de este Campeonato de la Zona Sur/Norte, Adrián Fernández, dará un gran juego en la Final Nacional, por lo que el Campeón de España Fórum Café 2014, Campeón de Brewers Spain 2017 y Barista Formador en Mocay Academy animó a todos los presentes en Vendibérica a no perderse esta ronda final en Barcelona.

El Campeonato de Latte Art de la Zona Sur/Norte ha sido patrocinado por Gaggia Milano, Calidad Pascual, Complementos del Café, Chocolates Reybar y Vipasa.

Patrocinadores Campeonato Latte Art Zona Norte/Sur



CAMPEONATO DE CATA

Los catadores son profesionales esenciales en las empresas tostadoras que no siempre han tenido la visibilidad que se merecen. De un tiempo aquí, sin embargo, ha quedado patente la importancia de esta figura en el afán por ofrecer cafés de las mejores calidades, lo que ha favorecido una gran especialización de estos profesionales. En el Campeonato de la Zona Norte-Sur hemos tenido una buena muestra de ello en los participantes, que en todos los casos han demostrado altas cualidades en boca y nariz. La prueba, planteada en forma de cata triangular, se

realizó con cafés de Colombia, Guatemala y Costa Rica, que los concursantes cataron infusionados en brasileña, en ocho grupos de tazas de tres, debiendo distinguir de cada trio, la taza diferente.

Al final de las rondas, Marisa Baqué, Rufus Blad y Manuel Ángel Menéndez fueron los que acumularon más aciertos, pasando, así, a la Final Nacional que se celebrará en Barcelona, el próximo mes de abril.

Este campeonato de cata de la Zona Sur/Norte fue presentado por Alfonso Aguado, Juez Barista, Barista Formador en Cafés Templo y una de las personas más carismáticas del sector cafetalero nacional.



RAÚL CALLEJA

DIRECTOR DE VENDIBÉRICA

“VENDING Y BARISTAS COMPARTEN COMO OBJETIVO COMÚN, LA CALIDAD DEL CAFÉ Y LA POSIBILIDAD DE OFRECER UN BUEN SERVICIO EN CUALQUIER MOMENTO Y LUGAR”

¿CÓMO SE CONVIERTE EL CAFÉ EN SECTOR DESTACADO DE LA OFERTA DE VENDIBÉRICA?

El mundo del café es uno de los grandes protagonistas del mercado y por ello entendemos que el sector profesional del café necesita identidad ferial propia. Ifema organiza distintos eventos, Intersicop, Vendibérica,... en los que este producto es protagonista en alguno de sus ámbitos a través de MundoCafé. En Vendibérica, esta área ha reunido en un mismo espacio expositivo agrupado, la oferta de tostadores, operadores de café, OCS, equipamiento para hostelería, desechables, capsulas... Y todo ello arropado con jornadas durante los 3 días de encuentro.

EL MUNDO DEL CAFÉ ES UNO DE LOS GRANDES PROTAGONISTAS DEL MERCADO. NECESITA IDENTIDAD FERIAL PROPIA Y POR ELLO IFEMA HA CREADO MUNDOCAFÉ

MundoCafé se ha convertido en punto de encuentro comercial entre los operadores relacionados con la industria del café con la hostelería, operadores de vending, distribuidores, food service, baristas y profesionales del canal Horeca. Hemos contado con la colaboración de Fórum Café que ha organizado unas concurridas jornadas cafeteras y campeonatos en el marco de Vendibérica; el Box de Formación, donde los expositores han podido presentar sus productos y hacer demostraciones ha sido un éxito y las sesiones del Foro Vending que han abordado contenidos relacionados con el café, también.

¿QUÉ CONCLUSIONES SACA DE LA COLABORACIÓN DE SU SALÓN CON FÓRUM CAFÉ?

La colaboración con Fórum Café es estratégica para la convocatoria de todos los actores del sector cafetero. Fórum conoce el know-how sectorial, saben de qué hay que hablar en las jornadas técnicas y las necesidades del sector, e Ifema es un organizador ferial profesional capaz de diseñar ferias a medida de los sectores. El Campeonato Barista Fórum Café - zona sur y norte-, ha sido un gran evento que ha convocado a más de 2.000 profesionales del sector.

¿CUÁL ES LA SALUD ACTUAL DEL CAFÉ EN EL MUNDO DEL VENDING? ¿QUÉ PORCENTAJE DE VENTAS Y MÁQUINAS REPRESENTA ESTE PRODUCTO EN EL SECTOR?

El café supone el 70% de las transacciones del vending en España. Según el reciente análisis realizado por la asociación europea EVA, solo, durante el año pasado, se superaron en España las 3.000 transacciones en máquinas de vending, mientras que el parque de estas máquinas ha superado ya las 367.000 unidades, un 0,2% más que el año anterior. De estas, un 70% corresponde al departamento de bebidas calientes.

El mejor dato lo ofrecen las OCS (Office Coffee Service) que crecen un 5%. Entre todas las máquinas, las que están en cabeza, 87%, son las que tienen la capacidad de preparar el café espresso, mientras que las de café instantáneo solo tienen un 12%. El sector del vending avanza hasta superar los 1.400 millones de euros de facturación, lo que supone un crecimiento del 3,7% interanual y que refleja la buena salud que vive el sector.



¿QUÉ NOVEDADES MÁS IMPORTANTES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE ESTE PRODUCTO EN EL VENDING TRAE VENDIBÉRICA?

Hemos visto muchas novedades en esta edición. Algunas de ellas han participado en la iniciativa Vía Innova que Vendibérica ha puesto a disposición de los expositores para facilitar la visibilidad de los productos más innovadores. Entre algunos de estos, destacan vanguardistas máquinas de café compactas diseñadas para ofrecer la más alta calidad en bebidas calientes; pequeñas máquinas de café profesional molido al instante, con un diseño personalizado; máquinas superautomáticas espresso de impactante diseño y elaboración excepcional; y cápsulas de café, 100% compostables, biodegradables y totalmente sostenibles, entre muchas otras novedades.

¿QUÉ FUTURO LE AUGURA AL CAFÉ EN EL VENDING?

El canal vending no tiene otro camino que el del crecimiento. Es un canal en el que cada vez más empresas del sector alimentación tienen en cuenta en sus estrategias, y donde el café es uno de los protagonistas. El vending tiene en común con los baristas la búsqueda de la máxima calidad y la posibilidad de ofrecer un buen servicio en cualquier momento y lugar. Por supuesto, como en todos los demás sectores, hay que evolucionar con las tecnologías. El vending se encuentra en expansión y las nuevas tecnologías son el gran motor capaz de lograrlo.



UNIVERSO BARISTA

FRANCISCO VILLAR

NATIONAL KEY ACCOUNT DE BRITA

"HOY ES POSIBLE CREAR EL AGUA PERFECTA PARA EL CAFÉ"

Además del café, el agua es un elemento esencial en la calidad de la taza final. En los últimos años, la investigación entorno a este hecho se ha intensificado y han aparecido en el mercado filtros capaces de "crear" el agua perfecta para nuestro café. Francisco Villar, National Key Account de BRITA, empresa patrocinadora de los filtros oficiales del XIV Campeonato Nacional de Baristas, nos explica las claves para asegurar la calidad del agua y "crear" la que mejor se ajuste a nuestro café.

¿QUÉ GUSTO TIENE EL AGUA?

Aunque parezca algo extraño lo que voy a decir, el agua tiene gusto. Es el que proporcionan las papilas gustativas de la persona que la bebe. La cantidad proporcional de los elementos que la conforman, puede variar su sabor. No todo el mundo tiene el mismo gusto para los sabores, cada persona siente algo diferente. Eso es algo que me fascina, porque en teoría es un elemento, que a todo el mundo le parece inocuo, pero para nada es así, al contrario. Si el agua no tuviera gusto, la gente no tendría preferencias para beberla, y por fortuna, la gente cada día exige más. En BRITA, dentro de la división Doméstica de la cual somos líderes mundiales, tenemos mucha comunicación con el consumidor final, y nos dice que quiere un agua libre de cloro, con el justo balance de minerales en su interior, en definitiva, un agua sostenible y agradable al beber.

¿QUÉ PROPIEDADES DEBE TENER UN AGUA PARA SER CONSIDERADA ÓPTIMA PARA UN BUEN ESPRESSO?

La definición de cómo debe de ser un agua óptima para el Espresso, viene marcada por organismos nacionales e internacionales que velan por la calidad del producto, como Fórum del Café, o SCA. Esos parámetros establecidos remarcan que una buena agua, debe tener: ausencia de cloro, hipoclorito y cloraminas, así como de otros compuestos orgánicos que pueden tener un fuerte

impacto negativo en el aroma y sabor del café incluso en concentraciones muy bajas; una dureza total de 50-175 ppm CaCO₃ (entre 3 y 10 grados alemanes); una alcalinidad de 40 -75 ppm CaCO₃ (entre 2,2 y 4,2 grados alemanes); y un nivel pH de entre 6 y 8.

Estas son normas marcadas como digo por instituciones que llevan años estudiando la mejor composición posible, pero hay factores como temperaturas, el origen del blend, el grado de tueste, que aun siendo el agua óptima, pueden poner en riesgo la taza final de café.

¿QUÉ ASPECTOS DE LA TAZA DE CAFÉ NOS INDICAN QUE ESTAMOS UTILIZANDO UN AGUA INCORRECTA?

El agua puede alterar la personalidad de los cafés que hacemos; puede neutralizar la acidez del café si tiene mucha presencia de calcio o puede, incluso, acentuar esta acidez si tiene presencia de otros compuestos. También puede no extraer nada (crema) si es un agua muy débil, baja en mineral. El agua puede tener un pH muy alto o muy bajo; mucha presencia de sal o de compuestos orgánicos que aportan aromas y sabores no deseados; cloro, etc. Todo ello, influye en el aumento o disminución del cuerpo del café, y, por ende, de la calidad de la taza final. Más del 95% de lo que tomamos en un café espresso solo es agua y más del 98%, si el café es un café de filtro. Está claro, pues, que la calidad del agua tiene influencia en el café que nos bebemos.

¿CÓMO PODEMOS "FABRICAR" NUESTRA AGUA PARA EL CAFÉ?

Me gusta esta pregunta, porque, de hecho, es el eslogan del producto que os voy a presentar. "Make your Water" con BRITA PROGUARD Coffee. Hasta hace pocos años, la manera de "fabricar" el agua para el establecimiento, era, utilizar un filtro, que aportara más o menos minerales, o quitar más o menos carbonatos o sodios, pero desde la aparición de las primeras Reverse Osmosis, el barista se



ha vuelto más exigente, y quiere ser el autor de su café en todas las vertientes, y eso, incluye el agua que le abastece. Un agua apta para un café, debe contener una serie de minerales que aportan el sabor y propiedades organolépticas adecuadas al producto. Las bases de SCA para un espresso o para un french press, no son las mismas, porque lo que se busca (el resultado en boca) no es el mismo. Se debe, y con la gama de filtros Brita, se puede, cambiar esa agua para ponerla a punto. Al crear BRITA PROGUARD Coffee, pensamos en puntos ligados a nuestra visión de empresa; a la hora de alinearnos con los gustos y preferencias del mercado. Por ejemplo, queríamos que nuestro sistema fuera lo más ecológico dentro de lo posible en cuanto a consumo, y lo logramos creando una bomba que da "vida" al sistema. Solo necesitamos más de 3 bar de presión de caudal, para que el sistema funcione sin conectarse a ninguna red eléctrica, y esa presión, está disponible en la mayoría de los locales de nuestro mercado español. Por otra parte, su proporción de agua utilizada por cada litro fabricado es de los óptimos del mercado, así como su bypass con tres modalidades de mineralización, que es único.

¿CUÁL ES LA TENDENCIA EN EL SEGMENTO DE FILTROS PARA HOSTELERÍA?

Los filtros están cambiando mucho. Si me hubieran preguntado esto hace 5 años, respondería que lo más importante era mantener el pH estable, evitar calcificaciones, en definitiva, salvar la maquinaria. Hoy en día es justo esto lo que hacen los filtros, pero con el añadido de la excelencia final en taza, y esto sí que es un reto, porque para conseguir una taza perfecta con determinados blends es necesario dejar pasar a la máquina, niveles más altos de elementos que la pueden dañar, y en esa delgada línea, la de salvar la máquina y la taza final es en la que nos movemos para fabricar nuevos filtros. Es el caso del MinUp, un cartucho que consigue remineralizar el agua, en zonas donde casi no hay dureza mineral o el PURITY C Finest, el mejor que existe para realizar un espresso y que es el filtro Oficial del Campeonato Nacional Barista Fórum del Café.

DETRÁS DE UN GRAN CAFÉ HAY UN AGUA PERFECTA



NUEVO

BRITA PROGUARD COFFEE

¡La mejor solución de filtración de agua para los expertos del café!

Agua a medida: para una protección óptima de la máquina y para potenciar el aroma del café.

- Sistema de ósmosis inversa patentado con tecnología de mineralización
- Extraordinaria protección para las máquinas de café, incluso con aguas corrosivas y con altos niveles de sales
- Ofrece hasta tres niveles de mineralización según las especificaciones del blend
- Funciona sin electricidad donde la presión es superior a 3 bar
- Elimina más del 97 % de las sales disueltas en el agua*

* Condiciones de funcionamiento: presión del agua de la red de más de 3 bar, flujo continuo, velocidad de flujo de más de 5 l/h.





➤ CALIDAD

GILBERTO BARAONA

UNA APUESTA POR LA CALIDAD



Gilberto Baraona necesita pocas presentaciones. Es el productor de café que ha ganado más veces la Taza de la Excelencia a nivel mundial, lo ha hecho en 17 ocasiones, y una de las personas que más ha contribuido a la promoción del cultivo de cafés de calidad, alrededor del mundo. En los últimos 20 años ha construido más de 80 beneficios de café para pequeños productores; ha trabajado para empresa multinacionales productoras y exportadoras de café de El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, y ha participado y participa como conferenciante en multitud de eventos en todo el mundo donde es solicitada su presencia para hablar de caficultura y cafés de especialidad. Baraona es licenciado en Economía y Finanzas y MBA y actualmente preside la Compañía Exportadora Tecapa, empresa especializada en el cultivo y comercialización de cafés de alta calidad en El Salvador, su país natal.

La historia de Gilberto Baraona con el café empieza en el mismo momento en que llegó al mundo y cada día que pasa resulta más intensa y prometedora. En 2018, fue declarado Mejor Productor de Café de El

Salvador, y este año ha recibido el premio honorífico al productor de café más exitoso.

“Soy caficultor desde que nací. Provengo de una familia cien por cien caficultora, tanto por parte de padre como de madre y puedo decir que desde el momento en que llegué al mundo, mi vida ha estado siempre ligada a este producto. Mi familia son descendientes de españoles - mis ancestros provienen de una zona cercana a Benasque y de Soria-, por lo que mi finca, Los Pirineos, tiene un nombre que recuerda a este país. Esta finca que pertenece a los Baraona desde hace más de 135 años, está ubicada a 1.550 metros sobre el nivel de mar, en la cima del volcán Tecapa, en el departamento salvadoreño de Usulután entre los pueblos de Berlín y Alegría. Disponemos de un área de 125 hectáreas, y cultivamos más de 16 variedades diferentes de café que exportamos a más de 35 países del mundo.

Actualmente producimos Pacamara, Bourbon, Catisic y Pacas, que son originarios de El Salvador, pero también cultivamos cinco variedades de café etíopes, Laurinas, Kenia, Rume Sudan y Javas, además de variedades

colombianas, Castillo, Icatú Brasileño y tres variedades de Geisha. Además, preparamos cafés para campeonatos internacionales y nuestra finca es terreno experimental para varios nuevos varietales a través de nuestro proyecto del Jardín de Café de variedades. Empezamos este Jardín hace más de 12 años recolectando y recibiendo material genético o plantas puras de varias variedades con orígenes en diferentes partes del mundo. Actualmente contamos con más de 80 plantas diferentes, hemos sido elegidos para desarrollar cafetos como la variedad F1 de América Central, Pacamara y disponemos de algunas variedades que nunca han sido utilizadas para el cultivo comercial como la Polisperma cuya cereza guarda hasta 10 granos de café. También forman parte del Jardín, variedades como la Marageisha y Pacamara Amarillo y Naranja. Finca Los Pirineos somos los únicos certificados por el Word Coffee Research para poder producir y vender las variedades Teksic o Bourbon Mejorado, Catisic y la propia Pacamara roja.

La innovación en la finca, además de por este Jardín pasa sobretodo, también, por los nuevos procesos de café en el área de fermentación aeróbica y anaeróbica, uso de gas, levaduras y control de temperatura que hemos incorporado para cumplir con las expectativas de calidad que demanda el mercado. También hemos modificado nuestros procesos de secado y almacenamiento acorde con esta demanda. Y es que, el futuro de la caficultura esta en la calidad y la trazabilidad y por ello la producción de microlotes es importante para poder ofrecer y producir diferentes sabores, calidades y cualidades a los tostadores.

En Los Pirineos contamos con más de 100 personas entrenadas en el área agrícola y hemos implementado los mejores programas de fertilización y conservación de suelos y plagas para garantizar la calidad. Nosotros mismos escogemos nuestras semillas y hacemos crecer los plantones que luego hacemos crecer en el cafetal. A nivel beneficiado y preparación tenemos lo último en tecnología para el procesamiento de café, y contamos con dos laboratorios de cata profesionales en la propia finca”.

EL CAFÉ DE EL SALVADOR POR GILBERTO BARAONA

¿EL SALVADOR JUEGA EL PAPEL QUE DEBE DE JUGAR EN EL MERCADO DEL CAFÉ?

Si no me equivoco somos el tercer-cuarto origen más utilizado en competiciones mundiales, con nuestros Bourbon y Pacamaras a la cabeza. Es difícil que nuestro país crezca en volumen de exportación, pero, en cambio, contamos con todo el potencial para hacerlo en calidad.

¿CUÁL ES LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR DEL CAFÉ EN SU PAÍS?

Difícil. La roya ha destruido mucho parque cafetero. Hasta ahora se producían, principalmente, variedades de Bourbon muy susceptibles a este hongo del café, y no se pudo reaccionar a tiempo para salvarlo. La caficultura salvadoreña es un sector

muy endeudado y con costos de operación muy altos.

¿QUÉ GRADO DE ESPECIALIZACIÓN TIENE EL CAFICULTOR SALVADOREÑO?

Existe mucho conocimiento entre los ya más viejitos como yo. Sin embargo, ser caficultor o agricultor son especies en extinción en todo el mundo. Debemos conseguir hacer atractiva esta profesión para los jóvenes y formarlos adecuadamente para que tengan éxito en su trabajo.

¿QUÉ INCIDENCIA TIENE LA SITUACIÓN POLÍTICA NACIONAL EN LA MARCHA DE ESTE SECTOR?

Cuando el gobierno liberó la exportación del café tras la Guerra Civil, el sector del café empezó a recuperarse, aunque actualmente la violencia en las áreas rurales y la falta de una política gubernamental integral de apoyo al sector dificulta mucho su evolución. La caficultura es una fuente enorme de empleos en el campo y

una contribución única a la conservación del tesoro ecológico de nuestro territorio, ya que es nuestro único parque o pulmón en el país.

La Asociación Cafetalera de El Salvador (ACAFESAL) advirtió que el cultivo podría llegar a la "extinción" en su país en los próximos dos años, a causa de los bajos precios que reciben los caficultores por su producto. ¿Qué futuro le ve usted al café de El Salvador? Personalmente, creo que "extinción" no es la palabra correcta, creo que los que se dediquen a producir cafés de alta calidad siempre podrán continuar en la caficultura. Eso sí, debemos de adaptarnos a fenómenos tan importantes como el cambio climático, sembrar más alto, sembrar bajo sombra, y también conservar las fuentes de agua.

¿CÓMO SE ESTIMA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE EL SALVADOR PARA ESTE AÑO?

Creo que podemos llegar a los 800.000 sacos de 46 kilogramos.

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.







➤ CALIDAD

MUHAMMAD IBRAHIM

DIRECTOR DEL CATIE

CATIE, el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza celebra este 2019 el 70 aniversario de su Colección Internacional de Café. Se trata de la cuarta más grande del mundo y la única de dominio público. En total, la colección del CATIE reúne 1.992 introducciones y una diversidad genética representada por más de 700 materiales silvestres y variedades cultivadas, todas accesibles, lo que multiplica todavía más, el importante impacto en el mejoramiento de la caficultura a nivel internacional que tiene este muestrario.

Algunos de los frutos más exitosos del trabajo de CATIE y de su Colección de Café son, por ejemplo, la introducción de la variedad Geisha en Panamá o la determinación de las fuentes de germoplasma que han permitido la generación de los Híbridos F1, resistentes a la roya y con un alto rendimiento productivo.

Muhammad Ibrahim es el Director General de CATIE desde el año 2016. Gran conocedor del mundo agropecuario ha creado programas que han jugado un rol importante en la transición de sistemas tradicionales a sistemas competitivos y amigables con el ambiente y, entre otras muchas cosas, ha contribuido, además, a fortalecer una plataforma científica para la investigación e innovación en CATIE, en las que el café, igual que el cacao, los sistemas agroforestales, el manejo de bosques y cuencas, el cambio climático y la economía ambiental, son protagonistas. Muhamed Ibrahim nos explica el trabajo de CATIE con el café y los logros que están alcanzando.

¿QUÉ ÁMBITOS EN RELACIÓN CON EL CAFÉ TRABAJA EL CATIE?

El CATIE lleva más de 50 años de investigación en el sector del café y en las últimas décadas, en alianzas con socios claves como CIRAD de Francia, PROMECAFE y los Institutos del Café de la región, se han realizado múltiples innovaciones tecnológicas como resultado de este trabajo.

Estamos – presentes en 13 países de América Latina y el Caribe y realizamos un trabajo transversal, abordando varias áreas relacionadas directamente con este producto. Entre estas, destacan: la conservación y uso sostenible de los recursos genéticos; la propagación por embriogénesis somática y material vegetativo (estacas) enraizado; el mejoramiento genético para la resistencia a plagas y enfermedades: el diseño y manejo de sistemas agroforestales: la sostenibilidad de fincas; y la adaptación, mitigación y reducción de la vulnerabilidad al cambio climático.



“EL FUTURO DE LA CAFICULTURA DEPENDE, EN BUENA MEDIDA, DE LA DIVERSIDAD PRESENTE EN LAS COLECCIONES DE ORIGEN COMO LA NUESTRA”

¿EN ESTE TRABAJO DEL CATIE QUE PAPEL JUEGA SU COLECCIÓN DE CAFÉ?

La conservación durante 70 años de la colección de café es por sí misma un logro destacado. A lo largo de los años se ha distribuido germoplasma muy útil para los caficultores. Son un buen ejemplo de ello, las variedades con tolerancia a nemátodos como la Nemaya; las resistentes a enfermedades de mucha importancia económica como la roya como los introgresados derivados del híbrido de Timor; las altamente productivas como los híbridos F1 y, también, muchas de excelente calidad en taza, como la Geisha.

Con esta distribución, la caficultura se ha beneficiado con nuevas variedades para hacer frente a los nuevos desafíos tanto agrícolas como de mercado. Existen en manos de productores nuevos materiales genéticos que ayudarán tanto a su resiliencia económica como ambiental. Incluso, se puede aseverar que el futuro de la caficultura depende en buena medida de la diversidad presente en las colecciones de origen como la nuestra y de la que sólo hay tres más en el mundo, siendo la del CATIE la única en régimen de bien público.

¿ES POSIBLE QUE EN UN ESPACIO CORTO DE TIEMPO VEAMOS CRECER AÚN MÁS LA COLECCIÓN DE CAFÉ DEL CATIE?, ¿ESTÁN TRABAJANDO EN NUEVAS VARIETADES DE CAFÉ?

Si, y es que además de mantener viva esta colección, el CATIE está avanzado en la investigación de café para identificar variedades que son más adaptadas a las con-

diciones de variabilidad y cambio climático. Este fenómeno es uno de los principales riesgos para el sector café en la región. Además, estamos haciendo investigaciones sobre el café en diferentes sistemas agroforestales y paisajes en meso-américa a largo plazo, lo que nos permitirán cuantificar el impacto de la sombra en la fertilidad de los sistemas de producción con diferentes variedades de café, así como la valorización de los servicios ambientales que estos sistemas producen.

Actualmente estamos utilizando la estrategia de generación de nuevos híbridos F1 para aprovechar la diversidad genética de nuestra colección. Esto consiste en realizar cruces dirigidos de variedades comerciales con materiales silvestres para obtener un genotipo que combinen las ventajas agronómicas de ambos progenitores. Por otra parte, está previsto

EN LA ÚLTIMA DÉCADA EL CATIE HA ENFOCADO SU INVESTIGACIÓN EN EL DESARROLLO DE PAISAJES CLIMÁTICAMENTE INTELIGENTES Y SOSTENIBLES

a corto plazo el estudio de ADN de todas las accesiones de la colección para identificar duplicados y plantas fuera de tipo, pero lo más importante es generar la información para identificar germoplasma diverso para ser usado como progenitores a futuro. También estamos conduciendo ensayos en Sistemas Agroforestales (SAF) donde se evalúan los híbridos versus las variedades comerciales con distintos tipos de sombra y distintos tipos de manejo. Los resultados son muy prometedores y nos indican de forma consistente mejores resultados para los híbridos generados por los programas de mejoramiento genético conducidos por el CATIE en coordinación con nuestros socios.

Igualmente nuestro Centro, junto con la Universidad de Greenwich, Reino Unido, y la Universidad del Valle, Guatemala, se encuentran implementando el Proyecto "Sostenibi-

lidad Socioeconómica y Ambiental del Café Agroforestal en Centroamérica (SEACAF)" con el propósito de evaluar los "Trade-offs" (disyuntivas) entre la intensificación (maximización de la productividad y ganancias) y la sostenibilidad (provisión de servicios ecosistémicos y resiliencia al clima) en monocultivos de café y sistemas agroforestales. En total, el proyecto se implementa en 100 fincas en Costa Rica y 100 fincas en Guatemala.

¿CÓMO TRANSFIERE EL CATIE TODOS SUS HALLAZGOS A LOS CAFICULTORES?

CATIE realiza la comunicación del conocimiento a través de cursos formales, capacitaciones, talleres y escuelas de campo de forma presencial y a distancia. La conformación de redes y comunidades de práctica es un mecanismo que se puede alentar con más fuerza a futuro. Nos preocupamos, también, por fortalecer las capacidades de los Institutos del café y centro de investigaciones de café en la región a través de la educación superior. Y para realizar todo este trabajo, hemos establecido parcelas demostrativas en fincas pequeñas en todos los países de América Central.

¿A QUÉ RETOS A NIVEL AGRONÓMICO SE ENFRENTA ACTUALMENTE EL CAFÉ?

El desafío más importante de la caficultura regional es, sin duda, la adaptación al cambio climático, y la diversidad genética es el recurso más importante para lograr esta adaptación. Un buen ejemplo es la aparición de la Roya del Café en 2012 como resultado de una alteración del hongo provocada por el propio cambio climático. Es por ello, que para el CATIE la colección es el elemento estratégico. Uno de los retos actuales de la colección es reubicar la colección en un nuevo sitio debido a dos factores: la edad de las plantas y las condiciones desfavorables de suelo del sitio actual. Esto elementos han causado una pérdida de plantas en los últimos años que es necesario evitar. El CATIE hace sus mejores esfuerzos en

esta dirección y ya cuenta con aliados que apoyan esta orientación. Algunas voces han puesto en duda la viabilidad de la producción de café en un futuro no muy lejano en determinadas zonas productoras. ¿Qué dice el CATIE al respecto?

Desde el 2012 hay estudios serios como los de Kew Gardens en el Reino Unido, el Instituto del Clima de Sidney y el nuestro, que alertan que algunas regiones de café podrían dejar de ser áreas aptas para su cultivo. Para evitar esta situación, no hay duda de que la solución está en el uso de mayor diversidad genética en los cafetales como la que se conserva en el CATIE y aunar esto al manejo de sistemas agroforestales de café que aprovechen la sombra. Es por esta situación que instituciones como Global Crop Diversity Trust y World Coffee Research han desarrollado ya, la Estrategia Global de Conservación de Recursos Genéticos de Café con el objetivo de contribuir a conservar la mayor diversidad genética del género Coffea para asegurar la sostenibilidad de la caficultura en el mundo y lograr mejores niveles de adaptación al cambio climático.

¿QUÉ PAPEL DEBE JUGAR EL CONSUMIDOR EN EL FUTURO DEL CAFÉ?

Los consumidores locales pueden contribuir a la sostenibilidad de la actividad cafetalera en la medida que adquieran más café de calidad directamente del caficultor o de las asociaciones de productores en las zonas de origen, de esta forma se contribuye a la economía local y se evita la intermediación desmedida que afecta directamente los intereses de los caficultores. Los consumidores internacionales ya hacen presión para consumir café producido con las técnicas más amigables para el ambiente, un tema, este, que es una de las principales ocupaciones del CATIE. Adicionalmente es importante que los consumidores presionen a los grandes comerciantes de café para que paguen precios justos y así los productores tendrán recursos para invertir más en estrategias de adaptación al cambio climático y enfrentar mejor los riesgos que este trae consigo.



▸ SABÍAS QUE

EL PODER DE LA INFORMACIÓN EN EL MUNDO DEL CAFÉ

El perfil del caficultor que produce tu café y los atributos únicos del origen que ofreces a tus clientes son información clave para añadir valor a tu producto. Pero, ¿sabías que hay otros aspectos que pueden contribuir a este objetivo?

El origen territorial o las características sensoriales de un café se ha utilizado históricamente como datos primarios para generar valor y diferenciación entre los tostadores, pero en los últimos tiempos se ha vuelto cada vez más importante comprender la sostenibilidad de los agricultores y su entorno para sumar nuevos valores a nuestro café y que se diferencie del resto de los que ofrecen nuestros competidores.

Y es que agregar valor en el ámbito que nos ocupa no solo significa entender cuál es el perfil del grano en sí, sino comprender, también, todos los aspectos entorno a la sostenibilidad de las comunidades caficultoras y que tienen que ver con el impacto ambiental, social y económico de cada compra de café. Son aspectos a los que el público está cada vez más sensibilizado y que ya son tomados en cuenta en el momento de la compra. Hoy, el camino físico de las "historias" del café y los agricultores se comparte ampliamente con los tostadores y los consumidores con fines de comercialización. En cambio, los datos transparentes detrás de esas historias, es decir, la cantidad que recibió cada parte interesada en la cadena de suministro, el costo de producción del agricultor y el impacto de la compra en el ingreso vital de productor no se circulan y, eso debe cambiar... deben transmitirse. Hacerlo proporcionaría una mejor comprensión de

la viabilidad económica del cultivo de café y ayudaría a equilibrar el poder dentro de la cadena de suministro.

Para poder comunicar estos datos, sin embargo, es básico disponer de información sólida y para hacerlo, es necesario trazar una cadena transparente y responsable desde la semilla hasta la taza de café. ¿Utopía? ¡No!, es posible, aunque hay un largo viaje por hacer hasta llegar a este punto.

Y es que para lograr una cadena transparente de estas características se requiere la aceptación de TODOS los actores y una tecnología lo suficientemente inteligente como para proporcionar transparencia a través de las cadenas de suministro fragmentadas. Esto topa con desafíos importantes en el mundo del café, como el propio entorno rural en el que esta tecnología necesita operar, la falta de alfabetización de muchos caficultores y las circunstancias propias de cada uno de los orígenes.

Superar estos obstáculos requerirá, probablemente, que grandes tostadores se unan e inviertan en implementación de tecnología y recopilación de unos datos en origen consolidados que vayan más allá de los actuales, cuya visibilidad está limitada a ciertas partes interesadas y generalmente no proporciona una comprensión profunda de la verdad sobre la pobreza en la cadena de suministro del café.

La mayoría de los departamentos de marketing están más atentos en encontrar una historia que les ayude a vender café, que en lograr una comprensión profunda de las condiciones económicas en el origen. Interesarse por esta realidad y contribuir a cambiarla es algo que revertirá



irremediablemente y positivamente en nuestro producto y en nuestro mensaje a nuestros clientes. En los eslabones de la cadena del café, cada uno depende del otro, y todos de uno y uno de todos.

La verificación a nivel de finca es un área que promete transformar la cadena de suministro de café. Hoy en día, la tecnología permite mayores controles en torno a la entrada de datos a nivel de granja que garantizan información de alta calidad que se puede compartir de manera asequible y eficiente en toda la cadena. La forma más efectiva de garantizar la validez de la información es a través de relaciones directas a largo plazo con los caficultores y el desarrollo de relaciones confiables entre todos los actores de la cadena del café.

Desde SHIFT Social Impact Solutions, como consultoría especializada en la construcción de puentes de colabo-

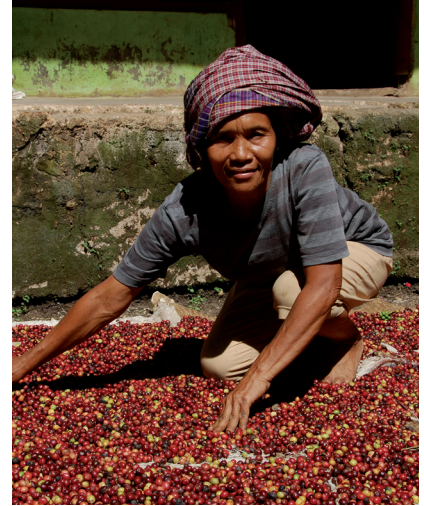
ración entre los actores del café para mejorar la vida de las comunidades agrícolas y alcanzar Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), somos partícipes de casos de éxito notables que demuestran la conveniencia y ventajas de una cadena del café transparente, tanto para productores como para tostadores y clientes. Hemos estado trabajando, por ejemplo, con Great Lakes Coffee (GLC), en Uganda, desde 2013. Juntos, hemos desarrollado un programa de café sostenible, basado en la idea de que para ser verdaderamente sostenible, una cadena de suministro debe ser económicamente viable para todos los eslabones. Con este fin, SHIFT y GLC estamos trabajando para integrar información en el sistema de trazabilidad GLC sobre Living Income (ingreso vital) para los caficultores, es decir, información sobre los ingresos netos que un hogar caficultor necesita ganar para permitir que todos sus miembros puedan gozar de un nivel

de vida digno. Entre los elementos que se valoran para definir este nivel de vida digno se incluyen: alimentos, agua, vivienda, educación, atención médica, transporte, vestimenta y otras necesidades esenciales, incluida la provisión para eventos inesperados. Esta información sobre Living Income se transmite a los clientes de esta empresa de café verde, como Keurig Dr. Pepper y Farmer Brothers, quienes toman sus decisiones sobre como colaborar para conseguir mayores impactos positivos en las comunidades cafeteras, a la vez que incorporan esta información para agregar valor a su producto. Este caso ejemplifica como la transparencia en la cadena de suministro de café puede agregar valor a todos sus eslabones y contribuir, a la vez, a evitar situaciones como la de los miles de caficultores que no han podido mantenerse por encima de la línea de pobreza debido a los precios históricamente bajos y que no solo

luchan para cubrir sus costos de producción, sino, también, para alcanzar un ingreso vital a través de la producción de café.

Sara Mason

Fundadora y consultora principal de SHIFT Social Impact Solutions



*Sí, un café inolvidable.
Momentos Únicos*





▸ SABÍAS QUE

UN CAFÉ, MIL BEBIDAS

¿Sabías que hay miles de maneras de degustar un café? Algunas son preparaciones tradicionales y otras nuevas propuestas que juntas nos permiten disfrutar del café de mil y una formas diferentes. De Londres a Nueva York, de Atenas a Melbourne o de Bruselas a Hanói pasando por Hong Kong, Roma o San José de Costa Rica, en las ciudades de todo el planeta, incluidas, evidentemente las españolas, la cultura del café crece y el número de cafeterías especializadas, también. Estos locales marcan tendencia y se han convertido en lugares ideales donde averiguar que preparaciones están hoy en día más en boca - nunca mejor dicho - de los consumidores de café de todo el mundo. ¿Nos damos una vuelta y lo comprobamos?

▮ FLAT WHITE

Si nos damos una vuelta por Londres, por ejemplo, podremos comprobar que el Flat White, originariamente de Nueva Zelanda (aunque los australianos también reclaman su paternidad) ha triunfado en la capital inglesa. Aunque algunos lo suelen confundir con un cappuccino, esta preparación poco tiene que ver. El sabor del Flat White es mucho más intenso y carece de la capa gruesa de leche espumada propia de la bebida italiana. Para preparar un Flat White, al puro estilo neozelandés, es necesario una taza de unos 150 ml, dos shots de espresso, una pequeña cantidad de leche emulsionada y solo su capa más delgada de microespuma, lo justo para poder lattear. Y es que el "flat", plano en inglés, huye, precisamente, de la "espuma" del cappuccino.

▮ COLD BREW

El Cold Brew es, probablemente, una de las preparaciones que más triunfa en estos momentos en los ámbitos cafeteros. Esta elaboración de café en frío es una elaboración sencilla pero larga, en la que no se aplica ni calor ni presión al agua. El café, molido grueso, se mezcla con el agua y tras 12 -20 horas se filtra. El resultado es una taza menos ácida y más dulce que las preparadas con agua cercana al punto de ebullición. Una versión de esta preparación es la que llevan

a cabo algunos baristas del Norte de Europa que emplean granos enteros en vez de molidos para la extracción. De este modo, aseguran, pueden mantener el café más tiempo en contacto con el agua, sin que esto derive en sabores astringentes en la taza final. Otra versión, y probablemente la que se asemeja más a la elaboración genuina del Cold Brew,



Cold Brew

originaria del Japón del siglo XVII, es el ritual del Kyoto-style coffee, en el que se deja caer durante más de 15 horas, agua fría, gota a gota, sobre el café, hasta finalizar la extracción.

▮ NITRO COFFEE

Un paso más allá del Cold Brew es el Nitro Coffee, una bebida que no falta en las mejores cafeterías de



Nitro Coffee

Nueva York. Para prepararla se mezcla café extraído en frío con nitrógeno, un gas que es menos soluble en el agua por lo que permanece más tiempo sobre la infusión. Es una preparación fría que acentúa el sabor del café hasta acercarlo al de la cerveza negra, a la cual también se asemeja en aspecto, con su cremosa capa de espuma blanca frutosa como en el caso de la famosa cerveza irlandesa, del nitrógeno de la preparación. El Nitro Coffee se sirve en vasos tipo Guinness y se sirve-"tira" con dispensadores similares a los de las cervecerías.

▮ KOFFIE WERKEERD – LAIT RUSSE

Por difícil que pueda parecer, una preparación que recibe el nombre de "café incorrecto", Koffie Werkeerd en holandés, es una de las bebidas favoritas de café en los Países Bajos. La taza se compone de 120 ml de café de filtro y 120 ml de leche y admite toda el azúcar que desee el consumidor. Los belgas, vecinos de los holandeses, han adoptado, también, esta preparación, aunque han

cambiado su nombre a Lait Russe y variado ligeramente la proporción de los ingredientes en la taza, 1/3 de café y 2/3 de leche.



Blue Latte

BLUE LATTE

El Blue Latte es un combinado a base de algas, jengibre de agave, limón, leche de coco y café descafeinado, ideal para veganos. Tiene su origen en Australia y desde allí ha llegado a las cafeterías más trendy del mundo. El resultado de la mezcla de los ingredientes de esta preparación es una bebida de un atractivo color azul, concedido por las algas que dan, además, al café, un marcado sabor marino.

YUANGYANG

Más exótico que todas estas bebidas es el Yuangyang, una mezcla de café con té negro y un poco de leche condensada que originalmente se preparaba y vendía en los dai pai dong (tiendas de alimentación al aire libre) de Hong Kong y que ahora se puede encontrar en la mayoría de las cha chaan tengs (cafeterías) de esta región administrativa china.

CA PHE SUA

Desde que Vietnam es un destino turístico para muchos occidentales, la gastronomía de este país asiático ha ganado popularidad en todo el mundo, incluido su clásica preparación de café, el Ca phe Sua, una taza de café negro con leche condensada que preparan en todos los puestos callejeros de las principales ciudades del país. Cuando lo sirven, en muchos lugares la leche condensada ya viene en el vaso, sobre el que se sitúa un pequeño filtro individual metálico (phin cà phê) con el café y el agua. El café se extrae durante algo más de cinco minutos, siendo el resultado un café intenso que la mayoría suele suavizar con una generosa cantidad de azúcar. Y como sucede con otras preparaciones populares, el Ca phe Sua tiene, también, sus variantes, las más conocidas la versión con hielo y la que además de la leche condensada, añade una yema de huevo batida a la bebida.

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



➤ NUEVOS CAFÉS

CAFÉ DE ANGOLA

Angola era el tercer máximo productor de café del mundo hace cincuenta años. Las revueltas para conseguir su independencia de Portugal a principios de los 70 y la guerra civil que siguió a su emancipación del país europeo en 1975, borraron, sin embargo, casi cualquier rastro de café

ANGOLA LLEGÓ A SER EL TERCER MÁXIMO PRODUCTOR MUNDIAL DE CAFÉ. AHORA TRABAJA PARA VOLVER AL MERCADO

en el país. Hoy, el gobierno con la colaboración de organizaciones internacionales trabaja para recuperar un lugar destacado en el mercado internacional de este producto. Angola tiene unas condiciones climáticas y orográficas ideales para la producción del grano y el café angoleño, parte de un buen lugar en el ranking de calidad, algo de lo que los caficultores autóctonos se sienten especialmente orgullosos.

Actualmente, la producción de café en este país apenas supera las 8.000 toneladas al año, 230.000 en los 70, siendo el objetivo del gobierno que se incremente progresivamente los próximos años. Para ello se han puesto en marcha varios programas que inciden directamente en el aumento

sostenible de las exportaciones de café de Angola, a través del refuerzo de su calidad.

Es así que el café se produce, de nuevo, ya en 10 de las 18 provincias angoleñas, aunque la estructura cafetera se concentra, todavía, en las regiones históricas de Uíge y Kwanza Sur. Este último territorio es la principal provincia productora con más del 50% de la cosecha nacional, siendo, además, la primera en el ranking de área plantada y de mayor variedad de cafetos de todo el país.

UN PAÍS DE ARÁBICAS Y ROBUSTAS

Angola, con relación al resto de orígenes, cuenta con la gran ventaja de poder producir café Robusta y Arábica en cualquiera de sus territorios, lo que en este empeño por recuperar su lugar en el mercado del café, está siendo aprovechado para plantar nuevos cafetos que se ajusten, casi a medida, a las preferencias de la demanda internacional.

La producción de cafés robustas, mayoritaria en el país, ocupa las provincias de Bengo, Cabinda, Kwanza Sur, Kwanza Norte, Malange y Uíge. Entre las diferentes variedades que se encuentran en las fincas de estas

zonas hay tres tradicionales de gran calidad, conocidas con los nombres indígenas designados en función de las regiones de donde provienen: Ambiom, Kazengo y Ambriz.

Los cafetos Arábica, por su parte, se producen en las provincias de Bié, Huambo, Huíla y Benguela. Este último territorio es especialmente conocido por sus fincas de Catuai Rojo y Catuai Nuevo, que ya han empezado a llegar al mercado internacional.

Según datos del Angolan National Coffee Institute (INCA), el total de la producción cafetera angoleña está en manos de 26.000 caficultores (62.000 en los años 70), de los cuales, más del 98%, son propietarios de fincas familiares. En total, suman alrededor de 50.000 hectáreas, un 10% de la superficie productiva de los años 70.

CAFÉ ORGÁNICO

El grado de mecanización del café es bajo y el rendimiento de las explotaciones angoleñas se haya, por el momento, entre los más bajos de África (entre 80 kg y 250 kg por hectárea), por lo que las entidades gubernamentales ven en la estructuración del sector una primera oportunidad de desarrollo importante. De igual modo sucede con el resto de la cadena, para la que prevén grandes avances en los próximos años, desde

la transformación primaria de las cerezas hasta la exportación del grano al extranjero.

En su practica totalidad, el café de Angola es café orgánico que crece, casi todo, bajo sombra y a altitudes superiores a los 1.100 m.s.n.m - tanto arábicas como robustas -. La taza angoleña es conocida por su sabor dulce y suave, su cuerpo sedoso y redondo, aunque agudo y terroso, y su agradable paso por boca. Estas son características por las que antes de la guerra civil 1975-2002, los robustas de Angola eran tan apreciados y competían en el mercado internacional con arábicas colombianos o con el "Maracaibo", una variedad robusta venezolana, propia del Caribe.

INVESTIGACIÓN

El INCA es el organismo gubernamental responsable de todos los asuntos relacionados con el café de Angola, incluida la investigación, el desarrollo y la comercialización. Este ente dirige tres estaciones regionales de investigación del café en varias provincias que representan diferentes zonas agroecológicas bajo las cuales crece el café en este país.

Cada una de las estaciones de investigación cubre más de 1.000 ha de terreno e investigan tanto variedades robustas como arábicas. Todas ellas cuentan con caminos agrícolas bien diseñados que facilitan la supervisión frecuente de las parcelas experimentales y los cafetales. Las estaciones disponen, además, de instalaciones como laboratorios, salas de conferencias, residencias para el personal, casas de huéspedes, escuelas comunitarias y todo tipo de instalaciones auxiliares, lo

que las convierte en algunos de los mejores centros de investigación de café de África.

UN SECTOR EN ALZA

Durante la época colonial, la industria cafetera angoleña estaba dominada por grandes plantaciones propiedad de colonos portugueses, que representaban el 70% del suministro anual de café. Estas plantaciones tenían sus propias y sofisticadas instalaciones de procesamiento e infraestructuras necesarias para llevar a sus cafés a los puertos de embarque.

LA CALIDAD DEL CAFÉ ROBUSTA ANGOLEÑO HA SIDO EQUIPARADA A LA DE ALGUNOS ARÁBICAS

Tras la independencia, las plantaciones se subdividieron entre los agricultores locales, que debido a la falta de habilidades en gestión y capacidad financiera, llevaron al traste las fincas cafeteras y las instalaciones de procesamiento. Solo algunos caficultores de larga tradición familiar, lograron tirar adelante sus plantaciones, pero la falta de instalaciones de procesamiento les había obligado hasta ahora a vender sus cafés sin procesar y a un precio muy bajo.

El objetivo, pues, es recuperar la capacidad productiva de estos y nuevos caficultores y por ello, entre otras estrategias, se están promoviendo las cooperativas como entes aglutinadores de pequeños productores con servicios comunes que faciliten las tareas propias del café, tanto en la finca como una vez el grano ya está cosechado. Se han creado programas

de formación en materias agrarias y de gestión para los caficultores y se ha activado, además, un programa de visibilidad para el café de Angola, tanto a nivel nacional como internacional.

El INCA ha cerrado, además, acuerdos con entes certificadores como Rainforest Alliance para avalar la sostenibilidad de los granos de café angoleños y con TechnoServe, organización internacional sin ánimo de lucro que promueve soluciones comerciales a la pobreza en el mundo. Esta ONG es conocida en el ámbito del café por proyectos como el que acompañó en Perú a 12.000 familias para que pudieran sustituir sus cultivos de coca por café o el que ha desarrollado en Etiopía y Kenia para implantar sistemas de calidad de producción de este grano.

Fruto de todo este trabajo, la producción de café ha empezado a crecer y a diferencia de hace unos pocos años atrás, ya se procesa, de nuevo, el producto en el país para el consumo interno, habiéndose creado varias plantas para llevar a cabo esta tarea.

Paralelamente, muchas de estas empresas, también preparan el café para su exportación. Una de las más importantes es la compañía Angonabeiro, del grupo angoleño Nabeiro. En sus fábricas, produce diariamente tres toneladas de café que, además de distribuirse en el mercado nacional, se exporta a países como Portugal.

Las previsiones apuntan a que, con el aumento del cultivo y de la producción, la compañía aumente también sus exportaciones a Estados Unidos y a China, así como a Mozambique y Cabo Verde.

El proceso de internacionalización de Angonabeiro está generando valor añadido para la economía del país, pero, además, ha servido para revitalizar el sector y animar a muchos agricultores a volver a la caficultura, que hasta hace algunos años estaba abandonada.

Angola también exporta café verde, siendo España uno de sus principales destinos, junto con Portugal, Líbano, Bélgica y Dubái, que juntos representan más del 92% de las ventas de café angoleño en estos últimos 3 años.

Fuentes

Embajada de la República de Angola en España





NUEVOS CAFÉS

JAVA REPUBLIC

CAFÉ CON CONCIENCIA, SALUD Y DEPORTE EN RUANDA



Java Republic es la empresa puntera de tostado de café en Irlanda. Acaba de celebrar su 20 aniversario y desde este pasado mes de mayo se ha unido a Cafento. La filosofía de Java se resume en su eslogan, "Coffee with a Conscience" - Café con Conciencia - y esta en la base de todo lo que hacen.

Desde sus inicios reconocieron que, como negocio, es vital ser conscientes del impacto que producen sus actividades sobre la población y el medioambiente. Y es así, que en estos años su equipo ha viajado a Etiopía, Colombia, Nicaragua, Brasil, Ruanda y Sumatra, entre otros orígenes, para conocer a cada una de las personas que hay detrás de su café. Con ellos han creado sólidas relaciones de las que han surgido diversos programas de cooperación que están mejorando la vida de muchos de estos productores. Un buen ejemplo es el trabajo que está realizado en un pequeño pueblecito ruandés del Distrito de Ruhango, donde Java Republic cuida de los agricultores de café y sus familias, proporcionándoles un seguro de salud. Un total de 1.000 ruandeses se benefician de este programa y también de las instalaciones deportivas que esta firma cafetera irlandesa ha construido para apoyarles y agradecerles su esfuerzo con algo que anhelaban desde siempre.

Ruanda ha sido conocida históricamente como "La Tierra de las Mil Colinas". Un nombre muy apropiado por su exuberante paisaje verde y colinas que se extienden hasta donde alcanza la vista. Una fotografía idílica si no fuera porque alrededor del 40% de la población ruandesa vive en la pobreza y el país ha sufrido

un pasado difícil. Todo ello, sin embargo, no ha podido con una población envidiablemente optimista, que nunca han perdido la esperanza de lograr un futuro mejor y que han buscado en el café, un camino para conseguirlo.

Durante mucho tiempo habíamos escuchado de boca de Schluter

Specialty Coffee, uno de nuestros socios cafeteros, describir Ruanda como la "Suiza de África", así que después de haber elegido y trabajado a lo largo de los últimos años con algunos cafés impresionantes ruandeses, decidimos que era el momento de visitar este país del este africano. Como destino de nuestro viaje elegimos una comunidad de caficultores de la región sureña de Ruhango, un territorio de un millón de picos verdes, con ciudades, pueblos y aldeas montañosas diseminadas por todas partes.

¡Nuestra elección no pudo ser mejor! Allí conocimos a un grupo de gente trabajadora, preocupados por ofrecer a su café los cuidados que le aseguren la mejor calidad posible y con una vida que gira, enteramente, entorno a este producto.

En Ruhango, el café, mayoritariamente todo de Bourbon, crece en cafetales situados entre los 1.700 y 2.000 metros de altitud. Todas las tareas relacionadas con el grano se realizan de forma manual, sin ayudas mecánicas. Las cerezas se recogen a mano y las chicas jóvenes, las transportan en bolsas de hasta 60 kg, sobre sus





cabezas, hasta la estación de lavado, donde estas cerezas pasan por un proceso de doble lavado completo, exclusivo de Ruanda (las cerezas se empapan dos veces, durante al menos veinticuatro horas). Durante el proceso, las que flotan se eliminan y el resto fermenta hasta deshacerse del mucílago. El pergamino húmedo se coloca sobre largas camas de madera, que los trabajadores supervisan para detectar cualquier defecto que se haya podido escapar en la primera criba. A continuación, se lleva el café a camas de secado de madera elevadas, donde se permite durante un período de 15 a 20 días que el sol reduzca la humedad del grano hasta el 10-11%. Durante este tiempo, se eliminan, también manualmente, cualquier grano dañado.

Transcurrido este tiempo, y cuando el pergamino aparece completamente blanco y no tiene grietas, el café está listo, aunque no antes de una nueva verificación de defectos, a la que le sigue la clasificación y ensacado para exportar. Todo este proceso, desde el cafetal a la preparación del producto para la exportación, resulta una faena extremadamente dura, que la gente de Ruhango asume orgullosos de su café.

Visto y conocido esto, no pudimos por más que ofrecerles ayuda para

agradecerles este gran trabajo y entre los diferentes déficits que detectamos que necesitaban cubrir, decidimos aportar nuestro grano de arena en el ámbito de la salud y el ocio.

Desde que Paul Kagame se convirtió en presidente de Ruanda en marzo de 2000 y a pesar de que su régimen presenta tildes autoritarias, la situación de la población, sobretudo de los más pobres, ha empezado a mejorar gracias a diferentes iniciativas gubernamentales. Una de ellas es la Mutuelle de Santé, un plan de seguro de salud administrado por el gobierno. Actualmente, el 60% de la población ya está inscrito y el objetivo es que eventualmente proporcione cobertura al 100% de los ciudadanos. Quienes se inscriben en Mutuelle de Santé deben hacer una contribución individual, cuyo importe depende de su capacidad económica. Es así que como parte de nuestro compromiso de retribuir a las comunidades agrícolas, Java Republic paga las contribuciones de los agricultores que producen nuestro café.

Este plan de seguro de salud ha propiciado una gran disminución de la mortalidad infantil y ha duplicado ya, la esperanza de vida de los ruandeses. Durante nuestra visita, además, detectamos que en el pueblo no tenían



instalaciones deportivas en las que los más pequeños y jóvenes pudieran pasar su tiempo de ocio. Así que organizamos una recaudación de fondos y hemos construido un campo de fútbol.

Estamos orgullosos de poder contribuir a mejorar la vida de esta pequeña comunidad cafetera de Ruhango. Y es que mientras que la economía ruandesa avanza en la dirección correcta, la gente del país todavía tiene un largo camino que recorrer. El café y el crecimiento económico van de la mano cuando se trata del pueblo ruandés, y en Java Republic les continuaremos brindando, ahora y siempre, nuestro apoyo.

Java Republic

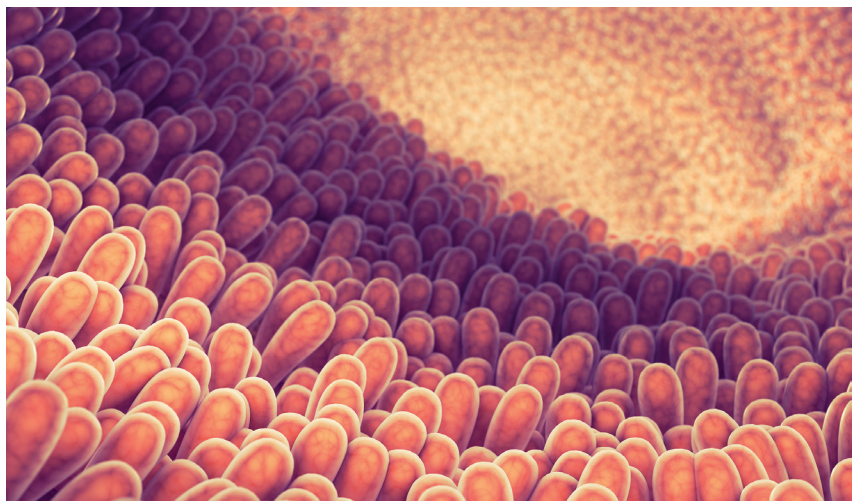


CAFÉ Y SALUD

CAFÉ Y SALUD INTESTINAL

Numerosos estudios han demostrado asociaciones entre el consumo de café y la reducción de los riesgos para la salud de todo tipo, desde diabetes tipo 2 hasta ciertos tipos de cáncer y la enfermedad de Parkinson, entre otros. Una de las investigaciones más recientes, publicadas a principios de noviembre y realizada por el Baylor College of Medicine de Houston (EUA), concluye que la cafeína tiene efectos saludables sobre la microbiota intestinal o lo que es lo mismo, sobre los billones de microorganismos que viven en nuestro intestino y que nos ayudan a digerir ciertos alimentos que el estómago y el intestino delgado no son capaces de hacerlo; que contribuyen a la producción de algunas vitaminas (B y K) y que combaten, también, las agresiones de otros microorganismos, manteniendo la integridad de la mucosa intestinal. Además, desempeñan un papel importante en el sistema inmune, actuando como efecto barrera.

Nuestra microbiota intestinal contiene 100 billones de microorganismos, incluyendo como mínimo 1.000 especies diferentes de bacterias que comprenden más de 3 millones de genes, 150 veces más que en el genoma humano. Un dato curioso es que la composición de esta microbiota es única para cada individuo y puede caracterizarnos a cada uno de nosotros, como lo hace nuestra huella dactilar. Solo un tercio de los microorganismos son comunes a la mayoría de la gente, mientras que los otros dos tercios son específicos en cada persona. En otras palabras, podríamos describirla como el carné de identidad personal, ya que es única a



cada individuo.

Una microbiota intestinal saludable y equilibrada es fundamental para asegurar una función digestiva adecuada, algo a lo que ahora, sabemos, puede contribuir nuestro café. Y es que según han descubierto los autores del estudio, los microbiomas de los bebedores regulares de café eran considerablemente más saludables que aquellos que consumían poco o nada de café.

Los participantes en el estudio que bebieron durante un año, dos o más tazas de café diarias (más de 82,9 miligramos de cafeína al día), ofrecieron mejores perfiles de microbioma intestinal que aquellos que consumieron menos o ningún café, explica el director del estudio, el Dr. Li Jiao, profesor asociado de medicina-gastroenterología en el Baylor College of Medicine.

Las especies bacterianas de los grandes bebedores de café eran más abundantes y estaban distribuidas de manera más uniforme en todo el intestino grueso. Además, eran más ricas en propiedades anti-

inflamatorias y considerablemente menos propensas a incluir *Erysipelatoclostridium*, un tipo de bacteria relacionada con anomalías metabólicas y obesidad. A mayor consumo de café, concluye el estudio, mayor riqueza de microbiota intestinal asociada a la mucosa, y mayor abundancia, por tanto, de bacterias antiinflamatorias.

Esta asociación entre la ingesta de café de dos o más cafés diarios y los mejores perfiles de la microbiota intestinal, se detectaron en todos los sujetos estudiados, independientemente de su edad o la calidad de sus dietas.

A pesar de estas evidencias, los autores del estudio reconocen que sigue siendo incierto por qué el café ejerce una influencia tan positiva en la microbiota intestinal, aunque sugieren que la cafeína u otros nutrientes en el café pueden afectar el metabolismo de las bacterias y serían los productos finales de estos microorganismos, los que tendrían incidencia sobre nuestra salud.

La investigación que se presentó

en la Reunión anual del Colegio Americano de Gastroenterología en San Antonio, Texas, y que por tanto debe considerarse preliminar hasta que se publique oficialmente, es la primera que ha tomado muestras de microbioma intestinal directamente de varias partes del

LOS POLIFENOLES DEL CAFÉ CONTRIBUYEN POSITIVAMENTE A UN MICROBIOMA MÁS SALUDABLE

colon durante las pruebas - colonoscopias vs. el examen de heces de otros estudios -, lo que ha llamado la atención de otros doctores que ven en los resultados del estudio tejano, una nueva vía de investigación. La Dra. Hana Kahleova, Directora de Investigación Clínica del Comité de Médicos para la Medicina Responsable es una de ellas y ya hizo publico en esta reunión de expertos, la importancia de seguir esta investigación. "Los polifenoles del café y otros antioxidantes son compuestos que se encuentran



naturalmente en los alimentos vegetales, y probablemente sean los que proporcionan un microbioma más saludable. Debemos seguir investigando como el café interactúa en nuestra microbiota intestinal y por ende en nuestra salud". El autor del estudio, el Dr. Li Jiao, está de acuerdo con la Dra. Hana Kahleova y propone una segunda etapa de investigación más amplia. "Este primer estudio lo hemos realizado únicamente con pacien-

tes hombres de un solo centro médico, por lo que es necesario extenderlo a las consumidoras. Asimismo, será interesante saber que efecto tiene la cafeína en pacientes con problemas de colon y averiguar si este efecto varía según los tipos de café y la preparación de la bebida".

Fuentes
Baylor College of Medicine, Houston (EUA)

CAFÉ Y FLORA INTESTINAL: EFECTO PROBIÓTICO

Los "probióticos" son micro-organismos vivos que cuando se administran en cantidades adecuadas confieren efectos beneficiosos a nuestra salud. Se trata de compuestos no digeribles que estimulan el crecimiento o la actividad de bacterias intestinales protectoras, y esto los hace diferenciarse de la fibra en general. Un buen prebiótico ha de reunir tres requisitos: resistir el ácido y enzimas del estómago; ser fermentado en el intestino; y estimular el crecimiento específico de ciertas bacterias.

La cantidad de fibra dietética total aconsejada en la dieta es de unos 20-25 grs./día, de los que aproximadamente el 25% (unos 5 grs.) se aconseja que sean de fibra llamada "soluble" tipo pectina, inulina, fructo-oligosacáridos, etc., que es la que tiene el efecto prebiótico mencionado.

A pesar de que en general la fibra dietética se presupone que está contenida en alimentos sólidos, las bebidas

también pueden contribuir a la ingesta diaria y el café es un ejemplo de ello, pues contiene fibra soluble del tipo de arabinogalactanos y galactomananos, principalmente. El contenido de fibra soluble en una taza de café arábica de 150 ml es de 0,5 grs., con lo que tres tazas al día podrían aportar 1,5 grs. de los 5-6 grs. aconsejados.

Además, el café contiene compuestos fenólicos como el ácido clorogénico, que son igualmente utilizados por las bacterias del colon y a los que se les ha visto también capaces de modular la flora intestinal. Así, su consumo regular puede tener un importante impacto sobre la salud.

Dra. Ma Antonia Lizarraga Dallo
Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de Navarra
Especialista en Medicina de Educación Física y Deporte por la Universidad de Barcelona. Máster en Nutrición y Ciencias de los alimentos

ENTREVISTA

DIEGO GONZÁLEZ

MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA 2019

TRABAJAR CON EL CAFÉ, UN PRODUCTO PRODUCIDO A MILES DE KILÓMETROS ES UNA OPORTUNIDAD PARA AMPLIAR SU SERVICIO, AL NO EXISTIR DEPENDENCIA DEL PRODUCTO LOCAL

Diego González Barbolla es el Mejor Sumiller de España 2019. Tiene 31 años y nació en Burgos. Es Técnico Superior en Servicios de Restauración por la Escuela de Leioa (Vizcaya) y Sumiller Certificado por la Court of Master Sommelier (CMS), la prestigiosa organización educativa establecida en 1977 para fomentar los mejores estándares de servicio de bebidas, a nivel mundial. Diego González fue el Jefe de Sala y experto en vinos en la apertura de Cobo Vintage, el restaurante con la primera estrella Michelin de su ciudad natal y ha trabajado como Sumiller en el Hotel The Vineyard de Newbury, Inglaterra, un establecimiento único, con una carta de vinos con 3.000 referencias, 700 de ellas de California. Actualmente, es el Sumiller del laureado restaurante londinense Core by Clare Smyth con dos Estrellas Michelin y la mejor chef del mundo 2018.

¿CUÁLES SON LAS RESPONSABILIDADES DE UN SUMILLER?

Lo cierto es que son muy variadas y dependen de cada establecimiento y de su oferta. En general, el sumiller es la persona encargada de la oferta de bebidas (vino, cerveza, licores, destilados, café, té, agua), aunque también debe tener conocimiento de otras variantes, como el aceite, el pan, las mantequillas, el jamón, etc. Además de en establecimientos de restauración, hay sumilleres en tiendas de vinos, en el ámbito del enoturismo, en la distribución..., es un mercado muy amplio y como digo, dependerá donde el sumiller desarrolle su trabajo que se le exigirán un tipo u otro de habilidades.

Hoy día, existe una oferta de formación mucho mayor que hace unos años. Hay muchos cursos en Cámaras de Comer-

cio de múltiples ciudades; formación internacional en vinos con la WSET, The Wine & Spirit Education o la CMS, Court Master Sommeliers; además de cursos más específicos en cada materia, por lo que desarrollar múltiples habilidades es posible.

DICEN QUE LAS MUJERES CAPTAN LOS AROMAS CON MÁS PRECISIÓN, EN CAMBIO, EL NÚMERO DE SUMILLERES DE ESTE SEXO ES TODAVÍA MUY BAJO, ¿POR QUÉ?

Siempre se ha dicho esto, y conozco grandes catadoras, por lo que será verdad. Aún y así, es cierto que el vino siempre ha sido un mundo muy masculino, aunque en los últimos años hemos conocido grandes compañeras con niveles muy altos.

¿QUÉ CONOCIMIENTO DEL VINO TIENE EL CONSUMIDOR ESPAÑOL? ¿ESTÁ A LA ALTURA DE UN PAÍS PRODUCTOR?

Creo que sí lo está. El cliente cada vez sabe más y con ello hace que debemos esforzarnos día a día. El mundo del vino es maravilloso y en él, nunca dejas de aprender.

EL SUMILLER TRABAJA CON UN PRODUCTO DEL QUE ESPAÑA ES PRODUCTOR. ¿ESTO ES UNA VENTAJA RESPECTO AL BARISTA QUE TRABAJA CON EL CAFÉ QUE SE PRODUCE A MILES DE KILÓMETROS?

Ahora mismo estoy trabajando en Inglaterra, un país que históricamente no ha producido vino (hoy en día, sí) y que tiene una cultura de este producto increíble, por lo que no tiene que ser una desventaja para los baristas españoles. De hecho, creo que es una buena oportunidad para ampliar la gama que ofertan en sus establecimientos al no existir una dependencia del producto local.

¿QUÉ CREE QUE PODRÍA APROVECHAR EL CAFÉ DE LA EXPERIENCIA DEL VINO PARA PRESTIGIARSE COMO PRODUCTO Y DIVULGAR SU CULTURA?

Sinceramente veo muchas similitudes entre vino y café, y eso es lo que hay que transmitir al cliente final. Mostrarles las diferencias entre orígenes, entre las



variedades... No es lo mismo Borgoña que Burdeos, no es lo mismo Blue Mountain que el doble AA keniano, no es lo mismo Tempranillo que Garnacha, no es lo mismo Arábica que Robusta. Y sobre todo, hay que hacer mucho hincapié en la diferenciación de los cafés de parcelas concretas, al estilo de lo que han hecho los Grand Cru borgoñones o los Vinos de viñedos muy concretos, que tienen historias emocionantes para compartir y que transmitidas, seducen paladares.

¿LA PRESENCIA DEL VINO Y EL CAFÉ EN LOS ESTUDIOS DE HOSTELERÍA ES LA ADECUADA?

Es un tema complejo. Personalmente considero que deberían tener más presencia en ambos casos. Recuerdo unas 100 horas de Sumillería en mi segundo año de la Escuela, fueron intensas y aprendimos mucho, pero me hubiesen gustado más. El café se trataba dentro de la asignatura de Bar y Cafetería con menor presencia teórica y aunque lo poníamos en práctica a diario, profundizar hubiera sido interesante.

¿IGUAL QUE EL SUMILLER, EL BARISTA TIENE UN SITIO EN EL RESTAURANTE O LOS SUMILLERES SON LOS LLAMADOS A OCUPAR ESTE PUESTO?

Son dos profesiones totalmente complementarias. Hay un mundo apasionante por descubrir en el café en la sala, diferentes técnicas, diferentes orígenes, diferentes presentaciones... Una comida debe acabarse, siempre, con un buen café, y este debe ser preparado de la forma correcta.

¿QUÉ LE PIDE A UNA COPA DE VINO Y A UNA TAZA DE CAFÉ PARA CLASIFICARLAS COMO EXTRAORDINARIAS?

Soy consumidor de café y me gusta. Lo bebo a diario y, como hago con el vino, me gusta cambiar y probar diferentes orígenes y estilos. Ahora en casa, por ejemplo, tenemos Sidamo de Etiopía. A un vino y a un café para darles un diez, les pido equilibrio y buenas RCP, y además, evidentemente, si se puede disfrutar de esa copa o esa taza en buena compañía, ¡mucho mejor!

El inicio de una
gran experiencia



STORM

BARISTA ATTITUDE

Astoria[®]
Think espresso



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en www.experiencecoffecup.com y descúbrela



HISTORIAS CAFETERAS

GRUPO MASIQUES

DE NAVIEROS A OPERADORES LOGÍSTICOS DE CAFÉ



Hablar de transporte marítimo de café en España es hablar del Grupo Masiques. Fundado el año 1890 por José María Masiques Tassis, este operador logístico con sede en el Puerto de Barcelona ha construido una íntima relación con las diversas compañías que forman la comunidad del café en nuestro país (Brokers, Traders, Tostadores...), la cual ha derivado en el liderazgo del Grupo en este importante tráfico y en una impecable especialización que le han valido el reconocimiento a nivel internacional. Su historia se escribe de la mano de los propietarios de este Grupo que a punto de cumplir 130 años de vida, han sabido adaptar, siempre, su oferta y servicios a las necesidades del mercado. Desde su fundación, Empresas Masiques ha afrontado todo tipo de vaivenes hasta convertirse hoy, en un próspero negocio familiar que integra todas las áreas de la cadena logística: fletes marítimos, consignatarios de buques, estibadores portuarios, agentes de aduanas y transitarios, entre otras. Todo empezó en 1890, cuando José María Masiques Tassis, natural de

Reus, abrió una pequeña oficina de consignación y estiba en la emblemática Casa Xifré, junto al Port Vell de Barcelona. Hacía poco que esta ciudad había estrenado su primer muelle transversal, los barcos de vapor ya navegaban por todo el mundo y la apertura del canal de Suez había convertido, en general, a los puertos mediterráneos en escala para las naves procedentes del Extremo Oriente, ganando terreno a los puertos de la costa atlántica.

En 1927, Miguel Masiques Tabé se incorporó a la empresa de su padre, el cual falleció poco después, en 1930, a los 80 años de edad. En aquel momento ya tenían algún paillebote que gestionaban al estilo de la época, es decir "a la parte", donde la marinería y el patrón tenían una parte del recaudo del flete que hacían. Es así que Miguel Masiques, inició una exitosa etapa de naviero.

Justo un año después de hacerse cargo de la empresa, en 1931, se declaró la Segunda República y las empresas de todo el país se sindicalizaron. Los trabajadores de Masiques tomaron las riendas de la compañía, respetan-

do, siempre, a su propietario quien la siguió dirigiendo y haciéndola crecer. El estallido de la Guerra Civil en 1936 llegó en un momento en el que Masiques ya contaba con una flota muy importante de naves en las que se transportaban sales y cemento, básicamente. Durante la Guerra, sin embargo, algunos de estos navíos fueron utilizados para llevar alimentos de Sant Carles de la Rápida a Barcelona y muchos sufrieron terribles bombardeos. Algunos fueron rescatados y otros se hundieron. Uno de estos barcos hundidos es el Montjoy, un motovelero de Masiques que, saliendo de la bocana del Puerto, sufrió el ataque de la aviación italiana. Uno de los aviones le lanzó una bomba, la cual, milagrosamente, en vez de explotar, al caer sobre la cubierta atravesó el casco hacia el fondo del mar. El navío se hundió, pero al encontrarse todavía en aguas del Puerto, toda la tripulación pudo salvarse.

Tras la Guerra Civil, la compañía continuó con su actividad naviera. En aquel momento Miquel Masiques Tabé era ya una figura reconocida dentro del Puerto de Barcelona, participaba en todos los estamentos de esta institución y fue invitado a formar parte de la Junta de Aguas del Puerto, la que años después daría lugar a la Autoridad Portuaria, actualmente gestora de esta importante infraestructura portuaria. Muy apreciado por sus colegas, Masiques, también ocupó la presidencia de la Cámara de Comercio de Industria y Navegación.

A partir de los años 60, los barcos se empezaron a construir de acero y la madera quedó atrás. En los Astilleros de Tarragona, el primer barco de estas nuevas características fue uno de Masiques. La empresa, en poco tiempo, renovó toda su flota para atender su creciente actividad naviera que compaginaba, además, con sus tareas de aduaneros, consignatarios y estibadores – la "colla Masiques" era muy

popular en el Puerto - En esa época, la compañía todavía no olía a café, lo hacía a cemento ya que gestionaban la práctica totalidad del transporte de este producto a las islas.

LÍDERES EN LOGÍSTICA DE CAFÉ

La inestabilidad política en España en los primeros años de la década de los 70 y sobretodo, también, la crisis petrolera mundial, dieron paso a unos años difíciles en la historia del grupo que se acrecentó por culpa de una etapa de siniestralidad importante de sus barcos - algunos de los cuales recién adquiridos - que finalizó con la actividad naviera de Masiques.

En aquella época, José Miguel Masiques Furné ya llevaba varios años en la empresa y tras estos incidentes y el fallecimiento de su padre en 1980, decidió buscar nuevas oportunidades para la compañía. Vendió el último barco, reforzó su presencia en el resto de actividades de la empresa - consignación, aduanas y estiba - y entró en el mundo de las cargas agroalimentarias, especializándose poco después a través de su actividad aduanera, en el café, un producto que hasta 1979 había sido comercio de Estado. Fue a partir de este momento, y en poco tiempo, que Masiques empezó a oler a café.



Los pequeños tostadores que hasta el momento simplemente habían solicitado a Madrid la cantidad de café que les correspondía por año, debían buscar, ahora, nuevas vías para comprar su grano. Es entonces cuando empezaron a surgir las centrales de compra y los traders internacionales, principales clientes hoy día de Grupo

Masiques, entraron en España. Paralelamente, el flujo del café empezó a desviarse de aquellos puertos y navieras que el Estado anteriormente escogía, hacia donde realmente estaba la demanda. El hecho de que en Cataluña hubiera ya entonces grandes fabricas tostadoras, hizo que Barcelona empezara a recibir mucho café.

El problema principal en ese momento era, sin embargo, que el café tenía en el Puerto un tratamiento que no era el idóneo para su correcta conservación. Fue por esta razón que José Miguel Masiques Furné se planteó crear una logística adecuada para este producto. Viajó al Norte de Europa para ver como se trabajaba este producto en otros puertos y a su vuelta decidió hacer algo similar en Barcelona. Para ello, además del apoyo de importantes importadores de café que ya tenía, Masiques buscó la alianza con una empresa de calidad y muy familiarizada con el café, SGS, líder en inspección, verificación, ensayos y certificación. Juntos, en 1987, crearon bajo el paraguas del Puerto de Barcelona y el Consorcio de la Zona Franca, "Barcelona International Terminal, S. A., BIT, la primera Terminal especializada en la manipulación de café verde en España.

Para tal fin se destinaron almacenes con tratamiento fiscal de Zona Franca, ubicados dentro del propio recinto portuario y se contó con personal

propio al que se formó y dotó de los medios suficientes para alcanzar un excelente nivel de servicio en el tratamiento de la carga y descarga de café verde en la amplia totalidad de sus modalidades: Sacos, Big Bags y Granel.

BIT, pronto, se convirtió en una pieza clave ya que, desde entonces, permiti-



te a las empresas importadoras nacionales o internacionales traer el café hasta Barcelona y almacenarlo sin despachar para crear, así, un mercado de compraventa de café, donde pueden venir los compradores a ver el producto o los traders llevarlo a otros países sin haberlo nacionalizado.

En 1991, el Puerto de Barcelona fue declarado puerto entregable de café robusta, el primero en Europa, lo que reforzó la actividad de BIT - en ese momento ya una de las más importantes de Europa-, la cual creció, todavía más, en 2008, con la homologación por parte de la Bolsa de Nueva York de este mismo puerto, como entregable para el café arábica. En esta última negociación ya participó José Miguel Masiques Jardí, consejero delegado del Grupo y cuarta generación de la familia, que se incorporó al negocio a finales de 2005.

Actualmente, Masiques continua su actividad aduanera, consignataria y estibadora en el Puerto de Barcelona. BIT, desde la incorporación de Masiques Jardí a la compañía ha triplicado el negocio del café, a nivel de volúmenes y facturación, superando hoy, las 170.000 toneladas de café al año. Y como pilares de este éxito, padre e hijo, José Miguel Masiques Furné y José Miguel Masiques Jardí destacan, su marca de calidad, su gran relación con toda la Comunidad Portuaria; y su oferta de servicios en toda la cadena logística de este producto, desde el transporte, al flete, pasando por la aduana, la estiba y el almacén. Su objetivo más inmediato es seguir atentos a las necesidades de sus clientes, asegurándoles la máxima especialización en el trato de su café.



HISTORIAS CAFETERAS

BIALETTI

LA CAFETERA ITALIANA Y SU HISTORIA

En nueve de cada diez hogares italianos hay una Bialetti. En este país donde la cocina es el corazón del hogar, donde cocinar es una pasión y donde las comidas reúnen a amigos y familiares, la cafetera Bialetti forma parte de la cultura popular. Aunque hoy día, las grandes marcas fabrican cafeteras caseras de cápsulas, en todas las cocinas italianas se sigue utilizando: "la Moka".

La historia de esta cafetera arranca en el año 1919, cuando Alfonso Bialetti abrió un taller en Crusinallo (Italia) para fabricar productos semiacabados en aluminio. Observador e inquieto como pocos, a Bialetti le gustaba probar y crear cosas y de esa curiosidad nació su archifamosa cafetera.

Para diseñarla, y por increíble que parezca, Bialetti se inspiró en una lavadora primitiva conocida como "lisciveuse". Esta era una especie de olla gigante en la que se calentaba el agua junto con la ropa y el jabón. Esa olla tenía también una pipeta en el centro que hacía que al hervir el agua, esta subiera por allí, vertiendo el jabón de nuevo sobre la ropa en lo que podríamos llamar un ciclo de lavado.

Viendo a su mujer hacer la colada con este aparato, a Bialetti se le encendió la bombilla y pensó que un sistema similar sería ideal para preparar su café de la mañana. Así nació en 1933, la Moka Express, que nosotros conocemos como cafetera italiana, y que con su sencilla fabricación, precio asequible, facilidad de uso y gran variedad de tamaños en función de las tazas deseadas, revolucionó, para siempre, la forma de hacer café en casa.

Pero no fue Alfonso Bialetti, sino su hijo Renato quien entró, definitivamente, a la cafetera Moka. Su buen ojo con los negocios propició que

fuera uno de los primeros empresarios italianos en intuir el poder del marketing. Su propia caricatura tocada con su gracioso bigote se convirtió en los años 50 del siglo pasado en un brand de éxito, reconocible hoy día por millones de consumidores de café de todo el mundo.

Ese fue el comienzo de una marca que transformó el arte de hacer café en una acción tan simple y natural que se ha convertido en un rito diario en millones de hogares de todo el planeta que reconocen en la cafetera de los Bialetti, diseño, funcionalidad y, sobretodo, practicidad.

En 1986, Renato Bialetti vendió la empresa a Faema. Luego la firma pasó a manos de otras familias y hoy es una sociedad que cotiza en bolsa desde el 2007. Aunque muchos de los productos de Bialetti se fabrican actualmente en Rumanía y Turquía, la producción de las cafeteras Bialetti continúa afincada en Italia, donde han mantenido su diseño original.

La cafetera está compuesta por tres cuerpos que se unen a través de una zona roscada en los cuerpos inferior y superior. El inferior es el que contiene el agua y va provisto de una válvula de seguridad para que, en caso de atasco en la subida del agua al cuerpo superior, el vapor producido se pueda escapar a través de dicha válvula y evite el peligro de explosión.

El cuerpo central se utiliza como contenedor de café molido y la superior del café ya extraído, cuya concentración es variable según si simplemente vertemos el café y lo enrasamos en el cuerpo central o bien, si lo com-

pactamos, presionándolo.

Puesta la cafetera al fuego, el aire que ha quedado en la parte inferior, hace que se expanda y empuje el agua que está casi en el punto de ebullición a través de un tubo hacia el contenedor que tiene el café. La extracción, entonces, pasa al cuerpo superior. Al principio la caída del café es muy lenta y densa puesto que la presión es muy baja, pero al final, el paso es más rápido y el café es mucho más claro y aguado. En pocos minutos la preparación está a punto para ser degustada, no sin antes dar unas cuantas vueltas al café con una cuchara para mezclar bien toda la extracción. Hecho esto, ya se puede servir y degustar.

Se calcula que actualmente hay unos 300 millones de ejemplares de cafeteras Bialetti repartidas por el mundo. "La Moka" está considerada como objeto de culto del diseño industrial del siglo XX y museos como el MoMA de Nueva York o la Trienal de Milán tienen expuestos sendos ejemplares de esta cafetera. Otro de los ejemplares más especiales está en el cementerio de Casale Corte Cerro, en el Piemonte. Dentro de ella descansa Renato Bialetti que antes de morir hace tres años, en 2016, expresó su voluntad de que lo incineraran y que como fétetro para sus cenizas utilizaran una de sus cafeteras. En la Moka, de tamaño más que familiar figuraba, como no podía ser de otra forma, su célebre caricatura.

Fuentes
Bialetti



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

 **forumcafé**
Foro Cultural del Café

LECHEPASCUAL.ES