fórumcafé

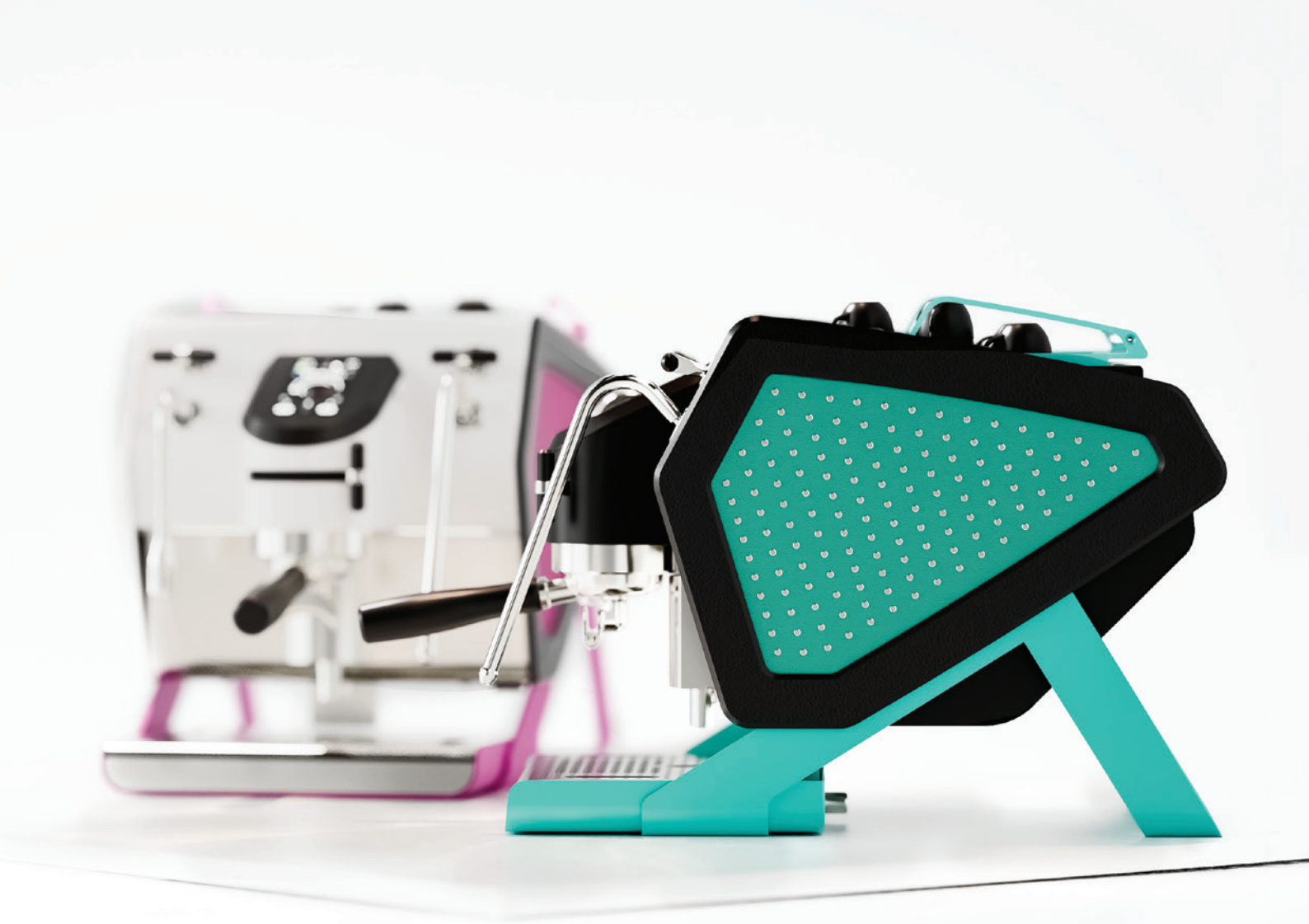
2023 Nº4 | forumdelcafe.com

6 **CAFÉ DE PERÚ**, UN VIAJE AL ORIGEN

28 **FÓRUM COFFEE FESTIVAL,** TODO LO QUE NO TE DEBES PERDER

38 LOS SECRETOS DEL **SABOR DULCE** EN EL **CAFÉ DE ESPECIALIDAD**

48 **RATIOS DE ELABORACIÓN** PARA LA TAZA PERFECTA



YOU

Special Edition

Todo está en tus manos. Experimenta, crea tus recetas originales.
Más que una herramienta profesional, YOU es un asistente personal.
Dejáte llevar por tu atrevimiento y personaliza la extración según tú estilo.

SANREMO
COFFEEMACHINES

www.sanremomachines.es

SUMARIO

04 **EDITORIAL**

ORIGEN: ESPECIAL PERÚ
06 _ **CAFÉ DE PERÚ**
10 _ **EL RELEVO GENERACIONAL** EN EL CAFÉ DE PERÚ
11 _ LA **REVOLUCIÓN CAFETALERA** PERUANA
12 _ **PERÚ COFFEE EXPERIENCE**
16 _ MUCHO MÁS QUE **CAFÉ CON PERSPECTIVA DE GÉNERO**
18 _ JÓVENES QUE FORJAN **EL FUTURO EN UNA TAZA DE CAFÉ**

MERCADO
20 _ EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD, **A LA CONQUISTA DEL VENDING**
22 _ **CATÁLOGO DE VARIEDADES** DE CAFÉ ROBUSTA
24 _ NUEVAS **VARIEDADES DE CAFÉ SIN CAFEÍNA**
25 _ ¿POR QUÉ EL **FUTURO DEL CAFÉ** DEPENDE DE LA **INVERSIÓN EN I+D**?

FÓRUM COFFEE FESTIVAL
28 _ PROGRAMA DE **ACTIVIDADES, SYMPOSIUM, CONCURSOS Y CAMPEONATOS**

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS
34 _ **LA REVOLUCIÓN CULINARIA DEL CAFÉ,** EN MARCHA
35 _ ENTREVISTA: **ELÍAS DEL TORO**, CHEF
36 _ ENTREVISTA: **CARLOS GOTOR**, PRESIDENTE DEL GREMI DEL CAFÈ

INFORME
38 _ LOS **MISTERIOS DEL DULZOR** EN EL **CAFÉ DE ESPECIALIDAD**

SOSTENIBILIDAD
42 _ **INNOVACIÓN** AL SERVICIO DE LA **SOSTENIBILIDAD**

CALIDAD
44 _ **DOMINGO TORRES,** PREMIO **"COLOMBIA, TIERRA DE DIVERSIDAD"**
48 _ **RATIOS DE PREPARACIÓN** PARA EL **CAFÉ DE FILTRO**

SABÍAS QUE
50 _ EL **CAFÉ SIN CAFEÍNA**, ¿ESPABILA?
51 _ **CAFÉ FRÍO,** ¿CUÁNTAS PREPARACIONES CONOCES?
52 _ EL **SABOR** VS. LA **SENSACIÓN EN BOCA** Y EL **POSTGUSTO**

UNIVERSO BARISTA
54 _ **CAFÉ BOMBÓN,** UNA BEBIDA DE CAMPEONATO
55 _ **RECETARIO** CAFÉ BOMBÓN
56 _ **AUTOMATIZACIÓN** VS. **VAPORIZACIÓN MANUAL** DE LA LECHE

TÉ
58 _ **TÉ DE NEPAL**

MÁS QUE CAFÉ
60 _ **COFFEE CARE,** UN CAFÉ DE ESPERANZA EN UCRANIA

CAFÉ Y SALUD
62 _ CAFÉ Y **TDHA**

HISTORIAS CAFETERAS
64 _ **RHEA VENDROS GROUP**
66 _ **PETER SCHLUMBOHM,** INVENTOR DE LA CAFETERA CHEMEX

Revista Fórum del Café

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

Revista Fórum del Café online

Dirección, Edición y Coordinación:
Fórum Cultural del Café
Dep. Legal: B-25082/2000
Revista Impresa: ISSN 2696-3035
Magazine Digital: ISSN 2696-3043

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

Redacción:
Més Comunicació

Maquetación:
La Cova Studio | www.lacovastudio.com

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

Después de un verano canicular, Fórum Café arranca estos últimos cuatro meses del año con la celebración de un acontecimiento sin precedentes en España: la primera edición del Fórum Coffee Festival, un evento 100% cafetero que reunirá a todos los amantes del café y a los actores clave de la industria, creando un espacio único para descubrir, disfrutar y celebrar la cultura y el arte del café.

Desde hace 25 años, Fórum Café ha sido un faro en la difusión y promoción de la cultura cafetera en España, y nuestro compromiso incansable por impulsar la formación de profesionales del sector y educar a los consumidores ha dado sus frutos, y la convocatoria del Fórum Coffee Festival es una de las mejores evidencias del éxito de este esfuerzo.

El festival encierra en sí mismo los valores y la misión que Fórum Café ha abrazado desde sus inicios, divulgación cafetera, formación especializada y disfrute del café y será un universo global en torno a este producto, donde se compartirán conocimientos, se expondrán productos innovadores y se descubrirán las últimas tendencias del sector café. El evento albergará concursos, charlas, talleres y un symposium, además de catas, workshops, mesas redondas y la primera edición del Campeonato Barista Pro, una competición que ensalza la figura del barista como el nuevo sumiller del café.

Además, el Fórum Coffee Festival asegurará a todos los asistentes un ambiente festivo y acogedor, con música en directo, oferta gastronómica, degustación de cafés... creando la atmósfera ideal para disfrutar de este producto, intercambiar experiencias, y descubrir mucho más del café, directamente de quienes se ocupan de su producción, de su transformación, de su preparación...

Para los profesionales del sector, el festival ofrecerá, además, una plataforma única para ampliar sus horizontes y fortalecer sus habilidades y les brindará la ocasión perfecta para establecer conexiones comerciales significativas. Los profesionales podrán interactuar con productores, tostadores, baristas y otros actores de la cadena de valor del café, fomentando colaboraciones, intercambios y alianzas que contribuyan al valor de su negocio.

Y es en este escenario, además, en el que la presencia de todos y cada uno de los socios de Fórum Café será fundamental para hacer de este evento un éxito rotundo. Juntos, durante 25 años, hemos contribuido al crecimiento de la cultura del café en España y vuestro apoyo y compromiso han sido fundamentales para llevar adelante nuestra misión de divulgar y enriquecer la cultura del café en nuestro país. Habéis sido aliados invaluables en la promoción de la formación y capacitación de profesionales, en la mejora de la calidad de los cafés que bebemos, ya, ahora, en España, y en la creación de espacios para compartir conocimientos y experiencias que han otorgado un nuevo protagonismo a este producto. Y es por todo ello que estamos seguros de que el Fórum Coffee Festival será una ocasión propicia para estrechar aún más nuestros lazos como comunidad cafetera y brindar por ello.

¡Nos vemos en el Fórum Coffee Festival!

Presidente:
David Tomás

Vicepresidente:
Alejandro Basset

Secretario:
Carles González

Tesorero:
Félix Ignacio Alonso-Majagranzas

Vocales:
Ramón Alonso
Victoria Pamies
Guillermo Jauregui
Santiago Lascasas
Jaime Bernal
Juan José Mach
Raúl Pont
Juan Díaz
Ricardo Oteros
Charo Baqué

Directora:
Yolanda Bolaños

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

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

GAGGIA
MILANO

la Dea

CADA SUEÑO TIENE UN ALMA DIVINA

DISEÑO Y FUNCIONALIDAD
PARA PEQUEÑAS LOCALIZACIONES PREMIUM

Quality Espresso, S.A.U. | C/Motores, 1-9 | 08040 Barcelona | **Tel.:** 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net | www.qualityespresso.net |

ORIGEN

CAFÉ DE **PERÚ**

En los Andes peruanos se cultivan cafés únicos que se han convertido en un emblema de calidad y sostenibilidad en la industria cafetera internacional. Después de décadas de esfuerzo y renovación, Perú ha resurgido como protagonista destacado en la industria cafetera global, reconociendo la importancia de la preservación de su rica biodiversidad y el bienestar de sus productores. Este renacimiento no solo ha revitalizado la economía de las comunidades cafeteras peruanas, sino que también ha cautivado los paladares de consumidores de todo el mundo que buscan dejarse sorprender por la autenticidad y sabores únicos que fluyen en cada taza de café peruano.

Copyright Victor Oviedo

El café fue introducido en Perú en 1857, cuando unos 300 colonos austro germanos iniciaron una travesía para asentarse en la selva amazónica, concretamente en la zona de Pozuzo, llevando consigo unas cuantas semillas de café procedentes de la cuenca del Orinoco. En estas tierras iniciaron la siembra de variedades arábicas, esparciendo el cultivo por todo el valle de Chanchamayo, y de allí, a otras muchas más zonas del país, incluidos terrenos andinos y selváticos. Unos pocos años después, en 1925, se realizó el primer embarque de café hacia Alemania, iniciando un hito en la historia cafetalera peruana y entrando el café a formar parte del desarrollo social y económico del país.

Sin embargo, no todo resultó sencillo y la historia del café de Perú ha vivido etapas de lo más sorprendente. Sirva como ejemplo, lo sucedido a principios del siglo XX, cuando el gobierno británico tomo posesión de 2 millones de hectáreas de tierra para convertirlas en cafetales, como reembolso de pago de una deuda soberana.

ASENTANDO LOS CIMIENTOS DE UNA NUEVA INDUSTRIA

No fue hasta la década de los 50's que el café se convirtió realmente en un producto comercial en Perú. Esto sucedió cuando los trabajos para asegurar las infraestructuras necesarias para el tratamiento y transporte de este producto en las zonas cafetaleras fueron una realidad. A ello le siguió, algunos años después, la creación de múltiples cooperativas bajo la regulación del sector del "Acuerdo Internacional del Café", cuyo objetivo era recuperar el control de la comercialización y proporcionar un marco de precios. Para lograrlo, estas organizaciones contaron desde finales de los 70's con la financiación del Banco Agrícola creado por el gobierno, pero a consecuencia de los acontecimientos de la década de los '80 y la derogación en 1989 del "Acuerdo Internacional del Café", todos los mecanismos de regulación publica en torno a este producto, incluida la Banca Agrícola desaparecieron, hundiendo al sector en una grave crisis.

Desde la década del 2000, ya en nuevo contexto económico y social, se empezó a incentivar al sector privado para que invirtiera en la producción de café, y esta vez a posicionarse, además, en el rango de la producción de calidad. Los resultados de esta estrategia, los vemos hoy, con un sector renovado y al alza y un café peruano muy apreciado por su alta calidad en los mercados más exigentes del mundo.

UN CAFÉ QUE CRECE EN REFERENCIA

Tras la última campaña cafetera, la cual comenzó en abril 2022 y terminó en marzo 2023, Perú se ha posicionado en el top 10

de productores mundiales de café Arábica del mundo (4%), con un total de 3.6 millones de sacos de café verde de 60 kg (216 mil toneladas) cosechados.
Las previsiones para la presente campaña 23/24 apuntan un nuevo crecimiento de la producción, hasta los 4,2 millones de sacos. Para hacerlo posible, Perú cuenta actualmente con más de 236 mil productores de café, con parcelas de entre tres y cinco hectáreas de media. Esto son más de 660.000 hectáreas dedicadas a este cultivo y cerca de 1 millón de personas viven del café. Es más, un tercio del empleo agrícola está relacionado con el mercado de este producto, por lo que a fecha de hoy, más de 2 millones de peruanos dependen del café.
Pero la industria cafetera de Perú no crece solo en producción, facturación y caficultores, sino, también, en implicación de profesionales desde la finca a los establecimientos de hostelería que, con su trabajo, están logrando prestigiar más que nunca al café de este origen.
Hoy, además, es habitual que los productores formen parte de asociaciones o cooperativas para obtener mejores precios, mejorar el manejo de la producción posterior a la cosecha y cooperar en estrategias de comercialización más efectivas y que aseguran mayores estándares de calidad al café de este origen. En este sentido, cabe destacar que uno de los mayores logros de las cooperativas ha sido el acceso de sus miembros a una economía de escala de los diversos servicios y, en especial, a los mercados de cafés especiales.

UN PAÍS DE CAFÉS ARÁBICAS

La producción de café se ha extendido a cerca de 17 (de los 24) departamento del país, siendo 10 de ellos, Piura, Ayacucho, Puno, Pasco,

Junín, Cusco, Huánuco Cajamarca, San Martín y Amazonas los que concentran cerca del 91% de los productores y de las áreas cultivables.
De hecho, los Andes peruanos se han demostrado desde la introducción del café en Perú como un excelente marco para cultivar café de altura. En este país, el café se desarrolla desde los 600 m.s.n.m. hasta los 1.800 m.s.n.m., concentrándose el 75% de los cafetales sobre los 1.000 m.s.n.m. Los cafés especiales suelen cultivarse, incluso, a alturas superiores, 1.300 m.s.n.m., siendo los departamentos de Cajamarca, San Martín y Amazonas, donde se recoge el 42% del café peruano, los que concentran mayor número de fincas en altura, entre los 1.250 y 1.950 m. s. n. m.
Este origen produce exclusivamente cafés de la variedad Arábica con diferentes perfiles de sabor, aroma y acidez. La principal variedad producida es la Typica, aunque también encontramos plantaciones con café Caturra, Catimor, Bourbon y Pache.
La densidad media de plantas en las fincas es de 2.000 cafetos por hectárea, aunque según las regiones de cultivo, esta cifra puede variar notablemente. No es extraño, tampoco, que los caficultores posean mezcladas dentro de sus parcelas hasta cinco variedades diferentes que en su práctica totalidad son cultivadas siempre bajo sombra (90%).
En taza, en general, se trata de cafés aromáticos de acidez media-alta, sabor fino, generalmente dulce y afrutado y buen cuerpo, cuya calidad invita a una segunda taza.

PLAN NACIONAL DE ACCIÓN DEL CAFÉ PERUANO 2018-2030

En la base de este nuevo "renacer" del café peruano encontramos, además de la ya mencionada implicación de todo un sector, el Plan Nacional del Café 2018-2030, uno de los programas más potentes en origen dirigidos a mejorar la competitividad del café nacional y la y sostenibilidad social y ambiental de la cadena de valor de este producto. El Plan elaborado con la participación de diversos organismos gubernamentales, el sector privado y la cooperación internacional, nació en octubre de 2018, está actualmente vigente y centra sus esfuerzos en conseguir seis objetivos principales, a desarrollar por todos los actores involucrados en el café de Perú:

- Incrementar la productividad del café bajo sistemas de producción sostenibles.
- Mejorar el nivel y consistencia de la calidad del café peruano.
- Promover y facilitar el acceso a servicios financieros oportunos e innovadores que respondan a las necesidades de las familias cafetaleras.
- Mejorar el posicionamiento y la comercialización del café peruano en los mercados nacional e internacional.
- Impulsar procesos de articulación territorial para la mejora de las condiciones sociales, económicas y ambientales de las zonas cafetaleras.
- Fortalecer la gobernanza e institucionalidad multisectorial, multinivel y multiactor.

MARCA SECTORIAL

En el marco de este Plan Nacional para el café peruano, la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo PROMPERÚ, lanzó, además, en agosto de 2018 la marca "Cafés del Perú", bajo la cual se agrupa la diversidad, el origen, la especia-

lidad, la trazabilidad y la sostenibilidad del café producido en este país.
Durante su creación, la marca pasó por un proceso de creación de diagnóstico del sector, consultas a expertos nacionales e internacionales y una etapa final de conceptualización que incluyó, además, el desarrollo del mapa sensorial de los cafés producidos en Perú.
Hoy, el sello "Café de Perú" que está a disposición de los productores y de las cafeterías de especialidad, destaca el origen del grano de café peruano, su morfología (que es el sello que lo vincula con la marca País) y representa a todos los tipos de cafés que se producen en el territorio peruano y que se caractericen por su alta calidad (mínimo 84 puntos en taza).

LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ PERUANO

A partir de inicios del 2025, la Unión Europea prohibirá la introducción o comercialización de materias primas como el café, que hayan sido resultado de deforestación y es por ello que garantizar la trazabilidad desde la parcela deberá ser una cuestión prioritaria en origen. En Perú, esta no es una cuestión nueva, pues mucho de su café es comercializado bajo diferentes certificaciones, por lo que las entidades responsables de estos sellos ya exigen sistemas de trazabilidad en este sentido. Es por ello que, a diferencia de otros orígenes, es habitual, ya que que las propias organizaciones de caficultores peruanas dispongan de sistemas internos de control (SIC) desde donde se controla de qué parcela y de qué agricultor proviene el lote de café.
Además, desde hace ya un tiempo, se está incentivando el uso de un kit de "Identidad Digital del Productor Agrario", y con el uso del blockchain, se busca promover herramientas digitales para asegurar desde el campo la calidad y conocer la trazabilidad de los productos, en este caso el café.

EL CAFÉ PERUANO EN EL MUNDO

Perú exportó el pasado año, 244.000 toneladas de café verde, valorizadas en 1.220 millones de dólares, siendo el tercer producto agrícola más exportado del país. Estas cifras fueron un 20% superiores en volumen y un 50% mayor en valor con respecto lo obtenido durante 2021.
Considerando estas variaciones, la cifra actual atribuida al comercio de café de Perú se estima en torno a los 620 millones de dólares, una cantidad que no incluye, los ingresos derivados de la venta de Cafés de Especialidad, Comercio Justo u Orgánico, entre otros.
En cuanto al destino de las exportaciones, los principales mercados a los que se envía café de Perú son Estados Unidos (25,70%) y Europa (48,8%), además de Canadá, Corea del Sur y Colombia. Destacar, además, el rédito que este origen ha sabido sacar de su capacidad para ofrecer a todos estos mercados, café fresco, suave de calidad entre los meses de abril y julio, cuando los granos de arábicas de América Central y México comienzan a escasear.
En el repaso de esta presencia del café de Perú en el mundo, cabe mencionar, también, que este origen es habitual en las competencias internacionales de calidad, donde, no en pocas ocasiones, son merecedores de premios importantes, o del interés de los mejores baristas que los eligen para sus rutinas en campeonatos nacionales y mundiales.

CONSUMO INTERNO

El crecimiento anual de consumo de café en Sudamérica es del 1.5%, un porcentaje notablemente superior al de Europa, que está en 0.3% y medio punto por encima del consumo nacional de Perú, donde el crecimiento de la demanda de este producto se estima en un 1% anual, habiéndose alcanzado el pasado año, una media de 750 gramos habitante/año. En el caso de los consumidores urbanos jóvenes, esta cantidad se incrementa de media hasta 1 kg habitante/año, confirmándose que, tal y como pasa, también, en otros países, este colectivo está contribuyendo a dinamizar positivamente la demanda nacional de café.
Claro queda, pues, que Perú es un país con mucho que ofrecer en cuanto a café se refiere, resultando la calidad de su grano el más claro testimonio del compromiso adquirido por su sector cafetero para ofrecer a los consumidores de todo el mundo una taza excepcional que, a menudo, trasciende el simple acto de beber café para convertirse en un viaje sensorial y cultural. Así lo ha comprobado un equipo de Fórum Café que ha viajado a este país y cuyas experiencias y encuentros con los actores del café de Perú, recogemos en las siguientes páginas■

Fuentes: PROMPERÚ

Specialty by ICONA

FÓRUM COFFEE FESTIVAL

De 29/09/2023 a 01/10/2023

La Farga de l'Hospitalet

Icona Café participa en el **Fórum Coffee Festival**: el mayor evento cafetero de España

¡Te esperamos en nuestro stand!

visítanos stand Aa3

ICONA CAFE

www.specialtybyicona.com

ORIGEN

RELEVO GENERACIONAL EN LAS FINCAS DE CAFÉ DE PERÚ

Una apuesta por la calidad y la sostenibilidad

En el Departamento de Cajamarca, en la zona nororiental de Perú, encontramos la Finca El Aserío, donde Norberto José Santa Cruz Roja, tercera generación de productores de café de su familia, está capitaneando un relevo generacional que representa el que otras fincas peruanas están viviendo en estos momentos y cuyo éxito, esperan muchos, sirva para animar a más jóvenes a hacer lo mismo. Hablamos con este joven y, también, con Eusebio Antonio Espinoza Ramirez, productor de larga experiencia y presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa Casil, quienes nos ofrecen una visión muy clara del pasado, el presente y el futuro de la producción de café en Perú.

Norberto José Santa Cruz Roja, a sus 26 años, ha decidido quedarse en la finca familiar de café, para continuar con la tradición y elevar la calidad de sus granos. "La producción de café es un legado que se ha transmitido en mi familia a través de generaciones. Tanto mis abuelos como mis padres han estado involucrados en su producción, y, para mí, el café se ha convertido en un mundo fascinante".

Eusebio Antonio Espinoza Ramírez, productor y presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa Casil, a la que pertenece Norberto, aplaude el entusiasmo de este joven caficultor, pero lamenta que su apuesta no sea compartida por más jóvenes, sobre todo cuando el café peruano no deja de ganar prestigio y necesita de más caficultores para afianzar su posición en el mercado.

"Necesitamos mano de obra y no la tenemos, los jóvenes están migrando a la ciudad. Sin embargo, estamos convencidos de que aquí, en las fincas, tienen un futuro. Es por ello, por ejemplo, que mediante el cooperativismo estamos haciendo un esfuerzo muy grande, demostrándole a los hijos de los socios que de la caficultura se puede vivir, es más, se puede vivir bien".

Norberto es también de la opinión de que el campo ofrece oportunidades y de acuerdo con ello, está implementado en la finca familiar, métodos de cultivo modernos, y enfocándose, además, a la tecnificación de varias etapas de producción.

"Mi motivación para quedarme en el campo ha sido el deseo de mejorar y producir cafés excepcionales que se reflejen en mejores precios y unos ingresos que me aseguren un futuro aquí. Y para contar con mayores posibilidades de éxito, combino mi trabajo en la parcela con la educación virtual, lo que me permite estar al día con las innovaciones en la producción cafetalera", explica.

Este acceso a la formación e información es el que, precisamente, explica Eusebio Espinoza, ha favorecido en los últimos años, el salto cualitativo de la caficultura peruana y por ello, considera imprescindible seguir trabajando en este sentido. Su cooperativa es un inmejorable ejemplo de los beneficios de esta apuesta.

"Hace 20 años, el prestigio del café peruano era bastante limitado, sin embargo, en los últimos tiempos, ha subido mucho de nivel. Como agricultores independientes no teníamos posibilidad de acceder de forma particular a nuevas tecnologías. No contábamos con personal profesional que nos formase y, por ello, nuestra producción iba disminuyendo, poco a poco. Fue así como optamos por asociarnos. La cooperativa nos ofrece servicios a los que de otra forma no podríamos optar, como el asesoramiento de un ingeniero, el acceso a mejores precios en la compra de abonos, acceso a créditos, facilidades para la venta, … Todo esto nos está permitiendo elevar nuestra producción en cantidad y calidad. Es cierto que los precios no acompañan en estos momentos, pero poder ofrecer un buen producto es nuestro mejor aval de futuro".

Además, la digitalización y este acceso directo a la formación e información se ha convertido para los caficultores peruanos en un recurso importante para afrontar nuevos retos, como el cambio climático o, incluso, las fluctuaciones del mercado. "En nuestro caso hemos diversificado la actividad de la finca y ahora, además de la producción de café, también contamos con piscigranjas, cría de chanchos y pollos. Esto nos permite aprovechar todos nuestros recursos y manteneros económicamente, incluso cuando el precio del café está bajo", explica Norberto José Santa Cruz.

Espinoza con 62 años a sus espaldas, es muy consciente de los retos en la producción relacionados con el cambio climático e incide en la importancia de la formación para afrontar este y otros desafíos. "Treinta años atrás, cogíamos cualquier planta de café y la plantábamos en cualquier lugar. Ahora es imposible y si no tienes el conocimiento y la tecnología resulta casi imposible cosechar café. La especialización es imprescindible. O estás bien formado o no vas a ser un buen caficultor", sentencia este caficultor que no duda en las posibilidades del café de Perú para brillar en los mercados más exigentes y hacerlo por largo tiempo, si las nuevas generaciones deciden apostar por la caficultura. El trabajo de su cooperativas y ejemplos como los de Norberto de la Cruz, son una muestra de que es posible.

ORIGEN

"PERÚ ESTÁ EN CAMINO A UNA **REVOLUCIÓN CAFETALERA** GRACIAS A LAS **NUEVAS GENERACIONES** QUE SE ESTÁN IMPLICANDO MÁS QUE NUNCA EN LA **PROMOCIÓN DEL CAFÉ**"

Ricardo Limo del Castillo, director de promoción de exportaciones de PROMPERÚ

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, PROMPERÚ, tiene como misión contribuir al crecimiento sostenido y descentralizado de este país, mediante la promoción de las exportaciones, el turismo, las inversiones empresariales y la imagen del Perú en el exterior. Como agencia gubernamental trabaja para llevar, entre otros productos, el café peruano a los mercados más competitivos del mundo. Los esfuerzos y recursos destinados a esta tarea son muchos, habiendo conseguido, en los últimos tiempos, crecimientos de más del 300% en las exportaciones de café de este origen.

Perú se convirtió el pasado mes de marzo en el noveno productor mundial de café, destacando, además, en el mercado internacional, por la calidad de su producto. Desde las pequeñas fincas hasta las cooperativas locales, la tradición cafetalera peruana ha logrado el equilibrio perfecto con la innovación, dando pie a un café que se distingue por un carácter único y sabor excepcional.

PROMPERÚ es el organismo que ha asumido la tarea de dar a conocer este tesoro fuera del país Ricardo Limo del Castillo es su director de promoción de exportaciones, y nos explica cómo están trabajando para alcanzar este objetivo y cómo todo un sector ha decidido implicarse para garantizar los estándares de calidad que permiten brillar al café de Perú en los mercados más exigentes.

¿Cómo manejan el reconocimiento y la comercializaciónde Perú y el trabajo de miles de familias?

PROMPERÚ lanzó la marca sectorial Cafés del Perú en agosto de 2018, como una prioridad y objetivo del Plan Nacional de Acción del Café Peruano (PNA-Café, liderado por Minagri y cooperación internacional), para desarrollar estrategias y herramientas de promoción para el sector. Esta herramienta nos permite difundir y diferenciar el café de origen peruano, dar a conocer sus cualidades, origen, sostenibilidad y familias detrás de este producto.

¿Cómo han conseguido incrementar más de un 300% las exportaciones de café de Perú?

Trabajando bajo el paraguas de Cafés del Perú - Especialidades Únicas, e involucrando y promocionando el café en actividades nacionales y en el exterior de diversos sectores, no solo el agro y convocando mesas de trabajo con el sector privado y la cooperación internacional para fortalecer esta marca y promover su reconocimiento.

Además, periódicamente, organizamos encuentros comerciales de Cafés Especiales, en los que compradores internacionales son invitados a concretar negocios con nuestros exportadores, con una oferta adecuada a su demanda. También participamos activamente en salones y ferias donde facilitamos ruedas de negocios con compradores del exterior. Sirva, como ejemplo, la Feria Internacional de Cafés Especiales de Perú (FICAFE) que se celebrará el 2 y 3 de noviembre y donde ya se han concretado diferentes encuentros.

Organizamos, además, capacitaciones constantes para el sector, como Retos y Oportunidades para las cadenas de Café en la Unión Europea, Fortalecimiento de Capacidades, de la mano con el PNUD y la Cooperación Suiza, entre otros. Asimismo, gracias a las oficinas descentralizadas en regiones es posible ofrecer a compradores y prensa, rutas del café peruano en las principales zonas de producción.

Adicionalmente a todo ello, a través de las Oficinas Comerciales de PROMPERÚ en el Exterior, se realiza un trabajo articulado de promoción en los principales mercados del mundo.

¿Cuál es el papel de los caficultores y las comunidades locales en la promoción y preservación de la cultura cafetera?

Todas las acciones desarrolladas por PROMPERÚ en torno al café benefician a un aproximado de 236.000 productores y a cerca de 100 cooperativas cafetaleras cuya labor es esencial en esta promoción y preservación de la cultura y tradición cafetalera de nuestro país.

Los caficultores y las cooperativas son la base y el corazón de la caficultura peruana. El país está en camino a una revolución cafetalera gracias a que las nuevas generaciones están tomando la posta para la promoción del café. Ahora no solo hablamos de productores, sino también de catadores, baristas, cafeterías, en donde hijos de agricultores buscan promover el café de una manera diferente, a través de los métodos de preparación y bebidas derivadas de café, sin perder la calidad, origen y sostenibilidad.

El turismo cafetalero es una actividad en auge en muchos países productores ¿Cómo se está desarrollando esta oferta en Perú?

Además de las visitas que se organizan con los compradores y prensa internacionales en diferentes regiones, se han creado rutas para que los visitantes puedan degustar el maravilloso y riquísimo café peruano, además de conocer cómo se produce. En el norte tenemos en Cajamarca, Amazonas y San Martín, en el centro a Huánuco y Junín, en el sur en Cusco y Puno.

Las rutas incluyen la visita a fincas, donde se da la oportunidad al público de conocer el proceso de producción y postcosecha del café. Además, estos itinerarios incluyen atractivos turísticos como lagunas, cataratas, avistamiento de fauna y flora silvestre, y gastronomía local.

¿Qué deberían saber los consumidores españoles sobre el café de Perú?

El café peruano es un producto que se caracteriza por su forma de cultivo y cada una de las regiones aporta un perfil de sabor único, con notas que pueden variar desde frutales y florales hasta tonos más terrosos o achocolatados.

Se debe considerar que en las zonas cafetaleras también se producen otros tipos de cultivos, como el cacao, piña, plátanos y algunos cítricos, por lo que la planta de café absorbe ciertos sabores, lo que al final resalta en la taza esas sensaciones organolépticas, otorgando unas características únicas a los cafés de Perú, muchos de ellos, Cafés de Especialidad que participan, a menudo, en competencias internacionales de calidad y barismo.

ORIGEN

PERÚ COFFEE EXPERIENCE

Un viaje para conocer las plantaciones de café en un país productor es siempre una gran experiencia, pero poco podíamos imaginar cómo Perú y su gente del café iban a ser capaces de atraparnos en una visita tan fugaz. Hemos viajado a Perú invitados por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, PROMPERÚ, a los que además de agradecer su atención, no podemos por más que felicitar por la excelente organización que nos han hecho sentir muy bien acogidos y permitido visitar, durante tres días, fincas y cooperativas del Departamento de Cajamarca, conocer el café que se produce en esta importante zona cafetalera peruana y compartir interesantes charlas y excelentes cafés con quienes se cuidan de su producción.

Nuestra visita a Perú, enmarcada en una misión comercial con compañeros de viaje de diferentes partes del mundo - Estados Unidos, Japón, China, Taiwán, Chile, Canadá, Francia y España - ha tenido la base en la ciudad de Jaén, donde llegamos tras un largo vuelo de 11 horas desde Barajas, un segundo trayecto aéreo desde Lima dirección al norte del país, Chachapoyas, en el que pudimos prácticamente rozar las nubes, envolviendo las montañas costeras que delimitan el continente con el océano pacífico, y un tercer traslado, en transporte terrestre, hasta llegar a esta localidad.

El recibimiento en el país andino fue cálido, con sus gentes amables, cercanas y atentas y desde el primer momento fuimos muy conscientes de encontrarnos ante un paisaje y una naturaleza sin igual. El traslado de Chachapoyas a Jaén, cinco horas de carretera, con igual cantidad de curvas que de belleza natural, se convirtió en un espectacular viaje de la sierra a la selva, de los árboles y las colinas a la vegetación más verde y densa, bordeando un río rebosante, con casitas de colores a ambos lados de la carretera y las vistas a un territorio amazónico, cuna de algunos de los mejores cafés de especialidad de Perú.

Aquí, el café se cultiva en fincas ubicadas entre los 1.300 y los 2.100 m.s.n.m, en áreas como Jaén, Chachapoyas, San Ignacio, Amazonas o San Martín, donde la cereza de café madura lentamente, mientras los granos caracterizan su personalidad única.

DESCUBRIENDO LOS SABORES DE LOS CAFÉS DEL NORTE DE PERÚ

En la zona, como en todo el país, es habitual que desde hace ya algunos años los productores pertenezcan a cooperativas de su territorio, de las que reciben apoyo y a través de las cuales venden su café.

En Jaén visitamos, por ejemplo, la Cooperativa Cenfrocafé, donde Promperú organizó un encuentro entre importadores y exportadores de café, dando pie a una cata de descubrimiento de los cafés de la zona, en la que probamos muestras de café tostadas por los propios productores, a quienes, además pudimos conocer en persona y conversar sobre su café y los fascinantes proyectos que muchos de ellos de forma individual, como también de acuerdo a su cooperativa, están llevando a cabo.

En total catamos más de una treintena de cafés (ver referencias en "Los cafés del viaje"), todos por encima de los 80 puntos y una franja de ellos, por encima de los 84, con algunos microlotes de variedades Geisha, Bourbon, Caturra, Yellow Caturra y Java, también incluidos.

Esta sesión fue completada al día siguiente con una rueda de negocios, en la que los productores recorrieron las mesas de los importadores durante toda la jornada. Fue un intercambio de negociaciones, pero, también, de historias de productores y cooperativas que ponían todo su amor en el café.

EL CAFÉ SOBRE EL TERRENO

El tercer y último día de viaje fue sin duda el más emocionante. Tuvimos la oportunidad de visitar una finca y comprobar como los productores viven su jornada a pie de cafetal.

El viaje de Jaén a San Ignacio, un pueblo a 40 minutos de la frontera con Ecuador, duró cerca de dos horas. Las calles coloridas, el olor a café y las celebraciones por el día de

LOS CAFÉS DEL VIAJE

Durante el viaje al Departamento de Cajamarca tuvimos la oportunidad de probar más de una treintena de cafés producidos en la zona y presentados por las diferentes cooperativas de este territorio que PROMPERÚ, se ocupó de convocar para nuestra visita. La experiencia fue reveladora y muy enriquecedora, dándonos la oportunidad a todos los presentes de descubrir unos cafés de muy buena calidad producidos con pasión y orgullo.
Catamos cafés de las principales variedades producidas en este departamento, Caturra, Bourbon, Catimor, Typica, Catuai, Pache y Mundo Novo, además de algunas otras variedades menos habituales, pero también presentes y de excelente calidad, como la Geisha, Marshell, Costa Rica y Java.
En Cajamarca el café se cosecha entre abril y noviembre y en la práctica totalidad de los casos, se procesa con el método lavado es secado en camas bajo sombra.
Cabe decir que muy pocos productores optan por el secado natural por falta de conocimiento agrónomo y escaso control de los microclimas. Aún y así, nos explicaron estando allí que algunos ya lo están implementando y otros lo consideran como una opción de futuro para el ahorro de agua y porque el mercado de hoy día pide naturales por su perfil sensorial.
A destacar, además, que tampoco, prácticamente nadie ofrecía sus cafés procesados por el método honey debido, básicamente, a las complicaciones que se pueden dar durante el proceso mielado, como pueden ser las sobre fermentaciones o la creación de bacterias o moho.
Como la cantidad y variedad de cafés catados hace imposible una descripción individual de cada uno, henos creído oportuno agrupar a los cafés en tres categorías diferentes de perfiles sensoriales, dando cuenta de las características comunes detectadas y que los caracterizan:

- **80 - 82 Puntos SCA:** En esta gama, considerados cafés de "taza limpia" incluimos diversos blends de distintos varietales catados y normalmente cosechados a altitudes en torno a los 1.200 m.s.n.m.
En los perfiles del café de Cajamarca de este grupo encontramos en su aroma en seco: notas achocolatadas, además de a frutos secos y azúcar moreno, realzándose el dulzor a chocolate negro, acompañado de ligeras notas a panela, una vez el café entra en contacto con el agua. En cuanto al sabor, destacan notas a chocolate con leche con avellanas y caramelo y una acidez sutil. La sensación del cuerpo es cremoso y redondo en boca como, también, el postgusto es un poco seco y duradero.

- **82 - 84 Puntos SCA:** En esta gama encontramos los cafés especiales con una personalidad muy propia al perfil sensorial peruano, cosechados en alturas superiores a los 1200 metros y con una alta capacidad de producción. Estos perfiles de café destacan por su fragancia en seco con aromas dulces acaramelados y a chocolate junto a notas afrutadas, semejantes a la fruta deshidratada. Una vez se moja en agua caliente siguen apareciendo notas acarameladas y melosas. En sabor nos encontramos notas de frutas amarillas hasta frutos rojo, dependiendo de la variedad, pero el perfil achocolatado y dulce aparece prácticamente en todas las tazas, junto a un cuerpo denso y cremoso que perdura junto a notas achocolatadas durante un largo tiempo en boca. La acidez es brillante y muy bien integrada y generando un balance en taza excepcional y limpio. En general, los cafés especiales en Perú gozan de mucho carácter, debido a su balance único entre dulzor, acidez y cuerpo, obteniendo un café que podríamos llamar de "cada día".

- **+84 Puntos SCA:** Aquí encontramos los microlotes de especialidad, cafés altamente cuidados por los productores donde se invierten sus mayores esfuerzos en conseguir la mejor calidad posible en cada grano de café. En estos microlotes monovarietales de alta calidad en fragancia de cafés, Geisha, Java, Marshell, Caturras amarillos o bourbones - pero, también, una combinación muy reconocida es la classic blend de Bourbon-Caturra - encontramos, principalmente, notas florales y afrutada con ligeros toques de aromas dulces a toffee ycaramelo. Añadida el agua caliente, se resaltan las notas dulces acompañadas de las frutas. Las variedades como el Caturra o Bourbon destacan por sus notas más pronunciadas a frutos rojos y cítricos, mientras que los geishas lo hacen por su alta complejidad aromática a flores y frutas tropicales.

En cuanto a sabor nos encontramos un gran abanico de notas de cata según las variedades; pasando por las notas más afrutadas, desde frutos rojos hasta fruta de hueso o fruta tropical. En las variedades más exóticas como el Geisha continuaban permaneciendo las notas florales. Al igual que los cafés especiales de 82-84 puntos, las notas dulces a miel, chocolate y caramelo permanecían presenten en cada uno de los cafés que catamos, dándole esa personalidad única del terroir peruano.
En este rango de cafés el cuerpo era limpio y muy sedoso, acompañado de una acidez brillante, delicada y jugosa. El balance de los cafés era elegante y limpio y el postgusto era afrutado, jugoso y duradero.

Oriol Coll
Head Roaster, Quality Control y Formador en Cafés el Magnifico

Santa Rosa, nos recibieron con los brazos abiertos. La primera parada de nuestra jornada la realizamos en el mismo pueblo, en la Cooperativa Casil, una de las más grandes de la zona.
Nos recibieron José Altamirano, el gerente general, y Eusebio Antonio Espinosa Ramírez, el presidente, que nos acompañaron en la visita al interior de la cooperativa, donde pudimos apreciar grandes cantidades de café en proceso de secado en parihuelas elevadas.
Por supuesto, antes de empezar este recorrido, tuvimos el placer de disfrutar de la mejor bienvenida que podíamos esperar: un buen café. Seguidamente a la la presentación de la cooperativa, así como del equipo técnico, que fue seguida por un desayuno que nos acercó, un poco más, a la vida del productor, que pasa horas recolectando café. Entre las delicias a degustar, diferentes variedades de plátano en maneras de cocinar distintas: plátano frito, hervido y machacado, acompañado de carne de cerdo y un té de menta.

FINCAS QUE ROZAN LAS NUBES

Tras la visita, nos dirigimos hacia la Finca el Aserío. Dos horas de subida hasta los 1.700 metros de altura y un cambio de paisaje: de una sierra más bien verde marronosa a una mezcla estimulante de montaña y paisaje tropical, de vibrante color verde. Las plantas de café abundaban a ambos lados de la carretera y aumentaban a medida que subíamos de altura.

Al llegar a la finca nos recibió Norberto, un joven productor de 26 años que había heredado la pasión por la producción de café de su padre y de su madre, Rosa, que también nos recibió. La finca constaba de una chacra (así es como llaman los productores peruanos al campo), una zona de procesado de café y una casa de madera, en la parte superior de la cual se podía apreciar una zona de secado con parihuelas elevadas.
La finca, nos explicaba Norberto, no es de monocultivo, sino que muchos productores peruanos aprovechan sus tierras para plantar frutas y hortalizas (predominan los plataneros), recolectar miel y criar animales menores, por lo que no es de extrañar, pues, las numerosas gallinas, patos y perros que andaban libres por allí.

Empezamos la visita por la zona de procesado de café, viendo los estanques de agua y los tanques de fermentación, seguido de la zona de cultivo de cafetos.
Tras un primer recorrido por la finca, el almuerzo. Dentro de la casa nos esperaban dos grandes mesas en las que se sirvieron los platos de sopa, hecha con caldo de gallina casero, garbanzos, fideos y tubérculos variados. El segundo plato: arroz blanco con un trozo de pollo y yuca, todo ello seguido de agua con limón. ´Los productores necesitamos comer de forma consistente para aguantar las largas jornadas de trabajo´, nos explicaba Norberto.
La visita continuó con lel descubrimiento de otra zona de la finca plantadas con café, donde finalizó nuestra jornada en el cafetal, mucho más descansada y lúdica, seguro, que la de cualquier productor o recolector de café, pero nos atreveríamos a decir que, con el mismo sentimiento de admiración y pasión por un grano tan pequeño en medida, pero tan grande en sabor, cultura e historia.
Y con este excelente sabor de boca, de haber podido conocer a una representación de los productores de café de Perú, de haber podido escuchar sus proyectos, de haber podido disfrutar de sus fincas, nos despedimos de este país, del que no tenemos ninguna duda, produce cafés que vale la pena probar y conocer.

Irene López
Departamento de Comunicación
Fórum Café

LA GUINDA DE SU CAFÉ

PANELA, AZÚCAR ECOLOGICO, AZÚCAR MORENO, AZÚCAR BLANCO, EDULCORANTE

Navarest, S.L. | Pol. Comarca 2 Calle D Nave 7 | 31191 Barbatain (Navarra) | T. +34 948 312 360 | comercial@navarest.com | www.navarest.com

ORIGEN

MUCHO MÁS QUE CAFÉ CON **PERSPECTIVA DE GÉNERO**

En un mundo donde la igualdad de género y la diversidad se han convertido en el faro de la evolución social, el papel de la mujer en la caficultura peruana está experimentado una próspera y prometedora transformación. Si bien esta industria ha sido tradicionalmente dominada por hombres, un viento de cambio está barriendo los campos de café, impulsado por las nuevas generaciones de mujeres que se han convertido en líderes y protagonistas de su propio futuro en el sector.

De derecha a izquierda, Gianella Carrión, María Grácia y Mercy Judith Fernández

Hace cinco años, en esta misma revista, explicábamos la historia de Valentina Phocco Palero, una caficultora peruana que con sacrificio, tesón y una ilusión admirable, teniendo en cuenta las vicisitudes vividas, dos hijos fallecidos y una plaga puso en peligro la continuidad de su pequeña finca, había visto recompensado su trabajo con el primer premio en la categoría "pequeños productores" de la Specialty Coffee Expo.

Su historia, de hecho, dio la vuelta al mundo del café, no solo por el ejemplo de trabajo bien hecho, sino por lo que representaba como nuevo empoderamiento de la mujer caficultora en Perú. Hoy, tan solo unos años después, en este país productor, no son pocos los ejemplos de muchas otras mujeres que han decidido tomar las riendas de las fincas familiares, formarse para desempeñar diferentes tareas relacionadas con el café e, incluso, ponerse al frente de organizaciones y entidades que trabajan por la visibilidad y el prestigio del trabajo de la mujer en el sector del café de este país. Y es que, a pesar de su papel destacado, todavía están lejos de lograr el verdadero reconocimiento de su trabajo.

"A menudo, cuando alguien entra por la puerta de nuestra empresa y pide hablar con el propietario y aparezco yo, la sorpresa se dibuja en su cara. Este siempre ha sido un país machista, pero quizás no lo había sentido tanto hasta tener que superar mil retos diarios siendo mujer en el sector del café, y no solo localmente. Cuando vamos a ferias la gran mayoría son hombres, los compradores de café son hombres, los participantes en competiciones de diferentes ámbitos del café son mayoritariamente, también, hombres", explica María Grácia, cofundadora y propietaria, junto a su marido, de Origin Coffee Lab, una empresa que trabaja con pequeños productores de Cajamarca, y les compra su café para venderlo a los importadores. La mayoría de su plantilla son mujeres jóvenes cualificadas y entre sus proveedores de café, se cuentan diversos ejemplos de nuevas generaciones de jóvenes peruanos que han decidido quedarse en el campo y dedicarse al café.

EMPODERAMIENTO Y RECONOCIMIENTO, LAS CLAVES

María, de hecho, enfatiza la importancia de empoderar a estas nuevas generaciones de productores y pagar un precio justo por el café, de la misma manera que cree absolutamente necesario que se reconozca el trabajo de las mujeres en el sector.

En general, cuando alguien pide hablar con el jefe espera a un hombre y cuando ven que es una mujer, muchos, aún, se sorprenden

"El trabajo doméstico de la mujer en nuestro país está muy marcado y en el ámbito del café no es diferente. Las productoras no solamente tienen que velar por la finca, sino que también deben hacerlo por el almuerzo de todas las personas que trabajan, llevar su casa. Son mujeres admirables que trabajan en la finca tanto o más que los hombres, que tanto te cargan un saco de 70 kilos como que atienden con la mayor atención a sus hijos. Para nosotros, Origin Coffee Lab, son imprescindibles y por ello, desde el principio,

cuando tenemos claro que además del marido, su mujer también está implicada en la producción, les avisamos de la necesidad de que vengan con ellas a las reuniones. De esta manera, nos aseguramos que les llegue la información y formación que les impartimos y que nos ayuda a garantizar la calidad de sus cafés. Para nosotros esta implicación es muy importante y de no existir, incluso puede ser motivo para que decidamos no comprar a una determinada finca".

Aunque drástica, la estrategia ha tenido efecto y en esta empresa están satisfechos de todo lo conseguido hasta el momento y de cómo las mujeres están asumiendo un nuevo rol protagonista.

"Es muy importante involucrar a mujeres jóvenes que están en la finca y que sepan que su única opción no es solo sembrar el café", apunta Mercy Judith Fernández, productora y trabajadora de Origin Coffee Lab. "Si nos formamos, podremos crecer profesionalmente y desarrollarnos en nuevas áreas del café, tanto desde el punto de vista empresarial, como en el de gestión y ejecución de tareas técnicas relacionadas con este producto, como el control de calidad".

JUNTAS, ACTIVANDO LA PALANCA DEL CAMBIO

Mercy Judith sabe bien de lo que habla, pues tras nacer y crecer en una finca de café, se formó y hoy es técnica en Producción Agropecuaria, especializada en café. Estos conocimientos le han servido no solo para entrar a trabajar en la empresa de María Gracia, en el área de calidad, sino que, además, le han valido para dar una vuelta de rosca a su finca familiar. "He aprendido a trabajar el café de una manera tecnificada y diferente a lo que venían haciendo mis papás. Lo compartí con ellos, y hemos cambiado la forma de hacer en nuestra finca y los resultados han sido muy buenos en calidad".

Como Mercy Judith otras jóvenes peruanas, poco a poco, están realizando pasos en el mismo sentido. Y es, poco a poco, porque a la cuestión de género se suma un problema de falta de interés de las nuevas generaciones por la producción de café, algo que desde esta empresa decidieron solucionar desde el inicio.

"Cuando sondeábamos a los productores en vías de abrir nuestra empresa, advertimos el precio irrisorio que estaban recibiendo por su café, por lo que resultaba lógico que los hijos e hijas de los productores que habían visto sufrir tanto a sus padres quisieran dedicarse a otra cosa. Así que, en nuestro caso, decidimos arrancar con una mentalidad totalmente nueva a lo visto por aquí anteriormente, y empezar a pagar el café de acuerdo a los resultados del análisis físico y sensorial que hacíamos a los cafés que recibíamos. Esto, pronto, abrió los ojos de los productores y productoras – en el campo no se detecta brecha salarial - que vieron una posibilidad real de mejorar sus ingresos", explica María Grácia, quien con solo 30 años y esta nueva mentalidad empresarial está logrando un cambio positivo en la vida de productores y productoras de Cajamarca.

MUJERES FAROS ILUMINANDO EL CAMBIO

En el área comercial de su empresa, encontramos a otra mujer, Gianella Carrión, tan solo cinco años menor que ella y que confirma como esta nueva forma de hacer ha resultado un gran estímulo para muchos jóvenes de la zona. "Estamos ofreciendo asesoramiento a productores jóvenes que no pasan de los 25 años, y que están comprobando que haciendo las cosas como les decimos, son posibles cambios positivos tanto en las finanzas como en la finca".

Ella, que es ingeniera industrial y encontró su camino en el mundo del café durante la pandemia, no duda en romper una lanza a favor de los de su generación y destacar cómo la juventud está desafiando las barreras tradicionales de género y asumiendo roles clave en áreas como el comercio y la logística, demostrando, además, sus responsabilidades en Origin Coffee Lab, el potencial que las mujeres jóvenes tienen para marcar la diferencia.

Tanto es así, que Maria Grácia no puede expresar por más su deseo de que sus dos colaboradoras, así como el resto de mujeres que trabajan en su empresa, sigan empoderándose y sirvan de ejemplo no solamente a las niñas, sino a los niños, también, con el objetivo de asegurar un futuro próspero y exitoso al café de Cajamarca.

A este deseo, Gianella Carrión no tarda en hacérselo suyo, haciendo a la vez un llamamiento a asociaciones y cooperativas para que sigan la misma estrategia. "A día de hoy, en nuestro país, todavía es difícil formarse en café, porque los y las caficultoras no tienen acceso a personas que lo hagan o, simplemente, porque no quieren aprenderlo. Esto debe cambiar y creo que con las nuevas generaciones y con mujeres realmente implicadas en este objetivo, lo podemos lograr. Sería muy bueno que, en otro país, cuando se escuche el nombre de Perú, se asocie de inmediato con calidad de café".

Esas palabras las suscriben María Gracia y Mercy Judith Fernández, que no tienen tampoco ninguna duda de que seguirán aportando su grano de arena para conseguirlo ■

CUARENTA MUJERES Y EL SUEÑO DE SU PROPIA MARCA DE CAFÉ

Rosa Roja es la presidenta del "Comité Mujer" de la Cooperativa Casil, de San Ignacio. A sus 45 años, viuda y madre de tres hijos, se ha dedicado siempre a la producción de café y desde que falleció su marido, comparte el trabajo en la finca con su hijo mayor. Se levanta a las 5 de la mañana para atender las tareas de la casa, preparar el desayuno y adelantar la comida y dedica todo el tiempo que puede a su tarea al frente del "Comité de Mujeres". Entre los proyectos que maneja en estos momentos es la creación de una futura marca de café con el producto de las 40 mujeres del Comité, la adecuación de biohuertos en las fincas y la incorporación de animales menores a las explotaciones que permitan un nuevo sustento e ingresos para las mujeres y sus familias.

Además, entre sus objetivos está involucrar al máximo a las caficultoras en las formaciones de la cooperativa, como vía no solo para asegurar la calidad del café, sino para mejorar las perspectivas de la mujer en el campo e incluso, reconoce, para que las propias mujeres se valoren a sí mismas.

Rosa es otro ejemplo de mujer caficultora en Perú con ganas de cambiar las cosas y lograr, por fin, que el trabajo de las productoras sea reconocido igual que el de sus compañeros hombres.

ORIGEN

NUEVA GENERACIÓN CAFETERA DE PERÚ: JÓVENES QUE FORJAN SU FUTURO EN UNA TAZA DE CAFÉ

En los últimos años, Perú ha visto nacer una nueva generación de apasionados amantes del café, decidida no solo continuar con la rica herencia cafetera del café, sino también a llevarla a un nuevo nivel.

Johnny Marlon Montenegro, a la izquiera y Michael Aldair Torres a la derecha comparten pasión por el café

Desde jóvenes caficultores que han adoptado prácticas innovadoras y sostenibles hasta baristas expertos que convierten el café en una obra de arte líquida, pasando por expertos tostadores y catadores con paladares agudos, muchos jóvenes peruanos están dejando una huella imborrable en la industria cafetera de su país.

Sirvan, de muestra de esto, nuestros entrevistados, cada uno de ellos representante de un ámbito diferente del vasto mundo del café peruano y los cuatro, además, inmejorables ejemplos de la pasión y el compromiso que está caracterizando a la nueva generación de profesionales del café en Perú.

Michael Aldair Torres García tiene 24 años, es ingeniero de agronegocios y por tradición familiar, lleva toda su vida involucrado con el café. Tienen una finca en la zona de Amazonas y entre las diferencias que se reconoce con anteriores generaciones son las nuevas habilidades que le ha aportado el conocimiento de su propio café, no solo en finca, sino una vez tostado. "Especializarme y aprender a catar café, entre otras cosas, me ha servido para conocer mucho mejor mi producto y determinar hacia dónde puedo apuntar para mejorarlo en el futuro".

FORMACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN, COMO HERRAMIENTAS DEL CAMBIO

Como compañero de cata, Torres ha tenido la suerte de contar en alguna ocasión con el paladar experto de Johnny Marlon Montenegro Nolasco, catador, tostador, barista y miembro de CentroCafé, una de las cooperativas referentes del área de San Ignacio y Pomahuaca, con más de 300 socias mujeres que trabajan el café y el cacao.

"Desde que en 2016 PROMPERÚ me invitó a uno de sus cursos, mi curiosidad por los cafés especiales no ha dejado de crecer. Creo muy interesante poder profundizar en el conocimiento de sus procesos de producción y transformación, ya que el valor agregado que se consigue con ellos, nos puede ayudar a garantizar una economía más sostenible y estable durante años", nos explica Marlon.

Eso sí, este mismo conocimiento, en el nivel y forma que corresponde, este catador, tostador y barista, considera que debe ser trasladado, también, a los consumidores peruanos, y contribuir con ello al prestigio del café nacional.

Michael comparte la opinión de su compañero y es de los que también anima abiertamente a sus conciudadanos a consumir café nacional. "Si nosotros consumiéramos un poco más de café, creo que nuestro grano valdría más y si, además, los caficultores, en lugar de esperar tanto que les lleguen ofertas del exterior, apostarán por el consumo interno y mejorasen, también, un poco más su oferta en variedades y ofrecieran, incluso, los cafés especiales a compradores nacionales, creo que la labor de prestigiar a nuestro café se beneficiaría".

Ahora bien, este joven productor, como tal, hace constar que no siempre es sencillo acceder a semillas certificadas o de genéticas extremadamente buenas, lo que aboga por cambiar. Y es que poder ofrecer cafés realmente diferenciados, cree, además, podría ayudar también al café de Perú a dejar atrás la histórica dependencia con la demanda de Brasil. Si este país tiene una sobreproducción, la demanda de cafés de Perú y el precio de su grano, cae. Sin embargo, si se sitúan en nichos de mercado diferente, esto se vería minimizado, argumenta.

LA IMPORTANCIA DE ASUMIR RESPONSABILIDADES

Y es, precisamente, en esta búsqueda de nuevas y sobresalientes calidades en la que, también, encontramos implicados a otros jóvenes peruanos, como Junior Zanabria Alfaro, responsable de control de calidad sensorial de los cafés de Quibdamba, además de investigador independiente que ha estado trabajando para determinar cómo los productores, con herramientas caseras y de bajo presupuesto, pueden desarrollar cafés de alta calidad. "Actualmente, todo mi trabajo se define en la finca. Visito a los productores, estoy con ellos y hago lo posible

Jhosseline Benites Velazco, campeona nacional de baristas Perú 2022

por transmitirles, de la mejor manera posible, el conocimiento que les haga posible conseguir un mejor producto. Y para estar seguro de que todo lo que les traspaso es útil, me he dedicado a conocer bien el café a lo largo de toda su cadena de valor, de inicio a fin, y así poder garantizar a ese productor que el café que está produciendo va a ser un café que va a gustar a los consumidores. ¿Y todo esto por qué? Pues porque los jóvenes somos los forjadores del mañana, y creo que la herramienta más poderosa de una nación somos nosotros, y tenemos que asumir esta responsabilidad".

Junior ha estudiado agronomía tropical y su pasión por el café se desató hace cinco años, cuando en 2018 conoció a los Dream Monkeys, un grupo de baristas que le impactaron tanto, que decidió optar por este producto, entre los otros muchos en los que podría haberse especializado, de acuerdo a su profesión.

Es así, que decidió investigar y ponerse al servicio de las familias productoras de su ciudad natal, Quibdamba, en el Departamento de Cusco, y desde entonces no ha dejado de crecer en conocimientos y, también, en éxitos, incluida la consecución del título absoluto en la Copa de Catadores de Perú de 2022 y su clasificación entre los ocho mejores catadores del mundo, en los mundiales de Atenas de este año.

IMPLICACIÓN DE LA SEMILLA A LA TAZA

En este certamen, además de Zanabria, y en el Campeonato de Baristas, participó nuestra cuarta protagonista, Jhosseline Benites Velazco, campeona peruana de baristas, de 27 años, quien también registró una destacada participación en su categoría.

Jhosseline es barista en la cafetería Origen Tostadores de Café en Lima y ha sido la segunda mujer en ganar el campeonato nacional de Perú.

"Desde el primer día que empecé a trabajar con el café me atrapó todo de este producto y su cultura, y eso que llegué a este sector de casualidad tras haber finalizado mis estudios de pastelería y estar convencida de que la única forma de degustar un café era hacerlo bien caliente y supercargado".

Por suerte, reconoce, la intervención de sus profesores en ese momento, le dio la oportunidad de romper con esas creencias y descubrir un producto y su mundo que hoy día son su profesión y pasión.

"La referencia del café peruano está creciendo poco a poco, se está innovando en algunos procesos y se están mejorando las calidades. Como peruanos nos caracteriza el hecho de ser personas que queremos salir adelante, y el café peruano es un producto que ya se está haciendo conocer en diferentes países, por su perfil y sabor. Estoy convencida de que en algún momento, no muy lejano, este café estará en los mejores podios a nivel mundial", afirma con entusiasmo esta joven barista, que además de en el exterior, también augura un buen futuro para el café nacional dentro de sus fronteras.

"Hacía mucho que al consumidor peruano no le interesaba nada lo que el barista le podría recomendar, las diferentes variedades o, incluso, los diferentes tostados. Hoy, sin embargo, muchos clientes ya nos preguntan, se interesan por las características de los cafés que les servimos, tienen curiosidad por saber por qué reciben un nombre u otro y no son pocos, tampoco, los que llegan a nosotros por recomendación de otro consumidor para que prueben el café del país que preparamos los baristas en nuestras cafeterías. Esto es muy gratificante para mí y me atrevería a decir que para cualquier otro compañero de profesión".

EMPUJANDO Y SOSTENIENDO EL CAMBIO

Jhosseline habla con esperanza sobre esta nueva tendencia y está convencida que los resultados que cabe esperar no son más que buenos. "Estamos en pleno crecimiento, la gente del café de Perú estamos poniendo todo de nuestras manos para ser reconocidos como un origen de calidad. Desde productores a catadores, tostadores y baristas, estamos inmersos en un camino de aprendizaje y de mejora de nuestro producto sin precedente. Somos un país productor de café y tenemos la maravillosa dicha de que este crezca en nuestra tierra, y sabemos, además, que está en nuestras manos llevar al café de Perú a lo más alto. ¡Por tanto, vamos a hacerlo!".

Nada mejor que esta muestra del entusiasmo de la nueva generación de profesionales del café de Perú para impulsar y consolidar la reputación de este origen como productor de café de alta calidad, para acabar esta brevísima muestra sobre algunos los protagonistas que están contribuyendo a este cambio. La dedicación y compromiso de estos jóvenes es evidente, y de sus palabras se desprende que están dispuestos a trabajar arduamente en cada etapa de la cadena del café para conseguirlo.

Junior Zanabria Alfaro campeón de la Copa de Catadores de Perú de 2022

MERCADO

EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD, A LA CONQUISTA DEL VENDING

El Café de Especialidad ha experimentado un auge significativo en todo el mundo. Hasta hace poco, el acceso a esta categoría de producto, caracterizada por su alta calidad con origen en granos seleccionados de un sabor excepcional y único, se limitaba básicamente a las cafeterías especializadas y tiendas de café. Sin embargo, hoy, este café premium ha encontrado un nuevo segmento en el que desarrollarse, el sector del vending, brindando nuevas oportunidades tanto a los operadores de estas máquinas expendedoras como a sus proveedores, pero, sobre todo, a los consumidores de café.

El sector del vending ha evolucionado en los últimos años para satisfacer las demandas cambiantes de los consumidores, y el Café de Especialidad ha abierto una puerta nueva en esta industria. Anteriormente, los consumidores tenían pocas opciones de café en las máquinas expendedoras, generalmente limitadas a bebidas instantáneas o cafés regulares, en la mayoría de ocasiones robustas de calidad muy ajustada. Ahora, el Café de Especialidad, 100% arábica y, también, los que tienen certificaciones de sostenibilidad como Fairtrade, Rain Forest o UTZ han abierto al vending una oportunidad para reinventarse y para poder ofrecer, además, una experiencia más auténtica y sofisticada a los consumidores, algo que muchos operadores están aprovechando ya con éxito.

Según los datos del I El Observatorio de Mediterránea presentados durante el mes de junio, las opciones de Café de Especialidad cada vez ganan más terreno al café clásico en el sector del vending y el pasado año ya, del total de cafés servidos por las máquinas expendedoras, los cafés premium alcanzaron una cuota media del 26%, tres puntos más en comparación con el 23% del año previo. Es más, según este estudio elaborado por la empresa de restauración colectiva, Mediterránea Group, la demanda de Café de Especialidad durante todos los meses de 2022 fue superior a la registrada durante los meses de 2021.

Los "coffee corners" en los lugares de trabajo están favoreciendo el consumo de café premium

Entre las razones que argumenta el Observatorio para esta evolución destaca la propia sofisticación del paladar de los consumidores y su interés por priorizar la calidad del grano y del tueste, así como una mejor elaboración, frente a otros aspectos a la hora de consumir café. "El consumidor de nuestro país, ahora busca productos de mayor valor, como las gamas premium, que cuentan con una alta calidad en cuanto a elaboración. Por ejemplo, cada vez más personas valoran la calidad de un grano de especialidad recién molido y aprecian los beneficios que este tipo de café puede ofrecer en términos de sabor y de aroma", apunta Fernando Perdiguero, Director del área Vending de Mediterránea Group.

CALIDAD Y OFERTA MEJORADA

Además, el Café de Especialidad como concepto ya ha demostrado ampliamente en otros ámbitos que no solo se limita a la calidad del café en sí, sino también a la experiencia en torno a él. Y no son pocos los operadores de vending que están invirtiendo en máquinas más avanzadas y sofisticadas que replican la experiencia de una cafetería tradicional. Dicho esto, es evidente que el costo del Café de Especialidad sigue siendo un factor importante. Por lo tanto, puede que este tipo de máquinas de distribución automática no sea una salida aconsejable para un café premiado, por ejemplo, en la Taza de la Excelencia, igual que no lo es su servicio en un establecimiento convencional, sin profesionales preparados para conseguir una taza perfecta con ese café.

Estas máquinas están equipadas con molinillos de café integrados, sistemas de extracción de alta calidad y opciones de leche fresca, lo que garantiza que cada taza de café sea preparada con precisión y atención al detalle. Incluso, algunas de estas máquinas están equipadas con pantallas en las que el consumidor puede disfrutar de videos sobre el origen del café que ha seleccionado, mientras se está preparando.

Y como en una cafetería convencional, el Café de Especialidad en el vending no se limita solo al espresso clásico, sino que su introducción ha llegado acompañada de nuevas propuestas de elaboraciones principales, multiples combinaciones con otros productos, opciones de café frío y, también, para que el consumidor pueda personalizar su taza en función de sus gustos y preferencias con distintas posibilidades de leche y saborizantes adicionales.

Las máquinas de vending más modernas son ya máquinas dotadas de mayor inteligencia para elaborar bebidas, disponen de pantallas táctiles interactivas e, incluso, muchas tienen App propia, que además de permitir el pago sin contacto, facilita a los usuarios personalizar su café, creando, todo

ello, una experiencia más personalizada y atractiva de degustación que, seguro, seguirá perfeccionándose y ajustándose, aún más si cabe, gracias a los nuevos avances que están por venir y que tiene su base en las tecnologías de inteligencia artificial y aprendizaje automático, que permitirán a las máquinas de distribución automática recopilar más datos sobre las preferencias en las elecciones de producto de los consumidores y brindar a cada uno de ellos, una bebida perfectamente personalizada y ajustada a su paladar.

El Café de Especialidad abre las puertas a nueva forma de consumir y entender la experiencia del café en el vending

Estas novedades han incursionado con especial éxito en el segmento del vending cautivo o lo que es lo mismo, en las máquinas expendedoras en centros de trabajo, en los que el consumo de café premium ha aumentado por el auge de los puntos de café de las empresas, los denominados como 'coffee corners'. De acuerdo con Fernando Perdiguero, "cada vez son más las compañías que optan por ofrecer a sus empleados café de alta calidad en lugar de cápsulas, lo que les permite promover valores de sostenibilidad y ofrecer al mismo tiempo una experiencia más satisfactoria a sus trabajadores".

EXPERIENCIA Y CONVENIENCIA

Más allá de todo lo apuntado hasta el momento, a nadie se le escapará que el Café de Especialidad en el vending representa, además, una combinación perfecta entre conveniencia y excelencia, brindando a los consumidores una experiencia atractiva y de calidad, en cualquier momento y lugar.
Y si bien estas máquinas no pueden reemplazar la naturaleza experiencial de ir a tomar una taza de café, está claro que abordan el aspecto crítico de la conveniencia y que es, precisamente, esta disponibilidad más amplia la que está favoreciendo, también, una nueva forma de consumir y entender la experiencia del café en este segmento de mercado.
Según datos de Retail Insight Network la conveniencia se ha vuelto esencial para los consumidores y hasta el 97% de los consumidores encuestados aseguraron haber abandonado una compra en algún momento porque no consideraron que el servicio fuera lo suficientemente rápido, independientemente del precio del producto. En este mismo sentido, una investigación de World Coffee Portal ha determinado que un tercio de los consumidores del Reino Unido estarían abiertos a una experiencia de cafetería totalmente automatizada, aunque está claro que difícilmente las máquinas de café de distribución automática puedan reemplazar ni a los baristas ni a los establecimientos especializados, pues para muchos, estos lugares y estos profesionales son una parte determinante de su experiencia de consumo de café.

CONSUMO SOLITARIO

Otra característica clave de la nueva forma de entender la experiencia del café en la distribución automática tiene que ver, también, con una forma de consumo más solitario en el que la conexión emocional con el café es más intensa y se vuelve más importante que nunca, tanto que incluso para muchos consumidores es una razón preferente para elegir este café de vending por delante de otras opciones.
De acuerdo con el estudio "Las nuevas demandas del consumidor de vending", en el Aneda ExpoCongress 2023, que toma como referencia los últimos cinco años, el 65% del consumo de café en el segmento del vending se realiza ya en solitario, bien sea on the go, en la sala del café de la empresa o en la mesa de trabajo. De acuerdo con esta investigación, el perfil tipo de la distribución automática es el de una persona abierta a la innovación, a probar sabores nuevos, que quiere ser sorprendido por una experiencia emocional y moderna – el 80% está dispuesto a probar productos nuevos en las máquinas de vending - y que no solo valora la funcionalidad de este servicio de café no atendido, sino la calidad de los productos dispensados, comparados con los de las cafeterías o los que puede encontrar en tiendas de alimentación y supermercados.

El consumo de café asociado a la distribución automática suele ser uno de los más planificados

Según este estudio, también, el consumo de café asociado a la distribución automática suele ser uno de los más planificados y 6 de cada 10 consumidores lo planifica antes de llegar a la máquina. Además, entre los factores que más aprecian estos consumidores a la hora de decantarse por la oferta de una u otra máquina automática es poder elegir

el tipo de leche para su bebida con café y conocer, además, la marca de ese café que va a beber.

CONCIENCIA Y ORIGEN

El consumidor de Café de Especialidad, además, es un consumidor, en general, preocupado por la sostenibilidad y que tiene curiosidad por conocer el origen de su café y asegurarse de que sean cultivados y cosechados de manera ética para sus productores y para el medioambiente. En este marco, una de las principales ventajas clave del Café de Especialidad es la trazabilidad, que permite rastrear el grano hasta su origen, facilitando información de valor que los proveedores y operadores de vending pueden utilizar para presentar a sus clientes, a través de pantallas en las propias máquinas, apps relacionadas y más, lo que agrega un elemento de conciencia y transparencia extra para los consumidores que optan por este sistema de distribución automática de bebidas de café.
El Café de Especialidad, en definitiva, está abriendo nuevas oportunidades para el sector de las máquinas de distribución automática, permitiendo a los proveedores ofrecer una experiencia mejorada y satisfacer la demanda de los consumidores más exigentes.
Con un enfoque en la calidad del café, la personalización, la sostenibilidad y la ubicación estratégica, el vending se convierte, pues, en un canal prometedor, también, para el Café de Especialidad■

Fuentes: "I El Observatorio de Mediterránea", "Las nuevas demandas del consumidor de vending"

MERCADO

EL **CAFÉ ROBUSTA** YA TIENE SU PROPIO **CATÁLOGO DE VARIEDADES**

A pesar de que el café Robusta ya representa el 40% de la producción mundial de este producto, no se había creado hasta ahora un catálogo específico de variedades mejoradas de C.Canephora. Sin embargo, el interés despertado por algunos de estos cafés en el mercado del Café de Especialidad, ha favorecido su reciente publicación, ampliamente aplaudida por los productores pero, también, por el resto de la industria del café.

Quien más quien menos que trabaje en el sector del café, es muy probable que en algún momento haya consultado el catálogo del World Coffee Research (WCR), una herramienta que se ha convertido en referencia para toda la industria del café.

En este catálogo se recogen las características de todas las variedades de café Arábica que han sido creadas mediante métodos de mejoramiento tradicionales sin intervención de ingeniería genética. El inventario online describe cada cultivar de manera precisa y objetiva, proporcionando información técnica y genética respaldada por investigaciones rigurosas sobre su producción, características físicas de la planta, del grano, información sobre resistencia a enfermedades y plagas y otros datos relevantes.

Sin embargo, desde la aparición de este catálogo en 2016, la herramienta ha estado limitada a cultivares Arábicas, algo que ha cambiado recientemente con el lanzamiento del primer Catálogo de Variedades de Robusta del World Coffee Research.

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE ROBUSTA DEL WORLD COFFEE RESEARCH

El nuevo catálogo, también en versión online y accesible de forma gratuita para todo el público, recopila en el sitio web del WCR, información en inglés y español, sobre las características de 47 variedades diferentes de C.Canephora originarias de ocho países, Brasil, México, Uganda, Indonesia, India, Vietnam, Tailandia y Filipinas. Cada cultivar dispone de su propia ficha que recoge las características de cada café descritas a través de más de 20 aspectos clave de su producción, fisiología y origen y que van desde el potencial de rendimiento de la planta a su altura, pasando por el tamaño de los granos, los requisitos, el linaje, la historia de la variedad, el país de origen o el nombre de la organización, entidad o investigador responsable de la liberación del cultivar en cuestión.

El catálogo de Variedades de Robusta del WCR incluye 47 variedades de cultivares de 8 países productores

"Desde nuestra fundación hace más de diez años, WCR se ha esforzado por empoderar a los agricultores al proporcionarles herramientas para seleccionar las variedades adecuadas para sus fincas y mercados. Queremos ofrecer variedades que ofrezcan un café de alto rendimiento y mejor sabor a largo plazo. Ahora que el café Robusta representa el 40% del café producido y comercializado a nivel mundial, vimos la necesidad de apoyar a los agricultores mediante la creación de esta valiosa herramienta", explica la Dra. Jennifer "Vern" Long, Directora Ejecutiva de WCR, desde donde, además, añaden, "hasta el momento, no se había contado con una guía clara y completa sobre las variedades Robusta, lo que dificultaba aún más su cultivo, especialmente debido a la necesidad de múltiples variedades complementarias para la polinización. La elección adecuada de las variedades y los clones puede marcar la diferencia entre obtener altos o bajos rendimientos. Durante el ciclo de vida de 20 a 30 años de las plantas, la selección acertada de las variedades correctas puede tener un impacto significativo y duradero en la calidad y el éxito del cultivo".

Y es que, de hecho, uno de los aspectos más valiosos de este nuevo catálogo del WCR es su enfoque en la resiliencia y sostenibilidad del café, pues en tanto que el cambio climático representa un desafío para la industria cafetalera, poder acceder de información confiable sobre los cultivares disponibles ayuda a la toma de decisiones informadas y contribuye a garantizar en mayor medida la viabilidad y sostenibilidad a largo plazo de la producción de café robusta en los países de origen.

UNA HERRAMIENTA ÚTIL PARA PRODUCTORES, INDUSTRIA Y CONSUMIDORES

Por parte de los productores, la iniciativa ha sido recibida con satisfacción, pues la disponibilidad de información detallada sobre las características de cada variedad y su comportamiento en diferentes condiciones climáticas y ambientales les abre las puertas a optimizar sus cultivos y garantizar la producción sostenible de café Robusta de alta calidad.

De igual modo, este catálogo suma una herramienta más a la divulgación del conocimiento del café entre los consumidores y ofrece la posibilidad de que cualquier persona interesada pueda buscar y filtrar información sobre las principales variedades de café Robusta, por país, por aspecto de los granos, por rendimiento de cereza a grano pergamino, por potencial de producción, … y acceder, además, a datos destacados sobre la historia de ese cultivar, grupo genético, familia, etc. Además, cabe destacar, como dato práctico, que la herramienta prevé que cada usuario pueda crear su propio catálogo, seleccionando las variedades que más le interesen y descargando la información en su dispositivo para imprimir.

No cabe duda, pues, que el nuevo Catálogo de Variedades de Robusta del World Coffee Research representa una buena noticia para el sector cafetero, que gana una guía confiable, respaldada por investigaciones científicas, con el objetivo de mejorar la producción y promover la diversidad y resiliencia de los cultivos de café Robusta en todo el mundo.

Fuente: World Coffee Research

ROYAL

El Café, nuestra pasión.

Desde siempre le ponemos mucha pasión al trabajo: con la garantía de calidad de una marca histórica hemos combinado la mejor tecnología para hacerte disfrutar cada día del verdadero espresso italiano.
Disfruta de las tres versiones de Royal.

Le ponemos pasión, como tú.

ROYAL
OTC

ROYAL
PLUS

ROYAL
BLACK

www.saecoprofessional.com

Saeco

MERCADO

BRASIL EMPIEZA A SEMBRAR NUEVAS **VARIEDADES DE CAFÉ SIN CAFEÍNA**

Brasil lidera la revolución del café sin cafeína desde hace años y en su objetivo de conseguir nuevas variedades que aseguren desde la planta granos de café sin cafeína, ha puesto en marcha plantaciones experimentales que, de tener éxito, podrían dar paso a un café con un gran un nicho de mercado en regiones de gran consumo como Europa y Estados Unidos.

Después de casi dos décadas de investigación, el Instituto Agronómico de Campinas (IAC), en Brasil, ha anunciado que sus trabajos en torno a variedades arábicas de café que crecen descafeinadas de forma natural ha entrado en una fase decisiva que podría dar pie, en unos pocos años, a la producción de un nuevo café comercial sin precedentes en el mundo.

Así lo han confirmado el investigador del IAC, Júlio César Mistro en una entrevista con Reuters, en la que también ha expresado su optimismo ante los resultados prometedores obtenidos hasta ahora, "la posibilidad de que salga mal es muy baja".

Mistro ha explicado que ya se ha realizado una siembra experimental en una región de Brasil y el IAC planea realizar dos más en octubre y noviembre.

Los cafetos utilizados en estas siembras experimentales son el resultado de los cruces dirigidos mediante métodos tradicionales de mejoramiento en campo entre algunos de los principales cultivares comerciales brasileños, como Mundo Novo, Catuaí y Obatã Vermelho con cafetos de Etiopía con solo un 0,07% de cafeína, con el objetivo de transferir esa característica a cultivares más vigorosos y productivos.

Las muestras etíopes utilizadas forman parte del banco de germoplasma del IAC, uno de los más grandes del mundo, donde fueron detectados por la investigadora Maria Bernadete Silvarolla, en 2004, determinándose su porcentaje de cafeína en el 0,07%, es decir, por debajo del límite máximo del 0,10% marcado para que un café sea considerado descafeinado.

Cabe aclarar que la investigación del IAC no involucra ningún tipo de técnica de ingeniería genética, ni OGM (organismos genéticamente modificados), sino el mejoramiento clásico, que no es más que realizar todo el proceso de selección en campo, desde cruces hasta liberar y cultivar.

El café producido sin cafeína podría estar disponible en el mercado en 2033

"Elegimos aplicar un proceso de clonación (propagación vegetativa) para que podamos anticipar el uso de los mejores materiales, que, después de su conclusión, dará como resultado un cultivar clonal, es decir, el cultivar no se puede propagar por semillas", explican los investigadores quienes, también, añaden, "el objetivo del trabajo ha sido cruzar variedades para llegar al grano naturalmente descafeinado, ya que, actualmente, este producto solo se obtiene mediante procesos industriales, lo que conlleva mayores costos que un producto 100% natural".

Los investigadores del proyecto confirman, además, que el foco de su trabajo desde un inicio no ha sido desarrollar un material con alta productividad, sino una planta descafeinada con un buen nivel de producción de grano, que genere rentabilidad para el caficultor.

Las buenas perspectivas de éxito del proyecto han animado al IAC, que es parte del gobierno del Estado de São Paulo, a buscar socios privados para financiar la finalización del trabajo y ya han estado en contacto con posibles empresas interesadas. En caso de obtener financiamiento para la etapa final del proyecto, los inversores tendrían el uso exclusivo de la tecnología durante diez años.

RUMBO AL 2033

Según explican desde el IAC, se estima que, después de sembrar los llamados clones de cafetos descafeinados, se necesitará esperar entre seis y siete años para confirmar los resultados en las pruebas regionales. Dado que el cafetal solo produce una cosecha al año, este proyecto de investigación a largo plazo, iniciado en 1999, requiere un tiempo considerable. Después de la siembra, los clones necesitarán dos años de desarrollo antes de dar los primeros frutos y los investigadores estiman que se necesitarán al menos cuatro cosechas, o sea, cuatro años, para construir una base científica sólida que permita convertir una o más plantas en cultivos comerciales de café descafeinado de forma natural.

"Si el proyecto se completa en 2029, el café descafeinado podría estar disponible en el mercado en 2033". Sin embargo, es difícil estimar el volumen de árboles disponibles, ya

que tendrán que multiplicarse", puntualiza Júlio César Mistro.

NUEVOS CAFÉS, NUEVAS OPORTUNIDADES

Además, si las pruebas experimentales confirman las expectativas con el café en desarrollo, denominado AC, en honor a Alcides Carvalho, agrónomo del IAC y promotor de esta investigación, su producción, explican desde este centro de investigación referente mundial en materia de café, podría tener un impacto significativo en el mercado comercial de este producto, brindando a los consumidores una nueva opción y beneficiando a los productores brasileños.

Algunas evaluaciones previas revelan plantas con gran potencial para la producción de cafés de más de 80 puntos

En el desarrollo de este trabajo, además, no solo se han generado plantas con cafeína por debajo del 0,10%, sino también plantas con cafeína entre 0,11 y 0,60%, lo que el mercado considera como bajo en cafeína, de modo que los investigadores también están trabajando en estos materiales, que se han mostrado muy prometedores en condiciones experimentales en la ciudad de Campinas.
Desde el IAC destacan las nuevas oportunidades que el café descafeinado de manera natural puede representar, también, para las empresas que actualmente venden café descafeinado que, según este Instituto, se verían beneficiadas económicamente de este desarrollo, al evitar los procesos necesarios para eliminar la cafeína de las variedades comunes de café.
Y aunque se requerirá tiempo para completar el proyecto y llevar el café descafeinado natural al mercado, la investigación en curso, recuerdan desde el IAC, demuestra el compromiso de Brasil con la innovación y el desarrollo sostenible en la industria del café.
Además, desde este instituto destacan que los avances conseguidos hasta el momento, ponen en valor el banco de germoplasma del IAC, iniciado en la década de 1930 y ampliado durante todos estos años a través de la cooperación internacional. Como ejemplo de ello, los propios granos que han servido de punto de partida de este trabajo de investigación y que llegaron al banco de germoplasma del IAC en la década de 1970. Los granos habían sido recogidos entre 1964 y 1965 durante una expedición de la FAO a Etiopía y guardados en Costa Rica hasta que se enviaron por correo al IAC. Allí los granos permanecieron en el anonimato durante cerca de 30 años, hasta que la investigadora Silvarolla descubrió su singularidad, dando pie al desarrollo de los nuevos cafetos sin cafeína que en pocos años podrían ser la fuente de una nueva e innovadora versión de café descafeinado.

CALIDAD SENSORIAL

Aunque no es posible todavía poder tener la certeza de cuál será la calidad sensorial de estas nuevas variedades de café descafeinadas en planta, los investigadores del trabajo, en declaraciones de hace poco más de un año, explicaron que algunas evaluaciones realizadas habían revelado plantas con gran potencial para la producción de cafés por encima de los 80 puntos.
"Solemos decir que la calidad del café, incluido el perfil sensorial, depende de la interacción Genotipo x Ambiente, lo que determinará los diferentes atributos es la constitución genética de las variedades, donde prima el origen de la variedad, si es primitiva, si ya ha sido objeto de mejoramiento genético, cruces, etc.", apunta Gerson Silva Giomo del IAC, investigador científico del IAC desde hace más de 27 años.
Además, el científico recuerda que no se debe olvidar que cada planta tiene su propia constitución genética, la cual se expresará de manera diferente en cuanto a sabores y aromas, principalmente. "Todavía no sabemos nada sobre qué causa estas diferencias en la bebida, pero sí que existen y son muchas".
Para conocer, pues, todos los detalles de la evaluación sensorial de este nuevo café descafeinado naturalmente, deberemos esperar, aunque por lo apuntado por los investigadores, parece que podemos esperar lo mejor ■

Fuentes: Instituto Agronómico de Campinas, Reuters, Apqc

EL IAC Y SU PROGRAMA DEL CAFÉ

El Instituto Agronómico de Campinas, IAC creado en 1887 con el objetivo de auxiliar técnicamente el desarrollo de la caficultura brasileña, es uno de los centros de investigación del café más importantes de todo el mundo.
Destaca de su actividad, su Programa de Café, activo desde 1932 y responsable del desarrollo de 67 cultivares de café Arábica, que ocupan gran parte de los cafetales en Brasil y de muchos otros países productores.
Algunos cultivares élite como el Mundo Novo o Catuaí han sido desarrollados y seleccionados por el IAC, convirtiéndose hoy día en los estandartes de la caficultura brasileña, al ocupar cerca del 90% del parque de cafetos arábicas cultivados en Brasil.
Mundo Novo es el resultado de un cruce natural entre las variedades Borbón y Típica Las primeras selecciones de Mundo Novo en Brasil se realizaron entre 1943 y 1952 y, desde entonces, se ha distribuido a los agricultores en Brasil. En 1977, el IAC presentó nuevas selecciones de este café que, más allá de sus características fisiológicas que la convierten en una planta vigorosa y productiva, presenta un perfil de taza suave y achocolatado, con un punto de acidez casi imperceptible.
Por su parte, el Catuaí es un cruce entre Mundo Novo y Caturra, realizado por el IAC en 1949. La variedad fue lanzada en Brasil 1972 después de la selección de pedigrí (selección de plantas individuales a través de generaciones sucesivas), caracterizándose por su gran vigor y su baja altura que hace que sea relativamente fácil aplicar tratamientos para plagas y enfermedades. Existen variedades de Catuaí rojo y amarillo, las cuales comparten un perfil de taza suave, dulce, generalmente con notas achocolatadas y a especies y una fragancia floral y frutal muy agradable.
Además del Mundo Nuovo o el Catuaí se reconoce al IAC como organismo obtenedor del Ouro Verde un café con una excelente calidad sensorial; el Obata, apreciado por sus sabores de fondo a frutas maduras, frutas secas y acidez muy fina; el Caturra, de sabor suabe y ducle; el Topazio, de buen cuerpo, y ligero aroma a limón que lo ha convertido en uno de los ingredientes preferidos para cócteles de café helado en Brasil; o el Catiguá un cruce de Timor y Catuaí amarillo que en taza se presenta como un café complejo, con muy buena acidez, dulce y con sabores cítricos y florales exóticos.
Adicionalmente, a la investigación relacionada con nuevos cultivares, el desarrollo de nuevos procesos de postcosecha, o el de buenas prácticas agrícolas, entre otros, completan el Programa de Café del IAC, asegurando así, que estos cultivares lanzados por el Instituto también cuentan con los requisitos mínimos necesarios para el desarrollo de una economía sustentable.

MERCADO

¿POR QUÉ EL **FUTURO DEL CAFÉ** DEPENDE DE LA **INVERSIÓN EN I+D?**

La inversión en investigación y desarrollo del café es esencial para impulsar la innovación en el cultivo de este producto en diversos países y garantizar que la industria cafetera se mantenga al día con las exigencias de los consumidores, así como con los desafíos que plantean el cambio climático y la pobreza. Así concluye un nuevo estudio realizado por World Coffee Research que incide en los riesgos que conlleva la falta de financiamiento en investigación para el futuro del café, ya a corto plazo

El sector del café, tristemente, está acostumbrado a crisis de todo tipo, crisis de precios, crisis de producción, crisis climática,… y ahora, según apunta el World Coffee Research (WCR), en su estudio más reciente, debemos sumar una más, crisis de innovación.

La falta de recursos en investigación y desarrollo (I+D) en el sector del café plantea serias preocupaciones sobre el futuro de la producción y la calidad del café tal como lo conocemos. Según los resultados de la investigación del WCR, se estima que se necesitaría invertir alrededor de 452 millones de dólares anuales en I+D agrícola durante la próxima década para mantener la diversidad, la producción y la calidad del café verde, actual.

Si no se realizan inversiones, se advierte en este trabajo, la industria del café se enfrentará a una dramática reducción en la diversidad de variedades de café arábica de calidad y sus orígenes. Los autores del estudio, el Dr. Mywish Maredia, profesor de economía del desarrollo de la Universidad de Michigan (EUA), y José María Martínez, estudiante de doctorado en la misma institución, señalan que estos fenómenos serán principalmente resultado del cambio climático y del estrés que enfrentan los productores debido a la creciente demanda mundial.

Y es en este marco, pues, en el que han identificado la necesidad de aumentar las inversiones globales en I+D en el sector del café, como la acción primordial y necesaria para acelerar las innovaciones y enfrentar los desafíos que ya tiene frente sí, el café. "La actual escala de inversiones es totalmente insuficiente y debe aumentar si el mundo quiere seguir disfrutando de su bebida favorita", advierte de forma taxativa el Dr. Maredia.

INVERSIÓN RAZONABLE, ¿DE CUÁNTO HABLAMOS?

El estudio de WCR revela que la inversión global actual en I+D en el segmento del café es de aproximadamente $115 millones de dólares por año, de los cuales el 90% proviene del sector público y el 10% del sector privado. Esta cifra equivale a menos de medio centavo por cada dólar de café verde producido a nivel mundial, lo cual, apuntan, "es claramente insuficiente".

El informe destaca, además, que el valor total del café verde representa alrededor del 4,8% del valor total de la producción agrícola en los 45 países productores de café analizados. Sin embargo, las inversiones en el sector agrícola para el café representan solo el 1,8% de ese valor, lo cual indica una brecha significativa entre la importancia económica del café y la inversión destinada a su investigación y desarrollo.

Ante esta situación, el documento advierte que se requiere un aumento de casi cuatro veces en las inversiones en I+D del café para evitar la consolidación y la pérdida de diversidad en el café verde comercial. Los autores sugieren que "para una industria con un valor minorista de más de $200 mil millones de dólares, reservar menos de 0,3 centavos por cada dólar de café vendido al por menor sería una inversión razonable", y en este sentido hacen un llamamiento a la industria para colaborar en una investigación que hoy resulta más importante que nunca para el futuro del café.

RENTABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD, LOS IMPRESCINDIBLES

Actualmente, explican, el café ya ha experimentado tendencias de productividad estancadas o decrecientes en la mayoría de los países productores, a excepción de Brasil, Vietnam y Colombia, donde si se ha invertido en investigación. "Esta situación plantea un problema urgente para la industria, ya que, si las tendencias actuales continúan, no se podrá satisfacer la creciente demanda mundial de café ni garantizar la sostenibilidad económica y ambiental de su producción", explican los investigadores.

Para hacer frente a esta realidad, el World Coffee Research plantea un modelo de investigación avanzada y aplicada en genética y agronomía del café, para crear variedades nuevas, además de enfoques agronómicos innovadores que garanticen que la activi-

dad caficultora continúe siendo rentable económicamente, mientras acompañe la demanda creciente y salvaguarde los recursos naturales.

La inversión actual en investigación en café equivale a nivel mundial a menos de medio centavo por cada dólar de café verde producido

"Suponiendo un crecimiento continuo de la demanda y los impactos negativos del cambio climático en el rendimiento y la superficie de cultivo, incluso las regiones altamente productivas de hoy en día no podrán satisfacer el 100% del crecimiento de la demanda global en 10 años. Aproximadamente el 20% de la producción mundial de café todavía deberá provenir de África y América Latina para cubrir la demanda, y se deberán realizar inversiones en investigación y desarrollo para garantizar que estas dos regiones sean capaces de suministrar esta cantidad de café al mercado internacional. En ausencia de estas inversiones adicionales en I+D en África y América Latina, los rendimientos continuarán disminuyendo en estas dos regiones y la expansión proyectada en la superficie de cultivo no será suficiente para alcanzar la producción requerida", explican los autores de la investigación del WCR.
Y si este es el peor de los escenarios posible, el más óptimo tampoco mejora mucho las cosas, apuntan el Dr. Mywish Maredia y su ayudante. "Si el consumo aumenta más lentamente (un 2% al año) y el cambio climático no tiene impacto en la superficie de tierra ni en los rendimientos, es probable que los productores más eficientes del mundo en la actualidad puedan absorber la mayor parte del crecimiento de la demanda, pero esto llevaría a una consolidación severa de los suministros. Para satisfacer la demanda global, se necesitaría un mínimo adicional de 3 millones al año, lo que representa un aumento del 21% respecto a los niveles de inversión global actuales, para respaldar a los productores más eficientes del mundo y permitirles mejorar su productividad para satisfacer la nueva demanda".

UN FUTURO POSIBLE POR 0,3 CTV DE DÓLAR

Ante estos escenarios, e incidiendo, de nuevo, en la importancia de la investigación, desde el World Coffee Research recuerdan las múltiples posibilidades que ofrece el café para asegurar su futuro, muchas todavía no estudiadas. "De las más de 125 especies del café, menos de 60 variedades de arábica y robusta han sido desarrollados para mantener la producción comercial del café. Por ello, las señales positivas sobre el beneficio de invertir en investigación y desarrollo que nos brinda la experiencia con otros cultivos no deben ser desestimadas. Y mucho menos cuando el retorno en inversión de cultivos perennes como el café es del 88%, más del doble de la media en agricultura que es del 40%", apuntan.
Es por todas estas circunstancias, que tanto los dos autores del trabajo de investigación como el propio World Coffee Research, no dudan de recoger en su estudio un llamamiento a la colaboración, claro y directo, dirigido a toda la comunidad cafetera, "Según el análisis de nuestro trabajo, Crisis de la Innovación en Café, los niveles actuales de inversión están lejos de ser suficientes para mantener un suministro diverso de café frente al cambio climático y la creciente demanda en los próximos 10 años. Aumentar casi cuatro veces los niveles actuales de inversión en investigación y desarrollo, equivaldría para la industria del sector, un poco más del 2% del valor anual de las exportaciones de café verde y menos de 0,3 centavos por cada dólar de café vendido al consumidor, pero implicaría una inversión total (es decir, actual + adicional) de 567 millones de dólares al año durante la próxima década, lo que si serviría para fortalecer el I+D en el ámbito del café a favor de soluciones que aseguren un futuro para este producto, para todos los que viven de él y, claro está, para que los consumidores puedan seguir disfrutando de su café".
Hacer realidad este cambio, sin duda, depende de todos■

Fuentes: World Coffee Research, "Coffee's innovation crisis"

LA INNOVACIÓN COMO PALANCA DE CAMBIO

El trabajo de investigación del World Coffee Research identifica la innovación como herramienta esencial para abordar los desafíos fundamentales del café y las inversiones y la investigación para hacerlo posible. Y si bien, el trabajo reconoce la importancia de las inversiones en otras áreas temáticas para respaldar la sostenibilidad del sector cafetero, como la protección social, las tecnologías financieras, etc., la inversión en investigación y desarrollo agrícola la consideran fundamental para asegurar el futuro del café por tres razones, que apuntan y destacan como básicas:

- **1.** El éxito a largo plazo de la industria requiere innovaciones que respondan a las prioridades de los consumidores (por ejemplo, reducciones en las emisiones de gases de efecto invernadero, reducciones en el uso de productos químicos para proteger los cultivos) y preferencias (por ejemplo, alta calidad, sabores únicos, gustos diversos), y que también estén alineadas con las prioridades de los agricultores en los países productores (por ejemplo, nuevas tecnologías para responder a entornos de producción que cambian rápidamente debido al cambio climático).

- **2.** En segundo lugar, en muchos países en desarrollo de África y América Latina, el café es producido principalmente por agricultores pequeños. Los aumentos en la productividad impulsados por la tecnología desempeñan un papel importante en el aumento de los ingresos de los agricultores pequeños y contribuyen al objetivo de reducción de la pobreza (Evenson y Gollin, 2003).

- **3.** Una tercera razón es corregir la falta de inversión a nivel mundial en comparación con otras commodities agrícolas.

De no accionarse la palanca de cambio de la inversión en I+D, los autores del trabajo, el Dr. Mywish Maredia, y el estudiante de doctorado, José María Martínez, insisten que la situación actual, de continuar, llevará a la desaparición de muchos países de la lista actual de países exportadores de café.
Y esto, explican, sucederá así, porque, "la falta de inversión en investigación consolida los beneficios de la productividad agrícola y las ganancias de rentabilidad en manos de menos agricultores y menos países. Además, una mayor concentración de la producción de café en menos países conlleva la pérdida de diversidad del café, dificulta encontrar los sabores únicos que los consumidores cada vez más desean y en los que los negocios de café confían y aumenta, también el riesgo de inestabilidad inducida por el clima en el suministro y los precios del café (World Coffee Research, 2020)".

FÓRUM
COFFEE
FESTIVAL

Sabor, cultura y conocimiento

El festival de los profesionales y los amantes del café

29 Y 30 DE SEPTIEMBRE Y 1 DE OCTUBRE DE 2023

LA FARGA DE L'HOSPITALET (BARCELONA)

29 SEPTIEMBRE

10:30 - 10:45

ACTO DE INAUGURACIÓN

11:00 - 12:45

CAMPEONATO BARISTA PRO: PRIMERA RONDA

Escenario 1

Esta nueva competición pondrá a prueba los conocimientos sobre café de 16 de los mejores baristas del país y evaluará, además, su capacidad de ponerlos en práctica en entornos de alta exigencia y ritmos de trabajo trepidantes. Todo un espectáculo de 7 pruebas del máximo nivel para llevarse el título de Barista Pro y los 6.000€ de premio.

Alexandra Witty

11:00 - 13:00

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DEL CAFÉ ALTERNATIVOS AL ESPRESSO: TENDENCIAS Y NOVEDADES

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Lauro Fioretti, Knowledge & Education en Simonelli Group

En este workshop descubriremos los secretos de los principales métodos de extracción, alternativos al espresso, que se han popularizado en todo el mundo (French press, Aeropres, V60, PureBrew).

Carles González

11:00 - 11:45

ESPRESSO IIAC

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Carles González, Coffee Competence & Product Manager de Rancilio Group S.p.A y docente del IACC

En esta sesión descubriremos los secretos del método de cata espresso y más claves para disfrutar de un espresso perfecto.

12:00 - 12:45

EL CAFÉ, UN PRODUCTO SALUDABLE

Auditorio

SYMPOSIUM | Con la Dra. Sofía Melgar Rivera- Hospital Valle de Hebrón de Barcelona; Indirira Paz - Graniel - Universidad Rovira i Virgili; Cecilia Zuñiga - Cosmic School

Mesa redonda. Cada vez más, crece el interés de la comunidad científica, médica y de los consumidores por el café, gracias a las investigaciones que han confirmado estos últimos años su potencial como producto para promover la salud.

Chantal Demonty

13:00 - 13:45

LA SOSTENIBILIDAD EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Montsetrrat Prieto, Secretaria General de (AeCafe; Clare López-Wright, Managing Director en BRITA IBERIA; Pablo Garacía, Responsable de Calidad en Icona Café; Thiago Amhof, Director de Grupo Brasiliano Ibérica; Claudia Sans, Responsable de Calidad en Cafés El Magnífico

Mesa redonda. La sostenibilidad es un reto crucial para la industria del café. Desde el cultivo hasta la taza, se deben enfrentar múltiples desafíos y todos los actores de la cadena juegan un papel crucial para superarlos.

13:00 - 15:00

TEMPERATURA PROFILING

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Carles Gonzalez, Coffee Competence & Product Manager de Rancilio Group S.p.A

En este taller repasaremos uno por uno los principales compuestos que podemos encontrar en un café como resultado de la extracción y descubriremos como actúan e interactúan para conformar la bebida y cómo podemos aumentar o disminuir su concentración y con ello conseguir variar la percepción sensorial.

Félix Donosti

15:00 - 17:00

PERFILES DE TUESTE

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Oriol Coll, Head Roaster, Quality Control y Formador en Cafés el Magnifico

Los perfiles de tueste afectan muy significativamente el sabor y las características del café. Aprende cómo se diseñan, qué factores intervienen en su definición y cómo se adaptan a los gustos del consumidor de café.

Dale Harris

15:00 - 16:00

MERCADO DEL CAFÉ EN ESPAÑA EN LOS PRÓXIMOS AÑOS

Auditorio

SYMPOSIUM | Por Robert Eveson, Analista Senior de Investigación en Euromonitor Internacional

¿Qué podemos esperar del mercado del café en España a corto y medio plazo? ¿Qué tendencias se afianzan y que novedades están por llegar? Estas y más cuestiones serán el punto de partida de una sesión que tratará de dibujar el futuro del panorama del café en España

15:00 - 15:45

SHOW COOKING CON ELIAS DEL TORO

Escenario 1

Elias de Toro es el chef ejecutivo de Abades Triana (Sevilla) y desde hace tiempo ha incorporado el café como ingrediente de su cocina. En este showcooking nos explicará cómo lo ha hecho, mientras prepara una de sus especialidades.

15:00 - 16:30

CATA DE CAFÉS ESPECIALES DE BRASIL

Área Tasting

Concurso de cafés del mundo. ¡Ven a descubrir cuál es el mejor café de Brasil! Un panel de catadores Q Graders evaluará todas las muestras en directo para encontrar el mejor café de este origen.
Entrega de premios a las 16:45

Diana Ayala

16:00 - 18:00

CONCURSO MEJOR BLEND

Escenario 1

Uno de los productos que mejor define y diferencia a los maestros tostadores son sus blends. En este concurso descubriremos qué tostador tiene el Mejor Blend en España.

16:00 - 18:00

CONCURSO MEJOR CAFÉ BOMBÓN

Escenario 1

En este concurso abierto a los que quieren crear tendencia, buscamos la mejor receta de café bombón, premiando la creatividad, originalidad y la calidad de la mejor bebida.
Entrega de premios a las 18.15

17:00 - 18:00

EL PAPEL FUNDAMENTAL DEL TIPO DE TRANSFERENCIA DE CALOR EN EL PROCESO DE TUESTE

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Tostadores ROURE y Félix Donosti, CEO de Coffee Cooking

Descubre los tipos de transferencia de calor en un tostador de bombo rotativo y cómo combinados, junto con la tecnología y la fiabilidad de los componentes, determinan los aromas del café.

Elias del Toro

17:00 - 18:30

CATA DE CAFÉS ESPECIALES DE HONDURAS

Área Tasting

Concurso de cafés del mundo. ¡Ven a descubrir cuál es el mejor café de Honduras! Un panel de catadores Q Graders evaluará todas las muestras en directo para encontrar el mejor café de este origen.
Entrega de premio a las 18.45h

17:45 - 18:30

CASO DE ÉXITO: SYRA COFFEE

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Yassir Rai, CEO y fundador de Syra Coffee

¿Cómo se pasa de una cafería de especialidad en Barcelona a más de 30 establecimientos en toda España?

18.15 - 19.45

CONCIERTO DE MARÍA LA MÓNICA

Escenario 2

Buen ambiente, café, cervezas y concierto de María la Mónica y su flamencura, con un extra de carburante afromenco.

Endika Montiel

30 SEPTIEMBRE

Fran Boronat

10:00 - 15:30

CAMPEONATO BARISTA PRO: CUARTOS DE FINAL

Escenario 1

Los mejores calificados en la primera ronda del Campeonato Barista Pro deberán enfrentarse a nuevas pruebas para seguir avanzando hacia lo alto del pódium y el título nacional de Barista Pro.

10:00 - 11:30

CATA DE CAFÉS ESPECIALES DE COLOMBIA

Área Tasting

Concurso de cafés del mundo. ¡Ven a descubrir cuál es el mejor café de Colombia! Un panel de catadores Q Graders evaluará todas las muestras en directo para encontrar el mejor café de este origen.
Entrega de premio a las 11.45

10:30 - 11:30

DE PROFESIÓN BARISTA: LA IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN Y EL DESARROLLO DE LAS PERSONAS

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Nan Ferreres, Directora CETT; Carles González, licenciado IAC; Fran Boronat, Subdirector CETT; Salvador Sans, CEO Cafés El Magnífico; EHTB
Mesa redonda. Ser barista requiere conocimientos y habilidades y la formación no solo mejora la calidad del resultado, sino que también aumenta la satisfacción laboral y las oportunidades de carrera profesional.

Karen Quiroga

10:00 - 12:00

TÉCNICAS DE LATTE ART

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Karen Quiroga, Campeona Nacional de Latte Art 2021 por Fórum Café y Formadora en Cafés Dromedario
El latte art es una técnica con la que los baristas elaboran figuras originales en los cafés con leche. En este workshop aprenderás las últimas técnicas de latte art y descubrirás los secretos de esta disciplina.

11:30 - 12:30

HABLEMOS DE TÉ

Área Tasting

CATA | Por Alexandra Witty, Tea Sommelier y directora de Sans&Sans
Alexandra Witty nos guiará a través de una experiencia sensorial única en la que nos descubrirá el arte de la degustación del té y cómo apreciar los matices y aromas de las diferentes variedades de este producto.

12:00 - 13:00

PUBLICIDAD Y MARKETING EN TIEMPOS DE RECESIÓN

Sala Workshop

WORKSHOP | por Luca Dell'Oro Professor & Corporate Education Director en ESIC Business School
Una visión innovadora y transformadora para adaptar nuestro enfoque de marketing y publicidad, aprovechando nuevas oportunidades y evitando que la recesión frene nuestro crecimiento.

Lauro Fioretti

12:30 - 14:30

LA IMPORTANCIA DEL AGUA EN LOS CAFÉS ESPECIALES

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Francisco Villar, National Key Account en BRITA Group & Water Sommellier
El agua es esencial en el café y de la mano de Francisco Villar aprendermos sobre su composición, las tipologías de filtración y por qué no todas las aguas son recomendables para tu café de especialidad.

15:00 - 16:30

CATA DE CAFÉS ESPECIALES DE PERÚ

Área Tasting

Concurso de cafés del mundo. ¡Ven a descubrir cuál es el mejor café de Perú! Un panel de catadores Q Graders evaluará todas las muestras en directo para encontrar el mejor café de este origen.
Entrega de premio a las 16.45

15:00 - 16:00

CAFÉ Y DEPORTE

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Endika Montiel,Técnico Superior en Nutrición, Campeón Mr. Olympia en Europa , Ibai Gómez, exfutbolista y emprendedor en el mundo del café
El café se ha convertido en un elemento imprescindible de la dieta de muchos deportistas que apuestan por la alimentación saludable como base para su rendimiento deportivo y calidad de vida.

Luca Dell'Oro

15:00 - 17:00

GLOBAL COFFEE TRENDS

Sala Workshop

WORKSHOP| Por Dale Harris, World Barista Champion 2017

Exploraremos las tendencias emergentes en la cultura del café, desde el auge del café de especialidad hasta las innovaciones tecnológicas que transforman la forma en que disfrutamos de esta bebida.

Mónica Romaguera

16:00 - 18:00

CONCURSO MEJOR CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Escenario 1

En el Fórum Coffee Festival buscamos el Mejor Café de Especialidad. Ocho tostadores se disputarán este honor.

16:00 - 18:00

CONCURSO MEJOR CAPUCCINO CON LECHE VEGETAL

Escenario 2

Descubriremos el barista más diestro/a para elaborar un cappuccino con leche vegetal, en un concurso en el que todo cuenta, desde la calidad de la bebida al uso de la técnica de latte art. Entrega de premios a las 18:00.

16:30 - 17:15

CASO DE ÉXITO: CAFÉS EL MAGNÍFICO

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Salvador Sans, CEO de Cafés El Magnífico

Cafés el Magnífico es una pequeña empresa tostadora de café de Barcelona, referente nacional e internacional del buen café en esta ciudad. Con más de 100 años de historia ha sobrevivido a los tiempos, apostando por el trato directo con los caficultores, la calidad de su producto y la profesionalidad como pilares para su éxito.

Daniela Nowitzki

18:15 - 19:45

BARISTA PARTY Y CONCIERTO CON D-COVERS

Escenario 2

Buen ambiente, café, cervezas y concierto revival de versiones de los 80s y 90s a cargo de D-Covers

1 OCTUBRE

10:00 - 11:40

CAMPEONATO BARISTA PRO: SEMIFINAL

Escenario 1

Los nervios y la expectación para conocer al mejor barista del país seguirán creciendo en esta fase del Campeonato Barista Pro a la que solo accederán los cuatro mejores clasificados de las rondas anteriores.

10:00 - 11:00

TODO SOBRE EL CAFÉ DESCAFEINADO

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Pablo García responsable de Calidad en Icona Café

Conoce más sobre el café descafeinado, sus particularidades, los diferentes métodos y cómo el sistema de descafeinado al agua permite asegurar un proceso totalmente ecológico, libre de agentes artificiales.

Oriol Coll

11:00 - 13:00

DEEP DIVE ROASTING INSIGHTS

Stand Cc2 (Probat)

WORKSHOP | Por Daniela Nowitzki, Formadora en el Centro de Formación PROBAT de Emmerich (Alemania)

En este workshop, la formadora Daniela Nowitzki nos acercará a algunas de las nociones más importantes sobre el tueste y compartirá con nosotros algunos conocimientos y técnicas claves en el arte de tostar café.

11:00 - 12:00

ORIGEN, RETOS Y OPORTUNIDADES

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Luis Alberto Cuellas de Promising Corps (Colombia); Joan Manuel Barrena de Promperú (Perú); Thiago Amhof de Grupo Brsiliano Ibérica (Brasil); Carolina Valerio de la Embajada de Honduras en España; Alberto Rubio de The Diplomat (Guatemala)

Esta mesa redonda será una reflexión valiosa para comprender la importancia global del café como motor económico para muchas naciones y como desde el origen se puede fortalecer la cadena de valor de este producto.

11:30 - 12:30

CATA DE CAFÉS ESPECIALES DE EL SALVADOR

Área Tasting

Concurso de cafés del mundo. ¡Ven a descubrir cuál es el mejor café de El Salvador! Un panel de catadores Q Graders evaluará todas las muestras en directo para encontrar el mejor café de este origen.
Entrega de premio a las 12.45

Pablo García

Ruben

12:30 A 13:15

IWCA: ROL DE LA MUJER EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ

Auditorio

SYMPOSIUM | Con Diana Ayala y Chantal Demonty

Desde la producción hasta la comercialización y la gestión, las mujeres contribuyen significativamente a la industria del café. Empoderarlas y desarrollar estrategias para lograr una mayor equidad de género son algunas de las claves que defienden desde IWCA para conseguir un sector del café más fuerte y diverso.

12:00 - 14:30

CAMPEONATO BARISTA PRO: FINAL

Escenario 1

¡Emoción máxima! Tras dos jornadas de pruebas más que exigentes, los dos mejores finalistas de la primera edición del Campeonato Barista Pro se enfrentarán para hacerse con el título y los 6.000€ de premio de esta competición.

Salvador Sans

12:30 - 14:30

DEFECTOS DEL CAFÉ

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Mónica Romaguera, Técnica de Control de Calidad en Mercon Coffee Group

Una actividad pensada para aprender a reconocer los defectos visuales y no visuales del café a través de conceptos teóricos y la cata in situ de cafés con defectos naturales.

12:50 - 14:30

CATA DE CAFÉS DE GUATEMALA

Área Tasting

Concurso de cafés del mundo. ¡Ven a descubrir cuál es el mejor café de Guatemala! Un panel de catadores Q Graders evaluará todas las muestras en directo para encontrar el mejor café de este origen. Entrega de premio a las 14:45.

14H45 A 16H00

DJ SET

Escenario 2

Buen ambiente, café, cervezas y sesión DJ funk y hip hop

Thiago Amhof

15:00 - 17:00

COMBINADOS DE CAFÉ

Sala Workshop

WORKSHOP | Por Luís Ibáñez, responsable de calidad y Formación en Cafés Tostadero, Formador Fórum Café y Campeón Nacional de AeroPress 2019

Este taller ofrecerá una inmersión en la creatividad y la artesanía detrás de las bebidas a base de café.

16:30 A 18:00

CONCURSO MEJOR ESPRESSO HOME

Escenario 1

Ven a disfrutar de un concurso divertido e inspirador en el que los participantes nos descubrirán sus secretos para preparar su mejor Espresso Home. Entrega de premios a las 18:15

18:15 - 18:30

ENTREGA DE PREMIOS: CONCURSO MEJOR BLEND Y MEJOR CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Escenario 1

18:30 - 19:00

ENTREGA DE PREMIOS: CAMPEÓN NACIONAL BARISTA PRO Y CLAUSURA

Escenario 1

1 OCTUBRE A LAS 19:00

CLAUSURA DEL FESTIVAL

Venta de entradas

29 y 30 de septiembre de 10.00h a 20.00h - 1 de octubre de 10.00 a 19.00h

FÓRUM COFFEE FESTIVAL – LA FARGA DE L'HOSPTIALET - Calle Barcelona 2, 08901 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona
Transportes públicos: Metro: L1, L8 ; Autobuses: L10, L11, L52, L82, L85, El H 1, LH2, M12, M14, N2, N15, N13 ; FGC: R5, R6, R50, R53, R60, R63, S3, S4, S8, S9 | **GPS:** 41.362553, 2.105034

Las entradas del Fórum Coffee Festival ya están disponibles en la web del festival www.forumcoffeefestival.com para su compra anticipada online y los visitantes que lo deseen también podrán comprar in situ sus entradas en las taquillas de la Farga de L'Hospitalet.
Para mayor conveniencia de los asistentes, Fórum Café ha creado diferentes paquetes de entradas ajustadas a los intereses de los diferentes públicos objetivos del Festival.

Los Talleres, Workshops y Catas tienen plazas limitadas y se requiere inscripción previa en la web del Festival.

Fórum Cultural del Café

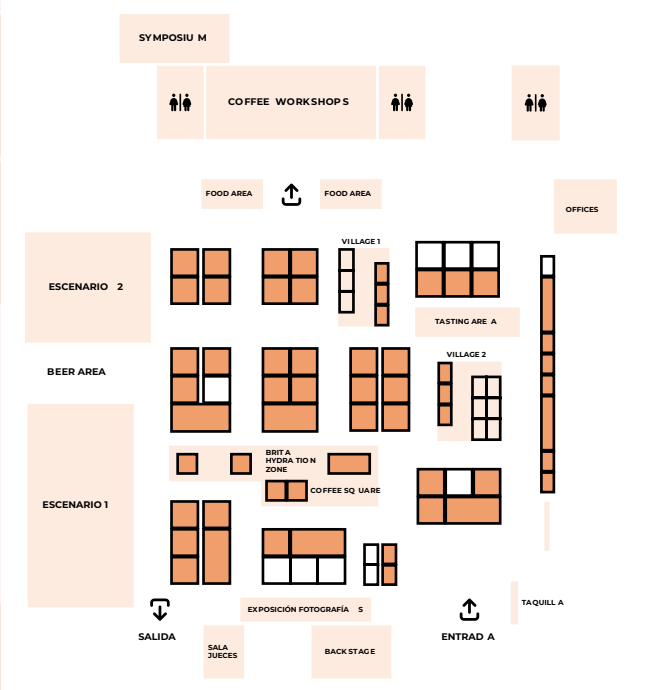
CONCURSO Y EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA SOBRE CULTURA DE CAFÉ

Coincidiendo con el Fórum Coffee Festival, Fórum Café ha convocado una nueva edición de su tradicional Concurso de Fotografía sobre café y cultura del café. Las obras participantes serán exhibidas en un espacio destacado del Festival, en el que los visitantes podrán disfrutar de una muestra llena de creatividad y pasión, donde las fotografías que evocan desde la nostalgia de cafés tradicionales hasta las que celebran la magia del grano, prometen no dejar indiferente a nadie. La obra ganadora de este concurso ilustrará la portada del próximo número de esta revista.

UN FESTIVAL SOSTENIBLE

Fórum Café Festival será un evento sostenible, en el que cada visitante recibirá una taza reutilizable en la entrada que podrá lavar y dejar listas para la siguiente degustación en los puntos de agua de la Zona Expo. Además, BRITA instalará en diferentes espacios del recinto, fuentes de agua filtrada, en las que el público podrá rellenar sus botellas. Esto reduce la necesidad de vasos desechables y minimiza la generación de residuos plásticos.
Además, todos los vasos y tazas que utilicen los expositores en sus estands serán de materiales 100% reciclables y se favorecerá, siempre que sea posible, que el público utilice su propia taza del Festival en sus degustaciones en estos espacios de exposición.
Para el festival, Fórum Café ha apostado por la colaboración con escuelas profesionales, firmas y entidades del territorio para las tareas de asistencia durante el festival y el suministro y gestión de materiales y productos, apoyando, así a la actividad económica local y a promover prácticas más sostenibles. De igual modo, y para el diseño de espacios se utilizarán tableros de OCB, que aseguran una arquitectura efímera ambientalmente consciente, contribuyendo a minimizar el de los stands sobre el medio ambiente y los expositores.

EXPOSITORES



Fórum Coffee Festival ha nacido con la voluntad de ofrecer una visión 360º del universo café tanto al visitante profesional como al consumidor y por ello el Festival incluye una feria con expositores de producto, equipos, maquinaria, utensilios, complementos... y todo los necesario para preparar y degustar un excelente café.

Ascaso
Batalla Cafés
Bravilor Bonamat
Brita Iberia
Cafés Bay
Cafés Candelas
Cafés Cornella
Cafés Dromedario
Cafés el Criollo
Cafés el Magnífico
Cafés Mocay
Cafés Oquendo
Cafés Pont
Cafés Saula
Caffè D'Autore
Cheepre by Vipasa
Chocolates Reybar
Compak Coffee Grinder
Colombia
El Salvador
Crem Internacional
D. Origen Roaster
De'Longui
Brasil
Espressomat
Eversys
Experience Coffee Cup
Gaggia Milano Grupo
Brasiliano
H2O Direct - Europe
Iberital
Icona Café
Irreverentes Coffee
Lanorma
Markibar Innovacion
Mundia Import
Promerca
Promperú
Quality Espresso
Quiosco Fórum Café
Radar Proces
Rancilio Group
REPA A Parts Town
Unlimited Company
Rheavendors
ROURE
Sans & Sans
Smeg España
Tecnimel
Topbarista360
Victoria Arduino
Pionero Coffee Roasters

PATROCINADORES OFICIALES FÓRUM COFFEE FESTIVAL

CAMPEONATO BARISTA PRO

QUALITY ESPRESSO · BRITA · Lotus Biscoff · VIPASA & Chepre II · COMPAK · ICONA CAFE

MEJOR ESPRESSO HOME Y GAGGIA VILLAGE

GAGGIA

MEJOR RECETA DE CAFÉ BOMBÓN

PROSALUD

MEJOR CAPPUCCINO CON LECHE VEGETAL

DēLonghi · Vive Soy · Barista AVENA

COFFEE SYMPOSIUM

CREM

ASSOCIATION PARTNERS

CETT · EHtB · Restauración colectiva · FIAC · MACAFE · Ajuntament de L'Hospitalet · AECafé · SCA 20

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

LA **REVOLUCIÓN CULINARIA** DEL CAFÉ, EN MARCHA

En los últimos años, hemos sido testigos de una tendencia prometedora en la cocina de restaurantes de todo el mundo: la creciente introducción del café como ingrediente de platos y postres. Este fenómeno ha adquirido cierta relevancia, sobre todo, entre los chefs jóvenes, especialmente entre aquellos que han recibido una formación culinaria en escuelas de hostelería donde se promueve el conocimiento del café. Desde platos principales hasta postres extravagantes, el café ha encontrado su lugar en las creaciones culinarias más innovadoras.

El café es un producto que por su sabor y aroma distintivos puede realzar e, incluso, otorgar un nuevo carácter a ciertas preparaciones culinarias. Su perfil de sabor único, que combina dulzor, acidez y, según cada café, diversidad de notas florales, frutales, a especias, … son atractivos importantes que han dado pie a un renovado uso del café en la cocina, el cual, además, va mucho más allá de las preparaciones clásicas en postres y dulces.

Los chefs jóvenes han descubierto que el café puede agregar profundidad y complejidad a sus elaboraciones, y que al incorporar café o extracto de café en sus recetas de carne, pescados, en la preparación de infusiones, salsas, … se obtiene un sabor intenso y sofisticado que complementa los ingredientes principales de manera sorprendente.

EL IMPACTO DE LA FORMACIÓN Y LA INFLUENCIA CULTURAL

La creciente popularidad del café en la cocina puede atribuirse, en parte, a la formación culinaria que los chefs jóvenes están recibiendo en las escuelas de hostelería. Estas instituciones han comenzado a prestar mucha más atención a este producto no solo desde el punto de vista de preparación y servicio - que ya es mucho en comparación a tiempos pasados - sino, también, como ingrediente de cocina, explorando las diversas aplicaciones del café en la gastronomía, y despertando la creatividad y el interés de los estudiantes en este ingrediente versátil.

Además, la influencia de diferentes culturas también ha jugado un papel importante en la adopción del café como ingrediente culinario. A medida que la cocina internacional se ha vuelto más accesible y apreciada, los chefs jóvenes han encontrado inspiración en tradiciones de otros países donde el café hace más tiempo que entro en la cocina y han buscado formas de incorporar este producto en sus propias creaciones.

EL CAFÉ COMO ELEMENTO DE INNOVACIÓN Y DIFERENCIACIÓN

Esta introducción del café en la cocina no solo agrega nuevas dimensiones de sabor a la oferta gastronómica de los restaurantes, sino que también brinda a los chefs una oportunidad de innovar y diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo. Con la creciente demanda de experiencias culinarias únicas, los chefs están aprovechando el café como un elemento distintivo en sus creaciones.

La versatilidad del café permite a estos expertos experimentar con una amplia gama de técnicas culinarias. Desde la infusión de granos de café en aceites o vinagres para crear aderezos aromáticos, hasta su uso en polvo como especia en platos salados, los chefs están explorando nuevas formas de utilizar este ingrediente en sus recetas. Incluso se están desarrollando técnicas de ahumado utilizando café, para la elaboración de carnes y verduras.

La incorporación del café en postres también ha llevado a la creación de combinaciones audaces y deliciosas y los chefs están desafiando los límites tradicionales de los postres y sorprendiendo a los comensales con combinaciones de sabores inesperadas.

Además de su sabor, el café también ofrece beneficios funcionales en la cocina. La cafeína puede aportar un toque de energía a los platos, por ejemplo, de un brunch, mientras que la capacidad del café para realzar otros sabores, lo convierten en un complemento perfecto para guisos, marinados y más.

INVESTIGACIÓN Y COLABORACIÓN CON EL SECTOR DEL CAFÉ

Esta tendencia ha generado un interés renovado en la cultura del café, llevando a los chefs a investigar y colaborar con expertos en café, como baristas y tostadores, para obtener un conocimiento más profundo sobre las diferentes variedades, perfiles de sabor y métodos de preparación del café.

Y es esta sinergia entre el mundo de la gastronomía y el café la que se analizará y debatirá en la mesa redonda sobre "Café y Gastronomía" en el I Symposium Fórum Café que se celebrará en el marco del Coffee Festival, del 29 de septiembre al 1 de octubre, en la Farga de L'Hospitalet (Barcelona). Entre los invitados destacados de esta sesión destaca Elias de Toro, chef ejecutivo en Abades Triana (Sevilla) que entrevistamos en las siguientes páginas de nuestra revista, como claro ejemplo de uno de los cocineros de nuestro país que ha decidido apostar por el café en su cocina.

"LA FUNCIÓN DEL **CAFÉ COMO INGREDIENTE GASTRONÓMICO** ES SER CÓMPLICE DE UN PLATO REDONDO, ENTIENDO REDONDO COMO UNA COMBINACIÓN PERFECTA DE SABORES ASOCIADOS".

Elías del Toro, chef ejecutivo en Abades Triana

De niño, Elías del Toro cambiaba lápices y cuadernos por sartenes y fogones, hoy es el chef ejecutivo del restaurante sevillano, Abades Triana. Con varios másteres en gastronomía, es técnico especialista en restauración por la Escuela Superior de Hostelería de Heliopolis y un referente en la vida gastronómica de Sevilla, ciudad que ha representado en diferentes eventos internacionales. Su carácter inquieto y curioso ha llevado a Elías del Toro a cursar estudios con Enrique Martínez en Navarra, con Joan Roca en Celler de Can Roca o en la Universidad Basque Culinary Center, pero, también, a experimentar en su cocina y hacerlo, además, con el café, un producto que a menudo pasa desapercibido para muchos otros chefs.

¿Cómo y por qué comenzó a cocinar con café?

Comencé por curiosidad. El café es un producto 10 para mí, ¿y por qué no hacerlo cómplice de mi cocina? ¡Una cocina que juega a sorprender! Desde pequeño me ha gustado el aroma de café por la mañana en casa de mis padres. Es el arranque del día y hay que hacerlo con ilusión.

¿El café es un ingrediente subestimado en la cocina o simplemente un gran desconocido?

Es un gran desconocido. No se utiliza todavía mucho por la falta de conocimiento existente sobre el producto en nuestro sector y porque tanto en la hostelería como en la restauración, el café sigue muy asociado a determinados momentos: desayuno, meriendas… y, en estas ocasiones, más que un ingrediente es un elemento principal.

¿Cuál es la mayor dificultad de utilizar el café en la cocina?

Sin duda, el control del sabor final del plato. El café es un ingrediente con un sabor muy potente. Además, no hay que olvidar que, por el momento, el café no es un ingrediente habitual en la cocina, por lo que su incorporación en cualquier receta puede sorprender al comensal, incluso en los casos más extremos, producir cierto rechazo -más en el caso de platos que no de los postres por la mayor asociación existente del café con el dulce -.
Por esta razón es importante que conozcamos bien este producto, sus características, las características sensoriales que aporta al plato… y, así, podamos "defenderlo" ante los que puedan tener dudas.
El café como ingrediente gastronómico debe ser cómplice de un plato redondo, entiendo redondo como una combinación perfecta de sabores asociados.

¿En qué se fija para crear una receta con café como protagonista?

En el momento de trabajar una nueva receta con café, la principal consideración que tengo en cuenta es asegurar un enlace perfecto de sabores entre todos los ingredientes de la elaboración. Y es que el café es un producto que no solo aporta sabor y aroma al plato, sino que es capaz de potenciar el sabor y perfumes de salsas, mousses, fondos, carnes, pescados… y esto se debe tener muy en cuenta para no desvirtuar las características sensoriales deseadas del plato o el postre que queremos preparar.
Un mismo café utilizado como ingrediente gastronómico en combinación con distintos productos puede tener un resultado final totalmente diferente, y esto es así por los diferentes enlaces de sabor que se producen.

¿Cuáles son los ingredientes que mejor combinan con el café en la cocina?

Según mi experiencia, los mejores ingredientes para combinar con el café son el aguacate, la canela, el chocolate tanto negro como blanco, el clavo, el jengibre. Además de otros como la ternera o, incluso, el plátano.

Para incorporar el café como ingrediente en la cocina, ¿cuáles son las técnicas más adecuadas?, ¿cuáles utiliza usted?

Actualmente, estoy experimentado con ahumados con café y, también, trabajando, en el escabeche con este producto. Además, he conseguido buenos resultados en la aromatización de aceites con café y estoy desarrollando otras técnicas a las que aspiro a dar forma y, así, poder empezar a aplicarlas en mi cocina, tan pronto esten listas.

¿Cómo cree que puede ser la evolución del uso del café en la cocina en el futuro?

Los profesionales de la cocina tenemos que seguir recibiendo más información sobre las propiedades y virtudes del café. Es un ingrediente con muchas posibilidades y con un gran futuro.
El crecimiento de su uso en cocina es muy leve todavía, pues hay que afinar bien sus matices como ingrediente de cocina y con las combinaciones de género y del producto principal. Conseguido esto, se presenta una evolución de su uso en la cocina muy positiva. Crecerá tanto en cuanto los cocineros demos difusión de las virtudes del café y, sin duda, se popularizará más pronto que tarde.

¿Cuál es su propuesta de café más popular en el restaurante Abades Triana?

Mi plato más popular es el dulce "Percance con el café". Es un café en textura derramado en el plato con una minardiz con matices al café.

ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

"INTENTAREMOS INFLUIR EN LAS ADMINISTRACIONES PARA **MINIMIZAR EL EXCESO DE NORMATIVAS** QUE AFECTAN AL SECTOR Y LA **EXCESIVA PRESIÓN ADMINISTRATIVA SOBRE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN**"

Carlos Gotor, presidente del Gremi del Cafè de Cataluña

El Gremi del Cafè de Cataluña es una entidad con más de 70 años de historia, pero siempre en constante evolución para asegurar la cobertura a sus objetivos fundacionales de representación y defensa de los intereses de sus empresas agremiadas. Hoy, temas como la promoción del consumo de café de calidad, la sostenibilidad, el precio de la energia, el transporte o la presión reguladora sobre el sector son temas prioritarios para esta organización que, ahora, tiene nuevo presidente.

Carlos Gustavo Gotor es, desde el mes de abril, el presidente del Gremi del Cafè de Cataluña, una de las organizaciones del sector del café en nuestro país con más largo recorrido, con actividad desde antes de 1950.

Licenciado en Ciencias Empresariales y Máster en Dirección de Empresas por ESADE, Gotor cuenta con una importante experiencia internacional en el sector del café, previa a su cargo como consejero delegado de BOU Café, que ocupa desde 1998. Ha desarrollado su carrera profesional en empresas referentes: Malongo Café (Francia), Aziende Riunite Caffé y Scolari Engineering (Italia), y Neumann Kaffee Gruppe (Alemania) y ha trabajado en selección en origen con estancias en Brasil y Costa Rica y en los departamentos de control de calidad, control de tueste para Espresso, generación de blends, marketing y divulgación.

En la presidencia del Gremi del Cafè de Cataluña, sustituye en el cargo a Xavier de Erausquin, de Bracafé, y asume sus nuevas responsabilidades al frente de esta entidad con voluntad continuista y el firme propósito, también, de trabajar para conseguir minimizar el exceso de normativas que, advierten desde el Gremi, afectan al sector del café y afines.

¿Cuál es la salud del sector del café en Cataluña?

Cataluña continúa siendo uno de los mercados más importantes de café en España, tanto desde la óptica del consumo como de las empresas tostadoras que trabajamos aquí. El mercado local, gracias en parte a la vuelta del turismo, va en aumento y ya hablamos de cifras superiores al 2019.

Empresarialmente, en Cataluña se ubican, aparte de las dos grandes multinacionales (Nestlé y Marcilla) más de 30 empresas tostadoras que sirven al mercado doméstico y que están haciendo crecer, también, las exportaciones.

El problema principal al que nos hemos enfrentado en este último año ha sido el aumento del coste de la materia prima y de la energía que hemos tenido que afrontar con grandes esfuerzos. Las expectativas de cara al futuro son positivas, pero todavía arrastramos los malos resultados a causa de la pandemia.

¿Cuáles son las prioridades, preocupaciones y/o desafíos que identifica actualmente en el sector de tostadores de café en Cataluña?

Los retos del sector, básicamente, son tres: el coste de la energía, que conlleva un aumento de los costes de tostado; los costes de logística y distribución, que siguen en aumento; y finalmente, la excesiva presión reguladora que sufre el sector industrial en general.

El Gremi va a promover reuniones de nuestras empresas para estudiar acciones conjuntas que puedan minimizar los costes de fabricación y distribución; y a nivel institucional, intentaremos influir en las diferentes administraciones para minimizar el exceso de normativas que afectan al sector, desde la fabricación, envasado y distribución hasta la excesiva presión administrativa sobre el sector de la hostelería y restauración.

El Gremi ha lanzado diferentes campañas para promover el consumo de café de calidad. Entre estas destaca la certificación de establecimientos. ¿Cómo se articula este proyecto?

El Gremi promueve el consumo de café de calidad, 100% natural, y el tostado de proximidad, tostado de Km0 realizado por las empresas agremiadas. Y este proyecto destaca con el distintivo de "Establiment Certificat", a los establecimientos que cumplen con estos requisitos que se han dado a conocer al consumidor a través de la campaña, "El cafè, un plaer" puesta en marcha en 2016.

Es así que la mayoría de los tostadores catalanes asociados al Gremi, distribuye estos distintivos que se van renovando anualmente en toda Cataluña.

En muchas poblaciones catalanas, la oferta de establecimientos especializados en café se multiplica. ¿Es una moda pasajera?

Es una consecuencia esperada de la evolución del mundo del café en Cataluña. Cuando se dispone de una materia prima de calidad tratada con respeto y profesionalidad, el resultado es bueno y dignifica el mundo del café. Todas las empresas Gremi estamos trabajando para ofrecer cafés de distintos orígenes y cafés de especialidad que potencian la cultura de café.

El Gremi es artífice del primer museo virtual del café colectivo en España. ¿Cuáles son los planes para este Museo?

Este proyecto que promovemos desde nuestra web trata de mostrar la historia y la evolución de las empresas tostadoras de café en Cataluña desde el siglo XIX. Hablamos de casi 150 años de marcas de café catalanas. Actualmente, con el trabajo llevado a cabo con el libro "El café a Catalunya", disponemos de mucho más material que expondremos, poco a poco, en nuestro museo virtual, el único que conocemos.

El Gremi es socio de Fórum Café, ¿cómo plantea la continuidad de la colaboración entre las dos entidades?

La mayoría de los fundadores del Fórum eran miembros del Gremi. Estamos hablando de dos instituciones que defienden el café desde ópticas distintas, pero con objetivos comunes. Entendemos que desde el Gremi debemos promocionar y dar cobertura a las actividades del Fórum, de la misma manera que el Fórum debe de tener al Gremi y a sus empresas como un fiel aliado, en beneficio del mundo del café.

PROYECTOS 2023-2025

En materia de proyectos el Gremi del Cafè de Cataluña tiene como prioridad publicar el libro "El cafè a Catalunya" en el que han estado trabajando estos últimos meses.
Además, durante los dos años de presidencia de Gotor, se hará seguimiento de los proyectos de compra agregada de energía y de economía circular en los que ya se ha estado trabajando; continuarán con las campañas de publicidad para potenciar las marcas y las tiendas on-line de las empresas agremiadas; y mantendrán las actividades del Gremi, como las "Coffee Experience".
Además, se va a dar continuidad a los servicios que ofrece el Gremi y a los programas que tienen en marcha desde su web, como la promoción del consumo y gustos del café en Cataluña. Las relaciones con los medios de comunicación y con asociaciones profesionales de hostelería y otros organismos, serán, también, puntos destacados de trabajo durante estos dos próximos años en elGremi del Cafè de Cataluña.

INFORME

DESCUBRIENDO **LOS MISTERIOS DEL DULZOR** EN EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

El dulzor es una de las cualidades más buscadas en el café de especialidad, según la encuesta realizada por la SCA a más de 1500 expertos, de los cuales, muchos expresan la necesidad de poder valorar este atributo utilizando una escala en lugar de simplemente determinar su presencia o ausencia. El dulzor en el café es considerado tan importante que algunos profesionales incluso afirman que un café sin dulzor no puede considerarse de especialidad (SCA 2022), lo cual indica que este atributo tiene un gran efecto en la calidad. Sin embargo, a pesar de esta gran importancia, todavía hoy no se comprende completamente cómo se percibe el dulzor y qué compuestos químicos influyen en esta percepción. Para solventar esta carencia, la Universidad de Ohio (EUA) ha puesto en marcha un estudio, en el que participa la Dra. Nancy Cordoba, investigadora científica postdoctoral, especializada en la ciencia del sabor y autora de diversos trabajos que ha tratado de cerrar la brecha de conocimiento entre la ciencia química y sensorial en productos alimenticios y bebidas, especialmente, en el café, y que nos detalla a continuación los avances realizados hasta el momento.

El café es una bebida apreciada en todo el mundo por sus atributos sensoriales únicos. En este contexto, el mercado del café de especialidad ha surgido como un segmento distintivo de la industria, ofreciendo productos de alta calidad y brindando experiencias sensoriales diversas y únicas. Con un crecimiento constante, este mercado ha logrado captar la atención de los amantes del café, representando actualmente una cuarta parte del mercado mundial del café (ITC 2021).

De acuerdo con la actualización más reciente de la definición de café especial redactada por la Asociación de Café de Especialidad, SCA, un "café de especialidad es aquel reconocido por sus atributos distintivos y que, debido a estos, tiene un valor adicional significativo en el mercado".¿Y cuáles son estos atributos distintivos? Por un lado, los atributos externos (extrínsecos) que incluyen, la información sobre trazabilidad y sostenibilidad del producto, por ejemplo, como fue producido, procesado, la relación con el medio ambiente, personas y aspectos económicos que lo rodean. Y, por otra parte, los atributos internos (intrínsecos), los que se refieren a su composición química, propiedades físicas y sus propiedades sensoriales (SCA 2021). Entre estos aspectos intrínsecos del café, se encuentran los atributos sensoriales dentro de los cuales el dulzor es altamente valorado por los profesionales del café de especialidad y los consumidores.

DULZOR, CORRELACIÓN DE PRECIOS Y PREFERENCIAS DE LOS CONSUMIDORES

Un estudio donde se investiga los efectos de los atributos intrínsecos y extrínsecos en los puntajes de calidad y precios del café de especialidad de la Taza de la Excelencia, donde se las subastas electrónicas que tuvieron lugar en 11 países durante el período de 2004 a 2015, revela que los sabores y aromas de café favoritos de los catadores y compradores son los dulces, afrutados, florales, especiados y ácidos. Estos atributos también se encontraron correlacionados de manera positiva y significativa con los precios del café (Traore et al. 2018). Asimismo, estudios científicos han revelado que el dulzor es uno de los atributos sensoriales más relevantes en diversas bebidas de café comerciales, influyendo en las preferencias de los consumidores en productos tales como cafés instantáneos, helados, listos para beber y cold brew (Geel et al. 2005; Mahmud et al. 2020; McCain-Keefer et al. 2020).

Lo anterior, demuestra que el dulzor como un atributo sensorial natural del café (sin la adición de edulcorantes de alta intensidad) agrega valor tanto para los consumidores como para los otros actores de la industria del café. Como consecuencia, el dulzor se reconoce como un atributo incluido dentro de evaluación sensorial en los sistemas de evaluación de calidad del café. Sin embargo, no se comprende completamente cómo se percibe el dulzor y qué compuestos químicos influyen en esta percepción.

Para abordar esta brecha de conocimiento, se ha iniciado un proyecto de investigación en el Centro de investigación y educación en alimentos (FREC, por sus siglas en inglés) de la Universidad Estatal de Ohio (Estados Unidos), financiado por la Fundación de Ciencia del Café (CSF, por sus siglas en inglés) y en colaboración con la Asociación de Café de Especialidad (SCA, por sus siglas en inglés), titulado ¨Dulzor en el Café: Análisis Sensorial e Identificación de Compuestos Clave¨, el cual empezó en otoño de 2022 y se encuentra en sus primeras etapas de desarrollo. El objetivo principal de este estudio es identificar las composiciones químicas que impactan en la percepción del dulzor del café, buscando comprender mejor los vínculos entre la percepción sensorial, los factores multimodales y la composición química. Este proyecto tiene como propósito general mejorar la comprensión del dulzor en el café y contribuir a la mejora y sostenibilidad de la industria cafetera.

INVESTIGANDO LOS ENIGMAS PROFUNDOS Y FUNDAMENTALES QUE IMPULSAN LA PERCEPCIÓN DEL DULZOR

A pesar de la creciente popularidad de los cafés especiales, existe una notable falta de estudios científicos que aborden específicamente este atributo desde una perspectiva de la ciencia sensorial y la composición química. Esta carencia ha generado numerosas incógnitas alrededor de la percepción del dulzor en el café. Para abordar el complejo y amplio estudio de este atributo, hemos formulado tres hipótesis que guían este trabajo de investigación. La primera hipótesis plantea que la percepción de dulzor en el café está relacionada con la interacción entre el sistema gustativo y los compuestos químicos presentes en la taza de café. La segunda hipótesis sugiere que la percepción de dulzura en el café puede ser influenciada por efectos multimodales entre el gusto y el olfato. Es decir, ciertos aromas presentes en el café podrían modular la intensidad del dulzor según su presencia, ausencia o concentración. Por último, consideramos que la intensidad del dulzor podría explicarse

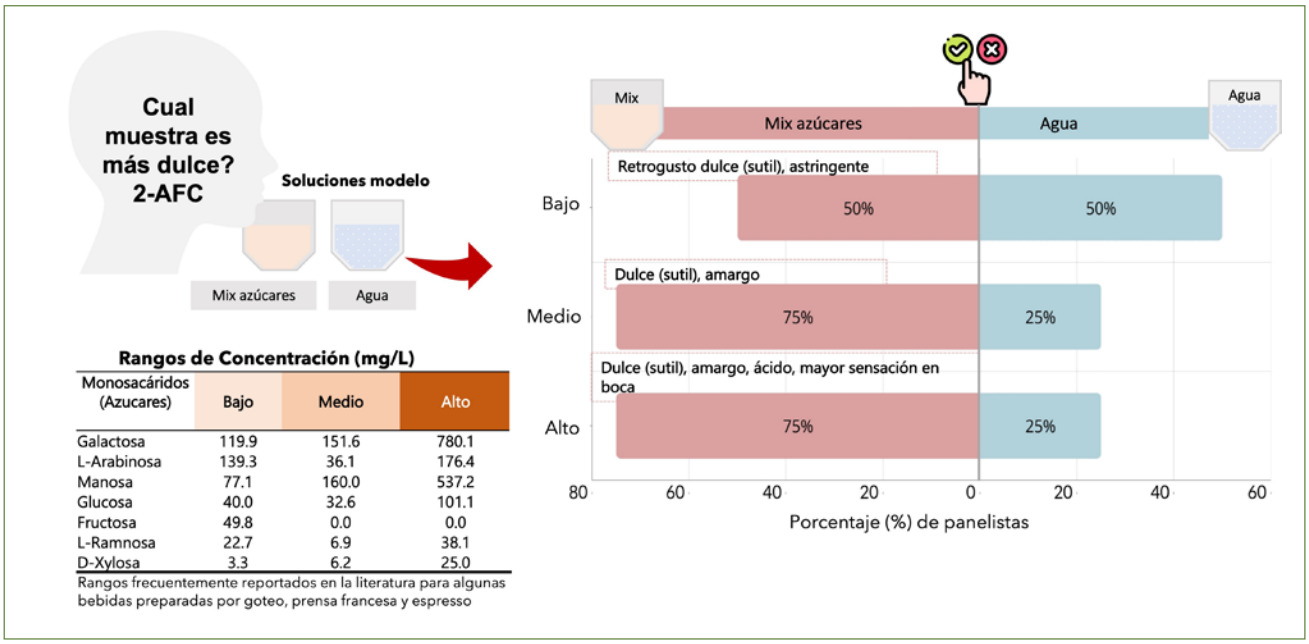


Figura 1. *Prueba 2-AFC para determinación del grado de dulzor de soluciones modelo (azúcar + agua) preparadas a diferentes niveles de concentración de monosacáridos frecuentemente reportado en bebidas de café.*

mediante las interacciones entre diferentes sabores/gustos que se experimentan en el sistema gustativo al beber una taza de café. Esto implica que sabores como el amargo, la acidez y la astringencia podrían potencialmente afectar la percepción del dulzor en la bebida.

Percepción gustativa del dulzor en el café

La hipótesis del "sabor/gusto dulce", plantea que las moléculas o compuestos presentes en esta bebida activan los receptores gustativos, generando una respuesta sensorial que traducimos en nuestro cerebro como dulzor. Como es ampliamente conocido, a través de las papilas gustativas en la lengua y el paladar, podemos distinguir los sabores básicos como el dulce, salado, ácido, amargo y umami. En el caso del café, por ejemplo, ciertas moléculas como la cafeína y las lactonas activan los receptores del gusto amargo, mientras que algunos de los ácidos orgánicos presentes están relacionados con la percepción de acidez. Naturalmente, se esperaría que el sabor dulce en el café esté relacionado específicamente con los azúcares o carbohidratos disueltos en la bebida.

Los carbohidratos[1] son los principales constituyentes de los granos de café verde (sin tostar). Durante el tostado, la composición química del café cambia significativamente. Los polisacáridos, oligosacáridos y monosacáridos presentes en los granos de café verde se degradan y cambian en diversas proporciones, dando lugar a fragmentos y cambios estructurales (Simões et al. 2019). Sin embargo, no existe suficiente investigación científica sobre el tipo y la concentración exacta de los carbohidratos que llegan a las bebidas de café y generan el estímulo en nuestra boca para ser percibidos como dulces.

Algunos estudios recientes han evaluado la composición de los monosacáridos y su relación con la percepción de dulzor en café filtrado. En general, se ha encontrado que los carbohidratos más comunes presentes en la bebida son arabinosa, galactosa, manosa, fructosa y glucosa. Sin embargo, se ha establecido que las concentraciones encontradas para este tipo de moléculas en el café no son suficientes para producir la percepción de dulzor (Batali et al. 2020). Sin embargo, es importante mencionar que, en los estudios disponibles, aún no se ha explorado otros efectos que podrían tener los carbohidratos como un efecto aditivo o de sinergia cuando están juntos (como sucede en una taza de café), que podría afectar la percepción de dulzor.

En general, pues, con la investigación científica disponible solo es posible establecer que el papel específico de los carbohidratos en la percepción de dulzor en el café es limitado. Aunque por lo general los monosacáridos son dulces, su concentración en café parece no ser suficiente para estimular la percepción del dulzor. La intensidad del sabor dulce de un compuesto se puede medir mediante el umbral de reconocimiento, que es la concentración más baja de un compuesto en la que se percibe el dulzor. El valor de umbral está relacionado con la afinidad de los receptores de sabor dulce (en nuestra boca) por el compuesto y es importante para comprender la relación entre su estructura química y su sabor (Belitz et al. 2009). Considerando lo anterior, empezamos a explorar diferentes enfoques para entender mejor el rol del sistema gustativo, la composición química y la percepción del dulzor.

Comprendiendo el papel de los carbohidratos

En nuestro primer acercamiento, nos hemos centrado en comprender el papel de los carbohidratos. Para simplificar la interacción entre el sabor y el aroma, hemos llevado a cabo experimentos utilizando soluciones acuosas (agua + azúcar), conocidas como soluciones modelo. Hemos usado soluciones que contienen rango de concentraciones promedio de los azúcares más reportados en bebidas de café encontradas en la escasa literatura disponible sobre preparaciones de café (filtrado, espresso y Prensa Francesa).

En estos experimentos, probamos tres concentraciones de azúcares (baja, media y alta) (Figura 1). Un panel entrenado sensorialmente evaluó las mezclas de azúcares en comparación con el agua utilizando una prueba específica en ciencia sensorial conocida como prueba de elección forzada alternativa (2-AFC, por sus siglas en inglés). Se presentaron dos tazas a los panelistas, una con la mezcla de azúcares y la otra con agua, y se les pidió que seleccionaran la muestra más dulce.

Los resultados mostraron que cuando se sirvió la mezcla con la concentración más baja de azucares, el 50% de los panelistas seleccionaron la mezcla como la muestra más dulce, mientras que el otro 50% eligió el agua. No hubo consenso en los resultados, sin embargo, fue interesante observar que aquellos que seleccionaron la mezcla que contenía azucares, mencionaron con mayor

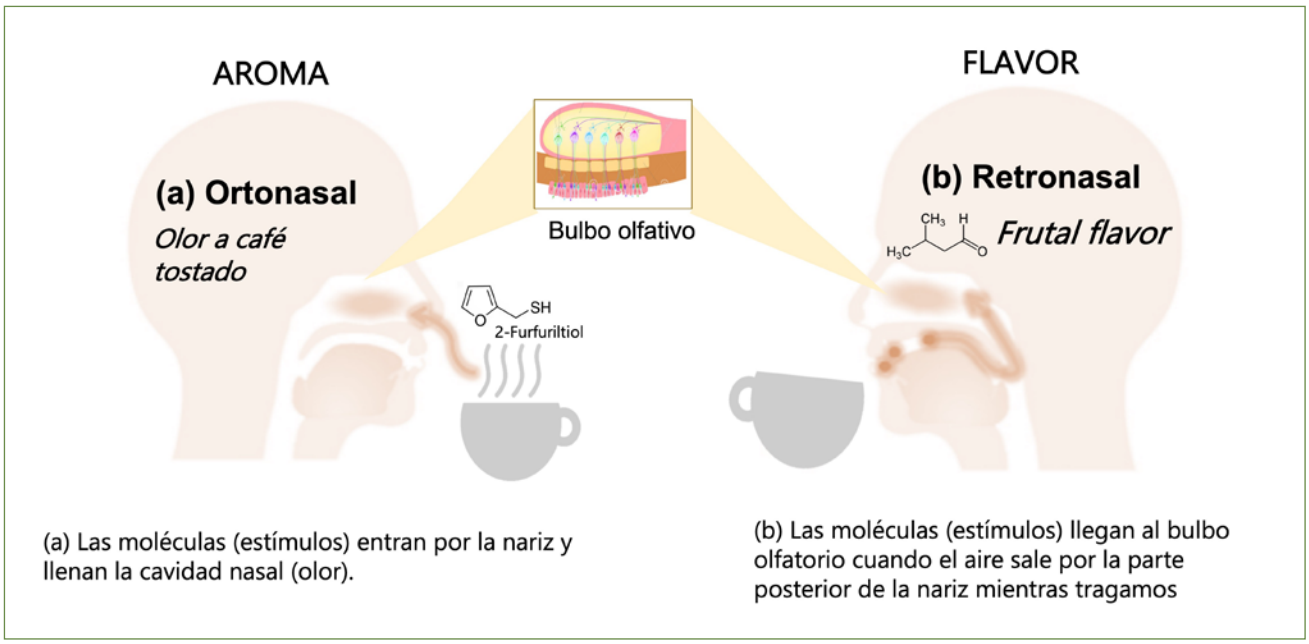


Figura 2. *Representación de la dualidad del sistema olfativo a) Ortonasal; b). Retronasal.*

frecuencia que percibían más que un sabor dulce, un retrogusto ligeramente dulce después de probar y expectorar la muestra. A medida que incrementamos la concentración de azúcares, se observó un aumento en el porcentaje de panelistas que seleccionaron la mezcla (azúcar + agua) como la muestra de mayor dulzor (Figura 1).

Sin embargo, es crucial destacar que, a medida que se incrementó la concentración de azúcares, los panelistas incluyeron otros atributos diferentes al dulzor que les ayudaron a identificar la mezcla de azucares como la muestra más dulce. Los atributos más frecuentes incluidos fueron retrogusto dulce, astringencia, amargo y acidez, los cuales favorecieron para que los panelistas encontraran la diferencia entre las dos muestras presentadas. La adición de otros atributos durante la valoración sensorial puede explicarse por la capacidad de los azúcares para contribuir con diversos sabores dentro de una mezcla. Por ejemplo, es importante mencionar que, a pesar de que los monosacáridos y oligosacáridos son generalmente, considerados dulces, compuestos como la D-Manosa también han sido reportados con un sabor dulce-amargo dependiendo de su configuración química (Belitz et al. 2009).

Con este primer enfoque, hemos observado que existe una posible sinergia entre los azúcares presentes en la mezcla. Ahora bien, es relevante comprender que la percepción del dulzor en soluciones modelo va más allá de la simple suma de sus componentes individuales. Dado que el café es una bebida compleja, nuestros próximos pasos consisten en cuantificar los monosacáridos y oligosacáridos presentes en las bebidas de café preparadas a partir de diez diferentes muestras de cafés especiales, las cuales están disponibles en nuestro proyecto.

Estos datos de composición se convertirán en nuestro punto de referencia para repetir los experimentos utilizando soluciones modelo, y así poder aplicar los conocimientos obtenidos al análisis de las bebidas de café. Debemos tener en cuenta que es arriesgado generalizar las relaciones de sabor a partir de sistemas modelo, ya que el café posee una complejidad única que requiere un enfoque específico para entender completamente su percepción del dulzor. Aunque aún tenemos mucho por descubrir, estos resultados nos acercan a desentrañar el enigma del dulzor en el café y nos animan a seguir explorando y profundizando en este fascinante tema.

Interacciones multimodales y la percepción del dulzor

El café es un sistema complejo en el que ocurren diversas interacciones que influyen en la percepción global del flavor. El flavor se define como una percepción multimodal, compuesta de diferentes sensaciones, como los olores (mediados por las moléculas que se unen a nuestros receptores olfativos), los sabores/gustos (producidos por las moléculas que estimulan las papilas gustativas) y las sensaciones táctiles relacionadas con la textura en la boca (Deshpande and Peterson 2020). Dentro de la percepción de flavor, el sentido del olfato desempeña un papel fundamental, ya que nos permite captar las moléculas de olor de dos formas distintas: a través de la vía "ortonasal" al respirar y la vía "retronasal" durante la ingesta de alimentos (Valentin et al. 2006) (Figure 2).

En el caso específico del café, la percepción del sabor se inicia con la detección de los compuestos volátiles a través del olfato. Estos compuestos son liberados cuando los granos de café son molidos o durante el proceso de preparación, donde se liberan compuestos volátiles los cuales son capturados por los receptores olfativos en la cavidad nasal (olfato ortonasal). Sin embargo, la experiencia sensorial del café va más allá. Cuando tenemos el café en la boca y lo saboreamos o tomamos un sorbo, también se activa el olfato retronasal. Al exhalar, los compuestos volátiles presentes en la boca y la faringe se desplazan hacia la nasofaringe y llegan a las células receptoras en el bulbo olfatorio. Esto nos permite percibir los compuestos volátiles restantes en nuestra boca y combinarlos con las sensaciones gustativas que detectan nuestras papilas (Fernández-Alduenda and Giuliano 2021). De esta manera, tanto el olfato ortonasal como el retronasal, junto con las papilas gustativas, desempeñan un papel fundamental en nuestra experiencia sensorial del café.

En la industria alimentaria, existen ejemplos documentados de cómo ciertos compuestos de olor pueden potenciar la percepción del dulzor en diferentes contextos. Estas investigaciones datan de la década de 1950 y , es importante tener en cuenta que las interacciones descritas pueden variar según el tipo de producto alimenticio (Labbe et al. 2006).

Aunque se ha investigado extensamente el mejoramiento y supresión cruzada del dulzor en soluciones acuosas y en otras bebidas utilizando diferentes edulcorantes comerciales, en el caso del café falta información específica sobre cómo los compuestos volátiles de este producto interactúan con el sentido del gusto y el olfato para influir en la percepción y modulación del dulzor. Si bien, es ampliamente conocido que, en el café tostado existen alrededor de 1000 compuestos volátiles, se estima que solo alrededor de 30 a 50 de estos compuestos son

responsables del aroma característico del café (Sanz et al. 2002; Toci and Boldrin 2018). Aunque muchos de estos compuestos están asociados con características olfativas "dulces", todavía falta información sobre su relevancia sensorial, su contribución directa y su interacción dentro de la compleja percepción de dulzor en las bebidas de café. No obstante, existe una creciente tendencia hacia una hipótesis teórica que sugiere que la percepción del dulzor en el café es el resultado de una interacción multisensorial, principalmente mediada por los compuestos de aroma del café que se perciben como "dulces" (Fernández-Alduenda and Giuliano 2021).

Dado lo anterior, el objetivo de nuestra investigación también es profundizar en este campo y ampliar el conocimiento sobre los mecanismos subyacentes a la percepción del dulzor en el café. Para ello, estamos llevando a cabo diferentes análisis sensoriales utilizando muestras de cafés especiales, con el fin de analizar la respuesta sensorial de diferentes grupos de panelistas cuando se aísla el sentido del olfato y se cuantifica la percepción del dulzor. Hasta el momento, hemos observado una tendencia a calificar el dulzor con una intensidad ligeramente más baja en las muestras de café cuando se aísla el sentido del olfato. Sin embargo, es importante tener en cuenta que aún estamos procesando los datos y los resultados finales serán presentados en los próximos meses. Por lo tanto, sería prematuro extraer conclusiones definitivas en esta etapa de la investigación.

En conclusión, nuestro trabajo continuará centrándose en la evaluación química de las bebidas de café utilizando muestras de diferentes orígenes. Además, seguiremos llevando a cabo la evaluación sensorial de estas muestras en colaboración con diversos actores clave en la industria del café. Paralelamente, realizaremos análisis exhaustivos de los perfiles de compuestos volátiles y no volátiles presentes en estas muestras. Nuestro enfoque se basa en el uso de herramientas que nos permitan adoptar un enfoque integral, conocido como *flavoróm*ica[2], que resulta ideal para comprender percepciones de sabor complejas como el dulzor en café, ya que estas pueden originarse en diversos sistemas sensoriales, como el olfato y el gusto, o a través de moduladores de sabor. Nuestro objetivo principal es brindar información valiosa y práctica que ayude a la industria del café a comprender este atributo relevante en la calidad. Al comprender mejor el dulzor y su influencia en la experiencia del café, podemos brindar herramientas que contribuyan en el desarrollo de productos con calidad diferenciada y diferentes perfiles de flavor. Esto beneficiará tanto a los consumidores, que disfrutan de una experiencia sensorial excepcional, como a los tostadores y productores, que pueden agregar valor a sus productos y fortalecer juntos la industria del café.

Nancy Cordoba, PhD
Engineer, M.Sc., Ph.D. Biosciences
The Ohio State University

Referencias

Djordjevic, J., Zatorre, R. J., & Jones-Gotman, M. (2004). Odor-induced changes in taste perception. Experimental Brain Research, 159(3), 405–408. https://doi.org/10.1007/s00221-004-2103-y

Fernández-Alduenda, M. R., & Giuliano, P. (2021). Coffee Sensory and Cupping Handbook. (Specialty Coffee Association (SCA), Ed.) (First Edit.). Specialty Coffee Association (SCA).

Geel, L., Kinnear, M., & de Kock, H. L. (2005). Relating consumer preferences to sensory attributes of instant coffee. Food Quality and Preference, 16(3), 237–244. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2004.04.014

ITC. (2021). The Coffee Guide. The Coffee Exporter's Guide. Geneva, Switzerland. http://www.thecoffeeguide.org/

Labbe, D., Damevin, L., Vaccher, C., Morgenegg, C., & Martin, N. (2006). Modulation of perceived taste by olfaction in familiar and unfamiliar beverages. Food Quality and Preference, 17(7–8), 582–589. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2006.04.006

Mahmud, M. M. C., Shellie, R. A., & Keast, R. (2020). Unravelling the relationship between aroma compounds and consumer acceptance: Coffee as an example. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 19(5), 2380–2420. https://doi.org/10.1111/1541-4337.12595

McCain-Keefer, H. R., Meals, S., & Drake, M. A. (2020). The sensory properties and consumer acceptance of cold brew coffee. Journal of Sensory Studies, (June). https://doi.org/10.1111/joss.12604

Sanz, C., Maeztu, L., Zapelena, M. J., Bello, J., & Cid, C. (2002). Profiles of volatile compounds and sensory analysis of three blends of coffee: Influence of different proportions of Arabica and Robusta and influence of roasting coffee with sugar. Journal of the Science of Food and Agriculture, 82(8), 840–847. https://doi.org/10.1002/jsfa.1110

SCA. (2021). Towards a Definition of Specialty Coffee: A Conception Based on Attributes.

SCA. (2022). Comprendiendo y evolucionando el Sistema de evaluación de valor del café de la SCA: resultados del estudio de percepción del usuario del protocolo de cata 2020-2021 y mejora propuesta.

Simões, J., Moreira, A., Passos, C., Nunes, F., Domingues, M., & Coimbra, M. (2019). Polysaccharides and Other Carbohydrates. In A. Farah (Ed.), Coffee:Production, Quality and Chemistry (First Edit., pp. 445–456). Royal Society of Chemistry.

Sittipod, S. (2019). Application of Untargeted Flavoromic Analysis to Characterize Chemical Drivers of Coffee Quality. The Ohio State University.

Toci, A. T., & Boldrin, M. V. Z. (2018). Coffee Beverages and Their Aroma Compounds. In A. . Grumezescu & A. . Holbal (Eds.), Handbook of food bioengineering: Natural and Artificial Flavoring Agents and Food Dyes (pp. 397–425). Academic Press.

Traore, T. M., Wilson, N. L. W., & Fields, D. (2018). What explains specialty coffee quality scores and prices: A case study from the cup of excellence program. Journal of Agricultural and Applied Economics, 50(3), 349–368. https://doi.org/10.1017/aae.2018.5

Valentin, D., Chrea, C., & Nguyen, D. H. (2006). Taste-odour interactions in sweet taste perception, 66–84. https://doi.org/10.1533/9781845691646.1.66

[1] Los carbohidratos se dividen comúnmente en monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos. Los monosacáridos son estructuras simples de cadena de carbono no ramificada, por ejemplo: glucosa, fructosa y galactosa. Oligosacáridos: son carbohidratos de 10. Por lo tanto, los polisacáridos a menudo son considerablemente menos soluble en agua que los mono y oligosacáridos. Por lo general, no generan un sabor dulce, por ejemplo: celulosa, pectina (Belitz et al. 2009).

[2] *Flavoromics*: enfoque integral no específico usado para dilucidar los compuestos químicos que impulsan las propiedades sensoriales de un producto alimenticio mediante el análisis de todos los compuestos químicos de un alimento como un todo, en lugar de centrarse en los compuestos principales que se sabe que influyen en el sabor.

SOSTENIBILIDAD

PORT DE BARCELONA

Compromiso y apuesta por la economía azul

El Port de Barcelona, principal punto de entrada de café en España, sigue trabajando y avanzando en los objetivos de sostenibilidad social y ambiental de su IV Plan Estratégico y Plan de Innovación, habiéndose inaugurado este verano en sus instalaciones, las oficinas de World Ocean Council (WOC).

El WOC es la principal organización empresarial internacional que fomenta la economía marítima sostenible, y su presencia en el Port de Barcelona es una muestra más del liderazgo creciente de este puerto como hub de referencia en economía azul, es decir, de la economía que reconoce la importancia de los mares y los océanos como fuentes y motores económicos por su gran potencial para la innovación y el crecimiento.

Los principales objetivos marcados en el IV Plan Estratégico 2021-2025 y Plan de Innovación del Port de Barcelona, tienen que ver, además, con el fomento de la formación especializada -a través del Instituto de Logística, el Instituto de Náutica y la Escola Europea Intermodal Transport -, el fomento, también, de empleo, la emprendeduría y la atracción de talento o la creación de la Fundación BCN Port Innovation -, y todo, mientras se promueve, además, esta economía azul y se favorece la cooperación internacional y las alianzas público-privadas para alcanzar con éxito todos estos objetivos.

Otro gran ejemplo de las iniciativas colideradas por el Port de Barcelona a favor de la sostenibilidad es el recientemente adjudicado proyecto europeo Green Marine Med que aglutina a todos a los actores involucrados en el transporte marítimo sostenible y que brindará apoyo específico a startups, pymes y emprendedores para revolucionar los puertos y las industrias del sector y garantizar la aceleración de la innovación en sostenibilidad en el Mediterráneo.

CAFÉS BAQUÉ

Calidad Sostenible

Desde hace más de tres años Cafés Baqué tiene en marcha un ambicioso proyecto estratégico denominado Baqué B30 enfocado a la sostenibilidad y la economía circular. Con este proyecto, este tostador de café con sede en Iurreta, analiza sistemáticamente toda la cadena de valor de sus productos identificando así los puntos de mejora alineados con estos objetivos.

El análisis comprende desde el origen hasta el consumidor final, pasando por los materiales que componen toda su gama de productos y la forma en la que se atiende al mercado. Todo ello, para optar en cada decisión por la alternativa que mejor contribuya al cuidado del medio ambiente. En sus productos de un solo uso utilizan materiales compostables de fácil degradación, mientras que para sus gamas de café en grano han optado por materiales 100% reciclados y reciclables -alineación con la economía circular-Para su gama de café para hostelería, por ejemplo, han desarrollado un envase monomaterial 100% reciclable que permite su reutilización total ahorrando en materias primas, energía, agua y reduciendo los gases de efecto invernadero. En línea con este concepto, para la gama Reserva Privada han optado por materiales r-PET, dando así una segunda vida a 28 toneladas de plástico al año.

Añadido a todo ello, esta marca, que fue la primera en lanzar cápsulas compostables barrera compatibles con máquinas Nespresso y dejó de producir 35 toneladas de plástico nuevo al año, sumará ahora un nuevo ahorro de 7 toneladas al sustituir la envuelta de plástico por cartón en su gama de cafés molidos para hogar.

Más allá del cumplimiento de la legislación medioambiental, Cafés Baqué a través de su Sistema Integrado de Gestión, define y revisa anualmente objetivos, metas y programas ambientales para reducir al máximo cualquier impacto. También fomentan esta forma de hacer entre sus trabajadores y sus proveedores.

NESTLÉ

Hacia un impacto ambiental y social positivo

En el plazo de menos de 30 años, 2050, Nestlé quiere lograr emisiones netas cero para su actividad, habiendo diseñado para ello un ambicioso programa, ya en marcha, que aspira a obtener el 20% de sus ingredientes clave a través de métodos de agricultura regenerativa para el año 2025, y el 50% en el año 2030.

Para lograrlo, la multinacional considera clave encontrar soluciones que generen valor compartido en todo el ecosistema, valor para nosotros, valor para los agricultores, valor para nuestros consumidores y valor para el planeta, por lo que acaban de poner en marcha un proyecto piloto con productores de trigo en Estados Unidos, a los que ayudará a implementar prácticas de agricultura regenerativa en sus campos mediante una combinación de recursos financieros y técnicos. La intención es, además, ampliar el plan a otros productos.

De hecho, esta iniciativa está en línea con la que hace ya más de una década lanzó relacionada con el café esta firma, y que se dio a conocer como Nescafé Plan, un proyecto a través del cual, Nestlé trabaja para obtener el 100% de su café de forma responsable para el año 2025. Es así que, de acuerdo con este plan, la multinacional ha lanzado ya hasta el momento, 15 nuevas variedades de café arábica y robusta en México, Colombia, Ecuador, Filipinas y Tailandia, hábiles para la producción orgánica, ha distribuido 235 millones de plántulas de café de alto rendimiento y resistentes a enfermedades en países como Brasil, Colombia, Costa de Marfil, Kenia, México, Filipinas y Vietnam y se han formado a más de 900.000 caficultores en todo el mundo en prácticas sostenibles. Todo ello, ha ayudado a la restauración de casi 120.000 hectáreas de fincas cafetaleras en todo el mundo, apoyando el aumento de la salud y la resiliencia del suelo de los cultivos.

EVOCA

El Sabor de la Sostenibilidad

En Evoca Group llevan años comprometidos con la sostenibilidad y desde 2021 tienen en marcha, además, el proyecto "El Sabor de la Sostenibilidad", un programa integral del que recientemente se han conocido sus primeros resultados. El plan tiene como objetivo identificar y fomentar prácticas sostenibles en todas las actividades de la empresa, y cultivar una auténtica cultura de sostenibilidad que involucre no solo a su personal interno, sino también a su estructura externa, inspirando un cambio positivo no solo dentro de la industria, sino también en la comunidad en general.

Es así, por ejemplo, que el informe explica como con el fin de comunicar el camino hacia la sostenibilidad de manera orgánica, en 2022, Evoca creó un conjunto de herramientas de comunicación para compartir y resaltar sus proyectos de sostenibilidad, destacando, entre ellos, la plataforma "El Sabor de la Sostenibilidad" que conecta el tema de la sostenibilidad con el café.

De igual modo, la empresa ha iniciado un proyecto de medición para evaluar la huella ambiental siguiendo el protocolo del Greenhouse Gas Protocol (GHG) que les ha de permitir alinearse con la iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi) que pro-mueve el establecimiento de objetivos ambiciosos de reducción de emisiones.

El informe también recoge el logro de la empresa que, desde 2021, ha estado utilizando exclusivamente energía de fuentes renovables certificadas para todas sus plantas de fabricación y da cuenta, entre otras cuestiones, de los avances conseguidos en materia de diseño de equipos sostenibles o a la adopción de una herramienta de Evaluación del Ciclo de Vida (LCA) para evaluar el impacto ambiental de sus productos.

Además, durante este tiempo, Evoca ha orquestado una sólida red de intercambio con todas las partes involucradas con su negocio para comprender los factores que consideran críticos en el ámbito de la sostenibilidad y poder construir, así, relaciones basadas en la confianza mutua.

CALIDAD

"ES IMPORTANTE PARTICIPAR EN CONCURSOS DE CALIDAD PARA CONOCER BIEN LO QUE TENEMOS EN NUESTRAS FINCAS Y QUE LOS CAFICULTORES QUE NO LO SABEN, DESCUBRAN A QUÉ SABE SU CAFÉ"

Domingo Torres, caficultor ganador de la subasta "Colombia, Tierra de Diversidad"

El concurso nacional de calidad "Colombia, Tierra de Diversidad", organizado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, ayuda a identificar aquellos cafés que, entre la amplia oferta que se producen en este país, merecen ser reconocidos y valorados entre clientes exigentes, por su alta calidad y diferenciación para que sus productores perciban mejores ingresos. En la octava edición de este certamen, el café de Domingo Torres Angulo ha brillado con luz propia y batido el precio de la subasta internacional, siendo la historia de este caficultor un buen ejemplo de como el café ha cambiado y sigue cambiando vidas en Colombia.

Domingo Torres en su finca El Roble

Cuando en estas páginas damos cuenta del trabajo y éxitos de caficultores que han visto recompensada su apuesta por la calidad con premios, reconocimientos y pagos récord por sus cafés, hablamos, generalmente, de productores con larga experiencia en el sector, segundas, terceras e incluso cuartas generaciones de hombres y mujeres que siguiendo la tradición familiar han dado una vuelta de tuerca a sus fincas para adaptar su producción a los mercados más exigentes.

En esta ocasión, sin embargo, nuestro protagonista, Domingo Torres Angulo, no nació en un cafetal como la mayoría de ellos, no viene de una familia caficultora y su historia con el café se remonta a poco más de una década atrás. Aún y así, hoy, el café corre por sus venas y su enfoque hacia la calidad le ha valido, además de algunos premios previos, la máxima cotización en la última subasta internacional del concurso "Colombia, Tierra de Diversidad".

"Tengo 59 años y hasta hace trece años no había estado nunca vinculado con el mundo del café. De hecho, mi trabajo con este producto surgió como una vía para poder obtener una mejor calidad de vida para mi familia y para mí. En 2010, Ermer Parada, de la Federación Nacional de Cafeteros visitó nuestro municipio en Ragonvalia y nos explicó como el cultivo de café podía cambiar nuestras vidas y me animé. Desde entonces, la Federación siempre ha sido un puntal fundamental para nuestro trabajo y nos ha acompañado tanto en la consecución de todos nuestros éxitos como, también, en la comercialización de nuestros cafés. Ellos son los que me han impulsado en este mundo del café y les estoy muy agradecido".

OPORTUNIDADES QUE CAMBIAN VIDAS

El menor de 25 hermanos, Domingo Torres nació en Guapi, en 1963, donde logró cursar estudios primarios básicos e iniciarse en el arte de la pesca artesanal, una profesión que siendo tan solo un adolescente de 16 años casi le cuesta la vida, tras ser sorprendido en aguas del Pacífico colombiano, no muy lejos de su localidad por uno de los terremotos y maremotos más fuertes del siglo XX en Colombia, con gran impacto en Tumaco, Guapi (Cauca) y San Juan de la Costa (Nariño). Alcanzó 8.1 en la escala de Richter, seguido de tres grandes ondas expansivas.

Tras este episodio trabajó de cortador de caña en el Valle del Cauca y en Venezuela, se dedicó a vender ropa, patatas y yuca e incluso durante once años fue minero. Durante este tiempo ahorro y con el apoyo de su mujer lograron comprar su finca donde primero intentó dedicarse a la ganadería sin éxito. Desanimado, pero sin intención alguna de tirar la toalla, deicidio probar con el café cuando el colaborador de la Federación Nacional de Cafeteros visitó la zona y a partir de aquel momento, todo empezó a cambiar.

La finca "El Roble" de Domingo Torres está ubicada en el departamento de Norte de Santander, en Ragonvalia y más concretamente en la vereda Sombrerito. Su finca es muy rocosa y pedregosa, bastante de hecho, pero tiene la gran ventaja de poder contar con pisos térmicos, excelentes para la producción de café.

"Inicialmente, tenía una finca de 50 hectáreas, pero por cosas de la vida tuve que vender parte del terreno, hasta quedarme con las 38 hectáreas actuales. En estas, la producción de café ocupa, aproximadamente 5 hectáreas, en las que tenemos plantados, básicamente, cafetos de la variedad Castillo, con la que empezamos; Geisha, de la que fuimos pioneros en nuestro municipio y departamento; y Bourbon Rosado, un café, también, muy bueno que todavía no he sacado al mercado, para el que ya tenemos buenas expectativas y con el que esperamos obtener nuevos éxitos".

La producción actual de café en la finca de Domingo Torres alcanza apenas los 5.000 kilos, 3.000 kg de Geisha y 2.000 de Castillo, pero con la gran ventaja para este caficultor que en los dos casos y en la incipiente producción de la variedad Bourbon, son todos cafés de muy alta calidad, lo que le asegura una buena salida para su producto.

"Una parte importante de mis cafés los vendo a través de la Federación Nacional de Cafeteros y los concursos. Además, yo mismo hago mi pequeña venta del café a compradores internacionales, compaginan-

do esta atención comercial con las propias tareas de supervisión de la finca. Mantengo cinco empleados fijos durante todo el año para abordar las tareas propias de producción y mantenimiento del cafetal y en época de cosecha puedo llegar a emplear entre 12 y 15 personas, para que nos ayuden en la recolección. Yo me encargo personalmente de supervisar que se corta únicamente el grano color uva bien maduro, que no se parten muchas ramas, que todo el proceso se lleve a cabo de la forma correcta para garantizar la máxima calidad en nuestros cafés y la mejor conservación de nuestro cafetal y que todo se hace en un ambiente de trabajo óptimo para todos los que trabajamos en la finca. Me gusta compartir tiempo, charlas y trabajo con las personas que empleo. Es divertido y agradable trabajar con ellos".

UN CAFÉ DE 120,50 DÓLARES LA LIBRA

Y he aquí, quizás, que este empeño personal para que todo sea excelente, resulte, también, buena parte del éxito de los cafés de Torres, que además de partir de unas variedades ya de por sí de buena calidad, cuentan para crecer y madurar con las manos expertas de los trabajadores de la finca y toda la atención de Torres por lograr siempre la máxima calidad, en todos los aspectos de su café.

"El reconocimiento oficial a nuestros cafés llegó cuando me lancé a participar en las subastas y en los concursos nacionales organizados por la Federación Nacional de Cafeteros, en 2021. Desde entonces hemos participado cada año. En la edición de 2022, ganamos en cuatro de los cinco atributos que se reconocen al café en esta competición – acidez, cuerpo, suavidad, balance, exótico - y lo hicimos con un precio récord. En la reciente edición de 2023, hemos ganado la subasta internacional, de los 27 mejores lotes del país, con un nuevo precio récord, 120,50 dólares/libra".

El café de Domingo Torres que ha conseguido este alto precio, es un Geisha lavado de larga fermentación que viajará hasta el sur de Florida (EUA), sede de Koffee Kult, el tostador que se ha hecho con este lote de

Domingo Torres con su familia celebrando el triunfo de su café

extraordinarias características. En taza, este café resulta especialmente delicado, con acidez media, aroma floral, cuerpo cremoso y con sabor dulce y notas vinosas, a limoncillo, panela, cítricos, caramelo y almendras.

"Como sucede con el resto de nuestros cafés, sometimos a nuestro Geisha a un proceso de recolección en el que solo se recogieron las cerezas maduritas. A continuación, utilizando el sistema de selección hidráulico, en el que flota el café que pueda tener algunas imperfecciones, descartamos cualquier defecto en el lote y, una vez separados estos posibles granos incorrectos, el resto del café fue fermentado durante 36 horas. Transcurrido este tiempo, lo lavamos con agua limpia y lo llevamos a la marquesina para un secado lento, de entre 15 y 20 días.

En todo este tiempo, el cuidado del café ha sido constante y atento, aislado de animales y de olores fuertes como el mistolín, el jabón, la gasolina o el ACPM, para que el grano no se corrompa y poder obtener, así, una taza limpia y perfecta. Para sacarle el máximo, hay que tener mucho cuidado durante el tueste. El Geisha es un café muy complejo y aunque se puede someter a un tueste medio alto o medio, hay que ser cuidadoso pues, si usted lo pasa, pierde sus atributos y lo mismo sucede si lo deja muy alto o muy crudo. Por esta razón es importante encontrar el equilibrio perfecto, algo que sin duda son capaces de lograr los tostadores expertos".

LA CALIDAD DEL CAFÉ RINDE, PERO NO OBRA MILAGROS

Domingo Torres Angulo está orgullos de su café y de todo lo conseguido hasta el momento, aunque su voz se suma a las otras muchas que reivindican en Colombia planificación y mejoras en infraestructuras para que los caficultores puedan seguir avanzando.

"Para mí lo más gratificante que me ha aportado el café es que he podido darle una mejor calidad de vida a mi familia, a los míos y con ello me refiero a una mejor vida desde el punto de vista económico, pero, también, emocional. Nos hemos esforzado y hemos conseguido un producto de calidad y con excelentes posibilidades en el mercado. Aún y así, para mí lo más frustrante es que como caficultores seguimos necesitando mejores infraestructuras para poder dar salida a nuestros productos. Es necesario que el gobierno nacional y departamental se fijen más en nuestras comunidades, y no solamente en los caficultores, sino también, en el resto de los agricultores que requieren vender sus productos. Es frustrante ver, también, que el turismo podría ser una actividad que nos aportaría muchos beneficios, pero que no es viable por la falta de unas infraestructuras viarias correctas.

En estos momentos tenemos ya muchas cosas en contra, como los insumos que están muy caros, los jornales, comida, todo está disparado… Necesitamos facilidades para optimizar la rentabilidad de nuestra actividad".

En este contexto, Torres defiende más que nunca la producción de cafés de calidad como única vía, por el momento, para lograr un negocio rentable que permita a los productores de café seguir avanzando. Del mismo modo, defiende la participación en los concursos que organiza la Federación Nacional de Cafeteros como una excelente estrategia para seguir incrementando la calidad y, por tanto, también, los ingresos.

"La Federación nos ha dado el aval para que nosotros podamos vender nuestro café en otras partes del mundo. Ahora bien, para ello, es importante que los caficultores presenten sus lotes a los concursos porque hay productores que no saben lo que tienen en su finca y, aún peor, ni siquiera a que sabe su café. Como caficultores tenemos que conocer bien nuestro producto y poder diferenciar nuestros cafés por sus características, si nuestro reto es asegurar un producto de calidad.

En mi objetivo está seguir adelante y mantenerme en el ranking de la máxima calidad y poderle dar, así, a nuestro departamento, a nuestro municipio y, porque no, a nuestro país, una buena representación, porque si Dios nos lo permite, vamos a ir a concursar a otras partes del mundo".

ORGULLO POR EL CAFÉ DE COLOMBIA

De hecho, la internacionalización es uno de los grandes retos que este caficultor de nueva hornada ya se plantea. Próximamente tiene previsto lanzar, por ejemplo, su propia marca de café "Torres". En este proyecto, con vistas al exterior, sin embargo, no es personalista y entre sus principales objetivos es que los consumidores del mundo entero sigan reconociendo el café de Colombia y más concretamente, los cafés del Departamento Norte de Santander, como los mejores del mundo.

"Para nosotros esto es algo que nos llena de orgullo y que nos estimula a seguir cultivando un buen café para vender fuera, pero, también, para que los colombianos también lo consuman. Queremos que todo el mundo disfrute del mejor café de Colombia y que este café logre un buen pago que resulte beneficioso para los caficultores".

Agradecimientos: Craft y FNC

CONCURSO "COLOMBIA, TIERRA DE DIVERSIDAD"

El concurso de calidad "Colombia, Tierra de Diversidad" tiene como objetivo identificar cafés diferenciados por su alta calidad física y su diferenciación sensorial y que los esfuerzos de sus productores sean satisfechos con mejores ingresos.

Para ello, este concurso otorga diferentes distinciones a los tres primeros cafés clasificados en las cinco categorías de atributos sensoriales que se evalúan en esta competición de calidad del café, acidez, balance-equilibrio, cuerpo, suavidad y exótico.

Los cafés premiados reciben una reliquidación en la compra del lote concursante según su clasificación. Adicionalmente, y con independencia de si los cafés participantes resultan ganadores, los mejores lotes tienen la posibilidad de formar parte de la subasta que se convoca para compradores nacionales e internacionales.

En el concurso "Colombia, Tierra de Diversidad" no se permiten lotes de mezclas de café con diferentes tipos de procesamiento ni lotes procesados con materia externa agregada al café (levaduras, acidulantes, frutas) y, además, como estímulo a la producción de calidad, los lotes con una evaluación sobresaliente en mínimo tres atributos en el protocolo de Colombia, Tierra de Diversidad y un puntaje de 86 puntos o más en el protocolo SCA reciben, también, una reliquidación adicional por carga.

IMCO

PROCESS&PACKAGING

Soluciones y
servicios globales
parael *procesado*
y *empaquetado*
de **café**

Radar process

SYNTEGON
PROCESSING & PACKAGING

PROBAT

RYCHIGER
FILLING AND SEALING MACHINES

Representación en exclusiva en España y Portugal

www.imco.es | imco@imco.es | Còrsega 381-387, 08037 Barcelona | T. 934 572 800

CALIDAD

RATIOS DE PREPARACIÓN PARA EL **CAFÉ DE FILTRO**

En la preparación de café de filtro, la proporción de café y agua es fundamental para lograr un equilibrio adecuado y obtener el sabor deseado. Esta técnica, independientemente de los diferentes métodos que la representan, consiste en verter agua caliente sobre café molido y dejar que se filtre mientras se extraen los componentes del café en la taza. Dependiendo de la cantidad de café molido y agua y la relación de proporción entre uno y otro en la cafetera, el resultado será distinto, abriéndonos esta preparación y las diferentes cafeteras de filtro que existen un verdadero abanico de posibilidades.

El café de filtro destaca en el mercado como una opción clásica y versátil para aquellos que desean disfrutar de una taza de café equilibrada. Tanto es así que, en los últimos años, ha experimentado un notable aumento en su popularidad, especialmente entre los nuevos consumidores de café que buscan sabores más ligeros y suaves. También ha ganado seguidores entre los entusiastas del café, atraídos por el atractivo de la preparación manual que ofrecen las cafeteras de filtro y la experiencia de degustación que aseguran los métodos de extracción de filtro que permiten una mayor personalización de la bebida. Además, el café de filtro requiere equipos simples y más económicos que los necesarios para otros métodos de elaboración, lo que también ha contribuido a su notoriedad.

Y una vez esto ha sucedido, cada vez son más los que no solo optan por las preparaciones de filtro para elaborar su café en casa u ofrecer una alternativa de degustación a los clientes de su establecimiento, sino también, los que se inician en el entretenido y desafiante objetivo de conseguir la receta perfecta para su café de filtro.

En esta búsqueda es esencial tener en cuenta que cada cafetera tiene sus propias características, que cada método requiere un enfoque único y, sobre todo, que en preparaciones que permiten tanta variabilidad como es el café de filtro, la ratio café/agua nos es el resultado de una fórmula única, si no un arte personalizado.

Encontrar el equilibrio adecuado entre ambos ingredientes puede requerir tiempo y práctica, más allá del uso, evidentemente, de un grano fresco y de buenas características y un agua de calidad, preferiblemente filtrada o embotellada, para que ni impurezas ni desviaciones en su composición pueden alterar el sabor final de nuestro café.

Ahora bien, aunque el arte de la elaboración del café de filtro huye de la estandarización y resulta realmente difícil poder establecer una receta tipo, trabajar sobre la base de determinadas ratios sí nos puede ayudar a conseguir nuestra receta ideal.

Podemos partir de la "proporción aurea", 1:17, la ideal para el café según investigaciones del MIT de la década de los 50 e ir adaptándola a nuestros gustos o, también, utilizar algunas de las siguientes para empezar a practicar.

CHEMEX

El café preparado en Chemex se caracteriza por la claridad de la bebida y su limpieza de sabores, ya que al utilizar filtros de papel hasta un 25% más pesados que los demás filtros, se evita que los sólidos lleguen a la taza, favoreciendo, con ello, la consecución de una bebida limpia, con mayor dulzor y acidez equilibrada.

Ratio y preparación recomendada

1. Utilizaremos 50 gr de café molido en un punto medio algo más fino que para un espresso y 700 gr de agua, ratio 1:14
2. Humedecemos el filtro para evitar sabores a celulosa, y de paso precalentamos nuestra Chemex
3. Necesitaremos un total de 4 vertidos. Comenzamos con la pre-infusión a base de aproximadamente 100 gramos de agua que verteremos desde el centro del filtro de café hacia afuera en espiral, evitando tocar los laterales. El tiempo sugerido para este primer vertido es de 45 – 55 segundos.
4. En el segundo vertido necesitará unos 200 gr de agua que incorporaremos girando en espiral de adentro hacia afuera y luego de afuera hacia dentro. Esperar a que el agua se filtre unos 2,5 centímetros.
5. Repetir el paso anterior completando un total de 3 vertidos. Esperando una vez más a que se drene 2,5 centímetros.
6. Finalmente, verteremos los últimos 200 gr de agua y esperamos al filtrado completo del agua para conseguir la infusión.
7. En total, el tiempo de filtrado e infusión debe ser de 3:30 – 4:30 minutos.

AEROPRESS

La AeroPress es un método muy versátil y permite una amplia gama de ratios que hay que experimentar y ajustar al gusto, teniendo en cuenta, además, que la presión aplicada y el tiempo dedicado a empujar el émbolo también influirá en el resultado final. El café preparado en AeroPress es un café que tiende a un cuerpo medio a medio-alto, resultado este sistema uno de los que aporta más intensidad y cuerpo al café de filtro, convirtiéndolo en uno de los métodos de filtrado que sensorialmente consigue un café más parecido a un espresso. Además, la elaboración en AeroPress, favorece una acidez suave en taza y que sobresalgan los sabores dulces y afrutados del grano.

Ratio y preparación recomendada

1. Ponemos a calentar agua 93ºc
2. Mojar el filtro y colocarlo en la AeroPress (vigilar que no queden pequeñas grietas en el filtro)
3. Colocaremos en el filtro 16 gr de café molido, a un punto relativamente más grueso que para espresso.
4. Verteremos 45 gr de agua durante los primeros 30 segundos y remover dos veces haciendo pequeños círculos
5. Volvemos a añadir agua hasta llegar a los 205 gr en un tiempo total de 1 minuto.
6. Colocamos la parte superior de la AeroPress y esperamos 30 segundos.
7. Empezamos a bajar la prensa durante 45 segundos. Al finalizar tendremos la bebida a punto.

PRENSA FRANCESA

El café preparado en una prensa francesa suele ser el que presenta el cuerpo más completo y la textura

más densa de los cafés elaborados con otros métodos de filtrado. Esto es así, porque la malla de metal utilizada en la prensa permite que los aceites naturales del café pasen al líquido (no las partículas), aportando una sensación más rica y pesada en la boca que se revela en el paladar con sabores intensos y bien definidos.

Ratio y preparación recomendada

1. Calentaremos el agua a 92ºC
2. Precalentar y limpiar nuestra prensa francesa con agua caliente
3. Disponemos los 16 gramos de café en el fondo de la French Press sin el filtro. Café molido grueso.
4. Añadimos, poco a poco, 40 gramos de agua a 92ºC, empapando todo el café en una acción que debe durar 10 segundos
5. Esperar 20 segundos de preinfusion.
6. Con la ayuda de una cuchara, remover 3 veces en círculos, para asegurarnos que el agua llega a todo el café.
7. Verter el agua restante 200 gramos (ratio 1:15)
8. Dejamos infusionar 4 minutos
9. Ponemos el émbolo y filtramos.

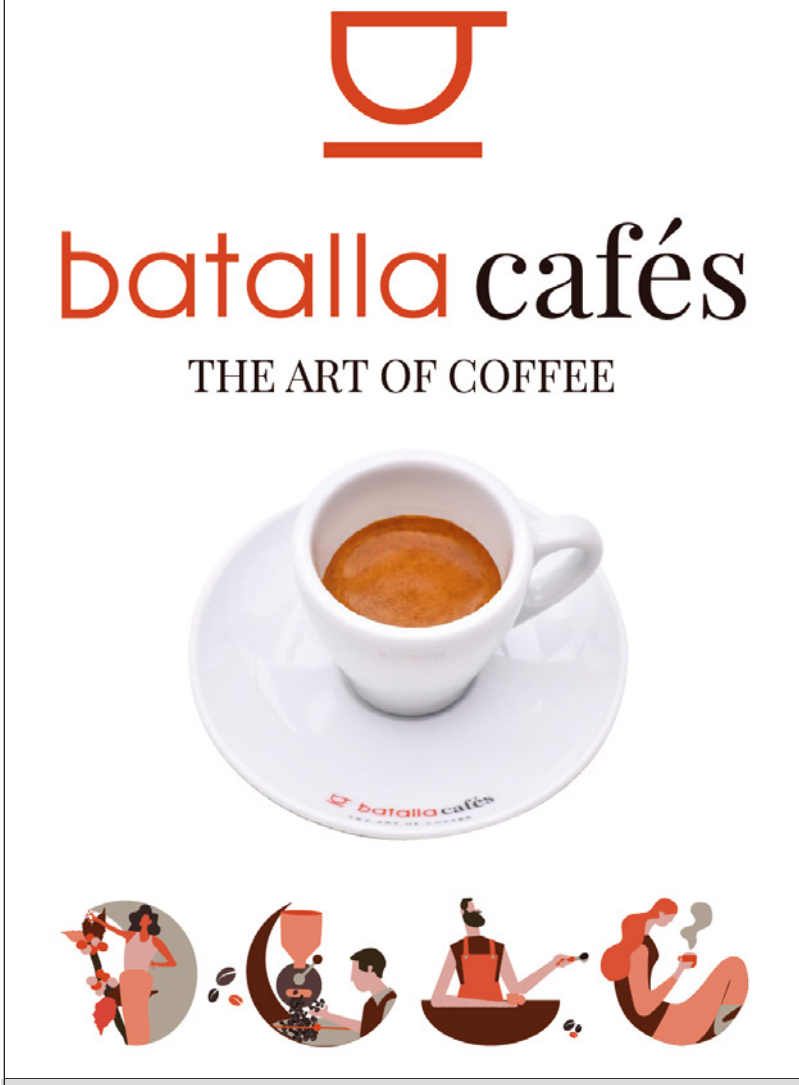
V60

La V60 es un método de preparación que destaca por la claridad de la extracción resultante y su capacidad para resaltar los sabores individuales del café, sobre todo las notas más ácidas, cítricas, afrutadas o florales, que dan lugar a una taza con una acidez equilibrada y pronunciada. Además, los matices específicos de algunos cafés, como notas de chocolate, frutas, nueces o especias, se pueden percibir con mayor claridad y definición en una taza preparada con V60.

Ratio y preparación recomendada

1.- Calentamos el agua a 90ºC.
2.- Mojar el filtro para quitar el sabor a papel y precalentar el vidrio de la V60.
3.- Colocamos la V60 encima de una báscula.
4.- Añadimos los 20 gr de café al filtro molido (la V60 permite gran versatilidad en cuanto a puntos de molido se refiere y velocidad de preparación para adaptarse a las preferencias personales y obtener diferentes perfiles de sabor. Es así que según se utilice un grano molido en partículas más o menos grandes, el perfil de la bebida final cambia. Cuanto más gruesa la molienda, más rápida la preparación y una taza más ligera, y al contrario).
5.- Añadiremos el agua al café en círculos de fuera hacia dentro hasta los 70 gr de agua.
6.- Esperamos alrededor de 15 segundos, y cuando el agua casi ha desaparecido, añadiremos 125 gr de agua más. Esperamos unos 20 segundos a que esta empiece a pasar por el café, y agregamos los 125 gr de agua restante.
7.- Toda esta elaboración nos llevará entre 2:30 minutos y 4 minutos ■

Alejandro Mouriño
Formador Fórum Café



SABÍAS QUE

¿EL **CAFÉ SIN CAFEÍNA** NOS ESPABILA?

El café ha sido aclamado históricamente como el elixir de la energía y el despertar, sin embargo, una reciente investigación científica ha revelado que el café puede tener un efecto estimulante incluso cuando se consume sin cafeína. Este descubrimiento desafía el paradigma anterior y, como cabia esperar, ha generado nuevas hipótesis sobre el "poder" del café, incluidas las que barajan que tomar un café descafeinado pueda suponer los mismos beneficios sobre nuestra alerta y concentración, gracias a otros componentes del café que van más allá de la propia cafeína.

El acto de beber café, independientemente de su contenido de cafeína, tiene la capacidad de aumentar nuestros niveles de alerta y mejorar nuestro estado de ánimo, así concluye una nueva investigación, publicada en Frontiers of Behavioral Neuroscience y llevada a cabo conjuntamente por científicos de la Universidad Jaume I en Castellón y las universidades portuguesas de Minho y Coimbra, que además avala los resultados de estudios anteriores que afirmarían que la simple percepción del aroma y el sabor del café desencadenan una respuesta fisiológica en el cerebro, que se traduce en un aumento de la atención y la energía.

El nuevo hallazgo desafía la creencia generalizada de que la cafeína es el único responsable de los beneficios estimulantes del café y abre las puertas a incluir, en el estudio de los efectos del café sobre nuestro cerebro y actividad, otros mecanismos más complejos capaces de desempeñar un papel protagonista en esta estimulación del sistema nervioso central, con la gran novedad, además, que estos se pueden desencadenar tanto durante el consumo de café normal como descafeinado.

"Los consumidores habituales de café justifican su elección por esta bebida argumentando que su ingesta les hace incrementar su estado de alerta y aumenta, además, su rendimiento y eficiencia motora y cognitiva. Sin embargo, estas impresiones subjetivas no tienen una correlación neurobiológica", explican los autores de este estudio.

MÁS ALLÁ DE LA CAFEÍNA

Para la investigación, los científicos españoles y portugueses han trabajado con consumidores habituales de café, que tras superar un periodo de tres horas sin tomar café, fueron sometidos a resonancias magnéticas funcionales para medir su actividad cerebral antes de la ingesta de café y 30 minutos después de tomar cafeína aislada en unos casos y café en otros.

"Al comparar los cambios en los escaneos, vimos que la conectividad de la red de modo predeterminado disminuyó tanto después de beber café como después de tomar cafeína aislada, lo que se corresponde al estado en que un individuo se prepara para pasar de descansar a realizar tareas. Ahora bien, en la segunda resonancia, cuando los voluntarios habían consumido el café o bien la cafeína, según cada caso, si se percibió un aumento en la conectividad en la red visual superior y la red de control ejecutivo derecho relacionada con la memoria de trabajo, el control cognitivo y el comportamiento dirigido a objetivos, en los individuos que ingirieron café, aunque no se detectó lo mismo en los que consumieron cafeína aislada. Esto sugiere que existen otros mecanismos en el café que contribuyen a este efecto estimulante", explican los investigadores.

Si queremos estar listos para la acción, la cafeína no basta. Necesitaremos un café normal o descafeinado para conseguirlo

LA EXPERIENCIA, TAMBIÉN IMPORTA

De acuerdo a los autores del trabajo, "si bien algunos de los efectos detectados en los voluntarios que tomaron café serían reproducibles con la cafeína aislada y, por tanto, se podría esperar que otras bebidas con esa sustancia también generen este estado de alerta, ciertos condicionantes específicos, como el olor y sabor particular del café, o simplemente, la expectativa psicológica de la primera taza del día, son irreproducibles, lo cual es una cuestión relevante", explican, para reafirmar su teoría que el consumo café descafeinado puede aportarnos los mismos beneficios que el café con cafeína sobre nuestro estado de alerta, más cuando existen estudios que muestran que tanto la cafeína y la expectativa de haber consumido cafeína mejora la atención, además de nuestra velocidad psicomotora (Dawkins et al., 2011).

En otras palabras, si lo que buscamos es no solo mejorar nuestro estado de alerta, sino que queremos estar listos para la acción, la cafeína por sí sola no basta, y necesitaremos una taza de café normal o descafeinado, para conseguirlo, además de la experiencia previa de haberlo consumido con anterioridad para cumplir con la expectativa psicológica asociada al consumo del café.

EFECTO PLACEBO VS. EFECTO ESTIMULANTE

Los resultados de este estudio resultan, sin lugar a dudas, un cambio importante de paradigma, y si bien la fortaleza metodológica, de la presente investigación, destaca la inclusión de un grupo que tomó cafeína (en lugar de café) para discriminar los efectos que se deben atribuir a la cafeína y no a las expectativas de tomar café, sus autores han advertido, desde el mismo momento de la presentación de las conclusiones de su trabajo, sobre algunas limitaciones que si padece su estudio y que deberían abordarse en un futuro para nuevas conclusiones. Estas son, por ejemplo, la falta de resultados de una muestra de control de no consumidores de café (para descartar que los beneficios que afirman disfrutar los bebedores de café podrían deberse al alivio del efecto de abstinencia) o de un grupo alternativo que consuma café descafeinado.

Todo ello lleva a pensar en futuros trabajos científicos al respecto y que a medida que se siga avanzando en esta línea de investigación, es probable que surjan nuevas perspectivas sobre el consumo de café descafeinado y sobre los beneficios, también, estimulantes de este café sin cafeína para nuestro organismo.

Fuente: "Coffee consumption decreases the connectivity of the posterior Default Mode Network (DMN) at rest" por María Picó-Pérez, Nuno Sousa y otros

CAFÉ **FRÍO**

Cold Brew, Cold Drip y Fast Brew, similitudes y diferencias

En el mundo del café, existen numerosos métodos de preparación que brindan una amplia gama de sabores y experiencias sensoriales. Dos de los métodos más populares para obtener una taza de café frío y delicioso son el Cold Brew y el Cold Drip, a los que se suma, ahora, el Fast Brew. En este artículo, exploraremos las diferencias entre estos métodos, tanto en términos de preparación como de evaluación sensorial de la bebida resultante.

Aunque fueron los millennials los principales impulsores del crecimiento inicial del cold brew y el cold drip, el consumo de estas bebidas frías está experimentando un aumento en la demanda de otros muchos grupos de edad. Según el informe mundial de Allegra sobre el café frío, se observa un crecimiento constante del consumo de café frío en todas las franjas de edad. Los consumidores de 45 a 59 años han aumentado su consumo en un 29%, mientras que los grupos de edades de 30 a 44 y los menores de 30 años lo han incrementado en un 27%.

Esta creciente popularidad de las bebidas de café frío ha dado lugar a su incorporación en la oferta de muchos establecimientos de hostelería, sobre todo cafeterías de especialidad, el lanzamiento de productos para el lineal del supermercado y, también, la entrada en juego de una tercera elaboración, aparentemente más sencilla que el Cold Brew y el Cold Drip, pero más auténtica, según muchos puristas del café, el Fast Brew Coffee.

PREPARACIÓN

▪ **Cold Brew:** La preparación de la bebida con este método, se sumergen los granos de café molidos en agua fría durante un período prolongado, generalmente entre 12 y 24 horas. Durante este tiempo, los compuestos solubles del café se disuelven lentamente, creando un extracto concentrado de sabor. Una vez finalizado el tiempo de extracción, el líquido se filtra para eliminar los posos, obteniendo un concentrado de café listo para diluirse con agua o hielo antes de ser consumido.

▪ **Cold Drip:** La preparación de la bebida con este método implica un proceso de goteo lento y constante de agua fría a través de una cama de café molido. La extracción se lleva a cabo gota a gota, y generalmente tarda entre 3 y 12 horas. Este método requiere un equipo especializado, como un dripper de goteo frío o un dispositivo de torre de goteo. A medida que el agua fría atraviesa lentamente el café molido, se extraen los compuestos solubles, produciendo una bebida con menos sedimentos en comparación con el Cold Brew. Además, a diferencia de este otro método de elaboración de café en frio, el Cold Drip una vez extraído, se puede beber directamente, sin necesidad de ser diluido.

▪ **Fast Brew:** La preparación de esta bebida, también conocida como Japanese Iced Coffee, se basa en el filtrado del café en caliente directamente sobre hielo depositado, por ejemplo, en la parte inferior de una kemex, una kalita, o una V60, logrando un rápido enfriamiento de la extracción. Para equilibrar la bebida por la presencia de este hielo, la proporción de agua y café en la preparación debe modificarse ligeramente, hasta lograr una especie de concentrado que en contacto con el hielo se equilibrará, dando lugar a una bebida ligera y agradable. Para ello deberemos asegurarnos que la suma total del porcentaje de agua caliente y el agua del hielo se corresponda con la cantidad de agua del ratio de nuestra receta elegida. Además, el café se deberá moler más fino que para preparar el Cold Brew o el Cold Drip porque se utiliza menos agua para infusionarlo.

EVALUACIÓN SENSORIAL

Tanto el Cold Brew como el Cold Drip ofrecen perfiles de sabor únicos y pueden apelar a diferentes preferencias. Al no entrar en juego el factor de la temperatura del agua en la ecuación de la elaboración, los aromas son más sutiles y menos intensos y el rango de compuestos solubles extraídos es, también, distinto, dando lugar a bebidas con sabores y aromas sustancialmente diferentes a los asociados, tradicionalmente, con el café.

El Cold Brew, por ejemplo, se caracteriza por su cuerpo suave y sedoso, con una acidez más baja en comparación con otras preparaciones en caliente. El largo tiempo de extracción produce sabores dulces, notas de chocolate y caramelo, y a menudo se describe como más concentrado y robusto. Los aficionados al Cold Brew aprecian su sabor completo y la capacidad de disfrutarlo diluido o como base para bebidas de café mezcladas con otros ingredientes.

Por su parte, el Cold Drip se destaca por su claridad y delicadeza en el sabor. Al utilizar un proceso de goteo lento, se obtiene una bebida más liviana en cuerpo y una acidez más pronunciada en comparación con el Cold Brew. Los sabores frutales y florales se destacan en el Cold Drip, ofreciendo una experiencia sensorial brillante y refrescante. Esta preparación es ideal para aquellos que prefieren sabores más sutiles y una taza de café frío más ligera.

En cuanto al Fast Brew, a diferencia de estos otros dos métodos que utilizan agua fría durante largos periodos de tiempo, el Japanese Iced Coffee es una taza de café helado con sabores más vibrante, más compleja y con una acidez más pronunciada.

SABÍAS QUE

EL **SABOR** VS. LA **SENSACIÓN EN BOCA** Y EL **POSGUSTO**

Cuando se trata de disfrutar de un buen café, nuestros sentidos adquieren un papel protagonista. La degustación de café es un arte que requiere atención a los detalles, práctica y experimentación para entrenar a nuestras papilas gustativas y que estas sean capaces de apreciar plenamente la complejidad, la calidad y los matices sutiles de cada taza.

La degustación de café es un viaje sensorial complejo, en el que el sentido del gusto juega un papel fundamental en nuestra experiencia. Y es así que comprender los términos específicos que describen esta degustación, resulta esencial para la apreciación de cualquier buen café y para descartar y no caer en el error de optar por el mismo mal café, cuando sea el caso.
La cata de café engloba diversidad de descriptores cuya apreciación en nariz y en boca contribuyen a definir un café. En el caso de la descripción en boca, el principal objetivo es precisar el gusto de ese café, entrando en juego en esta identificación, el sabor, la sensación en boca y el posgusto de la bebida.

SABOR

Cuando hablamos del sabor del café, nos referimos a la combinación de las sensaciones gustativas (percibidas por las papilas) y las sensaciones retro nasales (percibidas por el bulbo olfatorio). Estos pueden ser sabores dulces, amargos, ácidos o salados, variando la incidencia de cada uno en relación con la variedad y origen del café, la elaboración de la bebida y la propia modulación entre ellos - algunos se refuerzan y otros se debilitan -.
El sabor dulce se aprecia en la punta de la lengua y su origen se ha relacionado tradicionalmente con los carbohidratos y las proteínas del grano.
El sabor ácido, por su parte, se revela en los laterales de la lengua y se considera bueno o agradable cuando los compuestos esenciales involucrados son ácidos orgánicos, esto es, ácido málico, cítrico y tartárico. Adicionalmente, en la composición de la acidez, también encontramos ácidos clorogénicos, como el caféico y quínico, el cual, este último, al disparar su presencia en el grano, empuja hacia arriba la amargura y astringencia, convirtiendo la acidez de la bebida en un sabor poco deseable.
El sabor amargo, presente de forma marcada en los cafés de menor calidad, proviene de la cafeína, el ácido quínico, las melanoidinas y otros compuestos derivados de la reacción de Maillard, por lo que cualquier café tendrá un componente amargo, aunque su modulación y mayor o menor percepción dependerá de la mayor o menor presencia de estos componentes. El sabor amargo se localiza en la parte posterior de la lengua y es especialmente marcado tanto en los tuestes muy oscuros como en el café torrefacto.
Finalmente, el sabor salado no es muy habitual en el café, pero puede detectarse si hay presencia de ciertos minerales en la composición del grano.

SENSACIÓN EN BOCA

La sensación en boca se refiere a las características físicas y táctiles que experimentamos al beber café. Incluye la textura, la densidad, la cremosidad y el cuerpo de la bebida que tradicionalmente se han relacionado con los azúcares y lípidos presentes en la extracción.
El año pasado, sin embargo, un equipo de investigadores de la Universidad Estatal de Ohio en Estados Unidos, descubrieron que la presencia de pequeñas moléculas de ácido 3- y 4-cafeoilquínico resultarían indispensables para la creación de esta sensación táctil en el interior de nuestras bocas y confirmaron que una pequeña estructura basada en péptidos, es la responsable de la formación de la sensación de textura del café.
Adicionalmente, a esta textura y cuerpo, la sensación en boca también puede relacionarse con la temperatura del café, ya sea caliente, tibio o frío, lo que influye en cómo percibimos su sabor y aroma.

POSGUSTO

El posgusto o retrogusto es la sensación que persiste después de tragar el café. Es la huella que deja la bebida en nuestro paladar y en nuestras papilas gustativas. Un buen café tendrá un posgusto agradable y duradero, mientras que un café de menor calidad puede dejar un regusto desagradable o amargo. De igual modo, los cafés con más cuerpo y los tostados más oscuros suelen tener un retrogusto más fuerte, aunque no por eso, siempre, más agradable.
El retrogusto lo identificamos en la lengua y en la parte posterior de la boca después de haber ingerido la bebida y su presencia contribuye a nuestra apreciación de la complejidad y calidad del café, ya que revela las notas finales y los diferentes matices que se desarrollan en nuestra boca.

Comprender todas estas diferencias y ejercitar su identifican en la degustación, son prácticas que nos permiten profundizar en nuestra experiencia con el café y disfrutar plenamente de la riqueza sensorial de esta bebida, por lo que es importante explorar y desarrollar nuestro paladar para apreciar todos los matices y sabores que el café nos puede ofrecer.
No lo olvidemos, cada taza de café puede ser única, y entender qué factores influyen en su sabor nos asegura no solo una mayor apreciación de esta bebida, sino que nos ayuda a descubrir nuestras preferencias personales y a disfrutar mucho más de la gran diversidad de gustos que el café nos puede ofrecer.
¿A quién le apetece una taza de café?

El ciclo de vida del filtro profesional

En BRITA sabemos que los recursos de nuestro planeta son finitos y queremos utilizarlos de la manera más cuidadosa posible. Evitar el desperdicio y reciclar es muy importante para nosotros y, estamos seguros, que para ti también.

Únete a nosotros mandando un email a **csbrita@brita.net**

UNIVERSO BARISTA

CAFÉ BOMBÓN, UNA BEBIDA DE CAMPEONATO

Uno de los mayores retos de la industria del café es atraer la atención de los adolescentes. Sin embargo, a menudo, el sabor del café resulta extraño y poco atractivo para este público, al que, sin embargo, si le seducen los sabores mucho más dulces y, en edad de beber, los que contienen un punto de alcohol. Y es aquí donde al café, a través de preparaciones tan populares como el Café Bombón y sus muchas versiones y variantes se le presenta una gran oportunidad.

El Café Bombón, una deliciosa bebida que combina la intensidad del café con la dulzura de la leche condensada, es una especialidad típica de la zona del Levante español -hay quien dice que originaria de Alicante y quien de Valencia - y una exquisita preparación que ha ganado popularidad no solo en todo el país, sino incluso fuera de nuestras fronteras. Además, ahora, el Café Bombón, Café Goloso o Café Biberón, como también se le conoce, es una de las preparaciones protagonistas del programa de competiciones baristas de Fórum Café, con un concurso propio que premiará el Mejor Café Bombón de España.

Como novedad, este concurso está abierto a todo el público, profesionales y coffee lovers y del conocimiento e ingenio de unos y otros, se esperan nuevas y novedosas propuestas que sigan aumentando el recetario de esta elaboración.

ELABORACIÓN

La preparación del Café Bombón clásico es sencilla y requiere solo dos ingredientes principales: café espresso y leche condensada, aunque para asegurar un resultado correcto, la elaboración de la bebida poco tiene de simple.

Para empezar, y como sucede con la preparación de cualquier otra bebida de café, si buscamos un resultado de calidad en taza – o en vaso, como es en el caso del Café Bombón – deberemos partir de materias primas de calidad, esto es un buen café y una buena leche condensada. Además, si queremos que nuestra bebida luzca como merece, necesitaremos un vaso transparente de cortado o taza de cristal para servirlo pues, no en vano, buena parte de la calidad de esta bebida viene dada por el contraste marcado de sus ingredientes en el vaso.

Un buen Café Bombón debe de tener un corte limpio entre el café y la leche condensada. Durante la preparación y servicio, estos ingredientes mantenerse separados por la distinta densidad de leche condensada y el café. Esta característica denota que la leche condensada es de calidad y tiene la consistencia adecuada.

Durante la elaboración del Café Bombón, primero se añade la leche condensada que es más densa que el café. La cantidad varía, según las preferencias personales, pero lo habitual es agregar una cantidad generosa, para algunos esto es hasta la mitad del vaso y para otros sin llegar a este punto, pero sí lo suficiente como para resaltar el contraste de sabores y colores (50/50 o 30 leche/70 café, según las preferencias). A continuación, se incorpora el café espresso caliente, formándose dos capas distintivas y creando una estética visualmente muy atractiva. Para lograrlo es muy útil utilizar una cuchara colocada muy cerca de la leche condensada sobre la que dejar caer el café y que este se disperse sobre la capa de leche, sin impactar con fuerza en un único punto.

El Café Bombón se prepara habitualmente con café espresso, pero también es posible hacerlo, por ejemplo, con cualquier otra elaboración doméstica, como el café preparado en cafetera italiana, prensa francesa o AeroPress.

LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DE LA LECHE CONDENADA

Más que nunca, en elaboraciones como el Café Bombón, la calidad de la leche es de vital importancia. Se considera una buena leche condensada, aquella cuyo color es un beige amarillento, tiene una viscosidad/consistencia media, un 8% mínimo de materia grasa (LC Entera) y un sabor característico dulce.

En general, la leche condensada de mayor calidad está fabricada con leche de vaca ya azúcar y no contiene leche en polvo entre sus ingredientes. Y, para asegurarnos que está a punto para ser utilizada en nuestro Café Bombón, deberemos conservarla en un lugar fresco y seco y protegerla de fuentes de calor directa como las máquinas de café (muchas veces en los establecimientos de hostelería colocan la botella o el estuche de sobres monodosis de leche condensada encima de la máquina espresso, poniendo en riesgo la correcta conservación y buen estado de la leche).

Además, hay que tener en cuenta que, una vez abierto el envase de la leche condensada, esta se debe de consumir en un plazo de tres semanas, conservándola, siempre, durante este período, en el frigorífico.

LA DEGUSTACIÓN

Una de las particularidades más notables del Café Bombón es la versatilidad de su degustación que permite disfrutar de esta bebida tanto en invierno como en verano. La variante veraniega hay que pedirla como «del tiempo», que en Levante español viene a ser con un vaso con hielo aparte. En este caso, se mezcla primero la leche con el café y después se vierte todo en el vaso con hielo antes de consumirse la bebida.

En boca, el Café Bombón es eminentemente una bebida dulzona, a la que no se recomienda añadir azúcar y cuya degustación sustituye, a menudo, un postre o incluso una merienda cuando se acompaña esta preparación con alguna galleta o pieza de bollería.

RECETARIO CAFÉ BOMBÓN

Hay diversidad de versiones de elaboraciones con café que tienen como base el Café Bombón. Hay recetas de fuera, como el Vietnamese Iced Coffee (café vietnamita filtrado (con leche condensada y servido sobre hielo); el Thai Iced Coffee de Thailandia (café fuerte con especias, leche condensada y hielo); o la versión con leche condensada del famoso Dalgona Coffee coreano (café descafeinado, agua caliente, azúcar y leche condensada); y también existen preparaciones genuinamente españolas. Aquí una breve muestra de algunas de las más populares (imágenes gentileza de Prosalud).

CAFÉ BARRAQUITO

El barraquito o zaperoco es una preparación canaria similar al Café Bombón, elaborada con leche condensada y café espresso, pero con el añadido del licor, canela y limón en su preparación. Sus orígenes, explican, se remontan al siglo XX, cuando se sirvió por primera vez en Tenerife y en las islas se pueden encontrar muchas versiones que añaden chocolate, almendras e incluso vainilla en su receta.
Como en el caso del Café Bombón, el Barraquito se sirve en un vaso de cristal a través del cual se dejan ver las capas de los diferentes ingredientes, primero la leche condensada, luego el Licor 43, a continuación, el café y encima la leche emulsionada coronada con un toque de canela y la ralladura o piel de limón.

CAFÉ ASIÁTICO

El café Asiático tiene su origen, también en donde, tal es su popularidad, que el Ayuntamiento ya tiene en marcha los trámites para que esta preparación sea declarada Bien de Interés Turístico (BIT).
El café asiático combina café, licores, leche condensada, canela y corteza de limón. Se sirve en copa de diseño propio y con las medidas de cada ingrediente marcadas para evitar errores.
En la preparación del café asiático, la leche condensada debe cubrir las señales que hay en la parte inferior. El brandy que va a continuación, debe llegar hasta la línea de puntos y el Licor 43, hasta la parte superior de las lanzas. Por último, se añade el café hasta la parte superior de la copa que se corona con la canela y corteza de limón.

CAFÉ BELMONTE

Y si el Barraquiyo es una preparación canaria, el Belmonte es puramente murciana. Nació en los cafés Arenal, del Siglo, Moderno y del Sol de la Plaza del Arsenal (actual Glorieta) de la ciudad de Murcia, donde ya en 1921 se solía preparar esta bebida al grito de "Ponme un Belmonte", o lo que es lo mismo, un manchado con leche condensada y un chorrito, más o menos generoso, según el caso, de Brandy Belmonte, fabricado en la región.
En el caso del Café Belmonte, el brandy queda mezclado con el café, de modo que la bebida presenta dos únicas franjas separadas, la de la leche condensada y la del café con el alcohol.

CAFÉ BOMBÓN CON NATA

Entre las variedades de Café Bombón más populares que se elaboran en casa hay que destacar la del Café Bombón con nata. La preparación es la misma que la del café Bombón tradicional, aunque se le añade un ingrediente final, la nata montada sobre la crema del café espresso.
Esta nata debe tener cierta consistencia y al colocarla se debe tener el mismo mimo y cuidado que con el resto de ingredientes para asegurar una franja perfecta.
Hay quien culmina esta preparación espolvoreando cacao por encima, polvo de galleta o ralladura de naranja. Para gustos, ¡sabores!

UNIVERSO BARISTA

AUTOMATIZACIÓN VS. VAPORIZACIÓN MANUAL DE LA LECHE

En la elaboración de bebidas de café con leche, desde la sofisticación del Latte Art hasta la suavidad del Flat White, los baristas dedican tiempo y esfuerzo para crear obras maestras en cada taza. En esta tarea, más allá del uso de un café y agua de calidad y dominar la técnica del vertido sobre el café, la calidad y vaporización de la leche son un factor fundamental para alcanzar la perfección. Y es en el objetivo de búsqueda de esta excelencia que la innovación se ha puesto de nuevo a servicio del café, y en el mercado ya se pueden encontrar nuevas alternativas a los sistemas tradicionales con los que conseguir una textura sedosa y homogénea de la leche. Se trata de sistemas automatizados de espumado de leche.

La preparación del café está experimentando numerosos cambios, muchos de ellos como consecuencia directa de la creciente automatización de determinados procesos. En una de las tareas en las que empieza a destacar esta tendencia hacia el uso de sistemas automáticos en la estación barista, es en el proceso de espumar la leche necesaria para la elaboración de bebidas tan populares como los Latte o el Flat White.

Este nuevo sistema automatizado de espumar la leche está modificando el paso a paso de la preparación de estas bebidas con café, pero, sobre todo está incidiendo directamente sobre la forma de trabajar de los baristas que se ven liberados de una de las tareas más meticulosas y que más práctica requieren en la elaboración de bebidas de café con leche. Sin embargo, la vaporización manual sigue considerándose una habilidad que todo profesional barista debería dominar, lo que ha abierto un interesante debate sobre el uso de estos nuevos sistemas automatizados para el espumado de la leche, su conveniencia para la profesión e incluso su incidencia sobre la experiencia del cliente, en comparación con la vaporización manual.

Cada sistema tiene sus propias ventajas e inconvenientes, y la elección entre uno y otro dependerá de las prioridades de cada profesional y establecimiento.

VAPORIZACIÓN MANUAL

Ventajas

- **Reputación profesión:** La vaporización manual de la leche es considerada una habilidad competitiva que requiere destreza y técnica y que debe dominar cualquier barista que busque destacar en su profesión.
- **Tradición y estilo:** El espumado manual tiene una larga tradición en la cultura barista, y muchos clientes aprecian la atención al detalle que ofrece este método.
- **Personalización:** Los baristas experimentados pueden percibir la temperatura y la consistencia de la leche a través del tacto, lo que les permite ajustar el proceso de vaporizado en tiempo real para lograr la espuma ideal para la bebida de café que van a preparar.

Inconvenientes

- **Dificultad:** La habilidad del barista influye directamente en la calidad del vaporizado de la leche, lo que puede llevar a resultados inconsistentes. Si no se consigue equilibrar el tiempo, la cantidad de vapor y la temperatura final, la leche vaporizada puede, incluso, aportar sabores indeseados a la bebida.
- **Mayor tiempo de preparación:** El espumado manual puede ser un proceso más lento en comparación con la automatización, lo que puede afectar la eficiencia y la capacidad de atender a un mayor número de clientes durante períodos concurridos.
- **Aguado de la leche:** Un deficiente dominio de la técnica de vaporización puede provocar la adición involuntaria de agua producida por el vapor en la leche, provocando que esta se diluya y pierda parte de su cremosidad.

SISTEMA AUTOMATIZADO DE ESPUMADO DE LECHE

Ventajas

- **Consistencia:** Los sistemas automatizados son capaces de replicar con precisión y consistencia la textura de la leche espumada, independientemente de la habilidad del barista.
- **Eficiencia operativa:** Al liberar a los baristas de la tarea de vaporizar manualmente

la leche, se agiliza el proceso de preparación, reduciendo los tiempos de espera.

- **Facilidad de uso:** Los nuevos sistemas de espumado han sido diseñados con facilidad de uso en mente, lo que agiliza la formación de nuevos empleados y una estandarización de la calidad de la bebida, independientemente del barista encargado o, en el caso de las cadenas, por ejemplo, del establecimiento al que acudamos a por nuestra bebida.

Inconvenientes

- **Pérdida de tradición:** La automatización puede alejar ciertos aspectos artesanales y tradicionales del vaporizado manual, lo que puede desalentar a los amantes del café que asumen y valoran la experiencia auténtica, al trabajo manual del barista.
- **Menos personalización:** Aunque los sistemas automatizados ofrecen una espuma de leche consistente, pueden carecer de la capacidad de personalización y ajuste fino que la vaporización manual puede brindar.
- **Dependencia de la tecnología:** La automatización implica una mayor dependencia de la tecnología, lo que puede llevar a problemas si hay fallos en el sistema y el barista/s encargados no dominan el arte del vaporizado manual.

Dadas las diferencias evidentes entre uno y otro método y las ventajas de cada uno, es más que probable que ambos sistemas coexistan de ahora en adelante. Ambos sistemas, la vaporización manual y la automatización, tienen sus propios desafíos, siendo en última instancia, lo más importante para su supervivencia que resulten útiles para satisfacer las necesidades, exigencias y preferencias tanto de los baristas como de sus clientes.

PESAR LA LECHE, UNA TENDENCIA QUE CRECE

Adicionalmente al proceso de automatización de la vaporización de la leche, otra tendencia que crece es el pesaje de la leche. Y es que aunque hasta el momento no se había considerado estrictamente necesario pesar la leche en la elaboración de bebidas con café, después de que el Campeón Mundial de Baristas del año pasado, Anthony Douglas, pesara la suya durante su ejercicio, son muchos los que han visto en esta práctica, ventajas para sus preparaciones.
Quien lo hace, aduce entre los beneficios principales de esta práctica, una mayor consistencia en las bebidas. Al pesar la leche antes de agregarla a las bebidas, los baristas se aseguran la cantidad justa de leche que contribuya al sabor final deseado, en lugar de desvirtualizarlo. Esto es especialmente importante para bebidas como lattes y Cappuccinos, donde la proporción de leche y café influye en el equilibrio y el sabor general de la bebida.
Además, aseguran, que al pesar la leche se minimiza la posibilidad de errores. Esto es especialmente valioso en situaciones de alto volumen de trabajo, donde los baristas pueden estar ocupados y más expuestos a sufrir distracciones.
De igual modo, al pesar la leche, y habiendo hecho, también, con el café y el agua, es posible mejorar la consistencia en la preparación, lo que se traduce en una experiencia de café más uniforme para los clientes, independientemente del barista que esté preparando la bebida.
Por último, además, y por ello no menos importante, nunca mejor dicho, el control de costos es otra de las razones más importantes que está llevando a muchos baristas a pesar su leche. Saber exactamente cuánto producto se utiliza en cada bebida permite a las cafeterías reducir el desperdicio, optimizar sus compras, mejorar la rentabilidad, y contribuir a la sostenibilidad del negocio.
Valga como ejemplo de ello, el "experimento" puesto en marcha por el experto y consultor en café, Scott Rao, quien hace ya tiempo que preocupado por el desperdicio evidente de leche en una de las cafeterías en las que antes trabajaba, pidió a sus baristas que se tomaran el tiempo durante su jornada de verter toda la leche vaporizada sobrante en sus jarras en un depósito que el mismo acomodó. "Al final de cada turno, nos sorprendió ver cuánta leche se había pedido. ¡Cada día estábamos desperdiciando casi 15 dólares en leche! Eso es $ 5000 por año. Era una cafetería muy concurrida, pero eso era demasiado desperdicio. Como herramienta de capacitación, pedí entonces a los baristas que comenzaran a pesar la leche cuando fuera posible durante los turnos más lentos. No negaré que resultó una tarea tediosa, pero nos ayudó a concentrarnos en la cantidad adecuada de leche necesaria para reducir nuestro desperdicio".
Determinada la medida de leche adecuada, los expertos recomiendan el uso de recipientes graduados o jarras con marcas para facilitar una medición precisa, rápida y sencilla, sin necesidad de balanzas.
"Tener la cantidad justa de leche en la jarra permite al barista mantener el pico muy cerca de la superficie de la bebida durante gran parte del vertido y eso hace que el Latte Art exitoso sea más fácil", recuerda, Scott Rao quien, además, añade, "cuando hay demasiada leche en la jarra mientras se sirve Latte Art, el barista se ve obligado a sostener la jarra más erguida. Pero cuanto antes pueda hacer que el pico de la jarra casi toque la superficie de la bebida durante el vertido, más tiempo y volumen de leche podrá utilizar para realizar su diseño".

LECHE Y BEBIDAS VEGETALES EN EL CAFÉ

La leche ha sido hasta ahora el principal ingrediente que se ha añadido al café, aunque la presencia creciente de bebidas vegetales está variando esta realidad (España es uno de los países que lidera el volumen de ventas per cápita de bebidas vegetales en Europa).
En la elaboración de bebidas como los lattes y otras similares, la cantidad de proteínas y la materia grasa que componen la leche y estas bebidas vegetales, pueden modificar sustancialmente el resultado de la vaporización y el sabor final de la combinación, por lo que su correcta elección en función del café que vayamos a utilizar o el perfil de taza al que nos gustaría llegar, es esencial.
En el caso de las leches de vaca, las que ofrecen mejores resultados para ser texturizadas son las leches baristas que contienen altos niveles de proteína, azúcar y grasa láctea y que han sido formuladas especialmente para que su sabor no enmascare al del café.
Por su parte, las bebidas vegetales, para soportar el estrés de la combinación, es habitual que utilicen aditivos como reguladores de pH o gomas para que la bebida vegetal tenga más cuerpo, aunque las firmas más innovadoras están consiguiendo los mismos resultados sin ningún tipo de estabilizante artificial, asegurando para ello más presencia de proteínas naturales en la leche barista que en un producto regular vegetal.
En cuanto al sabor de estas bebidas vegetales, la de avena es la que tiene un sabor más neutro, mientras que la de almendra combinada con el café suele ofrecer un primer sorbo algo amargo, pero después se torna más dulce y agradable. La bebida de soja representa, quizás, la variedad con un sabor más fuerte, lo que, si bien puede equilibrar ciertos orígenes, como cafés sudamericanos, puede no combinar tan bien con cafés más afrutados como algunos africanos.

TÉ

TÉ DE **NEPAL**

Nepal, el país del Himalaya, es famoso por sus paisajes montañosos impresionantes, templos dorados y su rica cultura. La agricultura es la principal actividad del país, proveyendo sustento para más del 80 % de la población y contribuyendo con cerca del 41 % del PNB, el cual se completa, en gran parte, con la actividad industrial relacionada, precisamente, con el procesamiento de estos productos agrícolas, entre los que destacan, el yute, la caña de azúcar, el tabaco y de un tiempo aquí, también, el té.

La historia del cultivo de té en Nepal tiene su punto de partida "oficial" con el establecimiento de Ilam Tea Estate, en las colinas del distrito de Ilam, en 1863. Sin embargo, algunos historiadores creen que los primeros intentos de cultivar té podrían haberse producido justo unos años antes, cuando el entonces primer ministro y gobernante de facto de Nepal, Jung Bahadur Rana, recibió unas cuantas semillas de plantas de té del emperador chino. Sea como fuere, todo apunta que estas semillas tuvieron poco recorrido, y es así como se otorga al Gobernador General del Estado del este de Napal, Gajaraj Singh Thapa el "tittulo" de impulsor de la producción de té en Nepal.

Durante años, las plantaciones del distrito de Ilam fueron las únicas del país, hasta que, con mejores perspectivas para el desarrollo de esta industria, se estableció una segunda gran plantación en Nepal, Soktim Tea Estate, en las llanuras del distrito de Jhapa. La agitación social y las políticas económicas del reinado de la dinastía Rana no favorecieron, sin embargo, la buena marcha del proyecto y la incipiente industria del té nepalí fracasó estrepitosamente en aquel momento, mientras que muy cerca, el té de Darjeeling, de la India, comenzaba a cultivarse con éxito comercial.

A partir de 1951, el nuevo escenario político de incipiente democracia en Nepal, abrió las puertas a las inversiones privadas en el sector del té, estableciéndose en 1959, la primera plantación privada en Terai con el nombre de Bhudhakaran Tea Estate.

Los tés de Nepal son comparables a los Darjeeling de grado medio, aunque su precio es mucho menor

Poco después, en 1966, el Gobierno nepalí creó la Corporación de Desarrollo del Té de Nepal para ayudar a la industria del té y en 1978 abriió la primera fábrica en Ilam para el procesamiento de hojas de té (hasta el momento se enviaba a la India) y unos años más tarde se instaló una segunda fábrica en Soktim, en el distrito de Jhapa.

Desde entonces, el sector privado y el gobierno nacional han realizado varios esfuerzos para convertir la producción de té nepalí a cultivo comercial y, lentamente, la estancada industria del té de este país ha empezó a caminar en esta dirección, aunque no sin grandes retos por superar para lograrlo.

TÉ DE LAS MONTAÑAS

El clima y la geografía montañosa de Nepal - más de las tres cuartas partes del país son parajes montañosos - brindan condiciones ideales para el cultivo del té. El clima frío y húmedo, con abundantes precipitaciones y luz solar de larga duración en la parte oriental y media de Nepal, favorecen el crecimiento lento de las hojas de té, aportando un carácter distintivo al té de Nepal, con sabores y aromas que han llevado a comparar a los tés de este origen con los de Darjeeling de grado medio, aunque, eso sí, su precio en el mercado es notablemente inferior.

Para ayudar al desarrollo de su industria del té, en 1982, el gobierno de Nepal, bajo el reinado del entonces rey Birendra Bir Bikram Shah Dev, declaró oficialmente a los distritos de Jhapa, Ilam, Panchthar, Dhankuta y Terhathum como zonas de té de Nepal, dedicando especial atención y protección a este cultivo en estas regiones del país. Hoy, en total, en Nepal se contabilizan alrededor de 20.237 hectáreas de terrenos dedicados a la producción de té – frente a las 3.400 totales de café en todo el país – que desde hace ya algún tiempo, crecen lentamente en superfície, en algunas regiones.

Jhapa e Ilam son las que concentran el 95% de la producción nacional de té.

TÉ NEPALÍ

Nepal produce principalmente té negro, además de verde y oolong, cada uno con características distintivas. El té negro nepalí es conocido por su robustez y su sabor dulce y persistente en boca, a menudo con notas de miel y frutas, incluso a frutas tropicales. El té verde, por su parte, es fresco y vigorizante, con un aroma herbáceo y vegetal que es apreciado por muchos consumidores, mientras que el oolong combina lo mejor de ambos mundos, con sabores complejos, dulces, aromas tostados e infusiones muy perfumadas.

Por su parte, las dos técnicas más habituales de procesamiento de té en Nepal son el CTC, cortado, rasgado y rizado para el té negro; y ortodoxo, para el té verde y oolong. El té CTC se corresponde principalmente con los cultivados en las llanuras cálidas y húmedas de menor altitud del país, principalmente en el distrito de Jhapa y representan casi el 95% del consumo interno, debido a su menor costo de producción en comparación con el té ortodoxo.

En taza, la apariencia visual de estos tés suele ser más o menos uniforme, a menudo luciendo tonos bastante oscuros, respondiendo el resto de las características de la bebida a la calidad sensorial de los tés de cada plantación.
En cuanto a la categoría de tés ortodoxos, en el caso de Nepal se corresponden con los tés verdes y oolong producidos y procesados en jardines de té por encima de los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Estas plantaciones se ubican en su gran parte en las regiones orientales de Nepal, Ilam, Panchthar, Dhankuta, Terhathum, Sindhulpalchok y Sindhupalchok. Los arbustos de té pertenecen al tipo Chinary o híbrido de especies de China que producen algunos de los tés más finos y exquisitos de Nepal, consiguiendo, poco a poco, que este origen empiece a ser tomado como referencia en el mercado del té de calidad.

CULTIVO TRADICIONAL Y ORGÁNICO

La práctica totalidad de las plantaciones de té en Nepal siguen métodos de cultivo tradicionales. Los productores locales han heredado conocimientos de generaciones anteriores sobre cómo cultivar, cosechar y procesar el té de manera respetuosa con la naturaleza y la falta de recursos ha asegurado jardines de té en todo el país, libres de pesticidas y productos químicos, lo que está contribuyendo a la popularidad de Nepal como país productor de té orgánico.
Aún y así, y a pesar del potencial del té orgánico nepalí para convertirse en un sector rentable, hay numerosos problemas que desafían a esta industria, desde la escasez de mano de obra a las certificaciones, pasando por el trabajo no legalizado.

Actualmente buena parte del té de Nepal llega al mercado mezclado con tés de la India, sin resultar reconocible

Actualmente, el cultivo de té en el país recae en manos de alrededor de 70.000 trabajadores empleados en las más de 160 plantaciones de té de Nepal. De todos estos trabajadores, alrededor del 80% son mujeres que deben compaginar sus tareas en el campo con el cuidado familiar, sin posibilidad alguna de conciliación. Hasta no hace mucho, no existía en el país ningún esquema de protección social para ellas ni para los trabajadores hombres de los jardines de té, y aunque ahora existen leyes en este sentido, se estima que solo el 30% son trabajadores con un contrato formalizado, coincidiendo, en un gran volumen, con empleados en plantaciones propiedad del gobierno.
A destacar, además, la falta de cualquier tipo de sistema de certificación del té nepalí, lo que según los empresarios del té de Nepal es la principal causa por la que el té del paí no consigue precios justos en el mercado internacional, a lo que han pedio al gobierno, soluciones en este sentido.

EL IMPACTO SOCIAL DEL TÉ

El cultivo del té ha tenido un impacto social positivo en las comunidades locales de Nepal, especialmente en estos últimos años. La industria del té ha brindado oportunidades de empleo y una fuente de ingresos para muchos agricultores y trabajadores locales, lo que está contribuyendo al desarrollo económico de la región. Además, algunas plantaciones de té han iniciado proyectos de responsabilidad social para apoyar a las comunidades locales en áreas como educación, salud e infraestructura, contribuyendo con ello a un mayor interés de la población joven por este cultivo. Algo similar está ocurriendo en el ámbito del café, cuya producción a escala comercial se inició en la década de 1980, existiendo, actualmente, un potencial real de crecimiento para el café de especialidad en Nepal, tanto por las oportunidades de producción que ofrece el país, como por el interés de las nuevas generaciones de agricultores por hacerse cargo de la producción de este producto.

A LA SOMBRA DEL TÉ DE LA INDIA

Si bien, pues, todo apunta a estas buenas capacidades de Nepal para destacar en el mercado del té, por el momento, este producto sigue mayoritariamente a la sombra del té de la India. Nepal produce alrededor de 7.168 toneladas de té ortodoxo y 15.654 toneladas de té CTC, de los cuales, el 90% de los primeros más del 50% de los segundos se vende a la India, donde especialmente el CTC es mezclado con otros tés, sin que el consumidor conozca sobre la contribución del té nepalí en estas mezclas.
Y es ante esta situación de desventaja y las posibilidades que está demostrando el té nepalí en determinados mercados a los que ha logrado llegar sin mezclar, que la industria del té del país ha empezado a reclamar ayuda al gobierno para lograr incrementar la competitividad de los tés que se producen bajo el cobijo de impresionantes cadenas montañosas como la del Himalaya.
En su lista de deseos, las fincas de té solicitan, por ejemplo, recursos para cubrir la inexistencia de laboratorios de análisis de té en Nepal y que por el momento, les obliga a utilizar laboratorios en la India, dejando al país vecino decidir sobre los costos y la calidad de su té. También piden que se desarrolle una marca nacional para los tés de Nepal que les ayude a destacar en el mercado y, solicitan crear un centro de subastas de té el país que les libre tanto de la necesidad de lidiar con los precios fluctuantes de este producto, como de su total dependencia de intermediarios para las ventas.

EL FUTURO DEL TÉ DE NEPAL

El té de Nepal está ganando reconocimiento a nivel mundial por su calidad y a medida que este pueda llegar al mercado con un sello distintivo que lo haga fácilmente identificable por parte del consumidor, se espera que lo haga aún más. Ahora bien, el crecimiento de esta industria depende en buena parte del éxito de diversos cambios necesarios para que el té de Nepal brille con luz propia, y pueda figurar en el mercado haciendo gala de su propia identidad■

Fuentes FES Asia, NTCDB

MÁS QUE CAFÉ

COFFEE CARE, UN CAFÉ DE ESPERANZA Y VALENTÍA EN EL FRENTE DE **GUERRA EN UCRANIA**

En tiempos de guerra, la solidaridad y el apoyo son fundamentales para mantener la esperanza y la resistencia en medio de circunstancias adversas. Y es en estos momentos cuando, a menudo, surgen historias inspiradoras de personas que, motivadas por el deseo de ayudar, emprenden proyectos que marcan la diferencia en la vida de quienes se enfrentan al conflicto en primera línea. Una de estas historias es la de Vadym Granovskiy, fundador de Coffee Care, un proyecto benéfico que suministra café de alta calidad a los soldados ucranianos, en el frente de guerra.

Vadym Granovskiy es un apasionado del café, nació en Ucrania y su curiosidad le llevó a sumergirse en el mundo de este producto tras quedar fascinado por una taza de café recién tostado que probó en Londres, allá por 2010. Desde entonces no ha dejado de investigar y aprender sobre el café de calidad, recorriendo un increíble camino que lo ha llevado a vivir y visitar plantaciones de café en Indonesia, a formarse en el London School of Coffee, a competir y ganar reconocimiento en campeonatos internacionales del cezve/ibrik y a convertirse en propietario y gerente de "Coffee in Action", una empresa especializada en servicios premium de café para eventos, cuyo compromiso con la calidad le ha valido colaborar con empresas como Microsoft, Visa o Rolls-Royce.

Desde 2016, el buque insignia de "Coffee in Action" ha sido la cafetería del mismo nombre que Vadym abrió en Kyiv, y que, además de encabezar la lista de los mejores cafés en la capital de Ucrania, ha sido merecedora de múltiples premios y reconocimientos, entre ellos, dos Traveler's Choice.

UN PROGRAMA DE APOYO CON AROMA A CAFÉ

Hasta el inicio de la invasión rusa, Vadym compaginaba su vida entre Ucrania y el Reino Unido, donde "Coffee in Action" tiene diversos clientes y un puesto de café en el histórico Mercado de Cambridge. Sin embargo, el estallido de la guerra trastocó todos sus planes como los de millones de sus compatriotas, aunque lejos de mantenerse a expensas de la situación, decidió colaborar en todo lo que estuviera en sus manos.

"Cuando empezaron los bombardeos tuvimos que cerrar la cafetería de Kyiv y suspendimos todas las operaciones, excepto el tueste de café. Fue entonces cuando soldados y oficiales ucranianos que conocía, amigos, socios y clientes empezaron a pedirme café. Mi deseo era ayudar en cualquier forma posible, así que brindarles un poco de normalidad y confort a través del café me

Vadym Granovskiy, fundador de Coffee Care

pareció una buena oportunidad", nos explica Vadym Granovskiy.

Todo ello dio pie a "Coffee Care", un proyecto que desde entonces ha logrado distribuir más de 3.000 kg de café entre los soldados ucranianos.

"Soy muy consciente de lo vital que puede ser el café en el frente, agudizando mentes, combatiendo el cansancio, creando un atisbo de vida normal en medio de la guerra… y por este motivo nos propusimos la misión de llevar café de buena calidad a las fuerzas armadas de Ucrania. Abrimos un fondo de solidaridad y comenzamos a apoyar al ejército ucraniano, suministrando café a los soldados y equipos para prepararlo".

LLEVANDO EL CAFÉ A LAS LÍNEAS DE FRENTE

"Coffee Care" es un proyecto de base real, a través del cual, Vadym, envía café y cafeteras a soldados que conoce personalmente o que han sido recomendados por personas cercanas. También trabaja con voluntarios seleccionados, que se encargan de hacer llegar el café a las Fuerzas de Operaciones Especiales y algunas otras unidades militares.

"Hemos creado un blend de arábicas especial para uso militar, fuerte e intenso, con granos de Colombia y Etiopía y unos pocos de la India con mucha personalidad. Los soldados reciben un kit con el café y nuestro, prácticamente indestructible, Soy Tryzub Cezve. Preparar café en esta cafetera de cobre les permite experimentar un ritual, sentir un pedacito de hogar y una vida normal en medio de las circunstancias adversas", afirma Vadym.

La elección del cezve, sin duda, no ha sido casual, pues los ucranianos lo han utilizado durante generaciones desde el siglo XVII, aunque el de Coffee Care ha sido especialmente diseñado para el ejército. Está fabricado con cobre de 1,5 mm de grosor, dispone de un mango de acero de grado militar tratado térmicamente y luce el diseño de un tridente ucraniano "troquelado" con láser. Con este cezve, se puede preparar el café sobre cualquier fuente de calor, fuego abierto, carbón, quemador de gas o cocina portátil, facilitando, así, la tarea en situaciones extremas.

Además de la cafetera de cobre y la bolsa de café molido, en el kit también incluyen, "tabs de café", un producto nuevo y adaptado al ejército, a base de discos de café molido prensados en dosis individuales, para preparar café soluble cuando no hay más opción.

EL IMPACTO Y LOS RESULTADOS

"Coffee Care" ha convertido a Vadym Granovskiy en un personaje conocido y apreciado entre sus compatriotas que aprecian su iniciativa. "Principalmente, los soldados nos envían fotos, videos y sus historias. Recientemente tuvimos que reparar, por ejemplo, una cezve dañado por el bombardeo ruso y su dueño, un soldado ucraniano, nos pidió que dejáramos el abollón de un fragmento del proyectil, como recuerdo. Ese cezve viajó desde el frente a Kyiv, luego a Estambul y de regreso a Kyiv y, nuevamente, al frente".

Durante el comienzo de la invasión rusa, Vadym tostaba café en una pequeña granja y lo distribuía personalmente al ejército, ofreciendo consejos a los soldados para obtener una mejor taza. Le preguntamos qué significaron todas estas experiencias para él y con serenidad responde, "Fue un momento definitorio y trascendental en la historia de Ucrania. Nuestro país repelió la agresión militar de Rusia después de la invasión a gran escala en febrero de 2022 y mostró al mundo su resistencia, capacidad de recuperación y valentía. Me enorgullece haber sido parte de eso durante los primeros meses de la guerra".

Nuestra curiosidad por conocer más sobre "Coffee Care", nos lleva a preguntarle, también, sobre la logística de reparto, algo que presuponemos complicado, aunque Vadym nos sorprende con su respuesta.

"Increíblemente, nuestra mejor compañía de correos, Nova Poshta, ha logrado asegurar un sistema de entrega muy cercano al frente y esto permite que nuestro café llegue a la misma línea de combate".

Desde que fundó "Coffee Care", Vadym Granovskiy no ha dejado ni un momento de pensar en cualquier posibilidad que contribuya a la experiencia del café de los soldados, como mezclar cezve y espresso para crear un café muy fuerte e intenso. "Es una combinación que gusta a los soldados e, incluso, diría que la necesitan. Sin embargo, solo es posible donde haya una máquina de espresso, como un centro de entrenamiento o una sede".

LA DIPLOMACIA DEL CAFÉ

A medida que la misión de "Coffee Care" es conocida, son muchos los que se han preguntado si es posible colaborar, a lo que Vadym responde con entusiasmo, "¡Absolutamente sí!, tanto a través de la compra online de muestra cezve como, también, donando café para poder enviar a Ucrania, si algún tostador está interesado".

Además, Vadym es invitado con frecuencia a conferencias, talleres y charlas, en los que habla sobre Ucrania a través del lenguaje del café, manteniéndose abierto a cualquier propuesta de colaboración en este sentido, que ayude a avanzar hacia el fin de la guerra.

La historia de "Coffee Care" y su creador, Vadym Granovskiy es un testimonio de cómo una simple taza de café puede tener un impacto significativo en la vida de las personas. Desde aquella pequeña granja donde empezó a tostar café recién estallada la guerra hasta las líneas del frente, Vadym ha demostrado que el café no es solo una bebida, sino una herramienta poderosa para brindar ciertos momentos de descanso y pausa y llevar un poco de comodidad y conexión a quienes enfrentan circunstancias extremas, como es la guerra en Ucrania■

EL CAFÉ EN UCRANIA

Ucrania tenía una próspera escena de Café de Especialidad antes de la pandemia y la guerra. El número de nuevas cafeterías que se abrían era uno de los más altos de Europa y los baristas de nuestro país comenzaban a alcanzar lugares respetables en los campeonatos de café.

Sin embargo, al igual que en otros países, el Café de Especialidad representa solo una pequeña fracción del mercado, ya que las marcas comerciales y el café de commodities dominan el mercado, junto con las marcas transnacionales de café instantáneo.

En Ucrania, el café es una bebida muy social y existe una rica cultura en torno a esta bebida, especialmente en nuestra capital del café, Lviv.

El cezve es uno de los métodos de preparación más populares, aunque entre los jóvenes y consumidores de mediana edad, también gusta el espresso, los cafés filtrados y el cold brew.

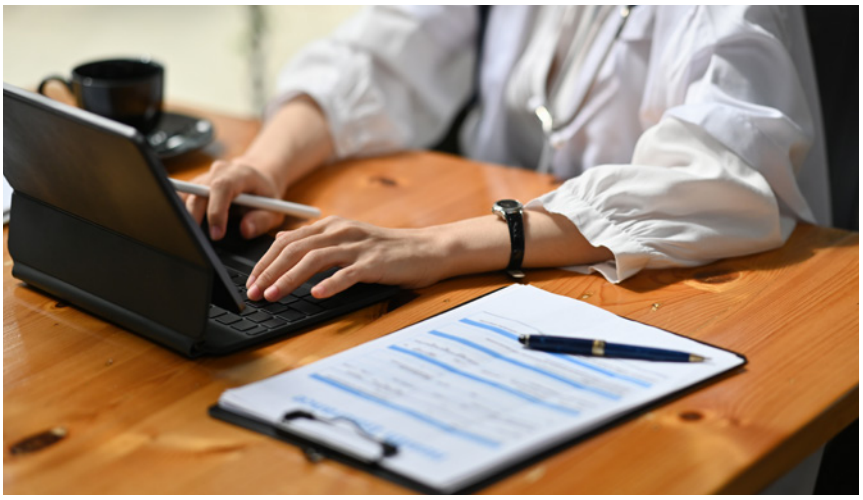
La creatividad es una fortaleza fundamental de Ucrania, especialmente en la actualidad. Nos gusta mezclar el café con diferentes ingredientes, especias, jugos, alcohol y nos gusta crear y experimentar, también. Sirva como muestra mi bebida, Flat Red, una mezcla de espresso y jugo de granada que forma parte de mi misión de diplomacia del café para mantener a Ucrania en el foco y generar apoyo para el proyecto "Café Care".

Vadym Granovskiy

CAFÉ Y SALUD

CAFEÍNA Y TDAH

Desde hace ya algunos años, la cafeína se postula como un nuevo recurso para incluirse dentro del arsenal terapéutico útil para mitigar algunos de los síntomas del TDAH. Una revisión sistemática de estudios al respecto realizada por neurocientíficos de la Universitat Oberta de Catalunya avalaría la idoneidad de esta propuesta, sobre todo en adolescentes con un TDAH en el que la falta de atención resulte el trastorno dominante.



El trastorno por déficit de atención e hiperactividad, TDAH, es una alteración neurobiológica que se diagnostica mayoritariamente a niños y adolescentes, aunque también puede persistir en la edad adulta y que se caracteriza por tres síntomas principales: falta de atención, hiperactividad e impulsividad.

El TDAH, es una de las patologías que más ha visto incrementar su diagnóstico en los últimos años. Se calcula que actualmente este trastorno afecta entre un 2% y un 5% de la población infantil en España - una media de uno o dos menores por aula - y hasta al 4% de la población adulta (de todos los sujetos diagnosticados de TDAH entre el 50% y el 80% persiste hasta la edad adulta por lo que entre el 3% y 4% del total de los adultos padecen TDAH- Kessler et al., 2005-).

Es la primera revisión sistemática, también a escala celular, que vincula el consumo de cafeína en modelos animales de TDAH con un incremento en su atención y concentración

A pesar de esta alta incidencia, el tratamiento de este trastorno y su abordaje terapéutico son controvertidos, a la vez que muy diversos en función de cada paciente, de los síntomas que presenta y de su intensidad. Por ello, los expertos continúan investigando distintos componentes y sustancias que sean capaces de ofrecer nuevas oportunidades de tratamiento para los pacientes diagnosticados con TDAH.

Es en este marco de investigación creciente sobre este trastorno y, también, ante la polémica sobre el uso de ciertos medicamentos derivados para su abordaje, como por ejemplo del metilfenidato con una estructura molecular similar a la cocaína y a la anfetamina, es que un equipo de neurocientíficos de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), coordinado por el profesor de Neurociencia de los Estudios de Psicología y Ciencias de la Educación, Diego Redolar, investigador del grupo Cognitive NeuroLab de los Estudios de Ciencias de la Salud, ha analizado la posibilidad de incluir la cafeína dentro del arsenal terapéutico útil para mitigar algunos de los síntomas del TDAH. El trabajo, una revisión sistemática de estudios realizados previamente en animales, está publicado en la revista científica Nutrients, y concluye que el consumo pautado de cafeína puede incrementar la atención y la capacidad de retención en adolescentes y adultos que padecen TDAH.

UN TRASTORNO DE ALTO IMPACTO EN LA VIDA DE LOS AFECTADOS

En las personas con TDAH, los síntomas de falta de atención se manifiestan como dificultades para prestar atención a los detalles o para mantener el enfoque en sus actividades. Esto les hace parecer distraídos, olvidar cosas con frecuencia, cometer errores por descuido, y suelen tener dificultades para organizar y completar sus tareas, lo que les provoca, a menudo, problemas diversos para poder seguir ritmos de aprendizaje o, en el caso de los adultos, poder acometer determinadas tareas profesionales.

La hiperactividad, por su parte, se refleja en la dificultad para estar quieto, inquietud motora o, incluso, dificultad para esperar el turno en situaciones de grupo, lo que en este caso dificulta las relaciones sociales del individuo.

Finalmente, la impulsividad se presenta como dificultades para controlar los impulsos, tomar decisiones siendo consciente de las consecuencias o mostrarse paciente, lo que suele provocar frustración y sensación de fracaso.

Todo ello hace que el TDAH resulte un trastorno con un impacto significativo en la vida diaria de quienes lo padecen, afectando el rendimiento académico, laboral, las relaciones interpersonales y la autoestima, lo que conlleva la necesidad de psicoterapia y en los casos más severos, fármacos para mitigar al máximo estos efectos. Esto hace especialmente interesante los resultados del trabajo del equipo de UOC que abren la puerta al uso pautado de cafeína, componente natural, como herramienta terapéutica.

MÁS ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN

El estudio de estos neurocientífico es la primera revisión sistemática, también a escala celular, que se ha realizado para estudiar estos efectos y la primera, por tanto, también, que vincula el consumo de cafeína en diferentes modelos animales de TDAH con un incremento en su atención y concentración que derivan en beneficios en el aprendiza-

je, refuerzos de ciertos tipos de memoria y mejora en la discriminación olfativa sin alterar la presión arterial ni el peso corporal. Estos efectos, destacan los resultados de la revisión son especialmente buenos en los adolescentes.

Los resultados de los estudios revisados que exploraron los efectos de la cafeína sobre la actividad locomotora y la impulsividad son contradictorios

La cafeína actúa como antagonista de los receptores de adenosina A1 y A2A, que se encuentran de manera abundante en el cerebro, indicando al cuerpo que es hora de relajarse para iniciar los periodos de reposo y descanso. Por este motivo, el consumo de cafeína es estimulante, pues permite que la dopamina y el glutamato, los estimulantes naturales del cerebro, tengan un efecto mayor del que tendrían si la cafeína no impidiera a la adenosina unirse a sus receptores. Pero aún hay más, según el neurólogo David Blum y sus colaboradores, de varias universidades y centros de investigación franceses, alemanes y portugueses, el consumo continuado de cafeína produce cambios de larga duración en el cerebro que afectan a la capacidad de aprendizaje porque estimulan la plasticidad neuronal, lo que contribuiría positivamente en las tareas de aprendizaje de los pacientes con TDAH.

"Si alguna vez queremos alcanzar una comprensión verdaderamente profunda de la farmacoterapia del TDAH, debemos plantearnos seriamente si merece la pena otorgar a la cafeína un lugar en la batería de agentes farmacológicos para el tratamiento de este trastorno, particularmente durante la adolescencia. Y es que, aunque metanálisis y revisiones anteriores no pudieron proporcionar, debido a la falta de datos, ninguna recomendación para este colectivo en concreto, nuestros resultados revisados brindan evidencia preclínica actualizada y respaldan el potencial terapéutico de la cafeína para mejorar la atención, aprendizaje, memoria o discriminación olfativa en el TDAH, especialmente durante la adolescencia", explican los neurocientíficos de la UOC.

HIPERACTIVIDAD Y CAFEÍNA, ¿SÍ O NO?

Al respecto, sin embargo, el propio equipo científico hace constar que la implicación de la cafeína en la modulación de los síntomas de hiperactividad similares al TDAH debe seguir investigándose, sobre todo, en lo relativo a su efecto sobre la actividad locomotora, la cual, en los casos revisados en su trabajo, se vio alterada de diferente manera, según los casos. En opinión de estos investigadores, las discordancias en la incidencia en la modulación de los síntomas de hiperactividad se podrían atribuir a que la cafeína promueve diferentes efectos según la edad y el sexo.

"En este trabajo, los estudios que exploraron los efectos de la cafeína sobre la actividad locomotora y la impulsividad fueron contradictorios, lo que generó discrepancias que requieren mayor aclaración. Aunque consideramos que los resultados revisados pueden tener un impacto potencial en la comunidad científica, preclínica y clínica y ampliar nuestro conocimiento sobre el TDAH, se deben realizar más estudios para validar nuestro conocimiento actual y ofrecer pistas prospectivas para respaldar la cafeína como un agente terapéutico para el tratamiento del TDAH", apunta el equipo de investigadores de la UOC dirigido por Diego Redolar.

La cafeína podría ser una opción válida para tratar algunos síntomas del TDAH, especialmente en adolescentes

En revisiones anteriores a esta, sin atención, eso sí a escala celular como lo ha hecho esta, si plantearían la capacidad de la cafeína para mitigar la fatiga motora (Duinen, Lorist y Zijdewind, 2005; Cornell, Thompson, Kuhn y Gant, 2016) que es una de las principales quejas de los pacientes que sufren movimientos periódicos de las extremidades durante la noche o síndrome de piernas inquietas (los pacientes con TDAH presentan altas comorbilidades con los trastornos del sueño y en muchas ocasiones el dolor provocado por la propia tensión y el movimiento constante durante la noche puede exacerbar los síntomas de la hiperactividad que sufren).

SUPERVISIÓN MÉDICA

El TDAH es un trastorno mental cuyo diagnóstico se ha incrementado de forma exponencial en los últimos 25 años, en particular en la población infantil. "El TDAH no está debidamente diagnosticado en adultos, aunque sí existe mucho diagnóstico en etapas infantojuveniles", advierten los neurocientíficos de la UOC. Por tanto, al ser una patología eminentemente infantil o juvenil, los tratamientos que requieren de un intenso nivel de medicación para paliar los

síntomas del TDAH levantan una importante controversia tanto en muchas familias como en ciertos sectores médicos.

Y aquí es donde la cafeína, según esta revisión sistemática que se ha llevado a cabo en la Universitat Oberta de Catalunya podría ser útil, sobre todo pautada en personas con TDAH en el que predomina la falta de atención y la concentración. Para los casos donde la presencia sintomatológica de hiperactividad o impulsividad es más notable, los neurocientíficos piden cautela hasta no avanzar en nuevas investigaciones. De igual modo, destacan que no están en contra de la medicación para el TDAH, pero sí abiertos a investigar todas las opciones posibles para mejorar este tipo de trastornos y poder utilizar la cafeína desde el punto de vista terapéutico bajo todas las supervisiones médicas correspondientes, mediante un tratamiento pautado y un seguimiento adecuado.

Para concluir, es crucial destacar que la cafeína no es un tratamiento que soluciona las causas subyacentes del TDAH, sino que según el trabajo de los expertos de la UOC se plantea como una herramienta terapéutica, por lo que si una persona con TDAH está considerando el uso de cafeína como ayuda para la concentración, es importante que consulte con su médico de referencia, para evaluar los beneficios y/o contraindicaciones potenciales en su caso particular.

Es fundamental que las decisiones sobre el tratamiento del TDHA se tomen en consulta con un profesional de la salud capacitado, quien evaluará las necesidades individuales y recomendará las opciones más adecuadas■

Fuentes: Vázquez JC, Martin de la Torre O, López Palomé J, Redolar-Ripoll D. Effects of Caffeine Consumption on Attention Deficit Hyperactivity Disorder (ADHD) Treatment: A Systematic Review of Animal Studies. Nutrients. 2022 Feb 10;14(4):739. doi: 10.3390/nu14040739. PMID: 35215389; PMCID: PMC8875377; The Journal of Clinical Investigation

HISTORIAS CAFETERAS

RHEA VENDORS GROUP

La historia de Rhea comenzó en 1960, cuando en la fundición de Aldo y Giuliana Majer, donde se fabricaban culatas fundidas a presión para Alfa Romeo, pedales de arranque para el legendario scooter Vespa o componentes para las máquinas de escribir Olivetti, entre otras piezas, Aldo Doglioni Majer decidió construir el prototipo de un dispensador de bolas de chicle. El diseño era de su amigo Angelo Mangiarotti, un joven arquitecto que estaba destinado a convertirse en uno de los más grandes diseñadores industriales de Italia, y cuando lanzaron la máquina al mercado, resultó todo un éxito. Tanto que a día de hoy su recuerdo perdura en la memoria de muchos italianos.

Dos años después del dispensador de chicle, en 1962, Rhea se convirtió en el primer fabricante italiano en presentar una gama completa de dispensadores de bebidas calientes, frías y snacks, y hoy se encuentra entre los fabricantes de máquinas de vending de bebidas frías y calientes, más importantes del mundo.

INNOVACIÓN Y DISEÑO DE VANGUARDIA

Con sede y producción en la provincia italiana de Varese y filiales en 9 países, Rhea se enorgullece de difundir la cultura del café en más de 90 naciones en todo el mundo. El secreto de su éxito, explican desde la propia firma, reside en el equilibrio entre tecnologías innovadoras, la capacidad de escuchar y anticipar las demandas del mercado y una rápida capacidad de adaptación a las diferentes necesidades de los clientes. Y todo ello, además, acompañado y valorizado por un altísimo nivel de diseño de sus máquinas, para las que la firma ha contado con la colaboración de numerosos diseñadores de renombre internacional, como: Michele De Lucchi, Angelo Micheli, Massimo Iosa Ghini, Ferruccio Laviani, Angelo Mangiarotti, Bruno Morassuti, Franz Bergonzi, Well Design, Luan Peter Hasnay y Bernd Brüssing.

Rhea apuesta por máquinas diseñadas para que cualquier usuario, profesional o no, pueda preparar un café como un gran barista

En 1970, la máquina de café espresso E410 de Rhea fue la primera máquina expendedora que se expuso en un museo, más concretamente, en el Museo de Arte Moderno de Nueva York.

MÁQUINAS DE CAFÉ INMERSIVAS

Y es así como, con el foco puesto constantemente sobre la evolución del comportamiento del consumidor, Rhea procura ir siempre un paso por delante del mercado y, a este fabricante, el sector del vending le debe algunas de las máquinas más innovadoras del momento, convertidas, incluso, algunas de ellas, en precursoras de una nueva generación de equipos. Sirva, como ejemplo, las dos máquinas de edición limitada, presentadas con motivo de su sesenta aniversario, dos diseños conceptuales sin precedentes, fruto de la colaboración con el director de ópera Davide Livermore y la fotógrafa activista Simona Ghizzoni, que no solo llaman su atención por sus diseños futuristas, sino por sus funcionalidades, capaces de llevar la pausa del café a un nuevo nivel.

En el centro de estas innovaciones está la búsqueda constante de la firma italiana para mejorar la experiencia del cliente, habiendo conseguido, con estos nuevos desarrollos, asegurar al consumidor una experiencia multisensorial que enriquece la cultura, el conocimiento y la información sobre el café, en el tiempo de espera necesario para que se dispense la bebida. Para ello, las máquinas se convierten en sí mismas, en una fuente de imágenes y sonidos alegóricos, e incluso, uno de los modelos, en una exposición fotográfica digital en si misma, mostrando sobre su revestimiento de cristal retroiluminado, las fotografías tomadas por Simona Ghizzoni en la reserva natural de Tevere-Farfa, las cuales, además, gracias a la realidad aumentada toman vida, permitiendo al usuario participar plenamente en la experiencia y las emociones de ese momento captado por la fotógrafa.

UNA PAUSA DE CALIDAD A MEDIDA

En el marco de este compromiso de más de sesenta años de Rhea para crear soluciones que transforman la pausa para el café en un momento de calidad, es que el año pasado, 2022, la firma desarrolló, también, con la colaboración del estudio internacional de diseño e innovación CRA-Carlo Ratti Associati y el arquitecto Italo Rota, el concepto "Coffee Landscape", una estación de café versátil pensada para fomentar los encuentros sociales, permitiendo a las personas mirarse, interactuar y conversar mientras están sentadas en pufs modulares de diferentes alturas.

La apuesta por la mejor experiencia con el café de Rhea se refleja, también, en su capacidad para crear y reproducir una amplia variedad de recetas en sus máquinas según las preferencias de los diferentes consumidores de todo el mundo, buscando, además, el aval de calidad de las mismas, en la colaboración con expertos en café y diseño de alimentos, como Chiara Bergonzi, formadora de la SCA y múltiple campeona de Latte Art, Andrea Lattuada, formador de la SCA, Nana

Holthaus-Vehse, campeona de baristas de la SCAE, Matteo Beluffi, campeón italiano de Latte Art, y Paolo Barichella, diseñador de alimentos.

IA Y TECNOLOGÍA PROPIA PATENTADA

Desde hace años, la empresa se dedica a la investigación y el desarrollo de máquinas centradas en la tecnología Variplus, teniendo en cuenta los tres elementos principales que entran en juego en la preparación de un café: la molienda con el molinillo, el grupo y la parte relacionada con el calentamiento del agua. Las recetas que se pueden realizar con las máquinas super-automáticas de Rhea también incluyen bebidas con diferentes temperaturas, gracias al sistema de calentamiento por inducción Varitherm: una tecnología propia patentada que no sólo garantiza la calidad en la taza, sino que también permite un importante ahorro de energía, contribuyendo a la senda de innovación sostenible de la empresa para salvaguardar el planeta y el bienestar de las personas.

La colaboración con diseñadores, arquitectos y artistas convierten a las máquinas de Rhea en precursoras de una nueva generación de equipos para el café

Y es esta fijación en la innovación y el desarrollo que ha propiciado que la firma se haya convertido, también, en una de las abanderadas del sector del vending, Ho.Re.Ca y OCS, en laintroducción e implementación de la inteligencia artificial en sus equipos. Con ello, el objetivo es ge stionar y procesar la información, aprendiendo de ella para garantizar la calidad en todo momento, dando pie, además, a una nueva generación de máquinas que permiten, por ejemplo, aumentar los controles o su capacidad de interactuar con el usuario y el operador, no solo para la telemetría o comunicando la necesidad de un mantenimiento programado basado en estadísticas dinámicas, sino para gestionar mejor la capacidad de la máquina para realizar su función diaria y que pueda interpretar y satisfacer las demandas de los consumidores, manteniendo, siempre, una calidad constante.

Aldo Doglioni Majer

DESIGN FOR ALL

Los valores y la misión de Rhea se expresan hoy mediante el concepto "Design for all", que se traduce en la concepción de máquinas que pueden ser utilizadas por cualquier usuario, profesional o no, para preparar un café como un gran barista, elaborando su propia receta gracias al potencial de personalización y replicabilidad. Las máquinas de Rhea no están concebidas para sustituir al hombre, sino como una herramienta que le apoya y le permite obtener siempre el mejor resultado posible.
La filosofía de Rhea también se centra en la inclusión: de hecho, la empresa ha desarrollado una interfaz para personas con discapacidad visual para el proyecto "Bear Paw Café" en China, y está trabajando en un control de voz avanzado para permitir, incluso, a las personas con discapacidad, utilizar la máquina como un barista profesional.

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL

La atención a los valores ESG forma parte, también, del ADN de Rhea, y la apuesta de la firma se dirige hacia máquinas diseñadas para ser escalables y modulares y capaces de aumentar su ciclo de vida. Para ello, Rhea ha apostado en su fabricación por materiales reciclados y una arquitectura de máquina pensada para que puedan volver a montarse al final de su vida útil, separando fácilmente las piezas reciclables. Actualmente, además, Rhea trabaja para desarrollar soluciones sostenibles utilizando polímeros compatibles con los alimentos y en 2016 realizó, ya, una importante transición del uso de energía estándar a un suministro de energía "limpia" procedente de fuentes renovables del parque eólico de Buseto, en Sicilia.

La E410 de Rhea fue la primera máquina expendedora que se expuso en un museo

Y es en el marco de atención a estos valores ESG que la empresa también se compromete a proporcionar un entorno de trabajo seguro y estimulante que permita a las personas disfrutar de su trabajo y desarrollar todo su potencial. Esto significa tomar decisiones éticas sobre la cadena de suministro y el ciclo de vida de los productos, minimizar el impacto ambiental y maximizar el ahorro energético■

RHEA EN ESPAÑA

Rhea Apliven, la filial española de Rhea dirigida por César Ouro, CEO y socio de la compañía, cuenta con una sólida presencia en el mercado español, con su oficina central ubicada en la Barcelona, y una nueva oficina en Getafe. Gracias a esta estratégica ubicación geográfica, han logrado establecer una cobertura completa en todo el mercado ibérico, ofreciendo soluciones que satisfacen las necesidades cambiantes del mercado, abarcando los sectores del vending, Ho.Re.Ca y OCS.

HISTORIAS CAFETERAS

PETER SCHLUMBOHM, INVENTOR DE LA CAFETERA CHEMEX

Peter Schlumbohm, un químico alemán que emigró a Estados Unidos en la década de 1930 es el inventor de la cafetera Chemex, y, también, de otros más de 300 artículos y artilugios patentados que este prolífero personaje, curioso e inquieto, desarrolló a lo largo de su vida.
Schlumbohm era conocido por su ingenio y pasión por el diseño funcional y elegante, y no son pocos los que habiendo coincido con él lo han definido como la perfecta síntesis de "lógica y locura", o lo que es lo mismo, como un "un científico loco" con grandes ideas que centró su atención en hacer que los objetos cotidianos fueran más funcionales, atractivos y agradables de usar.
Cuando el químico alemán presentó en 1941, la cafetera Chemex al mercado estadounidense, el método de café de vertido no era común ni habitual, así que convirtió a esta cafetera en un revolucionario invento, aunque su verdadera fama llegaría más de medio siglo después.

DISEÑO, INGENIO Y QUÍMICA

La cafetera Chemex de Peter Schlumbohm destaca por su diseño distintivo y su enfoque en la pureza y la calidad del café. Está compuesta por un recipiente de vidrio en forma de reloj de arena, con un cuello estrecho y una banda de madera en la parte media para un agarre seguro.
La idea principal que perseguía su inventor con el diseño de esta cafetera era ofrecer un método de preparación de café que permitiera una extracción uniforme y completa de los sabores del grano, sin traspasar ningún residuo o sabor amargo a la taza.
Recurriendo a su formación, estudió la química detrás de la extracción del sabor y la cafeína del café, diseñó su cafetera Chemex e inventó, además, los filtros de papel de doble enlace CHEMEX Bonded™ para una extracción perfecta. Este filtro especial estaba hecho de un papel grueso, más denso en la parte inferior y más ligero en la parte superior, lo que ayudaba a retener los sedimentos y los aceites no deseados de la extracción, produciendo una taza de café suave y limpio.
Para la jarra, Schlumbohm se inspiró en un matraz cónico, además de en las creaciones de la escuela de diseño Bauhaus y en un material de laboratorio no poroso que no imparte ningún sabor propio y que el conocía bien, el vidrio de borosilicato. Usando estos elementos, creó la cafetera Chemex.

PIEZA DE MUSEO

Sin embargo, el diseño funcional y elegante de la cafetera Chemex y la calidad de la bebida resultante, lejos de captar a primera vista o en el primer sorbo la atención de los amantes del café despertó inicialmente, solo, el interés de los amantes del arte y de los diseñadores de la época. Tanto fue así que, en 1958, diseñadores del Instituto de Tecnología de Illinois en Estados Unidos, decidieron que esta cafetera era uno de los mejores diseños de los tiempos modernos, seleccionándola como pieza permanente para el catálogo del Museo de Arte Moderno de Nueva York (MoMA).
Pero, además de su atractivo estético, está claro que la cafetera Chemex también permitía obtener una buena taza y ofrecía comodidad y facilidad de uso, lo que, poco a poco, contribuyó a su popularidad entre algunos consumidores. Su diseño de una sola pieza permitía, por ejemplo, preparar y servir el café en el mismo recipiente y su limpieza también era sencilla, ya que el frasco de vidrio se limpiaba fácilmente y el filtro de papel desechable contribuía a su comodidad de uso.

CAFETERA ICÓNICA

A lo largo de los años, la cafetera Chemex ha mantenido su estatus icónico y desde el cambio de milenio ha ganado popularidad, hasta convertirse en un símbolo de la cultura del café de alta calidad. Hoy la Chemex es una de las opciones preferidas para los amantes del café que buscan una experiencia de preparación meticulosa y un café de sabor limpio y, aunque se trata de una cafetera pensada para el ámbito doméstico, no son pocas las cafeterías especializadas que ofrecen la posibilidad a sus clientes de degustar café preparado en esta cafetera.
La empresa Chemex Corporation, fundada por Schlumbohm, ha continuado produciendo y comercializando sus cafeteras hasta la fecha de hoy, así como los filtros de papel correspondientes. Actualmente, además, la Chemex se puede encontrar en museos de todo el mundo y está incluida en la colección permanente del Museo de Brooklyn, el Museo del Vidrio de Corning y en la ya mencionada del MOMA de Nueva York, demostrando todo ello la genialidad de este invento.

IZAGA W

WORK MORE
WAIT LESS
WORK BETTER

El primer molino GRAVIMÉTRICO y de PRE-DOSIS que entrega dosis pesadas precisas y constantes de manera inmediata.

by weight

El sistema patentado de dosificación por peso de MARKIBAR® permite pesar con garantías cada dosis de café.

Aporta todas la ventajas de un molino gravimétrico, pero de manera INMEDIATA, SENCILLA y FIABLE.

CONTROL PRECISO DE DOSIS
En cada dosis se entregan siempre los gramos exactos definidos en la receta.

REDUCCIÓN DE INTERVENCIONES
El molino da siempre la misma dosis compensando todas las variables externas (temperatura, humedad, punto de molido, desgaste de fresas, etc.)

RAPIDEZ DE TRABAJO
La dosis se entrega de manera inmediata y sin esperas.

USO SENCILLO Y ROBUSTO
Sin preocuparse por la manipulación, golpes, roces o vibraciones.

mar K ibar
automaticgrinders

Entra en **markibar.com** y descubre tods las ventajas de nuestro molino de peso profesional IZAGA W

Water Experts
Coffee lovers

BWT
water + more

El café perfecto se consigue con la mejor agua

CON **BWT**, UN AGUA DE CALIDAD, SEGURA E HIGIÉNICA, IDÓNEA PARA PREPARAR BEBIDAS CALIENTES.

SOLUCIONES PRÁCTICAS Y OPTIMIZADAS, TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA NECESIDAD, MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA Y UN SERVICIO ÓPTIMO EN TODO MOMENTO.

2022-2025 WATER FILTRATION SPONSOR

The London Coffee Festival
OFFICIAL WATER FILTRATION SPONSOR

ath aplicaciones técnicas hidráulicas, s.l. · 661 558 777 · david.gasull@water-and-more.es

bwt-warm.com/es