

La Revista del Fórum del Café • Junio 2015 • Nº 61

Fórum *Café*

Calidad
**Café y
cambio
climático**

p. 6

Productos
**Cacao y
Chocolate**

p. 40

Un café en
Portugal

p. 52

PURE PASSION IS THE SECRET OF A PERFECT ESPRESSO



DIAMANT

Para los baristas más exigentes.
Su diseño y sus altas prestaciones
conseguirán sorprenderle.



ZIRCON

Nuestra nueva creación. Robusta
y tecnológicamente avanzada, esta
máquina destaca por su precisión y
sencillez funcional.



QUARTZ

Máquina completamente profesional
solo para cápsulas. Hace el trabajo
por usted, siempre con un resultado
perfecto.

Sumario

Editorial	4
Calidad	
Clasificación y calificación del café	6
El cambio climático y la calidad del café	12
Mercado del Café	18
Nuevas oportunidades del café en África	22
D.O. Tarrazú	24
Rusia ingresa en la ICO	25
Informe	
¿Cuál es el agua óptima para una excelente taza de café?	26
Mundo Barista	
Entrevista Yolanda Bolaños.....	30
Campeonatos autonómicos.....	32
El cacao	60
Formación Fórum Café	
Acuerdo entre Fórum Café y la Universidad de Barcelona	49
Vending	
El café de vending	50
Un café en...	
Portugal	52
Gestión	
Motivar al trabajador para mejorar la empresa	58
Café y Salud	60
Tendencias	62
Cocina	65
Ferias	65
Biblioteca	66



Revista del
Fórum del Café

Edita:



Redacción y Coordinación
Susanna Cuadras *Directora*

Administración y Publicidad
Pl. R. Berenguer el Gran, 2, Esc. Esq., E. 5 bis
08002 Barcelona (España)
Tel. 93 310 38 33 • info@forumdelcafe.com
www.forumdelcafe.com

Diseño y maquetación
FermiCarré Comunicació
www.fermicarre.com

Impresión
Grupografico.com (G.R.G.F., S.L.)
Dep. legal: B-25082/2000

Fórum Cultural del Café, como editor de la revista "Fórum Café" no se hace responsables de las opiniones expresadas en los artículos firmados por nuestros colaboradores, con las cuales necesariamente no coincidimos.

Editorial



Casi sin darnos cuenta nos hemos plantado a mitad de año. Los días y semanas han pasado rápido o al menos es la sensación que hemos tenido. Este 2015 está resultando, para nuestra entidad, un año nada tranquilo, y con ello no nos referimos a turbulento, sino al contrario, prolifero y muy productivo. **Fórum Café** ha crecido y la pasión por el café que desprenden todos los que forman y conforman nuestra entidad no hace más que propiciar nuevas oportunidades en favor de nuestra misión, tal y como nos explica nuestra directora, Yolanda Bolaños, en una entrevista en este mismo número.

Cada día que pasa, somos más socios en **Fórum Café** y son también más las personas que se interesan por nuestras formaciones y se suman a nuestros cursos. Estas semanas se están realizando los exámenes de homologación para **Jueces Baristas Fórum Café** y durante las próximas se realizará una nueva homologación de **formadores Fórum**, asegurandonos, así, poder replicar en todos los rincones del país, nuestro programa formativo de mano de profesionales especialmente preparados para ello. En los dos años en que lleva activo este proyecto, nuestros **formadores Fórum** han certificado ya más de 300 personas, que han participado en los cursos monográficos entorno a diferentes aspectos relacionados con el café, que se han realizado en toda España.

Y mientras todo esto sucede, la décima edición del **Campeonato Nacional de Baristas** ya ha empezado a rodar. Por lo visto hasta el momento, tanto en los campeonatos provinciales como en los autonómicos ya celebrados, el nivel, este año, es muy alto, lo que augura una reñida final, el próximo mes de octubre en Málaga. La ocasión se presenta, además, como una oportunidad única para celebrar todos juntos, la primera década de vida de nuestra competición barista y todos los proyectos entorno a esta profesión que lleva a cabo nuestra entidad, convencidos que este profesional tiene, y debe ser, el máximo exponente del café en el sector de la hostelería, donde sin duda, resulta un excelente aliado en nuestra misión de divulgación de la cultura del café y los cafés de calidad.

Y no nos gustaría dejar pasar la oportunidad de esta tribuna abierta que es la editorial de nuestra revista para agradecer a nuestros compañeros de los medios de comunicación su atención creciente al mundo del café.



Pl. Ramon Berenguer el Gran, 2, Esc. Esq., E. 5 bis
08002 Barcelona (España)
Tel. 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57
info@forumdelcafe.com
www.forumdelcafe.com

Junta Rectora

Josep Casasayas Puig • **Presidente**
Javier Batalla Casanovas • **Vicepresidente**
Jordi Codina Agustí • **Secretario**
David Tomás Giner • **Tesorero**

Asesores

Josep Rovira Giner
Iñaki Vidaurrazaga

Directora

Yolanda Bolaños Gámiz

Vocales

Salvador Sans Velasco
Alejandro Salvo Sanz
Guillermo Jáuregui Montero
Antonio Gros Manero
Carlos Manuel Rodríguez Peláez
Emiliano Arencibia Hernández
Fernando Navarro Pino
Daniel Portero Núñez
Samantha Segovia García
Ignacio Écija Portilla
Alejandro Rodríguez Castresana



CON BRITA HAGO EL MEJOR ESPRESSO DE LA CIUDAD

Optimización profesional del agua para la preparación de café y especialidades de café.



Contacte con nosotros:
+34 93 342 75 70
o visite nuestra web:
www.profesional.brita.es



Clasificación y calificación del Café

La calidad del grano de café es la baza más importante que tiene un productor para vender su producto y un consumidor para asegurarse una buena experiencia de degustación

La calidad es un concepto ligado a la apreciación personal, en muchos casos, y es por ello que se crean estándares que ayudan a calibrar nuestra percepción respecto a lo que es bueno y malo. Actualmente no existen parámetros oficiales internacionales para determinar comercialmente de una forma común la calidad del café.

Los granos se clasifican en función de las características definidas por cada uno de los países productores. Este hecho dificulta la verdadera determinación de la calidad del café, sobretodo, porque las clasificaciones y la terminología descriptiva difieren de un país a otro, y porque los estándares solamente son relevantes dentro de la gama de cafés que se producen en un país determinado.

Tipos de clasificación

Clasificaciones, pues, existen casi tantas como países productores y aunque a lo largo del tiempo han surgido cíclicamente algunas propuestas para estandarizar el sistema, lo cierto es que nunca han avanzado demasiado, retornando en todos los casos al punto de partida inicial con múltiples y variadas clasificaciones y calificación en función del país del café.

Aunque, insistimos, con diferente denominación y calibración, en lo que si coinciden en la mayoría de países es en las características de los granos valoradas para realizar su clasificación y calificación:

- Altitud y/o región
- Variedad botánica
- Preparación (beneficio por vía húmeda o seca = lavado o natural)
- Tamaño del grano (calibre de la criba), a veces también forma y color del grano
- Número de defectos (imperfecciones)
- Aspecto tostado y calidad de la bebida (sabor, características, limpieza)
- Densidad de los granos

Brasil

La clasificación del grano se hace en función de la región de procedencia y el puerto

de origen, además de por una particular calificación basada en los defectos de los granos -imperfecciones a causa de piedras y ramas-. Los criterios de clasificación brasileños incluyen, también, el tamaño del grano, el color, la densidad, la forma, el tueste potencial, el método de tratamiento, el año de cosecha y el número de lote.

Nicaragua

En la mayoría de los países de América Central y el Caribe, la calidad del grano viene referenciada por términos que designan la altitud de las plantaciones y su modo de tratamiento (vía seca o húmeda). Así, en Nicaragua las denominaciones MG se refieren a granos cultivados a media altura, y sometidos a un proceso de vía húmeda, mientras que las siglas SHG (Central Estrictamente Altura) se utilizan para diferenciar los cafés producidos a mayor altura, teóricamente de mayor calidad.

Guatemala

La clasificación sigue los mismos patrones que en Nicaragua, aunque en este caso se debe tener en cuenta que las altitudes difieren sustancialmente, ya que los cafetales guatemaltecos crecen entre los 700 y los 1700 metros de altitud. Así, los cafés de Guatemala se clasifican de menor a mayor calidad en Good Washed, Extra Good Washed, Prime Washed, Extra Prime Washed.

Costa Rica

Este país también sigue el patrón de calidad-altitud para definir sus cafés, aunque además incluye en esta clasificación la localización de producción de los granos. Así se utilizan las siglas LGA (Low Grow Atlantic) para los granos producidos en las zonas más bajas de la vertiente atlántica del país a 200 o 600 metros, MGA (Medium grow Atlantic) para los cafés cultivados a en la Vertiente Atlántica y el Valle Central a alturas entre los 600 y los



900 m y P (Pacífico) para los granos de la vertiente del Pacífico, cultivados entre los 300 y 1000 m. En la ladera occidental del país, el tipo de clasificación se complementa al tener en cuenta, también, la dureza del grano. Cuanto más duro sea éste, mayor será su altitud de cultivo y también su precio.

No existe un café que tenga inherentemente un gusto malo pero errores en su cadena de producción y servicio se los pueden otorgar

Se designa como HB (hard bean) a los granos cultivados en las mesetas, a alturas entre los 800 y los 1.200 metros, MHB (medium hard bean) a los cafés de las zonas de Semi Meseta, GHB (Good hard Bean) a los granos de la Mesetas Superiores y SHB (Strictly hard bean), para los granos más duros cultivados estrictamente en zonas altas de la vertiente de Pacífico, a alturas entre los 1.200 y 1.700 metros y en tierras volcánicas.

El Salvador

Este país clasifica sus cafés estrictamente por su altitud de cultivo, entendiendo como mejores los granos producidos a mayor altura. Se designa CS (Central Standard) a los cafés cultivados entre 600 y 900 metros, HG (Media Altura) a los que lo hacen entre 901 y 1.200 metros SGH (Central Strictly High Grown) para los que crecen entre los 1.201 y los 2.000 metros. Estos últimos son considerados los mejores.

Colombia

En este país se identifican los sacos con el nombre de la región de origen y se clasifica el café por el ta-



maño del grano. Supremo son los granos más grandes y excelso los más pequeños.

Cuba

En esta isla se clasifica el café por grados en función de sus defectos. El grado 1 se le otorga a los cafés sin ningún defecto y que son, generalmente, los reservados para la exportación; el grado 2 para los granos con 4 defectos, el grado 3 para los que llegan hasta 12 defectos y el grado 4 para los de más baja calidad, con 26 defectos. Así mismo, y en función de su criba, los cafés cubanos se conocen con los nombres de "extra turquino" si supera la criba 18, "turquino" si supera la 17, "Altura" si supera la 16, "montaña" si supera la 15, "cumbre" si supera la 14.

Kenya

El sistema de clasificación de café keniatas es infinitamente simple pero estricto, basado en un juego de caracteres más un número del 1 al 10 que indica la gama de calidades. Las valoraciones para determinar al grupo que pertenece cada café se obtienen del estudio del grano sin tostar, tostado y en taza. Entre todos los cafés keniatas, destaca el Kenya AA, de alta y reconocida categoría.

India

En este país se utiliza un sistema similar al kenyatata de combinación de letras para designar la calidad del grano, asignando normalmente la letra A a los mejores café. Ello sin embargo, debe ser interpretado, teniendo siempre en cuenta que la clasificación es intrínseca de cada país, y que por lo tanto un Plantation A indio, no tiene porque ser, de hecho no lo es, de la misma calidad que un Kenya A, a pesar que ambos cafés cuenten con la misma sigla clasificatoria.

Indonesia

Este país ha renovó hace un tiempo su sistema de clasificación, abandonando definitivamente los pos-



tulados holandeses. Ahora R quiere decir Robusta, A, Arábica, WP que el café ha sido procesado por vía húmedo o DP por vía seca. Además, seis números indican el grado de calidad de los granos, utilizándose 162 para los mejores, 364 para calidades medias y 566 para los cafés de más baja calificación. Asimismo, la denominación de los granos es seguida por una letra, la cual indica la medida del grano, L, M y S es decir Large [grande], Medium [medianos] y Small [pequeños]. Así, por ejemplo un saco que nos llegue marcado con R/DP 2L significará que nos encontramos ante un grano robusta procesado por vía seca, de alta calidad y medida grande.

Vietnam

El café de este origen sale al mercado con información de los defectos por lote y también tamaños de criba.

Más aspectos calificadorios

Al margen de estas clasificaciones, es obvio que el comprador de café valora otras muchas variables antes de cerrar el acuerdo de compra. Estas primeras notas nos pueden poner en la pista del café que buscamos, pero solo catándolo e inspeccionándolo físicamente podremos acabar de asegurarnos que nos encontramos ante el café que queremos.

Así, en nuestra elección, deberemos tener en cuenta algunos aspectos específicos que afectan la calidad y que hacen referencia tanto a variables propias del café como a circunstancias externas ligadas al procesamiento del grano, transporte o almacenamiento del mismo.

Los granos verdes arrugados del café no lavado, por ejemplo, reflejan técnicas de recolección inadecuadas; el cultivador ha arrancado del cafeto cerezas que estaban en diferentes etapas de maduración. Este defecto visual no corresponde con la limpieza y calidad que debe mostrar una buena taza de café.

El tamaño del grano puede, en cierta medida, influir en el precio que se paga por una remesa de café. Los granos de café grandes se tuestan bien y pueden tener un mejor

perfil de bebida, siempre que el proceso se haya realizado cuidadosa y correctamente. En cambio, unos granos quebrados pueden provocar problemas durante el tostado, carbonizar los granos y ofrecer una mala calidad de bebida. Muchos orígenes que producen robusta venden su café sobre la base del tamaño de los granos de café y con una tolerancia permisible de defectos, con una clasificación de AA o clasificación/tipo I, etc., donde cada clasificación denota el tamaño de los granos y una tolerancia medida de ciertas imperfecciones.

El recuento de defectos es la medición de la presencia o ausencia de defectos como granos negros, marrones, verdes, descolorados y desteñidos, dañados por insectos, cortes de la despulpadora, hediondos, agrios y con materia extraña como ramitas, palitos o piedras. La presencia de defectos rebaja el valor del café, mientras que su ausencia podría traducirse en una prima.

Grado de humedad y secado

Si todas estas variantes son físicas y fácilmente comprobables con el simple hecho de inspeccionar visualmente el grano, hay otros que solo podremos controlar recurriendo a equipos concretos. Aunque no apreciables a primera vista, estas variables deben ser tenidas también muy en cuenta, pues su influencia final en la taza de café está documentada. Nos referimos, por ejemplo, al grado de humedad y secado del grano.

No hay una norma ideal sobre este índice. No todos los cafés son iguales, y las circunstancias varían de un país a otro. En general, un grado de 11% a 13% es probablemente un buen objetivo para la mayoría de cafés - en España, por normativa, el máximo admitido es el 13%. En todo caso, los tostadores insisten cada vez más en que al arribo el café no supere un grado de humedad máximo, recomendándose desde diversos entes que el café con un grado de humedad es superior al 12.5% no se embarque.

El grado de humedad inicial, que no el final, vendrá determinado por el secado y condiciones del café en origen. Cafés con humedades más altas de las recomendadas, pierden rápidamente su característica original de taza;

Elementos básicos de la calidad en relación con la comercialización

- El café debe ser adecuado para el consumo humano. La legislación de la Unión Europea exige ahora una responsabilidad completa de todos los participantes y eslabones de la cadena alimentaria, los que por lo tanto pueden ser detectados e identificados claramente, desde el productor al consumidor.
- Carecer de materias extrañas, plagas vivas y mohos.
- Conformar plenamente a la descripción del contrato o a la muestra de venta, y ser de calidad uniforme en la totalidad de la remesa.
- Ser limpio en la bebida, es decir no presentar sabores ofensivos.

Relación del color de los granos de café verde con el contenido de humedad

Color	Contenido de humedad
Gris oscuro	16% - 20%
Blanco	14% - 15%
Verde gris azulado	12% - 13%
Verde	10% - 11%
Verde claro	9%
Pálido	7% - 8%
Pálido amarillento	menor de 7%

aumenta el crecimiento de microorganismos (hongos, bacterias, mohos) y malogran su calidad original rápidamente (alrededor de 2 meses). Por contra, los cafés con un secado excesivo o un almacenamiento en condiciones inadecuadas que sitúe la humedad del café más del 10%, conllevará a que el

aroma, la acidez y la frescura empiecen a evaporarse y con una humedad del 8% o menos, desaparecerán completamente. El café demasiado seco también se rompe más fácilmente durante la molienda. Esto aumenta el porcentaje de orejas, cáscaras y granos quebrados presentes, lo que reduce más la

BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE





calidad y el valor, dos variables que ante un grano con un exceso de secado no pueden invertirse.

El café con un contenido de humedad adecuado, en cambio, será capaz de preservar mejor y por más tiempo las características de calidad en taza (hasta por 6 meses después de su elaboración), no presentará problemas de rotura durante la molienda y permitirá disfrutar plenamente de todas sus características.

El café poco seco, al igual que el café demasiado seco, no debería mezclarse con café secado correctamente, pues el peligro de convertir la mezcla en un producto de baja calidad es alto.

Por último: hay que hacer todo lo posible para evitar que el café permanezca en los almacenes y puertos mucho tiempo. Esto puede ser especialmente problemático en países sin litoral donde el café debe recorrer largas distancias hasta el puerto de embarque. Si los contenedores se dejan al aire libre, expuestos directamente al sol en las zonas de aparcamiento, sobre vagones de tren o en camiones, el calentamiento y la condensación pueden ser excesivos y las consecuencias sobre el grado de humedad del grano catastróficas.

La calidad de la infusión

La calidad de la infusión es el factor final que determina la compra o rechazo de una remesa de café y la determinación de su precio. La presencia de defectos puede repercutir en una infusión no limpia, lo que reduce la calidad de la bebida y su precio. No existe un café que tenga inherentemente un gusto malo -aparte del gusto salvaje y muy amargo de *Mascarocoffea* (que crece silvestre en los bosques de Madagascar)- pero errores en el cultivo, beneficiado, transporte, tueste o ya al final de la cadena de extracción, si las pueden provocar.

Como es evidente, los catadores lo que buscan son los sabores, aromas y propiedades particulares de cuerpo, retrogusto, etc. que más se adecuen a su gusto. La per-

cepción es, pues, muy personal y hay toda una gama de sabores, buenos o malos, cuyo efecto sobre la calidad tiene una importancia variable, según sea el tipo de café y el tipo de comprador. Esto, sin embargo, no obvia que de forma generalizada se hayan definido algunas características inaceptables en taza para ningún café y que de detectarlas en la taza nos darán una aproximación muy clara a la calidad del café que bebemos.

La calidad del café es el resultado de un conjunto de procesos que permiten la expresión, desarrollo y conservación de las características físico-químicas del café hasta su consumo

El gusto fermentado, por ejemplo, es realmente indeseable, no muy diferente del olor de pulpa de café podrida. En su peor forma este gusto se debe a un exceso de fermentación, a dejar que las cerezas se pudran en montones, a utilizar agua contaminada o a la presencia de granos picados en los que han penetrado contaminantes. Las bebidas impuras pueden también deberse a granos sueltos que han quedado en el tanque de fermentación o en los canales de lavado o a granos que han quedado parcialmente secos y que luego se remojan de nuevo en condiciones poco higiénicas.

La mayoría de catadores considera que las infusiones agrias y con gusto a cebolla son totalmente inaceptables, porque en su criterio poco falta para que estén fermentadas. Éste es un argumento convincente porque se deben a un despulpado tardío de la cereza y a técnicas de procesamiento y secado inadecuadas. El café no sale del cafeto con estas contaminaciones. Recordemos que la fermentación empieza tan pronto como se recolecta la cereza.

Existen, sin embargo, profesionales especializados que saben cómo utilizar estos cafés en combinación con otras características específicas del sabor, y pueden llegar a un resultado final aceptable. Por consiguiente, el problema real es saber si este café es aprovechable o no. En todo caso, en lo que afecta al mercado de calidad el mejor consejo es dejar totalmente de lado dichos cafés.

El sabor rancio o mohoso es un gusto áspero y basto muy desagradable causado al almacenar café poco seco o mojar el café después de haberlo secado. También sugiere posibles problemas de mohos. El sabor terroso es un pariente próximo al sabor rancio y una de las causas principales que lo provoca en el café es el contacto del grano con tierra descubierta o polvo -secado de granos al margen de las carreteras.

El gusto a hierba es un gusto verdoso que tiende a oscurecer los aspectos más finos de la infusión, como el sabor o el aroma. Este gusto recuerda el heno y se encuentra sobre todo en cafés recolectados al inicio de la campaña cafetera. Un secado insuficiente tiende a acentuar el gusto a hierba.

Otras variantes determinadas por el entorno agrícola del café

Los sistemas de producción y procesamiento del café son otra de las variantes que influyen directamente en la calidad final de la bebida. Los exportadores no pueden estar seguros de todos los componentes y aportaciones que determinan una calidad consistente, pero si saben que el clima, suelo y otros factores agrícolas en las zonas de cultivo resultan clave.

Aunque los productores individuales cultiven las mismas variedades, hay diferencias en la edad de los cafetos, el cuidado de los cafetos, la fertilización, su proceso, el mantenimiento general y a veces el riego: factores que hacen variar la calidad del café de una finca a la otra, dentro de la misma zona geográfica, en la misma ladera de montaña, etc. Cuando estas diferencias no son demasiado evidentes es posible mezclar estos cafés y tener una calidad estable y razonablemente pareja. Cuando las diferencias son demasiado grandes, las mezclas son tan buenas (o tan malas) como sus peores componentes.

El grado de variación de la calidad dependerá del tamaño de la zona o región productiva, las variables en esta zona (altura, suelo, agua), el número de productores individuales, si el café encara el norte o el sur, etc. Este razonamiento, que no siempre se aprecia, vale también para las grandes fincas, aunque con menor incidencia. Las grandes fincas pueden también tener sectores excelentes, buenos y mediocres. Una gran finca puede producir un café aceptable al mezclar todo este café a medida que se sacan de los cafetos, y si la variabilidad no es demasiado grande puede incluso ser un buen producto. La mezcla es a menudo la única manera de conseguir cantidades comercialmente viables, concepto que no plantea problemas siempre que se haga sobre una base bien informada.

Àngela d'Areny

Fuentes: *InfoCafes, Centro de Comercio Internacional, Sabor de Café de Albert Solà,*



Cafés gourmet
Maquinaria para hostelería
Servicio técnico propio

CAFES AS
 AROMA Y SABOR

Calle Castelar, 62.
 50.013 Zaragoza
 Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447
 cafes-ays@cafes-ays.com
 www.cafesays.es

EL MAGNÍFICO

Café tostado en Barcelona

Seleccionamos
 y tostamos cafés
 de alta gama con
 trazabilidad o blends
 personalizados
 para la hostelería
 más exigente
 e innovadora.

ARGENTERIA, 64
 T. 93.319.39.75
 CAFES EL MAGNIFICO
 CAFESMAGNIFICO.COM

19  19

El cambio climático y la calidad del café

Mientras que la variabilidad climática ha sido siempre el factor principal responsable de fluctuaciones en el rendimiento del café en el mundo, se conjetura que el cambio climático resultante del calentamiento global trastornará donde y como se ha producido el café hasta ahora

La industria del café como la mayoría de las industrias dependientes de productos agrícolas, ha empezado a sufrir los efectos del cambio climático. Esto afectará a millones de productores y a otros participantes de la cadena hasta el mismo consumidor final además de presentar un reto enorme para la industria del café. El café arábica es el que se muestra más sensible a estas alteraciones y si no se toman medidas urgentes, los expertos auguran una drástica caída de la producción.

Según un estudio del Programa de Investigación en Cambio Climático, Agricultura y Seguridad Alimentaria, presentado a mediados de mayo, los principales países productores de café en el mundo, Brasil, Vietnam, Indonesia y Colombia - 65% de la participación del mercado mundial del café-, experimentarán graves pérdidas en sus cosechas si no se toman ya, medidas de adaptación a la situación cambiante generada por el cambio climático.

La investigación en la que han intervenido diversos organismos internacionales, entre ellos el CIAT, concluye que para el año 2050, la calidad y cantidad disponible de café arábica se verá afectada por el aumento de más de dos grados centígrados de temperatura, además de los cambios en la frecuencia y cantidad de las lluvias.

Peter Läderach, especialista en temas de cambio climático es tajante al respecto y asegura que "por primera vez hemos recopilado datos regionales suficientes para mostrar que los caficultores deben contrarrestar temperaturas superiores para sobrevivir". De acuerdo con el estudio, "en el caso de Brasil, los agricultores podrían enfrentar pérdidas de más de un 25% frente a la producción actual si no se toman medidas y estrategias de adaptación".

En los últimos 25 años, la temperatura en algunas zonas cafetaleras de América Latina se ha incrementado en 0,5 grados centígrados, "cinco veces más que en los 25 años anteriores", puntualiza el experto Peter Baker, coordina-

dor de desarrollo de proyectos de CABI, una organización inglesa especialista en agricultura. Este incremento de la temperatura, provoca la aceleración del proceso de maduración del grano, lo que conlleva una pérdida de calidad. Esta circunstancia unida a fenómenos meteorológicos como el "Niño" y la "Niña", relacionados, también, con el calentamiento del Pacífico, no hacen más que empeorar la situación del cultivo de café.

Calor, agua y plagas

Los cafetos son arbustos muy sensibles y se ven especialmente afectados por las alteraciones en la temperatura y las precipitaciones, dos circunstancias con un impacto directo en los procesos fisiológicos de la planta de café, y también en la proliferación de ciertas plagas y enfermedades. Aunque parezca "pura teoría", en la práctica la realidad es que si llueve en épocas en que no debe y después llega el sol, se secan las flores y el árbol ya no produce en esa cosecha", afirma Estela Alemán, representante del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza [Catie].

Diversos estudios advierten, además y desde hace ya algunos años, sobre la incidencia de pestes y enfermedades tales como el barrenador de la cereza del café, o la roya del café, además de otras plagas que aumentarán a medida que la temperatura suba. La consiguiente necesidad de mayor control hace que la producción del café sea más complicada y más cara, lo que, una vez más, repercute directamente en la calidad y cantidad final de la cosecha, y por tanto a la industria y al consumidor.

Así lo certifica, el director de sostenibilidad de la cadena internacional de café más importante de Estados Unidos, quien en declaraciones al rotativo inglés "The Guardian", asegura que los proveedores de la compañía ya están teniendo que adaptarse a cambios en el clima y las plagas



En el último Congreso ASIC 2014 en Colombia, el debate sobre los efectos del cambio climático en el café fue el protagonista.

que eso conlleva. "Hasta en las plantaciones de café más establecidas estamos escuchando más y más historias sobre el impacto", explica. Preocupados por los efectos que puede tener sobre el futuro del negocio, la cadena norteamericana de café se ha unido a una coalición de compañías para presionar al congreso de EEUU y la administración de Obama para tomar medidas. "A medida que planificamos para los próximos 10, 20 y 30 años, si las condiciones siguen igual, hay un riesgo potencial para nuestra cadena de distribución", añade en Hanna.

Subir a la montaña o volver a los orígenes

La investigación del Programa de Investigación en Cambio Climático, Agricultura y Seguridad Alimentaria, además de ofrecer una radiografía detallada de la situación actual y a medio plazo, recoge también algunas propuestas encaminadas a paliar los efectos del cambio climático sobre la producción de café. Destacan entre ellas, las indicaciones que recomiendan:

Intercalar cultivos con árboles para proporcionar sombra, una opción lanzada antes por investiga-



“Una manera especial de entender el mundo de la cafetería”

MUNDO ESPRESSO



C/ Llevant, 4-6 17458 Formells de la Selva GIRONA (Spain)
Tel. +34 972 434 300 Fax +34 972 476 617
www.cafescornella.com

sucrefi

Azúcar

Bolsita	Tubo	Piramidal	Con agitador	Terrón
----------------	-------------	------------------	---------------------	---------------

Tipos de azúcar:

- Blanco
- Moreno
- De colores
- Ecológico
- Comercio Justo
- Con Aromas
- Funcionales

Envasado en polipropileno blanco, transparente o biodegradable, y papeles obtenidos de madera sostenible con certificado FSC.

Edulcorantes tradicionales y de Stevia



* Todos los productos están fabricados con las máximas exigencias de Seguridad Alimentaria bajo la certificación internacional IFS.



Promerca
T. 902 12 21 12

comercial@promerca.com
www.promerca.com

Sigue a Promerca en:





dores de la Universidad de Michigan a raíz de un estudio previo en el que ya sostenían que el cultivo de café bajo sombra aminoraría los daños del cambio climático en las próximas décadas. “Las plantaciones a la sombra promueven la biodiversidad porque proporcionan un refugio a los pájaros y otros animales, a la vez que protegen a las plantas de café durante los cambios meteorológicos extremos, como las sequías y las tormentas fuertes, actúan como barreras para el viento durante las tormentas y ayudan a reducir el deslave y la erosión de los suelos. Estas plantaciones requieren menos fertilizantes, pesticidas y herbicidas sintéticos que las plantaciones de café al sol. Su mayor sombra, además, reduce las temperaturas entre las 10 de la mañana y las 2 de la tarde, cuando las matas de café experimentan la mayor tensión por el calor”, recogían en su informe.

En los últimos treinta años, sin embargo, muchos cafeteros, sobretodo latinoamericanos han abandonado las técnicas tradicionales de cultivo a la sombra en un esfuerzo por aumentar la producción y gran parte de los cafetales se han convertido en “café al sol”, lo cual ha provocado la disminución o eliminación de la cubierta forestal.

Esta situación, los investigadores recomiendan reconducirla y plantean nuevas soluciones como trasladar los cafetales a alturas más elevadas y frescas para contrarrestar las temperaturas más altas.

Actualmente las áreas óptimas se ubican entre los 700 y 1,700 metros sobre el nivel del mar (msnm) y para el 2050 pasarán a entre 1,000 y 1,700 msnm, ya que la altura compensa el incremento de la temperatura, explica Carlos Zelaya, asistente de investigación del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT). Oriana Ovalle, autora principal de la publicación y especialista en cambio climático, es de la misma opinión. “Los cultivos de café tendrán que trasladarse entre 300 y 500 metros más arriba dependiendo de su ubicación actual para sobrevivir”. Según ella, “esto es factible en países como Etiopía o Kenia, donde se originó el café arábica y las elevaciones alcanzan una altura de 2.400 metros por encima del nivel del mar. Sin embargo, en Brasil, el café, no puede trasladarse a mayores altitudes”.

Otro problema es que, normalmente, en estas zonas más altas, a las que proponen trasladar el cultivo de café son, en muchos países, espacios de reserva natural, cubiertas de bosques, y territorios de comunidades indígenas y ambientes biodiversos. La irrupción del café en estos lugares podría provocar nuevos e indeseados trastornos ambientales, aseguran las voces más críticas, además de que, las necesidades propias del cafeto, en relación a su cadencia productiva de 5-6 años antes de poder explotarse comercialmente, representaría una inversión a largo plazo que la mayoría de los productores no pueden permitirse.

Peter Läderach, centrandolo la atención en Brasil, máximo productor mundial de café, asegura que “la caficultura comercial, altamente mecanizada en este país no es apta para ninguna de las soluciones aportadas, ni el cultivo intercalado con árboles que podrían proporcionar sombra y atenuar las temperaturas, ni el trasladado de los cafetales”. Según él, “esto podría significar trasladar la producción a África oriental y Asia-Pacífico, si no se implementan estrategias de adaptación”.

Tim Schilling, por su parte, director ejecutivo del programa de Investigación Mundial del Café, alerta que ante los resultados del estudio, una reducción de un 25% en la producción de Brasil tendrá un impacto enorme y transformador en todo el sector caficultor, “una situación como la descrita, significará menos abastecimiento mundial y precios más altos para las compañías tostadoras y los consumidores”, ha asegurado.

A la rebaja brasileña de producción, la investigación suma una caída del hasta un 16% del área adecuada para la producción de café arábica en Colombia, y también en Honduras, Guatemala, Costa Rica, Nicaragua, El Salvador y México, donde el informe apunta posibles reducciones en su producción, principalmente en zonas bajas, con el consecuente impacto económico sobre la economía global de la región, donde la caficultura contribuye entre el 1% y el 5% al Producto Interno Bruto de los países afectados.

Para evitar esta situación, algunos expertos, abogan para que las soluciones técnicas de corto plazo encaminadas a adaptar la producción y el procesamiento del café a las

¿Cuáles son las causas del cambio climático?

El actual cambio climático mundial se debe mayormente a la combustión de la energía fósil (carbón, petróleo, gas natural) y a la mineralización de la materia orgánica como resultado de la utilización de la tierra. Estos procesos han sido causados por la explotación humana de los recursos fósiles, la remoción de la vegetación natural (por ejemplo de los bosques) y el uso de esas tierras para la agricultura.

Estas actividades han conducido primeramente al aumento apreciable del dióxido de carbono (CO₂) en la atmósfera, un aumento que resulta en el calentamiento de la Tierra. Esto sucede porque el CO₂ impide que considerable parte del calor solar regrese al espacio, atrapándolo más en la atmósfera de la Tierra. Y es que cuando la luz del sol alcanza la superficie terrestre, esta puede ser reflejada de vuelta hacia el espacio o absorbida por la Tierra. Una vez absorbida, el planeta emite alguna de la energía de vuelta hacia la atmósfera

en forma de calor (también conocida como "radiación infrarroja"). Los gases de efecto invernadero (GEI) como el vapor de agua (H₂O), el dióxido de carbono (CO₂) y el metano (CH₄) absorben, sin embargo, energía, retrasando o previniendo la pérdida de calor hacia el espacio. De esta manera, los GEI actúan como una envoltura, haciendo que la Tierra se caliente más de lo que debería. Este proceso comúnmente se conoce como el "efecto invernadero".

Muchas formas de cultivo, la producción del café incluida, a menudo contribuyen a las emisiones Gas de Efecto Invernadero (GEI) -Metano (CH₄), el Oxido nitroso (N₂O), Hidro fluorocarbonos (HFCs), Per fluorocarbonos (PFC) y Hexafluoridos sulfúricos (SF₆),...- y por ende al cambio climático. Aunque también los otros eslabones de la cadena son causantes del problema: el procesamiento, el comercio, el transporte, la torrefacción, el embalaje, la venta minorista, el filtrado, el servicio, etc.

variaciones climáticas actuales sean diferentes para cada país y para cada área dentro de cada país productor. "Los países no tienen el mismo problema. En algunas naciones hay sequías y en otras lluvias fuertes", explica Bertrand Benoit, del Centro Internacional para la Cooperación en Agricultura (Cirad) de

Francia, quien aboga sobre la falta de una respuesta universal ante los efectos del cambio climático en los cultivos y producción del café.

Los agricultores ya están sintiendo el cambio climático, y conocen sus circunstancias mejor que nadie y



MONTECELIO

Disfruta de cada momento.

Síguenos en:



www.cafento.com · +34 902 117 230



cafento[®]



Condiciones climáticas óptimas para el cultivo del café

Café Arábica

- Tiene su origen en el ambiente frío y sombreado de los bosques montañosos de Etiopía en donde existe una sola estación seca que coincide con los meses de invierno.
- La precipitación media requerida para el correcto desarrollo del arbusto y frutos es de 1,500 y 2,000 mm/p.a. aunque hoy en día la irrigación permite que el arábica sea también cultivado en zonas de lluvias insuficientes.
- La temperatura de confort para los cafetos arábica fluctúa entre 15 y 24 °C. Temperaturas más elevadas tienen un impacto negativo en su rendimiento y calidad.

Café Robusta

- Tiene su origen en las tierras bajas de África Ecuatorial, habiendo evolucionado, especialmente, en sus primeros siglos de cultivo en los bosques de la cuenca del río Congo y cerca de la Creciente del lago Victoria en Uganda.
- El café robusta crece mejor en las zonas de abundante lluvia de alrededor de 2,000 mm por año, en altitudes que van desde el nivel del mar a unos 800 metros.
- Las precipitaciones deben estar bien distribuidas durante la mayor parte del año porque el árbol robusta tiene raíces relativamente poco profundas.
- La temperatura óptima para su desarrollo varía de 22 a 26°C.

pueden tener ideas innovadoras de cómo combatir por lo menos algunos efectos, aseguran. Dicho de otro modo, necesitan asistencia externa, pero para que esta sea exitosa, esta debe ser combinada con la de los participantes locales a fin de que conjuntamente desarrollen procedimientos de adaptación y mitigación que eviten, entre otras, decisiones como las que algunos caficultores ya han empezado a tomar, sobretodo en países especializados en el cultivo de cafés arábicas, donde los caficultores para minimizar sus problemas en la producción de café arábica, podrían estar pensando en substituir progresivamente sus cafetos por variedades robustas, con las consecuencias sobre la producción y calidad que esto puede significar.

Acciones urgentes

Es por ello que el estudio apuesta por acelerar al máximo los trabajos de investigación que permitan a los científicos evaluar nuevas variedades de café resistentes al clima, adaptadas a zonas específicas. “Esperamos conocer

más acerca de cómo se puede usar la genética del café para ganar más tiempo”, dice Tim Schilling para quien, “el único destello en el horizonte es la capacidad de cambiar el cafeto, de modo que produzca café de óptima calidad y rinda en un entorno limitado por el clima”.

“Es clave la adaptabilidad de variedades para mantener una taza con un nivel de excelencia para mantener los mercados y conquistar nuevos”, apunta en el mismo sentido que Schilling, Mauricio Carcache, responsable de sanidad agropecuaria del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

No obstante, la investigación es apenas una pieza del rompecabezas, considera, Peter Läderach, especialista en temas de cambio climático, e insiste en la necesidad de diseñar estrategias de adaptación para proteger la industria del café y a los pequeños caficultores que lo proveen actualmente.

Marc Muñoz
Fuentes: CIRAD, CABI, CCI

GAGGIA la combinación perfecta entre tradición e innovación



En Quality Espresso Barcelona fabricamos todas nuestras máquinas de forma tradicional, logrando un producto profesional, adaptable, innovador y de calidad.

Botonera con efecto 3D con tecnología SCHOTT® SeeClear

Nuevo display con pantalla táctil

Retroiluminación LED

Puerto USB para personalizar el display



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1 - 9
08040 Barcelona, Spain

T +34 933 946 305

F +34 933 322 111

E info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net



Mercado del Café

A pesar de la volatilidad de los precios sigue creciendo la demanda. El creciente consumo de cafés de calidad especial y cápsulas está haciendo crecer más el valor de la demanda que el volumen, dando forma a un nuevo mercado del café

Durante este segundo trimestre de año, se están cumpliendo en el mercado del café las estimaciones y previsiones que ya adelantamos en nuestro anterior número y que hacían referencia a la repercusión de las políticas económicas de los bancos centrales en el negocio de este producto. Las previsiones meteorológicas también se están cumpliendo igual que las diferentes expectativas en las cosechas de los principales países productores.

En los puertos españoles hay grandes stocks de cafés robustas de orígenes bien conocidos, pero pocos sacos de café de orígenes arábigos, lavados y de altura. En el mercado europeo, las micro cosechas de haciendas concretas están consiguiendo una excelente aceptación y demanda, algo que, sin embargo, todavía no pasa en nuestro país, donde este tipo de cafés queda limitado, generalmente, a la demanda de algunos pequeños tostadores, tiendas de delicatessen o determinados baristas.

Dicho esto, el trabajo financiero en el sector es fuerte. Los compradores saben que deben aprovechar las oscilaciones y rebotes de la Bolsa tanto de Nueva York como Londres, donde las cotizaciones tienden a la baja 140-130 ctv según la posición y en función del valor del dólar. A mitad de mayo, por ejemplo, el dólar cotiza a 1,12, siete figuras menos que aquel 1,04 de hace un mes. Conviene cerrar, pues, las compras a futuro y no alargarnos en demasía, ya que un descenso inesperado a 110-120 nos podría sorprender con demasiados meses cerrados. Los vendedores de los países productores, evidentemente, piensan justo lo contrario y no son proclives a grandes entregas de café verde, almacenándolo en el país de origen o en los puertos cafetaleros de Europa o América.

La oscilación del precio del café, pues, no es un problema de cosechas, climatología, plagas, sequías...etc, sino la consecuencia de un mercado influido por la Bolsa, la especulación y las decisiones políticas que todos sufrimos pero que a nadie se le ocurre solucionar a corto plazo.

Brasil

Según CNC-PROCAFÉ, la última estimación de la cosecha 2015 estará entre 40.3 y 43.3 millones de sacos, contra la inicial previsión de 45.5 de la cosecha pasada y los 51,9 millones pronosticados por Volcafe. La producción de café arábica (no lavado) se situaría en el marco de estas estimaciones entre los 30 y 32.15 millones de sacos mientras que el conilón alcanzaría los 11.2 millones. Estos datos, sin embargo, no serán los definitivos. Y es que a medida que se acerque la cosecha física de los granos de café (cerezas), muy probablemente, las cifras oscilarán a la baja, tanto por la más que presumible incidencia de fenómenos naturales (floraciones más pequeñas, lluvias,...) como por la actitud, también previsible, de muchos agricultores, que conocedores del mercado y el panorama actual, pueden llegar a retener café en espera de mejores opciones de Bolsa.

En este segundo trimestre de año, el Real brasileño ha caído a los valores mínimos de los últimos 12 años, después que la Agencia FITCH anunciara que está revisando el déficit galopante de la nación, teniendo en cuenta los retos a los que se debe enfrentar el gobierno en la reactivación económica y a la espera que su presidenta Sra. Dilma Rousseff, apruebe los presupuestos. Mientras, el mercado de café en el país continúa muy lento, con los vendedores alternando períodos de actividad con otros de descanso, a la espera de conocer como evoluciona el mercado.

Mientras, el consumo interno de café sigue creciendo en Brasil, donde los analistas prevén para el 2016 una demanda interior de 21,6 millones de sacos. Esta creciente demanda no debería afectar las exportaciones ni tan siquiera después de una de las peores sequías en décadas y ajustados pronósticos de existencias para principios de 2016, es improbable que los exportadores locales se queden cortos de café para cumplir con sus exportaciones, ya que se estima suficiente la producción para cubrir ambos mercados. Además hace escasas semanas el gobierno ha autorizado la importación a Brasil de café de Perú, aunque sin que se haya definido todavía, el volumen específico.



Esta decisión ha sido muy aplaudida por los tostadores brasileños pero no por los productores que han luchado por mantener acotado su mercado. Desde la dirección de la Asociación Brasileña de Industriales del Café, ABIC, aseguran que esta nueva autorización permitirá ampliar la oferta de productos, y es que si bien, hasta ahora ya se importaba café tostado desde varios países, no se podía importar café verde. Por el contrario, el Consejo Nacional de Café calificó la medida de "inaceptable" e "inconcebible" antes del inicio del pico de la cosecha en el país.

Aunque no se prevé que por el momento entren grandes cantidades de café peruano en Brasil, lo que si es cierto es que toda la logística y requerimientos legislativos si están a punto. El café peruano entrará, básicamente, por la carretera interoceánica. Los envíos deberán contar con un Certificado Fitosanitario emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del Perú y serán inspeccionados en el punto de entrada a Brasil. Si se detectan plagas, el Gobierno carioca podrá determinar la suspensión de las importaciones previa notificación a la ONPF del Perú.

Vietnam

Las ventas han llegado casi a pararse por completo debido a la falta de disponibilidad de ofertas internas. Se mantiene un desajuste de 50 a 90 dólares por tonelada entre los precios ofrecidos localmente u la

demanda exterior FOB. Esta situación es exactamente opuesta a la del año anterior, cuando los precios se dispararon al alza, gracias a la subida del terminal de Londres, seguida de una gran actividad comercial. Están apareciendo los primeros wash-outs de embarques cercanos, por parte de exportadores, que no están consiguiendo cubrir con café en el interior del país.

Según datos de la Aduana de Vietnam, el país exportó 112.000 Tn de café en abril, dato que representa un 14,2% menos respecto al mes anterior y un 46% respecto al mismo periodo del 2014. Esto ilustra el freno interno de café verde y el freno en las ventas internacionales. Con estos datos de baja actividad vendedora, parece que mientras la situación no varíe, la escasez de este origen seguirá para los torrefactores que por su parte lo necesitan como agua de mayo para paliar la crisis económica. Esto durará hasta que los caficultores vietnamitas pierdan la paciencia, obligados a vender y vuelvan al mercado... Pero la noticia no es esta..., lo es que la vecina Indonesia ya ha vendido su cosecha antes de recogerla y que se espera sea récord con 650.000 Tn, un 20% más que el año anterior. Los precios son muy competitivos para los embarques a partir de junio. En resumen, la estrategia comercial vietnamita está favoreciendo, sin querer, las ventas de robusta Indonesio.



DESCUBRE TODO LO QUE ACOMPAÑA A UN CAFÉ RESPONSABLE

¡Aquí tienes un café auténtico! Un Café Responsable de principio a fin con la garantía de Cafés Novell, la empresa familiar que se dedica a la elaboración, torrefacción y venta de café desde 1958.



Cafés Novell trabaja conjuntamente con UTZ Certified para el cultivo sostenible del café. Para más información visite: www.utzcertified.org



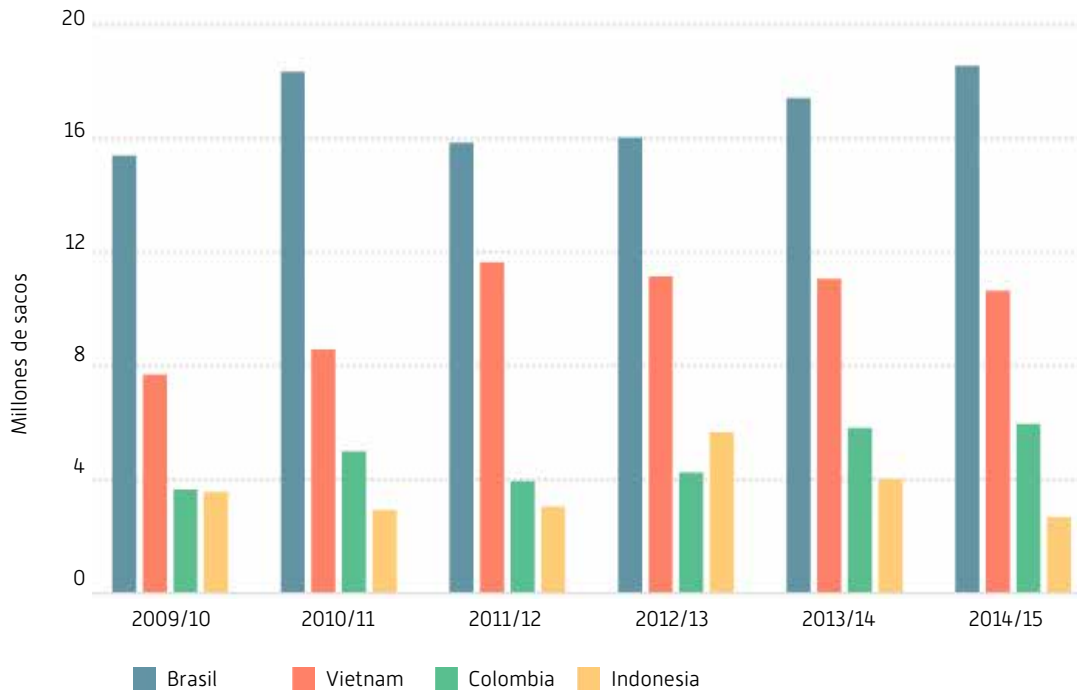
Mercado de Londres



Mercado de Nueva York



Exportaciones en el primer semestre del año



Fuente: ICO 2015

Centroamérica y Colombia

Según la FNC de Colombia, la producción de café del país en el mes de Abril ha sido de 92.000 sacos, lo que significa un 11.06% más de café que en el mismo periodo del año anterior. Las exportaciones colombianas también han crecido.

Mientras, los problemas financieros internos, unidos a una bajada de los precios de venta han empezado a afectar de forma muy directa a los productores que están solicitando de forma generalizada créditos para afrontar el crecimiento de los costos generales. Se han dado ya diversos movimientos reivindicativos en algunas zonas, donde caficultores y también transportistas exigen una mejora inmediata de la situación. El precio de venta del café ha caído cerca de 50 ctv entre enero y mayo y esto está repercutiendo en la logística general del café colombiano. Los transportistas exigen más por su trabajo y las repetidas huelgas están causando ya retrasos en las entregas en los puertos de carga y en la exportación en general.

En Centro América, mientras, los efectos dañinos de la Roya, siguen haciéndose notar, aunque no con tanta virulencia. El Salvador, por ejemplo, ha incrementado ventas un 52% respecto al 2014, esto quiere decir que los árboles han empezado su recuperación y que en un par de años más, volverán a su producción habitual. En Costa Rica y Guatemala siguen firmes en sus precios y con la cosecha prácticamente vendida.

En el repaso de la situación cafetalera de esta área del planeta, destacar, las informaciones que llegan desde Perú y que confirmarían una caída nada más y nada menos que de un 70% de sus exportaciones durante el primer trimestre de 2015, cuando a duras penas la venta a terceros países alcanzó los 120.265 sacos de café.

Robustas

La situación de los cafés robustas en Uganda es cada vez más crítica, ya que no disponen de café para vender. A principios de mayo ofertaban cafés de la cosecha intermedia pero con el descenso de los mercados los diferenciales se han quedado totalmente fuera de cualquier interés. Como alternativa algunos exportadores ugandeses están ofreciendo drugar, arábica natural, pero de momento con poco éxito.

Los diferenciales de Arábica en India, por su parte, continúan altos debido a que los productores guardan sus cafés esperando precios más altos. Actitud parece que puede sostenerse un tiempo, y es que la reducción del 2% a los exportadores por parte del gobierno desde abril, no favorece una reacción inmediata.

Industria

Nestlé ha puesto en marcha una planta de producción de café descafeinado en Dong Nai, en el sudeste de Vietnam. La nueva fábrica, primera implantación de la multinacional en Asia, ha costado más de 80 millones de francos suizos. El plan es que esta planta se especialice en el descafeinado de café. El proceso de extracción se realizará a base de agua, lo que permite al café mantener su aroma y sabor tradicional.

D.E. Master Blenders 1753 y Mondeléz Internacional Inc. han anunciado que han recibido la aprobación de la Comisión Europea para unir sus respectivos negocios de café y crear la empresa líder de café del mundo (en volumen). La nueva firma se denominará Jacobs Douwe Egberts. El plan inicial es la desinversión en la marca Carte Noire en toda Europa, así como la marca MERRILD en los países bálticos y la concesión de la marca Senseo a otras implantaciones, la primera de la cuales en Australia.

Nuevas oportunidades del café en África

El café en África genera ingresos sustanciales para las comunidades rurales. Es de importancia clave para lograr el primero de los Objetivos de Desarrollo del Milenio de la ONU: erradicar la pobreza extrema y el hambre

Africa es la región que tiene la mayor cantidad de países con producciones de café significativas. En total 25 orígenes, frente a los 11 de Asia y Oceanía, los 12 de América Central y los 8 de Sudamérica. En el continente africano, el café representa la fuente primordial de ingresos para más de 10 millones de familias, hasta el punto que en algunos países, este producto es el único ingreso para su población rural y de entrada de divisas por exportación para el estado, en general. Para Burundi, por ejemplo, el comercio del café con terceros representa cerca del 80% de su producto interior bruto. En Ruanda, un 70% y en Etiopía, más del 50%.

Conocida la importancia de este rubro para el África y las posibilidades que ofrece este producto a la población de este continente, la Organización Mundial de Café ha elaborado y presentado a principios de este año un informe específico sobre el café en éste punto del planeta. El documento representa una radiografía muy ajustada sobre la situación del café allí y servirá como base para trabajos posteriores a favor de la producción sostenible de café en África en aras de conseguir para este continente, un producto diferenciado que permita unos mayores ingresos a sus productores en particular y a sus países en general. El informe, además, ha servido para constatar el lento pero progresivo interés de los mercados internos por el café, así como el interés de determinados gobiernos no solo para acompañar sino fomentar este consumo.

Hoy por hoy, Etiopía sigue siendo el principal país en demanda de café para el mercado doméstico, con 3,6 millones de sacos en 2013/14 lo que representó el 71,6% del consumo total africano y el 8% de todos los países exportadores. En algunos otros países como Camerún, Costa de Marfil, Kenya y Uganda, las estadísticas más recientes también registran crecimientos progresivos de consumo que la tendencia indica se mantendrán en el futuro más inmediato. Este punto ha sido analizado ya por algunos especialistas que han identificado al continente africano como un nuevo territorio emergente para el café en taza. La población africana está creciendo y existe un potencial real de aumentar el consumo doméstico, tanto a nivel de país como de región productora. El punto de partida es de media bajo, 466 gramos/persona/año, por lo que los países que ya han

iniciado acciones concretas para favorecer el conocimiento y consumo de café están esperanzados, aunque reconocen que no se prevé ni rápido, ni sencillo. Las necesidades básicas por cubrir de la población africana todavía son muchas y sólo cuando estas se vean solventadas, podrán dedicar su atención a los productos que no son de primera necesidad.

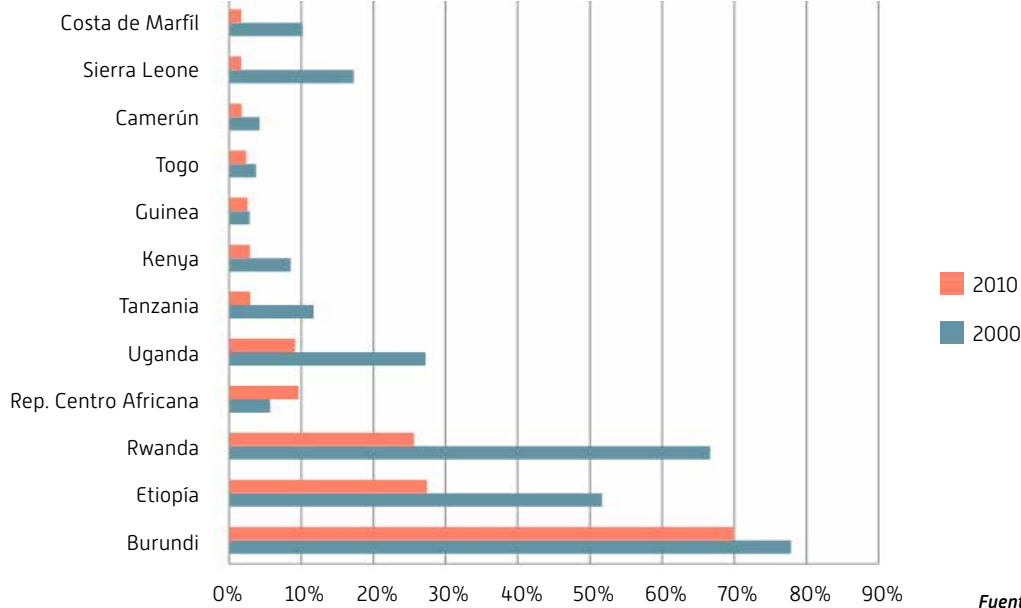
Oportunidades y retos

Mientras que este momento llega, las organizaciones cafetaleras de diversos países africanos se han puesto manos a la obra y han focalizado sus esfuerzos en la mejora de las calidades, mejora de los procesos productivos y también en la estructuración del sector cafetalero, sobre todo por lo que se refiere a los propios caficultores. El objetivo es producir más y mejor café, conseguir por el mejores tasaciones e ingresar en el país más cantidad de divisas que favorezcan a la revitalización económica de sus países y con ello de sus compatriotas a los que quieren convertir en nuevos consumidores de sus cafés.

La realidad, recoge el informe de la Organización Internacional de Café, es que existe potencial para que se produzcan considerables mejoras en una serie de esferas de la cadena de valor del café en África. Y desde esta Organización se identifica la producción sostenible como una buena vía para lograrlo, sugiriendo que la certificación de cultivadores de café sería una estrategia útil para mejorar la posición de los agricultores en pequeña escala del sector. Dada la limitada capacidad de los organismos institucionales, las organizaciones de productores de café (cooperativas o sindicatos) están llamados a ser el pilar más fuerte del sector de café sostenible de África. El estudio identifica a estas entidades como cruciales para difundir prácticas agrícolas sostenibles, mejorar el volumen y la calidad del café y garantizar la fiabilidad de los agricultores en pequeña escala como abastecedores preferidos en la cadena de valor. Esto ya se ha demostrado con éxito en unas cuantas cooperativas de Uganda, pero aún es necesario abarcar a un número mayor de agricultores de todo el continente. El gran reto es conseguir que el sector cafetero de África pase de ser un sector de subsistencia a un sector emprendedor.

Ángela d'Areny

Porcentaje del café en el valor total de las exportaciones de todos los productos básicos



Etiopía a la cabeza del consumo africano de café

La mayoría de los historiadores coinciden en asignar la paternidad del café a Etiopía, concretamente a la provincia de Sidamo, la situada más al sur del país. A pesar de tal privilegio, el cultivo del grano y su calidad no han conseguido ofrecer todavía una vida fácil y cómoda al más de 3,5 millones de productores y casi una cuarta parte de la población del país -alrededor de 20 millones de personas- que viven directamente del café en Etiopía.

Actualmente, la producción de café en el país se estima en 6,6 millones de sacos de 60 kg (ICO 2013/2014), ocupando, este cultivo, alrededor de 500.000 hectáreas, la mayoría, situadas entre los 1.300 y 1.800 metros de altitud.

El café etíope está considerado como un grano de calidad, con poco más de 1,3% de cafeína, acidez alta, buen cuerpo y sabor aromático y dulce, con ligeros matices especiados que lo convierten en un auténtico moca.

Los principales cafés etíopes son el Sidamo y el Harar, el Yirga-Cheffe, el Wollega, el Limú, el Djimmahj - el 50% de las exportaciones etíopes son de este grano- el Bebeke y el Tepi.

A diferencia del resto de países productores, en Etiopía el 95% del café producido es Garden Coffee o Forest Coffee, siendo únicamente el 5% del café propiamente de plantaciones. El Garden Coffee es un café producido en baja densidad en superficies cercanas a la residencia del productor, mientras que el Forest Coffee crece en zonas boscosas. Este tipo de cultivo no contempla, ni la selección, ni manipulación de las plantas del café, que nacen en el bosque como lo han hecho desde hace más de 1.000 años conservando su riqueza genética intacta.

Actualmente, entre el 40 y el 50% del café de este país se destina al mercado estadounidense y asiático. El resto del grano se queda en Etiopía, convirtiéndose así, en el máximo consumidor entre los países productores africanos (70% del consumo global del continente).

Ciertas comunidades etíopes se comen los frutos de los cafetos. Las cerezas se mezclan con grasa, pimienta y otras especias y son ofrecidas a los invitados como aperitivo, ahora bien, la forma más tradicional de consumo es la infusión, convertida en este país en protagonista de una tradicional y reconocida ceremonia.

El ama de casa es la encargada de preparar la infusión y convocar a familiares y amigos al "buna", la tradicional pausa del café que se repite hasta tres veces al día. Este momento, probablemente es uno de los elementos más importantes de la vida etíope, y es, durante el mismo, cuando se comparten noticias y asuntos públicos entre los participantes. El ritual se inicia con el tueste de los granos en el "baret metad", un hornillo especial de carbón. Seguidamente, y antes de molerlos en el mukecha (mortero), la mujer muestra a cada uno de sus invitados el resultado del tueste y a que inhalen el aroma. La infusión propiamente dicha, se realiza en una jabebe, la cafetera tradicional etíope con forma de jarra. Se colocan las tazas en una bandeja y se echa el café desde una altura considerable y en movimiento continuo. Las tazas se llenan hasta el borde, en un gesto de buenos deseos de plenitud de vida para los invitados. Después de esta primera ronda, conocida como Abol, le siguen otras dos, Tona y Baraka. En las tres ocasiones cada consumidor se endulza o sala el café a su gusto. La costumbre de añadir sal a la infusión es muy popular entre algunas comunidades etíopes

S.C



©Ojalá Ediciones

Tras más de una década de disputas entre el Instituto Costarricense del Café (ICAFÉ) y los productores de la zona cafetalera de Los Santos (Costa Rica), el Tribunal Registral Administrativo de este país ha resuelto que sólo el café proveniente de esta zona podrá utilizar la D.O Tarrazú

Desde que en 2001 se empezara a gestar la D.O Tarrazú, las diferencias entorno a los orígenes de los cafés que debía comprender esta denominación han enfrentado a las partes interesadas. A criterio de ICAFÉ además del café de Los Santos (cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés), la nueva denominación debía incluir el fruto de los cafetos de las zonas de Acosta, Desamparados, Aserrí y Cartago, algo a lo que se negaron desde el primer momento los productores de Los Santos, defendiendo las características únicas y singulares de su café.

Esta controversia ha sido vivida con especial preocupación por todas las partes en disputa, conocedores que la decisión final significa incluir o excluir a ciertos cantones donde se produce café en la zona.

Tras la sentencia, la distinción “Café de Tarrazú”, ligada históricamente a parámetros de calidad, solo la podrán emplear cafés provenientes de la zona de Los Santos. “La denominación de origen protege al producto de una región determinada. Se obtiene después de definir y determinar clima, aguas, suelos, precipitación, régimen de lluvias, procesos de producción, procesos industriales, historia y costumbres. El café de los otros cantones que se pretende incluir, sin embargo, tiene otras características de producción, beneficiado y culturales y por ello nos hemos negado a su asimilación al nuestro”, explican desde Coopedota, la Cooperativa de Caficultores de Dota, una de las organizaciones más activas durante todo el proceso de la creación de la DO Tarrazú y la defensa de los intereses de los caficultores del cantón de Los Santos.

El café de Tarrazú

La nueva D.O del café de la zona de Los Santos toma el nombre de su cantón principal, Tarrazú, un vocablo, por otro lado, de la lengua aborigen Talamanca, cuya raíces son “Tarras”: plantas trepadoras y “tzu”: cerro, serranía o pecho, que corresponde al actual cerro de la Trinidad o de la cruz ubicado al norte de San Marcos y que es elemento esencial en el escudo cantonal y en el logotipo del Café Tarrazú.

El café fue introducido en el cantón de los Santos alrededor de 1888, por un ilustre poblador de la entonces Santa María de Tarrazu, donde se plantaron las primeras plantas. Las producciones eran pequeñas y secadas al sol.

Características del café de los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés

Tipo de café	Café Tarrazú
Características físicas	Dureza física, fisura cerrada y maduración tardía
Tipo de café por ha sembradas (año 2004)	Strictly Hard Bean 85,28%, hard bean 14,70%
Características físicas	Dureza física, fisura cerrada y maduración tardía
Altitud promedio	De 1200 m. a 1700 m.
Acidez	Muy alta
Cuerpo	Muy bueno
Aroma	Muy bueno
Época de recolección	De diciembre a marzo

Originariamente, estas se concentraban en el beneficio “La Raya” propiedad de la familia Ortuño, donde los caficultores transportaban el grano en pergamino para ser vendido – Desde entonces la producción del café se ha mantenido en la zona hasta convertirse en sello de identidad propia, hoy reconocido con una Denominación de Origen específica.

En Dota, Tarrazú y León Cortés la producción de café se sitúan a alturas que llegan hasta los 1.900 metros. Allí, las estaciones están bien definidas (7 meses de lluvia y 5 verano), con temperaturas inferiores a los 20°C. En su gran mayoría los suelos presentan pendientes de diferente índole, lo que obliga a la recolección manual de los granos.

La recolección comprende el período de noviembre a marzo. Coincide con la época seca, que permite una maduración uniforme y fruta de alta calidad. También facilita la utilización del sol para un adecuado secado del café.

Las principales variedades producidas son la Caturra y Caturai, cafés con un grado muy suave de cafeína, una característica muy apreciada por los mercados más exigentes. En taza, el café D.O Tarrazú se presenta como una opción muy completa, con buen cuerpo, sabor fino, aroma muy agradable y floral y acidez alta y fina, muy característica.

Fuente: Coopedota, Icafe, OTRA (Tribunal Registral Administrativo de Costa Rica)



La Federación Rusa ingresa en la Organización Internacional del Café

Rusia ha sido tradicionalmente un país de té. Sin embargo, su apertura exterior, la estabilización de su economía y los programas de promoción genérica, han favorecido un nuevo panorama para el café en este territorio

Desde hace ya más de una década, Rusia forma parte del grupo de países emergentes en consumo de café. Desde el año 2000, el consumo de este producto en el país se ha doblado y aunque las cifras per cápita son todavía muy bajas, poco más de 1,7 kg/persona/año, mejoran cada año que pasa, con crecimientos sostenidos de un 3% desde los últimos cuatro.

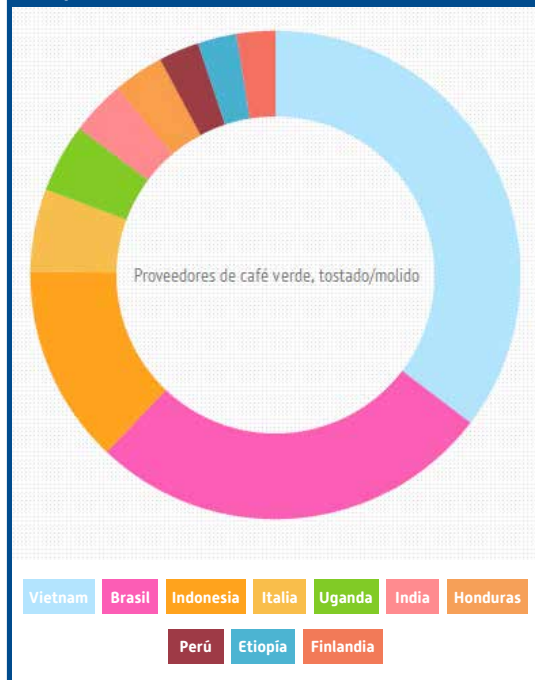
No es de extrañar, pues, la noticia de su ingreso como miembro de pleno derecho en la Organización Internacional del Café -ICO- donde hasta ahora su presencia era únicamente en calidad de observador oficial. Con esta incorporación, el ICO se asegura la representación en su organización del 95% de los países productores y el 78% de los consumidores, y Rusia un papel destacado en el panorama cafetero mundial que desde la dirección del ICO se espera que contribuya, entre otras cosas, a promocionar el sector del café en su territorio y en todos sus territorios de influencia.

Rusia ha ascendido al séptimo lugar entre los consumidores activos de café el mundo. Sin embargo, y a pesar del gran surtido de variedades y marcas, a la hora de comprar café la mayoría de los rusos siguen eligiendo el café soluble para preparar su taza-57.000 toneladas al año frente a las 30.000 de Gran Bretaña o las 28-29.000 de Japón.

Un mercado de soluble en busca del grano

La razón del predominio del café soluble en el mercado ruso se debe básicamente, a que ha sido un país tradicionalmente consumidor de té y a que el soluble tiene un precio en el mercado algo más bajo que el café en grano o molido. **“Nuestro mercado es muy joven todavía y la cultura del consumo todavía no se ha desarrollado hasta el punto de priorizar la calidad por encima del precio. Ante un alza de precios, los consumidores pasan fácilmente a adquirir un producto de menor calidad, o, si no, renuncian al café como tal”**, explica Ramaz Chanturia, DTOR. GRAL. DE LA ASOCIACIÓN ‘ROSCHAIKOFE’ (Asociación rusa de productores de té y café). Hace diez años el segmento de café soluble era un 10-15% mayor que ahora. Actualmente se ha reducido un 68%. El resto ya corresponde a café en grano. **“La gente está probando el café natural –añade Alexander Kolkov DTOR. GRAL DE PAULIG en Rusia–, y comprendiendo la diferencia de sabor”**.

Importación de café en Rusia



Para los jóvenes, auténticos impulsores del crecimiento del gusto por el café en Rusia, el soluble es aceptado como una bebida más y no como un sustituto del café en grano, sino, del té.

Una de las razones por las que el gobierno de la Federación Rusa considera muy importante su ingreso en el ICO es poder intervenir en las cuestiones de la orden del día del Consejo de esta organización, considerando las directrices y decisiones tomadas por este órgano de importante valor económico para la creciente industria rusa del café.

Con la supresión hace unos años de los aranceles estatales a la importación de café verde, la importación a Rusia de la materia prima se ha vuelto más ventajosa. Prácticamente todos los agentes implicados en el mercado ruso del café tienen dentro de la Federación Rusa fábrica propia de transformación, producción y envasado del producto preparado. Este hecho, aseguran desde algunos medios de comunicación rusos, es el que permitirá mantener los precios a las marcas del sector locales, frente a las multinacionales extranjeras que envasan fuera del país.

Fuentes: ICO, Reuters, Rusia Beyond the Headlines

¿Cuál es el agua óptima para una excelente taza de café?



El agua ideal para un café debe ser fresca, de sabor puro e inodora. También debería contener una gran cantidad, aunque equilibrada, de minerales para asegurar un pleno desarrollo de las cualidades organolépticas del café, además de un número controlado de iones formadores de cal para evitar averías en la máquina de café

Las exigencias para validar un agua como óptima para la preparación de café son altas: no debe ser "agresiva" con las cafeteras y el café debe poder desplegar plenamente su propio aroma, tener una crema estable y ofrecer a los clientes siempre el mismo sabor. Conseguir todas estas variables en un agua de red son difíciles, de ahí la importancia de conocer bien el agua con la que trabajamos para poder utilizar los filtros óptimos que nos permitan conseguir un agua perfecta para una taza perfecta.

Ricard Mora, Responsable de ESOLVE, Consultoría e Ingeniería en descontaminación de aguas y suelos, presentó durante la jornada "Fundamentos del agua – Interacciones en el café", organizada recientemente en Barcelona por BRITA Professional, los principales conceptos sobre química del agua aplicados al sector del café, ofreciendo las claves principales que explican las características del agua y también la repercusión de estas sobre la máquina y la taza de café.

El agua ideal tiene una dureza total de 4-8°GH, una dureza carbonatada de 3-6°KH y un valor de pH de 6,5-7,5. Sólo así, el café puede desarrollar plenamente sus cualidades organolépticas.

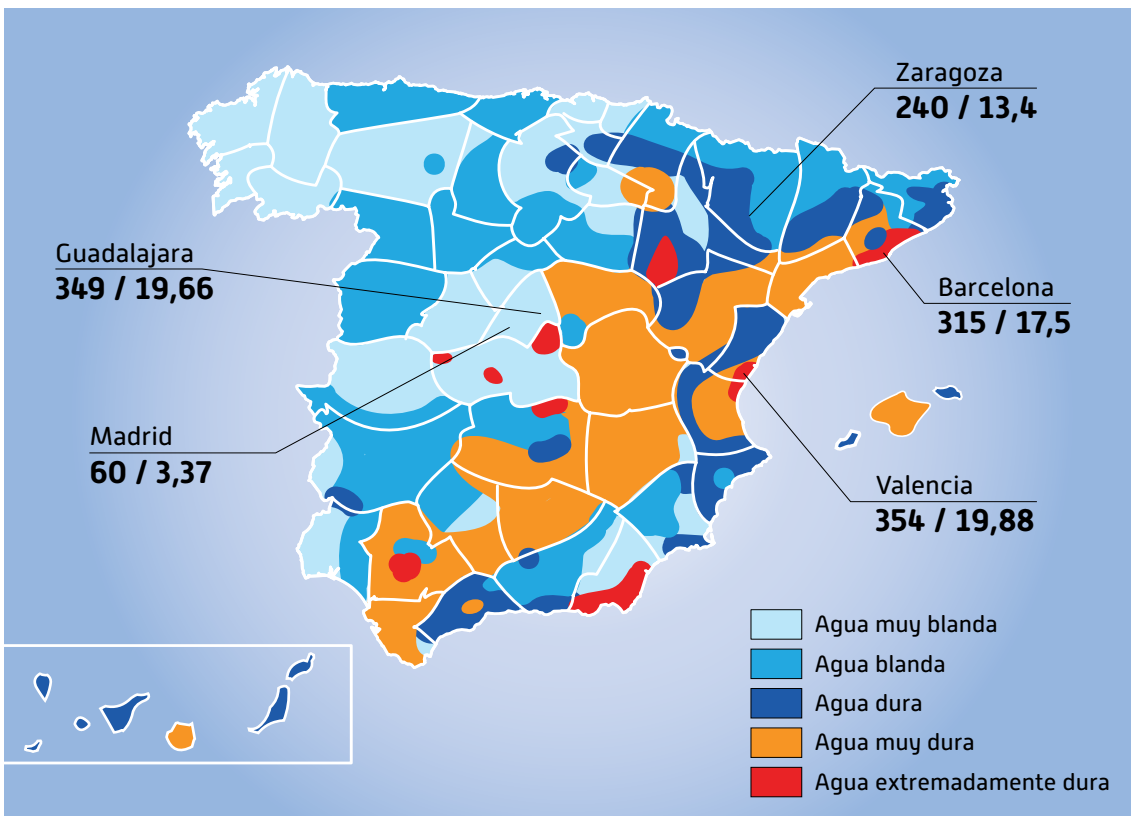
El elemento básico que dará "personalidad" al agua es el terreno por el que discurre antes de llegar a nosotros y el tiempo de contacto del agua con el mismo. Estos parámetros - escorrentía superficial o subterránea (minerales

del subsuelo: Caliza: CaCO_3 ; Magnesita: MgCO_3 ; Dolomita $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$; Yeso CaSO_4 ; Halita: NaCl) - serán los responsables del tipo y grado de mineralización del agua e influenciarán directamente en su química. La disolución de calcita es el principal proceso de mineralización del agua y responsable de la dureza del agua, que será más alta cuanto más concentración de minerales de este tipo contenga.

Una agua correcta para un café, debe tener un pH entre 6,5-7,5, una dureza total entre 4-8°GH y menos de 0,2 mg/l de cloro

Son, también, elementos distorsionadores de la química del agua, otras variables provocadas directamente por el hombre, como los vertidos industriales (disolventes, aceites, gasolinas, COV's), el lavado de suelos contaminados, la infiltración de pesticidas y fertilizantes, la infiltración de escombros salino,... que traspasan al terreno determinados agentes que entran en contacto con el agua alterando en mayor o menor grado su composición.

Otro factor que condiciona la composición del agua y consecuentemente puede afectar al olor y sabor del café en taza es la cloración. El objetivo de este proceso es desinfectar el agua y eliminar los agentes patógenos. Para ello,



explica Ricard Mora, al agua se le añade Cloro (CL₂) -no confundir con Cloruro (Cl) que hace referencia al ión Cl⁻ presente en el agua cuando se disuelve la sal-, el cual se "hidroliza" formando hipocloritos con gran poder oxidante.

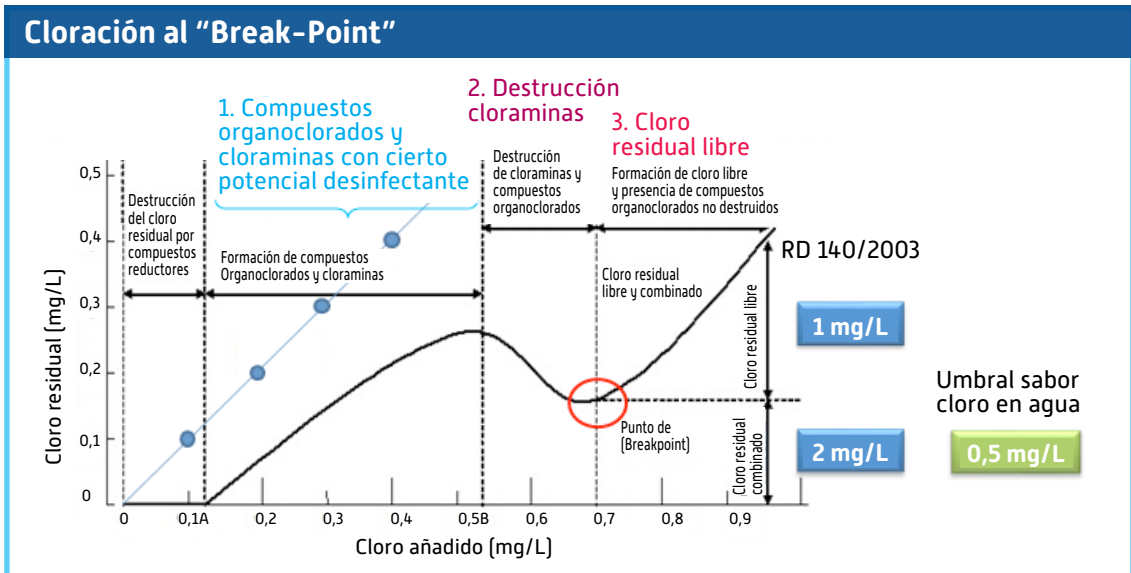
de cloro sea necesario para conseguir la cloración correcta del agua, más variaciones sufrirá la composición química de nuestra agua y por tanto, también, su composición y características finales.

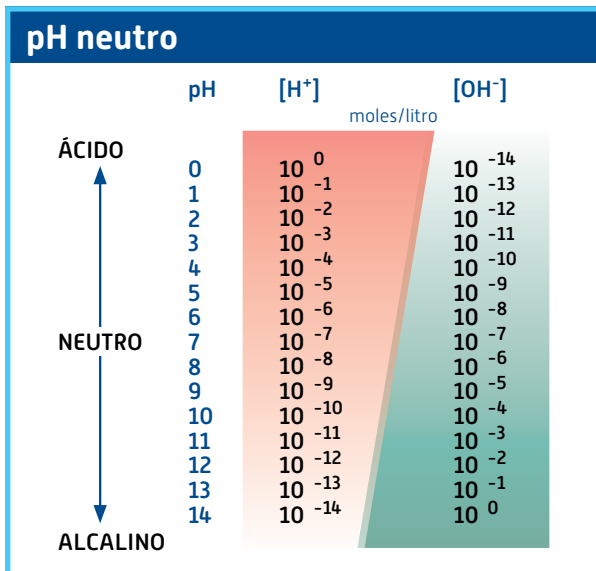
La cloración es uno de los procesos que más puede afectar al olor y sabor del café en taza.

El pH del agua

La adición de cloro finaliza con el "break point", momento en que el agua no puede "asumir" más cantidad de este elemento químico para oxidar compuestos formados anteriormente. Cuando más cantidad

Más allá de las variables condicionadas por los agentes del terreno, o los directamente "provocados" por la intervención del hombre, hay otros parámetros básicos, derivados de la suma de todas estas variantes, que resultan básicos en la definición de los diferentes tipos de agua. Nos referimos, por ejemplo, al pH del agua, o concentración de H⁺ y que nos indica el grado de acidez de la misma. La escala del pH va de 0 a 14 grados, considerándose un agua neutra aquella que presenta un pH7, mientras que un agua





natural será aquella que ronda los 8,3. Para un café, el pH aconsejado se sitúa entre los 6,5-7,5 grados. Cuando el pH desciende de esta graduación estaríamos hablando de un agua ácida, mientras cuando el pH es más elevado hablaríamos de pH "alcalino", sin confundir que un agua tenga carácter básico con alcalinidad que según explica Ricard Mora, es la capacidad de un agua de neutralizar ácidos. Las especies químicas que pueden llevar a cabo esta función son el HCO³⁻ (bicarbonato), OH⁻ (hidroxilo) y el CO³²⁻ (carbonato). Tradicionalmente se asocia alcalinidad a HCO³⁻ debido al hecho que el pH de un agua de consumo se encuentra alrededor de 7-8, valor de pH para el cual la concentración de ión bicarbonato [HCO³⁻] es mucho mayor que la concentración de CO³²⁻ o de OH⁻.

La alcalinidad del agua juega un papel importante en la extracción de compuestos ácidos del café

La alcalinidad juega un papel importante en la extracción de compuestos ácidos del café. Disponer de cierto grado de alcalinidad permitirá disolver compuestos ácidos del café en el agua sin que el pH se altere en exceso.

La dureza del agua

Otra característica básica de la química del café que marca diferencias entre aguas es su grado de dureza.

La dureza total se divide en dureza temporal y dureza permanente. La dureza temporal (también llamada dureza de carbonatos o "Carbonate Hardness") es la generada por sales de Carbonato de Calcio y Carbonato de Magnesio. La forma de medir esta dureza temporal es determinar la concentración de HCO³⁻ (bicarbonato). Conociendo esta, podemos saber que parte del total de Calcio y Magnesio [Dureza Total] proviene de sales de carbonato y determinar la dureza temporal del agua. Esta dureza se elimina al llevar el agua a ebullición cuando se forman precipitados de sales de carbonato, un efecto no deseado en instalaciones que empleen agua en general y agua caliente en particular (la presencia de sales de carbonato en el agua depende, en parte, de la concentración de CO₂ disuelto. El CO₂ es un gas y su solubilidad en el agua es menor cuando se incrementa la temperatura. En aquellos circuitos de agua donde es necesario aplicar temperaturas elevadas la concentración de CO₂ es menor y se "rompe" el equilibrio del sistema carbonatos en el agua. Para contrarrestar la pérdida de CO₂ gas y recuperar el equilibrio, se produce la precipitación de carbonatos (incrustaciones).

Aguas agresivas y aguas incrustantes

En la definición de los conceptos básicos que definen la química del agua y que nos ayudarán a determinar y reconocer las características del agua con la que trabajamos para preparar nuestro café, Ricard Mora también hace especial hincapié en la definición y diferencia entre aguas agresivas y aguas incrustantes. Las primeras son aquellas con capacidad para disolver la calcita, mientras que las segundas tienden a precipitarla. Que un agua goce de una u otra capacidad tiene que ver con su composición química y equilibrio entre componentes y variables como el anhídrido carbónico, bicarbonato-carbonatos, el pH, la temperatura, la concentración de calcio y la salinidad total.

El carácter incrustante o agresivo del agua se mide siguiendo el Índice de Langelier, siendo recomendable trabajar con aguas con un I.L. entre 0,2 y 0,7 para crear una capa protectora de caliza en las paredes de las tuberías y elementos en contacto con el agua. La capacidad de for-



Agua óptima para una taza excelente

Teniendo en cuenta todas las variantes definidas en la composición química del agua en la jornada *"Fundamentos del agua - Interacciones en el café"*, se concluyó y determinó como una agua óptima para una taza de café excelente aquella que cumple con los siguientes parámetros:

Sabor y Aroma	Fresco, puro, limpio y sin olor
Cloro	< 001 mg/l (reacciona con femoles)
TDS	150 ml/l = 150 ppm = 0,15%
Dureza total	4 - 8° GH
Dureza carbonatos	3 - 6° KH
pH	6,5 - 7,5
Hierro	< 0,5 mg/l

mar o no esta película protectora (junto con el pH, Oxígeno disuelto, la concentración y tipo de iones disueltos, y la calidad de los materiales que conforman los equipos e instalaciones serán los que condicionaran un mayor o menor grado de corrosión.

Tipos de agua según su capacidad para disolver o precipitar la calcita

AGUA INCRUSTANTE:
A Partir de +0,5 a +1,5

Medida correctora: reducir pH o Alcalinidad

AGUA CORROSIVA:
A Partir de -0,5 a -1,5

Medida correctora: aumentar pH o Alcalinidad

Desmineralización del agua

El paso del agua por las tuberías provoca la constante deposición de partículas, mientras que durante periodos de bajo consumo, sin circulación de agua por la instalación de distribución, es habitual un incremento de la turbidez y sólidos en suspensión. La mayoría de las partículas son apenas visibles a simple vista, variando su tamaño de 1 a 200 micras (en comparación, un cabello aproximadamente tiene un diámetro de 50 micras). Para evitar que estas in-

fluencien de forma negativa en la calidad final de la bebida, a la vez que para evitar averías en la máquina de café, es necesario neutralizarlas. Para hacerlo, Ricard Mora hace referencia, por ejemplo, al carbón activo, un producto natural con una gran superficie interna de actuación en relación a su volumen, que tiene la capacidad de absorber una amplia gama de sustancias orgánicas volátiles (asociadas a olor). Los carbones activos de mayor calidad son los granulados, como los de cáscaras de coco.

Para explicar el proceso de desmineralización, Mora, acompañado de la experiencia de BRITA Professional, hace hincapié, por ejemplo, en el sistema de filtrado de agua mediante el intercambiador de iones, a base de un material sintético (polímero) esférico, que tiene la capacidad de retener (adsorber) en superficie sólo determinados compuestos disueltos en el agua. Este es un proceso selectivo, en el que al adsorber únicamente iones concretos se "rompe" el equilibrio del agua debiéndose aportar otros nuevos (iones de igual carga) para recuperar el equilibrio. En el caso del intercambiador de polímero, la misma resina que los absorbe proporciona los nuevos. Lo hace mediante un proceso de regeneración a través de la desadsorción de los iones retenidos y la "activación" de los grupos reactivos, tomando como elemento de interés común el H⁺ y Na⁺.

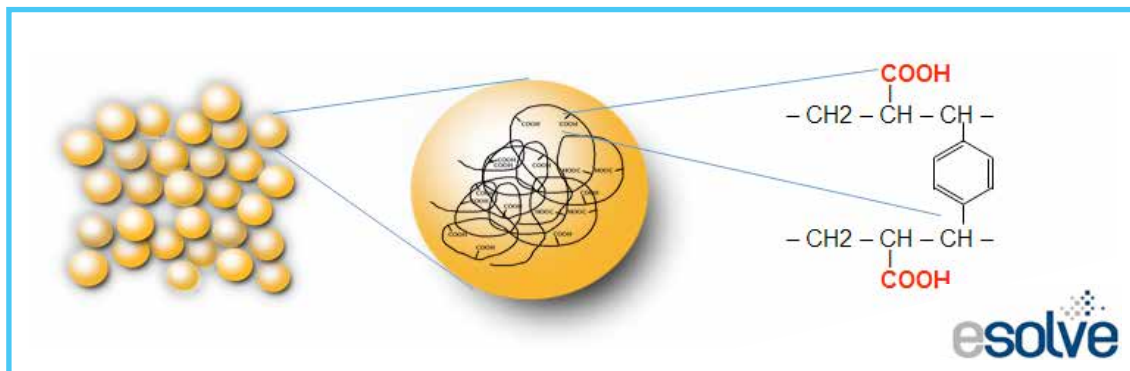
Sandra Pérez

Business Development Manager de BRITA Professional

Fuente: Ricard Mora, Responsable de ESOLVE

y colaborador de BRITA Professional

Infografías: BRITA Professional y ESOLVE



Yolanda Bolaños,
directora de Fórum Caf e:

“La pasión por el caf e nos mueve y nos hace mejores”

F orum Caf e es el mayor referente en España de divulgación de cultura del caf e. Las múltiples iniciativas de la asociación, campeonatos baristas, revista, formación, colaboraciones institucionales,... han favorecido el crecimiento de esta entidad que años despu es de su fundación mantiene intacta su pasión por el caf e

F orum caf e celebra este año el décimo aniversario del Campeonato Nacional de Baristas, la primera competición en su categoría celebrada nunca antes a nivel estatal y la única que año tras año crece en número de participantes y éxitos. Esta celebración llega en un momento de máximo desarrollo de F orum Caf e y por ello hemos aprovechado la ocasión para conversar con su directora, Yolanda Bolaños.

Felicidades!  Diez años de competición barista a nivel nacional imagino que no es una meta fácil de alcanzar?

Gracias. No, no es una meta sencilla, pero tampoco ha sido extremadamente complicada. Durante esta década los campeonatos han ido evolucionando y hemos tenido la gran suerte de contar en cada momento con gente fantástica que se han sumado al proyecto y lo han hecho más grande: baristas incondicionales, jueces que se han cruzado el país para colaborar en las competiciones, empresas que no han dudado en ofrecer su patrocinio para la organización de las competiciones, otras que han hecho lo propio facilitando premios y obsequios, escuelas de hostelería que han cedido sus instalaciones,... y así un largo número de colaboraciones gracias a las cuales este año estamos celebrando el décimo aniversario de nuestro campeonato nacional.

 D nde radica la diferencia de los campeonatos F orum Caf e para que sean tan populares?

En su esencia. Nuestra competición tiene una clara vocación formativa y divulgativa que a menudo no es fácil de encontrar en otras competiciones de este tipo. El objetivo de los Campeonatos F orum, por incongruente que suene, no es coronar un campeón, sino conseguir con la participación de cerca de 200 baristas cada año y 19 competiciones provinciales y autonómicas este 2015, por ejemplo, dar a conocer en todos los rincones de España, la importancia de reconocer y trabajar correctamente un producto como el caf e para mejorar y optimizar su degustación y consu-

mo. Que al final haya un campeón, al cual, evidentemente hay que reconocer su mérito, para nosotros es una consecuencia del trabajo de todos los que han hecho posible la competición: baristas, sponsors, patrocinadores, colaboradores,... y de su apuesta por la cultura del caf e y el caf e de calidad.

 C mo valora la evolución de la figura del barista en España?

Sin duda buena. Antes de la creación del Campeonato Nacional de Baristas esta figura era totalmente desconocida en nuestro país. Hoy, ya son muchos los establecimientos que en sus ofertas de empleo solicitan específicamente los servicios de este profesional. F orum Caf e ha entrado en las escuelas de hostelería y nuestro objetivo es en corto-medio plazo entrar a todas a nivel nacional. Esto nos asegura un excelente punto de partida para la formación de los que en unos pocos años estarán ofreciendo el caf e en bares, cafeterías y restaurantes de nuestro país. Nuestro objetivo es que el barista sea reconocido en todos los ámbitos como el especialista en la preparación y servicio de caf e. Qué se erija como prescriptor de caf e al igual que lo han hecho los sumilleres con el vino y que además, sea capaz con sus conocimientos de contribuir a la formación del consumidor en cultura del caf e. En el momento en que podamos entrar en un establecimiento de hostelería de nuestro país y nos encontremos con un profesional del caf e y que además, el cliente tenga suficientes conocimientos como para aceptar o rechazar la calidad de la taza que le sirven, sólo entonces, habremos conseguido nuestro objetivo. Estamos en el camino y conseguirlo no es ciencia ficción.

 En que momento se encuentra F orum Caf e?

Sin ningún lugar a dudas, en uno de los mejores, sino el mejor. F orum Caf e es hoy un referente de cultura de caf e en nuestro país, tanto para el sector, como para los medios de comunicación, las dos principales vías a través de las

cuales llevar nuestra apuesta por el café de calidad al consumidor. Los proyectos de formación -para el sector, para la hostelería y para las escuelas -, los campeonatos baristas y la comunicación han favorecido nuestro crecimiento y con ello la divulgación de nuestra misión y objetivos. En este camino, además, hemos conseguido afianzar nuevas y estrechas relaciones con otros importantes actores del sector del café y la hostelería en España, la Federación Española del Café y la Federación Española de Hostelería con los que hemos desarrollado un importante proyecto de colaboración en materia de formación con beneficio directo para todo el ámbito del café. La colaboración con la FEC entra ahora, además, en un nuevo y prometedor estadio, en el que Federación y Fórum se proponen caminar más de la mano que nunca para conseguir promocionar el café en todos los ámbitos. El proyecto que se incluirá en el plan estratégico de las dos entidades es el más ambicioso hasta ahora y tendrá implicaciones en múltiples áreas con el fin de otorgar más valor al sector en particular y al consumo de café en general. Y además, hemos firmado un acuerdo de colaboración en materia de formación e investigación con la Universidad de Barcelona que nos permitirá seguir ampliando el conocimiento del café en favor, una vez más, de todo el sector.

¿Cuál es el secreto para estos excelentes resultados?

Pasión por el café, y no lo negaré, mucho trabajo, también. Fórum Café nació de la pasión de un grupo de personas por este producto y a lo largo de nuestros 19 años ya de historia, esta pasión no sólo se ha mantenido, sino que se ha reforzado con la de todos y cada uno de los socios, amigos y colaboradores de Fórum Café que se han sumado a la gratificante misión de conseguir un consumo de café de calidad en nuestro país. Lo sabemos, la misión no es fácil, pero emulando a la aventura marinera de nuestro primer director, Albert Solà, que surcó los mares en un viaje alrededor del mundo del café, estamos convencidos que la pasión y entusiasmo de todos los que conforman Fórum Café nos llevará a buen puerto.

Por si fuera poco, Fórum Café ha sumado a su misión un importante componente de compromiso social...

Si, creemos que así debe ser. En los últimos tres años hemos estrechado las relaciones con Café Mundi y a través de esta entidad hemos coordinado tres planes de ayuda al desarrollo a comunidades cafetaleras de República Dominicana y Costa Rica. Además, colaboramos puntualmente a través de la formación, con proyectos de inserción social en colectivos de jóvenes con riesgo de exclusión y también en iniciativas de fomento a la emprendeduría femenina.

En los dos últimos años, una de los objetivos firmes de Fórum Café ha sido la comunicación, ¿cómo ha resultado esta apuesta?

Nos encontramos en el momento de máxima visibilidad de nuestra entidad. Contamos con una presencia muy activa en las redes sociales; hemos superado los 60 números de nuestra revista Fórum Café, la única monográfica sobre café en nuestro país, y nuestra relación con los medios de comunicación en calidad de fuente de información sobre cultura de café está totalmente consolidada. Esto, nos está permitiendo nuevas y provechosas colaboraciones, con intervenciones en prensa, radio y televisión de primer orden. Contribuimos de forma estrecha y regular en la elaboración de noticias, reportajes y también entrevistas, que en esta primera mitad de año se ha contabilizado en más de 85 apariciones. El camino a recorrer en la divulgación de la cultura del café es largo, pero estas colaboraciones nos permiten realizar pasos de gigante acercando nuestra misión a miles de personas.

Antes de acabar... ¿nos puede adelantar algo de la gran celebración final de los diez años de Campeonatos de Baristas Fórum Café?

Estamos trabajando en ello, pero lo que si puedo decir es que seguro será una gran oportunidad para encontrarnos y celebrarlo juntos. Además, que mejor sitio para hacerlo que en Andalucía, concretamente en Málaga, donde la pasión barista es conocida y reconocida. Así que seguro disfrutaremos de una celebración extraordinaria, a la que insisto, todos los amantes del café están invitados a compartir.

Susanna Cuadras



laBotigadelCafè

Cafés, Tes y Frutos secos

<p>Central Polígon Ind. Riu Clar - C/ Estany Parc 5.1.5 Nau 72 43006 Tarragona Tel. 977 541 600 - Fax 977 206 403 info@labotigadelcafe.com</p>	<p>Ventas y Degustación Rambla Nova, 88 43001 Tarragona Cristòfol Colom, 21 43001 Tarragona Av. de l'Argentina, 13 43005 Tarragona Plaça de l'Àngel, 6 43500 Tortosa</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BRASILIA

www.labotigadelcafe.com



X Campeonato Nacional de Baristas

Competiciones autonómicas

Este año más de 200 baristas volverán a participar en el Campeonato Nacional organizado por Fórum Café que en esta, su décima edición, tiene presencia en la practica totalidad de Comunidades Autónomas, incorporando, además, nuevos campeonatos provinciales al programa

La décima edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café ya ha empezado a rodar. Tras el campeonato provincial de Lleida, Barcelona, Girona y Tarragona ya se han celebrado las competiciones autonómicas de Madrid, Cataluña, Castilla y León, Murcia, Cantabria y Euskadi, además del I Campeonato de Baristas de Málaga clasificatorio para el campeonato andaluz.

Lo visto hasta ahora augura una Final Nacional muy reñida, con baristas de altísimo nivel, con excelente dominio de las técnicas baristas y un buen y preciso conocimiento del café. Y que mejor premio para el mejor de todos ellos que el título nacional y un viaje a un país productor de café. Icona Café, compañía española importadora de café y líder de mercado en nuestro país, como hiciera en la pasada edición, ha confirmado el patrocinio de este viaje para el vencedor/a, el destino del cual se dará a conocer en breve.

Lo que si se ha hecho público ya, es la sede de la Final Nacional. La ciudad elegida ha sido Málaga y la fecha prevista para el gran fin de fiesta de esta décima edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, el mes de octubre.

La candidatura andaluza para albergar la Final Nacional del X Campeonato Nacional Español de Baristas ha sido la que ha obtenido mejor valoración por parte de los miembros de la Junta de Fórum Café y será la encargada de organizar la Semifinal y Final del Campeonato Nacional Fórum Café de este año. De este modo, Málaga se suma al grupo de ciudades que habrán albergado una final nacional, la cual recordemos es semi-itinerante, con sede en Barcelona cada dos años coincidiendo con Hostelco y sede diferente cuando no se produce esta circunstancia. La Coruña, Madrid, Zaragoza y San Sebastián ya han acogido la Final Nacional.

LOS CAMPEONATOS

IX Campeoanto de Baristas de Lleida



Un año más y dando muestra como siempre de su preocupación por la divulgación del conocimiento del café entre los que en un futuro se colocarán tras la barras y cocinas de nuestro país, la Escuela de Hotelería y Turismo de Lleida acogió de forma entusiasta el pasado 19 marzo, el Campeonato de Baristas de la provincia. Esta fué la

primera cita del X Campeonato Nacional de Baristas el cual no pudo tener mejor estreno que este, en Lérida y con un aplaudido espectáculo. A lo largo de la competición la técnica de todas las presentaciones destacó por su calidad, demostrándose, una vez más, el alto grado de especialización que están alcanzando los profesionales baristas en nuestro país.

El campeonato de Lleida, clasificatorio para el Campeonato de Baristas de Cataluña, al que acceden los dos mejores baristas de cada una de las cuatro provincias catalanas, fue dirigido por David Tomás, como juez líder. Tomás contó con la colaboración de Pere Montañà y Laura Segarra, como jueces sensoriales; Javier Batalla y Taia Zahariya como jueces técnicos y Eva Goñalons, como juez de control.

1er CLASIFICADO: Albert Graells

2o CLASIFICADO: Raúl Terrado

3r CLASIFICADO: Anna Huguet

MEJOR ESPRESSO: Albert Graells

MEJOR LATTE ART: Víctor Peregrino

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Albert Graells

PATROCINADORES: Compak, Gruppo Cimbali, Brita, Cerámicas Sant Pancraç

COORGANIZADORES: EHT Lleida, Grupo Cafés Batalla

COLABORADORES: Turisme de Lleida, Promerca, Ascaso, Lotus, Bezoya, Leche Pascual

IV Campeonato de Baristas de Barcelona



Recogiendo el testigo de Lleida, la Escola d'Hostaleria i Turisme de Barcelona abrió sus puertas el pasado 10 de Abril, al campeonato barista de su provincia. Desde antes ya del inicio de la competición, la Sala Graus de esta Escuela se quedó sin sillas libres para seguir en directo el campeonato, al que algunos de los asistentes confesaron aspirar a participar en la próxima edición.

Sobre el escenario algunos de los mejores baristas de Barcelona, entre ellos dos alumnos de la propia Escuela, Ivette Vera y Dani Ojeda que acabaron lle-

vándose el campeonato y subcampeonato, respectivamente, así como los dos pases para la final catalana. Estos y el resto de baristas estuvieron animados en todo momento por el público entusiasta de esta escuela que participó con ganas en el concurso de preguntas sobre técnicas baristas organizado al final del acto y donde se demostró que el café no es un tema recurrente en sus aulas, sino una materia de estudio importante, a decir por la gran cantidad de respuestas acertadas que lograron dar todos los presentes.

Actuaron como jueces de esta competición, Jordi Codina, como juez líder, Pere Montañà y Manel Batet, como jueces sensoriales; Imma Borrego y David Tomás, como jueces técnicos y Joan Oller, como juez de control.

1er CLASIFICADO: Ivette Vera

2o CLASIFICADO: Dani Ojeda

3r CLASIFICADO: Pau Valverde

MEJOR ESPRESSO: Ivette Vera

MEJOR LATTE ART: Ivette Vera

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Dani Ojeda

COLABORADORES: Escola d'Hostaleria i Turisme de Barcelona, Lotus, Brita, Bezoya, Leche Pascual, Quality Espresso, Compak, Eunasa y Cerámicas Sant Pancraç

XII Campeonato de Baristas de Girona - Cafés Cornellà



Plenamente consolidado, el "Concurs del Barista" de Cafés Cornellà ha dado este año un vuelco a su convocatoria y más allá del ámbito profesional atrajo el pasado 14 de abril hasta la Sitja de Fornells a un nutrido grupo de futuros profesionales de la hostelería, alumnos de las escuelas de hostelería de Vilamalla, Lloret y el Alt Empordà, la escuela de Cerámica de la Bisbal y la Fundación Oscobe. Frente a una sala llena, con el alcalde de de Fornells, Mateu Parera-Nieto, y el director de los servicios territoriales d'Ensenyament en Girona, Albert Bayot en primera fila, los 5 participantes seleccionados ofrecieron un

espectáculo barista de primer orden, con ejercicios y propuestas muy atractivas y más allá de lo convencional.

Participaron como jueces de esta competición, celebrada bajo normativa de los campeonatos Cornellà, Marcos Saña y David Molas, como jueces técnicos; Josep Parramon, Salvador Boadas, Jordi Armengol y David Tomás, como jueces sensoriales, y Albert Om como juez líder.

El primer y segundo clasificados de esta competición obtuvieron su pase a la Final de Campeonato de Baristas de Cataluña.

1^{er} CLASIFICADO: Pau Sala

2^o CLASIFICADO: Grau Quintana

3^{er} CLASIFICADO: Sabik Álvarez

ORGANIZADORES: Cafés Cornellà

IV Campeonato de Baristas de Madrid



Tras un paréntesis de varios años, la Comunidad de Madrid se ha sumado de nuevo al programa de competiciones Baristas Fórum Café y lo ha hecho por la puerta grande, organizando la cuarta edición de su Campeonato como evento destacado del Salón Vendibérica, la cita ferial dedicada al Vending más importante de España. La expectativa era mucha y los baristas que se pusieron frente a las máquinas de café, no defraudaron ofreciendo un atractivo espectáculo a todos los que pasaron el 16 de Abril, por el escenario principal de Vendibérica.

Caras nuevas y también veteranas sobre el escenario dando muestra de la sólida evolución del movimiento barista en nuestro país. Destacar, en este sentido, el llamamiento unánime de la totalidad de participantes a favor da continuidad regular de los campeonatos baristas en esta Comunidad.

En el IV Campeonato de Baristas de Madrid ejercieron sus funciones de juez, David Tomás, como juez líder, Daniel San Juan y José María Armendáriz, como jueces sensoriales, Marc Saña y Francisco Bernal, como jueces técnicos y Eva Díaz, como juez de control.

1^{er} CLASIFICADO: Luis Eduardo Torrealba

2^o CLASIFICADO: Alejandro Kim Pereira

3^{er} CLASIFICADO: Jessica Manzano

MEJOR ESPRESSO: Alejandro Kim Pereira

MEJOR LATTE ART: Luis Torrealba

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Luis Torrealba

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: AMIC, Baqué, Cafento, El Magnífico, Cafés Pozo, Medalla de Oro

COLABORADORES: Vendibérica, Compak, Aranda Formación, Bezoya

IV Campeonato de Baristas de Tarragona



La última provincia catalana en celebrar su competición barista, previa a la final autonómica fue Tarragona. La cita fue en Reus, el 23 de Abril, festividad de Sant Jordi en Cataluña, día de la rosa y el libro y, este año, también, de café en la ciudad natal de Gaudí. El campeonato se celebró en la Sala de Actos de Fira de Reus, en el que se congregó un buen número de estudiantes de la Escuela de Hostelería de Cambrils, donde el café hace tiempo ha dejado de ser un producto más, para convertirse en materia principal de sesiones prácticas y teóricas e incluso de módulos extraescolares ofertados por la escuela.

La competición fue muy reñida y sobretodo contó con muchas caras nuevas, algunas de las cuales, por lo que se pudo ver sobre el escenario, con un gran porvenir barista.

Actuaron como jueces de este campeonato, David Tomás, como juez líder, Pere Montaña y Alejandro Rodríguez como jueces sensoriales, Marc Saña y Eva Díaz, como jueces de técnicos, Juancho Ubiría, como juez de control.

1er CLASIFICADO: Gessami Carames

2o CLASIFICADO: Ricard Llop

3r CLASIFICADO: Isaac Sanahuja

MEJOR ESPRESSO: Ruben Bazurto

MEJOR LATTE ART: Ricard Llop

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Isaac Sanahuja

ORGANIZACIÓN: Brasilia

PATROCINADORES: Quality Espresso, Compak, Euna-sa, Cerámicas Sant Pancraç, Lotus, Monin, Reybar, Calidad Pascual, Azaconsa, Cepac, Viladrau

COLABORADOR: Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils

X Campeoanto de Baristas de Cataluña



Justo un día después del Campeonato de Baristas de Tarragona y en el mismo escenario, el Palacio de Ferias y Congresos de Reus, se celebró el décimo aniversario de la competición barista en Cataluña. La cita se convirtió en un amigable encuentro entre representantes de diversos ámbitos del sector del café de Cataluña y de fuera de esta Comunidad y una provechosa cita para los cerca de 200 alumnos de Escuelas de hostelería de Barcelona, Lleida, Girona y Cambrils (Tarragona) que siguieron en directo el evento.

Sobre el escenario, los 8 mejores baristas catalanes del momento, los campeones y subcampeones de cada provincia, que obsequiaron a los presentes con un nivel a la altura de una final nacional. Cafes especiales, técnicas propias de la más pura alquimia cafetera, maridajes de café con todo tipo de productos, incluida la omnipresente uva de las viñas catalanas,... se fueron sucediendo sobre el escenario, donde el equipo de jueces formado por Jordi Codina, como juez líder, David Tomás y Álex Rodríguez como jueces sensoriales, Rubén Sanz e Imma Borrego, como jueces técnicos y Eva Díaz y Francesco Cantarone, como jueces de control, no perdieron detalle.

También siguió muy atento la final de la competición el alcalde de Reus, Carles Pallicer, quien identificó la

profesión barista como una pieza clave y de futuro en la hostelería, animando a los presentes a seguir formándose y a Fórum del Café a seguir promoviendo la cultura del café en beneficio de todos.

1r CLASIFICADO: IVETTE VERA

2º CLASIFICADO: DANIEL OJEDA

3r CLASIFICADO: ALBERT GRAELLS

MEJOR LATTE ART: PAU SALA

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: DANIEL OJEDA

MEJOR ESPRESSO: IVETTE VERA

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Medalla de Oro, Unic, Cafés El Magnifico, Grupo Cafés Batalla, Cafento, Cafés Cornella, Café Saula

COLABORADORES: Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils

COLABORACIÓN ESPECIAL: Gremi de Torradors de Café de Catalunya

VIII Campeonato de Baristas de Castilla y León



Tras la exitosa acogida en la pasada edición del Campeonato de Baristas en Medina del Campo, este año, la competición castellano leonesa se celebró el 5 de Mayo en el marco del Salón Alimentaria, en Valladolid. La expectación entorno a la competición fue constante durante toda la actuación barista, donde destacó el uso generalizado de cafés de fincas, y algunos blends con orígenes exóticos, tales como Java.

El goteo de público fue constante para seguir la evolución de los baristas, que demostraron, todos, un excelente nivel. En este campeonato se vieron cisnes en las propuestas de latte art y la complejidad de alguna de los combinados llamó la atención de alguno de los más laureados cocineros que esos días participaban en el salón, como Mario Sandoval quien, además, aceptó encantado la invitación para entregar el primer premio del campeonato.

Fueron jueces de esta competición, Marisa Baqué, como juez líder, Daniel San Juan y José María Armendáriz, como jueces sensoriales, Víctor Couto y Javier Rodríguez, como jueces técnicos, y Raúl Alonso, como juez de control.

1er CLASIFICADO: ADRIÁN RODRÍGUEZ

2o CLASIFICADO: JUAN JOSÉ RODRÍGUEZ

3r CLASIFICADO: SERGIO ALONSO

MEJOR ESPRESSO: MOISES ROMERO

MEJOR LATTE ART: CRISTIAN PUENTE

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: SERGIO ALONSO

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Cafento, Café Dromedario

COLABORADOR: Feria de Valladolid, Eunasa, Compak, Junta de Castilla y León

I Campeonato de Baristas de Málaga - Café Santa Cristina



Al estilo de lo que ya se viene haciendo desde hace cuatro años en Cataluña, este año, Andalucía se suma al programa de campeonatos provinciales. Esta opción surge de la gran demanda de baristas para participar en los campeonatos autonómicos y de la voluntad de Fórum Café por ofrecer al máximo número de baristas la posibilidad de prepararse y medirse en un campeonato profesional.

En esta ocasión, los tres primeros clasificados de Málaga conseguían su clasificación para la final autonómica a la que concurrirán baristas de toda la comunidad andaluza.

El Campeonato de Barista de Málaga se celebró el 6 de Mayo en el Hotel Vincci, donde todo se dispuso para este gran espectáculo.

1er CLASIFICADO: Javier Hermosilla

2o CLASIFICADO: Cayetano Gutiérrez

3r CLASIFICADO: Ángel Manuel Hidalgo

MEJOR ESPRESSO: Ángel Manuel Hidalgo

MEJOR LATTE ART: Javier Hermosilla

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Javier Hermosilla

ORGANIZACIÓN: Cafés Santa Cristina

COLABORADORES: Medalla de Oro, Azaconsa, Cerámicas Sant Pançraç, Bezoya, Leche Pascual, Quality Espresso, Brita Professional

IV Campeonato de Baristas de Murcia



Desde hace ya tiempo que Murcia se ha posicionado como uno de los territorios más proactivos en cuanto a movimiento barista se refiere. Las Escuelas de Hostelería se han sumado al carro y no son pocos los profesionales de esta comunidad que se están formando en técnicas baristas, en particular y en café, en general.

Los ingredientes y las ganas para un buen campeonato, pues, estaban claros, y el resultado no defraudó. El nivel de los participantes, de este IV Campeonato de Baristas

de Murcia, celebrado el 12 de Mayo en el I.E.S. La Flota fue excelente y su dedicación y profesionalidad para aplauso. Lo pusieron difícil a los jueces, quienes tuvieron que afinar bien las valoraciones para determinar el ganador y también los mejores en cada categoría de bebidas. Asumieron esta difícil tarea, Francisco Bernal, como juez lider, Paco García y Ramón Marchante como jueces sensoriales, Luis Carmona y Salvador Rosauo como jueces técnicos y J.M. Quero, Jesús Muñoz y Fernando López como juez de control.

1er CLASIFICADO: Lidia Gabarrón

2o CLASIFICADO: Rafael Abella

3r CLASIFICADO: Javier López

MEJOR ESPRESSO: Lidia Gabarrón

MEJOR LATTE ART: Javier López

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Antonia Abenza

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Cafés Bernal, Cafés Celdrán

COLABORADOR: Bezoya

X Campeonato de Baristas de Cantabria



Cantabria es una plaza con solera barista y este año ha celebrado su décimo aniversario, sabiéndose reconocida como tierra de excelentes profesionales de la preparación y servicio del café.

La cita fue el 12 de mayo en el I.E.S. Peñacastillo de Santander, otro centro educativo que a lo largo de esta primera década de campeonatos baristas en Cantabria ha demostrado una clara voluntad de contribuir a la mejora de la formación barista en nuestro país.

Al certamen acudían nombres ya reconocidos del panorama barista español que no defraudaron y ofrecieron al público una entretenida e ilustradora demostración de lo que son y deben ser los conocimientos y habilidades de un buen barista.



MEDALLA DE ORO®

Soluciones prácticas para cafeterías modernas

Las monodosis y cápsulas de Medalla de Oro permiten obtener un excelente espresso y ampliar su oferta de cafés.

Su sistema es cómodo, práctico, limpio; respetuoso con el medio ambiente y compatible con su sistema tradicional.

Llámenos y pasaremos a visitarle.



MONODOSIS

CÁPSULAS

De la mano de ferias y salones

La vinculación de la competición barista de Fórum Café con ferias y salones es estrecha y desde su primera edición se acordó la celebración de la Final Nacional cada dos años en Barcelona, coincidiendo con el Salón Hostelco - el segundo más importante de Europa dedicado a la equipamiento del sector hostelero y de la restauración-. Desde entonces, las ocasiones de colaboración con entes feriales se ha repetido en varias ocasiones, consiguiendo en todos los casos muy buenos resultados en cuanto a organización, visibilidad y público se refiere.

A nadie se le escapa la importancia y trascendencia de poder formar parte del programa oficial de este tipo de encuentros internacionales, en los que se da cita el sector y en el que se concentran en espacio y se multiplica en posibilidades, la visibilidad de nuestra competición, la misión de nuestra entidad y el empeño de todos nuestros socios a favor de un nuevo mercado de café en España, basado en la calidad.

Los campeonatos baristas Fórum Café se han convertido en un espectáculo atractivo, que convoca público y que llama la atención de los medios de comunicación y así lo demuestran las invitaciones recibidas por nuestra entidad este año para celebrar tres de nuestros campeonatos autonómicos en el marco de tres importantes encuentros feriales, Vendibérica en Madrid, Alimentaria Castilla y León en Valladolid y FID-

MA, en Asturias, uno de los eventos feriales, este, más longevos de España.

Lo mismo sucede con los medios de comunicación que conocida la competición acuden para informar. La sorpresa en la mayoría de los casos, por el descubrimiento de la figura del barista, por parte de los medios, está casi asegurada, igual que el reconocimiento posterior en sus reportajes y entrevistas a esta profesión en pleno proceso de expansión. Lo pudimos comprobar en el reportaje de *España Directo* desde el Campeonato de Baristas de Madrid, en la página entera dedicada al Campeonato de Baristas de Barcelona en el diario ARA, uno de los más leídos en Cataluña, en la cobertura ofrecida por la televisión vasca al Campeonato de Euskadi o la atención informativa generada por el Campeonato de Baristas de Cataluña sobre los dos máximos telediarrios de esta Comunidad, el de TV3 y TVE. Esta cadena, además, eligió al actual campeón Nacional de Baristas Fórum Café, Adrián Fernández para protagonizar un reportaje sobre los mejores profesionales de la hostelería y restauración de nuestro país, cediendo un espacio también en esta información a divulgar la tarea formativa de Fórum Café en el sector no sólo barista, sino del café en general. Todo el resto de Campeonatos celebrados hasta la fecha de cierre de esta edición, Lleida, Girona, Tarragona, Castilla y León, Málaga, Murcia y Andalucía han tenido también su repercusión en los medios de comunicación locales y autonómicos, además de en diversos blogs y revistas de ámbito nacional.

Así lo juzgaron los miembros del jurado de este campeonato, compuesto por Marisa Baqué, como juez líder, Begoña Baqué y Fernando Franco como jueces sensoriales, Macos Saña y Victor Couto, como jueces técnicos y Raul Alonso, como juez de control.

1er CLASIFICADO: Laura Fuentevilla

2o CLASIFICADO: Karen Quiroga

3r CLASIFICADO: Pablo Fernández

MEJOR ESPRESSO: Laura Fuentevilla

MEJOR LATTE ART: Karen Quiroga

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Laura Fuentevilla

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Café Dromedario

COLABORADORES: Eunasa, IES Peñacastillo, Compak, Gran Hotel Balneario Puente Viesgo, Gobierno de Cantabria, Besoya

X Campeonato de Baristas de Euskadi



Otro de las competiciones baristas autonómicas que celebra este año su décimo aniversario es Euskadi, donde desde su inicio, estos campeonatos han atraído a numerosos participantes, tantos, que en más de una edición se han registrado cifras record.

Nueva Web

www.eunasa.com



VISUALIZACIÓN MULTIDISPOSITIVO

NUEVAS FUNCIONALIDADES

- ✓ Precios Netos
- ✓ Cálculo de Portes
- ✓ Stocks a tiempo real
- ✓ Consulta el estado de tus pedidos
- ✓ Buscador predictivo



Con la nueva normativa que limita a ocho el número de baristas de la competición esta situación no se ha vuelto a dar pero no ha sido impedimento para que el campeonato vasco siga siendo de los más aplaudidos de todos.

En esta edición de aniversario, la organización aprovecho la ocasión para presentar y dar apoyo a la campaña "Latteateunasonrisa" de la Fundación Síndrome de Down de País Vasco y que pretende ayudar a normalizar en el ámbito laboral a personas con discapacidad intelectual gracias a cursos baristas. Algunos de los jóvenes protagonistas de la campaña presenciaron el campeonato compartiendo con los participantes comentarios, cuestiones y observaciones entorno a la actividad barista.

Actuaron como jueces del X Campeonato de Baristas de Euskadi, David Tomas, como juez líder, Imma Borrego y Manel Batet como jueces sensoriales, Patricia Florea y Marcos Saña, como jueces técnicos e Irune Goyenechea, como jueces de control.

1er CLASIFICADO: Mario Vidal

2o CLASIFICADO: Ángel Soriano

3r CLASIFICADO: José María Aguirre

MEJOR ESPRESSO: Mario Vidal

MEJOR LATTE ART: Mario Vidal

MEJOR BEBIDA DE ESPECIALIDAD: Mario Vidal

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Cafés Baqué, Cafés Ditare, Cafés Gosoa

COLABORADOR: ESH Artxanda, Fundación Síndrome de Down País Vasco

Al cierre de esta edición, mediados de mayo, restan pendientes la celebración de los campeonatos de Andalucía (21 de Mayo - Molino de Batán/Málaga), Canarias (5 de junio - Las Palmas de Gran Canaria), Valencia (12 de junio - CDT Alicante) Galicia (18 de Junio - Área Central - Santiago de Compostela) y La Rioja y Aragón, estos dos últimos, todavía, con fecha para confirmar. También se ha previsto la evaluación del único barista inscrito de Baleares, que de superar la puntuación media de corte podrá participar en la Final del X Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, como representante, aunque no campeón, de la Comunidad de Baleares.

Susanna Cuadras

Búsqueda de productos

519078 - MÁQUINA CAFÉ CRISTAL DE FILTRO 6 TAZAS CHEMEX

Referencia eunasa: 519078
 Gama: BARISTA
 Tipo de máquina: MÁQUINA DE CAFÉ
 Tipo de producto: MÁQUINA DE CAFÉ
 Marca: CHEMEX
 Original

[Descargar información](#)

Cantidad/Embalaje: 1
 Stock: 1
 Central

Cantidad	Neto/Embalaje	Neto/Ud
+1		

- 1 +

Información complementaria
 Ø: 130mm - h: 215mm

Válido para (marca y modelo)

Recambios

FILTRO PAPEL 6-8 TAZAS (100u) TIPO CHEMEX
 Stock: Central
 Ref: 95714 | Cantidad / Embalaje: 1

Precio neto: - 1 +

Accesorios

CEPILLO NYLON 350mm PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX
 Stock: Central
 Ref: 95735 | Cantidad / Embalaje: 1

Precio neto: - 1 +

TAPA DE CRISTAL PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX
 Stock: Central
 Ref: 95734 | Cantidad / Embalaje: 1

Precio neto: - 1 +

TAPA DE PLÁSTICO PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX
 Stock: Central
 Ref: 95735 | Cantidad / Embalaje: 1

Precio neto: - 1 +

FILTRO CAFÉ INOX PARA MÁQUINA CAFÉ CHEMEX
 Stock: Central
 Ref: 95736 | Cantidad / Embalaje: 1

Precio neto: - 1 +





El cacao

Igual que el café, el cacao y el chocolate han desarrollado una cultura propia con millones de consumidores en todo el mundo. El cacao, tanto en formato sólido como líquido, está ampliamente consolidado y todo apunta a que la creciente demanda de productos de chocolate asegura un buen futuro al mercado de este producto

El café y el cacao, junto con sus derivados, son productos distintos que no dan lugar a confusión entre los consumidores, pero que, como vamos a ver, comparten ciertas características que hacen que, en muchos casos, discurren en vías paralelas, incluso juntos, aunque dada la personalidad de cada uno, no revueltos.

Los orígenes geográficos del café y el cacao son totalmente opuestos, por ejemplo. El café viene del este y el cacao del oeste, pero en cambio su consumo se generaliza en los mismos territorios.

La planta del café, el cafeto tiene su origen silvestre en Etiopía desde donde inició su expansión hacia Arabia. El primer territorio en recalar fue el Yemen donde parece que se empezó a cultivar de forma regular y también a consumir como una infusión habitual. En su tránsito a La Meca, los peregrinos descubrían la preparación y muchos regresaban a sus tierras con semillas de cafeto y la idea de una nueva bebida.

Pasando por alto las leyendas sobre el café, las cabras saltarinas, el Arcángel Gabriel consolando a Mahoma, etc., la primera mención histórica sobre esta infusión es la del escritor Al Razi (865-923) que describió la planta y sus propiedades en el siglo IX.

Los primeros cafés se abrieron en La Meca en el siglo XIV, de allí pasaron a Constantinopla y a través de los comerciantes a Venecia. En 1683, el café llegó a Viena, terminado el cerco de los turcos, que al parecer en su retirada abandonaron grandes cantidades de café. A España, las cafeterías, no llegaron hasta el siglo XVIII, teniendo que luchar contra la competencia de las tabernas, que dominaban el mercado hostelero.

Los holandeses fueron los grandes propulsores de la expansión del cultivo de café, sobretodo entre sus colonias. En 1706, mandaron muestras a Java, desde donde se articuló el cultivo al resto de las colonias holandesas. En 1718,

hicieron llegar el café a Surinam y de allí pasó al continente americano, Brasil, Cuba, México, etc.

Por su parte los franceses e ingleses, también se dedicaron concienzudamente a plantar café en sus colonias, Isla Reunión, Jamaica, Kenia, etc. La carrera imparable del café, acababa de empezar. Y si el café llegó a América desde Europa, el cacao llegó al viejo continente desde las colonias sudamericanas. Veamos como.

Como el café, el cacao se produce únicamente en la franja de territorio comprendido entre los dos trópicos

Aunque hayan surgido a lo largo de los años muchas polémicas sobre la zona exacta de la cual es oriundo la planta de Cacao, no cabe duda alguna de que es autóctona del Nuevo Mundo. La tesis que mayor fuerza ha cobrado y mayor apoyo de tipo paleobotánico y fitogenético tiene, es la que indica su origen en una vasta región amazónica, como la zona donde hace aproximadamente 4.000 años surgió el primer espécimen de la planta que hoy conocemos como Theobroma (Alimento de los Dioses, en griego). Otras teorías mantienen que esta planta es originaria de Mesoamérica e incluso hay quien asegura que la zona que dio origen a esta planta se encuentra entre la parte Sur del Lago de Maracaibo y el río Magdalena.

Lo que si es cierto es que el árbol del Theobroma, fue descrito por primera vez por el comerciante Florentino Galeotto Cey, quien se refirió a él como "un árbol que nace silvestre en los bosques, crece muy alto y tiene la corteza sutil y pulida, con pocas ramas y bajo ellas, en el tronco del tallo, echa su fruto, que son ciertas vainas largas como de un palmo, entre verdes y blancas, de grosor como de

Producto	Usos del Cacao y sus derivados
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cáscara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivo
Jugo de Cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de Cacao	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galleta
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolate

un buen pepino. Dentro tienen granillos como garbanzos, pero chatos. La concha es del grosor de un dedo o más. Tómense dichas semillas que son un poco amargas, pero de resto buenas y sanas, y dicen que ayudan contra cualquier veneno. Nueva España, se sirven de él como moneda y lo comen y beben en sus bebidas.”

Origen y vinculación del cacao con España

Hernán Cortés fue el primer español en probar el chocolate. Corría el año 1512 cuando Cortés tocó tierra azteca. La coincidencia hizo que este desembarco se produjera en la misma época en que los indígenas esperaban la llegada del dios Quetzalcoatl, creador de un país terrenal lleno de riquezas y frutos, entre ellos el cacahuaquathiltl (árbol del cacao). Los aztecas, impresionados por las armaduras, los barcos y las armas, interpretaron que Hernán Cortés era Quetzalcoatl y le ofrecieron entre otros presentes, un vaso de oro con una bebida sagrada. Se trataba de una mezcla de cacao, maíz y especias, sobretodo pimienta y miel. La bebida no acabó de convencer a Hernán Cortés, pero cuando comprobó la energía que aportaba a sus hombres, trajo algunas muestras de cacao a nuestro país.

En año 1527 llegó la primera carga de cacao a España, convirtiéndose en el foco de irradiación hacia Europa. Nuestros compatriotas habían probado la preparación derivada del cacao, el “xocolat” (agua espumosa) en el Nuevo Mundo y comprobado, también, la valía del cacao como producto de intercambio comercial. No es de extrañar pues, que durante cerca de un siglo, mantuvieron muy acotado tanto el comercio del cacao como el secreto de la preparación del chocolate, receta a la cual se le otorgó la categoría de secreto de estado.

Aunque no existe certificación oficial, todo apunta que el primer lugar de Europa donde se preparó chocolate fue en el Monasterio de Piedra de Zaragoza. Según parece, fue un monje que acompañaba a Hernán Cortés quien envió al Abad de este lugar unos cuantos frutos de cacao con las indicaciones para preparar el chocolate. Los monjes las repasaron y decidieron, a bien, adaptar la receta a nuestro paladar, sustituyendo las fuertes especias utilizadas por los nativos Americanos, por miel, azúcar y leche. La bebida fue un éxito y además de la corte, los monjes fueron uno de los grupos más adeptos al chocolate, ya que consideraban que su consumo no rompía el ayuno.

Años más tardes, los españoles que ya se había aficionado a consumir chocolate como bebida derivada del cacao, decidieron llevar algunas semillas de esta planta hasta Filipina, 1614. Con los años, el cultivo de cacao llegó a las Indias Orientales, a Brasil en 1740 y en 1788 a Bioko, una isla de Guinea Ecuatorial, país en aquel momento colonia española, de nombre, Fernando Poo. Desde aquí, el cacao se introdujo en África en 1854 con un importante y exitoso desarrollo.

El café y el cacao se habían encontrado. Los dos productos se cultivan en países tropicales, y en muchos casos, las plantaciones de uno y otro producto colindaban. Actualmente, el cacao se cultiva principalmente en la región oeste del continente africano, Centro y Sudamérica y en Asia. Los principales países productores son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia.

El primer chocolate en Europa se preparó en el Monasterio de Piedra de Zaragoza

Camino de Europa

El chocolate se convirtió en la bebida de las esferas más altas y también de los monasterios, favoreciendo a la expansión del gusto por ella -tanto en las colonias de ultramar como en los territorios ocupados en Europa- la movilidad de los integrantes de ambos colectivos. El primer lugar donde los españoles presentaron el chocolate fue en Flandes, por aquel entonces uno de sus dominios. De aquí, fue llevado a Italia y un poco de tiempo después a Francia, donde parece que llegó en 1615, a raíz de la boda de Luis XIII con Ana de Austria, hija de Felipe III. Ella, como buena española estaba acostumbrada a tomar sus pocillos de chocolate. En aquella época, los matrimonios dinásticos favorecían este intercambio de costumbres, modas y gastronomía, y el cacao, no fue menos.

Aún y así, el pleno desarrollo de la bebida en el país vecino no llegaría hasta un tiempo después, fruto de un nuevo matrimonio entre un francés y una española, en este caso, entre Louis XIV, el Rey Sol y la Infanta María Teresa quien entregó a su nuevo marido como regalo de bodas, el secreto de la preparación del chocolate. La pareja instauraría entonces en la



Principales variedades de chocolate

Chocolate Negro: Se trata de crema de cacao con azúcar. Existen varias presentaciones, las cuales dependen directamente de su contenido de crema de cacao. Cuando la pasta de cacao represente al menos el 50% del total (pudiendo llegar hasta el 99%), estaremos hablando de chocolate negro.

Chocolate con Leche: Es aquel elaborado con menos de un 40% de pasta de cacao a la que se añade leche fresca, condensada o en polvo.

Chocolate Blanco: Es un dulce creado en el siglo XX y elaborado con manteca de cacao, azúcar y leche que, por lo tanto, no cuenta con pasta de cacao.

Chocolate Líquido: Esta presentación fue desarrollado para hornear. Sin embargo al ser elaborado con aceite vegetal en vez de manteca de cacao para garantizar su liquidez, no siempre presenta un sabor ajustado.

Chocolate en polvo y el chocolate a la taza: son dos productos por lo general con una composición de mezcla de cacao por debajo del 50% que se fabrican para ser disueltos en leche. Incorporan entre sus ingredientes, féculas como harina de maíz o similares.

corte francesa la costumbre de tomar esta bebida, que si bien en España se consumía bastante espeso, los franceses tomaban en una preparación más diluida.

Por aquel entonces ya se practicaba un incipiente negocio de mercadeo de chocolate. La primera exportación comercial fue en 1607. Tuvo su origen en el Puerto de la Guaira (Venezuela) y consistió en de 4,5 fanegas de cacao que se transportaron en la fragata "San Francisco" con destino a la ciudad de Cartagena.

En el año de 1.657 un ciudadano Francés asentado en Londres abrió en Queen's Head Alley, una tienda llamada "The Coffee Mill and Tobacco Roll", en la cual uno de los productos estrella eran las pastillas sólidas de chocolate para preparar la bebida en Inglaterra, donde rápidamente se hizo muy popular. Como consecuencia de esta gran aceptación, el gobierno británico estableció un impuesto que le daba al chocolate un precio equivalente a 1/2 de su peso en oro. Esta maniobra acotó de golpe el universo de consumidores en este país, relegando al chocolate como una bebida que sólo podía ser costeadada por la alta sociedad. Este impuesto estuvo vigente hasta 1.853.

Las tres variedades principales de cacao son la Criolla, el Forastero y el Trinitario

En España, paralelamente a la irrupción de los cafés, nacieron las chocolaterías. "Can Culleretes" en Barcelona, "Doña Mariquita" en Madrid, "Can Joan de S'Aigo" en Palma de Mallorca,... Estos lugares se convirtieron pronto en punto de encuentro sobretodo para las damas de la clase alta. En las chocolaterías, y por contra de lo que pasaba en los Cafés, no se hablaba ni de política, ni de literatura, ni de negocios, sino de moda, "chismes", habladurías,...

Pero hubo que esperar hasta el siglo XIX para ver llegar los principales cambios que establecieron los pilares de la industria que hoy conocemos. La invención de la prensa para cacao permitió la extracción de la manteca de cacao, lo cual abrió la puerta para que años más tarde, en Suiza, se probase a añadir leche y se crearan las primeras tabletas de chocolate sólido.

La botánica del Cacao

Al árbol del cacao, Theobromae se localiza en los pisos inferiores de las selvas húmedas de América tropical, generalmente a una altura inferior a los 1.400 Metros sobre el nivel del mar. Esta planta necesita para su desarrollo, temperaturas medias anuales elevadas, una gran humedad y una cubierta arbórea que la proteja de la insolación directa y de la evaporación.

El fruto del Theobroma puede considerarse la única especie de la que se derivan los distintos tipos de frutos de cacao, los cuales se engloban en dos grandes grupos: los "Criollo" de frutos alargados y puntiagudos, originarios de la parte norte de la cordillera Andina hasta México, y los "Forasteros" frutos redondeados y casi lisos, presentes en el resto de América hasta el Ecuador. Existe además, un tercer grupo, procedente de la hibridación de los dos anteriores, y que se conoce como Trinitario.

Cacao Criollo: la variedad más cultivada en Centroamérica, la región andina, el Caribe y el Índico. Los cacaoteros son frágiles y de escaso rendimiento -9 frutos por kilo-, pero dan un cacao de gran calidad, muy aromático y con bajo contenido en tanino. De ahí que sea la variedad más utilizada para la fabricación de los chocolates más finos, pero tenga poco peso en la producción mundial (5% aproximadamente).

Cacao Forastero: también conocido como cacao campesino, es el más cultivado a nivel mundial (en torno al 90%), especialmente en Brasil y en los grandes países productores de África occidental. Al contrario que el cacao criollo, esta variedad, muy productiva -33 frutos por kilo- se caracteriza por un grano con cáscara gruesa y resistente, pero poco aromático, lo cual se compensa con un tueste mayor.

Cacao Trinitario: aunque el cruce de las dos variedades anteriores se lleva practicando desde el siglo XVIII, es en las últimas décadas cuando más se ha avanzado en este campo (hoy representan un 5% de la producción mundial). El resultado son frutos que mezclan la robutez del cacao forastero y el sabor más fino del criollo, generando cosechas de calidad intermedia y mayor rendimiento (hasta 1.000 kilogramos por hectárea al año, frente a los 500 que rinden de media las otras dos variedades).

Producción y procesamiento del cacao

Como el café, el cacao se cultiva en una franja de 20° por encima y debajo del Ecuador y necesita temperaturas entre 23 y 28 °C para su correcto desarrollo, así como una humedad relativa alta y la sombra de otros árboles para protegerse del sol directo.

El fruto del cacao es conocido popularmente como mazorca. Cuando el fruto es joven, presenta 5 compartimientos rellenos de granos, pero al madurar, las paredes de las cámaras desaparecen, quedando una cavidad única repleta de granos cubiertos de una pulpa mucilaginoso que, como en el café, hay que eliminar durante el beneficiado. El número de semillas por fruto varía según las especies, y puede ir desde 25/30 en los Criollos, hasta 60 o 70 en algunos Forasteros Amazónicos.

El período comprendido entre la fecundación y la madurez del fruto abarca de 5 a 7 meses, variando el peso de una mazorca madura, entre 150 gr. hasta los 1.000 gr., aunque el peso promedio es de 400 gr. por lo general.

La producción mundial de cacao en grano, hemos dicho, se concentra en los países tropicales, principalmente en los continentes de África y América, mientras que la producción de bienes intermedios y finales se centra en los países desarrollados (Europa y América del Norte). El cacao se produce típicamente en minifundios o bajo sistemas de agricultura de subsistencia (casi el 90% de la producción de cacao corresponde a pequeños agricultores con menos de 5 hectáreas).

Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción, estimándose que hasta un 30% de la producción mundial se pierde por estas causas. Entre las enfermedades más comunes que afectan al cacao está la podredumbre negra de las nueces del cacao, la escoba de bruja y VSD.

Los cacaoteros empiezan a producir a los 10-12 años de su plantación, considerándose un buen rendimiento, una producción de 1 Kg. de cacao comercial por árbol para conseguir este producto.

El fruto debe ser cosechado completamente maduro, esto ocurre entre los 160 y 185 días de haberse producido la fecundación de la flor. De lo contrario el mucilago no ofrece los niveles de azúcar necesarios para que el grano interior de las mazorcas -la almendra- logre una buena fermentación, dándole a ésta alta astringencia y acidez. Tras esta etapa, la almendra de cacao es secada al estilo del café, de 6 a 8 días en patios al sol. Transcurrido este tiempo, el fruto se lava y adquiere un color tostado muy agradable a la vista, el cual, mejora aún más tras el pulido que como el lavado. tiene la función de lograr un fruto lo más libre de residuos posible. Llegados a este punto, la almendra del cacao es almacenada en condiciones rigurosas para asegurar la conservación de sus propiedades organolépticas:

- La humedad de las almendras debe mantenerse en 7%
- La humedad relativa del aire debe ser menor a 70%
- Las pilas de sacos deben estar separadas entre sí por pasillos de 1 M de ancho

Disfrute del mejor café

GRUPO **B** CAFES BATALLA

TARRAZÚ CAFES Pura Vida

ISO 9001

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

comercial **IPASA** DOLÇ 3

Lo que hacemos...
Lo hacemos bien

Azúcares
Edulcorantes
Cafés solubles
Cafés liofilizados
Monodosis café

Servimos al torrefactor

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



Similitudes químicas: ¿Son estimulantes el cacao y el café?

Tanto el cacao como el café, contienen unos compuestos biológicamente activos, las denominadas bases xantinas: teobromina, cafeína y teofilina. Todas ellas son derivados de la metilxantina y comparten diversas acciones fisiológicas, incluyendo la estimulación del sistema nervioso y efectos diuréticos. Sin embargo di-

fieren entre sí, en la intensidad de sus acciones, siendo la teobromina [3,7 dimetilxantina] la que ejerce estas acciones de forma menos pronunciada. No obstante, hemos de tener en cuenta que cada organismo reacciona de una manera particular a estos compuestos.

En el caso particular del café, es relevante destacar el contenido de cafeína dependiendo de las variedades, orígenes y blends. Así, el contenido de cafeína de la variedad Arábica oscila entre un 0,2% y un 1,3%, mientras que el del Robusta se marca entre un 0,8% y un 3,5%.

Finalmente, comparando el café y el cacao, podemos decir, que el café verde tiene un 0,8% de cafeína (como promedio y dependiendo de las variedades) mientras que el cacao tiene un 2% de teobromina y un 0,2% de cafeína (también como promedio).

Las propiedades estimulantes se decantan, pues, hacia el café, por tener mas cafeína que el cacao.

Del cacao al chocolate

El chocolate es el principal producto derivado del cacao. La mayoría de los diccionarios identifican el chocolate como: "una pasta hecha de cacao molido con azúcar, generalmente perfumada con canela o vainilla" dando muestra ya esta definición de la versatilidad del producto. Para la elaboración del chocolate no se emplean directamente las almendras procesadas sino que resulta de mezclar proporciones variables de manteca y de pasta de cacao con azúcar.

Así, como en el café, tras la limpieza de los granos, las almendras se tuestan, aunque no enteras sino en pedazos grandes llamados nibs. Estos se tuestan entre 120°C y 140°C y entre 20 y 40 minutos. La duración y el grado de torrefacción o tostado dependen del origen de los granos y del producto final deseado. Este proceso persigue desarrollar los aromas preformados en la fermentación, eliminar los últimos ácidos volátiles, reducir el contenido de agua (de 8% a 2%) y disminuir la población bacteriana.

Después viene la molienda de los granos hasta obtener la pasta, masa o licor de cacao, y a continuación llega el prensado, para obtener una parte líquida y una parte sólida. La parte líquida es la manteca de cacao, que será desodorizada, filtrada y moldeada para obtener bloques después de su solidificación. La parte sólida es la torta de cacao, conteniendo entre un 8% o un 20% de manteca. La torta es machacada y molida para obtener el polvo de cacao.

Para preparar el chocolate, se realiza primero una mezcla de cacao de varios orígenes, que se amasa con azúcar y vainilla. Durante este proceso se aprovecha la fricción entre las partículas de cacao y los cristales de azúcar para pulir sus ángulos saliente y obtener una masa más homogénea. Seguidamente, se agrega manteca de cacao -fruto del prensado de la almendra de cacao- y lecitina de soja en calidad de emulsionante natural. La pasta obtenida se deja reposar durante varias horas, e inclusive días a una temperatura entre 60 y 80°C. De tanto en tanto es agitada y alisada ayudando de este modo a que adquiera la firmeza que dará al chocolate una suavidad y cremosidad apropiada para el paladar humano.

Transcurrido este tiempo, se da paso al temperado, etapa en que se procede a calentar el chocolate para hacerlo pasar de estado líquido a estado sólido. Este aumento de temperatura favorece la cristalización estable de la man-

teca de cacao, dando lugar a un chocolate homogéneo, sin grano, de aspecto brillante y que permite una mejor conservación. En algunos casos, se realiza una mezcla adicional con avellanas, nueces, almendras, pasas, frutas confitadas, cereales, etc. La última etapa es la del moldeo del chocolate.

Café y Cacao dos productos que se complementan

Tenemos, pues, dos productos que se producen en las mismas zonas tropicales, que se benefician de formas similares y que originariamente eran consumidos de igual forma: como bebida. La evolución de los tiempos, sin embargo, ha hecho que este último aspecto, la forma de consumo, sea una de las características actualmente más divergentes entre ambos productos.

Mientras el café, continua siendo un producto para beber, el consumo de cacao se ha consolidado en forma sólida, sin tener que menospreciar, por supuesto, su consumo líquido, que todavía perdura. Si nos pidieran que determináramos cada uno de estos dos productos en un grupo de consumo, la elección sería bastante sencilla: el café, para los negocios; el cacao y chocolate, para la familia.

Sin dejar de lado las similitudes y diferencias de ambos productos, y comparando, de nuevo, el café con el cacao, es el segundo el que a priori presenta una gama de productos derivados más amplia, así como una utilización más diversificada. El cacao, como tal o como chocolate, se utiliza tanto en rellenos como en coberturas, en recetas de cocina, en bollería, pastelería,... El café, aunque no cubre todos estos ámbitos, cada vez es más habitual encontrarlo en preparaciones culinarias y pasteleras.

También son cada vez más frecuentes los maridajes entre estos productos. Preparaciones como el Tiramisú, mousses de café y chocolate, combinados, etc. contemplan la unión de estos productos, aunque sin duda, la apuesta de los baristas por el uso conjunto de los dos productos en sus creaciones, a la vez que la expansión de la costumbre de acompañar, en hostelería, el café con una pequeña pieza de chocolate (napolitana, bombón, chocolatina,...) son los ejemplos más claros del matrimonio perfecto entre ambos. Chocolate y Café, dos productos de gustos diferentes que unidos prologan y completan su sabor.

David Tomás (Reybar), Rafael Tauler

Producción y consumo de Cacao en el mundo

El grano de Cacao es la materia prima para la fabricación del chocolate, un producto que vive una época dorada, con crecimientos anuales de un 3% y un valor de ventas que supera los 100.000 millones de dólares al año

De acuerdo con los datos de la Organización Internacional del Cacao, en la presente temporada 2014/2015 la producción mundial de cacao alcanzará los 4.232.000 kilos. A diferencia del café, donde son muchos los países que contribuyen a la producción mundial, en el ámbito del cacao esta colaboración queda concentrada de forma significativa en tres orígenes, que juntos representan el 70,7% del total del cacao mundial. Se trata de Costa de Marfil con un 39 % de cuota de mercado aproximadamente, Ghana con un 21% e Indonesia con cerca de un 10%. Otro 20% del cacao es producido por: Brasil, Nigeria, Camerún y Ecuador, con cuotas de producción estimadas en 4,8, 5,5, 4,6 y 4,6%, respectivamente. Los otros contribuyentes relativamente poco significativos en el mercado mundial, en este momento son: Perú, Colombia, México, República Dominicana y Papua Nueva Guinea.

El pastel, pues, se reparte entre pocos países, de ahí el interés de estos por mantener el cultivo e incluso promocionarlo, más cuando todas las expectativas apuntan a un crecimiento del mercado. El empujón llega desde la confitería, la pastelería y los productos con chocolate en general, cuya demanda está fuertemente ligada a los ingresos per cápita. La recuperación económica, el lento pero constante crecimiento de las economías más avanzadas y, también, de las emergentes, sobretodo de Asia, África y Europa del Este, dibujan un futuro alentador para el cacao, cuya demanda ha pasado en el periodo 1961-2014 de 1 millón de toneladas a más de 4.

Las primeras muestras de esta nueva tendencia se han empezado a notar, precisamente, en dos países tradicionalmente productores de cacao, y que ahora necesitan comprar más cacao al exterior para satisfacer las necesidades de su mercado doméstico. Se trata de Indonesia y Brasil que además de productores, asumen, también, el papel de importadores de cacao. Lo compran a África.

A pesar de esta nueva demanda, lo cierto es que, de momento, los países industrializados siguen monopolizando la compra de cacao. Y es aquí donde se encuentran las plantas procesadoras y los fabricantes de chocolate más importantes a nivel mundial.

Las empresas que dominan el área de la gran distribución de chocolate para consumo son Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft Jacobs Suchard y Cadburys; mientras que las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's, Peter's Chocolate Company y Valrhona.

Los principales importadores de cacao en grano son Holanda, Estados Unidos y Alemania. Estados Unidos lidera la importación de manteca y pasta de cacao, seguido de Alemania y Francia. Este último país es el primer importador mundial de chocolate elaborado y listo para degustar, seguido de cerca por Alemania, Reino Unido y Estados Unidos. España es el octavo importador mundial de granos de cacao, el séptimo de manteca y pasta de cacao y el sexto de chocolate.

Tendencias del mercado del cacao

- La calidad del cacao jugará un papel relevante en el desarrollo futuro del mercado. Esto requerirá una mayor especialización por parte de los productores.
- Incremento de la demanda del mercado por cacao aromático.
- Mayor consumo de productos orgánicos.
- Búsqueda de nuevas fuentes de suministro ante el deterioro de la calidad del cacao convencional en los principales países productores.
- Tendencia de las industrias a comprar directamente en países productores a través del "comercio justo".

En términos per cápita, cada año se consumen de media en todo el mundo 0,61 kilos de chocolate por persona. Los países más chocolateros del mundo son Alemania, Suiza y Reino Unido, con unos 11 kilos por habitante al año aproximadamente. Les siguen Noruega, Dinamarca y Austria (entre ocho y nueve kilos). En España un ciudadano medio consume 3,6 kilos de chocolate al año, cifra que se ha mantenido estable en la última década.

Nuevos productos y consumidores

La introducción de nuevos productos y bebidas, también, de chocolate explica el incremento en el consumo europeo. El contenido de cacao en estos productos es de menos del 15% y representan el 70% del mercado de chocolate, en contraste al chocolate con altos niveles de cacao que sólo representan el 1% del mercado.

Ahora bien, el verdadero impulso a la demanda de cacao actual proviene, como hemos dicho, de los países emergentes, tanto asiáticos, como de Europa del Este o Brasil. La demanda en Asia es algo más discreta y es que en esta región, el chocolate ha tenido tradicionalmente un lugar marginal entre los productos dulces preferidos por la población.



Colombia se quiere dedicar al cacao

Conocido el potencial del mercado del cacao, el presidente de la Federación Nacional de Cacaoteros de un país cafetero por excelencia como es Colombia, Eduardo Baquero López, ha anunciado crecimientos del cultivo de cacao en su país, además del inicio de programa de renovación de las plantaciones con nuevas variedades de alto rendimiento. A los agricultores

se les plantea la producción de cacao como una gran oportunidad, abogando a la estabilidad de los precios del producto como mejor garantía retributiva.

“El año pasado produjimos cerca de 47.000 toneladas de cacao y este año esperamos llegar a las 50.000., una cantidad que estamos en disposición de mejorar próximamente. De las 150.000 hectáreas dedicadas a este cultivo, cerca de 80.000 necesitan renovarse. Si lo hacemos es fácil que podamos duplicar la producción de cacao en los próximos años”, asegura Baquero. “Somos un pequeño productor, pero tenemos un gran potencial; tenemos mínimo 700.000 hectáreas de tierra con condiciones adecuadas para sembrar cacao, con lo cual si el país contara con apoyos decisivos podría perfectamente crecer en una proporción importante”, agrega.

Los principales mercados del cacao colombiano son España, Holanda, Suiza, Bélgica, Italia y Estados Unidos, y en menor medida México.

Actualmente, en India apenas se consumen 165 gramos al año por persona de media, mientras que en China no se superan los 100 gramos anuales de chocolate por habitante. Se espera sin embargo que el aumento de las clases medias en estos países emergentes y la globalización de las pautas de consumo occidentales hagan aumentar la demanda de chocolate en estas regiones a medio plazo.

Un producto con futuro

Las ventas anuales de chocolate en todo el mundo superan actualmente los 100.000 millones de dólares estadounidenses, impulsadas por una demanda que no para de crecer a razón de un incremento anual medio del 3%. Si fuesen un país, las ventas de chocolate serían la 60ª economía mundial, por encima del PIB de Túnez, Bulgaria o Croacia, así como de otros 130 países. Si a estas ventas finales les sumamos el valor que genera el cultivo de cacaoteros, la distribución intermedia del grano, la producción de cacao y la elaboración y comercialización de otros derivados distintos del chocolate, estamos hablando de una industria multimillonaria y global que ocupa cerca

de 50 millones de personas de forma directa e indirecta. Como sucede con otros productos, sin embargo, el gran drama es que los productores, son los más vulnerables.

Como cualquier otra materia prima, el precio del cacao está sometido a importantes y continuas fluctuaciones. A partir de 1980 comenzó una profunda caída que le llevó a situarse en 2000 en una cuarta parte de su valor inicial. Desde entonces invirtió la tendencia y llegó a doblarse, si bien hoy en día sigue estando a la mitad del precio de hace tres décadas. En paralelo a esta tendencia bajista, los ingresos que perciben las y los cacaocultores por la venta de su producción se han visto reducidos progresivamente. Sin embargo, las previsiones de un aumento continuado de la demanda y la dificultad de responder con una oferta similar afectarán con toda probabilidad a este precio. Se estima que, si nada cambia, el exceso de demanda que se generará presionará al alza el precio del cacao hasta doblarse de aquí a 2020, retomando valores de hace 36 años.

Fuentes: ICCO, CEPAL, Cocoa Barometer, Coordinadora Estatal de Comercio Justo, World Cocoa Foundation

Producción de cacao en grano (miles de toneladas)						
	2012/13		Estimado 2013/14		Pronóstico 2014/15	
Africa	2836	71.9%	3194	73.3%	3061	72.3%
Camerún	225		211		205	
Costa de Marfil	1449		1746		1720	
Ghana	835		897		810	
Nigeria	238		248		235	
Otros	89		92		91	
América	622	15.8%	708	16.2%	708	16.7%
Brasil	185		228		215	
Ecuador	192		220		230	
Otros	246		259		263	
Asia y Oceanía	487	12.3%	454	0.4%	464	11.0%
Indonesia	410		375		380	
Papua Nueva Guinea	41		40		42	
Otros	36		38		42	
Total mundial	3945	100.0%	4355	100.0%	4232	100.0%

Fuente: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLI, No. 1, Cocoa year 2014/15



4 Estrategias para construir el futuro de tu empresa

Madrid, 11 de Junio de 2015

- Casos reales y contenidos actuales relativos al sector cafetero
- Oportunidad de actuar y aplicar de forma inmediata los conocimientos impartidos en la actividad empresarial
- Máster exclusivo dirigido a socios del Fórum Café
- Certificado ESIC y Fórum Café



Dirigir y conducir la digitalización de la empresa

Enric Jové Bosch

Codirector Área Digital y Profesor asociado en ESIC Business & Marketing School. Director General en McCann Worldgroup Barcelona.



Fomentar y liderar la innovación

Álex Bartumeus Rosés

Profesor asociado en ESIC Business & Marketing School. Director de Tecnología en McCann Worldgroup. Director del Consumer Lab en McCann Worldgroup.



Conocer y aprovechar los nuevos canales de distribución

Pablo José de Echanove Pasquín

Profesor de universidad en postgrado y Director del máster en Marketing Digital en ICEMD/ESIC. Miembro fundador del Club de Dirigentes de Comercio Electrónico.



La Red Comercial Digitalizada. Nuevas formas de relación y nuevos roles

José Luis Ferrero

Profesor colaborador de ESIC BUSINESS & MARKETING SCHOOL. Actualmente liderando el equipo de eCommerce y Desarrollo de Negocio de Philips Lighting en España. Profesor y Director del máster en Digital Business en ICEMD/ESIC.



Cursos Fórum Café



- Taller Sensorial de Cata Básico • Duración: 8 h.
- Taller Sensorial de Cata Avanzado • Duración: 8 h.
- Técnicas Baristas nivel iniciación Barista 1 • Duración: 8 h.
- Técnicas Baristas y Latte Art Barista 2 • Duración: 12 h.
- Técnicas de Elaboración de Bebidas con Café • Duración: 12 h.
- Introducción al Mundo del Café • Duración: 8 h.
- Homologaciones Formadores Fórum • Duración: 15 h.
- Homologaciones Jueces Baristas • Duración: 12 h.
- Cursos personalizados para empresas
- Formaciones técnicas para **socios Fórum Café**



Toda la formación de Fórum Café puede ser bonificada a través de la Fundación Tripartita y todos los cursos están certificados por **Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería**

Los interesados pueden contactar con nuestras oficinas.
No espere más y pidanos información detallada:



Fórum Cultural del Café
Pl. Ramón Berenguer El Gran, 2 E. Izq. Ent. 5
08012 Barcelona
Tel: 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57
info@forumdelcafe.com
www.forumdelcafe.com



Fundación Tripartita
para la formación y el empleo

Certificados por:





Acuerdo Fórum Café / Universidad de Barcelona

De derecha a izquierda: David Tomàs, Enric García, Xavier Iglesias, Salvador Sans, Jordi Codina, Alexandra Wittly, Joan Ollé, Inma Borrego, Cassia Martínez, Noelia Soler y Stefania Vichi

La UB pretende dar un nuevo empuje a las investigaciones en materia de café, las cuales tendrán un tratamiento especial en el Campus de la Alimentación de Torribera. Fórum Café ha sido requerido como ente referente en cultura de café para el proyecto

Fórum Café y la Universidad de Barcelona han cerrado un convenio de colaboración a través del Campus de la Alimentación de Torribera con el objetivo de desarrollar actividades docentes de investigación y de divulgación, relacionadas con el conocimiento del mundo del café. Así, la Universidad de Barcelona ofrecerá apoyo científico a nuestra entidad mientras que Fórum contribuirá en proyectos conjuntos o de colaboración con sus conocimientos productivos, cualitativos y sensoriales sobre el café.

El acuerdo, que se enmarca en la apuesta continuada por la formación y divulgación de la cultura del café de nuestra asociación, resulta especialmente destacado dada la entidad del Campus de la Alimentación de Torribera, un ente universitario referente dentro y fuera de nuestras fronteras, dedicado por completo a las ciencias relacionadas con la alimentación en su vertiente docente, con titulaciones de grado y máster, con la dimensión de investigación coordinada por el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA) de la UB y con actividades de transferencia y difusión al sector productivo y a la sociedad en general.

La importancia del acuerdo queda además reafirmada por el hecho que el campus de la Alimentación de Torribera es un proyecto de la Universitat de Barcelona encaminado a potenciar el ámbito de la alimentación y la nutrición, por lo que sin duda, es una excelente noticia que el café se presente ligado a ambos segmentos y que lo haga respaldado por una Universidad de prestigio como la de Barcelona. Forman parte de la estructura de este campus, la Unida UB-Bullipedia, el Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB), el de Biomedicina de esta misma institución (IBUB), el de Investigación Biomédica de Bellvitge (IDIBELL) o el Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID) con el que Fórum Café ya había colaborado anteriormente, tanto a través de la publicación de artículos en esta misma revista, como en cursos de formación en café o apoyo y asesoramiento en el proyecto de la vuelta al mundo en velero

de nuestro primer director Albert Solà, quien navegó en solitario por diversos mares visitando un buen número de países productores de café.

Primeros pasos

En el marco de este convenio, Fórum Café y el Campus ya han empezado a colaborar en actividades de investigación y divulgación relacionadas con la calidad sensorial. En particular, estas primeras están dirigidas al estudio y conocimiento de los compuestos con un rol clave en el aroma del café, con especial interés en los que muestran relación directa con la calidad sensorial y la aceptabilidad por parte del consumidor. Así, el 8 de abril se realizó en las instalaciones de Fórum Café en Barcelona, una cata de cafés cuyos resultados formarán parte de estas investigaciones y más concretamente del estudio sobre la durabilidad del café tostado que está realizando la doctora Stefania Vichi, investigadora del programa Ramón y Cajal del Departamento de Nutrición y Bromatología, y miembro del grupo de investigación "Aromas y factores de calidad de alimentos y bebidas" de la Universidad de Barcelona.

Vichi que ofreció una conferencia sobre este tema el pasado mes de octubre en el marco de actividades de Fórum Café en Hostelco, investiga la evolución de los tioles y su relación con la calidad del café. Y es que como es sabido, los tioles volátiles son unos de los componentes aromáticos de mayor impacto sensorial en el café, y algunos de ellos son responsables de las notas típicas de este producto. A lo largo de la conservación del café se ha observado una degradación de los tioles que está relacionada con la pérdida de calidad sensorial del producto y de su aceptabilidad por parte del consumidor. La determinación de estos compuestos en lotes de café podría ser una herramienta muy útil para la estimación de su durabilidad. Para ello, en este proyecto se pretende modelizar la durabilidad del café evaluando, en diferentes condiciones de conservación la evolución de los tioles y la calidad sensorial del producto.



El café de vending

El Café juega un papel destacado en el mercado de la venta automática de bebidas y de ahí la dedicación de los fabricantes de estos equipos por mejorar constantemente su tecnología y prestaciones

En la reciente edición de Vendibérica, celebrada en Madrid entre el 15 y el 17 de abril pasado, el café cobró un papel destacado. La apuesta de la dirección del Salón por este producto fue decidida y además de ofrecer un espacio destacado a los operadores de máquinas de café de Vending, requirió la colaboración con Fórum Café, cediendo el escenario principal del Salón para la celebración del IV Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid. En este mismo lugar, nuestra entidad organizó una matinal formativa, con una interesante sesión práctica de cata comparativa de cafés, en la que los asistentes probaron las mismas muestras en Brasileña y extraída en máquina de Vending, en este caso, de la marca Saeco, socios de Fórum Café y colaboradores en esta iniciativa.

El objetivo principal de esta sesión práctica era demostrar como en la distribución automática, la calidad de la materia prima y de la máquina son igualmente básicas para conseguir un producto final de calidad, que como vimos, y en contra de lo que todavía muchos piensan, es posible preparar en una máquina de Vending.

Los consumidores son cada vez más exigentes y buscan opciones de consumo personalizado y de mayor calidad, también en el Vending

La sesión fue dirigida por Josep Rovira, Formador Homologado Fórum Café, ex director de nuestra entidad y una de las voces más reconocidas en café en nuestro país, y Pablo García, colaborador de Icona Café y Licenciado Q Grader. Los participantes, por su parte, fueron tostadores, operadores de Vending, baristas y también miembros de laboratorios de análisis de café que encontraron en esta propuesta una interesante forma de demostrar como las características organolépticas de un café se mantienen si la materia prima es tratada con corrección, y el equipo de extracción está bien regulado y es de calidad. La diferencia radica, en estos casos, en que dependiendo del método utilizado para preparar el café, algunos de estos rasgos pueden acentuarse más o menos, pero no desaparecer.

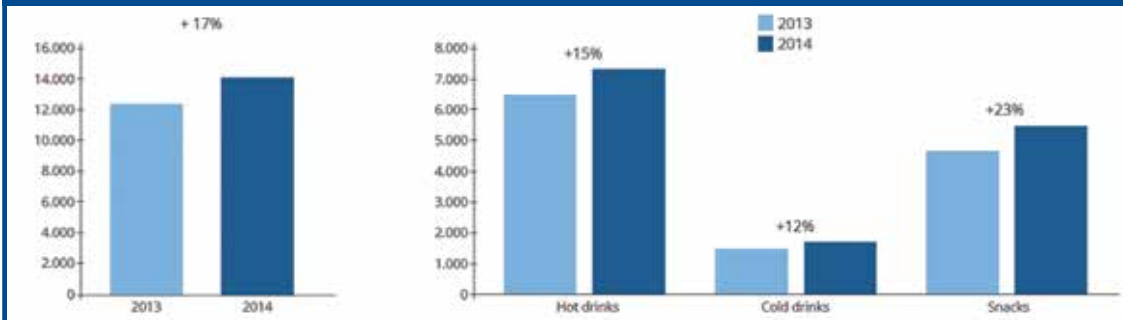
Históricamente, sin embargo, la preparación de café en Vending no se ha ganado las mejores críticas, algo que en la reciente edición de Vendibérica y en esta propia actividad organizada por nuestra entidad quedó demostrado que, cuanto menos, hoy día, no tiene razón de ser.

Según datos aportados por el sector, el Vending proporciona productos y servicios a más de 20.000.000 personas cada día en España. Empresas, instituciones, oficinas, universidades, aeropuertos, centros privados y públicos, en todos los colectivos el Vending cumple una función esencial y práctica, facilitando a millones de personas poder disponer de una forma fácil y sencilla, de productos y servicios de todo tipo, aunque el producto estrella continúa siendo el café. En los centros de trabajo, además, el Vending cumple una función social importante, acercando los productos a los empleados a precios asequibles, permitiendo hacer la jornada más llevadera y productiva. De las más de 300.000 máquinas de alimentos instaladas en el mercado español, más de 180.000 son de café y bebidas calientes, hecho que constata la relevancia del café en la distribución automática, a través de las cuales se venden más de 10.000 toneladas al año.

El espresso, el favorito del Vending

El café es el producto más vendido, y aunque a través de las máquinas de Vending se puede elaborar de diferentes maneras, espresso, instantáneo, fresh brew, entre otras, el mercado en España es claramente espresso, y más del 90% del parque de máquinas instaladas elabora esta preparación. Principalmente, lo hacen partiendo de café en grano, que se muele en el instante en que el consumidor pulsa la selección, y pasa a través de un dosificador a un grupo de café automático, que prensa y compacta unos 7 gramos de café, mientras que la bomba inyecta el agua que proviene de la caldera, con la presión necesaria para conseguir un espresso con crema recién molido. Ésta es una de las razones por las cuales las máquinas de distribución automática pueden elaborar perfectos cafés, ya que moliendo al instante el café necesario para cada elaboración, se garantiza la frescura del café, y se evita la pérdida de propiedades que se produce cuando el café lleva tiempo molido. Además estos automatismos, garantizan una regularidad en todo el proceso que permite asegurar que el espresso se realiza de acuerdo a los criterios de ajustes realizados para cada tipo de grano.

Evolución del mercado de expendedoras en España (2014)



La calidad una tendencia hecha realidad

Partiendo del espresso como elección preferida en la dispensación automática, las tendencias apuntan hacia la utilización de cafés de distintos orígenes y ofertas de diferentes calidades, ofreciendo la posibilidad a los consumidores que escojan la opción que prefieran en cada caso. Los cafés "Premium" han dejado de ser una anécdota en este segmento de servicio de café, y en ese sentido la industria del Vending trabaja para ofrecer soluciones técnicas que consigan extraer lo mejor de cada grano.

Las última tecnología en máquinas de café de Vending iguala la extracción a la conseguida en una máquina espresso convencional

Fruto de este interés y tal y como se pudo ver en Vendibérica, la industria del Vending focaliza sus innovaciones en las nuevas tecnologías que garanticen una extracción perfecta del café, al estilo del de una máquina espresso profesional, principal referencia para los consumidores de café en nuestro país.

En este sentido, una de las grandes novedades a nivel mundial presentadas en la feria de Madrid es un nuevo sistema que garantiza la reproducción perfecta del sistema de preparación espresso en el interior de una máquina de vending. La nueva tecnología ha estado desarrollada por Saeco, empresa con más de 100 patentes en el ámbito de la máquina de café de Vending. El nuevo desarrollo se ha llevado a cabo en colaboración de diversos tostadores de café con el objetivo de poder adecuar la máquina al máximo. Eso significa conseguir una extracción óptima, basada en una irrigación uniforme y una presión constante, que garantice el nivel óptimo de crema, con la densidad, color y persistencia adecuados.

Durante la investigación previa al diseño de este nuevo desarrollo, explican desde la firma creadora y desarrolladora, se trabajó minuciosamente en todos los aspectos que influyen en la elaboración del café, hasta conseguir mejorar el resultado final en un proceso automático y minimizar las variables que lo pudieran alterar, como pueden ser el grado de molido o la cantidad o el tipo de café. Así y en relación a sistemas anteriores, el nuevo presenta mejores notables, como una perfecta combinación de presión, temperatura, y molienda, combinada, además, con un máximo aprovechamiento de la pastilla, con una

mejor compactación, autoadaptable a cada tipo de café, así como una mayor estabilidad térmica. Esta nueva tecnología, además, rebaja la presión y temperatura de la extracción, algo que se ha demostrado ayuda a mantener intactas la calidad y las características del café. Con esta modificación, la extracción de los aromas en la máquina de vending es más estable y la calidad de crema que se obtiene es mayor, perfecta en consistencia, en espesor y en color.



El innovador grupo consta de un contra pistón con muelle para controlar la presión y aprovechar al máximo la pastilla de café, auto-adaptándose a cualquier tipo de grado de molido y de tipología de café en grano. Asimismo, el nuevo pistón salvaguarda el máximo aislamiento e irrigación de la cámara de infusión, permitiendo aprovechar hasta la última partícula de la pastilla y así rentabilizar el resultado en el vaso incluso con diferentes dosis de café.

Esta nueva tecnología, denominada "Gran Gusto", adopta también una hidráulica totalmente nueva respecto a la habitual, hasta ahora, en las máquinas de café de Vending. El nuevo desarrollo busca diferenciarse en eficacia y mayores prestaciones, e incorpora, por ejemplo, una boquilla de salida del café, biselada e inclinada hacia la pared de vaso, que impide la formación de burbujas de aire y mantiene la densidad de la crema.

Esta innovación marca, en boca de los expertos, un paso decisivo en el desarrollo y la evolución de los componentes en el Vending que permiten preparar un excelente café espresso, alcanzando los máximos resultados en términos de ventajas y de calidad y contribuyendo con el servicio de este tipo de bebidas en a expandir la cultura del café.

Violant Giner

Fuentes: **Saeco, Vendibérica**



Portugal, el café quiere dejar de ser afición para convertirse en cultura

La afición de los portugueses por el café, la costumbre del "Bica" y las cafeterías históricas que sobreviven en Portugal no son razones suficientes para que este pueda ser considerado un país cafetero. La cultura del café es todavía escasa y el consumo de este producto, uno de los más bajos de Europa. Investigaciones recientes y estrategias de divulgación puestas en marcha desde la industria trabajan para corregir esta situación

La relación de los portugueses con el café tiene muchos siglos de historia e incluso algunos aventuran que fueron los navegantes lusos los primeros europeos en conocer el café en los países árabes allá por el siglo XV. Es más, según estas fuentes, fueron ellos, además, los que introdujeron el café en el viejo continente a través de su intensivo comercio con el norte de África.

La etapa colonial portuguesa ayudó a estrechar la vinculación de nuestro país vecino con el café, asumiendo a su rey, Juan V el Magnánimo la autoría del encargo de conseguir semillas para plantar cafetos en Brasil. La misión se la encargó al Coronel Francisco de Melo Plaheta que viajó en 1727 a Guinea para solicitar esta mercancía. Allí se encontró, sin embargo, con la total oposición y nula colaboración del gobernador francés que se negó a darle nada. Fue entonces, cuando parece que de Melo sedujo a la mujer de este quien a la marcha del portugués le entregó un bello ramo de flores con algunas semillas escondidas en su interior. Como resultado, pues, de los flirteos de Francisco de Melo Palheta, Brasil empezó a producir café y no lo ha dejado de hacer desde entonces.

Sea como fuere, lo cierto es que el apego por el café en el país vecino es fuerte y consolidado, favoreciendo un mercado maduro, del que ya no se esperan grandes crecimientos pero sí que evolucione paulatinamente.

Consumo moderado

El consumo de café en Portugal se realiza básicamente fuera de casa. Esta opción se estima representa el 70% del consumo total de café en el país, un porcentaje muy alto comparado con otros países pero casi un 10% inferior a los ratios en que se situaba el país luso solo 2 o 3 años atrás. Y es que como ha sucedido en otros mercados, la crisis económica y la irrupción de las cápsulas ha favorecido la reducción de las visitas a los establecimientos hosteleros para disfrutar de un café y se ha trasladado parte del consumo a casa, aunque otra parte se ha perdido.

La obsesión del rey Juan V de Portugal propició el inicio del cultivo de café en Brasil

Como sucede, también, en nuestro país, la percepción que tienen los portugueses sobre ellos mismos como consumidores de café es buena. En su mayoría se definen como un país cafetero y han reservado en su rutina diaria tiempo para dos o tres cafés.

En Portugal, las preparaciones con café son muchas y muy diferentes, siendo la más popular de todas la "Bica", una especie de café espresso preparado con un grano some-



PORTUGAL

Área: 92,391 km²

Población (censo 2013): 9.918.548 habitantes (continente)

Capital: Lisboa

Idioma: Portugués

Moneda: Euro

PIB: 219.972 millones \$ (total) • 20.841 \$ (per capita)

IDH (indicador desarrollo humano): Muy alto

Economía: Portugal se ha convertido en una economía diversificada y cada vez más basada en el sector servicios desde que ingresó en la Unión Europea en 1986. Entre 1991 y 2000, su desarrollo económico estuvo por encima del promedio de la UE aunque después bajó y actualmente está entre los más bajos.

Climatología: Es uno de los países europeos con mayor diversidad climática. La temperatura media anual en el Portugal continental varía de los 13 °C en el interior montañoso hasta los 18 °C en el sur. El otoño y el invierno son típicamente ventosos, lluviosos y frescos y son más fríos en los distritos del norte y del centro del país, en los cuales las temperaturas llegan a ser negativas. Los meses de primavera y verano son soleados y las temperaturas altas.

IMPORTACIÓN DE CAFÉ DE TODOS LOS TIPOS (en Kg)

Designación del artículo	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Café no tostado ni descafeinado	41.983.100	43.267.262	47.136.685	45.375.934	50.964.389	46.746.783
Café no tostado descafeinado	2.043.300	2.274.940	2.091.385	2.554.877	2.207.281	1.889.332
Café tostado no descafeinado	4.684.400	4.470.284	5.254.075	7.528.495	6.618.165	6.558.945
Café tostado descafeinado	310.800	391.912	471.718	508.505	531.834	332.377
Pergamino	0	0	0	5.313	7.034	10.479
Sucedáneos de café	242.900	211.594	61.515	212.475	143.467	292.293
TOTAL	49.228.500	50.616.402	55.015.378	56.185.599	60.472.170	53.830.209

(Unidades: kg)

Fuente: INE

tido a un tueste más lento que el habitual en España o Italia, por ejemplo. En la máquina espresso, para preparar el Bica se incrementa el tiempo de extracción y con ello también el volumen que se sitúa entorno a los 40 ml, frente a los 30 ml de nuestra taza convencional.

Las franjas preferidas para este consumo, según datos de la Associação Industrial e Comercial do Café (AICC), son por la mañana y después del "Almoço" (almuerzo), aunque reconocen que los portugueses no tienen problema para tomar café en cualquier momento del día.

Sin embargo este aparente apego al café, con los números en la mano no corresponde al de un país gran consumidor de este producto. En Portugal, la media de consumo por persona y año es de 4,73 kg (datos ICO), es decir que se sitúan muy ligeramente por delante nuestro -4 kg persona/año- alineándose, pues, con España, Holanda, Bélgica, Irlanda y Reino Unido, a la cola de consumo de café en Europa.

Preparando el futuro

Estos 4,73 kg de café/persona/año han servido como punto de partida de un aplaudido informe en Portugal que establece los patrones del consumidor luso

de café en la próxima década. El estudio, "Tendências e Perspectivas Sociais no Consumo de Café em Portugal em 2021", es un trabajo académico dirigido por Tiago Oliverira del Instituto Português de Administração de Marketing, y está ayudando ya al sector cafetero portugués a preparar su futuro más inmediato.

Para la investigación, Oliverira contó con la colaboración de 28 especialistas en la cadena de valor del café en Portugal, adscritos tanto al área privada, como a la pública y científica.

El 70% del consumo de café en Portugal se realiza en el bar donde de media la taza de café cuesta 0,60 ct de euro

Así y de acuerdo con este panel de profesionales, la tendencia apunta a un incremento del consumo de cafés arábicas en detrimento de los Robustas en Portugal, sin que ello, signifique, en ningún caso, la desaparición de esta segunda variedad, ya que aunque parece que el paladar portugués tiende a refinarse más en relación al café - sabor más neutro, más acidez,...-, la consistencia y densidad de la



Como pedir un café en Portugal

Además del atractivo precio de la taza de café en Portugal, otro factor que convierte a esta bebida en una opción muy popular de consumo en bares y cafeterías la cantidad de maneras de servirlo. Aquí una muestra:

Galão

Se trata de una especie de café con leche, con un poco más de café que de leche. Usualmente servido en un vaso largo y acompañado de alguna pieza dulce. A tener en cuenta, cuando queramos pedir un Galão hay que pronunciar "galaum".

Además de esta preparación con leche, en Portugal también se prepara el pingado, con una «pinga» (gota) de leche, es decir, nuestro cortado. Si se pide un «garoto» la cantidad de leche es mayor.

Meia de Leite

Se trata de un café con leche más equilibrado que el Galão en cuanto a paridad de proporciones de sus ingredientes. Esta preparación es muy popular tanto en el desayuno como en la hora de la merienda, a media tarde.

Bica o "café"

El Bica vendría a ser un espresso. Lo más habitual es pedir una «bica», si estamos en el sur y en Lisboa, mientras que si nos encontramos en el norte de Portugal, lo que deberemos pedir es un «cimbalin».

El Bica se puede pedir tal cual, aunque cuando el cliente quiere que le sirvan el café en una taza muy caliente, lo que piden es un «bica em chávina escaldada» o un «bica em chávina fría», cuando la taza debe ser fría.

Origen de la palabra Bica: Existen dos teorías para explicar el origen del nombre de bica, palabra cuyo significado es canalón. Una de ellas está relacionado con el origen ya que en la

máquina expreso el café sale por una o dos «bicas» o tubos de salida algo que no ocurriría con la máquina de filtro. Para señalar esta diferencia se quedó con este nombre. La segunda teoría dice que bica son las iniciales de «Beba isto com açúcar» [Beba esto con azúcar]. Y es que cuando llegó la máquina espresso a Portugal no existía la costumbre de beber el café tan amargo y el dueño del café A Brasileira, uno de los más populares de Lisboa, hizo una campaña de divulgación escribiendo en letras grandes «Beba isto com açúcar», y esta preparación pasó a ser conocido por sus iniciales.

Café Cheio/Curto

Un Cheio vendría a ser lo que aquí conocemos como un "americano", es decir una taza con un espresso normal que se completa casi hasta el borde con agua. Un curto, por su parte, se asimila al ristretto.

También tenemos el «café abatanado» que se prepara con dos cafés a los que se añade un poco de agua.

Carioca

El «carioca» es un segundo café, una taza que se prepara sin colocar café nuevo en el porta. Una variante de similar nombre pero diferente contenido es el «carioca de limón» y que no es más que agua hirviendo con un poco de cáscara de limón.

Café com cheirinho

Cheirinho quiere decir "olorcito". Este café es ideal para bajar comidas pesadas, pues se sirve con un toque de "bagazo", un aguardiente portugués parecido, sino igual a la grappa italiana.

A tener en cuenta

Toda esta variedad de preparaciones se pueden pedir con o sin "adoçante", es decir azúcar. En determinados lugares, además, el café se sirve directamente con "pau de canela", es decir, un palito de canela en rama, el cual algunos autóctonos utilizan como pajita para servir el café.

Apuntar, finalmente, que el café suele tomarse acompañado de un bocado dulce o salgado (salado).

En los salados, salgados o salgadinhos las propuestas más populares son las chamuça, las empadas de galinha o el folhado misto, también llamado merendinha, y que es un rectángulo de hojaldre relleno de jamón y queso que se sirve tibio.

En cuanto a los dulces, el más clásico a nivel nacional es el pastel de nata (también llamado simplemente "natas") y que hace referencia a la tartaleta de hojaldre rellena de crema de flan, horneada y ligeramente tostada por la parte superior. En Lisboa, se prepara la variedad de "natas" más famosa, los Pastéis de Belém, cuya receta original, aseguran, únicamente la conocen tres personas en el mundo. Tanto la pasta como la crema comienzan a elaborarse a puerta cerrada, en la llamada "oficina del secreto" (oficina do segredo), en un proceso que dura dos días. El lugar típico donde comprar estas pastas y degustarlas es La Casa Pastéis de Belém de Lisboa donde se elabora, diariamente unos 20.000 Pastéis, pudiendo llegar a los 50.000 en épocas de alta demanda.

bebida -cuerpo - es una de las características que seguirá exigiendo un consumidor luso a su café, lo que hace difícil pues la oferta de cafés 100% arábicas.

La incorporación de mayor cantidad de cafés arábicas en taza, conllevará un incremento en el precio de venta del café, el cual según los entrevistados podría llegar a ser entre un 26 y un 34% superior al actual (unos 0,60 ct la taza de café solo en hostelería). Tres de los entrevistados auguran subidas más altas, que justifican por la presión especulativa en el mercado de materias primas y también porque el precio de la taza de café en Portugal es actualmente uno de los más bajos de Europa.

En términos de segmentación de mercado, la división ac-

tual de consumidores que prefieren tomar el café en casa es de un 30% y un 70% fuera, o lo que es lo mismo, todo lo contrario de lo que sucede como media en los países europeos, donde el consumo mayoritario de café se realiza en el hogar. Para los colaboradores del estudio, es difícil, sin embargo, que Portugal se alinee, en esta cuestión a Europa y como mucho pronostican un incremento de hasta un 40% el porcentaje de consumo en casa. El carácter latino y la necesidad del consumidor portugués de socializar, impiden, aseguran estos expertos, cambios importantes en esta cuestión y los que se producirán vendrán empujados por una nueva cultura de gestión del tiempo, sobre todo ligada al disfrute de más tiempo de la familia en casa.

ATENCIÓN BARISTAS!! Nuevo envase de cacao



Dosificador
con espolvoreador
para la elaboración de
capuchinos y Latte Art

Aumenta la familia de chocolate a la taza



Bolsa 1 Kg

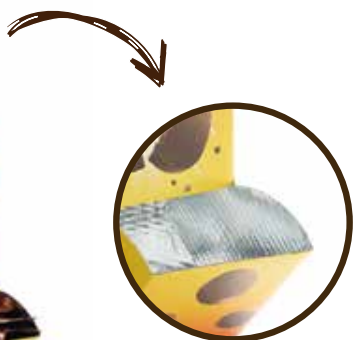


Estuche 40 sobres



Estuche 10 sobres

Chocolatinas: El detalle perfecto que acompaña al buen café



Interior adaptado para mejorar
la conservación y aumentar la
protección ante los cambios
de temperatura



T. 902 12 21 12
www.chocolatereybar.com



CHOCOLATE



Desde 1950

Cafés de Portugal



Bettina & Niccolò Corallo

Rua da Escola Politécnica, 4 - Lisboa

Simplicidad sofisticada, este es uno de los lemas de este innovador establecimiento especializado en el café y el chocolate. La oferta del establecimiento se basa en estos dos productos tratados en este establecimiento como joyas gastronómicas. El servicio de café está en mano de baristas que además de preparar excelentes tazas son capaces de asesorar con criterio a los clientes del local.

Quê pedir: Siendo el café y el chocolate las dos especialidades de la casa, nada mejor que una propuesta que combine ambos productos. El establecimiento cuenta con baristas profesionales que nos podrán asesorar.

A Brasileira

Rua Garrett 120, 1200 - Lisboa

Este café inaugurado en 1.905 es uno de los más antiguos y emblemáticos de la ciudad. Situado en la zona de Chiado, fue punto de encuentro de muchos artistas portugueses. La figura de bronce del celebre poeta luso Fernando Pessoa, sentado en una silla y junto a la que se fotografian todos los turistas sin excepción, es el recordatorio de aquella época dorada. El interior del local conserva la misma decoración art nouveau de sus orígenes.

Quê pedir: Se explica que fue aquí, en A Brasileira donde se popularizó el Bica, la preparación portuguesa más típica de café. Durante los primeros años de funcionamiento, incluso, los clientes que se acercaban a comprar café en grano eran obsequiados con esta taza pequeña de café negro, fuerte y con crema.

tamente en Brasil, unos años antes

Café Nicola

Praça Dom Pedro IV, 24-25 - Lisboa

Una cafetería con más de 200 años y uno de los tesoros culturales de la capital lusa. Entrar a este establecimiento representa un viaje inmediato al pasado. Durante años, el Café Nicola fue conocido como la "Academia" por la gran cantidad de intelectuales que se reunían aquí y todavía hoy es posible encontrarse de tanto en tanto con reuniones improvisadas de periodistas y otros profesionales entorno a una taza de este café.

Quê pedir: En diversas guías de la ciudad señalan el café de este establecimiento como el mejor de Lisboa. Y si una vez después de probarlo nos gusta y nos queremos llevar algo para casa, la marca de café Nicola está presente en todos los supermercados de Lisboa.

El consumo juvenil y femenino, clave

El grupo de consumidores más jóvenes es identificado por este estudio como la tabla de salvación para las bebidas con café, que según concluyen, poco tienen que hacer con los consumidores de largo recorrido. En cambio, entre el público más jóvenes y a través de campañas bien orquestadas todos auguran a pronosticar un buen futuro para este tipo de propuestas, con crecimientos de hasta el 90% con respecto a su situación incipiente actual.

En este sentido, la investigación considera que la adopción de este tipo de bebidas entre los más jóvenes puede ayudar a rebajar la edad de inicio de consumo regular de café, que la investigación señala en 2021 entre los quince y los diecisiete años. El sexo femenino en esa fecha, igualará por primera vez el consumo de café masculino, una posibilidad que atribuyen en el estudio, sobretodo, al papel más activo cada vez de la mujer en la sociedad portuguesa.

Otra de las conclusiones que apunta el trabajo del Instituto Portugués de Administração de Marketing es que el mercado portugués cada vez demandará más cafés certificados (Rainforest Alliance, UZT, ISO 14001, FAIR TRADE), cifrando este estudio un optimista 40% de cuota de mercado para estos cafés en plazo de seis años.

Finalmente apuntar un pronóstico más arriesgado todavía a este último, que también recoge el trabajo y que hace referencia al destronamiento del petróleo por parte del café como producto más comercializado en el mundo. Para justificar este cambio, los entrevistados aducen a la creciente concienciación ecológica, aunque, también, puntualizan, que aunque esta sea una tendencia, con toda seguridad no se verá cumplida antes de 2021, fecha referente del estudio.

En Portugal confían en los jóvenes y en la plena incorporación de la mujer al ámbito laboral para incrementar el consumo de café

Apuesta conjunta del sector empresarial

Al margen de las estrategias particulares que los resultados de este estudio han generado en los diferentes ámbitos del café portugués, la Associação Industrial e Comercial do Café (AICC), máximo exponente del sector torrefactor, con el 80% de las empresas asociadas hace tiempo que trabaja para favorecer el consumo de café de este país. Con un punto de partida similar al de Fórum del Café, esta asociación patronal sin fines lucrativos también es abanderada de la divulgación y promoción del conocimiento y cultura del café en el país luso, ofreciendo para ello, formación específica sobre todos los ámbitos de este producto a la vez que asume la coordinación de estrategias comunes de comunicación para todo el sector. Destacar por ejemplo, su programa de Café y Salud, de cuya aplicación y promoción esperan desaparezcan ciertos mitos entorno al café y se incremente el consumo de este producto en diferentes segmentos de la sociedad.

Mercado y negocio del café

El mercado portugués del café está copado por poco más de 16 grandes y medianos fabricantes que suman 40 marcas y el 85% del mercado, dejando el resto a una quincena de empresas más. Por importancia, y según los datos de la Associação Industrial e Comercial do Café (AICC), los mayores "players" del café en nuestro país vecino son: Delta, Nestlé, Nutricafés y JMV.

Café Majestic*Rua Santa Catarina, 112 - Oporto*

Este es el café más famoso de Oporto. Inaugurado en 1921, su fachada y sus paredes destilan, todavía el aroma de los años veinte, de la belle époque igual que su interior, en el que parece que el tiempo se pasó hace mucho. Estos alicientes hacen que el Café sea punto obligado de parada de las personalidades políticas o artísticas que se acercan a Oporto, hasta J. K. Rowling parece que pasó algunas tardes en el establecimiento durante su estancia en Oporto, escribiendo algunos capítulos de "Harry Potter". Desde 1983 este café es Patrimonio Cultural de Portugal.

Qué pedir: Hoy día el café Majestic nos asombra y nos sorprende con su magnífica puesta en escena, y nos brinda la oportunidad de saborear un exquisito café rodeados del lujo y el esplendor de sus años dorados. Y la buena disposición del personal junto a la fastuosa decoración ayudan a recordar ese ambiente.

Café Vianna*Praça de República - Braga*

Lujoso establecimiento, abierto en 1871, en el centro neurálgico de la ciudad de Braga, en los soportales de plaza de A Republica. Los asiduos a recorrer cafés en diferentes partes del mundo reconocerán en la decoración exterior del Vianna al Florián Veneciano, salvando las distancias, claro está. Su interior intenta conservar el aspecto que se presupone a un establecimiento de su época, aunque el servicio a base de un completo snack-bar y hamburguesas hace difícil, en algunos momentos, retornar a los orígenes.

Qué pedir: Como en la mayoría de los cafés de Portugal, la elección de cualquier preparación con café tiene prácticamente asegurado el éxito. Aquí, también.

**IMPORTACIONES DE CAFÉ VERDE EN PORTUGAL (en toneladas)**

País	2010	2011	2012	2013	2014
Vietnam	8.598	8.781	11.011	13.002	12.108
Brasil	6.939	6.233	6.488	6.381	6.921
Uganda	4.592	6.405	3.965	5.563	6.043
Camerún	4.260	5.368	5.415	3.704	4.293
España	4.510	4.911	3.052	6.282	3.574
India	3.811	4.521	3.174	3.397	3.109

Fuente: AICC

Vietnam es el máximo proveedor de café de Portugal, con más de 12.108 tm importadas el pasado año. Esta cantidad corresponde a la suma total del segundo y tercer origen de los cafés llegados a este país el mismo año, Brasil y Uganda respectivamente, y casi tres veces más del cuarto clasificado en este ranking, Camerún. España es el quinto máximo proveedor de café para Portugal, con una cantidad, 3.574 tm, casi igual, 3.109 tm, al total aportado por India, un país productor. Es obvio que este resultado viene determinado por la situación estratégica de nuestro país respecto a Portugal y la ruta de entrada de algunos cafés desde Europa con rumbo al país luso.

De la misma manera que vendemos café a Portugal, también le compramos posicionándonos como el país que mayor apuesta por el café Portugués con 5.374 tm d comparada, seguidos por Alemania, Grecia, Francia, Angola, Países Bajos, Ucrania, Reino Unido, Rusia, Luxemburgo y Estados Unidos.


En la tabla relativa al valor de las exportaciones, nuestro país también lidera el gasto con 5,5 millones de Euros, algo más que los 5,3 de Alemania.

El barista portugués

El movimiento barista en Portugal tiene ya cierto recorrido pero no se ha llegado a asentar todavía con la vitalidad que lo ha hecho en España. Por lo general no es sencillo conseguir formación específica en la materia y la mayoría se circunscribe a la ofrecida por las propias marcas de café o alguna iniciativa privada muy particular. Para mejorar esta situación, la Associação Industrial e Comercial do Café (AICC) promueve el Campeonato Nacional de Baristas, fomentando así, la profesión y las oportunidades para formarse y reciclarse.

Susanna Cuadras

Fuentes: Associação Industrial e Comercial do Café (AICC), Instituto Português de Administração de Marketing, Organización Internacional del Café



Motivar al trabajador para mejorar la empresa

El límite donde una empresa pasa de ser buena a mala reside la calidad de sus recursos humanos. Por este motivo es imprescindible aprovechar al máximo el potencial humano y para ello las empresas desarrollan procesos complejos

Una de las maneras en que los empresarios pretenden mejorar la productividad es incrementando las remuneraciones de los trabajadores, bajo el concepto de: "te pago más para que produzcas más". Sin embargo, ha quedado demostrado en diferentes investigaciones que el efecto del incremento de remuneraciones no necesariamente eleva la productividad.

Al respecto, Frederick Irving Herzberg el renombrado psicólogo norteamericano autor de "Una vez más, ¿Cómo motiva usted a sus trabajadores?" y uno de los hombres más influyentes en la gestión administrativa de empresas, señala que las necesidades de nivel bajo, entre ellas, asegura, el sueldo, quedan satisfechas rápidamente y una vez que están satisfechas la única manera de motivar a los colaboradores es ofrecer más de lo mismo, favoreciendo con ello un círculo vicioso muy poco efectivo. Como alternativa, propone el enriquecimiento del puesto. Se refiere a la expansión vertical. Es decir, en este planteamiento, se incrementa el grado en que el obrero o el empleado controla la planificación, ejecución y evaluación de su trabajo.

Un puesto enriquecido organiza las tareas a fin de que el trabajador pueda realizar una actividad completa, mejora su libertad e independencia, aumenta su responsabilidad y proporciona retroalimentación, de manera tal que un individuo puede evaluar y corregir su propio desempeño.

Para enriquecer el puesto de un trabajador existen diez acciones básicas que bien ejecutadas ofrecen resultados a muy corto plazo:

1. Formar grupos naturales de trabajo

La creación de unidades naturales de trabajo significa que las tareas que desempeña un empleado forma un todo identificable y significativo. Esto incrementa la propiedad del trabajo por parte del colaborador y mejora la probabilidad de que los empleados vean su trabajo como significativo e importante, en lugar de considerarlo como inadecuado y aburrido.

La idea es que cada persona sea responsable de todo un proceso del trabajo identificable. Por ejemplo, cuando una máquina se estropea y usualmente se avisa al mecánico para su reparación. En su lugar, deberíamos capacitar al propio operador de la máquina para que pudiera cuanto menos reparar los casos derivados del propio uso del equipo, dejando para los especialistas las averías mayores. De este modo, no sólo conseguiremos implicar más a nuestro colaborador y contribuir a su sentimiento de realizar

un trabajo significativo, sino que ahorraremos tiempos y presupuesto en unos problemas que según su naturaleza pueden tener rápida solución.

2. Combinar las tareas

Los administradores deben tratar de tomar las tareas existentes y fraccionadas y reunir las nuevamente para formar un nuevo y más grande módulo de trabajo. Esto incrementa la variedad de las habilidades y la identidad de la tarea.

3. Ampliar los puestos verticalmente

La ampliación vertical da a los empleados nuevas responsabilidades. El quiz de la cuestión está en coayudar a que el trabajador planifique y controle su trabajo en vez que lo haga otra persona. Esta confianza fomenta la vinculación del colaborador y su predisposición para conseguir mejorar sus resultados y con ello los del propio negocio.

Un sistema eficaz es el buzón de sugerencias donde se encuentran soluciones a problemas diarios

4. Abrir canales de retroalimentación

Al incrementar la retroalimentación, los empleados saben lo bien que están desempeñando su puesto, y si su desempeño está mejorando, empeorando o permanece a un nivel constante. Se deben encontrar más y mejores maneras para que el colaborador reciba una rápida retroalimentación sobre su trabajo.

5. Marcar objetivos claros

Tanto la empresa como el trabajador, deben tener unas metas y objetivos que alcanzar en cada periodo de tiempo. Igual que las empresas se ponen un objetivo de facturación cada año, cada trabajador debe tener objetivos personales y de equipo, que les anime a superarse y colaborar todavía más por el bien común.

6. Incentivos y premios

Y si bueno es marcar objetivos y metas, mejor es premiarlos. Los programas de reconocimiento al empleado son habituales en muchos países, aunque no tanto en el nuestro. Esta estrategia usa múltiples fuentes y reconocen

tanto los logros del individuo como los del grupo. Un programa de este tipo no requiere más inversión que la que nosotros queramos, limitándonos solo a un e-mail de felicitación, una nota en un lugar destacado del tablón de anuncios de la empresa o una camiseta. Días de vacaciones, pequeños obsequios o invitaciones para que el empleado disfrute con su familia de un evento, son otras opciones.

7. Formación

Desde siempre la formación de los trabajadores ha sido considerada una excelente contribución a la empresa y también a la satisfacción de los empleados. Para que esta acción sea percibida como un incentivo y resulte un estímulo, debe ser práctica y directamente aplicable a las actividades diarias de aquellos que van a recibir la formación.

En este sentido, Fórum Café ofrece una excelente opción, a base de programas específicos para el sector, ideados y desarrollados por profesionales referentes de la industria del café y la hostelería. Además la experiencia de los formadores de esta entidad permite, más allá de los programas específicos, desarrollar programas personalizados para empresas, garantizando, aún más si cabe, la idoneidad de este tipo de acción para las empresas solicitantes.

El Programa de Formación de Fórum Café se amplía cada año, abarcando nuevos ámbitos y ampliando otros, con formaciones muy especializadas en temas concretos del café. Son una muestra los seminarios Coffee Process, focalizado en el proceso del tueste del café; Marketing Café, el primero dedicado específicamente en nuestro país al marketing en el

sector del café; o cualquiera del resto de cursos de técnicas baristas, cata de café, etc., a los que acuden profesionales de ámbitos concretos para completar y ampliar su formación. Como ventaja añadida a estas formaciones y además de su especialización, destacar el acuerdo entre Fórum Café y la Fundación Tripartita que permite la bonificación de los cursos por parte de las empresas, minimizando los costos de esta inversión en formación [Más información: www.forumdelcafe.com].

8. Gerencia participativa

Se trata de la toma conjunta de decisiones, una estrategia que permite al trabajador compartir un grado significativo de poder en las decisiones, fomentando, una vez más, su compromiso e implicación.

9. Participación representativa

Si por las características de la empresa o el trabajo no es posible la gerencia participativa, una alternativa es que los trabajadores puedan participar en la toma de decisiones conjuntas con la dirección de la empresa a través de un pequeño grupo de representantes, esto es, a través de consejos de trabajo o junta de representantes.

10. Círculos de calidad

Esta estrategia de participación es muy popular en Japón y consiste en pequeños grupos de no más de 8 a 10 empleados que se reúnen regularmente para analizar sus problemas de calidad, investigar las causas, recomendar soluciones y llevar a cabo acciones correctivas conjuntas.

M. del Mar Vilaró • MiM Comunicació

SU MAJESTAD LA LECHE FRESCA.



El café en grano y la leche fresca son sinónimos de calidad de la bebida en cada taza. Hoy, gracias a Necta y a su gama completa de máquinas superautomáticas se pueden obtener espressos, capuchinos y cafés cortados con la mejor tradición italiana, con sólo pulsar un botón. El diseño elegante, tamaño compacto y la flexibilidad de sus soluciones hacen de Koro, Korinto, Kobalto y Karisma que sean únicas y muy apreciables para cualquier emplazamiento en el mundo de los hoteles y cafeterías. Entra y descubre nuestra gama en www.nectahoreca.es



NECTA ES UNA MARCA DE





Nuevos estudios demuestran que la cafeína proporciona una mejora en el rendimiento físico resultando mínimo su efecto diurético en consumos moderados de café. No hay diferencias significativas en la hidratación de los sujetos que ingieren 200 ml de café solo diario y los que toman la misma cantidad de agua

Aproximadamente el 70% del cuerpo humano adulto es agua, porcentaje que varía según la edad y el estado de salud en el que se encuentre la persona. Durante la práctica de ejercicio nuestro cuerpo pierde líquido que deberemos reponer. Estudios recientes demuestran que esta reposición puede incluir el café, en contra de recomendaciones anteriores.

Llega la temporada de verano, una época del año en la que son muchos los que aprovechan el buen tiempo para hacer deporte. El buen tiempo invita a salir de casa, pero las altas temperaturas obligan a tomar ciertas precauciones para evitar problemas de salud. Una de las claves básicas, en este sentido, es mantener nuestro cuerpo constantemente hidratado y más si estamos haciendo ejercicio.

Cuando practicamos deporte, el agua que se pierde a través del sudor puede oscilar entre medio litro y dos litros por hora, así que nuestro cuerpo necesita reponer los fluidos y sales que pierde. Cada persona es distinta. Algunos sudan más que otros y algunos pierden más sales en el sudor. Debido a esta variación individual, no es posible hacer un cálculo exacto de cuánto debe beber durante una sesión. En general, debería oscilar entre 120 y 150 ml de líquidos cada 10 ó 15 minutos, aunque cada uno deberá ajustar su cantidad.

Investigación Escuela de Deporte

Durante años, y a pesar de que no existe evidencia científica, se ha recomendado a los deportistas que se abstengan de consumir bebidas con cafeína ya que se asume que ésta, siendo un diurético leve, podría exagerar la pérdida de electrolitos y la deshidratación producidas por el ejercicio y abocar a una disminución del rendimiento. Sin embargo, hoy en día está demostrado que la cafeína disminuye la sensación de fatiga y tiene un ligero efecto ergogénico y, en cantidades relativamente pequeñas (alrededor de 90-120 mg), mejora el rendimiento físico alrededor del 12,4% sin producir efectos secundarios. Este efecto parece ser más notable cuanto mayor es la duración del ejercicio y es más, una investigación realizada en la Escuela de Deporte y Ciencias del Ejercicio de la Uni-

versidad de Birmingham (Reino Unido) y promovida por el Instituto para la Información Científica sobre el Café (ISIC), concluye que la ingesta de cantidades moderadas de café no causa deshidratación sino que contribuye a conseguir la cantidad aconsejada diaria de líquido.

Nuevos estudios acaban con las recomendaciones en contra del consumo de café durante la práctica deportiva

“El consumo moderado de café (200 ml diarios) no causó diferencias significativas en la hidratación comparado con el consumo de la misma cantidad de agua”, afirma Sophie Killer, una de las autoras de la investigación inglesa, y por ello “concluimos que los consejos de salud pública relacionados con la hidratación deberían ser actualizados reflejando estas conclusiones”. De hecho, continua Killer, la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) incluye desde 2008 en la “Pirámide de la Hidratación Saludable” el café como bebida de consumo diario recomendado para una correcta hidratación.

Sin embargo, el efecto del consumo moderado de café no puede compararse con el de la cafeína pura. De hecho, antes de la publicación de este nuevo estudio, se habían realizado dos investigaciones sobre los efectos del café en la hidratación que tenían resultados distintos e inconcluyentes. “A pesar de que faltaban pruebas científicas, había una creencia común de que el consumo de café podía provocar deshidratación. Es por ello que nos propusimos investigar si el consumo moderado de café, bajo condiciones normales, era perjudicial para el estado de hidratación, y el resultado ha sido que no”, explica Killer.

En el estudio se ha utilizado una muestra de 50 hombres bebedores habituales de café, donde se han medido los efectos del consumo moderado de café solo comparado con el consumo del mismo volumen de agua sobre el es-



©Litografía: Eliza Southwood

tado de hidratación. Los sujetos fueron analizados en dos fases. En la primera, los participantes bebieron diariamente cuatro tazas (200 ml) de café o de agua durante tres días; y en una segunda fase los que habían bebido café consumieron agua y viceversa.

Para evaluar el estado de hidratación, los investigadores midieron la masa corporal y la cantidad de agua total y realizaron análisis de orina y sangre. De esta forma, no se encontraron diferencias significativas en los resultados de hidratación entre los que bebieron café y los que tomaron agua. Además, tampoco se observaron diferencias en el volumen de orina y su concentración entre ambos grupos.

Café y cálculos renales

Otros estudios que avalan la falta de relación entre deshidratación y café son las investigaciones en torno a los cálculos renales y el consumo de esta bebida. Es sabido que el tratamiento más antiguo para los cálculos renales es un buen estado de hidratación, consecuencia de una alta ingesta de líquidos. Pero la composición de estos líquidos también puede ser importante, y así lo ha demostrado el estudio del grupo de epidemiología de Harvard, de Curham et al., que incluyó el seguimiento de 45.289 varones. Tras ser controlados durante un periodo de tiempo, se diagnosticaron 753 nuevos casos de cálculos renales, demostrándose que el riesgo de desarrollar una piedra de riñón disminuía un 10% con la ingesta de 240 ml/día de café. Otro estudio del mismo grupo, realizado con más de 80.000 enfermeras, confirmó este hecho.

En conclusión, contrariamente a las creencias populares, el consumo de bebidas con cafeína en niveles de hasta 300 mg al día, no produce un desequilibrio de líquidos y electrolitos, ni disminución de la tolerancia al calor producida por el ejercicio. Las evidencias científicas no apoyan la idea de que las bebidas con cafeína favorecen la deshidratación. Es más, este tipo de bebidas puede ser una importante fuente de líquidos en la dieta y contribuye a mantener un buen estado de hidratación.

Angela d'Areny

Fuentes: **Dra. Pilar Riobó.**

Jefe Asociado del Servicio de Endocrinología y Nutrición.

Hospital Fundación Jiménez Díaz. Madrid; CICAS



Café y deporte

El consumo de café antes de realizar una actividad deportiva puede suponer ventajas, como una menor sensación de fatiga y una mayor predisposición y motivación a la hora de iniciar el esfuerzo. Por otro lado, el consumo de café después del esfuerzo también puede tener efectos beneficiosos, ya que sus compuestos antioxidantes, sus vitaminas y minerales pueden ayudar a una reposición más rápida y eficaz del glucógeno muscular y, por lo tanto, a la recuperación óptima del músculo tras el esfuerzo. El control de los radicales libres, y en definitiva del estrés oxidativo o daño por oxidación, es una manera de neutralizar los posibles efectos negativos de un ejercicio físico intenso en el que existe inflamación y daño celular.

La mejora en el rendimiento deportivo asociada al café podría estar relacionada con el bloqueo de los receptores de adenosina que produce la cafeína, actuando como responsable de sus efectos sobre el sistema nervioso y la menor fatiga. Pero el efecto ergogénico de la cafeína se lleva a cabo también a otros niveles, como la broncodilatación y posible mejora de la capacidad respiratoria. Además, sobre el músculo esquelético produce un aumento de la capacidad contráctil muscular al incrementar el transporte de calcio en la membrana.

Desde el 1 de enero de 2004 los deportistas profesionales pueden tomar café antes de las competiciones sin miedo a que puedan sancionarles, ya que la Agencia Mundial Antidopaje (AMA) ha excluido la cafeína de sus sustancias prohibidas.

M^a Antonia Lizarraga

Licenciada en Medicina
y Master en Nutrición



Coffee Street Food

El Street Food ya está aquí. Comida y bebida preparada en la calle para su consumo en la vía pública, elaborada al momento y de forma artesanal que se oferta a buen precio en camionetas, caravanas y carritos

El nuestro es un país de buen clima y donde buena parte de nuestra vida social acontece fuera de casa, en la calle, en las plazas, en los paseos,... y es, en estos espacios, donde se está desarrollando un incipiente pero potente movimiento estrechamente relacionado con el beber y el comer... Se conoce como "Street Food", y contempla diversas variantes, incluida las temáticas entorno al café.

La simple traducción del inglés al castellano nos da la pista de que es el "Street Food": "Comida callejera", ahora bien, el concepto que encierra es mucho más amplio y diferente a lo que en primera instancia nos pueda venir a la cabeza con este nombre. Sus promotores defienden su oferta como "comida rápida, de calidad, popular e informal", y su filosofía pasa por la idea de que se puede comer en la calle a buen precio y sin tener que recurrir a la comida "basura".

La Street Food huye del fast food y apuesta por la comida de calidad a precios asequibles

En países europeos pero sobretodo en Estados Unidos y Asia, el concepto Street Food está ampliamente desarrollado y cuenta con un número de usuarios diarios muy elevado. En España la legislación entorno a la preparación y servicio de comida y bebida en la vía pública, sin embargo, es muy restrictiva y poco clara y hoy día acota este tipo de oferta a ferias, fiestas o eventos privados, limitando mucho su movilidad fuera de estas circunstancias. Para conseguir modificar esta situación, y a pesar de lo incipiente del movimiento en nuestro país, ya se han creado asociaciones de operadores y usuarios del Street Food en diferentes ciudades, las cuales trabajan para redefinir y elevar el concepto de "comida callejera" y cambiar la legislación. Desde estas entidades se impulsan algunos de los encuentros Street Food de más éxito en nuestro país, como el Eat'street de Barcelona, el MadrEat de Madrid, el ContraVan Street Food Festival o el ÑamCV de Valencia, ...

Y si el éxito de estos encuentros es entendido por sus organizadores como la muestra del apoyo popular al Street Food, también lo es para grandes nombres de la gastronomía de nuestro país, que con su suma al proyecto, no hacen más que validar este tipo de propuesta gastronómica y dar apoyo, así, a la reivindicación a favor de su "legalización". Carles Abellán, Koldo Royo o David Muñoz, entre otros, ya han saltado al rescate de este concepto que apuesta por una cocina desenfadada, urbana y con alma callejera. En el ámbito del café ha sucedido lo mismo, y baristas de referencia en nuestro país como Honorio García de Cafetaza se han subido a la bicicleta y ha empezado a ofrecer servicio de café al más puro estilo Street Food.

La oferta

Más allá de los típicos perritos calientes y tacos mejicanos, los emprendedores españoles que se han decidido por el Street Food como modelo de negocio, ofrecen propuestas, en general, creativas, innovadoras, ligadas a gastronomías muy diferentes a la nuestra y también a la propia. Los hay, además, que para distinguirse del resto, ofrecen productos diferenciados, por ejemplo, ecológicos, de KM 0, de temporada, etc. Y es, precisamente, en esta apuesta por la especialización y diferenciación, en la que se alinean los que han elegido al café como protagonista.

Carritos y Food Trucks baristas

Esta oferta de café se presenta básicamente en dos de los formatos más populares del Street Food, los carritos y los Food Trucks.

Los carritos son estructuras móviles compactas y no a motor, equipadas con lo imprescindible para desarrollar la actividad de preparación y servicio de café. En la parte visible para el consumidor se disponen, la máquina y el molino que se convierten en protagonistas. A esto contribuye la elección, en la mayoría de los casos, de equipos estéticamente muy atractivos y diferentes a los que habitualmente se encuentra en los establecimientos convencionales, por ejemplo, máquinas de café de palanca o pistón. En el interior del carrito, por su parte, se disponen, según el modelo, los depósitos de agua, de gas para calentar el



agua de la máquina de café y también la batería para el molino- algunas propuestas obvian esta batería que es substituida por el pedaleo del propio barista que a base de girar los pedales consigue mover las muelas del molino y moler el café-.

El Café sobre ruedas se sirve desde Food Trucks y triciclos que incorporan toda la equipación de una estación barista

En cuanto al diseño de estos carritos, este es muy variado, aunque las referencias visuales y estéticas de otras épocas y las combinaciones llamativas y atrevidas son las opciones más habituales. Los Food Trucks, por su parte, son la cara más visible del movimiento Street Food. Se trata de pequeños camiones o furgonetas "tuneados", que permiten ofrecer el servicio de comida y bebida a diferentes personas, en diferentes espacios y horas, y todo, en un mismo día, gracias a la movilidad de estos camiones.

Los Food Trucks son, pues, cocinas sobre ruedas montadas en el interior de un vehículo adaptado y siempre con una gran ventana abierta al público. Toda la actividad se realiza en el interior del vehículo, pero es visible desde el exterior. Un Food Truck está equipado con depósito de agua y zona de limpieza con neveras para conservar los alimentos y con los requisitos básicos que exige una cocina industrial. . En Estados Unidos, donde la moda de los Food Trucks está ampliamente extendida se calcula que actualmente circulan cerca de 3 millones de estos furgones, muchos de ellos sólo con servicio de café.

En el caso de los Food Truck especializados en la preparación y servicio de café, el concepto debe ser el de una estación barista sobre ruedas. Las propuestas más completas incorporan incluso hasta dos máquinas, más de un molino e incluso depósitos

para diferentes cafés en grano. La posibilidad de incorporar a la equipación de la furgoneta un congelador o una batidora, amplía aún más las posibilidades de bebidas con café.

Una variación de las Food Trucks son las Food Caravans, o lo que es lo mismo, caravanas convencionales reconvertidas a cocinas y cafeterías móviles.

Un concepto que vale por dos

Se trate de carritos, Food Trucks o Food Caravans, lo cierto es que además de una innovadora alternativa de negocio para emprendedores, estos negocios están demostrado tener, también, una excelente función como herramientas de marketing. Y es que no son pocos los casos, de establecimientos convencionales que los están aprovechando para reforzar la promoción e imagen de su negocio y marca.

Alquiler, franquicias y otros servicios

Al margen de estas propuestas ligadas a establecimientos fijos, lo cierto es que el Street Food viene dominado por emprendedores y esta realidad ha sido detectada por diversas empresas que ya ofrecen servicios a aquellos que quieran probar en el sector. La oferta se encamina, básicamente, al alquiler de carritos y Food Trucks, aunque también hay quienes ofrecen la franquicia de algunos conceptos ya de éxito en el Street Food; la organización de eventos; la gestión de medianos espacios donde aparcar y guardar los Food Trucks y los carritos cuando no se utilizan. De cara al público en general, también existen servicios concretos para facilitar la experiencia Street Food, como plataformas on-line especializadas, donde informarse de los próximos eventos o localizar nuestros Food Trucks favoritos en tiempo real. En este sentido, las redes sociales son también una inmejorable opción, pues muchos de los operadores informan de forma puntual de su ubicación y oferta del día.

Nos vemos en la calle!.

Susanna Cuadras



¿Eres **amante** o **PROFESIONAL** del café?



En **www.forumdelcafe.com/tienda**
encontrarás el catálogo con todos los artículos
relacionados con el mundo del café y de los baristas

Y recuerda que si eres Socio o Amigo del Fórum
podrás beneficiarte de magníficos descuentos,
promociones y mucho más...

Fórum Café pone a vuestro alcance los complementos necesarios para
realizar la "cata", degustar un buen café o, simplemente, cualquier elemento
de decoración. Disponemos también de todo tipo de libros relacionados
con el mundo del café.

Puedes adquirir los productos de la **Tienda del Fórum** de manera muy fácil:
por teléfono, por fax, en la tienda on-line o realizar tu pedido vía email.

Fórum Cultural del Café

Pl. Ramón Berenguer El Gran, 2 Esc. Esq. Ent. 5

08012 Barcelona

Tel: 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57

info@forumdelcafe.com • www.forumdelcafe.com

Hoy cocina...



Oscar de Toro

Oscar de Toro es uno de los baristas más reconocidos de nuestro país. Con un exitoso recorrido en el mundo de la preparación y servicio de café se ha especializado en los últimos años en la "gastronomía del café", siendo artífice de numerosas recetas culinarias con el café como ingrediente destacado. "Utilizo el café como potenciador de sabor y el resultado es un plato con sabores nuevos y que sorprenden al que lo prueba", explica de Toro quien ha participado en diversos congresos, ferias y salones gastronómicos como ponente, descubriendo allí al café como ingrediente para la cocina.

Tosta de carpaccio de vaca infundado en café con queso curado y aceite confitado con café



Ingredientes (4 comensales):

- Solomillo de vaca
- Café
- Queso de Arzua curado
- Sal
- Aceite confitado con café

Preparación:

El montaje de este plato, aunque rápido y sencillo, requiere de un tiempo previo de elaboración, así que lo más recomendable será preparar el solomillo el día anterior al que queramos servir el plato. Tomamos la pieza entera del solomillo de vaca y la bañamos en café. Dejamos marinar la carne durante 12 horas y seguidamente, retirando el líquido sobrante y con la ayuda de papel film, hacemos un rulo y lo congelamos para que después sea más sencillo cortar la carne en forma de carpaccio. Este corte lo podemos hacer a máquina o con cuchillo, pero siempre intentando que quede bien fino. Justo antes de servir el plato, tostaremos el pan justo para el servicio.

Presentación:

En el momento de emplatar, dispondremos la tosta en el plato y sobre ella colocaremos la carne ya cortada. Aderezaremos el conjunto con un poco de sal, aceite confitado en café, y coronaremos el plato con unas virutas de queso curado recién rallado.

Calendario Ferias

THE LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

Del 30 de Abril al 3 de Mayo

www.londoncoffeefestival.com

EXPO MILANO 2015

En el marco de esta exhibición mundial diversos países dedican una atención especial al café en sus pabellones.

Es el caso de Uganda, El Salvador, Rep. Dominicana, Kenya, Yemen, Costa Rica, Burundi y Etiopía, entre otros.

Milán (Italia)

Del 1 de Mayo al 31 de Octubre

www.expo2015.org/en/explore/clusters/coffee

COFFEE FEST CHICAGO 2015

Chicago (Estados Unidos)

Del 5 al 7 de junio

www.coffeefest.com

FISPAL CAFÉ

Feria de negocios para el sector del café
Sao Paulo (Brasil)

Del 9 al 12 de junio

www.fispalcafe.com.br

WORLD OF COFFEE GOTHEMBURG 2015

Gothenburg (Suecia)

Del 16 al 18 de junio

www.worldofcoffee-nordic.com

FIDMA

Feria de Muestras de Asturias 2015
Gijón

Del 1 al 16 de agosto

www.feriasturias.es

ABASTUR 2015

30ª Edición

México DF (México)

Del 31 de agosto al 3 de septiembre

www.abastur.mx

EXPOCAFÉ 2015

México DF (México)

Del 3 al 5 de septiembre

www.tradex.mx/expocafe/

DUBLIN COFFEE&TEA FESTIVAL

Salón del equipamiento hostelero
Dublin (Irlanda)

Del 11 al 13 de Septiembre

www.dublincoffeefestival.com

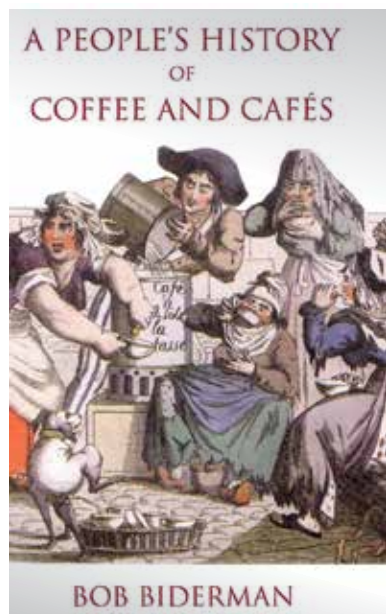
HOST 2015

Salón internacional de la hostelería profesional
Milán (Italia)

Del 23 al 27 de octubre

www.host.fieramilano.it/es

Biblioteca



A people's History of coffee and cafés

Bob Biderman

Black Apollo Press

Agosto 2014

Inglés

Libro sobre la historia del café y de como un producto de explotación local se convirtió en un producto de consumo global. El autor, Bob Biderman, historiador y novelista, repasa como el café irrumpió en la sociedad europea, como se convirtió en un producto de éxito y todo sin la intervención de los medios de comunicación, unos agentes hoy en día imprescindibles en cualquier plan de marketing de un nuevo producto.

En su libro, Biderman, repasa también, la creación de fortunas, la aparición de nombres referentes en el mercado, la creación de alianzas y también, como otros muchos perdieron su posición tanto por malas decisiones como por problemas derivados directamente del mercado o el propio cultivo.

La lectura de este libro es muy entretenida y aunque buena parte de los datos que se aportan no son nuevos, sí que tratados bajo la óptica global de esta obra nos permiten hacernos una idea muy aproximada a como debieron ser los primeros años de la industria del café tanto en los países productores como en los países consumidores.

Bob Biderman es conocido por sus investigaciones en torno a la historia social de café y los cafés. Su interés se inició en la década de 1960 cuando era todavía un estudiante de Berkeley. Allí experimentó la que está considerada la primera ola del espresso en Estados Unidos. Entre 1980 y 1990 vivió en Europa y se dedicó a escribir sobre café para diversas revistas y periódicos franceses, ingleses y holandeses.



Ofrece la gama más completa de soluciones para el tratamiento profesional del agua, garantizamos la calidad del agua en más de **50 millones de cafés al día en toda Europa**

Tenemos **UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA**



Leche
Pascual[®]
uperisada

**EXTRA
CREME**



NUESTRA MEJOR LECHE,
PARA EL MEJOR CAFÉ.