

# fórumcafé

Fórum Cultural del Café



Origen  
El Café  
de  
Colombia  
p. 6

Formación  
La  
farmacología  
del café  
p. 37

Actualidad  
El café  
en EUA  
p. 48

# PERFECT ESPRESSO EVERY TIME



En nuestra gama de máquinas espresso encontrarás máquinas para cápsulas, tradicionales y automáticas. En cualquiera de ellas obtendrás un café espresso perfecto – **justo como a ti te gusta**

EXPOBAR

*spengler*

[www.creminternational.com](http://www.creminternational.com)

# Sumario

Editorial .....	4
Café origen	
Colombia .....	6
Calidad	
Café del Huila .....	14
Informe	
¿Cómo afecta el método de extracción a nuestra taza? .....	18
Tendencias	
El perfil de flujo marca tendencia .....	24
El "Nitro Café" ya está aquí .....	26
Tueste	
El color de tueste .....	28
Mundo Barista	
XI Campeonato Nacional de Baristas .....	34
Formación - Entrevista	
La farmacología del café .....	36
Mercado del Café	
El café, una alternativa de futuro en Guatemala .....	40
Mercado del café .....	42
Nueva Taza de la Excelencia .....	46
Actualidad	
El café en USA .....	48
EUA se fija en el café de Cuba .....	52
Gestión	
Bebidas con café, una oferta de futuro .....	54
Degustación .....	57
Café y Salud .....	58
Turismo cafetero .....	60
Ferias .....	64
Cocina .....	65
Biblioteca .....	66



## Revista del Fórum del Café

Edita:

**fórumcafé**  
Fórum Cultural del Café

## 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](http://www.forumdelcafe.com)

## Diseño y maquetación

FermiCarré Comunicació  
[www.fermicarre.com](http://www.fermicarre.com)

## Impresión

Gráficas Gómez Boj  
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



Y sin darnos casi cuenta nos hemos plantado en el ecuador de este 2016, en el que la actividad de **Fórum Café** sigue igual de animada, sino más, que el año anterior. A cuatro meses vista de la Final del **XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café**, todo el engranaje de las competiciones autonómicas ya está más que rodado y todos los preparativos para la Final, en marcha. La cita será del 23 al 26 de octubre próximos en Barcelona, en el marco del **Salón Hostelco**, donde además de la final de la competición barista, **Fórum Café** prepara diversas actividades.

El interés por el Campeonato Barista de nuestra entidad es cada vez mayor y si hace ya tres ediciones, el gran número de inscritos obligó a revisar la normativa y limitar a ocho el número de participantes en cada campeonato para garantizar la calidad de la competición, favoreciendo, además, la celebración de competiciones eliminatorias previas, tanto a nivel de escuelas de hostelería, como de provincias, ahora, se ha hecho necesario la creación de un baremo de puntuación para la adjudicación de los patrocinios de los campeonatos autonómicos y también de la Final Nacional. Esta escala de puntuación ha sido desarrollada por un comité creado específicamente para este fin.

El objetivo del nuevo sistema de adjudicación de patrocinios es garantizar la máxima transparencia en estas colaboraciones, en las que las empresas interesadas acceden en igualdad de condiciones, sumando posteriormente puntos a su solicitud de patrocinio, en función de criterios relacionados tanto con su vinculación histórica como presente con **Fórum Café** y los **Campeonatos Baristas**, además, por ejemplo, de con esta misma revista.

Este nuevo sistema sustituye al vigente, hasta ahora, para la Final Nacional y se incorpora a las competiciones autonómicas, habiendo conseguido con su sistematización cerrar con meses de antelación a la celebración de las competiciones los acuerdos con las empresas adjudicatarias de los patrocinios de las diferentes categorías contempladas, lo que, sin duda, ha contribuido a una clara optimización de la gestión de las competiciones por parte de las diferentes Delegaciones y, también, por parte de la dirección de **Fórum Café** que desde hace semanas ya trabaja en los últimos detalles del programa de la Final del **XI Campeonato Nacional de Baristas**.

**fórumcafé**  
Fórum Cultural 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

Antonio Gros • **Presidente**  
Fernando Navarro • **Vicepresidente**  
Jordi Codina • **Secretario**  
Josep Casasayas • **Tesorero**

#### Asesores

Josep Rovira  
Iñaki Vidaurrezaga  
Alejandro Salvo

#### Directora

Yolanda Bolaños Gámiz

#### Vocales


Salvador Sans  
Ricardo Oteros  
Andrés Bermúdez  
Alejandro Rodríguez  
Carlos Manuel Rodríguez  
David Tomás  
Emiliano Arencibia  
Javier Batalla  
Samantha Segovia  
Charo Baqué  
David Portero

# ¿Cuál es el mejor formato de azúcar?

Materiales: ¿Papel o Polipropileno?



Estudio realizado en Junio de 2014 por la empresa independiente, GESTIONA XXI CONSULTING, S.L.

CUADRO COMPARATIVO FORMATOS/CRITERIOS		Material	Higiénico-Sanitario	Impacto Medioambiental (residuos)	Soporte Publicitario	Novedad	Apertura y emboque	Competitividad en Precio
	Terrón	Papel	Deficiente	Bajo	Malo	No	Malo	Muy Baja
	Sobre Tradicional	Papel	Suficiente	Alto	Bueno	No	Malo	Alta
	Tubo-Stick	Papel	Suficiente	Normal	Malo	No	Excelente	Normal
	Tetraedro-Pirámide	Papel	Suficiente	Alto	Malo	Si	Malo	Baja
	Tubo-Stick	Polipropileno	Sobresaliente	Bajo	Regular	Si	Bueno	Baja
	Sobre 35mm	Polipropileno	Sobresaliente	Bajo	Muy Bueno	Si	Excelente	Alta



Este estudio posiciona el **Formato 35mm envasado en Polipropileno** como el más competitivo



Además de que el formato ofrece un menor impacto medioambiental, el 100% del Polipropileno que empleamos es **Oxobiodegradable**.

Tras realizar una inversión cercana a los 2 millones de euros, **Navarest** se ha convertido en el envasador nº1 en Europa de este formato. Desde el diseño y la impresión, hasta el envasado, todos los procesos están certificados y garantizados.

Sin duda alguna **la mejor opción** para aquellos torrefactores que deseen añadir valor a su producto.





# Colombia

**Colombia es el tercer productor mundial de café y el principal productor de Arábica lavado. Sus cafés son muy apreciados en el mercado internacional y sus programas de promoción de la caficultura y el café de calidad, referentes en todo el mundo**

El café necesita condiciones climáticas específicas para crecer. Requiere agua y luz solar y no tolera el hielo. Es por este motivo que se cultiva en los países tropicales y subtropicales cercanos al ecuador. Colombia reúne todas estas condiciones y tiene gran tradición como país productor y exportador de café.

A lo largo de la historia de Colombia, la actividad cafetera ha favorecido el aumento y la expansión de su industria manufacturera, el crecimiento de sus ciudades, el desarrollo de su infraestructura del transporte, la formación del sector financiero y la vinculación del país al comercio internacional. Desde que el cultivo del café y su exportación empezaron a coger forma ordenada, allá por 1870, este producto ha estado estrechamente ligado al desarrollo y bienestar del país.

Actualmente, Colombia es el tercer productor de café en el mundo y el principal productor de café Arábica lavado. Sus cafés son muy apreciados en el mercado internacional y sus programas de promoción de la caficultura y el café de calidad, referentes en todo el mundo.

## Geografía y clima del café colombiano

El café en Colombia se cultiva en las llanuras de Sierra Nevada de Santa Marta y en las laderas de tres secciones de la Cordillera de los Andes que atraviesan el país. En total suma más de 960.000 km<sup>2</sup> de cafetales, lo que, a pesar de lo llamativo de la cifra, no es más que alrededor de un 6% del total de la superficie del país.

Geográficamente, las principales tierras colombianas de cultivo de café se dividen en cuatro regiones claras. La región norte comprende los departamentos de Magdalena, Cesar y Guajira. La región sur, los departamentos de Huila, Cauca, Nariño, Sur de Valle del Cauca y Sur de Tolima. La región central, los departamentos de Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío, Norte de Valle del Cauca y norte de Tolima; y, la región

oriental, los departamentos de Boyacá, Cundinamarca, Norte de Santander y Santander

Las temperaturas de estas zonas cafetaleras, con relieves desde planos o ligeramente ondulados hasta abruptos, oscilan entre los 17 y los 23 °C y las precipitaciones se sitúan en torno a los 2.000 milímetros anuales, distribuidos a lo largo del año. Esto favorece la alternancia entre estaciones húmedas y secas, lo que posibilita, en determinadas zonas, dos cosechas: una de septiembre a diciembre y otra de abril a junio.

Los suelos de los cafetales colombianos varían de arenosos a pedregosos hasta arcillosos, una buena parte de ellos derivados de cenizas volcánicas, lo que los dota de un alto contenido de material orgánico y buenas características físicas para la producción de café.

Los cafetos se plantan a altitudes altas, entre los 1.200 y 1.800 metros de altura sobre el nivel del mar. También es posible encontrar algunas fincas por encima de los 1.950 metros, donde el clima crea granos superiores favoreciendo el aumento de su acidez.

## Regiones cafeteras

Desde hace años, el Café de Colombia dejó de ser uno. La especialización de los caficultores de las diferentes áreas productoras del país, ha favorecido en las últimas década la aparición de diferentes tazas, en general, todas de muy buena calidad.

Departamentos como Caldas, Quindío y Risaralda, del llamado Eje Cafetero, que hace unos 20 años eran los reyes indiscutibles del sector, comparten, ahora, protagonismo con otros territorios productores, como Huila, donde se están consiguiendo cafés de altísimo valor. Los tres primeros territorios ocupan, actualmente, 153.230 hectáreas con café, mientras los caficultores opitas (Huila) ya dedican 154.606 hectáreas de su superficie al cultivo del cafeto.



Antioquia, por su parte, es el tercer departamento en el ranking, y se sostiene con 130.990 hectáreas, mientras Tolima posee 117.180 hectáreas.

El Cauca no se queda atrás y gracias al apoyo del modelo de minifundios, esta región alcanza, ya, 88.000 hectáreas de cafetales de preciada calidad. El próximo año, el Cauca seguirá creciendo.

## Colombia cuenta con cinco DO de café, una genérica y cuatro regionales

Lo contrario sucede en el Valle, una zona que llegó a tener casi 90.000 hectáreas de plantaciones y que ha reducido, notablemente, su participación desde el año 2002. El pasado año, la superficie de cafetales rondó poco más de 67.570 hectáreas. Aquí, como en Caldas y Risalda, cultivos como aguacate, plátano, maíz y algunos frutales han arrebatado el protagonismo al café, que ha acabado deciéndoles

parte de sus tradicionales terrenos de cultivo. Pero quizás, una de las características más especiales en el cambio de vocación de muchos caficultores del Eje Cafetero es que un buen número de antiguas haciendas —especialmente en el Quindío— se han ido reconvirtiendo, paulatinamente, en hoteles y posadas. Actualmente, se calcula que el 30% de las fincas del Eje funcionan como hospedajes y sitios para actividades recreativas.

### Producción, orgullo y calidad

La altitud geográfica en la que se encuentran ubicadas buena parte de las fincas colombianas ha dificultado la mecanización excesiva del cultivo de café en el país, algo que ahora podría cambiar radicalmente, tras la autorización para la exportación de cafés de calidades más bajas y que pueden ser cultivados a menor altura y en cafetales más densificados. Hasta ahora, sin embargo, en general, el café colombiano se cosecha a mano cuando alcanza su punto de maduración correcto, y se limpia inmediatamente, después, para evitar que el mucilago impregne los granos. Estas dos circunstancias, la altitud y el inmediato lavado,



INISSIA · U · CITIZ  
PIXIE · LATTISIMA  
ESSENZA · MAESTRIA



**NOVell**  
L'ESPRESSO

**NUEVAS CÁPSULAS  
COMPATIBLES CON  
NESPRESSO®\***

EL PLACER DE UN  
GRAN CAFÉ EN CASA

## Consumo de Café en Colombia



En Colombia, el 86% de la población bebe café. Así lo confirman los resultados del último estudio de consumo presentado por Toma Café -programa para promover el

consumo de café en Colombia de la FNC- a finales de 2015.

“Más colombianos están tomando café y lo hacen cada vez con más frecuencia. En el 2007 bebían en promedio 2,9 tazas al día y para el 2015 llegan a 3,4 tazas”, explica, **Ana María Sierra Restrepo**, *COORDINADORA EJECUTIVA DEL PROGRAMA* quien, además destaca, “todos los grupos de edades presentaron crecimiento en consumo y en especial el de 40 a 44 años de edad. Ha crecido el posicionamiento del grano, está de moda y ya se ha derribado el mito de que es para los viejitos gracias a las innovaciones en presentaciones y tiendas especializadas”.

Según arroja la encuesta, el 84% del café que se consume es en el hogar: el 98% se toma entre semana; el 17% al despertarse, y la media de edad en la que los colombianos empiezan a tomarlo es a los 18 años.

Las amas de casa son las que más toman café actualmente en Colombia y las ocasiones del día más representativas para beberlo son al levantarse, antes del desayuno y entre el almuerzo y la cena. El tamaño promedio de la taza colombiana se sitúa entorno a los 154 ml.

El Tinto o negro -café sólo sin leche ni azúcar- es la preparación más popular en Colombia, aunque poco a poco se empiezan a introducir otras, como el cappuccino, habituales en las nuevas cadenas especializadas que empiezan a asentarse en el país.

otorgan un valor diferencial al café de Colombia, por cierto, todo, de la especie Arábica, con especial importancia de las variedades Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Caturra y la variedad Castillo, antes conocida como Colombia. En 2014, 420.000 familias cafeteras ya tenían más del 50% de su cultivo sembrado en variantes resistentes y casi 600.000 hectáreas de cafetos de todo el país, se habían renovado con 3.200 millones de árboles nuevos.

## Colombia ha autorizado la exportación de cafés de calidad inferior al Excelso y microlotes de hasta 60 kg

Los últimos cuarenta años de producción de café en este origen han resultado un periodo especialmente dinámico, con fuertes crecimientos – en determinados periodos se llegó a doblar la producción- pero, también, estrepitosas caídas de la producción. Si en 1962 en Colombia se producían 7,1 millones de sacos de 60 kilos de café verde, en 1991 la producción superó los 16. Con posterioridad a esta etapa, la cantidad de sacos fueron rebajándose, hasta estabilizarse entre el 2000 y el 2008, en alrededor de 11-12 millones anuales. A este periodo le siguió otro de importantes decrecimientos a causa, tanto de fenómenos climatológicos varios como por la situación del mercado, la reducción de cafetales y la puesta en marcha de nuevos proyectos en tierras tradicionalmente dedicadas al café.

Actualmente, las cifras han vuelto a recuperarse, empujadas, sobretodo, por los buenos resultados obtenidos por las políticas de fomento de la caficultura en diferentes departamentos del país. Como muestra, los últimos resultados de la cosecha del pasado año, cuando

se alcanzaron los 14,2 millones de sacos, según Federacafe -13,5 según la Organización Internacional del Café -.

A pesar del crecimiento, y de la mejora en las cifras de cosecha, Colombia sigue teniendo una productividad baja comprada con otros orígenes. En cuatro años, se ha pasado de 11 a casi 16 sacos por hectárea, una creimiento satisfactorio pero alejado, todavía, de los 40-50 que tiene Brasil, y casi 70 de Vietnam, respectivamente, el primer y segundo máximo productor de café en el mundo.

Para la presente cosecha, todo parece apuntar que la cantidad de café será menor que el año anterior, a duras penas 13 millones y es que, la sequía provocada por el fenómeno de ‘El Niño’ es cada vez más acusada, con lo que ello conlleva tanto en el desarrollo del cafeto, como en el incremento de la susceptibilidad a la plaga de la broca.

## Café con lazos y raíces

Para los colombianos, el café no es sólo un grano, sino parte de su identidad nacional, de la cual cosa se sienten, especialmente, orgullosos. Un ejemplo de esta importancia para la sociedad colombiana y para su imagen internacional es el propio presidente del país, Juan Manuel Santos, que durante un buen tiempo fue representante de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC) en la Organización Internacional del Café.

A lo largo de su historia, además, este país ha tejido alrededor del café, una de las redes sociales con mayor diversidad de culturas y rasgos que podamos imaginar. En ella están incluidas diferentes comunidades indígenas, afro-descendientes y herederos de los colonos de origen blanco o mestizo, todos con diversas manifestaciones culturales. Diferencias aparte, su gran valor ha sido la capacidad para desarrollar un espíritu comunitario y de acción colectiva entorno al café.





La **Federación Nacional de Cafeteros** de Colombia nace en 1927 y se constituye como una cooperativa sin fines de lucro, que trata de estabilizar el mercado del café de Colombia y lleva a cabo programas

de investigación, asistencia social y promoción en beneficio de los pequeños cafeteros independientes, además de otros dirigidos a la promoción del consumo de café en el país y el reconocimiento del Café de Colombia en el mundo.

Con la supervisión del gobierno colombiano y financiada a través de un impuesto sobre la exportación de café, la Federación ha logrado a lo largo de sus años de historia, proteger a los cafeteros contra las caídas del precio del café. Cuando el precio del café cae por debajo de un mínimo establecido, la Federación interviene comprando toda la cosecha.

Ésta es almacenada para luego ser vendida al mercado en tiempos de escasez. Esto garantiza al cafetero un ingreso fijo, permitiéndole vender su café en el mercado libre cuando los precios aumentan por encima del mínimo establecido por la Federación.

El sector cafetero ha financiado de forma privada muchos de los proyectos públicos desarrollados en las regiones cafeteras, al tiempo que los ingresos que genera continúan siendo fundamentales para más de medio millón de familias que ven al sector con orgullo y como fuente de independencia.

### La gente del café

Durante años el café ha sido el motor del desarrollo de Colombia y el cultivo más importante de la región andina colombiana gracias a su carácter perenne y a la permanente garantía de compra. En los últimos tiempos, sin embargo, su participación en la economía ha decrecido, dado que el país ha diversificado sus exportaciones. Aún y así, el café sigue siendo el primer producto del sector agropecuario y casi, exclusivamente, el primer generador de riqueza y empleo en las zonas cafeteras.

El café en Colombia emplea a más de 2 millones de personas, 741.000 empleos directos y 1.4 millones de empleos indirectos, de acuerdo a la información de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).

El 90% de las fincas están en manos de pequeños productores, más de 563.000 familias, distribuidas en alrededor de 600 de los 1.053 municipios del país.

A excepción de no más de un 5% de los casos, estas familias colombianas que trabajan en el cultivo de café, tienen pequeñas extensiones de tierra de dos a cinco hectáreas de media cada una. Estas micro fincas caracterizan la producción del café colombiano y la convierte, básicamente, en una actividad familiar en que todo el proceso de cosecha y post-cosecha la ejecutan los propios caficultores. Esta forma de hacer tiene como resultado no sólo un producto de calidad superior, sino también la mayor implicación de los agricultores dedicados al

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

**comercial** **VIPASA** DOLÇ 3+

Lo que hacemos...  
 Lo hacemos bien

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

Servimos al torrefactor

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



### 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





cultivo del café en la industria, que, por necesidad, trata con un gran número de estos pequeños productores.

### La Taza colombiana

Como ya se ha apuntado con anterioridad, el fuerte empuje versus al café de especialidad que ha vivido estos últimos años la producción de café en Colombia ha dado paso a múltiples y variadas tazas que, hoy, complican, ya, la definición “estándar” de la taza colombiana.

La calidad de los cafés de este origen proporcionan en la mayoría de los casos tazas de alto valor, con notas de cata en las que suelen destacar su limpieza, agradable acidez, dulzor suave, buen cuerpo y postgusto equilibrado.

Aunque presentan diferentes grados de complejidad, los cafés colombianos destacan, también por hacer gala de un aroma de elegancia extraordinaria, afrutado con notas cítricas, florales e incluso a cacao dulces.

### DO Café de Colombia y más

La calidad ha sido siempre, y en las últimas décadas todavía más, el motor del sector cafetero de Colombia. Este es uno de los países productores con mayor número de Denominaciones de Origen y, también con uno de los programas de control del grano más exigentes del mundo.

Desde 2005, cuando se declaró al Café de Colombia como la primera denominación de origen protegida en el país, la FNC comenzó en firme su estrategia de protección del origen, cuya implementación ha avanzado positivamente en Colombia y en mercados internacionales, con el fin de generar ventajas competitivas y proteger la reputación del café colombiano y sus variedades regionales. Fruto de este intenso trabajo, los Departamentos de Nariño, el de Cauca, el de Huila y el de Santander, cuentan, también, con su propia DO. El programa 100% Café de Colombia de la Federación Nacional de Cafeteros es reconocido como el mayor programa de promoción y comercialización de un origen 100% puro de café.

Para ayudar a identificar las empresas tostadoras de todo el mundo y sus marcas afiliadas al programa, la FNC creó la marca registrada Café de Colombia, en cuyo logo triangular figuran Juan Valdez, su mula y las montañas colombianas. El propósito de la marca es asegurar al consumidor que el café que está comprando, al llevar el logotipo, es 100% Café de Colombia, y que este ha sido verificado como café 100% colombiano de calidad excelso, por los rigurosos controles de calidad de la FNC acorde con la normativa de la DO.



Esta supervisión comienza en las fincas, donde la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia envía inspectores oficiales para revisar cada cafetal y verificar las condiciones sanitarias, la salud de los árboles y la calidad de cada cosecha. Los controles siguen durante todo el proceso, hasta el momento justo del embarque del grano con destino a los países importadores.

### El café que exporta Colombia

Hasta finales de 2015, Colombia sólo ha autorizado la exportación de granos **Excelsos** que, según la calificación de calidad del país, corresponde a un café de grano grande, principalmente plano, parejo, con un mínimo de un 50% de criba 15. El resto del café puede variar de criba 14 a 12. Para que un grano sea clasificado como café Excelso de exportación, se utilizan diferentes parámetros como la humedad, defectos, infestación, olor, color, prueba de taza, granulometría, materia extraña y/o impurezas.

El exportador y su cliente final pueden acordar libremente las condiciones en el tamaño de los granos y en el contenido de defectos en el café de exportación, siempre que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en la descripción genérica. Estas condiciones no serán verificadas en los controles de calidad salvo cuando los sacos estén marcados y se manifieste expresamente que se trata de café Premium, Supremo, Extra o Maragogipe, como se definen a continuación.

**Caracol:** Café excelso de la clase conocida con este nombre, de tamaño grande, mediano y pequeño, retenido por la malla 12. Admite una tolerancia de hasta un 10% de grano plano.

**Premium:** Criba 18/14. Tolerancia 5%. Grano grande.

**Supremo:** Criba 17/14. Tolerancia 5%. Grano grande.

**Extra o Especial:** Criba 16/14. Tolerancia 5%. Grano grande.

**Maragogipe:** Comprende la calidad o variedad conocida con este nombre, de tamaño grande, mediano o pequeño, sin caracol. Criba 17/14. Tolerancia 5%.

### Nueva venta de pasilla y microlotes

Una resolución de finales del pasado año, autoriza, ahora, la exportación de granos diferentes al Excelso con el propósito de mejorar los ingresos de los caficultores colombianos. Esta comercialización, sin embargo, se lleva a cabo por canales totalmente diferenciados.

La pasilla, subproducto o segundas, como se les denomina en el argot cafetero, a estos cafés inferiores

## ExpoEspeciales, la feria del café de Colombia



ExpoEspeciales  
Café de Colombia



La importante fijación de los caficultores de Colombia por los cafés especiales ha dado pie a la feria más importante de este tipo de granos en Latinoamérica y el Caribe, **ExpoEspeciales**.

El salón está organizado por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) como parte de su estrategia de calidad, diferenciación y valor agregado con el fin de promover y visibilizar la producción de cafés de la más alta calidad provenientes de diferentes regiones del Colombia. **ExpoEspeciales**, que se

convoca en Bogotá, integra toda la cadena de valor de la industria cafetera y reúne en un sólo lugar a productores, comercializadores, compradores internacionales, tostadores, catadores, baristas, fabricantes y distribuidores de maquinaria e insumos, entidades de apoyo y financieras, certificadores, visitantes y amantes del café en general, de Colombia y de todo el mundo.

La próxima convocatoria de **ExpoEspeciales** está prevista del 4 al 7 de octubre próximos.

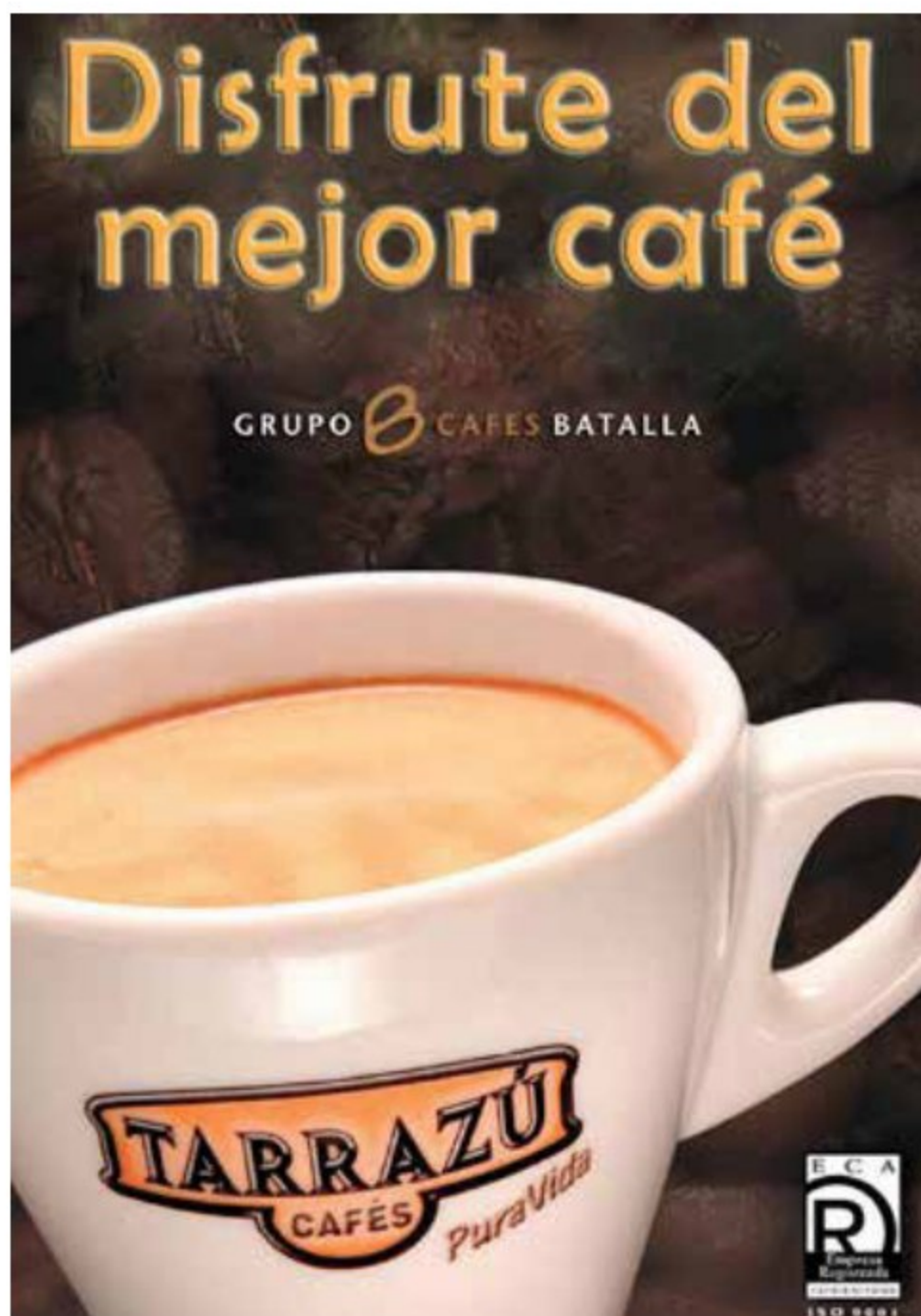
representan hoy cerca de 10% de la producción de café en Colombia. Sin embargo, se espera que por la presencia de el fenómeno de "El Niño", este indicador pase a representar el 18% de la actual cosecha.

Hasta el momento, un cafetero que produzca pasilla solo podía vendérsela a las empresas tostadoras locales para la producción de cafés instantáneos y otras mezclas. Ahora, sin embargo, con la nueva autorización, puede aspirar a un mayor negocio. Según, el GERENTE DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, **Roberto Vélez**, "la medida tiene muchísimas aristas que tocan con el modelo de rentabilidad del negocio, el cual se agotó. Comprende muchas cosas, como abrir la posibilidad para que haya otras formas de producción de café, maximizando la productividad a través de la recolección mecánica, procesos de producción, cosechas más concentradas y masivas". A raíz de

la medida, también se ha planteado la posibilidad de que ahora, un caficultor o grupo de caficultores opten por la producción de robustas en grandes extensiones como la altillanura.

Esta última posibilidad, sobretodo, ha causado controversia. Algunos cafeteros consideran que no es una buena decisión empezar a competir en mercados de menores calidades. Para ellos, el país debe mantener una diferenciación de producto para que los consumidores continúen demandando la especialidad cafetera de Colombia.

El gerente de la Federación considera que este es un punto de vista errado. "Son negocios muy distintos, el café excelso no compite con las pasillas. El consumidor de excelsos jamás mira el mercado de pasillas. Queremos ampliar el espectro para los caficultores colombianos. Por ahí vamos: el



cafés  
**Cornellà**



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

MUNDO ESPRESSO



cafés  
**Cornellà**

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

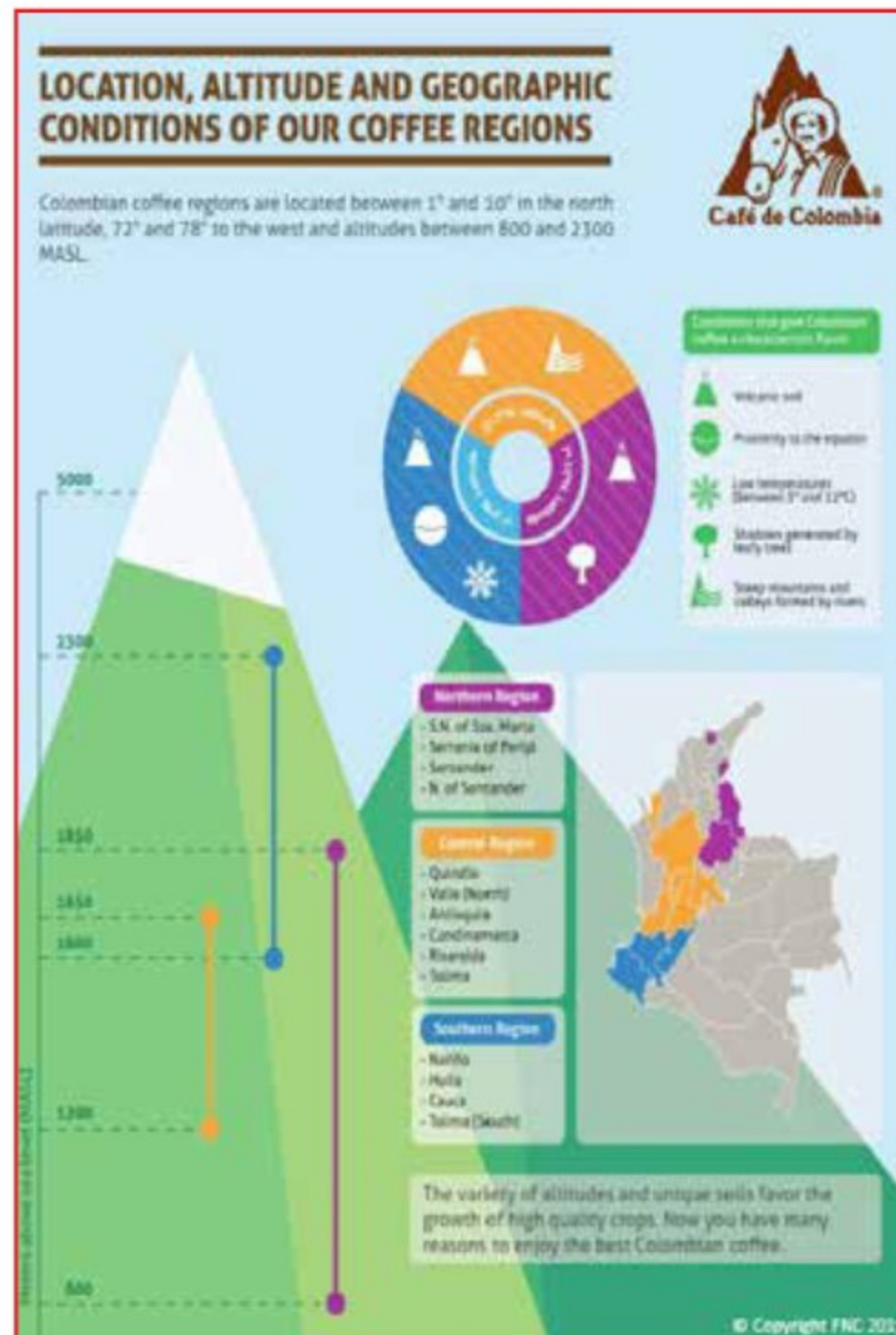
## Cenicafé, un centro único en todo el mundo

En 1938, en el marco del IX Congreso Cafetero se creó el Centro Nacional de Investigaciones del Café (Cenicafé) con sede en el municipio de Chinchiná, Caldas (Colombia).

Cenicafé tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de la misión de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, asegurando, mediante conocimientos científicos y tecnológicos, la sostenibilidad de la producción en las zonas cafeteras, la disminución de los costes de producción, cosecha y postcosecha, preservación de los recursos naturales (agua, suelo, flora y fauna) mediante la generación de tecnologías limpias y la conservación y mejora de la calidad y capacidad competitiva del café y de otros productores propios de la zona cafetera.

Además de su sede central, Cenicafé posee 8 estaciones experimentales distribuidas en las tres cordilleras que cruzan el país. Estos centros reúnen las condiciones ambientales representativas de la mayoría de las fincas cafeteras colombianas y es allí donde se realizan las investigaciones sobre el terreno.

Desde su fundación, Cenicafé ha recibido el apoyo de los caficultores y su desafío ha sido el desarrollo de tecnologías apropiadas para la producción de café en Colombia, en términos de sostenibilidad económica, ambiental y social.



## Producción de café verde en miles de sacos de 60kg

		1991/92	1993/94	1999/00	2007/08	2008/09	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Brasil	(A/R)	27.293	28.167	47.578	36.070	45.992	43.484	50.826	49.152	45.639	43.235
Indonesia	(R/A)	8.493	6.743	6.557	7.777	9.612	10.644	11.519	11.265	11.418	12.317
<b>Colombia</b>	<b>(A)</b>	<b>17.815</b>	<b>10.298</b>	<b>9.679</b>	<b>12.516</b>	<b>8.664</b>	<b>7.652</b>	<b>9.927</b>	<b>12.124</b>	<b>13.333</b>	<b>13.500</b>
Etiopía	(A)	2.925	2.967	3.784	5.967	4.949	6.798	6.233	6.527	6.625	6.400
Vietnam	(R/A)	1.438	3.020	11.631	16.405	18.438	26.500	23.402	27.610	26.500	27.500
<b>Total</b>		<b>101.104</b>	<b>90.546</b>	<b>131.496</b>	<b>119.996</b>	<b>129.566</b>	<b>140.623</b>	<b>144.949</b>	<b>146.580</b>	<b>142.508</b>	<b>144.752</b>

© International Coffee Organization

modelo tradicional de negocio está agotado y estamos buscando todas las posibilidades para hacer más eficiente la producción. Pensamos muchas medidas y seguiremos empeñados en ello”, explica Vélez.

Además de esta medida, la FNC también autoriza, a partir de ahora, las exportaciones por courier. Es decir, vender al exterior pequeñas cantidades de grano hasta máximo 60 kilogramos. Esto les abre opciones de mercado a ciertos cafeteros que podrán enviar cafés de excelentes calidades sin mayores trámites.

### Exportación

La venta de cafés a terceros países en una importantísima fuente de ingresos para el país, que de acuerdo a cifras del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) en 2014 facturó con estas operaciones cerca de 2.893 millones de dólares, lo que representa el 5,3% de las exportaciones totales nacionales. Los principales destinos del café colombiano fueron Estados Unidos, Japón y Bélgica, con una participación del 41,3%, 9,3% y 8,2%. Paradójicamente, los tres principales consumidores

de café del mundo, Finlandia, Suiza y Países Bajos no aparecen entre los principales países importadores de café colombiano, lo que ya es visto por muchos productores como una nueva oportunidad para su café.

En esta cruzada, los caficultores de Colombia cuentan con la baza del trabajo realizado durante los últimos 40 años a nivel de publicidad y desarrollo de la marca Café de Colombia. Y es que esta campaña, fruto de una industria cafetera unida, no solamente ha permitido mejorar la imagen del país, sino que también ha logrado el reconocimiento internacional para las marcas con el logotipo de Café de Colombia, el cual representa un activo valorado en cientos de millones de dólares.

Sobre el mismo tema, muchos analistas del caso cafetero están de acuerdo en aplaudir la estrategia emprendida por la FNCC en 1959 con la creación del personaje de Juan Valdez como una de las más acertadas de la historia del café. Este simpático caficultor personifica al productor de café y ha servido desde su creación para identificar mundialmente el Café de Colombia.

Susanna Cuadras

Fuente: FNC, Icon Café, Cafés Regina, OIC.

# Q10 SERIES

## *Robusto Rápido Intuitivo*



El molino más rápido del mercado: una o dos dosis al instante.



Pantalla táctil de fácil manejo.



4 colores, elegante en cualquier espacio.

Motors, 1 - 9 • 08040 Barcelona, Spain  
T +34 933 946 305 • F +34 933 322 111  
E [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)



**QUALITY ESPRESSO**  
Capture the Essence

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

# Café del Huila, el café especial de Colombia

**El departamento del Huila es el mayor productor de café en Colombia y el único que ha ganado cinco veces el concurso Taza de la Excelencia. Tiene cerca de 155.000 hectáreas sembradas en café y protagoniza el denominado 'nuevo eje cafetero' en el país suramericano. Los granos de alta calidad que se cultivan allí son apetecidos a nivel mundial**

Un café balanceado de fragancia intensa con sensaciones frutales y acarameladas, notas dulces y acidez y cuerpo medio/alto, este es el perfil de los granos 100% Arábica lavado que se producen en el Huila, uno de los orígenes de cafés especiales de Colombia más reconocidos en el mundo. El Huila es el departamento colombiano con la mayor producción de café a nivel nacional y es uno de los destinos predilectos de importadores y tostadores. 100% arábigo lavado, suave.

Esta región del país sudamericano ha respondido eficazmente al mercado internacional de cafés especiales que equivale a cerca del 20% de la demanda mundial por su crecimiento acelerado, sobretodo, en Estados Unidos, Japón y la Unión Europea. Es lo que denominan como una nueva generación de consumidores más exigentes, educados y con mayor ingreso (Echavarría, Esguerra, McAllister, Robayo, 2015).

Los cafés cultivados en las montañas del Huila han sido protagonistas en importantes competiciones internacionales de calidad en 2015, como el World Barista Championship, Campeonato de Barismo en Nueva Zelanda, Cafés Tostados al Origen en París y en 2016 en el Moveable Feast Café en Rusia y Sprudge Awards en Estados Unidos. Los ojos de los compradores están puestos en una región con cerca de 83.000 caficultores que tienen, como media, 1,5 hectáreas cultivadas con café.

Este territorio produjo 2.444.306 sacos de sesenta kilogramos durante 2015, un crecimiento del 20,5% frente al año 2014. El balance de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia- FNC-, que mide la producción entre octubre de 2014 y septiembre de 2015, ubicó al Huila en el primer lugar del ranking de departamentos que cultivan más café: representó el 17,94% de los 13.300.000 sacos de sesenta kilogramos cosechados en todo el país. Es el quinto año consecutivo que obtiene esta posición y

supera a Antioquia y Tolima cuyos porcentajes son del 16,15 y 12,74%, respectivamente. Asimismo, Huila cuenta con los dos primeros municipios productores: Pitalito y Acevedo.

Además de la cantidad que se cultiva y de su calidad, otro atractivo para los compradores es la oferta de café durante todo el año. Sin hablar del paisaje cafetero y de la calidez de las personas que día a día entregan todo su esfuerzo y amor para garantizar granos de excelencia. La ubicación estratégica entre las ramificaciones central y oriental de la cordillera de los Andes le da al Huila una ventaja comparativa respecto a otras regiones cafeteras de Colombia por tener dos cosechas anuales. El 40% de la producción se genera en el primer semestre en las zonas norte, occidente y centro del departamento y el 60% restante para los últimos seis meses se da en la zona sur.

## Máximo ganador en concursos de calidad

El primer concurso de calidad de café realizado en Colombia lo ganó el Huila. Era el año 2002 y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia organizó Illy Café con la participación de 39 grupos asociativos productores de las regiones de Tolima, Huila, Cauca, Nariño, Antioquia y Caldas. Fue el municipio huilense (gentilicio de los propios del Huila) Santa María el que se llevó el reconocimiento a la alta calidad en la competencia y desde ese momento son más los caficultores que apuestan a la producción de cafés especiales y diferenciados.

El siguiente certamen fue en el 2005 y de nuevo un productor huilense, esta vez del municipio de Pitalito, logró obtener la mayor puntuación del jurado. Se trataba ya de Taza de la Excelencia, la más prestigiosa y exigente competición que se realiza en once países del mundo para encontrar cafés de muy alta calidad. Al 2015, el Huila ha

**INFORMACION HUILA**  
 Extensión territorial: 19.990 km<sup>2</sup>  
 Municipios: 37  
 Habitantes: 1.350.000  
 Viven del café: 450.000 personas  
 Municipios Cafeteros: 35  
 Producción: 2.100.000 Sacos de 60 Kilos Excelso

**TERRITORIO CADEFIHUILA**  
 Municipios: 25  
 Cafeteros: 62.963  
 N° de Fincas: 77.410  
 Área en Café: 113.354 Has

## Ciclo de Cosecha

**ZONA NORTE**  
 Neiva, Rivera, Algeciras, Vegalarga, Palermo, Teruel, Iquira, Santa María, Tello – San Andrés, Baraya y Colombia

**ZONA SUR**  
 Pitalito - Bruselas, Palestina, Acevedo – San Adolfo, San Agustín, Timana, Elías, Oporapa, Saladoblanco y Isnos

**ZONA OCCIDENTE**  
 La Plata, La Argentina, Paicol, Tesalia – Pacarni y Nataga

**Ubicación Geográfica**

AMERICA DEL SUR

Calle 4 No. 3-37, Centro.  
 Neiva - Huila - Colombia - América del Sur  
 Teléfonos: (57)(8) 8721527 • (57)(8) 8721605  
 Fax: (57)(8) 8720699  
[www.cadefihuila.com](http://www.cadefihuila.com) [info@cadefihuila.com](mailto:info@cadefihuila.com)

# Café del Huila

**País:** Colombia

**Caficultores:** 82.645

**Área sembrada en café:** 154.606 hectáreas.

**Promedio extensión por caficultor:** 1,5 hectáreas.

**Producción 2015:** 2.444.306 sacos de 60 kg  
 17, 94% de la producción total de Colombia

**Fincas:** 102.000

**Variedades:** Caturra 42%, Castillo 34%, Colombia 20%, Típica 0,7%, Tabi 0,5%.

**Municipios productores:** 35 de 37

sido primero en cinco ocasiones convirtiéndose en el departamento con mayor número de ganadores en la historia de este concurso. La mayor calificación que logró fue 94,05 puntos y en la subasta el valor por libra fue US\$45,10.

El gremio cafetero del Huila crece entre el entusiasmo de miles de caficultores que creen en la frase 'la calidad paga'.

El nuevo mercado que significó descubrir el mapa sensorial del café del Huila permitió el aprendizaje continuo de productores para perfeccionar los procesos de recolección y pos cosecha. Por esta razón, se han ganado cada día la calificación de eje cafetero de la calidad en Colombia. Dado que la mayoría son pequeños caficultores, decidieron conformar grupos asociativos para producir cafés de excelencia empezando por capacitarse en elevar el factor de rendimiento y finalmente ganar puntuación en la taza a través de la evaluación sensorial constante de expertos catadores en laboratorios especializados. De esa manera, han mejorado los sistemas de selección, recolección y secado, la productividad, la inocuidad y la administración de las empresas cafeteras.

Las acciones para elevar la calidad en taza de los cafés van desde el trabajo de capacitación en buenas prácticas agrícolas; pasando por la creación de concursos locales de microlotes de café;

hasta la certificaciones de fincas para demostrar su sostenibilidad social, ambiental y económica. Aproximadamente 16.000 fincas hacen gala de sellos Rainforest, FLO, UTZ o 4C (Manrique, 2012) que permiten obtener precios diferenciales en los puntos de compra; los productores encuentran clientes para exportar directamente y las visitas de extranjeros a conocer los cafetales y a probar los cafés son más recurrentes.

### Los perfiles sensoriales

La Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia- SIC- le otorgó la denominación de origen protegida al café del Huila en el 2013 y con ello se marcó otro hito para la industria cafetera en esta región de Colombia. La diferenciación es la clave para los productores y la oferta ambiental del Huila permite encapsular los sabores más espectaculares en los granos cosechados en 35 de los 37 municipios del Huila a alturas que están entre los 1400 y 1800 metros sobre el nivel del mar.

Los minifundios y la cultura cafetera en torno a la calidad generan procesos manuales muy minuciosos. La cercanía al trópico y al Macizo Colombiano favorece la diversidad de microclimas (temperaturas variadas durante el día), fauna y flora; una buena distribución de lluvias y brillo solar a lo largo del año y acceso a varias corrientes de vientos. Toda una conjugación de elementos que dan como resultado tazas realmente especiales.

Después de 15 años de experiencia en catación, **Carlos Rodríguez**, COORDINADOR DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD DE CADEFIHUILA, la cooperativa colombiana de caficultores más grande del Huila



y Colombia, describe las tazas según las zonas del departamento donde se produce. En el sur, los cafés son de alta acidez y brillo, notas a chocolate, malta tostada, vainilla, caramelo y cítricos, destacándose por su uniformidad y balance; en el norte, son más perfumados, perdurables en fragancia, de acidez media y cuerpo más alto, notas florales (jazmín), ligeramente cítricos; en el occidente, tienen balance entre acidez y cuerpo, con notas dulces de panela, caramelo y vainilla.

Cien por ciento Arábica, los cafés huilenses son principalmente de las variedades caturra (42% del área sembrada), Castillo (34%) y Colombia (23%). Es un mapa renovado en los últimos seis años debido a estrategias desde la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia para mitigar los efectos de la roya que en el 2009 bajó la producción del departamento casi 50% con efectos similares en todo el país. Por esta razón, el café caturra que antes ocupaba el 80%- fue remplazándose por el Castillo, desarrollado por el Centro Nacional de Investigaciones de Café- Cenicafé- como una variedad con mayor resistencia a esta enfermedad que sufre el café. El apego al café caturra es una constante entre los caficultores pero también aprenden a potenciar las tazas del nuevo integrante de la familia arábica que le permitió a una caficultora obtener el reconocimiento al mejor café del Huila en 2015. Además, el gremio cafetero huilense se adapta al mercado e incluso hoy tiene un muy pequeño porcentaje de cafetales jóvenes con variedades como el Geisha, Bourbon o Sudan Rume.

### Orgullo que crece entre cafetales

La fortaleza social del gremio en el Huila permitió hace 53 años la creación de la cooperativa de caficultores que desde hace diez comercializa más café en Colombia entre el grupo de estas organizaciones. En 2015, la Cooperativa Departamental de Caficultores del Huila- Cadefihuila- comercializó 52,3 millones de kilos de café a través de la garantía de compra que ejerce la FNC y entregó 951.695.598 pesos a los cafeteros en reliquidaciones por venta de microlotes.

Con 3.300 asociados que producen 25.000.000 de kilos de café, la empresa participa en toda la cadena productiva. En el cultivo asesorando a los caficultores para el perfeccionamiento de procesos, comprensión

de la importancia de la calidad, reconocimiento del perfil de los granos que cosechan y la preparación con miras a las exigencias del mercado; con clientes internacionales organizando competencias locales de cafés de excelencia; y en la comercialización. Según el GERENTE DE CADEFIHUILA, **Saúl Sanmiguel Ortiz**, “el dinamismo cafetero en el Huila los motivó a fundar una exportadora propia y hoy envían café a Estados Unidos, Japón, Finlandia, España, Dinamarca, Alemania y Corea, con grandes posibilidades de expansión a otros países”.

Bajo la lupa de personas muy bien capacitadas, la exigencia es alta en las siguientes líneas de compra que maneja la cooperativa para garantizar la confianza de los clientes en la materia prima: los cafés limpios, con menos defectos físicos y de buen comportamiento en taza; los cafés convencionales, de taza limpia pero con defectos físicos más constantes; los cafés sostenibles, que además de poseer un sello deben destacarse en su calidad física y de taza; los cafés finos o Platino, tienen mínimo 84 puntos en el formato de evaluación de la SCAA; los microlotes, mínimo 86 puntos; y, finalmente, los blend con mínimo 85 puntos. Con estas medidas, de los cinco cafés huilenses ganadores de Taza de la Excelencia, cuatro de ellos se han cosechado en la zona de influencia de Cadefihuila.

Si bien estas acciones contribuyen al desarrollo económico del departamento, Cadefihuila ha avanzado además en el bienestar social por medio de sus programas de sostenibilidad que hoy le permiten contar a 15.500 fincas certificadas, un número que no posee ninguna otra organización solidaria cafetera en Colombia. También por el componente de créditos, becas para que hijos de productores cursen estudios universitarios, brigadas de salud, entre otros servicios sociales.

El gremio cafetero en el Huila, suroccidente de Colombia, crece entre el orgullo de la exaltación internacional que se conoce a través de redes sociales e internet; entre el entusiasmo de miles de caficultores que creen en la frase ‘la calidad paga’ y entre la esperanza de ver la recompensa a todos los esfuerzos, cuidado y amor que le impregnan a cada saco de café que bajan de sus laderas.

**Paulina Yáñez Vargas**  
Comunicadora Social y Periodista



**ICONA**<sup>CAFE</sup>

comercializa el mejor **Café del Huila**



**HUILA  
SUPREMO 18**  
*San Miguel*



**CAFE DEL HUILA**

Nueva incorporación a la línea **ICONA SPECIALTY**



# ¿Cómo afecta el método de extracción a nuestra taza?

**El presente informe se presenta como un ensayo comparativo de cafeína, sólidos solubles y materia seca en diferentes tipos de extracción con ánimo de conocer como se comporta el mismo café preparado con los tipos de elaboración más habituales hoy día en nuestro país**

El café verde, desde que nos llega de los países de productores, y antes de degustarlo, es sometido a complejos procesos de transformación para convertirlo en un producto apto para su consumo como bebida. Buena parte de estos procesos, tienen lugar a manos de la industria cafetera que, de unos años aquí, ha optimizado y lo sigue haciendo, su trabajo, para asegurar la máxima perfección y la mejor de las tazas. La última, y no por ello la menos importante -nunca mejor dicho- de las etapas de transformación del café en bebida, sin embargo, no dependen de la industria, sino del profesional de la hostelería o directamente del consumidor.

Sobre la preparación del café hay mucho escrito y muy variado, ya que este proceso de transformación del grano tostado o café molido a bebida depende de los hábitos y costumbres de cada país e incluso de divisiones territoriales mucho más pequeñas, como regiones o, incluso, pueblos. La climatología, la tradición gastronómica, el paladar, la tipología e influencia de los tostadores de la zona, el tipo de grano de café importado por estos industriales del café, la sensibilidad calidad/precio tanto por parte de los tostadores, como de los hosteleros y consumidores, las campañas de publicidad,... son algunas de las muchas variantes que influyen directamente sobre el tipo de café que tomamos y, también, sobre como lo preparamos, aspecto este último al que dedicamos el presente artículo.

Empezar, insistiendo, en la dificultad de generalizar los aspectos que analizaremos a continuación a todo el mundo, pues como hemos dicho, el territorio, entendido este como una comunidad más o menos grande de personas de costumbres y cultura similares, tiene mucho que ver en la preferencia de su población por determinados métodos de preparación de café en detrimento de otros,

por lo que, en esta ocasión, hemos optado por los más habituales en España. Nos fijaremos en los factores más importantes que son necesarios controlar en cada uno de los sistemas de preparación para aprovechar al máximo todos los atributos sensoriales del café que estamos preparando y, sin ánimo, de convertir el presente artículo, en un estudio, compararemos los resultados en taza, de cafeína, sólidos solubles -partes sólidas solubles que pasan al agua cuando hacemos una extracción y que contribuyen a su coloración, aroma y sabor- y materia seca - parte de residuo de café que queda tras extraerle todo el agua posible- obtenidos a partir de unos mismos cafés utilizados en los siete sistemas de preparación elegidos para este ensayo.

Y es que si hasta hace pocos años, los sistemas de preparación de café en nuestro país, no variaban mucho más allá de dos o tres, la cafetera moka, la cafetera de filtro y la espresso en hostelería, hoy día la oferta ha crecido notablemente, por lo que además de los tres mencionados, hemos incorporado al panel de pruebas, la cafetera de émbolo, Chémex, Aeropress y las cápsulas.

Para realizar el ensayo de comparación de tazas obtenidas a través de estos sistemas, hemos realizado dos extracciones por método, una con café Arábica lavado con un tueste de 14 minutos y color Agtron 55 y un café Robusta natural con un tueste de 14 minutos y color Agtron 55.

En todos los tipos de extracciones se ha empleado una relación de 75 grs de café molido por litro de agua y la medida media de partícula molido ha sido de 460 micras analizada en un sistema de medición por láser de la marca Coulter. Únicamente, en el caso de la extracción espresso, los parámetros han variado para adaptarse a



los requerimientos de este sistema de preparación de café y se han utilizado, 233 grs. de café de 330 micras por litro de agua. Del mismo modo, en todas las preparaciones excepto en las extracciones de espresso se ha usado agua mineral.

Los resultados de cafeínas están expresados en mg. por taza teniendo en cuenta una medida única de 60 ml. de café por taza para todos los métodos, excepto el de espresso que se expresado en 30 ml. de café por taza

### Moka o cafetera de fuego

Es la más habitual dentro del mercado de sistemas de preparación en el hogar. La penetración en España de este sistema está alrededor del 50% del mercado. Es también muy popular en el resto de los países Mediterráneos. Podemos encontrar cafeteras aptas para preparar 2, 4, 6, 9 y hasta 12 tazas de café. También podemos elegir entre modelos de aluminio o bien de acero inoxidable.

## 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](http://www.nectahoreca.es)



NECTA ES UNA MARCA DE



[www.nwglobalvending.es](http://www.nwglobalvending.es)



**Arábica**

Cafeína por taza 60 ml: 50 mg.  
Sólidos solubles: 24,5%  
Materia seca: 1,8%

**Robusta**

Cafeína por taza 60 ml: 60 mg.  
Sólidos solubles: 24,5%  
Materia seca: 1,8%

La bebida en taza resulta algo turbia pero homogénea. En este sistema no es necesario remover la extracción ya que al bajar el émbolo queda suficientemente homogeneizada. Lo que sí es recomendable, es dejar un poco de café líquido de la parte inferior sin servir, ya que depende de la calidad de la maya del émbolo y el perfecto encaje de esta pieza en el cilindro que se puedan colar o no entre el filtro, pequeñas partículas de café molido muy finas.

El perfil de taza de este método es el de un café intenso, agradable, bastante rico en matices.

**Cafetera Chemex**

El principio de este sistema está basado en la cafetera de filtro eléctrica, si bien la Chemex no utiliza corriente eléctrica, y el posicionamiento del filtro de papel es diferente. Además, su gran ventaja frente a las cafeteras de filtro es que nos permite hacer pre-infusión y repartir el agua de forma más controlada sobre la masa de café, lo que si hacemos con precisión, nos asegurará, ya de partida, una extracción más homogénea que en filtro eléctrico. El tiempo de extracción es de alrededor de 5 minutos.

**Arábica**

Cafeína por taza 60 ml: 60 mg.  
Sólidos solubles: 28%  
Materia seca: 2,3%

**Robusta**

Cafeína por taza 60 ml.: 140 mg.  
Sólidos solubles: 35%  
Materia seca: 3%

La bebida resultante es muy limpia y aunque más homogénea que en el filtro eléctrico por lo anteriormente comentado, no está de más, removerla un poco.

El café resultante es suave, muy parecido al filtro pero más homogéneo y agradable. El hecho de poder direccionar de forma manual el agua tiene sus consecuencias sobre la cantidad de sólidos solubles en taza, donde su porcentaje aumenta sobre el filtro convencional. La extracción, por tanto, resulta mas rica en estos componentes, responsables de la coloración de la bebida, el sabor y aroma de la misma.

**Cafetera Aeropress**

Este es un sistema parecido en cuanto formato y funcionamiento a la cafetera de émbolo, aunque difieren en la cantidad de componentes necesarios para realizar la extracción. Si en el caso del émbolo, como hemos visto, es suficiente con un cilindro y el émbolo propiamente dicho, en la cafetera Aeropress es necesario incorporar un papel filtro en el fondo del cilindro de preparación. Esto es así para mejorar la limpieza de la extracción.

El tiempo de extracción es inmediato.

**Arábica**

Cafeína por taza 60 ml.: 90 mg.  
Sólidos solubles: 30%  
Materia seca: 3,4%

**Robusta**

Cafeína por taza 60 ml.: 180 mg.  
Sólidos solubles: 37%  
Materia seca: 4,2%

El resultado en taza es un café bastante fuerte, con cuerpo, bastantes matices sensoriales y postgusto largo.

Una de las grandes ventajas de la cafetera Aeropress es que, además de ocupar poco espacio y no necesitar corriente eléctrica para su funcionamiento, permite preparar la extracción directamente a la taza, lo que la ha convertido en el método preferido de muchos viajeros habituales.



*Lirika*

“One Touch Cappuccino”

Soluciones *Office Coffee Service*  
con café en grano y leche fresca



detectada entre ambas variedades de café, mucho más significativa que en los métodos anteriores.

## Cápsulas

Este es, sin duda, el método que más está creciendo en popularidad y uso. Su facilidad y limpieza en la preparación, además de la posibilidad de poder disponer de diferentes orígenes y blends en casa han favorecido su crecimiento, habiendo penetrado ya, en todos los ámbitos de la preparación del café: hostelería, oficina, hogar y vending.

No todas las cápsulas son iguales, y existen diversas diferencias entre todas las que podemos encontrar hoy en el mercado. Además de diferir en el tipo de café utilizado, estas presentan diferentes gramajes de producto, y también granulometría, variable, esta, directamente relacionada con las características de la cápsula en cuestión. La extracción sigue un método similar, aunque la rapidez de la preparación de la taza dependerá del tipo de máquina que utilicemos.

Teniendo en cuenta todas estas variables, hemos utilizado para el ensayo, un cápsula de 5,5 gramos, al estilo de las mayoritarias del mercado.

### Arábica

**Cafeína por taza 30 ml: 40 mg.**

En taza, la extracción de cápsula presenta menor cantidad de cafeína respecto al sistema espresso habitual debido a su extracción más rápida (12 segundos) y a la menor cantidad de café molido utilizado (5,2 gr.).

## Conclusiones

Tanto los sólidos solubles como la materia seca muestran poca diferencia entre los valores de Arábicas y Robustas. Si es notable que las extracciones obtenidas con la cafetera de Filtro Eléctrica tiene unos valores más bajos que los ofrecidos por las muestras de los cafés preparados en Chemex.

Las diferencias de las cafeínas si son más claras, siendo más altos en los Robustas que en los Arábicas, lo cual es reflejo de la diferencia tantas veces mencionada de contenidos en cafeínas de una y otra variedad de café.

No es casualidad, pues, que los países donde se consume mayor cantidad de café Arábica se consuma mucho más café per cápita que no donde el consumo de Robusta es principal. Solo un ejemplo, Finlandia 12 Kg. per cápita y España 4 Kgs... Hay seguramente otros motivos, como pueden ser los climatológicos, preparación, comunicación y sensibilidad al precio etc. pero la cantidad de ingesta de cafeína es, sin lugar a dudas, uno de los más importantes.

Estos resultados pueden tener variaciones en sus valores, en función, por ejemplo, de la inclusión de variaciones sobre el tiempo y puntos de tueste, granulometrías de molido, relación de café y agua, etc. Así pues, sirva la presente muestra como ensayo estándar y base para aquellos que deseen profundizar sobre el tema, experimentar y variando los parámetros, determinar el tipo de taza que más encaje a su paladar o al de sus clientes.

**Josep Rovira**

*Maestro tostador, Asesor Fórum Café*

**NOVEDAD**  
**Chocolate GOURMET**



Lata de 1 Kg

## CHOCOLATE TRADICIONAL



Bolsa 1 Kg



Estuche 40 sobres



## CACAO PURO especial Baristas

## CHOCOLATINAS



Since 1950

T. 902 12 21 12

[www.chocolatereybar.com](http://www.chocolatereybar.com)

#reybar





# El perfil de flujo, marca tendencia

**Las innovaciones en el mundo del café no paran de sucederse y en el segmento concreto de la elaboración de la bebida las propuestas que marcan tendencia llegan tanto de mano del barista como de la industria**

La progresiva profesionalización de la preparación y servicio del café ha favorecido una importante inversión en innovación por parte de los fabricantes de equipos y máquinas para baristas. Las innovaciones en este ámbito marcan tendencia y en algunos casos, incluso, una nueva forma de preparar el café. Lo está siendo, por ejemplo, los portafiltros seccionados, el prensa café de disco puck, push, y ahora el sistema de perfil de flujo de las nuevas máquinas de café.

Este sistema, que lanzó una firma norteamericana, conocida no sólo por el desarrollo de esta nueva tecnología, sino también, por la fabricación artesanal de todas sus máquinas espresso, permite el control total del flujo de agua durante el proceso de extracción del café a través de una válvula de precisión.

El sistema sigue la lógica de las extracciones en cafeteras pour over y permite emplear más o menos agua según las necesidades del momento concreto del proceso de extracción del café en el que nos encontremos.

Desde el lanzamiento al mercado de este nuevo sistema han pasado 9 años, y la industria ya ha presentado algunas innovaciones sobre la patente original. En ésta, la válvula se regula de forma manual, y su uso está limitado a la fase de pre-infusión, algo que algunos fabricantes automatizan ahora, permitiendo programar la apertura automática de la válvula hasta en 5 fases.

## **Redefinición constante de la taza**

La principal ventaja que apuntan los baristas sobre el control del flujo del agua es la posibilidad que ofrece este

sistema para generar cambios sustanciales en la textura y sabor final de la taza, y el hecho de conseguir estos nuevos resultados con tan solo ralentizar o acelerar el flujo del agua, sin tener que recurrir, por tanto, a modificar la dosis, grosor de molienda, temperatura de agua o presión en el grupo.

La incorporación del sistema de control de flujo en una máquina espresso permite crear perfiles de taza diferentes a partir de un mismo café

El sistema original, admite que el barista regule el flujo de la pre-infusión para seguir luego, con un flujo total en el resto de la extracción. Dicho de otra manera: una vez realizada la tarea de molienda, dosificación y compactación, cuando el barista ha puesto el porta filtros en el grupo de la cafetera y activa el primer paso y se produce la pre infusión, puede regular y decidir con este sistema, el flujo de agua que inunda o hidrata la pastilla de café. Cumplido este primer paso, se inicia la extracción del café o arrastre a la taza, esta vez, con flujo estándar a través de la pastilla, tal y como sucede en una preparación convencional espresso. La activación de una y otra fase, así como la puesta en "punto muerto" de la máquina se realizan a través de una palanca. No hay botones.

Gracias al control de la pre-infusión, por ejemplo, es posible prolongar esta fase más allá de lo ordinario dejando que comience propiamente la extracción sin activar aún la palanca a esa posición que abriría el flujo total del agua del grupo, consiguiendo con esta modificación de control de pre-infusión, un flujo más lento del agua a través del café, lo que nos llevará a obtener un perfil totalmente nuevo de taza, diferente al anterior.

Al final de la extracción, también es posible "jugar" con el flujo del agua, después de haber alcanzado el flujo total. Para ello será necesario devolver la palanca a la primera posición, la misma que en la pre-infusión. Una vez más, habremos conseguido crear un nuevo perfil de extracción para nuestro café.

### **Automatización del cambio de flujos del agua**

Otra opción es la que podemos generar abriendo y cerrando esta válvula en diferentes momentos de la extracción. Algunos modelos de máquinas de café espresso incorporan la posibilidad de automatizar estos cambios de flujos, asegurándonos, así, con su parametrización, la posibilidad de repetir el mismo perfil de taza siempre que nos convenga. Alguna firma permite controlar, incluso, todos los parámetros a través de aplicación móvil.

En los sistemas donde la apertura de la válvula es manual, podremos reproducir al final de la extracción los parámetros de flujo del principio, retornando, para ello, la palanca a su posición en esa etapa.

Las posibilidades de creación de perfiles de taza diferente con este versátil sistema de control de fluido de agua son muchas y su uso en el universo barista ya empieza a crear escuela, y todo esto sin mencionar la posibilidad adicional que ofrecen los fabricantes que incorporan este tipo de sistema -independientemente que sea manual o automático- de fijar temperaturas diferentes en cada grupo o de trabajar con portafiltros seccionados.

En el caso de las temperaturas, las máquinas cuentan con una caldera con entrada de agua independiente exclusivamente para generar vapor para las lancetas -y para el grifo de agua, según el fabricante y modelo-. En otro sistema hidráulico -y eléctrico- totalmente independiente se dispone una caldera que precalienta el agua que irá a los grupos. Finalmente, cada grupo tiene su propia caldera y entre ambos se encuentra la válvula de control de flujo. Mediante esta separación de sistemas hidráulicos se logra una estabilidad térmica continua en el grupo para la extracción al mismo tiempo que se garantiza la disponibilidad prácticamente ilimitada de vapor -y agua caliente-.

Y por si todo esto fuera poco, los fabricantes de máquinas espresso con el sistema de control de flujo de agua incorporado, comparten la posibilidad de personalizar los equipos en mayor o menor detalle.

**Susanna Cuadras**

Fuentes: **Jesús Salazar, Mark Prince**

**eunasa**  
ACCESORIOS PARA BARISTAS

## **JARRAS DE LECHE TULIP**



**UN CATÁLOGO CON MÁS  
DE 700 PRODUCTOS BARISTA**

**¡Entra y compra ya!**



**www.eunasa.com**

## **TAMPERS GALAXY**





# El “Nitro Café” ya está aquí

Llega el buen tiempo, la época de terrazas, vermouths al aire libre, bebidas fresquitas y también, si la tendencia no cambia, la época del “Nitro café”

La cocina molecular incorporó hace unos años con éxito, el uso de nitrógeno líquido a la práctica culinaria y ahora parece que el segmento hostelero especializado en el servicio de café, quiere hacer lo propio.

El nitrógeno líquido es un elemento químico que se presenta a temperaturas extremadamente bajas, y que tiene la utilidad de enfriar rápida y bruscamente cualquier agente que entre en contacto con él.

Esta propiedad del nitrógeno fue descubierta y puesta en uso por el investigador francés Hervé This, considerado, junto a el físico húngaro Nicholas Kurti, creador de “gastronomía molecular”, en 1988.

El nitrógeno en la cocina actúa cocinando los alimentos, pero en lugar de hacerlo con calor, lo hace con frío, ya que su punto de ebullición ocurre a los 196°C. El resultado, evidentemente, es diferente al de la cocción habitual, y los alimentos sometidos al nitrógeno líquido presentan en el plato una textura totalmente diferente.

## Café molecular

Con el café sucede lo mismo. El nitrógeno le da un aspecto diferente, al estilo de una espuma muy liviana y aterciopelada, y modifica su sabor que resulta más suave que el del tradicional café helado. La espuma que se forma en la parte superior del vaso actúa como barrera y neutraliza, en su mayor parte, las notas amargas del café. El “Nitro Café” resulta mucho más dulzón que una preparación convencional de café e independientemente de la variedad de grano utilizado, muchos de los que lo han probado, coinciden en identificar en su retrogusto final, cierto sabor a chocolate.

En Estados Unidos, donde el Nitro Café ya tiene unos pocos años de recorrido, la bebida se puede encontrar en el mercado en dos formatos bien diferenciados. Por un lado en lata, al estilo de un refresco convencional y por otro, servido a través de una especie de grifo de cerveza, lo que hace todavía más curiosa, si cabe, la bebida.

El primero en introducir la bebida en el mercado fue Cuvée Coffee, un tostador de Austin quien tuvo la genialidad de inspirarse en la fabricación de la cerveza artesanal para desarrollar el “Nitro Café” en los dos formatos, primero en tirador y luego en lata. Aunque ambos están funcionando mucho y bien en los Estados Unidos, el tirador, afirma **Diane Aylsworth**, REPRESENTANTE DE STUMPTOWN, una de las firmas de mayor éxito en el segmento “Nitro Café” norteamericano, “está ganando terreno y es que el servicio a través de tirador en Estados Unidos está más de moda que nunca. Lo estamos viendo con el vino, la kombucha, el té, vinos espumosos y ahora, también, con el café”.

## La Guinness de las bebidas con café

El “Nitro Café” es una bebida refrescante que se puede tomar en cualquier momento del día. El uso de nitrógeno no es peligroso para la salud, y la personalización de la bebida, tiene que ver en este caso, con el tipo de café elegido para realizar la extracción en frío y ser sometido al nitrógeno líquido. En el mercado estadounidense y en el de otros países donde ya se ha empezado a popularizar esta preparación, como en Guatemala, donde el Campeón Mundial de Baristas 2012, Raúl Rodas abrió el primer establecimiento con servicio de Nitro Café, algunos han ido ya un paso más allá, y empiezan a





aparecer propuestas de cafés de especialidad bajo los parámetros de esta preparación.

De una forma u otra, utilizando como base de la extracción en frío, un café monovarietal o un blend, el "Nitro Café" luce mucho más tentador si se sirve en una copa de cerveza. Su aspecto, así, se asimila a la de la tradicional cerveza Guinness irlandesa, aunque, con muchísimas menos calorías y nada de alcohol. A destacar la atractiva visión que ofrece la crema de este café mientras se asienta en la copa y cae, a modo de cascada, por su interior.

Por lo general, el servicio del "Nitro Café" se realiza sin hielo adicional, pues la bebida ya se extrae a una temperatura baja. Aún y así, en algunos locales de Nueva York, por ejemplo, y en algunas poblaciones,

también, con temperaturas bastante altas durante la época estival, sí que añaden cubitos a la copa del "Nitro Café", con ánimo de evitar el efecto "chili" – bebida caldosa- en su café.

En España, hace ya unos años, antes incluso, de la "explosión" del "Nitro Café" al otro lado del Atlántico, ya hubo algún barista que experimentando con el café, presentó en una Final del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, una pseudoversión del que podría considerarse el primer "Nitro Café" servido en nuestro país. Pues bien, ahora todo apunta que es cuestión de tiempo, parece que poco, para que la imagen se repita, pero esta vez a pie de calle.

Susanna Cuadras

**TÚ DIRIGES LA FUNCIÓN**  
*Ópera by Sanremo*

93°C  
52  
28sec

3/4 BAR  
REFILL  
ONE LINE  
ONE SECOND

9 BAR  
PRESSURE

POST INFUSION

MAN ON  
TIME

10°C

60%  
3500N

TOTAL BREW TIME

4°C  
+/- 0.8

TYPICAL  
100%  
50%  
23%  
19%  
55%

E.G.  
14g dry  
coffee is  
to make  
liquid  
30ml  
14/28 =

**CULTURA  
CAFE**

cultura-cafe.es  
info@cultura-cafe.es



# El color de tueste

**Durante la operación de tostado del café, el grano sufre diversos cambios físicos de aspecto, siendo, probablemente, el más evidente, el cambio de color. De su intensidad dependerá, en buena parte, el perfil de nuestra taza**

Los cambios físicos que sufre el grano de café durante el proceso de tueste, comparados con las reacciones químicas que se dan durante el tostado, son más sencillos de ver, pero eso no quiere decir que desmerezcan una atención especial, pues conocerlos y saberlos evaluar serán claves para conseguir el café que buscamos.

Es importante saber que a un mismo tipo de café, cada grado de tueste le imprime un sabor completamente diferente. Dependiendo del tiempo y temperatura de tueste, el color del grano irá cambiando y según el color final tras el tueste, obtendremos tazas de características diferentes, incluso habiendo utilizado el mismo café verde al inicio del proceso.

Dentro del tambor, el café gana un 100% de volumen, disminuye entre un 12 y un 20% su peso y pierde alrededor del 10% de su cafeína. Descienden, también, sus componentes ácidos, aumentan ligeramente las grasas y cambia radicalmente de color.

El tostar es comparable a la operación de cocinar los alimentos, en la que también, en función de diversas variables, podemos obtener sabores distintos con las mismas materias primas. El cuidado y el dominio de todos estos parámetros marca diferencias importantes en el gusto y aroma del producto final. En esta ocasión nos fijaremos en el color de tueste y su influencia sobre nuestra taza de café.

Empezaremos definiendo, exactamente, lo que entendemos como color de tueste y que no es otra cosa que la coloración del grano tostado. Dependiendo del calor, de la intensidad de aire caliente dentro del bombo, del tiempo y el agua, el color final del grano de café será diferente. Así,

pues, controlando y “jugando” con todas estas variantes, el maestro tostador, verdadero experto del tueste de café, será capaz de crear diferentes perfiles de color con un mismo café, variando los resultados en función de su interés concreto en cada momento. Y es que según el uso que se le vaya a dar cada café, hostelería, cápsula, hogar, etc., es más habitual uno u otro tipo de color, el cual además, varía, también, sustancialmente, dependiendo del país, algo que como veremos está ligado directamente a los tipos de preparaciones habituales en cada territorio y al paladar de los consumidores de esa zona en concreto. Cada café tiene su propio punto de tueste ideal y para cada método de preparación necesitaremos un tueste diferente.

El volumen de ocupación del grano, de verde a tostado claro casi no cambia. En tuestes oscuros llega al 120%

## Medición del color de tueste

Antes de abordar los tipos de tueste en función del color deseado, y para que el lector pueda entender los valores de referencia utilizados para esta clasificación, vale la pena explicar que para la medición de color se utilizan los equipos denominados colorímetros. Estos aparatos, hacen incidir un rayo de luz sobre una muestra de café y miden el porcentaje de luz reflejado, denominado reflectancia espectral relativa.



A pesar de la diversidad de modelos de colorímetros en el mercado - los más utilizados para la medición del color del café son los Agrton, Quantik, Probat Colorette, Neuhaus, y Hunterlab- su funcionamiento difiere poco, aunque eso sí, cada uno de ellos trabaja con su propia escala, por lo que al codificar los resultados, es importante también hacer referencia a la escala utilizada para evitar equívocos (las lecturas del porcentaje de reflectancia de los diferentes colorímetros se pueden correlacionar entre sí).

Existen modelos que operan en visible y otros con infrarrojos (810 nm). Los primeros requieren de calibración previa. Para ello traen discos de color que por ejemplo, en el caso del Agrton van numerados desde 00 para el negro, hasta 100 para el blanco (En este sistema, cuanto menor es el número

mayor la oscuridad y viceversa). Los modelos de infrarrojo, por su parte, trabajan con haz láser monocromático, el cual incide sobre la superficie plana de café tostado (una sola longitud de onda), el cual absorbe cierta cantidad. La radiación reflejada es cuantificada por el instrumento, en una escala relativa definida por elementos de referencia.

Entre los factores a controlar durante el examen del color de tueste, es muy importante la luz. Es complicado controlar bien el producto con la luz natural o la iluminación de la sala de tueste, ya que puede haber variaciones en función de la claridad/oscuridad externa. Es por ello que los expertos recomienda, cabinas con luces adecuadas es el mejor sistema ya que la intensidad y reflejo de la luz siempre es el mismo.

## LOS MEJORES CAFÉS DEL MUNDO TIENEN **MEDALLA DE ORO**

Medalla de Oro, la marca premium de Cafés Brasilia y Cafés Santa Cristina, te ofrece la gama más amplia de cafés para hostelería, con variedades de todo el mundo.



**BRASILIA**



**SANTA CRISTINA**





En un tueste ligero, el 30-60% de la cafeína del contenido inicial permanece, en un tueste medio, la cantidad baja entre el 20 y el 15%, y en tueste oscuro se sitúa entorno 10% o menos. En un tueste extremadamente oscuro desaparece completamente, aunque la calidad del grano para preparar una bebida queda mermada.

Si el tueste es ligero, el color del café será marrón claro, su sabor será más suave, más ácido, y menos amargo. En este tueste la superficie del grano se mantendrá seca, lo cual indica que no alcanza el nivel de caramelización ya que se trata de un tueste rápido, en el que los granos alcanzan, temperaturas internas de 170°C, que es cuando los granos empiezan a expandirse y a perder humedad.

Este tipo de tueste, utilizado, también habitualmente en lugares donde el agua tiene un grado alto de concentración alcalina, es apto para cafeteras de filtro, tipo Chemex o V60, además de para preparaciones en Aeropress, Siphon y émbolo. Para espresso, este grado de tueste quedará algo corto para el paladar de nuestro país, aunque en los países

nórdicos sí que se utiliza, dando lugar a tazas con un gusto mucho más ácido y dulce, al que podemos conseguir con el tueste medio habitual aquí.

Dentro del tueste ligero se pueden determinar diferentes grados, identificados por la industria con denominaciones como "Tueste canela" (Cinammon), el más ligero - 65-70 Agtron- y obtenido justo antes del primer crack, 170°C, característico, además, por el alto grado de cafeína que mantiene; el "New England", de color algo más intenso, y algo menos de acidez y los "Light City o Half City", un intermedio entre estos dos colores de tueste.

#### ***Tueste Medio***

Color Agtron de 55 a 65

Tiempo de Tueste: de 9 a 10 minutos aprox.

Como en el caso del tueste ligero, existen diferentes rangos de tueste medio e incluso, variaciones dentro de cada una de estas categorías. El grano de café alcanza en los tuestes medios temperaturas internas de entre 200°C y 205 °C. Por lo general, este



**MONTECELIO**

*Disfruta de cada momento.*



**cafento**

**Momentos únicos**  
servidos con pasión

una temperatura interna de 205-210 °C, aproximadamente a final de tueste. Los aromas se hacen más notables durante el proceso de tostado y el sabor del café tiende a hacerse más fuerte en taza.

Las "subcategorías" más habituales del tueste oscuro medio son, por ejemplo, el "Full City" más oscuro que el "City", o el "Viennese Roast", en el que los granos son tostados durante un tiempo ligeramente superior al empleado en el "American Roast" presentando al final del proceso, característicos brillos aceitosos en la superficie del grano.

El café para preparación espresso en países como Estados Unidos suele acotarse dentro de este color, igual que en los mercados donde el café de la variedad arábica es mayoritario en la preparación de la taza espresso.

**Tueste Oscuro**  
 Color Agron de 35 a 45  
 Tiempo de Tueste: 12 a 15 minutos aprox.

Si incrementamos ligeramente el tiempo de tostado de la categoría anterior, conseguiremos caramelizar los azúcares y potenciar aún los sabores y aromas a nuez, caramelo y chocolate. El resultado será un café ideal para espresso en países como el nuestro o Italia.

El aroma se torna pungente y fuerte y resalta el sabor amargo sobre los ácidos. Un buen tueste oscuro es capaz de ocultar diversos defectos del grano, que en este tipo de tueste puede alcanzar una temperatura

interior algo por encima de los 210 °C.

La tonalidad de los granos se oscurece, la acidez baja y empiezan a notarse, de forma muy tímida, aromas algo quemados y gustos amargos más pronunciados.

**Tueste muy oscuro**  
 Color Agron de 30 a 35  
 Tiempo de Tueste: más de 14 minutos

En este tipo de tueste, los granos presentan una tonalidad muy oscura cercana al negro. Los granos se verán casi brillantes, debido al alto contenido de aceite en la superficie, fruto de la completa caramelización durante el proceso. El sabor a tostado se vuelve predominante a cualquier característica específica de cualquier grano. El café pierde aroma, se queda casi sin acidez y su gusto tiende claramente a quemado. La acidez se vuelve prácticamente inexistente.

Es el tueste más adecuado para bebidas preparadas a base de lácteos. La principal variante es el "Tueste Francés", de color muy oscuro y brillante, consecuencia de la larga duración del tueste. El aroma es intenso y el sabor ahumado. La temperatura de interior del grano en este caso, se sitúa entorno los 210-220 °C a final de tueste.

Este tueste más oscuro, favorece la destilación seca que atorga a los granos sabores y aromas resinosos y carbonizados.

Àngela d'Areny

Fuentes: Probat, "Sabor de Café" de Albert Solà, Elisabeth Céspedes, FNC, Alvaro Peláez

**Cafés gourmet**  
**Maquinaria para hostelería**  
**Servicio técnico propio**

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

**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** comercial@promerca.com T. 902 12 21 12 www.promerca.com

Sigue a Promerca en:



# XI Campeonato Nacional de Baristas

## Competiciones Autonómicas

**Durante este mes de Junio la competición barista Fórum Café llega a Castilla León (2 de Junio), Cantabria (9 de Junio), Madrid (14 de Junio) y Andalucía (22 de Junio) y encara su recta final que como cada año finalizará en Asturias en el mes de Agosto, coincidiendo con la celebración del campeonato autonómico de esta Comunidad, en la popular Feria Internacional de Muestras de Gijón (9 de Agosto)**

De todos estos campeonatos, igual que de los que ya se han celebrado o están a punto de hacerlo, Canarias, Murcia y Galicia, y de los que en el momento de cierre de esta edición están pendientes de fecha, Cataluña, Navarra, Aragón, La Rioja, Extremadura y Baleares, saldrán los representantes autonómicos de cada una de las Comunidades Autónoma para la Final del XI Campeonato Nacional de Baristas que se celebrará el próximo mes de octubre en Barcelona.

Por lo visto hasta el momento, tanto en las competiciones provinciales como en los campeonatos autonómicos ya celebrados, el listón sigue subiendo. La apuesta de empresas tostadoras, escuelas de hostelería y también de profesionales del sector por formarse en el ámbito de las técnicas baristas está dando como resultado auténticos

especialistas en la materia que, edición tras edición de nuestro Campeonato, no dejan de sorprender con nuevas propuestas, algunas fruto de la más pura alquimia y el siempre inquieto espíritu curioso barista que instalado, desde hace tiempo en el ámbito de la innovación, no deja de sorprender con nuevas e increíbles propuestas.

Actualmente los Campeonatos Baristas Fórum Café ya no pasan desapercibidos para nadie del sector cafetero de nuestro país, y cada vez más, atraen la atención del consumidor que descubre en estas competiciones aspectos del café totalmente desconocidos para él. Del mismo modo, las empresas del sector café y afines colaboran en estos campeonatos, en los que este año, se estrenan diversas firmas nacionales y también internacionales que comparten con Fórum Café el objetivo común de divulgar y



fomentar la cultura del café en España, promoviendo la figura del barista como auténtico especialista de la preparación y servicio del café y también como prescriptor del café y las bebidas con este producto en el ámbito de la hostelería.

### Final Nacional

Una vez más, y tal y como sucede cada dos años, cuando se celebra el Salón Hostelco en Barcelona, Fórum Café organiza la Final del Campeonato Nacional de Baristas en el marco de este importante encuentro ferial. Tras la exitosa celebración del décimo aniversario de la competición en Málaga, la presente Final incorpora diversas e interesantes novedades, entre las más destacadas, la celebración de la semifinal en dos días consecutivos y la creación de la figura del “barista liebre” que abrirá la competición para ayudar a la calibración de los jueces y atemperar los nervios de los concursantes. Todos los detalles de la Final del Campeonato Nacional de Baristas, así como de las competiciones autonómicas se pueden seguir a través de las redes sociales y página Web de Fórum Cultural del Café.

### Viaje a Colombia

Del 11 al 19 de junio próximos, Damián Seijas, actual Campeón Nacional de Baristas Fórum Café disfrutará del último de los premios conseguidos en Málaga tras proclamarse Mejor Barista de España 2015, el viaje a Colombia.

Durante ocho días nuestro campeón nacional recorrerá diferentes rincones de este país, tercer máximo productor mundial de café, de mano de Icona Café y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia que juntos han preparado un programa de visitas y actividades pensado para vivir el Café de Colombia en todos sus sentidos. Durante el viaje, se han previsto exhibiciones, visitas a haciendas, al Centro Nacional de Investigación de Café, a Buencafé, al Puerto de Cartagena, el segundo más grande de Sudamérica en cuanto a movimiento de contenedores de café, se refiere, y, como no, también, visitas culturales.

# La Farmacología del **Café**

**Cualquier sustancia que interactúa con un organismo vivo puede ser absorbida por éste, distribuida por los distintos órganos, sistemas o espacios corporales, modificada por procesos químicos y finalmente expulsada**

El caso del café no es una excepción y tanto este producto en su conjunto como sus sustancias activas han sido, a lo largo del tiempo, objeto de investigaciones diversas, las cuales han sentado las bases y progresos y han puesto en valor, la farmacología del café y las posibles estrategias terapéuticas asociadas.

Mercè Pallàs es catedrática de Farmacología en la Universidad de Barcelona y una de las ponentes de la Semana del Café que organiza esta institución el próximo mes de Julio en su Campus de la Alimentación de Torribera. Con ella hemos hablado del tema, del momento de desarrollo de las investigaciones en este campo y de los usos y efectos de los principales componentes del café utilizados en farmacología.

## **¿Cómo se define la farmacología del café?**

La farmacología es la ciencia que estudia cómo interactúan las acciones de los principios activos, de origen natural, sintético o biológico, sobre el organismo. Por tanto al hablar de farmacología del café se entiende que se van a desarrollar aspectos farmacológicos de las sustancias activas que se encuentran en este producto, como la cafeína o los derivados clorogénicos que contiene. Todas estas sustancias forman lo que identificamos como "droga vegetal", es decir la parte de la planta que se usa o puede usarse con fines terapéuticos. En el caso concreto del café esta parte de "droga vegetal" es la semilla y no toda la planta como sucede con otros productos.

## **¿A cuando se remonta la introducción del café en el mundo de la farmacia?**

Las semillas de café se introdujeron en Europa en el siglo XVI desde África y a través de la península arábiga donde la infusión de café se popularizó ante la prohibición de las bebidas fermentadas con contenido alcohólico. Su principal uso desde entonces ha sido el de una bebida social a la que le acompaña un gusto agradable.

Adicionalmente, y a lo largo de la historia, los compuestos del café han sido objeto de múltiples

estudios e investigaciones fruto de las cuales, los diversos compuestos bioactivos presentes en el café con efectos fisiológicos sobre el cuerpo humano han ido incorporándose progresivamente, en mayor o menor medida y en función de su conocimiento, al uso farmacológico. Estos compuestos son los ácidos clorogénicos, la cafeína, el cafestol, el cafeol, la trigonelina y las melanoidinas, siendo los dos primeros, los más abundantes en el mundo de la farmacia.

## **¿La farmacología del café es la misma para un café robusta que para un café arábica?**

Farmacológicamente hablando sería la misma. La diferencia entre ambas variedades es la cantidad de sus compuestos activos. Por ejemplo, la cantidad de cafeína y también de antioxidantes en la variedad robusta es mayor que en la arábica. Sin embargo el contenido de estos compuestos también pueden variar dependiendo del procesamiento a las que se sometan a las semillas de café (tostado, grado de madurez en la recolección, entre otros).

## **¿Hay orígenes o variedades que hayan demostrado ser más útiles en farmacia que otras?**

La *Coffea canephora* var. Robusta es más rica en cafeína y antioxidantes por lo que la cantidad de compuestos, es mayor que en la que se puede conseguir en la variedad *Coffea arabica* var. Arabica y por tanto, el café Robusta resulta más "rentable" para la industria alimentaria que no para la farmacéutica que sintetiza de nuevo la cafeína y no la extrae del café.

## **¿Cuáles han sido los principales hitos en el uso del café y sus compuestos en farmacología?**

Fundamentalmente, la determinación del papel estimulante del café sobre el sistema nervioso central: el café aumenta el estado de vigilia, reduciendo la somnolencia. Estos efectos son, fundamentalmente, debidos a por la presencia de cafeína en el café. La cafeína, sin embargo, no es el único principio activo de este producto, sino que,



# 1 Semana del Café en la Universidad

**Del 4 al 8 de julio**

Campus de la Alimentación de Torribera de la Universidad de Barcelona.

Santa Coloma de Gramanet - Barcelona



La Universidad de Barcelona programa, por primera vez, una semana temática entorno al Café. Las jornadas abordarán el Café desde el ámbito científico, técnico y gastronómico.

Sesiones teóricas y prácticas que profundizarán sobre la genética, farmacología y biología del Café, y también, sobre sus efectos en la salud y su aplicación en el ámbito de la cocina.

Sesiones dirigidas por expertos de prestigio internacional vinculados al estudio e investigación del Café. Fórum Café dirigirá e impartirá varias de las sesiones prácticas.

## PROGRAMA

### DIA 4 DE JULIO (sesiones en catalán)

9:30-11:30

#### Sesión 1. La botánica del café.

*Dr. Carles Benedí, profesor del Departamento de Productos Naturales, Biología Vegetal y Edafología, Universitat de Barcelona.*

12:00-14:00

#### Sesión 2. Cocina y café.

*Sr. Josep Maria Morell Bitrià, Escritor y asesor gastronómico, Balaguer.*

### DIA 5 DE JULIO (sesiones en catalán)

9:30-11:30

#### Sesión 3. Historia e historias del café.

*Dr. Carles Benedí, profesor del Departamento de Productos Naturales, Biología Vegetal y Edafología, Universitat de Barcelona.*

12:00-14:00

#### Sesión 4. La farmacología del café.

*Dra. Mercè Pallàs, profesora del Departamento de Farmacología y Química Farmacéutica, Universitat de Barcelona.*

### DIA 6 DE JULIO (sesiones en castellano)

9:30-11:30

#### Sesión 5. Café y salud.

*Dra. M. Antònia Lizárraga, profesora del Departamento de Ciencias Fisiológicas II, Universitat de Barcelona.*

12:00-14:00

#### Sesión 6. Los aromes del café.

*Dra. Stefania Vichi, investigadora del Departamento de Nutrición y Bromatología, Universitat de Barcelona.*

### DIA 7 DE JULIO (sesiones en castellano y catalán)

9:30-11:30

#### Sesión 7. Café de comercio justo: el café que cambia vidas.

*Sr. Eduard Sagrera, coordinador y formador de los equipos de voluntariado para tiendas de comercio justo, Barcelona.*

12:00-14:00

#### Sesión 8. El genoma del café.

*Dr. Julio Antonio Rozas, profesor del Departamento de Genética de la Facultad de Biología, Universitat de Barcelona*

### DIA 8 DE JULIO (sesiones en castellano)

9:30-11:30

#### Sesión 9. Diferentes tipos de extracción de café.

*Sr. Josep Rovira, asesor de Fórum Cultural del Café. Maestro Tostador.*

12:00-14:00

#### Sesión 10. Taller de cata de café.

*Sr. Salvador Sans, Ex-Presidente de Fórum Cultural del Café. Maestro Tostador.*

En el marco del acuerdo entre Fórum Café y la Universidad de Barcelona, se ha convenido un precio especial de 140€ para todos los socios de nuestra entidad interesados en asistir a estas jornadas, a los que se respetarán los mismos reconocimientos académicos que el resto de asistentes.



como ya hemos comentado antes, hay otros, como los ácidos clorogénicos, la trigonelina y las melanoidinas, que también tienen acciones farmacológicas.

**¿Qué acción tiene cada uno de estos compuestos en nuestro cuerpo?**

La cafeína una vez absorbida causa efectos estimulantes en el sistema nervioso incluidos los efectos adictivos. Estos incluyen incremento de la percepción, reducción del sueño y reducción de la fatiga. También se han publicado diversos resultados de estudios que confirmarían que la cafeína tiene efectos positivos sobre la memoria, incrementado la consolidación de lo aprendido. También puede actuar reduciendo los síntomas de la enfermedad de Parkinson.

Además, el consumo de cafeína incrementa la actividad del metabolismo y reduce la actividad termogénica, pudiendo ser beneficiosa en las acciones para perder peso y reducir el riesgo de desarrollar síndrome metabólico. Asimismo, su actividad vasoconstrictora le confiere propiedades antimigrañosas. Sus acciones farmacológicas se producen por interacción con unas estructuras de las células específicas (receptores) que son activadas por la adenosina, una sustancia endógena que actúa sobre los receptores adenosínicos. Estos receptores se localizan en diferentes órganos y sistemas, como el cerebro o los vasos sanguíneos. La activación de estos puede afectar al sistema cardiovascular provocando incremento de la frecuencia cardíaca y de la presión sanguínea.

En cuanto a la trigonelina, este compuesto tiene diversas acciones descritas y relacionadas con su ingesta a través del café, tales como reducir los niveles sanguíneos de glucosa (hipoglucemiantes). También se le han asociado acciones neuroprotectoras, antimicrobianas, estrogénicas y antiproliferativas.

Los ácidos clorogénicos, por su parte, poseen efecto antioxidante, aunque la cantidad que puede absorberse es limitada y su efecto no es fisiológicamente relevante administrados mediante la infusión de café. Sin embargo,

se ha descrito su efecto colerético (incrementa la producción de bilis), hipoglucemiante y expectorante.

Apuntar que, actualmente, se discute el posible efecto del café sobre su capacidad de incrementar la resistencia al cansancio/fatiga (acción ergogénica). Los resultados de estos estudios pueden representar un nuevo e importante hito en la farmacología de este producto.

**¿Conocido el efecto que tienen estos compuestos en nuestro cuerpo, ¿cómo actúan una vez entran en nuestro organismo?**

La cafeína se absorbe por vía oral y alcanza concentraciones máximas en sangre una hora después, aproximadamente, de su absorción. La cafeína llega a todos los tejidos rápidamente y también al cerebro, eliminándose bien, a través de la orina o por la acción de sus propios metabolitos.

Los ácidos fenólicos del café (clorogénicos y cafeico) se absorben también de forma muy rápida y llegan a concentraciones plasmáticas máximas una hora después de su ingesta.

**¿Los efectos farmacológicos del café verde son los mismos que los del café tostado?**

El café verde se recomienda como ayuda para adelgazar ya que contiene cantidades importantes de polisacáridos insolubles (como celulosa o galactomananos) que incrementan la saciedad.

**¿Cuáles son las interacciones más habituales del café/cafeína?, y ¿contraindicaciones?**

La principales interacciones que se relacionan con el consumo de café es que puede potenciar o reducir los efectos de fármacos que actúen sobre el sistema nervioso central, esta interacción se debe fundamentalmente a la cafeína. El consumo de café, también reduce la absorción, entre otros, de calcio y hierro, e incrementa la diuresis y por tanto la eliminación de otros compuestos a través de los riñones. Igualmente se ha determinado una reducción del efecto de la teofilina y de algunos antibióticos y por

tanto debe evitarse consumir café si se está en tratamiento con estos fármacos.

En cuanto a sus acciones farmacológicas se deduce, sobre todo de la cafeína, que se debe evitar en personas con hipertensión u otras patologías cardiovasculares como la insuficiencia cardíaca o las alteraciones del ritmo cardíaco (arritmias). También tienen acción irritante del tracto gastrointestinal y por tanto se desaconseja en ulcera gastroduodenal o colon irritable.

Su acción estimulante del sistema nervioso central, además, implica que este contraindicada su ingesta en insomnio, ansiedad y otras enfermedades neurológicas como epilepsia. También se desaconseja en niños (<12 años), durante el embarazo por su interacción, por ejemplo, con problemas de hipertensión de la futura madre y la lactancia.

Además, se desaconseja asociar el consumo de café a otras plantas medicinales o activas que contengan principios bioactivos iguales o similares tales como, la nuez de cola, el mate o el ginseng, entre otros productos.

**¿El café puede producir dependencia?, si es así, ¿también síndrome de abstinencia?**

Sí que puede producir dependencia como otros estimulantes del sistema nervioso central, como consecuencia también se han descrito síntomas de síndrome de abstinencia como dolor de cabeza, reducción de la capacidad de concentración e irritabilidad.

**¿Qué investigaciones se están llevando a cabo actualmente entorno a la farmacología del café?**

Lo cierto es que ya desde hace tiempo se están realizando numerosos estudios sobre los componentes del café, más que con la infusión de café en sí. Los componentes bioactivos de café que pueden tener efectos beneficiosos en la salud se están estudiando de manera aislada como tales o como modificaciones químicas y



## Mercè Pallàs

Licenciada y Doctora en Farmacia. Profesora de Farmacología desde 1989, en el Departamento de Farmacología y Química Terapéutica de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona. Actualmente es Catedrática de Farmacología de esta Universidad. Su área de investigación se centra en el envejecimiento y las enfermedades neurodegenerativas, los mecanismos implicados en estos procesos y el estudio de estrategias de neuroprotección farmacológico (antioxidantes: melatonina y resveratrol), y no farmacológicos (mediante cambios en el estilo de vida: ejercicio).

estructurales de los mismos. Esto es debido a que se ha demostrado que los efectos biológicos que tienen lugar a dosis más elevadas que las que se alcanzan en sangre después de tomar café tienen, por sus acciones, interés terapéutico, y por tanto deben ser investigadas en profundidad para su desarrollo farmacológico específico.



# laBotigadelCafè

Cafés, Tes y Frutos secos

**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

**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

**BRASILIA**

[www.labotigadelcafe.com](http://www.labotigadelcafe.com)





# El Café, una alternativa de futuro para Guatemala

La FAO ha presentado un informe en el que apuesta por el café para el desarrollo rural en Guatemala. País productor por tradición, este origen es especialmente apreciado en el mercado por el aroma, acidez y cuerpo de su taza

El cultivo de café en altura, una plantación capaz de generar oportunidades de empleo y reducir la presión medioambiental sobre los bosques, es la mejor alternativa para el desarrollo rural de algunas de las áreas más pobres de Guatemala. Así lo señala un informe elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) presentado hace escasas semanas y que señala la zona de San Marcos, como una de las más pobres y con un buen potencial para producir café de calidad para ser exportado.

El informe, que se ha centrado en las localidades de Concepción Tutuapa, Ixchiguán, San Miguel Ixtahuacán, Sipacapa y Tejutla, asegura que la baja productividad de los cultivos de maíz y frijol, típicos de la zona, la debilidad del mercado interno y los deficientes canales de comercialización lastran el desarrollo de estas poblaciones en las que la FAO cree que el cultivo de café podría ser una buena opción de futuro.

“Se trata de una zona caracterizada por un por un bajo desarrollo socioeconómico y un alto nivel de ruralidad. Los jóvenes de la zona se dedican a la agricultura familiar, la ganadería, la silvicultura y la pesca, y también a la minería. En el caso de las mujeres, los empleos más habituales son los servicios domésticos, la hostelería y la elaboración de tortillas de maíz”, apunta el informe.

Los terrenos de la región de San Marcos, susceptibles de reconvertirse en nuevos cafetales están situados en alturas superiores a los 1.300 metros sobre el nivel del mar, altitud en la que en otras partes del país, se cultiva, únicamente, café SHB (Strictly Hard Bean) muy cotizado en el mercado gourmet por su peculiar acidez, cuerpo consistente, sabor definido y fuerte aroma.

Entre las recomendaciones que incluye el informe para fomentar la caficultura en estos municipios, destaca la necesidad de fortalecer las capacidades asociativas

de los trabajadores de la zona y crear estructuras de comercialización competentes que permitan llevar con garantías, el café de San Marcos al mercado internacional.

## El café de Guatemala y San Marcos

Guatemala es un país relativamente pequeño aunque con una abundante variedad de zonas geográficas de ecosistemas propios bien diferenciados, microclimas variados y suelos de gran riqueza mineral, y valor para la práctica de la caficultura.

A lo largo de la historia, la producción de café en este país ha sido la actividad productiva más importante, impulsando el desarrollo de los guatemaltecos. Durante los últimos cincuenta años, además de dedicarse a la producción de café de calidad, los caficultores se han comprometido a promover el bienestar de las comunidades aledañas a las fincas productoras. Esto los ha motivado a impulsar diversos programas para mejorar el nivel de vida de la población de las áreas rurales. El nuevo informe de la FAO se alinea con estos esfuerzos.

En Guatemala se cultiva, básicamente, café Arábica, la mayor parte del cual, cerca del 90%, se vende al exterior como café de calidad. Este es recolectado sometiéndolo, habitualmente, después, a un primer beneficio húmedo, seguido del secado al sol y beneficio seco, en el que las máquinas convierten el grano pergamino en grano oro, listo para enviar a los tostadores.

En la zona de San Marcos, el café se cultiva entre los 1.300 y 1.800 metros sobre el nivel del mar, en pequeñas unidades productoras que cuentan con su propio beneficio. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí, las cuales, en taza, presentan delicadas notas florales en su aroma y sabor, pronunciada acidez y buen cuerpo.



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**



# Mercado del Café

**La Organización Internacional del Café (OIC) ha recogido en un informe la caída generalizada en las cotizaciones de todos los tipos de café durante el último año, algo que ya se sabía pero que tras ser anunciado por la OIC, no ha hecho más que acrecentar la preocupación del sector**

Transcurrido ya casi el primer semestre de 2016, la situación del mercado del café continúa prácticamente igual que un año atrás, e igual, también, al de la mayoría de las materias primas de alimentación que son, hoy día, las que tiran de las Bolsas de Londres y Nueva York.

El precio del petróleo sigue bajo, 40-50 dólares por barril, lo que provoca que las economías concretas de los países productores se vean seriamente afectadas y la del resto de países sufran también su repercusión. El dólar, mientras, sigue inmerso en un periodo de oscilación sostenida que no hace por más que incrementar la incertidumbre, acrecentada, además, por los datos de empleo en EE.UU, y el hecho de que el país se encuentre sumido ya en plena campaña electoral por la presidencia.

Desde inicios de año la cotización del dólar ha pasado de 1,070 a 1,1267 a finales de abril, una bajada del 6% con respecto al Euro, que por su parte se debate con serios problemas sociales (refugiados internacionales) y escasos resultados económicos en las finanzas de los países identificados como motores de la economía europea.

## Bolsas

Y en medio de esta atonía general, la Bolsa de Londres para café Robusta ha cotizado las últimas semanas entre 1.394-1.523 dólares la tonelada, un rango de precios realmente bajo para las aspiraciones económicas de países productores como Vietnam, Indonesia o India que ven como el precio de venta de su producto no cubre con los gastos agrícolas de sus cosechas. También es cierto, que los diferenciales vienen a paliar la bajada. Hoy un buen Robusta puede conllevar un diferencial de +480 dólares la tonelada. A destacar, también, una cierta relajación en cuanto a la selección, criba y pulido del grano de café.

En el caso de Nueva York, la Bolsa de café se ha visto condicionada estos meses por las noticias de Brasil, y no, precisamente, por las relacionadas directamente con su producción del café, sino con la tambaleante situación política que vive este territorio a puertas, ya, de unos Juegos Olímpicos. Brasil no ha podido-sabido sacar por el momento provecho de esta importante cita, y lejos de utilizar estos Juegos como una herramienta de comunicación y promoción de su calidad de país emergente, las noticias

diarias entorno a los problemas político-institucionales del país se llevan todo el protagonismo. Ello, inevitablemente, está presionando la cotización Dólar-Real que, en estos momentos, continúa adoleciendo de alta volatilidad y peligro de desplome, casi constante.

La globalidad de la situación está favoreciendo las cotizaciones bajas, cada vez más, en la bolsa de Nueva York, donde se han fijado precios de 115-125 ctv/lb con diferenciales que han pasado de -10 a +20 ctv/lb, en las posiciones inmediatas.

El pronóstico de las cosechas que afectan directamente los cafés que pasan por la Bolsa de Nueva York, Arábicas, es bueno en número de sacos, pero los beneficios de las cosechas parece que tampoco serán suficientes para cubrir los gastos de una producción que en países como, por ejemplo, Brasil, se encuentra prácticamente ya mecanizada en su totalidad, tras grandes inversiones en maquinaria de arado, poda y abono y donde, además, los caficultores han invertido buena parte de su capital en la replantación de sus tierras con cafetos de alto rendimiento.

## Compras de café verde

En general, la industria torrefactora ha tenido ya sobrado tiempo para seleccionar los tipos de café verde que más les satisface y las compras en este sentido ya se han cerrado prácticamente para todo el año 2016. Tanto es así, que incluso se han empezado a detectar movimientos en el mercado para pactar el primer trimestre de 2017.

## Brasil

El Instituto de Geografía y Estadística del Brasil (IBGE) ha elevado su estimación para la cosecha de café 2016-17 hasta los 50,2 millones de sacos de 60 kg, casi un 1% más que su estimación en Febrero. Esta variación se atribuye al buen pronóstico de producción en el estado de Bahía. Así, en Brasil ya se habla de una nueva cosecha de 39,2 millones de sacos de café Arábica no lavado y de 11 millones de Conilón (Robusta).

La meteorología, sin duda, será, como siempre, clave a la hora de cumplir estas expectativas. Según el SOMAR, las previsiones apuntan a que el clima se mantendrá cálido y seco en la mayor parte de las zonas productoras del

Sur y Suroeste. Lloverá en abundancia en Paraná, en zonas de Mata y Espíritu Santo. Debido a esta alternancia de climas cálidos y secos, y de lluvias y humedad, veremos inicios de cosecha y los primeros lotes a la venta este mismo mes de Junio, eso sí, poco preparados, con defectos, por el momento prematuro de la recolección. Aún y así, no se teme por la calidad ni por el tamaño de los granos de café.

### Vietnam

Los exportadores están viviendo una situación realmente complicada en Vietnam donde es prácticamente imposible a día de hoy, comprar café. Los productores no tienen ningún interés en vender sus cosechas y parecen haber entrado en un estado de letargo continuado en espera de una mejor situación del mercado que les permita obtener más beneficios por su producto.

Mientras, ya en el mes de Abril se ofrecía café contra la posición de Julio, en vez de mayo, que hubiera sido lo natural. Con esta estrategia los vietnamitas, esperan ganar tiempo en la cosecha, frenar ventas, y, si pueden, conseguir subir los precios del mercado por escasez de producto.

Las previsiones para la campaña en curso, según VICOFA serán bajas, debido a la sequía en los Highlands provocada por el fenómeno del Niño. A esto se suma la falta de recursos para financiar un programa de renovación de cafetales, informó la Asociación nacional de Café y Cacao (ACC) de ese país del sureste asiático.

Este tipo de noticias, no ha hecho por más que alimentar a los especuladores que ya intentan sacar provecho de los índices y cifras que se barajan. De hecho, hoy por hoy, ya podemos hablar de un "Weather Market", mercados del tiempo, que tanto teme y afecta todo el sector, y que no beneficia para nada a nadie, muy especialmente al caficultor, quien a menudo sufre como el tostador ante el panorama dibujado por los espectaculares toma decisiones drásticas, como la de obviar su café a favor de otros orígenes con mejores previsiones de mercado.

Y mientras todo esto sucede, Vietnam, como país, sigue pendiente de las cotizaciones de Londres para abrir la salida de su café, que, dados los datos de estas últimas semanas, 1.500 \$/Tm parece continuará cerrado en los almacenes en espera de una mejor oportunidad, que los vietnamitas identificarían a partir de los 2.000-2.500 \$/Tm.

### Centroamérica y Colombia

En Colombia, el Centro de Investigación Nacional del Café, CENICAFE ha advertido que la etapa de sequía que está sufriendo el país a causa del fenómeno de "El Niño" está afectando el desarrollo de los cafetos.

En el último informe publicado por la Organización Internacional del Café al cierre de esta edición, coincide con CENICAFE e informa que, si bien la producción en Colombia llegó a 7,3 millones de sacos en la primera mitad del año cafetero (2015/16), "El Niño" puede llevar al traste la actual cosecha. "Esto podría reducir la producción del segundo semestre

# BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE



Mercado de Londres



Mercado de Nueva York







# La nueva Taza de la Excelencia, en marcha

La Alliance for Coffee Excellence (ACE) ha actualizado la reglamentación de la Taza de la Excelencia y ha creado una nueva plataforma on line donde será posible comprar los cafés semifinalistas. Los ganadores seguirán ofreciéndose, únicamente, a través de subasta electrónica

Durante este mes de Junio se celebrarán tres de las cinco subastas electrónicas de la Copa de la Excelencia de este año. Tras el anuncio a finales del 2015 y la confirmación al inicio de 2016 de la suspensión temporal del certamen en cinco países - Nicaragua, El Salvador, México, Burundi y Ruanda-, con la intención de actualizar e implementar diversas novedades en el funcionamiento de esta competición que premia a los mejores cafés especiales del mundo, la nueva maquinaria se ha puesto en marcha y se aplicará en las competiciones y subastas de cafés especiales de Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala y Honduras, de este año.

El primer país en estrenarse en la nueva mecánica de la Copa de la Excelencia ha sido Honduras que será, también, el primer origen que pondrá en subasta sus cafés, el 16 de Junio. Le seguirá, Costa Rica, cinco días después, el 21 de Junio y cerrará el mes, Guatemala, el 30 de Junio. En Diciembre tendrán lugar las subastas de los cafés especiales brasileños, 13 y 15 de Diciembre, mientras que de Colombia, no hay fecha definida por el momento.

La novedad más importante de la nueva mecánica de la Taza de la Excelencia es, sin duda, la modificación de la puntuación mínima exigida a los cafés para acceder a la final y subasta, que sube a los 86 puntos; y la creación de un plataforma de venta específica, también on-line, para los cafés que se sitúen en márgenes inferiores.

El cambio responde, según explican desde la organización del certamen, al propósito de ajustar los estándares y continuar incentivando a los productores, habiéndose constatado, desde que se celebraron las

primera ediciones de esta competición hace 15 años, un progresivo e imparable crecimiento de la calidad de los cafés presentados a competición.

## Mecánica de la competición, sube la puntuación de corte

Durante la primera fase del certamen, un jurado nacional del país donde se celebra la competición, liderado por un juez líder internacional, evaluará las muestras preseleccionadas para determinar su continuidad en el proceso.

Para valorar estos cafés, los jueces cuentan, a partir de este año, con una nueva hoja de cata más adaptada a las características que el mercado está exigiendo a los cafés especiales. Así, entre los atributos que más se valorarán son, por ejemplo, que los cafés sean perfectamente dulces y perfectamente limpios. La dulzura es sinónimo de que la cereza ha sido cosechada en su momento justo de maduración, mientras que la limpieza denota un correcto proceso. Además, los catadores buscan en estos cafés sabores únicos con particularidades como puede ser sabor a melón, frutas con hueso, frutas exóticas, o chocolate,... y luego valoran como todas estas particularidades se interrelacionan y afloran juntas en el café.

La siguiente etapa vendría a ser la competición en sí, y en ella, el panel anterior evalúa nuevamente las muestras para determinar su clasificación a la ronda final, en la que 24 jueces internacionales catarán las muestras durante una semana y puntuarán cada uno de los lotes finalistas.



# El café en USA

**Estados Unidos es el mayor importador y consumidor de café del mundo. Este producto juega un papel importante en el consumo de bebidas en este país, donde el cambio generacional de consumidores de café está favoreciendo las tazas de mejor calidad**

Tras la publicación del último estudio estadístico sobre las tendencias del mercado del café en los Estados Unidos, ha quedado claro que la relación de sus ciudadanos con este producto ha entrado en una nueva fase y que a los nuevos consumidores no les convence, para nada, los sistemas de elaboración del café utilizados por su padres.

Según la investigación que realiza desde hace 67 años la National Coffee Association (NCA), el consumo diario de bebidas a base de café espresso casi se ha triplicado en el país desde 2008. Los jóvenes han contribuido de forma destacada a este incremento, estimándose el crecimiento de consumidores de espresso en el grupo de edad de los 18 a 24 años, del 13%, -del 9 al 22% - y del 21% en el de consumidores de 25 a 39 años.

El estudio de la NCA, subraya, además, que en el periodo comprendido entre 2008 y 2016, la demanda de cafés gourmets representa ya el 31% del mercado, siendo los consumidores noveles y los que no alcanzan todavía los 40, los más aficionados a este tipo de taza. Así, y entre los jóvenes de 18-24 años, la demanda de café gourmet se ha incrementado del 13% al 36%, mientras que entre los consumidores algo más maduros, de 25-39 años, el crecimiento ha sido del 19% al 41%.

Y es en este contexto que por primera vez en la historia de este informe, las preparaciones de filtro o goteo pierden adeptos y a duras penas cuentan, ahora, según la investigación de la NCA, con la preferencia de la mitad de los consumidores de café estadounidenses, frente al 70% de 2011. Los analistas se han apresurado a identificar esta nueva situación a la coincidencia de un importante cambio generacional en el universo de

consumidores de café en los EE.UU. Los ciudadanos de este país, con edades comprendidas entre los 18 y los 39 años, apuestan, definitivamente, por un café "más personalizado", que se prepara taza a taza – el 28% de los consumidores diarios de café eligen ya esta opción que hace tan sólo cinco años atrás contaba con la predilección de un 9% de ellos-, y con granos de mayor calidad por los que, además, están dispuestos a pagar más. El estudio recoge esta tendencia de forma clara, identifica a la preparación espresso como la más dinámica en crecimiento en este momento, y confirma que a pesar de que el consumo global de café en EE.UU se ha reducido ligeramente – 2%-, el presupuesto que los nuevos consumidores destinan tanto a la compra de café para consumir en casa como en hostelería, crece.

## El espresso gana terreno a las preparaciones de filtro y los cafés especiales a los comerciales

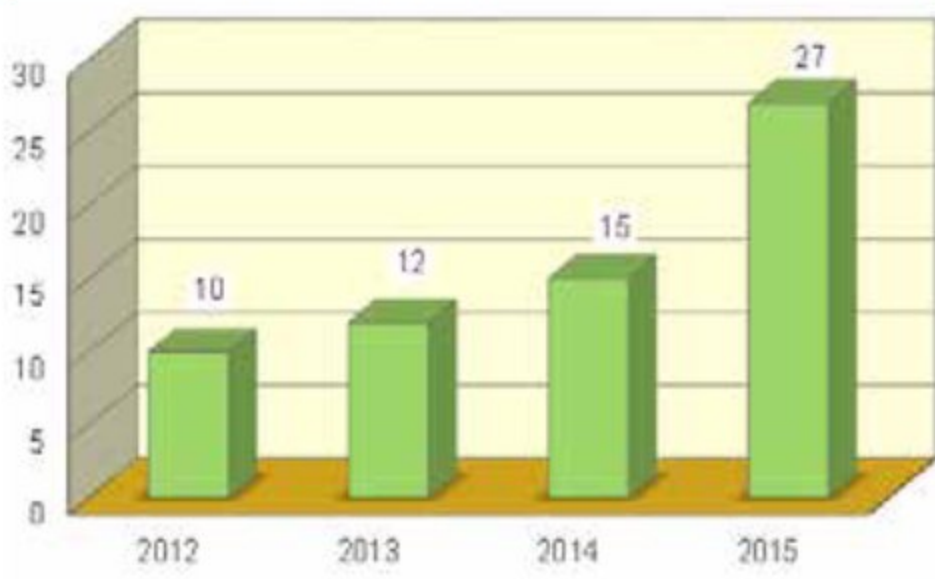
En su conjunto, esta nueva situación parece favorable, aunque para ser honestos, es necesario advertir que en el grupo de cafés gourmet, el estudio no engloba únicamente a los cafés especiales, entendidos universalmente como aquellos que destacan por su alta calidad, sino que en esta categoría también se han incluido algunas bebidas frías con café muy populares en Estados Unidos, bebidas RTD (Ready to Drink), y las preparaciones espresso, que en este país son percibidas, por su novedad, como

## Índice de precios Minoristas de Cafés Especiales (2016, Q1)



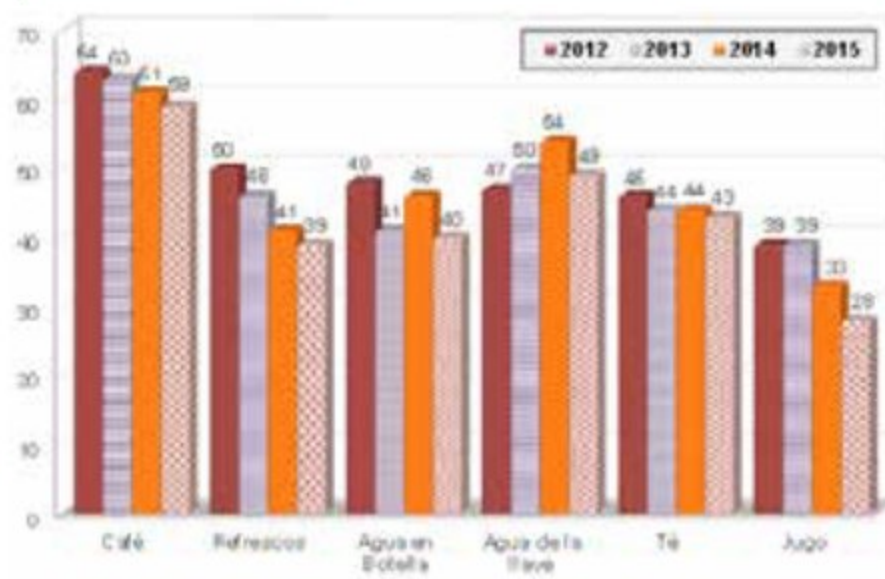
Fuente: National Coffee Association USA (NCA).

### Dueños de máquina de café con sistema single-cup (mayores de 18 años)



Fuente: National Coffee Association USA (NCA).

### Tendencia de consumo de distintos tipos de bebidas (mayores de 18 años)



Fuente: National Coffee Association USA (NCA).

una taza especial reservada a los paladares más cafeteros. Preparaciones como el Flat White, cafés infusionados en frío y el “nitro coffee” – café servido en frío y a través de un grifo al estilo de una cerveza-, también marcan tendencia.

### Calidad vs precio

Una cuestión, eso sí, que parece haber sido asumida por los consumidores estadounidenses sin protestar, es que la calidad tiene un precio y mientras que el número de tazas puede haber disminuido ligeramente en 2015, los ingresos al por menor han seguido aumentando y sólo en el mercado del foodservice han registrado un incremento acumulado del 14,2% en los últimos 4 años -5% en 2015-, según datos del último estudio de Packaged Facts sobre el segmento del café.

Las ventas de café siguen siendo fuertes, pues, en Estados Unidos, incluso después de la recesión de 2008, cuando los economistas predijeron que los beneficios en este sector caerían en picado, a causa de la necesidad de los consumidores de priorizar gastos en la cesta de la compra y en su presupuesto destinado al consumo fuera del hora. El café, sin embargo, siempre ha sido una bebida importante en la sociedad estadounidense, (como ejemplo, la incorporación sistemática de sobres de café soluble en la intendencia diaria de los soldados de este país desplazados a Europa durante la Segunda Guerra Mundial), algo que se ha reafirmado, una vez más, analizando su comportamiento de compra

durante la presente crisis, en la que, sobretodo, los consumidores de edades comprendidas entre los 25 y 39 años, no han renunciado al consumo de café, sino que lo han fortalecido.

### En puertas de la cuarta Ola del Café

El poder adquisitivo de este grupo de consumidores, identificado en Estados Unidos como los “Millennials” -nacidos entre 1980 y 1998 aproximadamente- es superior al de la media y está creciendo. Coincide, además, que estos son los compradores que demuestran mayor interés por saber en qué tipo de empresas gastan su dinero y que prefieren, también, pagar algo más, si esto les asegura una mejor calidad de producto. Del mismo modo, los “Millennials” buscan la certeza de que están comprando productos y servicios que agregan valor a sus vidas, y priorizan la compra y relación con empresas que compartan sus propios valores y estén comprometidas con el impacto social y medioambiental positivo. En este sentido, y de acuerdo a una investigación de la consultora Nielsen en relación al año 2015, el 66% de los consumidores encuestados, más de la mitad que el año anterior, ya contemplan estos requisitos como básicos, en su decisión de compra final.

Un buen ejemplo de todo esto lo encontramos en los precios de los cafés de especialidad en los que los tostadores ofrecían referencias concretas a la finca y al productor y que en el mercado estadounidense consiguieron una media de 9.95\$ más por libra,

## Hábitos de consumo entre los bebedores de café fuera del hogar (2015)



según el informe de Transparent Trade Coffee (TTC), una nueva asociación que se ha formalizado en Estados Unidos, formada por consumidores y tostadores de café, que compran directamente a las fincas y que abogan por la información pública de los precios en toda la cadena de este producto. Según TTC, además de la información sobre la finca y productor del café en cuestión, las credenciales que otorgan mayor valor diferencial a estos granos de especialidad y que más valoran los compradores estadounidenses son, por este orden, los premios y reconocimientos que haya podido recibir el café en cuestión; su altura de cultivo; la localización específica de la finca y especificaciones concretas, tales como sus condiciones climáticas; el tipo de procesamiento al que es sometida la cereza tras ser recogida; y la experiencia del caficultor en la producción de café.

Todas estas credenciales son sobre las que se han fundamentado la tercera ola del café, con importantes casos de éxito en Estados Unidos y también las que han sentado las bases de la que ya se viene anunciando como cuarta ola, un nuevo ciclo, en el que es el productor quien tiene el protagonismo, promueve su propia identidad, y vende sus cafés directamente a los compradores, sin pasar por Bolsa, ni intermediarios. Esta nueva ola fundamenta esta relación, más estrecha y próxima, en las nuevas tecnologías de la información que se convierten, para vendedores y compradores en la herramienta básica que les permite interactuar y generar comercio directo entre ellos.

En términos de origen, el café Colombiano sigue siendo el más reconocido entre los consumidores de EE.UU. El 85% de la población estadounidense reconoce a Colombia como productor de café y de este porcentaje, el 96% de ellas declaran que es un café de buen sabor. Ahora bien, este reconocimiento no se corresponde con las cifras de importación de café, en las que este origen se sitúa en tercera posición, por detrás de Brasil (25% de las importaciones) y Vietnam (18%). La cuota de mercado de Colombia es del 13% sobre los 27,5 millones de sacos de café verde importados por EE.UU. en 2014 (últimos

datos oficiales), según al Speciality Coffee Association of América (SCAA).

### De ritual privado a expresión pública de gustos personalizados

Otro de los aspectos estudiados y analizados en la investigación de la National Coffee Association es la influencia que tiene el espacio donde se bebe café en relación al tipo de preparación elegida. Las conclusiones, en este sentido, recogidas en el documento son claras y aseguran que la situación y el lugar sí que influyen, y lo hacen muy especialmente, de nuevo, entre el colectivo de bebedores de café situado en la franja de los 25 a los 39 años.

Así y según consta en el documento, si hasta hace poco tiempo, la preparación del café de filtro era un "ritual" privado, en casa, sin lujos, en el que una taza de café era una taza de café, ahora los Millennials, actualmente en la franja de 18 a 36 años aproximadamente, optan cada vez de forma más notoria por elevar este "ritual" a algo mucho más especial, transformando la degustación de la taza en una expresión pública, fuera del hogar, de sus gustos más sofisticados y diferenciados de las generaciones que les preceden e incluso del resto de sus congéneres. Estamos en la época de Instagram, de Facebook y demás redes sociales, y cada detalle necesita ser fotografiado y comentado, incluida la taza de café. Nada es privado y por ello, la personalización se ha convertido en una prioridad para estos consumidores. Afortunadamente para ellos, las múltiples posibilidades que ofrece el café en cuanto a preparación, presentación, consumo,... permite, también, propuestas a la medida de cada uno, de cada momento y cada situación, algo que los Millennials saben apreciar.

Tanto es así, que el nuevo gusto de estos paladares por el café ha empezado a modificar, también, algunos segmentos del mercado inamovibles durante años, como es, por ejemplo, el del café en la oficina, que según el estudio de la NCA, ha visto como en los últimos dos años, de 2013 a la actualidad, ha crecido su demanda del 16 al 21%. Estos porcentajes son susceptibles de seguir



creciendo en los próximos años, siempre y cuando, eso sí, la calidad de los cafés en este segmento siga la tendencia de los preferidos por los Millennials que en la presente encuesta, contestaron en un 54% de los casos, no estar satisfechos, o nada satisfechos con la calidad del café de su lugar de trabajo.

## Los jóvenes americanos utilizan las redes sociales para compartir sus experiencias con el café

Esta franja de mercado se presenta pues como una buena oportunidad de desarrollo y crecimiento para el sector del café en los Estados Unidos que también ha detectado en el mayor conocimiento del producto por parte de los consumidores y sus expectativas por saber, todavía más, un nuevo “filón”, a través del cual atraer y fidelizar consumidores.

### Café 3.0

Los Millennials y, sobretudo, sus predecesores, el grupo de jóvenes con edades comprendidas entre los 15 y 18 años, son ciudadanos, en su mayoría, “tecnológicamente” avanzados. Todos o casi todos, tienen un Smartphone y es, precisamente, a través de su teléfono inteligente que el estudio plantea conseguir y mantener su atención en torno al café. Para ello propone ofrecer servicios, productos o información sencilla a la vez que interesante y que permita al consumidor interactuar con el café. “Las aplicaciones están cambiando la forma en que las personas están comprando su café. Hoy día ya no funcionan las acciones que se limitan a pregonar un producto, sino que las que triunfa son las que proporcionan datos, información y servicios que son de interés para el consumidor”, explica **David Sprinkle**, DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN DE PACKAGED FACTS.



Las nuevas aplicaciones deben ir dirigidas, también, según los expertos que han participado en el estudio, a ampliar las oportunidades del café en el e-commerce. Aún y así, y en este aspecto concreto, el estudio recomienda a las empresas tostadoras no saltar a este mercado si no tienen la garantía total que pueden cumplir con el servicio que ofrecen, pues no hay forma más fácil para perder un cliente que ofrecerle algo que no le puedes dar.

Y es precisamente, también, en el ámbito de las nuevas tecnologías que el estudio apunta el interés creciente del consumidor estadounidense por las suscripciones en todos los ámbitos, incluidas las referentes al café. Esta tendencia, también es apuntada por la agencia Mintel que asegura que el 21% de los consumidores habituales de café de Estados Unidos estarían interesados en un servicio que les llevará el café recién hecho a casa o a la oficina, y un 16% estaría interesado en que lo que les entregaran fuera café recién tostado.

Estos últimos consumidores, los interesados en comprar café recién tostado son, también, en Estados Unidos, y muy probablemente en el resto del mundo, los que se manifiestan más entusiasmados con la creciente industria de gadgets relacionados con el mundo del café. La cantidad de información y de recursos que se pueden encontrar en la red entorno a estos equipos y complementos favorece su conocimiento a todos los niveles, y también la “necesidad” de estos nuevos entusiastas del café de comprar y disponer de los mejores artilugios para preparar su taza, el café para la cual, por cierto, compran en pequeños tostadores, un segmento en crecimiento que en EE.UU representan ya, más del 5% del mercado.

**Susanna Cuadras**

Fuente: **NCDT – National Coffee Drinking Trends, NCA – National Coffee Association USA, Café de Colombia**

# Estados Unidos se fija en el café de Cuba

**Coincidiendo con la autorización de Estados Unidos para importar café de Cuba, las autoridades de la isla intensifican sus programas de rescate del cultivo y se fija en Vietnam como patrón a seguir**

Una de las primeras medidas adoptadas por Estados Unidos tras la visita de Barack Obama a Cuba, la primera de un presidente estadounidense en los últimos 90 años ha sido la autorización para importar café cubano.

A pesar de lo inicialmente significativa de la medida, lo cierto es que ahora mismo tendrá poca trascendencia en el sector cafetalero cubano, y es que el gobierno estadounidense aunque si bien permite que las importaciones no tienen que hacerse necesariamente de forma directa desde Cuba, si exige que el café tenga como origen empresarios cubanos que demuestren su independencia del Gobierno cubano.

Desde el Departamento de Estado estadounidense argumentan este requerimiento en su voluntad de apoyar al pequeño sector privado de la isla, aunque, la realidad es que en el segmento de producción de café prácticamente no existe, asegura **John Kavulich**, *PRESIDENTE DEL CONSEJO COMERCIAL Y ECONÓMICO EE.UU.-CUBA*, una organización que reúne a empresas de todo el país norteamericano interesadas en aumentar el comercio con la isla. "La producción de café se hace generalmente en tierras que pertenecen al Gobierno y por parte de cooperativas que están relacionadas con el Gobierno", ha explicado Kavulich a diversas agencias de información internacional el pasado 22 de Abril.

A pesar de todo, la noticia ha sido acogida por los productores cubanos con cierta esperanza, y como una de las pocas posibilidades para continuar adelante con su actividad. Y es que la poca independencia a la hora de comercializar el producto, junto a los impagos o retrasos en las liquidaciones, no ha hecho más que desestimular la caficultura cubana durante años, y arrastrarla a una caída libre de la producción de cerca de 55.000 toneladas en poco más de 50 años. Como muestra los datos de producción de la cosecha 2014-2015, que concluyó con 5.544 toneladas, frente a las 62.000, por ejemplo, de los años 60, lo que refleja que la producción actual representa apenas el 9% de lo alcanzado entonces.

## Programa de rescate del café

Esta baja producción no cubre la demanda interna de café y Cuba se ha visto obligada a comprar fuera en los últimos años - una media de 8.000 toneladas-. Y es que

los cubanos son grandes consumidores de café, aunque sólo reciben por la cartilla de racionamiento un paquete de 115 gr. al mes al precio de unos cuatro pesos cubanos. Esta cuota suele ser insuficiente en los hogares, siendo la alternativa, el café que se comercializa en tiendas en divisas. De acuerdo con datos oficiales, alrededor del 89% de la población cubana toma café y la media de consumo nacional es superior al 42% del estimado a nivel mundial.

Con ánimo de corregir la caída de la producción de café, y los problemas para atender la demanda interna, el gobierno de la isla viene fomentando desde hace un par de años el cultivo de este producto y ha planeado el incremento de las áreas cultivables actuales en más del 90%, siendo el objetivo marcado para el año 2020, alcanzar un acopio de 23.160 toneladas de café, suficientes para cubrir el consumo doméstico e incrementar, también, las exportaciones.

Este proyecto de recuperación cafetalero implica fuertes inversiones, renovación y ampliación de áreas de cultivo, y la introducción de un sistema más intensivo y tecnificado, además de la sustitución de plantas envejecidas por otras jóvenes, de mayor vigor y capacidad genética. En Santiago de Cuba, por ejemplo, ya se han renovado miles de hectáreas, donde hasta ahora crecían ejemplares con alrededor de 30 años de explotación. El objetivo es repetir este saneamiento en las 70.000 hectáreas dedicadas al cultivo del café en Cuba, dispersas en las zonas montañosas, centro, oriente y occidente de la isla. Para ello, las autoridades apuestan por la generalización de plántulas creadas in vitro, a partir del injerto de cafetos robusta en la parte inferior y de arábigo en la superior, técnica probada ya en Guatemala con alta productividad. La intención es producir un millón de estas simientes para asegurar los planes de reforestación establecidos.

Para fomentar la producción del grano, también se han adoptado medidas de impacto directo al caficultor, como el aumento del precio del café: de 50 pesos las cien libras se subió a 200 pesos en un primer momento, y actualmente las cien libras se les pagan a 392 pesos.

## Vietnam, en el punto de mira

El programa de rescate del café, además, incluye la asimilación de técnicas de éxito utilizadas ya en Vietnam,



entre las que figura la siembra de cafetos en orificios de 80 centímetros cúbicos, donde se vierten unos 40 kilogramos de materia orgánica, asegurando de este modo, la nutrición de la planta durante los 25 años que tiene de vida. La técnica contempla, también, la adecuación de un régimen de riego sistemático y la aplicación de un sistema de poda capaz de favorecer el ensanchamiento del arbusto, en lugar de su crecimiento desmedido. Esta técnica requiere la puesta en marcha de sistemas de riego competentes y el incremento de la cantidad de plantas por hectárea, con nutrientes orgánicos y modos naturales de control de plagas.

El objetivo de los productores cubanos sería alcanzar los ratios de los cafetos vietnamitas. Allí, explica, **Modesto Robaina Pérez**, ADMINISTRADOR DE LA UBPC LA HERRADURA, uno de los especialistas cubanos que visitó Vietnam a finales del año pasado, "con este método, llegan a lograr hasta cinco y seis toneladas de café por hectárea, en cambio aquí no se sobrepasa las 0,13 en igual área, lo cual evidencia la validez de sus maneras de cultivar los cafetos".

Al respecto, el ingeniero **José Ángel Lacerra Espino**, INVESTIGADOR DE LA UNIDAD DE CIENCIA Y TÉCNICA AGROFORESTAL DE JIBACOA, quien también formó parte de la comitiva que visitó Vietnam, asegura que "el estilo vietnamita es un estilo muy creíble, el cual ha propiciado que en 25 años, esa nación aumentara en 100 veces su producción". El incremento de calidad del grano como aval para la exportación del café cubano también ha sido contemplado en este programa, que fomenta, básicamente, los plantíos de Arábica Typica y Bourbon, además del Caturra amarillo y rojo, junto al Catuai. Al respecto, Lacerra, ha asegura que en la última cosecha, el 35 % de los granos generados alcanzaron calidad extra de exportación.

### Las taza cubana

En Cuba clasifican el café por grados en función de sus defectos. El grado 1 se le otorga a los cafés sin ningún defecto y que son los reservados para la exportación, el grado 2 es 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.

Las características organolépticas del café cubano son buenas, destacando su fragancia, fino y delicado aroma, cuerpo balanceado, buena acidez con notas cítricas, limpieza y sabor delicado y dulce.

El café colado -hervido primero y colado después con una manga- es la forma más tradicional de preparar y presentar la taza en Cuba, aunque, hoy en día son muchos ya, los que utilizan cafeteras espresso y napolitanas para hacerlo.

Cuba se despierta con una taza de café. Su aroma invade los hogares cubanos desde muy temprano y poco a poco se incorpora al espectro general de olores que caracterizan el ambiente general. Por la mañana, en esta isla es obligada la pregunta "¿Ya colaste el café?", es decir, "¿Ya tomaste el café?". Haberlo hecho supone que uno ya está en disposición de iniciar la jornada laboral sin más problemas.

### Plantaciones patrimonio de la Humanidad

Los colonos franceses que emigraron tras la Revolución de Haití a Cuba establecieron sus plantaciones de café y cacao en las fértiles laderas montañosas de la región de Sierra Maestra, entre las provincias de Santiago de Cuba y Guantánamo. En estos cafetales se realizaba el proceso completo del beneficio del grano: el secado, descascarado, trilla y pulida a finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Actualmente estas poéticas ruinas de cafetales forman parte de las rutas turísticas de Cuba, habiendo siendo declarado el paisaje arqueológico de estas primeras plantaciones de café en el sudeste cubano, Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Según esta organización, "los restos de los cafetales del siglo XIX y principios del XX en Cuba oriental son un testimonio único y elocuente de una forma de explotación agrícola de bosque virgen, cuyos rastros han desaparecido en el resto del mundo". Además, para la Unesco, "esta producción dio como resultado la creación de un paisaje cultural único, ilustrando de una forma única, una etapa significativa del desarrollo de esta forma de agricultura".



# Coctelería con café, una oferta con futuro

**El café está de moda y los establecimientos especializados en su preparación y servicio, también. En estos momentos ya no es tan difícil encontrar locales donde asegurarse una buena taza y tampoco, establecimientos en los que son capaces de ofrecernos un café, mucho más allá de un espresso o un café con leche**

La complejidad de una carta de cafés es por todos conocida y de difícil solución en establecimientos no especializados, en los que la demanda de cafés no es realmente alta. Tener más de cuatro o cinco orígenes disponibles, o incluso mismo número de blends diferentes, además de alguna versión descafeinada, es complicado, pues de no producirse una rotación mínima, la calidad de los cafés dispuestos en las tolvas o mini silos de nuestro establecimiento puede verse afectada. De ahí que muchos establecimientos opten por uno o dos “orígenes de la semana”, por ejemplo y trabajen de forma regular con el mismo blend. Esta opción, nos permite un mayor control sobre el café y también nos ofrece la seguridad, en el caso del blend, de una regularidad de taza, y producto diferenciado de nuestra competencia, si esta mezcla de cafés está especialmente formulada para nuestro establecimiento.

Una carta de bebidas y cócteles con café es algo nuevo que llama la atención de los clientes

Esta limitación de materia prima a favor de un mejor control y calidad de nuestras tazas, sin embargo, no es, para nada, sinónimo, de una limitación de oferta. Y es que si bien, la carta de cafés es una propuesta complicada por lo anteriormente expuesto, una carta de bebidas con café nos permite un amplísimo abanico de posibilidades que, adicionalmente, y en estos momentos en los que su disponibilidad en los establecimientos de hostelería

está todavía poco expandido, puede brindarnos un lugar aventajado respecto a nuestra competencia.

Ofrecer una carta de bebidas y cócteles atractivos con café será un foco de atención de clientes a nuestro local. Una propuesta diferente, novedosa e innovadora, con numerosas posibilidades tanto en su diseño como en su forma de preparación y presentación, y que bien desarrollada e implementada marcará la diferencia con el resto de establecimientos similares al nuestro.

Pero, ¿Cómo diseñar una buena carta de bebidas y cócteles con café? Esta tarea como cualquier otra que implique una nueva oferta o servicio requiere de una buena preparación y planificación y lo mejor es no dejar el mínimo margen a la improvisación, sobretodo, si esta carta la va a trabajar más de una persona.

## Planificación y diseño

Así que lo primero que deberemos asumir es que este proceso conlleva una etapa de preparación a la cual deberemos dedicar toda nuestra atención ya que de su correcto planteamiento dependerá directamente el resultado final de nuestra propuesta.

¡Empezamos!... Y lo haremos seleccionando muy bien qué tipos de bebidas queremos incluir en la carta, cómo las vamos a presentar al cliente, qué precios fijamos, etc. Deberemos asegurarnos, además, contar con los utensilios adecuados, con una buena materia prima, y también un buen recetario, propio o no, pero lo suficientemente bueno y creativo para que nuestras bebidas y cócteles con café destaquen por su calidad y sabor.





## Afterwork, una nueva oportunidad para nuestra carta de bebidas con café

El afterwork es una tendencia en alza en España. El "irse de cañas" ha evolucionado por un concepto más chic llegado de otras ciudades como Nueva York, Londres o París. Cada vez es más común una reunión informal de compañeros de trabajo, o bien encuentros laborales con clientes para acercar posturas y cerrar acuerdos comerciales en un ambiente mucho más distendido.

Las copas de diseño están de moda, y es en este ámbito donde el café y las bebidas con café tienen una nueva oportunidad, igual que los establecimientos que apuestan por este nuevo servicio de creciente demanda, asociado, según los expertos, a una nueva manera de socializarse y fortalecer, tanto las relaciones entre colegas de profesión, como, también, el conocimiento entre empresarios y clientes, lejos de fríos despachos, en un local de moda de la ciudad. "Estos encuentros conllevan claros beneficios emocionales y laborales en los que lo practican con asiduidad. Todo el mundo tiene la necesidad de encontrar un espacio físico y psicológico de descanso después de una actividad dura" explica el reconocido **CATEDRÁTICO DE PSICOLOGÍA, Enrique Rojas**.

El horario afterwork suele comenzar hacia las 7 de la tarde y no se alarga mucho más allá de las 9 de la noche, momento en el cual el servicio retorna a conceptos más convencionales.

El perfil de afterworker español, según un estudio presentado hace un tiempo por una importante empresa cervecera holandesa, es un hombre (58,2%) o una mujer (41,2%) de entre 25 a 50 años, clase social media-alta, ocupados y que viven en ciudades de más de 50.000 habitantes. La mayoría de las personas que acuden a un afterwork, se recoge también en este estudio, poseen profesiones liberales, tanto por cuenta propia como ajena.

La oferta de los establecimientos que se convierten en espacios afterwork durante momentos determinados de la jornada es variada, aunque la mayoría coinciden en diseñar promociones especiales en horario vespertino. Lo ideal, además de ofrecer una carta atractiva de combinados y cócteles, es realizar promociones que hagan atractiva nuestra oferta. Conocer lo que hacen otros locales nos ayudará a tener ideas y a presentar una oferta diferente a la que ofrecen otros negocios hosteleros de nuestro entorno.

Por tipos de consumiciones, y según el estudio anteriormente referido, en esta franja horaria se estilan las bebidas con bajo contenido en alcohol, tipo cerveza o combinados, segmento en el que el café ofrece múltiples posibilidades.

De la misma manera que las redes sociales están resultando un increíble impulso para las "quedadas afterwork", - "estos canales permiten confirmar la asistencia a un encuentro afterwork y difundir la información a una velocidad increíble, algo imposible a través de otro canal de comunicación", explica **Juanjo Amorín, FUNDADOR DE KEDIN.ES**-, se erigen, también, como una muy válida plataforma para los locales para dar a conocer su oferta afterwork. Tenemos que comunicar por qué somos diferentes y por qué merece la pena que los clientes visiten nuestro local y no otro. Esta estrategia nos puede ayudar a que nuestro local se convierta en uno de los lugares de moda de la ciudad.

Por último apuntar que en los afterworks se lleva un ambiente chic y selecto, por lo que resulta fundamental cuidar la iluminación de nuestro bar o cafetería, así como ofrecer música agradable que fomente la conversación.

Fuente: **Heineken, ChefSommelier, Kedin.es**



Sería una apuesta arriesgada definir que bebidas maridan perfectamente con el café, aunque está claro que para elaborar combinados se requieren muchos ensayos. Hay que elegir bien no sólo la bebida, sino también, definir la cantidad adecuada de cada ingrediente y el método de elaboración correspondiente.

En cuanto a los utensilios, no todos son imprescindibles, pero, a mayor disponibilidad tengamos, la posibilidad de preparación de combinados se amplía. Son básicos, los dosificadores, la cuchara mezcladora, la coctelera, la maza, la cubitera y pinzas, cuchillo pequeño de sierra, tabla de cortar, paños para limpiar, bandejas, y recipientes adecuados donde servir nuestra preparación.

## Los cócteles de temporada amplían las posibilidades de nuestra carta de bebidas con café

De hecho, cada tipo de bebida debe servirse en su copa, taza o vaso adecuado, que tiene que estar fabricado en un material resistente que aguante el día a día en hostelería, y al mismo tiempo ofrezca un diseño elegante y correcto para la óptima degustación de la bebida.

### Cócteles clásicos

A la hora de seleccionar qué bebidas incluir en nuestra carta, es imprescindible contar en primer lugar con las preparaciones más clásicas y demandadas por los clientes. No pueden faltar los combinados y bebidas más tradicionales como, por ejemplo, el Café Irlandés, Café con ron o un Black Russian que ofrecen en casi todos los locales especializados, siendo la clave para que los nuestros destaquen, cuidar al máximo la materia prima que utilicemos, la buena técnica de nuestro barista, así como una presentación cuidada y elegante en que destaquen cada elaboración.

### Creaciones originales

No pueden faltar en la carta nuestras propias propuestas, las cuales, además, deben convertirse en la seña de identidad de nuestro negocio, por lo que es importante cuidar al máximo la calidad de la bebida que se sirve, así

como la combinación de sabores, y su presentación. La imaginación y creatividad del barista serán clave en la creación y diseño de estas propuestas. Para ello no sólo se requiere un buen conocimiento del café sino, también, nociones más o menos avanzadas de coctelería.

### Cócteles sin alcohol

En toda buena carta de cócteles que se precie no pueden faltar los cócteles sin alcohol. Existen personas que no desean tomar alcohol pero que les gusta experimentar con nuevos sabores y probar bebidas combinadas, por ejemplo, con fruta fresca, deshidratada, flores... Además, las bebidas sin alcohol nos acerca también a segmentos de clientes, como los más jóvenes, a los que por razones obvias de edad no estamos autorizados a servir bebidas con alcohol, pero que si podemos ofrecerles un café diferente, a modo de combinado o bebida refrescante.

### Cócteles para diferentes momentos

Resulta interesante reservar un apartado de tu carta para incluir cócteles de temporada. En verano los clientes son más proclives a pedir combinados y bebidas más frescas en forma de granizados y zumos tropicales. En invierno se inclinarán más por bebidas calientes. Otra opción consiste en ofrecer combinados para diferentes momentos del día: aperitivo, tarde, noche... Esta segmentación es todo un mundo nuevo para explotar desde el punto de vista del café y, de nuevo, una nueva opción para diferenciarnos de las propuestas más clásicas y estandarizadas.

### Presentación de la carta

Un combinado entra también por los ojos, por lo que deberemos cuidar al máximo el diseño, presentando los cócteles bien clasificados y de forma atractiva.. Será muy llamativo identificar a los combinados con nombres originales y atrayentes. Además es importante destacar los ingredientes, el café utilizado, así como el precio de cada bebida. Y como una imagen vale más que mil palabras, en la medida de lo posible, y sólo si disponemos de fotos cuidadas y de calidad, es recomendable ilustrar la carta de bebidas y cócteles con café con fotos atractivas de la bebida, para que los clientes sepan de antemano cómo va a ser presentada.

Àngela d'Areny

Fuente: Propias y ChefSommelier

# Tazas “autóctonas” vs preparaciones “estándares”

**En un momento en el que la sofisticación en la elaboración de bebidas con café parece ser más, una obligación que una opción, los hay, también, que apuestan por no olvidar las preparaciones más clásicas y promocionan su consumo asociado a la calidad**

El café es un producto que para ser consumido en formato de bebida necesita pasar por múltiples procesos en los que sufre diversos cambios que lo preparan para la última de sus transformaciones, la de su infusión o extracción. Una vez en estado líquido, el café puede ser consumido tal cual o bien presentarse combinado con otras bebidas y productos, dando lugar a diferentes tragos.

Las posibilidades en este sentido son muchas, casi tantas como gustos y paladares hay, aunque, por motivos bien diversos, tanto el consumo en hostelería como en el hogar han optado por “globalizar” y “estandarizar” determinadas preparaciones, relegando a un segundo plano, otras muchas. Esta oferta “alternativa” incluye todo tipo de propuestas, en algunos casos, a cual más sorprendente.

## Fruto de la creatividad e ingenio

La creatividad y el ingenio son dos habilidades innatas en la mayoría de los humanos, y como no podía ser de otra manera, en nuestro país, como en otros, no han sido pocos los que a lo largo de los años han favorecido que ciertas recetas hayan entrado a formar parte de la tradición cafetera local de diferentes poblaciones. El café, en genérico, que actúa como ingrediente principal de estas tazas, vasos o copas, es el mismo en todos los lugares, es decir, café tostado, aunque el resultado final, dependiendo con que es mezclado o presentado resulta del todo diferente, dando pie a interesantes “catálogos” de “bebidas típicas con café”.

Nuestro país es un buen ejemplo del desarrollo de este ingenio entorno a la taza de café y mucho más allá de las preparaciones más populares, como el café sólo, café con leche o el recurrido cortado, contamos con un nutrido listado de recetas de cafés, “típicas” de diferentes rincones del país.

Las hay con licores, con siropes, con especias, ...recetas con leche, sin leche, dulces, amargas, frías, calientes, templadas,... las combinaciones son

muchas y variadas y los resultados en taza, de lo más variopinto que podamos imaginar.

## Formación e información

Con ánimo de dar a conocer algunas de estas preparaciones y fomentar el consumo de café 100% natural, el Gremio de Tostadores de Cataluña ha lanzado la campaña, “El Café un placer” que apuesta por la formación del hostelero y la información al consumidor para promocionar el consumo de café y las bebidas con este producto en los establecimientos de hostelería de esta Comunidad. Con este fin, el Gremio ha editado un tríptico dirigido a los hosteleros, con información de las preparaciones más consumidas en Cataluña y las formas de elaborarlas; y, un póster, pensando en este caso, para los clientes de bares, cafeterías y restaurantes, que incorpora las imágenes de estos cafés, el nombre con el cual son conocidos y la descripción de como están hechos. Además, también, se ha diseñado un identificativo que distinguirá a los establecimientos que ofrezcan café 100% natural y acabado de tostar por una empresa asociada al Gremio. Esta distinción tendrá validez de un año y quiere representar un valor añadido y diferencial para el establecimiento de cara a su competencia y al consumidor.

Aunque de contenido diferente pero con similar objetivo, identificar y promover el consumo de bebidas con café más allá de las preparaciones convencionales, cabe destacar también, la iniciativa de Don José Prado, propietario del emblemático Café Central de Málaga, quien hace ya más de medio siglo atrás, recopiló y creó a partir de su experiencia de años servicio de cafés a sus clientes, una completa relación de las diferentes formas de pedir café en Málaga. La relación de Prado, 60 años después, sigue vigente y se puede repasar en el popular mosaico de azulejos del propio Café Central, siempre presente en las fotografías de todo el que visita la ciudad.



# El café se revela como **un buen aliado contra el cáncer de colon**

**Un estudio relaciona el consumo diario de café con una reducción de hasta un 26% del riesgo de desarrollo de cáncer colorrectal. Estos resultados se alinean con los de otra investigación que concluían que consumir ayuda a reducir de forma significativa la reaparición de este tipo de cáncer**

El cáncer colorrectal es el tumor más frecuente en España y el segundo en mortalidad tras el cáncer de pulmón. Cada año se diagnostican en nuestro país en torno a 33.000 casos nuevos, - 15% del total de nuevos diagnósticos oncológicos-, y provoca cerca de 15.000 fallecimientos. Sin embargo, y detectado a tiempo, el cáncer colorrectal se puede curar en un 90% de los casos. Además, existen medidas para prevenir su desarrollo, como evitar el tabaco, aumentar el consumo de fibra o, ahora ha quedado documentado, beber café.

“Cuanto más café se consume, menor será el riesgo”, asegura, Stephen Gruber, co-autor del estudio desarrollado por investigadores de la Universidad del Sur de California de Los Ángeles (EE.UU) y publicado, recientemente, en la revista “Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention”.

Según las conclusiones de esta investigación, tomar café a diario parece ayudar a prevenir la aparición de este tipo de cáncer. Tras descartar otros factores de riesgo asociados al tumor – caso del historial familiar, la dieta, el ejercicio físico o el tabaquismo –, los resultados han mostrado que el consumo de 1 o 2 tazas diarias conlleva una disminución del 26% del riesgo de desarrollo de cáncer colorrectal. Es más, tomar más de 2,5 tazas diarias de café se asocia con una reducción del 50% de aparición del tumor.

Para llevar a cabo la investigación, los autores analizaron el consumo diario de café y otros líquidos de más de 5.100 pacientes, tanto varones como mujeres, diagnosticados de cáncer colorrectal, y de cerca de 4.000 personas sin la enfermedad – los denominados ‘sujetos control’. Los participantes debían informar de su consumo diario de café espresso, café instantáneo, descafeinado y filtrado, así como su consumo total de otros líquidos.

## Más que cafeína

Con todos los datos, los investigadores determinaron no sólo el efecto beneficioso del consumo de café en relación al cáncer colorrectal, sino que concluyeron que este efecto es independiente del tipo de preparación empleada o del café utilizado, con o sin cafeína. “Los niveles de sustancias beneficiosas incluidas en cada taza de café varían en función del tipo de grano, del tostado y de la forma en que se sirve. La buena noticia es que, como muestran nuestros resultados la reducción del riesgo de cáncer colorrectal es independiente del sabor o tipo de café”, explica, Stephanie Schmit, otra de las investigadoras co-autora del estudio.

En este sentido, Stephen Gruber, añade, “hemos de reconocer que nos sorprendió el ver que la cafeína no tiene una influencia importante. Un resultado que indica que, por sí sola, la cafeína no es responsable



de los efectos protectores del café, sino que este producto contiene distintas sustancias que pueden contribuir a la salud del tracto colorrectal y explicar sus propiedades protectoras". Es el caso de las melanoidinas que se producen durante el proceso de tostado del café y parecen promover la motilidad del colon. Lo es, también, el de los terpenos que podrían prevenir el cáncer al potenciar las defensas del organismo frente al daño oxidativo, de los diterpenos que ayudan a mejorar el sistema inmune frente al daño oxidativo, o el de los polifenoles que igual que la cafeína pueden actuar como antioxidantes y, así, limitar el crecimiento de las potenciales células cancerígenas del colon.

En estos momentos, el grupo de investigadores avanza en nuevos estudios que acaben de legitimar sus resultados y que el café pase a ser un producto recomendado contra el cáncer colorrectal. "Si bien las evidencias sugieren que esto es así, necesitamos más estudios antes de aconsejar el consumo de café como medida preventiva", explica Stephen Gruber.

### Prevención, antes y después

En cualquier caso, lo que es cierto es que los resultados de este estudio se presentan en la misma línea de la que fue la primera gran investigación sobre los efectos del consumo de café en la recurrencia de este mismo tipo de cáncer, presentada hace poco más de medio año atrás y que aseguraba que consumir café a diario ayuda a reducir de forma significativa la reaparición del cáncer de colon e incrementa, así, las posibilidades de cura. En este caso, el estudio fue realizado por Investigadores del Centro para el cáncer Dana-Farber de Boston (EE.UU) sobre una muestra de casi 1.000 pacientes, todos tratados mediante cirugía y quimioterapia por un cáncer colorrectal de grado III - las células cancerosas habían invadido los ganglios linfáticos cercanos al tumor pero no habían avanzado más -.

Al final de la investigación, los resultados obtenidos denotaron los mayores beneficios entre los pacientes que bebieron cuatro o más tazas de café todos los días (unos 460 miligramos de cafeína). "Estos pacientes tuvieron un 42% menos de probabilidades que el cáncer regresara que los que no bebieron café, y tenían 33% menos probabilidades de morir debido al cáncer o a cualquier otra causa", concluía el estudio, publicado en el Journal of Clinical Oncology.

Consumir dos a tres tazas de café por día tuvo un efecto protector considerado modesto. El efecto fue prácticamente nulo con una taza o menos diaria, precisaron los científicos, quienes también apuntaron que en los pacientes con un tumor de colon de grado III - el cáncer ha penetrado en la pared del colon dentro de la cavidad abdominal, e invade los ganglios linfáticos locales pero no se detecta en otras partes del cuerpo -, el riesgo de recurrencia es de 35%, sin tomar en cuenta el efecto de la cafeína.

"Encontramos que los bebedores de café tenían un menor riesgo de que el cáncer regrese y una significativamente mayor supervivencia y probabilidad de curación", explicó el doctor Charles Fuchs, investigador principal de este estudio.

A diferencia del nuevo estudio de la Universidad del Sur de California de Los Ángeles, los investigadores del Centro para el cáncer Dana-Farber de Boston creen que el menor riesgo de recurrencia del cáncer y las muertes se debió enteramente a la cafeína y no a otros componentes del café. Aunque todavía no está claro por qué la cafeína tuvo este efecto en los pacientes. "Una teoría es que el consumo de cafeína aumenta la sensibilidad del cuerpo a la insulina, que a su vez puede ayudar a reducir la inflamación, un factor de riesgo para la diabetes y el cáncer", comentó, en su momento, Charles Fuchs.



# Sri Lanka: la joya del Índico

**Conocida como “Perla de Oriente”, “Tambapanni”, “Taprobana”, “Lágrima de la India” o “Serendib”, Sri Lanka es una isla capaz de impresionar por su diversidad paisajística, histórica y cultural. En este territorio existió hace años una potente industria cafetera que hoy trabaja para recuperarse**

Anuradhapura, Polonaruwa y Sigiriya son quizás, algunos de los tres nombres más raros que identifican a restos arqueológicos que pertenecen al Patrimonio de la Humanidad. Pero, ¿de dónde?... de Sri Lanka, el antiguo Ceylán, la tierra de las sendas del té, al sur de la India; la ruta de las especias; centro budista de referencia histórica, principal país productor de té y uno de los productores históricos de café que, tímidamente, trabaja para recuperar su lugar en el mercado mundial de este producto.

Con sólo 435 kilómetros de largo por 225 de ancho y con una superficie total de 65.610 kilómetros cuadrados, esta isla hace gala de una importante personalidad establecida a lo largo de los siglos por su estratégica situación en las rutas de oriente.

## Un poco de historia

Antes de Cristo, cuando los griegos expandían su hegemonía por el Mediterráneo mientras en otras zonas de Europa todavía atravesaban el umbral de la Edad de Piedra, Sri Lanka poseía una avanzada civilización. Sus sistemas de irrigación, los buenos caminos y el clima tropical, combinados con aptitudes para el comercio la convirtieron en uno de los principales centros comerciales

del planeta. Sin embargo, en contra de lo acontecido en las urbes mediterráneas, las ciudades adolecían de planificación y sobre todo de consistencia arquitectónica. Sólo templos y palacios estaban contruidos en piedra, dejando para la gente la arcilla y la madera. Tan solo a Buda correspondía el derecho de la perpetuidad y sólo de Buda nos queda restos arqueológicos que admirar.

## Llegada de los europeos

La isla vivía sus propias dinámicas internas hasta que los europeos empezaron a husmear por la zona. Primero fueron los portugueses. Más tarde holandeses e ingleses extendieron su poderío marítimo en el Índico y las partes bajas de la isla fueron dominadas por los invasores que querían asegurar sus bases en la ruta de las especias. En 1590 los portugueses se afianzaron en tierra y los gobernantes cingaleses se refugiaron en el interior situando temporalmente su capital en Kandy, una plácida ciudad rodeada de montañas y emplazada a 488 metros de altura sobre el nivel del mar. Allí resistieron hasta la victoria británica de 1815. Y fueron precisamente los británicos los que empujaron durante años la caficultura en la isla, posicionando a este origen en el mercado europeo.



## El café en Sri Lanka

La llegada del café a Sri Lanka es del toda incierta, aunque la mayoría de las especulaciones apuntan a los árabes que solían pasar por esta isla, de estratégica ubicación en pleno Golfo de Bengala, en el camino de las principales rutas marítimas, entre Asia Occidental y el Sudeste Asiático.

Según consta en unos escritos de Sir James Emerson Tennent de principios del siglo XIX, el café crecía en la isla desde tiempo inmemorial aunque los nativos desconocían del todo el uso y valor del producto del que, hasta una de las últimas dominaciones holandesas, allá por el siglo XVII, no conocieron sus propiedades como bebida y también como bien comercial.

Inicialmente, los holandeses no tomaron en cuenta la producción de café en la isla, y por lo que se refiere a este producto y a esta parte del mundo, se concentraron en las plantaciones de Java. No fue hasta 1752 aproximadamente, que decidieron apostar también por el café de Sri Lanka. Lo hicieron tras el informe de uno de sus gobernadores, Jan Schreuder, quien aseguraba que la calidad del café cultivado en la parte oeste de la isla era superior a la conseguida en Java. En ese momento, los holandeses se apresuraron a introducir semillas de café de Java en Sri Lanka originarias, en primera instancia, de Yemen y Etiopía. Estos cafetos, sin embargo, no llegaron a desarrollarse en condiciones, ya que los plantaron a altitudes demasiado bajas.

Este problema, no lo tuvieron los ingleses, quienes desembarcaron en la isla hacia 1763. Su primer objetivo fue conquistar las tierras altas de la parte interior de Sri Lanka, donde el cultivo de café sí que funcionó desde su inicio y donde, de hecho, todavía hoy perdura.

En los primeros años de protectorado inglés, la extensión de cafetales en esta zona interior llegó a las 32.374 hectáreas. Algunos años después, la cantidad de terreno dedicada al cultivo de café era ya de 65.842 hectáreas.

Cuando en 1836, el impuesto sobre el café en Inglaterra se redujo a seis peniques por libra, la explotación de este producto en Sri Lanka, por aquel momento colonia inglesa, creció de forma espectacular, convirtiéndose en una importantísima fuente de riqueza para esta hermosa isla. La cosecha en aquellos años llegó a superar los tres millones de libras anuales, una cantidad que los actuales productores recuerdan con envidia, mucha envidia.

Durante aquel tiempo, se desató una competencia feroz por comprar tierras y desde clérigos a funcionarios, pasando por militares y consejeros reales se hicieron con diferentes extensiones de terreno. Una de las inversiones más grandes en la isla llegó de mano de la East India Company que vieron en este territorio un nuevo Dorado. Los inversores acudieron a Sri Lanka desde el extranjero y alrededor de 100.000 hectáreas de selva fueron desalojadas en esos años para dar paso a las plantaciones de café. En la isla se hablaba de "fiebre del café". Los primeros en conseguir producciones comerciales de cierta importancia fueron George Bird, que estableció una plantación de café en Singhapitiya y Edward Barnes, Gobernador de Ceilán propietario de una plantación en Gannoruwa, actualmente, parte de los jardines botánicos reales.

Durante el período 1830-1845, la producción de café, pues, ayudó en el desarrollo del país y el florecimiento de una sociedad capitalista en la isla. El Banco de Sri Lanka apoyó la proliferación de plantaciones, lo que se reflejó en el desarrollo, además, de infraestructura en la región de Kandy.

## Del café al té

A pesar de todo, los planes no salieron como la mayoría pensaban y en 1845 las consecuencias de la incipiente crisis generada por la delirante compra compulsiva de derechos de acciones de compañías ferroviarias, la mayoría sin ni un permiso de obra aprobado, empezó a notarse en Sri Lanka, donde se frenaron las inversiones. Además, durante esos años se retiró las ventajas aduaneras para los bienes de los protectorados ingleses, lo que dejaba en clara desventaja al café de Sri Lanka frente a otros orígenes con producciones más "rodadas", más cuantiosas y con mayor margen de maniobra de precio.

La economía realizó buena parte de la "selección" natural de los cafetales y caficultores ceilandeses, destacando algunos historiadores, la buena voluntad y apego por el café que demostraron los que mantuvieron sus cultivos.

Los caficultores intentaron en los años posteriores a mejorar y ampliar sus fincas con éxito irregular. Mientras, a Europa llegaban cada vez menos sacos de café de este origen que se comercializaban bajo las etiquetas de "Plantation" y "Native" Ceylán.

El mazazo final a la caficultura en Sri Lanka llegó en 1869



# WEGA SLAYER

LA COMBINACIÓN PERFECTA



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en [www.experiencecoffeecup.com](http://www.experiencecoffeecup.com) y descúbrelo

SLAYER





y fue consecuencia de una importante plaga de roya. Los caficultores ingleses habían centrado todos sus esfuerzos en la producción de café sin sombra y eso favoreció la aparición y propagación de este hongo, que un año más tarde llegaría a la parte sur de la India, donde también provocó estragos. Durante algún tiempo, intentaron introducir cafetos de la variedad libérica, con la esperanza de que resistieran el ataque pero no obtuvieron buenos resultados.

Ante tal panorama, los buenos resultados que estaba ofreciendo el té en territorios cercanos, y la nula afectación del hongo de la roya a la *Camellia sinensis*, favorecieron la progresiva sustitución de cafetos por plantas de té y la consecuente desaparición del café en la isla, hasta llegar a valores testimoniales. El primero en plantar semillas de té fue un escocés llamado James Taylor en 1849. En 1900 el café sólo se cultivaba en 46 km<sup>2</sup>. En cuanto al té, Sri Lanka es, actualmente, el principal exportador de este producto del mundo.

## El Café, hoy

Hoy día, la producción de café en Sri Lanka es escasa aunque progresivamente va recuperando terreno, y algunos caficultores han conseguido, ya, pequeñas producciones de café de alta calidad. De hecho, diversas empresas y también emprendedores del café australianos, norteamericanos y también algún alemán, han aterrizado en el país con iguales intenciones. Algunos de estos recién llegados han comprado terrenos, alrededor del pico más alto del país, el Pidurutalagala. Allí se encuentra el Nuwara Eliya, un balneario y sanatorio militar plagado de trofeos de caza, mansiones de estilo Tudor y Victoriano, parques y jardines, y por supuesto un campo de golf. La región colindante está plagada de terrazas de arroz y sobre todo de campos de té, donde las mujeres tamiles vestidas con saris de vistosos colores recogen dos hojas y un brote tierno por planta.

Violant Giner

Fuente: Román Hereter

# Calendario ferias

## XXVII CONGRESO ESPANOL DEL CAFÉ

Oviedo

**19 y 20 de Mayo**

[www.internorga.com](http://www.internorga.com)

## NRA SHOW 2016

Feria de Restauración y Hostelería

Chicago (EUA)

**Del 21 al 24 de Mayo**

[www.show.restaurant.org](http://www.show.restaurant.org)

## SALIMAT

Salón alimentación del Atlántico

Silleda (Pontevedra)

**Del 9 al 12 de Junio**

[www.salimat.es](http://www.salimat.es)

## ALIMENTEC

Bogotá (Colombia)

**Del 8 al 11 de Junio**

[www.feriaalimentec.com](http://www.feriaalimentec.com)

## FISPAL CAFÉ

Feria Internacional del Café

Brasil

**Del 14 al 17 de Junio**

[www.informagroup.com.br](http://www.informagroup.com.br)

## WORLD OF COFFEE

Dublin (Irlanda)

**Del 23 al 25 Junio**

[www.worldofcoffee-dublin.com](http://www.worldofcoffee-dublin.com)

## CUMBRE LATINO- AMERICANA DEL CAFÉ

Ciudad de México (México)

**Del 7 al 9 de Julio**

[www.cumbrelatinoamericanadelcafe.com](http://www.cumbrelatinoamericanadelcafe.com)

## COTECA

Feria del Café, Té y Cacao

Hamburgo (Alemania)

**Del 7 al 9 de septiembre**

[www.coteca-hamburg.com](http://www.coteca-hamburg.com)

## NEW YORK COFFEE FESTIVAL

Nueva York (EUA)

**Del 16 al 18 de Septiembre**

[www.newyorkcoffeesfestival.com](http://www.newyorkcoffeesfestival.com)

## SIAL

Feria de la industria alimentaria

Paris (Francia)

**Del 16 al 20 de Octubre**

[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

## TRIESTESPRESSO EXPO

Salón del Café Espresso

Trieste (Italia)

**Del 20 al 22 de Octubre**

[www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)

## HOSTELCO

Barcelona

**Del 23 al 26 de Octubre**

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

# Cocina con café



## Don Juan de Alemanes

La Tapería Selecta, Don Juan de Alemanes en Sevilla es una de las propuestas de hostelería y gastronomía más originales de la capital andaluza. Inspirada en el personaje literario de Don Juan Tenorio, representa el espíritu atrevido del personaje legendario, siendo un ejemplo de fusión de sabores, texturas y aromas de la cocina actual y tradicional. Pero si hay algo que claramente coincide con el primer Don Juan, es la capacidad que posee para enamorar y seducir, en este caso, paladares.

La cocina de Don Juan destaca por su calidad, por combinar una cuidada selección de recetas españolas e internacionales y por fusionar ingredientes de diferentes culturas gastronómicas. Sus propuestas quedan rematadas con una excelente y variada bodega, cerveza recién hecha y café de primera calidad.

Con Don Juan de Alemanes se ha creado en Sevilla una nueva categoría en restauración y un innovador y original concepto creado por Robles Restaurantes.

## Cortadillo de anchoas y crema de café con cacao al extracto de Cabernet Sauvignon y Café en texturas



### Ingredientes (para 4 personas)

#### Para el bizcocho

- 80 gr de huevo
- 80 gr de azúcar
- 50 gr de harina
- 2 gr de levadura
- 2 gr de agua

#### Para la crema de mascarpone de anchoas

- Una taza de café espresso
- 100 gr de queso mascarpone
- 4 filetes de anchoa

#### Para la crema de mascarpone blanca

- 100 gr de queso mascarpone
- 100 gr de miel de caña

#### Para la gelatina de café

- 3 gr de agar agar
- 400 ml de café

#### Para la presentación

- 4 anchoas
- Cacao en polvo

### Preparación

#### Bizcocho

Batir bien los huevos junto con el azúcar en un cuenco y a continuación, incorporar la harina y la levadura tamizadas. Añadir el agua y mezclar en conjunto, a ser posible con una amasadora. Extender una capa fina de masa sobre papel parafinado y se lleva al horno precalentado a 200 grados durante 6 minutos.

#### Crema de mascarpone de anchoas

En una batidora, triturar las anchoas con la taza de café hasta obtener una pasta homogénea. Añadir el mascarpone y mezclar hasta nuevamente obtener una masa homogénea. Entonces, poner en una manga pastelera.

#### Crema de mascarpone blanca

En un bol, con la ayuda de una varilla se mezcla el mascarpone con la miel y pasar a una manga pastelera.

#### Gelatina de café

Recién hecho el café, añadir el agar agar y mantener a 80 grados durante seis minutos. Deja enfriar y cortar en daditos de 0,5 cm.

#### Presentación

Retirar el papel de hornear de la masa e impregnar el bizcocho con café. Con la ayuda de la manga pastelera, verter encima una línea horizontal de crema mascarpone de anchoa a todo lo ancho del bizcocho. Colocar las anchoas sobre dicha crema y sobre éstas, verter una nueva línea horizontal de crema de mascarpone blanca. Volver a repetir el proceso una vez más. Por último, espolvorear cacao amargo en polvo por encima. Cortar un rectángulo de unos 15 cm de largo por 5 cm de ancho y servir en el plato elegido. Colocar al lado del cortadillo unos puntitos de reducción de vino tinto, una kernel de crema de café, unos daditos de gelatina de café y las trompetas negras.

# Biblioteca



## The infinite Emotions of Coffee

**Alon Y. Halevy**

Macchiatone Communications, LLC  
 Los Altos, California (EUA), 2011  
 Inglés

El autor de este libro, Alon Y. Halevy ha viajado a más de 30 países de los cinco continentes intentando descubrir cómo se disfruta del café en diferentes partes del planeta, y como, también, las diferentes culturas han influido en su preparación y degustación. En total ha sido un viaje de 3 años, sintetizados, en 160 páginas y más de 180 fotografías en las que se evidencia la tradición a la vez que la vanguardia de la cultura del café hoy en día.

Escrito con conocimiento, este cuaderno de viaje resulta un relato atractivo, en el que se entrelazan las experiencias entorno al café vividas por el autor en los diferentes países que ha visitado, datos concretos sobre este productos y numerosas historias relacionados con este producto en todo el mundo. El café, los productores, los importadores, los tostadores, los baristas y los consumidores, todos, son protagonistas.

### **Alon Halevy**

Ingeniero de profesión, Halevy dirige actualmente el Recruit Institute of Technology en San Francisco, especializado en la investigación y desarrollo de inteligencia artificial. Con anterioridad, Halevy dirigió, también, un grupo de investigación sobre base de datos de Google en Mountain View, California y ha sido profesor de Ciencias de la Computación de la Universidad de Washington en Seattle. Como empresario ha fundado dos empresas de alta tecnología, ha publicado más de 200 artículos relacionados con este tema y tiene múltiples patentes.

El objetivo del autor, explica el mismo, es que los lectores se acerquen y descubran la rica cultura del café. Que descubran sus orígenes, los complejos retos a los que se ha enfrentado y debe seguir enfrentando la industria de este producto hoy en día, y conozcan, también, el espíritu inspirador de los miles de profesionales del sector cuya búsqueda incesante de la excelencia del café está consiguiendo incrementar la calidad de este producto a niveles sin precedentes hasta ahora.

En las entrevistas en las que es protagonista siempre tiene algún guiño hacia el café y ha asegurado en múltiples ocasiones que el viaje recogido en su libro, The infinite Emotions of Coffee, le hizo cambiar definitivamente sus preferencias entorno al café y se declara un amante del espresso y de la aeropress.



**QUE EL TAMAÑO NO TE ENGAÑE**

## **E5 ESSENTIAL OD**

PANTALLA TÁCTIL

7Gr 2,5Seg

FRESAS PLANAS Ø58MM

**COMPAK**<sup>®</sup>  
COFFEE GRINDING COMPANY



Leche  
**Pascual**  
uperisada

\*\*\*  
**extra  
CREME**  
*Selección*



NUESTRA MEJOR LECHE,  
PARA EL MEJOR CAFÉ.

Leche  
**Pascual**  
uperisada

Leche oficial 2016

