

fórumcafé

Fórum Cultural del Café



Origen
El Café
de
Nicaragua
p. 6

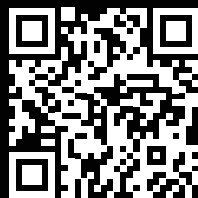
Informe
Informe
granulometría
p. 18

Tendencias
El comercio
electrónico
p. 50

ONYX *Pro*



**¿HAS SENTIDO ALGUNA
VEZ LA NECESIDAD DE
PERSONALIZAR UNA
MÁQUINA ESPRESSO?**



<http://onyx.creminternational.com>

EXPOBAR®

Sumario

Editorial	4
Especial Campeonatos	
Fórum Café en Hostelco	6
Entrevista Javier Carrión	14
Los cafés del Campeonato	18
Recetario Barista	22
Entrevista Liz Ochoa	30
Campeonato AeroPress	31
Entrevista Csaba Boka	34
Campeonato Cata	35
Coctelería con café	38
Mundo Barista	
Viaje campeón	40
Informe	
El café descafeinado	42
La importancia del agua	46
Socios en Hostelco	48
Mercado del Café	54
Tendencias	
Infusiones y harina de cereza del café	58
Gestión	
El secreto en el aire	60
Café y Salud	62
Curiosidades	64
Ferías	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

Diseño y maquetación

FermiCarré Comunicació
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



Desde hace unos años estamos viendo como poco a poco, más lentamente de lo que a muchos nos gustaría, el mundo del café en la hostelería empieza a cambiar y como, también, la recién descubierta profesión barista se abre camino en un sector que hasta ahora le había dedicado muy poco o nula atención a la preparación de una taza si no perfecta, si correcta de café. En la reciente edición del **Campeonato Nacional de Baristas**, en la Semifinal y en la Final, pero también en todas las competiciones autonómicas y provinciales celebradas durante todo el año, ha quedado patente el renovado interés que esta bebida tiene entre los nuevos y futuros profesionales de la hostelería para los que el café ha dejado de ser un auténtico desconocido.

Para esta nueva generación, el café representa una oportunidad para añadir valor a sus establecimientos y para diferenciarse de la competencia. Y, si es una oportunidad para los baristas, también lo es para las empresas tostadoras que apuestan por la calidad y para las empresas de maquinarias y equipos y otros productos afines al café. Así lo pudimos ver en la reciente edición del **Salón Hostelco** donde la innovación y las novedades lucieron con luz propia en el **Área Café**, el segmento del Salón dedicado en exclusiva a este producto. Allí estaba también nuestro Espacio **Fórum Café** que actuó más que nunca como verdadero foro, sirviendo de punto de encuentro para todo el sector, muy atento al gran escaparate desplegado por nuestra entidad. Por allí pasaron los mejores baristas de España y también, los mejores especialistas de aeropress, cata y coctelería con café que este año inauguraron nuevas competiciones **Fórum Café**, especializadas en cada una de estas materias.

El sector del café en España está en pleno movimiento y **Fórum Café** con él. Acabamos año trabajando ya en una nueva edición del Campeonato Nacional de Baristas, y del resto de competiciones. Además, y siendo la formación, elemento esencial del ADN de **Fórum Café**, ya se ultiman los detalles del nuevo programa de formaciones para el año próximo, igual que de contenidos de esta revista. Y todo ello sin perder de vista por donde se mueve el sector, intentando dar respuesta e incluso avanzándonos a ella en materia de información y tendencias que puedan contribuir a la divulgación de la cultura del café y el café de calidad, nuestro objetivo desde la fundación de **Fórum Café**, este próximo 2017, ¡hace 20 años! Y con la mirada puesta a la celebración de este aniversario, deseamos a todos unas felices fiestas y un próspero y feliz año de buen café.

¡Felices fiestas a todos!

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
Charo Baqué
Ricard Tello

¿Cuál es el mejor formato de azúcar?

Materiales: ¿Papel o Polipropileno?

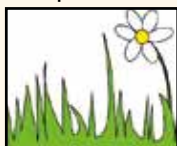


Estudio realizado en Junio de 2014 por la empresa independiente, GESTIONA XXI CONSULTING, S.L.

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.





Fórum Café en Hostelco

El nuevo formato de la Final del Campeonato Nacional de Baristas, las nuevas competiciones Fórum Café, la nueva imagen y diseño de stand, y un programa de actividades muy ágil y dinámico algunas de las claves del éxito de Fórum Café en Hostelco

Fórum Cultural del Café ha participado con rotundo éxito en la reciente edición del Salón Hostelco, celebrado en Barcelona del 23 al 26 de octubre pasado. La convocatoria conjunta al sector café y también al hostelero de este Salón es siempre una excelente oportunidad para nuestra entidad para fomentar las sinergias y avanzar en nuestro objetivo de conseguir incrementar la calidad del café que bebemos en nuestro país. En esta edición más que nunca, esta oportunidad se ha visto acompañada de una importante respuesta por parte de todos, habiéndose convertido el Espacio Fórum Café durante todos los días de Salón en una verdadera ágora cafetera, en la que tostadores, baristas, importadores, fabricantes de maquinaria, de producto, de equipos y materiales, productores, hosteleros, restauradores, estudiantes,... todos... han hecho del café protagonista de sus conversaciones.

Fórum Café ha conseguido con más fuerza que nunca, crear comunidad en Hostelco y ser muestra de un sector, vital, en constante evolución y movimiento, activo en todos los ámbitos de este producto y que entiende el café desde el prisma de la calidad.

La oferta no podía ser más atractiva, nueva imagen, nuevas competiciones, un campeonato barista con un cartel de vértigo y un nuevo planteamiento del programa de actividades pensado para el máximo aprovechamiento y disfrute de los visitantes, invitados a participar como público, pero también como miembros activos de una comunidad creciente preocupada en divulgar la cultura del café y el consumo de café de calidad en nuestro país.

El dinamismo del programa de este año, con una competición barista repartida en tres días, el atractivo

de las nuevas competiciones de aeropress y de cata, y el concurso de coctelería con café, además de otras actividades paralelas en formato de charlas, ha favorecido, además, esta presencia continuada de visitantes, donde cada día tuvieron un abanico de propuestas diferentes para disfrutar en cualquier momento de la jornada de su visita al Espacio Fórum Café. Durante los cuatro días de Salón, pasaron por el stand de nuestra entidad, personas llegadas de múltiples puntos de la geografía española y también de Europa, e incluso de Latinoamérica o África que aprovecharon la ocasión para conocer más sobre Fórum Café, nuestra misión y actividad y plantear posibles estadios de colaboración futuros.

A destacar, además, el importante y destacado papel de escaparate que ha jugado el Espacio Fórum Café en Hostelco, el cual, a pesar de no ser un stand convencional de exposición de productos si se ha posicionado como un dinámico showroom, donde una a una, actuación tras actuación, de baristas, especialistas en aeropress y también en coctelería, han servido para conocer de primera mano no sólo las tendencias más en boga en lo que a la preparación de café se refiere, calidades, presentaciones, recetas... sino, también, para ver y conocer el uso, servicio y utilidad de la maquinaria, equipos y menaje relacionado con la elaboración de café.

En esta misión, Fórum Café y los participantes de las competiciones han contado con la colaboración y patrocinio de empresas referentes en los diferentes ámbitos de la preparación y servicio del café, consiguiendo la excelencia en el objetivo de nuestra entidad de ofrecer a público y participantes la máxima calidad. A destacar en este aspecto, las cuatro máquinas espresso Diamant que





Nueva imagen de Fórum Café en Hostelco

Fórum Café ha desembarcado en Hostelco 2016, con un espacio e imagen renovada, muy atractiva y acorde con el mensaje de vitalidad, proximidad y calidad que Fórum Café ha querido hacer llegar a los visitantes, haciéndoles sentir, además, la confianza y credibilidad que transpira la "marca" Fórum Café, a punto de cumplir 20 años, el próximo 2017, de trabajo continuado a favor de la divulgación de la cultura del café en España.

En esta edición, además, se han sumado al stand de Fórum Café en el Salón nuevos espacios, no sólo para dar cabida a las nuevas competiciones convocadas por nuestra entidad, el I Campeonato Nacional de Cata y el I Campeonato Nacional de Aeropress; sino también para facilitar la logística de los baristas que este año contaban con un almacén específico para guardar todos sus materiales. Además, se habilitó un espacio exclusivo para prensa.

La nueva imagen de Fórum Café en Hostelco se ha completado este año con el diseño de una camiseta conmemorativa que lucieron durante todos los días de Salón, los jueces baristas, personal de Fórum Café y los asistentes de la competición. Esta camiseta se puso, además, a la venta, consiguiendo llevar la marea cafetera naranja hasta diferentes puntos del país.

Crem Internacional instaló en el Espacio Fórum Café; los, también, cuatro molinos E10Conic Essential on Demand que Compak Coffee Grinders, cedió para la competición barista y office, además de los molinos R80 que se utilizaron para la competición de aeropress y la preparación de las pruebas de campeonato de cata. En esta edición, además, Brita España instaló filtros de agua para asegurar la mejor calidad en el agua de la preparación de los cafés de la competición barista y también del office del Espacio Fórum Café, donde los embajadores de Monin, otro de los patrocinadores oficiales de este

año del Campeonato Barista y del Concurso de coctelería con café, se prestaron durante los cuatro días de salón a preparar cafés y combinados de café a todos los visitantes. Para hacerlo, Eunasa, empresa especializada en menaje barista, equipó las estaciones de trabajo barista, mientras que Calidad Pascual, con su leche uperizada Extra Creme Selección asumió el patrocinio de la leche oficial del campeonato. Lo mismo hizo, en este caso, sin embargo, en materia de edulcorantes, la empresa Promerca, mientras que Reybar apostó por el patrocinio de los chocolates y Lotus Bakeries, por el



Saeco

NEXTAGE

2 Tipos de café, chocolate, espresso, cortado, café con leche, cappuccino, café latte, etc. ¡Con leche fresca!

La inteligencia de la sencillez
El placer de escoger
La fuerza de la personalización
El don de la facilidad
aplicada al sector Ho.Re.Ca.



Saeco Ibérica, S.A.
P.L. Almeda C/Sant Ferran, 34-36 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)
Tel: 934740017 Fax: 934740434
e-mail: saeco.saecoiberica@philips.com
Web: www.saecovending.es





Actividades paralelas

Aprovechando el marco de Hostelco y con ánimo de maximizar en lo posible la divulgación de conocimientos entorno a la calidad del café, Fórum Café programó durante el Salón dos ponencias dirigidas a incidir en este ámbito. La primera corrió a cargo de Brita España en la persona de su Director Comercial B2B, Ricard Tello quien ofreció una interesante charla sobre la importancia de la calidad del agua para conseguir una taza de café calidad. El porcentaje de agua en una taza es tan importante que el uso de aguas no adecuadas puede llevar al traste, incluso, un café preparado con las mejores calidades y tratado por la mano del mejor barista. Tello realizó frente al público algunas pruebas de análisis para demostrar las diferencias entre un agua de la red filtrada y sin filtrar y explicó cómo cambia la composición del agua tras su paso por el filtro y como esto influye no sólo en la calidad final de la taza, sino en la propia máquina de café, que, al trabajar con un agua filtrada, queda expuesta a menos averías provocadas, por ejemplo, por los depósitos de cal.

El proceso de descafeinización por agua Swiss Water utilizado mayoritariamente para la consecución de granos sin cafeína de cafés especiales fue el tema de la segunda charla organizada en el Espacio Fórum Café en Hostelco. Esta corrió a cargo de la directora de Exportación de

Swiss Water, Marisol Pinzón, quien dio detallada cuenta del innovador proceso patentado por su firma y que garantiza un café libre de cafeína al 99,9%.

Fue seguida por una degustación de cafés sin cafeína conseguidos a través de este métodos y preparados para la ocasión por Pablo García, responsable de control de calidad en Icona Café y el mediático barista, Kim Osseblok.

Prensa y comunicación

A destacar, también, la atención dedicada por los medios de comunicación a la Final del Campeonato Nacional de Baristas con informaciones previas, posteriores y, también, durante la propia celebración de esta competición y resto de las organizadas por Fórum Café en Hostelco. Cadenas de radio, televisión y diarios de ámbito nacional se han hecho eco de lo acontecido en el espacio Fórum de Hostelco, aprovechando la ocasión para publicar entrevistas e informaciones sobre café e imágenes de la competición, dando cuenta de la profesión barista y el consumo de café en nuestro país.

Las redes sociales se han convertido, también, en otro punto importante de seguimiento, en este caso, virtual de todo lo acontecido en el Espacio de Fórum Café en Hostelco, con alcances muy significativos de las más de

de las galletas. Además, y como novedad, este año, Coffee Consulting, consultoría de café también ha patrocinado la Final Nacional.

Icona Café, como es ya habitual desde hace varias ediciones, ha asumido con entusiasmo un año más, el patrocinio del premio del viaje del Campeonato Nacional de Baristas, este año a Brasil. Esta empresa importadora de café verde, además, colaboró en el I Campeonato Nacional de Aeropress con el obsequio de una cafetera cold brew a la ganadora. Esta competición contó también, con la colaboración de Bezoya y de Cafés El Magnífico, que también hizo lo propio en el I Campeonato Nacional de Cata.

Todas estas empresas son la punta del iceberg del conjunto de otras muchas que durante este año han colaborado y patrocinado todos los campeonatos autonómicos sin los que no sería posible, la Final Nacional. Destacar en este sentido, también, la importante colaboración e implicación de empresas tostadoras conseguida esta edición en la coorganización de estas competiciones autonómicas y, también, el respaldo extra de muchas ellas, Cafés Barseil, Cafento, Cafés Foronda, Grupo

Dromedario, Cafés El Magnífico, Grupo Cafés Batalla, Café Baqué y Supracafé a la final nacional en concepto de coorganizadores y cediendo, además, para la ocasión, todo el café que se ofreció en el espacio office de degustación de Fórum Café en Hostelco.

Bacardí se ha estrenado este año como colaborador de la Final del Campeonato Nacional de Baristas, mientras que Cerámicas Sant Pancraç y Bezoya han colaborado una edición más dando apoyo, también, a la competición barista, igual que el Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona que una vez más, coincidiendo con la celebración de la Final Nacional en Barcelona ha puesto a disposición de Fórum Café, alumnos de su escuela para realizar todas las tareas de asistencia en esta competición y este año también, en el resto de nuevos campeonatos convocados por nuestra entidad. Es motivo de agradecimiento, la predisposición y colaboración de los estudiantes elegidos para esta colaboración y también de la del resto de diferentes escuelas de todo el país que durante todo el año han colaborado de igual manera en las competiciones provinciales y autonómicas,



600 publicaciones compartidas a través de Facebook y Twitter, durante los días de Salón.

Concurso de Fotografía

Coincidiendo con la celebración del Campeonato, Fórum Café convocó un concurso de fotografía entorno a la cultura del café, que contó con la participación de una buena representación de fotógrafos aficionados y amantes del café. Para la ocasión, nuestra entidad creó una plataforma donde los seguidores de Fórum Café en las redes sociales y también el público, podía votar las fotografías. El objetivo fue convertir la más votada en portada de nuestra revista. Cerradas las votaciones, la imagen ganadora fue "¡Pura vida, pura!" de Xavier Iglesias, que aparece en la portada de este número y que fue tomada en una finca de Barahona en la República Dominicana.

Sobre Hostelco 2016

Hostelco ha cerrado su 18ª edición y la segunda de la Barcelona Hosting Week celebrada simultáneamente con Fòrum Gastronòmic y el Congreso de Restauración Colectiva con buenos resultado tanto de público, más de 50.000 visitantes, como de expositores y negocio generado.

En esta edición 2016 Hostelco y la Barcelona Hosting Week han contado con los productos de 560 empresas -un 11% más que en 2014- el 28% internacionales procedentes sobre todo de Reino Unido, Alemania, Francia, Italia, Benelux (Bélgica, Países Bajos y Luxemburgo), Turquía y Portugal.

A destacar en este punto, la participación en esta edición de Hostelco de diversas empresas asociadas a Fórum Café y que se han posicionado, precisamente, en esta apuesta por la innovación. Las novedades de todas ellas están recogidas en esta misma revista como muestra de ello.

Hostelco, de carácter profesional y periodicidad bienal, es un salón organizado por Fira de Barcelona con la colaboración de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines, FELAC.

habiéndose demostrado en el tiempo, el público entusiasta que tiene la competición barista entre el colectivo de estudiantes, y la importancia que tiene este hecho para la consolidación de la cultura del café en España. Y es que estos estudiantes son, nada más y nada menos, los profesionales de la hostelería del futuro, los encargados dentro de pocos años de colocarse detrás de una barra y preparar y servir el café.

En conjunto, y en esta edición, cerca de un centenar de empresas relacionadas con la industria del café y afines, además de instituciones, como el propio Salón Hostelco, Escuelas de Hostelería, administraciones y gremios que han apostado por Fórum Café y su misión a favor de la divulgación y consolidación de una auténtica cultura del café en España y la promoción de un consumo de café de calidad.

¡El éxito de la reciente participación de Fórum Café en Hostelco, ha demostrado que juntos, podemos llegar más lejos!



eunasa
ACCESORIOS PARA BARISTAS

Patrocinador oficial de todos los campeonatos autonómicos y de la final nacional barista



¡DESCÁRGALO!



NUEVO CATÁLOGO BARISTA

☞ CON MÁS DE 200 PRODUCTOS NUEVOS ☞

¡Consíguelo!



www.eunasa.com





XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café 2015

Los ejercicios baristas han dejado de ser presentaciones mecánicas para convertirse en breves historias que transportan al público y jueces a fincas concretas de países lejanos, donde el barista actúa de cicerone de sus oyentes en la experiencia de la degustación de sus cafés, la mayoría presentados con el nombre y apellidos de quien los cultiva

A la tercera va la vencida y así ha sido. Tras quedarse en dos ocasiones consecutivas a la puerta del título absoluto, Javier Carrión, Campeón Barista de la Comunidad Valenciana ha sido coronado Mejor Barista de España 2016. El de Villena ha conseguido alzarse con el título en una de las ediciones más competidas y en las que todos los participantes han dejado claro que la profesión barista en España es ya una realidad, que existen verdaderos profesionales en la materia y lo más importante, que lo que vinieron a presentar frente a los jueces no es más que consecuencia directa del trabajo diario que están realizando en sus establecimientos.

A diferencia de las ediciones anteriores y tras una década de competición barista Fórum Café, este año, la Final Nacional ha cambiado de formato, que no de mecánica, y con el objetivo de favorecer un campeonato más ágil y dinámico, la Semifinal nacional en la que recordemos participan 17 concursantes, se ha dividido en dos jornadas, consiguiendo optimizar el protagonismo de cada uno de los participantes, el seguimiento del público y también el trabajo de los jueces.

Las novedades

Así, las mañanas de los dos primeros días de Hostelco fueron dedicadas a la Semifinal del XI Campeonato Nacional de Baristas, al que accedían los 12 campeones

de las competiciones autonómicas celebradas este año, la representante de Aragón, evaluada meses antes por un equipo de jueces para validar su nivel– en esta Comunidad no se ha celebrado este año Campeonato Autonómico – y y los cuatro mejores segundos clasificados del total de las competiciones autonómicas Fórum Café celebradas el año 2016 e invitados para completar las cuatro plazas hasta las 17 disponibles en la Semifinal Nacional.

Además de esta división en dos jornadas de la Semifinal Nacional otra novedad importante fue la actuación del Campeón Nacional de Baristas del año anterior, en este caso, Damián Seijas, como primer participante – no evaluable- de la competición. El objetivo de este cambio es conseguir la mejor calibración de los jueces con un ejercicio convencional, más allá del resto de pruebas que ellos mismos realizan con anterioridad para asegurar un mismo criterio en la puntuación de los participantes.

Y si estas fueron las novedades, una de las grandes sorpresas fue el guión de la competición que obvió la presentación de los participantes por parte del speaker y la dejó en manos de sus propios familiares, trainers, clientes y compañeros de trabajo.

Para ello, Fórum Café proyectó como tarjeta de presentación de cada uno de los 17 participantes, los videos que, con la complicidad de los trainers, habían grabado días antes personas del entorno más cercano

Los jueces del XI Campeonato Nacional de Baristas



Un año más destacar y agradecer el trabajo y dedicación de los jueces Baristas Fórum Café, representados en la Final del XI Campeonato Nacional de Baristas por dos competentes equipos, el primero formado por David Tomás como juez líder; Luis Ibáñez y Mikel Alonso como jueces técnicos; Alejandro Basset y Pere Montaña como jueces señoriales y Eva Díaz, Alfonso Aguada y Amilka Lee, como jueces de control; y el segundo liderado por Rubén Sanz, como juez líder; David Tomás y Raquel García como jueces sensoriales; M^a Carmen Alvite y Marcos Saña como jueces técnicos y Eva Díaz, Adrián Fernández y José Manuel Romero, como jueces de control.

En la Semifinal y Final del XI Campeonato Nacional de Baristas han participado un total de 14 jueces baristas, que han sido la cara visible de los más de 70 que lo han hecho en las diferentes autonomías. Recordar que todos ellos, para conseguir su licencia de juez deben homologarse y superar un examen, que esta licencia no es permanente y que deben renovarla cada dos años, y que en todos los casos desarrollan su actividad de juez de forma totalmente voluntaria.

de cada uno de los baristas y en los que además de presentarlos, y explicar la relación del barista en cuestión con el café y su profesión, les enviaban su apoyo y mejores deseos de éxito para su participación.

Al margen de la emotividad de estas grabaciones, que fue mucha..., cabe destacar la importancia que muchos de las personas que aparecían en estos videos daban al trabajo, pero sobre todo a la fascinación de los baristas por transmitirles su pasión por el café, aprender y aprender cada día sobre este producto y procurarles cada día la mejor taza de café.

En cuanto a la competición en sí, y lejos de cualquier eufemismo, la calidad de las presentaciones de esta edición ha brillado con luz propia, dificultando aún más si cabe la tarea de los jueces edición tras edición. A destacar la complejidad de algunas de las recetas de las bebidas de especialidad con desarrollo más parecidos a un ejercicio de alquimia que no a una preparación barista, pero también, la sencillez y efectividad de otras tantas, que, sin desmerecer a las primeras, consiguieron, toda la atención de los jueces y, también, del público.

Los ejercicios baristas han dejado de ser presentaciones mecánicas para convertirse en

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
#reybar



Oscar Solorzano
(Campeón de La Rioja)
Café Baque



Taia Zahariya
(Representante de Aragón)
Grupo Cafés Batalla



Javier Carrión
(Campeón de La Comunidad Valenciana)
D-Origen Coffee



Rafael José Veitia
(Campeón de Euskadi)
Cafés Foronda



Melchor Bollero
(Subcampeón de Andalucía)
Cafento



Pedro Jose Mateo
(Campeón Murcia)



Hector Machin
(Campeón de Castilla y León)
Grupo Café Dromedario



Jose Alexis Rodriguez
(Campeón de Canarias)
Tirma Café Sol



José Vicente Arrúe
(Subcampeón de La Comunidad Valenciana)
Cafés El Magnífico



breves historias que transportan al público y jueces a fincas concretas de países lejanos, donde el barista actúa de cicerone de sus oyentes en la experiencia de la degustación de sus cafés, la mayoría presentados con el nombre y apellidos de quien los cultiva, dando cuenta de la extremada atención que está poniendo este colectivo y las empresa que les dan apoyo, en el caso de los patrocinados, por seleccionar sus cafés y a añadirles valor.

Puesta en escena

A herramientas habituales en las estaciones baristas del Campeonato, como los sopletes, las cocteleras o cafeteras de émbolo, este año hemos visto como compartían espacio con woks, cafeteras de sifón, sommeliers, de filtro, ... y como tomaban protagonismo, también, otras piezas más clásicas, como las cafeteras italianas, convertidas, por ejemplo, en atractivos recipientes colgantes para la presentación de las bebidas y decoración y servicio de la mesa de café. De hecho, este último aspecto, el del servicio del café y la decoración de la mesa son otro de los aspectos que también han destacado este mucho este año.

Durante la competición se vieron cafés presentados en el interior de macetas, vasos en forma de diamante donde degustar el café, volcanes que habían sustituido la lava por deliciosas preparaciones con este mismo producto, e incluso cofres sorpresa que al abrirlos dejaban a la vista bebidas fosforito o de color azul intenso emulando el color del mar. El ingenio y la innovación han sido el denominador común de todas estas y resto de preparaciones que han destacado también, por el uso de cafés de calidades diferenciadas. (Todas estas recetas se pueden encontrar recopiladas en las páginas de esta misma revista, publicadas en formato recetario, con el detalle de los ingredientes y el paso a paso de la elaboración explicado por los propios autores).

Los ganadores

Tras dos matinales de semifinal barista, Javier Carrión, Karla Ximena Chiri, José Alexis Rodríguez, Rayco Jesús Paz, Núria Ruiz, y José Vicente Arrué, fueron los que mejor puntuación obtuvieron y pasaron a la Final del XI Campeonato Nacional de Baristas donde se disputaron el título de Mejor Barista del País. A destacar de este grupo

el hecho de que cuatro de los baristas, Núria, Karla, José Vicente y José Alexis, accedían por primera vez a la Final Nacional e incluso que los tres primeros esta había sido su primera participación en un Campeonato Barista.

Como en la Semifinal, en la Final cada uno contó con 16 minutos de tiempo para preparar 4 Espressos, 2 Cappuccinos decorados con Latte art y 4 Bebidas Fantasía, 2 con alcohol y 2 sin alcohol, cuya base y sabor dominante debía ser el café Espresso. Todas estas preparaciones, así como la técnica de cada uno de los participantes fue valorada por el equipo de jueces técnicos y sensoriales, supervisados por un juez líder y apoyados por varios jueces de control.

Durante su actuación, Javier Carrión demostró una inmejorable técnica y protagonizó un ejercicio impecable, tanto que le valió no sólo para conseguir el título absoluto de Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2016, sino también para llevarse el título al Mejor Espresso y a las Mejores Bebidas de Especialidad. Carrión preparó dos combinados con café, uno sin alcohol y el otro con, ambos de creación propia. Para el primero, de nombre Coffee Process, el barista valenciano utilizó café espresso, hielo, savia de arce y chocolate infusionado con flor de hibiscos; mientras que, para el combinado con alcohol, Javier Carrión sorprendió a los jueces con una preparación a base de café espresso, infusión de cascavas de cereza de café, almíbar de frambuesa y grosella roja, agua, azúcar y ginebra. El Barista sirvió el combinado, de nombre Criptonita en el interior de una elegante caja de madera que cuando abrieron los jueces se iluminó con una luz verde fosforita.

El pódium de este XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café 2016 se ha completado con el también valenciano y subcampeón de esta Comunidad, José Vicente Arrué que recibió el título de subcampeón nacional; y Rayco Jesús Paz, canario afincado en Madrid y campeón de esta Comunidad que se clasificó como Tercer Mejor Barista de España.

El premio al Mejor Latte Art se lo ha llevado Karla Jimena Chiry, campeona de Cantabria, patrocinada por Grupo Dromedario.

El campeón Javier Carrión, ha recibido como premio, una máquina de café espresso Office Leva EB-61 de Crem

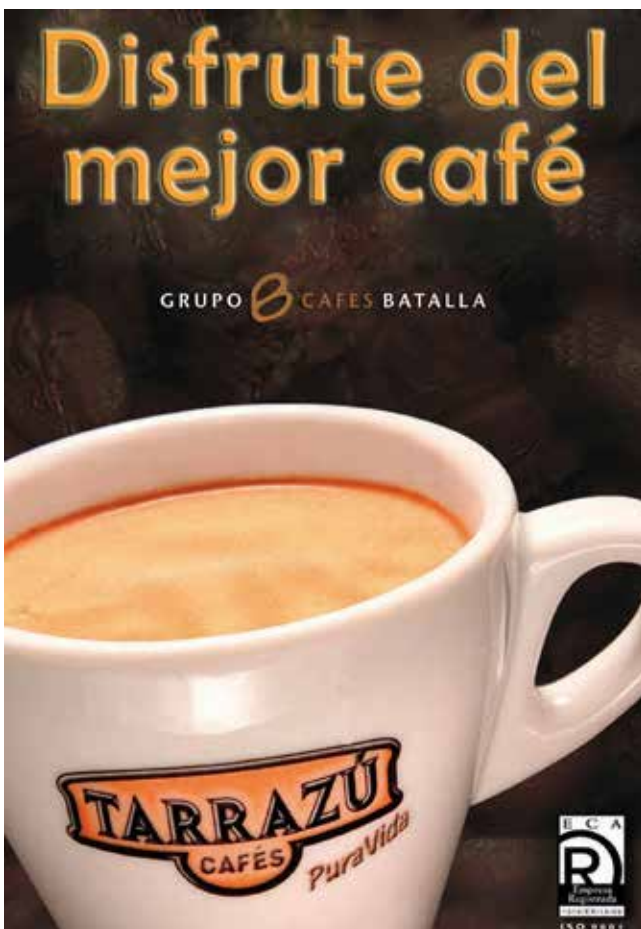


International, un molino profesional Compak y, por gentileza de Icona Café, un viaje a Brasil, principal productor mundial de café. El campeón podrá disfrutar de una experiencia cafetera única y vivir el café sobre el terreno en primera persona, conviviendo con caficultores y los mejores baristas del país.

El acto final de entrega de premios del XI Campeonato Nacional de Baristas contó con la participación del presidente de Fórum Café, Antonio Gros, del presidente del salón Hostelco, Jordi Roure, el presidente de la Federación Española del Café, Ramón Batalla, representantes de las empresas

patrocinadoras y también el Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2015, Damián Seijas quien con un fuerte abrazo sobre el escenario entrego el testigo del título nacional a un emocionado Javier Carrión quien además de agradecer a todos los suyos el apoyo, felicitó al resto de sus compañeros por el extraordinario nivel de todos ellos.

El campeonato finalizó con una "barista party" en el propio Espacio Fórum Café en Hostelco, con la participación de un discjockey y la degustación libre de mojitos y gin tonics por gentileza de Bacardí.



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
CAFESLMAGNIFICO.COM

LA FICHA

Nombre: **Javier Carrión Lozano**
 Lugar de nacimiento: **Villena (Alicante)**
 Edad: **32 años**
 Reconocimientos baristas:
 • **Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2016**
 • **Subcampeón Nacional de Baristas Fórum Café 2014, 2015**
 • **Mejor Espresso Campeonato Nacional Fórum Café 2014, 2016**
 • **Mejor Bebida de Especialidad Campeonato Nacional Fórum Café 2016**
 • **Campeón de Baristas de la Comunidad Valenciana: 2014, 2015, 2016**
 Inicios como barista (establecimiento):
Thalys Coffee Shop
 Café preferido: **Etiopía Kochere**
 Método de preparación preferido: **Espresso**
 Cafés al día: **¡uff... si los contara me dejaría el café!**

Javier Carrión, Campeón Nacional de Baristas 2016

Javier Carrión, alicantino de 32 años, se ha coronado Campeón Nacional de Baristas 2016. Perseguía un sueño y lo ha hecho realidad. Se siente orgulloso de su profesión barista y cada uno de los cafés que prepara a diario en su establecimiento, asegura, lo hace como si fuera para presentar a un campeonato. Para él, sus clientes y los jueces baristas juegan en la misma liga

Javier Carrión vive el café. Una de las caras más conocidas del movimiento barista de nuestro país, ha accedido este año, con firmeza a lo más alto del pódium nacional. Con él hemos hablado y reflexionado sobre el café y los baristas en nuestro país

¿Cuándo descubres el café y desde cuando trabajas con él?

Llevo trabajando en el mundo de la hostelería desde niño, hace ya casi 18 años. Mis padres y abuelos vienen de este mundo y ellos me inculcaron esta pasión. Como Barista, llevo 4 años. Conocí a Héctor Hernández, hoy día mi trainer, y él me enseñó todo lo que sé y gracias a él he podido llegar donde hoy me encuentro. Siempre me ha fascinado el mundo del café, pero desde que le conocí a él, sé por qué.

¿Cuándo pasa uno de ser un preparador de cafés a ser un barista?

Yo creo que desde el mismo momento en el que pruebas un café de especialidad y no sólo sabe a buen café, si no que te hace sentir una experiencia. Eso te lleva a investigar y probar muchos cafés para ofrecer a sus clientes la misma sensación que uno siente. En ese momento, en el que transmitimos a nuestros clientes tanto trabajo realizado por productores y agricultores, desde ese momento, y con el paso del tiempo y la experiencia que eso te aporta, ahí ya uno se puede considerar Barista.

¿Tras un par de años de quedarte a las puertas del título, que sentiste cuando escuchaste el anuncio de que eras el nuevo campeón nacional de baristas?

Para mí haber podido ser subcampeón nacional dos veces consecutivas, independientemente de haber conseguido premios en otras especialidades individuales como Mejor Espresso, Mejor Latte Art o Mejor Bebida Especialidad, ya me hizo sentir ganador. Siempre pienso que ser el



mejor no lo da un premio. Ser el mejor es levantarse cada mañana y luchar por tus sueños. Yo al fin, he podido cumplir el mío. Y en el justo momento que escuchas tu nombre como mejor barista nacional, solo puedes acordarte de todas las personas que te han ayudado a conseguirlo, mi familia, amigos, clientes, Héctor, Michael, Patricio... Simplemente me sentí muy orgulloso por ellos, por tanto esfuerzo. Yo solo soy la voz del esfuerzo de un gran equipo.

¿Cómo has vivido la Final de este año?, ¿Cómo has visto a tus compañeros/as?

Estoy súper contento y muy orgulloso de cada uno de ellos. Este año yo creo que ha habido un nivel estratosférico. Todos han venido muy preparados y esto me alegra, ya que juntos estamos haciendo cada día más grande esta competición, consiguiendo mayor repercusión y llegando a más gente de la calle, a nuestros clientes, los más importantes. ¡También me siento súper orgulloso de que, este año,

mi compañero José Vicente Arrué y yo, hayamos podido traer a la Comunidad Valenciana los premios de Campeón y Subcampeón!

¿Cuál y cómo ha sido tu entrenamiento hasta llegar al título nacional? ¿Ha sido largo este camino?

Todo comenzó hace tres años, justo cuando empezamos a perseguir nuestro sueño. Al igual que en las ediciones anteriores, tengo la suerte de poder ausentarme de mi negocio, donde mi hermano, Ruben Carrión, se queda al timón del barco y eso me permite desplazarme a la academia Costa Blanca Coffee Academy a entrenar con mi trainer, Héctor Hernández. Lo hemos hecho así, durante casi dos meses, de lunes a domingo, 24 horas al día. Nos hemos esforzado al máximo y hemos puesto todo nuestro corazón para preparar una actuación que transmita, a los jueces y al público, nuestra pasión por el café.

SU MAJESTAD LA LECHE FRESCA.



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



NECTA ES UNA MARCA DE





¿Cómo es la relación de un barista con su entrenador? ¿Tú te ves desarrollando este papel y preparando en un futuro a otros baristas para el título nacional?

¡Yo, estoy convencido, tengo la suerte de contar con el mejor trainer del mundo! Tanto Héctor como yo, somos muy perfeccionistas y nos encanta nuestro trabajo. Así que los resultados con esfuerzo y horas y horas de entrenamiento, hacen que todo salga solo. En un futuro me encantaría poder ayudar a mis compañeros tanto como ellos me ayudan a mí a mejorar y entrenar para los campeonatos, pero esto vendrá con el tiempo, aun creo que hasta ese momento, me queda un largo camino de poder aprender mucho más para luego transmitirlo a la gente.

¿Qué cafés llevaste al campeonato?, ¿por qué apostaste por estos orígenes/variedades?

Para este Nacional apostamos por un café muy especial, un Colombia de la variedad Castillo, cultivado a 2.000 m.a. Lo que nos sorprendió de este café fue su majestuoso sabor licoroso y afrutado. Esto se debe a su creativo proceso de fermentación controlada del fruto en todo momento. Justo después de ser recolectadas las cerezas en su punto óptimo de maduración, se lavan para reducir impurezas y bacterias. Seguidamente pasan el fruto a unas salas de ventilación donde se inyecta aire caliente a 45° para ayudar el proceso de fermentación. Después lo pasa a unos barriles de madera durante 12 horas a 40°. Este proceso potencia las notas licorosas del café. Por último, para terminar el proceso de secado, lo introducen en bandejas de secado dentro de invernaderos durante 15 días manteniendo una temperatura estable de 35° removiendo las cerezas hasta 5 veces al día para alcanzar el 12,5% de humedad. El resultado es un magnífico café con sabores licorosos y afrutados con un postgusto a cacao.

Hay quien asegura que la puesta en escena de un campeonato no es aplicable al día a día de un establecimiento. Tú tienes uno. ¿Cuál es tu opinión al respecto?

En mi opinión, los jueces de un campeonato son igual que nuestros clientes. A unos y otros debemos explicarles que van a sentir en cada momento con nuestros cafés. Es verdad que muchas veces preparamos bebidas que son un poco complicadas de servir a nuestros clientes, porque pueden llevar algún ingrediente de temporada o alguna elaboración que necesite un largo periodo de reposo, aunque yo siempre busco poder añadirles a mi carta después de cada campeonato.



El movimiento cafetero actual está liderado por jóvenes, baristas y emprendedores que apuestan por cafés diferenciados y nuevas formas de preparar la taza. ¿Crees que los consumidores entienden y están preparados para sumarse al carro?

De momento pienso que aún nos queda una gran labor para que los clientes acepten diferentes métodos de elaboración. Están muy acostumbrados a lo cotidiano y cuesta un poco cambiar o atreverse con otros métodos, pero esa es nuestra labor: preguntarles como y que quieren sentir. Nuestra misión es ofrecerles el tipo de preparación que más se encaje con sus preferencias.

¿Cómo ves la cultura del café en nuestro país?

En muy poco tiempo han abierto nuevos negocios enfocados en el café de especialidad y se ven nuevos micro tostadores. ¡Eso quiere decir que el consumo del café de especialidad esta aumentado a un ritmo increíble!

Quién debe liderar el cambio hacia el consumo de cafés de mayor calidad en nuestro país, ¿la industria o el barista? ¿Quién crees que está ahora mismo más por esta labor?

Pienso que todavía las grandes marcas o las grandes superficies buscan más rentabilidad que calidad, escondiendo, muchas veces, los orígenes que ofrecen en sus blends. Por el contrario, nosotros, los baristas, cada vez somos más exigentes con las marcas y torrefactores para poder ofrecer mayor información al consumidor de lo que está tomando. Así que pienso que dentro de no mucho tiempo, esto irá creciendo de la mano. Yo tengo la gran suerte de poder contar con el equipo de D-Origen Coffee Roasters, con Michael Uhlig a la cabeza. Mi gran maestro tostador, que siempre nos trae cafés de cualquier parte del mundo y de trato directo con el productor de cada finca. Eso nos aporta mayor información del producto y consecuentemente, mayor calidad en la taza.

¿Cuál crees que es el mejor valor de la comunidad barista de nuestro país?

El mejor valor es que no conozco a ningún compañero que no le apasione tanto este mundo como a mí. Todos somos unos frikis del café y eso se ve reflejado en nuestra misión de transmitirlo a nuestros clientes.

¿Hemos llegado al momento en el que los baristas españoles han empezado ya a marcar tendencia en Europa? Si no ha llegado todavía ese momento, ¿qué y cuanto nos falta?

Para ser grandes a nivel internacional, aun nos falta un poco más de apoyo con respecto a nuestros patrocinadores. Ellos son la clave para que podamos desarrollar nuestra labor más fácilmente como por ejemplo poder viajar y visitar fincas de café e investigar nuevos procesados del café y destinos orígenes y variedades. Cuantas más cosas podamos saber, ver y tocar con nuestra manos, más grande podemos hacer la pasión que trasmitimos. Yo tengo la suerte de poder trabajar con D-Origen, tienen su propia finca de café en Panamá. ¡Maravilloso! Explicar al consumidor que lo que está degustando lo conocemos de la semilla a la taza, es un valor muy importante y le da al cliente una confianza extra de que lo explicamos con autoridad.

La pregunta del millón ¿Un origen y variedad preferido? Un método de extracción... ¿por qué?

Mi primer café de especialidad que probé fue un Etiopía Kochere, y con él conseguimos el premio al Mejor Espresso nacional hace dos años. Una de mis variedades preferidas es la Geysa. Es una variedad muy diferente, afrutada y floral. ¡Parece perfume! ¡Me encanta! En cuanto a mi método de elaboración preferido es, sin duda, el espresso, aunque cada día me va gustando más el filtro, ya que te permite apreciar más y mejor los sutiles sabores y matices del café.

¿A quién te gustaría prepararle un café? y ¿con quién sentarte y degustarlo?

Sinceramente, cada vez que preparo un espresso, lo preparo como si fuera el mejor que tengo que preparar. No importa a quien se lo sirva, solo me importa que cada uno de mis clientes perciban lo que les quiero transmitir: ¡¡una experiencia!! Solo hay

una persona a la que me gustaría prepararle un café y sentarme a charlar con él, ese es mi abuelo, siempre me decía cuando aún era un niño: "¡mi profesional!". Ahora desde el cielo, estoy seguro, de que se siente muy orgulloso de hasta donde he llegado...

Cuando tomas el café que elaboran otras personas ¿eres crítico?

No, porque el mayor problema que me suelo encontrar en otras cafeterías, no es culpa de los trabajadores, que siempre intentan hacerlo lo mejor que saben. Pienso que lo que falta es formación especializada. De esa manera, y cuando consigamos eso, podremos encontrar un súper café en cualquier sitio, ¡estoy seguro!

¿Cuáles son tus proyectos cafeteros más inmediatos?

Después de 3 años, 365 días al año y 24 horas al día para conseguir nuestro sueño, toca descansar y viajar para compartir nuestra experiencia con nuestros compañeros. Ya nos pondremos las pilas de nuevo más adelante, aunque no tenemos ninguna intención de dejar de crear cosas nuevas.

Un sueño por cumplir relacionado con el café...

Mi sueño por cumplir lo voy a poder hacer realidad muy pronto gracias a Forum Café, ya que, por fin, ¡voy a poder visitar una finca de café y tocar el fruto con mis manos! Estoy muy agradecido a toda la organización y sobre todo por ser partícipes del gran cambio que estamos viviendo con el café de especialidad promoviendo los campeonatos y llegando a cualquier rincón del país. ¡Juntos, entre tod@s, lo conseguiremos!

Administración Central | Avda. Prat de la Ribba 186 - Nave 9 | 08780 Pallegà - 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 Benitago - Valencia
Tfnos.: 96 178 48 43 | Fax: 96 179 46 75

sucrefi

Azúcar

Bolsita Tubo Piramidal Con agitador Terrón

Tipos de azúcar:
Blanco
Moreno
De colores
Ecológico
Comercio Justo
Con Aromas
Funcionales

Invasado 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 | Sigue a Promerca en:
T. 902 12 21 12 | www.promerca.com | in | You Tube



Los cafés del Campeonato

Los campeonatos baristas son una excelente actividad no sólo para comprobar la evolución de la profesión barista, sino también para tomar nota de las tendencias en orígenes de café, preparaciones, sistemas de extracción,... más en boga

Al igual que un desfile de moda internacional es algo llamativo y atrayente en el que se exhiben piezas que marcan las tendencias de la siguiente temporada, un ejercicio de un campeonato barista tiene un efecto similar. Lo tiene sobre los establecimientos de café especializados, y también, poco a poco, y a medida que la cultura del café crece en nuestro país, en el resto de la hostelería que empieza a tomar buena nota de lo que “se lleva” en café.

En esta reciente edición de la Final del XI Campeonato Nacional de Baristas, por ejemplo, las infusiones en directo de diferentes frutos para luego ser mezcladas con el café en las bebidas de especialidad han sido protagonistas de muchas preparaciones, igual que el apoyo de cocteleras, cafeteras aeropress y sistemas de cavitación.

En cuanto a orígenes, si bien es verdad que sobre el escenario vimos pasar muchos, los cafés de Etiopía han sido por los que han apostado un mayor número de baristas, seguidos de los Colombia, origen del premio al Mejor Espresso, Nicaragua y Panamá. Con menor incidencia, hubo quien también optó por cafés de El Salvador, Honduras, Costa Rica, e India.

Como en números recientes hemos dedicado nuestra atención al Café de Colombia, insistimos, origen de la

preparación merecedora en este XI Campeonato Nacional de Baristas del título de Mejor Espresso, centraremos nuestra atención, en el que han recurrido más baristas para presentar en sus ejercicios, el café de Etiopía.

Lo cierto es que la elección de cafés de Etiopía no debe sorprender a nadie, teniendo en cuenta la excelente aceptación que tiene este origen en el mercado de especialidad y entre los profesionales del barismo de todo el mundo. Más allá de la trascendencia cultural del café para Etiopía, es en este país donde se producen algunos de los cafés más exuberantes y complejos del mundo, siendo, sus cosechas, de las más cotizadas en el mercado de café de especialidad.

“El café de Etiopía es un café para degustar y recordar y sencillamente espectacular”, escribía hace unos años en esta misma revista Mateo Martínez, importador de microlotes de cafés especiales y juez internacional de cata de café. Muy lejos de la tecnología y el constante control existente en países tradicionalmente cafeteros, la naturaleza demuestra, en este país que sólo la materia prima y un cuidado bastante racional da como resultado algo único...

El café Etíope es único por varios motivos. En primer lugar, por ser el país de donde es originario el café, y porque,



Javier Carrión, Campeón Nacional de Baristas 2016 se llevó también, además del premio a la Mejor Bebida de Especialidad, el de Mejor Espresso 2016. Para prepararlo, Carrión apostó por un café de Colombia, variedad Castillo, criba 17/18, producido en la Finca Laderas del Tapias, ubicada en el cañón del río Tapias, a 2.000 metros de altura, en el departamento de Caldas, corazón cafetero del país.

Allí, el propietario de la finca, Rodrigo Alberto Peláez ha decidido contribuir activamente a la preservación de los recursos naturales, dedicando unas 26 hectáreas (25% del total de la finca) a la conservación de bosques nativos, fuentes de aguas y refugio de animales de la zona.

Su empeño, además, se ha centrado en conseguir la diferenciación real de su café, utilizando para ello sistemas de procesamiento poco habituales, pero que están demostrando ser muy efectivos.

En concreto, el café que presentó Javier Carrión en el Campeonato, fue recogido por el sistema

picking, es decir, cada cereza, una a una en su momento justo de maduración. Una vez lavadas para eliminar posibles impurezas y bacterias, las cerezas fueron dispuestas en una sala de ventilación en la que se les inyectó aire caliente a 45° para ayudar el proceso de fermentación. De allí, se introdujeron en barriles de madera donde se sometieron a una fermentación controlada durante 12 horas a 40°C. Finalizado este proceso, las cerezas pasaron a un invernadero para secarse durante 15 días manteniéndolas en todo momento a una temperatura estable de 35°C y removiendo el café hasta 5 veces al día para alcanzar el 12,5% de humedad y enviarlo a nuestro país. Una vez aquí, este café fue tostado a un grado medio.

La fermentación de las cerezas en los barriles, garantiza al café unos matices más licorosos, ofreciendo en taza unas notas de cata en las que destaca su aroma, acidez agradable y los sabores afrutados y a cereza madura que confieren a este café una elegante y atractiva sutileza final en boca y postgusto a cacao.

según aseguran, su legado genético ha permanecido intacto a lo largo de los siglos. También es único porque es un país en donde se cultiva exclusivamente café arábica, mayoritariamente, orgánico.

Cualquiera que haya visitado ya algunos otros orígenes de café, se habrá dado cuenta de que la mayor parte del café crece en plantaciones. Sin embargo, en Etiopía el 95% de la producción total se da en los "Garden Coffee" y "Forest Coffee", y sólo el 5% restante en plantaciones.

El garden coffee se encuentra en las cercanías de las residencias de los productores. Este sistema está arraigado principalmente en la parte sur y oriental del país (Sidamo, Gedeo, norte y sur de Omo, Hararghe y Wola correcta para los cafetos. El forest coffee, debido a la altitud y a la densa sombra, crece lentamente y a ritmos estables. Este sistema representa el 36% de la producción de café.

La variedad de cafés en Etiopía es muy amplia y va mucho más allá de las dos denominaciones genéricas de Sidamo o Harar que más se conocen. Ambos nombres corresponden con los topónimos de las dos grandes regiones productoras de café del país, en la interior de las cuales, sus microrregiones producen granos con características únicas que, aunque con un perfil similar, resultan diferentes en taza. Estas, sin embargo, no son las únicas zonas donde se produce café en Etiopía. En el país se contabilizan hasta 9 regiones cafeteras, incluidas las

dos ya mencionadas, en las que se cosechan cafés de perfumadas notas aromáticas, como jazmín, durazno, limón, mandarina y granada, que en taza presentan, además, y de forma generalizada –aunque la gran variedad de granos que crecen en el país, hace difícil una estandarización- un cuerpo suave y achocolatado, una dulce acidez que recuerda a un cítrico fresco y un sabor que recuerda al cacao.

Harar, Sidamo y Yirgacheffe

La región de Harar concentra el 10% de la producción cafetera etíope y todo su café es natural. De acuerdo con la historia, el café creció salvaje en esta zona mucho tiempo antes de que se cultivara de forma convencional.

Existen varias variedades de café específicas de esta región. Estas están adaptadas bien a la altitud, clima y suelo y producen unos aromas y sabores únicos. Y es que el café de Harar en general, es ampliamente conocido por sus notas típicas de arándano y sabor intenso a frutas, características estas que se acentúan aún más si cabe, en la variedad East, muy afrutada y de cuerpo cremoso. Sin embargo hay que admitir que puede ser difícil encontrar un café totalmente limpio en esta zona.

Otras característica típica de los cafés East Harar son los "golden beans" (granos ámbar o granos dorados). No está muy claro el motivo por el que se da este tipo de granos, que se produce de forma



El café en Etiopía

En Etiopía es generalizada la idea de que es posible rechazar cualquier invitación excepto la invitación a una Ceremonia de Café, considerada sagrada y garante de buenos augurios. Los etíopes consideran al café como el mayor regalo de su tierra para el mundo entero y sienten un profundo orgullo respecto a la gran relevancia de su consumo a nivel internacional.

El alto nivel de reverencia por el café en Etiopía se entiende al escuchar uno de los proverbios más extendidos en ese país “Buna Dabo Naw” cuya traducción sería “El Café es nuestro pan de cada día”.

natural y que da como resultado un café con un excelente sabor a arándano.

La zona sur del país, concentra el 45% de la producción total del país. La mayoría de la calidad de este café se vende como Sidamo o Yirgacheffe grado 2 para el lavado, y grado 3 para el no lavado.

La región de café de Sidamo yace en el valle del Rift, que atraviesa Etiopía y Kenya, donde todo el paisaje es exuberante y verde. Los Sidamo etíopes presentan una amplia gama de sabores, produciéndose multitud de grados de cafés lavados y naturales en este territorio. Y es que la variedad de tipos de suelo, microclimas y especialmente las incontables variedades heredadas convierten a Sidamo en un caleidoscopio de sabores.

Es por todo ello muy difícil hacer una única descripción de los cafés de esta región, sin que inmediatamente nos encontremos frente a un perfil completamente diferente al descrito.

Habitualmente, los mejores cafés Sidamo son complejos. Esta característica les viene conferida por las muchas variedades cultivadas, y las particularidades propias de los diferentes territorios donde crecen, siendo reconocidas las mejores calidades de cafés naturales por sus intensas notas afrutadas y menor cuerpo que los naturales de Harar, por ejemplo. El café lavado de Sidamo es muy apreciado por su acidez, su sabor cítrico y sus notas especiadas, mientras que el café secado al sol, cuando está bien preparado, tiene notas dulces a miel, buen cuerpo y acidez alta, lo que lo hacen muy codiciado, también.

En esta región también se produce el café Bale, cuyo aroma recuerda al del chocolate negro, con notas leñosas

y florales. El grano es amarillento y alargado y se produce en las montañas de Bale, que se encuentran entre las más altas de Etiopía.

Yirgacheffe es una pequeña región ubicada dentro de Sidamo, culturalmente y geográficamente similar al resto de ese territorio, por lo que en su café se detectan similitudes con los mejores de Sidamo: sabores afrutados, brillante acidez y cuerpo sedoso.

Otras señas de identidad de los Yirgacheffe lavados son sus ligeras notas herbáceas, que en unión con el resto de características, ofrecen un completo y sabroso café. Aún y así, este café es genéticamente superior, y está considerado uno de los mejores del mundo. Se cultiva en altitudes entre los 2.000 y 2.500 metros y en taza resultan granos de sabor dulce, aroma a flores, sobre todo jazmín, fina acidez y buen cuerpo.

En cuanto a los Yirgacheffe naturales, a menudo mantienen un alto grado de acidez con notas afrutadas más suaves y en ocasiones frutos rojos. Este tipo de cafés han ganado protagonismo estos últimos años y son muy valorados en mercados de café de especialidad.

Djimmah y Limu

En la zona oeste de Etiopía se concentra la producción de cerca del 46% del café de este país. Esta es el área de las regiones de de Kaffa; Illubabor; Wellega y, también de Djimmah, responsable, esta última del 50% del café de Etiopía,

El Djimmah es el café que beben mayoritariamente los etíopes. Se trata de un café que destaca por su alta acidez, picante, con un buen cuerpo y notas a especias.



En la zona de Djimmah, existe el área de Limu, la más extensa de esta región, donde se produce el café del mismo nombre. Este origen es una variedad desconocida para muchas personas y, aunque tiene un sabor picante a vino es muy diferente a la variedad de café Djimmah.

Otros cafés etíopes que se pueden encontrar en el mercado son el Bebeke y el Tepi que provienen de los bosques ricos de Kaffa y Maji Bench y que en taza presentan una acidez suave y cuerpo correcto, ideal para la confección de blends; y las variedades Ghimbi, un café bien equilibrado en taza; y Wollega

de sabor afrutado y muy habitual, también, en la elaboración de blends.

El café de Etiopía resulta excelente en cualquier preparación, aunque la cafetera de émbolo o prensa francesa ayuda a resaltar sus aromas cítricos y sabores achocolatados; mientras que los métodos de filtrado manual nos aseguran con este café una taza densa y aromática, logrando resaltar los aromas y sabores más complejos.

Fuentes:

Mateo Martínez, Albert Solà, El Financiero



Saeco

NEXTAGE

2 Tipos de café, chocolate, espresso, cortado, café con leche, cappuccino, café latte, etc. ¡Con leche fresca!

La inteligencia de la sencillez
El placer de escoger
La fuerza de la personalización
El don de la facilidad
aplicada al sector Ho.Re.Ca.



Saeco Ibérica, S.A.
P.I. Almada C/Sant Ferran, 34-36 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)
Tel: 934740017 Fax: 934740434
e-mail: saeco.saecoiberica@philips.com
Web: www.saecovending.es



Recetas XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café 2016

El presente recetario ha sido elaborado con las recetas cedidas por algunos de los baristas participantes en la Semifinal del XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Con el fin de facilitar su reproducción, hemos obviado las referencias a los orígenes de los cafés utilizados en la competición,

recomendando, eso sí, a todos aquellos que se animen a preparar alguna de estas bebidas, que trabajen, siempre, con cafés de calidad para asegurarse el mejor de los resultados. Los ingredientes están pensados para dos servicios, a excepción que se indique lo contrario.



JAVIER CARRIÓN

Campeón Nacional de Baristas Fórum Café
Mejor Café Espresso Fórum Café 2016
Mejor Bebida de Especialidad Fórum Café 2016
Campeón Barista de la Comunidad Valenciana

COFFEE-PROCESS

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 2 Piedras de cacao
- 25 ml. de infusión de flor de hibisco
- 30 ml. de savia de arce



Elaboración

Fundimos las dos piedras de cacao en 25 ml de infusión de flor de hibisco. Una vez obtengamos la textura deseada, añadimos la mezcla a una batidora con una roca de hielo artificial que enfría, pero no diluye. Atemperado el líquido batimos hasta obtener una textura cremosa y servimos.

Servicio y Degustación

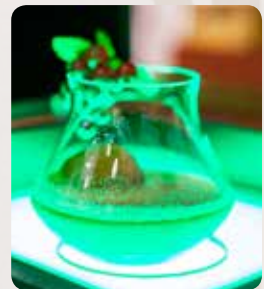
Se trata de una bebida templada, cremosa y untuosa. Se debe beber con una ligera inclinación del vaso. Al hacerlo, el aroma a chocolate penetra en la nariz, mientras que en boca percibiremos un sabor dulce muy agradable con notas florales y de cacao al final.

CRIPTONITA

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 20 ml. almíbar (elaborado a partes de frambuesa, grosella roja, azúcar y agua)
- 25 ml. infusión de cascara de cereza de café
- 10 ml. Ginebra Brokmans
- 3 rocas de hielo y carbónico añadido
- 2 esferas de hielo elaboradas con infusión de cáscara de cereza de café



Elaboración

Disponemos 2 esferas de hielo creadas con infusión de cáscara de cereza de café en las copas. En una coctelera especial de carbónico mezclamos todos los ingredientes, añadiendo 3 dosis de carbónico. Colamos la bebida y la servimos.

Servicio y Degustación

Bebida fría con una fragancia a frutos del bosque. En boca se percibe como una bebida dulce y untuosa, con una acidez a frutos rojos y un final refrescante gracias al carbónico. Para su presentación se recomienda hacerlo en el interior de una caja cerrada que cuando abramos frente al cliente descubrirá una espectacular bebida iluminada por una fuerte luz verde fosforito. Oreamos la copa y la bebida estará a punto para degustar y refrescantes a la bebida. Finalmente, notaremos un intenso sabor floral y dulce, untuoso, con un cuerpo muy ligero y un postgusto intenso a café.





JOSÉ VICENTE ARRUÉ

Subcampeón Nacional de Baristas Fórum Café

LOS CÍTRICOS Y EL CAFÉ EN LAS NUBES

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- Hielo picado
- Horchata
- Nube de algodón

Elaboración

Se añade concentrado de horchata en una batidora americana junto con hielo picado para conseguir otorgar cremosidad a la bebida y se mezcla con los espressos. En el recipiente se añade el producto resultante y una nube de algodón para endulzar la bebida.

Servicio y Degustación

Disponemos la mezcla en un vaso y sobre el colocamos una pequeña nube de algodón. Se trata de una bebida fría que para degustarla se recomienda mover con una cañita. Para degustar se vierte el contenido de la cafetera moka, se remueve con una cañita y se degusta. Es una bebida de temperatura fría.



EL CÁLIZ DE CAFÉ

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos (60 ml)
- Uvas deshidratadas
- Ron Zacapa
- 2gr. Azúcar fruta de la pasión
- 4 Cubitos de hielo
- Agua infundada con flores de azahar

Elaboración

Preparamos una infusión de uvas deshidratadas, ron Zacapa y azúcar de frutas de la pasión. Este contenido se añade a la coctelera junto con el agua infundada de flores de azahar y por supuesto, con los 60 ml de café. Se agita la coctelera y se sirve directamente.

Servicio y Degustación

Para degustar se hará en un primer sorbo para acostumbrar al paladar y mientras tanto, se removerá el contenido restante.



RAYCO JESÚS PAZ

Tercer clasificado XI Campeonato Nacional de Baristas

CÓCTEL DE CAFÉ

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 30gr. de mermelada de mucílago con fresa.
- 8 gr. de Infusión de frutos ojos y pétalos de rosa
- 3 ml. de Infusión de avellanas nueces y pasas, usamos 3ml

Elaboración

Iniciamos la preparación de las infusiones. De la de frutos rojos y pétalos de rosa reservamos 5 ml para la bebida y 3 ml de la de avellanas, nueces y pasas. Preparados los espressos, los mezclamos con las infusiones y unos 5ml de la mermelada de mucílago.

Servicio y Degustación

Esta es una bebida caliente que serviremos en vasos pequeños, acompañados para decorar de una rosa blanca.



CÓCTEL DE CAFÉ

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 300 gr. Mango fresco
- 30 ml Sirope monín de galleta
- 21 gr. Azúcar
- 5 Piezas de clavo.
- 30ml. Aguardiente colombiano con panela y cáscara de café

Elaboración

Preparamos un sirope de mango con esta fruta, el azúcar y el clavo. Con la ayuda de un colador para evitar que pase ningún elemento sólido, retiraremos el sirope que necesitamos y lo mezclaremos a continuación con el de galleta y el aguardiente y los cafés.

Servicio y Degustación

Esta es una bebida caliente que serviremos en copa tipo coñac.





KARLA XIMENA CHIRY

Campeona de Baristas de Cantabria
Mejor Latte Art Campeonato de Baristas
Fórum Café 2016

EL KOFRE

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 1 Espresso
- Patata violeta
- Ciruela pasa
- Cereza de café deshidratada
- Agua
- Trompetillas de la muerte
- 1 gr. Cacao puro
- 6 gr. Azúcar moscado



Elaboración

En una syphon infusionar caldo de patata violeta con ciruela pasa y la cáscara de café. Añadir 30 ml de agua a un espresso y filtrarlo por las trompetillas. Servir ese colado, sobre el cacao y el azúcar moscado.

Servicio y Degustación

Bebida tibia. Para disfrutar de su degustación, mezclar bien la bebida con una cuchara y tomar de un solo trago.

EL VOLKAN

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 1 Espresso
- Patata violeta
- Ciruela pasa
- Cereza de café deshidratada
- 15 ml. Vodka
- Pieles de cítricos
- Puré de fresa
- Té Earl Grey



Elaboración

Preparar un jugo en la syphon igual que en la receta anterior. Añadir 25 ml de este jugo a un espresso, además de un poquito de té, unos hielos y un poquito de puré de fresa. Finalmente, con una Lomi, batir la mezcla a la que añadiremos, además, el vodka que deberemos haber macerado con anterioridad con los cítricos y la fresa.

Servicio y Degustación

Bebida fría que se debe beber a través de una cañita.



OSCAR SOLORZANO

Campeón Barista de La Rioja

café "TRÁS LAS 8"

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 6 Perlas de cacao puro (70%) de Venezuela
- 400 ml. de nata líquida montada
- 80 ml. de sirope de menta Monin



Elaboración

Preparamos una "nuez" de nata de menta montada en sifón con la nata líquida, el sirope y dos cargas de gas. Preparamos el café y colocamos la nata de menta encima.

Servicio y Degustación

Se trata de una bebida templada que se debe servir entre 30 y 40°C y remover con cuchara antes de probar.

café "FUJI"

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 10ml. de Sake
- 10ml. de infusión de flor de Jazmín
- Spray de Saint Germain (Licor de Flor de Sauco)



Elaboración

Iniciamos la elaboración preparando una infusión de flor de jazmín. Una vez a punto la mezclamos con el espresso y el sake, por ejemplo, en el interior de una tetera japonesa para otorgar más exotismo a la bebida, si cabe.

Servicio y Degustación

Presentamos la bebida en la tetera y la servimos al cliente en un vaso de boca algo más estrecha que el cuerpo. En el momento de servir damos a la bebida un toque de spray de licor de flor de sauco.





After Work Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- 4 Nibs de cacao
- Menta fresca
- Almibar
- Soda



Elaboración

Empezaremos elaborando una infusión de menta con almibar y mientras este se hace extraemos los espressos y los dejamos reposar. Cuando estén atemperados, les añadimos los nibs de cacao y los reservamos. A continuación, preparamos una espuma de menta fresca. Acabamos de enfriar los espressos en una coctelera y ya tendremos la bebida a punto de servicio.

Servicio y Degustación

En un vaso ancho o botella introducimos primero la espuma de menta y a continuación los espressos con nibs y una carga de soda. Para degustar esta bebida fría, lo más óptimo es coger la botella o el vaso y removerlo circularmente para que todos los ingredientes se mezclen correctamente y tomarlo directamente sin ninguna ayuda extra.

Tala Zahariya Representante de Aragón

Última sensación

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- Leche
- Licor de ron naranja Santa Teresa
- Zumo de naranja natural
- Almibar



Elaboración

Flambeer el ron naranja y preparar los espressos. A continuación, enfriarlos en coctelera. A parte, elaborar una crema de leche con ayuda de una tetera de émbolo. Montamos el vaso, aconsejable, pequeño y de tubo, vertiendo, primero, el zumo de naranja con almibar; y después, los espressos, ya fríos. Rematamos la preparación con un toque de ron de naranja y la leche cremosa.

Servicio y Degustación

Remover enérgicamente con una cuchara todos los ingredientes y tomar directamente con un trago largo y profundo. Esta es una bebida fría.



Rafael José Veltia Campeón Barista de Euskadi

Valeria Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- 50 ml. Pulpa de Fruta de la pasión
- 12 gr. Panela de Caña de azúcar
- 2 hojas Lima
- 30 ml. Agua



Elaboración

Primero prepararemos los hielos esféricos de Fruta de la pasión, con 50 ml de agua y 50 ml de pulpa de dicha fruta, que mezclaremos y pondremos a congelar en un molde, al menos durante 4 horas. En una cazuela agregamos agua, la panela y las hojas de lima, y lo dejamos en cocción hasta que se diluya la panela (2 minutos). Retiramos del fuego y ponemos a reposar en agua fría con hielo para verter los dos espressos, enfriando 10 minutos más. En un sifón de cocina vertemos la mezcla anterior evitando las hojas de lima, para obtener una bebida cremosa.

Servicio y Degustación

Servimos en copa junto con los hielos esféricos, realizados previamente. Se recomienda remover un poco antes de beberla para incorporar todos los sabores. Es una bebida fría, con notas afrutadas, dulces y un post-gusto cítrico.

Graciela

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- 2 cucharaditas de Mermelada de Naranja Sanguina
- 100 ml. Malta de Cereal
- 15 ml. Ron Aniversario
- 3 Piedras de hielo



Elaboración

En un filtro Hario, agregamos la mermelada, que infundiremos con los espressos. En una V60 agregaremos hielo, y en la Chemex añadiremos la Malta y el Ron; pasaremos la mezcla por los hielos para enfriarla un poco y la dejaremos caer en la Chemex, mezclándose así todos los ingredientes.

Servicio y Degustación

Bebida fría que se debe beber a través de una cañita.



MELCHOR BOLLERO

Subcampeón Barista de Andalucía

la niñez

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 10 ml. Sirope de cereza
- 10 ml. Sirope de almendra Amarga
- Mandarina



Elaboración

Primero de todo se elaboran los espressos. En un filtro de piedras naturales (previamente enfriadas), se vierten, en este orden, un espresso, los siropes, el zumo exprimido de media mandarina y el otro espresso para terminar la bebida.

Servicio y Degustación

Esta preparación se bebe directamente del vaso, favoreciendo, así, que su aroma impregne la nariz. El filtro de piedras enfriadas sirve para atemperar la bebida y ayudar a que el café no pierda ni aroma ni sabor. Antes de degustar esta preparación hay que agitarla enérgicamente y olerla. Su sabor nos recordará a chupón Koyac.

Esferas

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- Fruta de la pasión
- Granailla
- Miel de cilantro
- 10 ml. de Bourbon
- Esferas de hielo



Elaboración

En una cubitera tenemos hielo y agua para enfriar bien la bebida. Preparamos un jugo con una pieza de la fruta de la pasión, una pieza de granailla, dos cucharadas de miel de cilantro y el bourbon. Todo esto se lleva a la batidora para batirlo. En un vaso disponemos los dos espressos y el jugo conseguido con todos los productos explicados anteriormente. Las esferas de hielo se consiguen congelando agua con un molde, 1 hora y 45 minutos por cada lado. A las 3 horas 30 minutos se corta la congelación, practicando un orificio en el centro de la esfera para permitir la salida del agua y dejarla hueca y vacía por dentro.

Servicio y Degustación

La bebida se vierte en la esfera y se degusta con la ayuda de una cañita.



Fabián RODRÍGUEZ

Subcampeón de Baristas de Euskadi

Cafeto

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- Almibar de mandarina: 100 ml Agua Caliente; 80 gr. Azúcar; 2 cucharadas de mermelada de melocotón
- Infusión Lady Grey: Té negro, Bergamota, Naranja y Jazmín
- Espuma leche de caramelo: 200 ml leche y 25 ml sirope caramelo
- Lima dedo (opcional) y colorante azul líquido



Elaboración

Empezaremos preparando un almibar de mandarina, cuando esté bien disuelta la pasamos por un colador fino. Dejamos enfriar una hora en nevera. Añadimos un par de gotas de colorante azul. Preparamos el espresso para que esté templado. Elaboraremos con agua caliente la infusión Lady grey. Añadimos a una jarra la leche, el sirope de caramelo y texturizamos en la maquina espresso. Dejamos reposar para que la espuma se separe de la leche.

Servicio y Degustación

Para el montaje de la bebida, utilizaremos una copa cónica con lima dedo. Se añade unos 25 ml de almibar de mandarina y 5 ml de infusión Lady Grey. Con ayuda de una cuchara se introduce la espuma de leche de caramelo que preparamos previamente y por último y con mucho cuidado, el café espresso. Bebida templada, beber en tres sorbos sin remover.

Kalippo Café

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 1 Espresso
- 2 ml. extracto de lima
- 2 cucharadas mermelada de melocotón
- 50 ml. Vodka
- 10 gr. Cereza de café para infusión
- 70 gr. Hielo



Elaboración

Maceramos durante 24 horas las cerezas de café en vodka. Transcurrido este tiempo las retiramos. En una batidora batidora americana introducimos el hielo, la mermelada, el extracto de lima, 5ml del vodka y el espresso. Batimos y servimos.

Servicio y Degustación

Bebida fría con sabores a lima y notas a vodka con cereza de café. Para su degustación podemos ofrecer al cliente hacerlo con una cañita.





GUILLERMO GONZÁLEZ GÓMEZ

Campeón de Baristas de Galicia

FRESHMOON93

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 1 Espresso
- 1cl concentrado de fruta de la pasión con zumo de pomelo rosa
- 1,5cl almibar artesanal de Panela



Elaboración

Introducir todos los ingredientes en un vaso mezclador y enfriar con mucho hielo, colar en un vaso con una única bola de hielo de cítricos.

Servicio y Degustación

Bebida fría. Degustar directamente del vaso.

MYSTURA

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 1 Espresso
- Jugo de melocotones flambeados con Marrasquino



Elaboración

Iniciaremos la elaboración calentando en el fuego durante 3 minutos los melocotones con el marrasquino. Transcurrido este tiempo, flambearemos el conjunto con la ayuda de un soplete. Introduciremos a continuación todos los ingredientes en una licuadora para extraer el jugo. Finalmente, y con la ayuda de una coctelera mezclaremos el espresso atemperado y el jugo. Enfriamos bien.

Servicio y Degustación

Degustar directamente de la copa.



PEDRO JOSÉ MATEO

Campeón Barista de la Región de Murcia

MIL Y UN PLACERES

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- Té mil y una noches
- Cáscara de café
- Clavo
- Sirope de rosas
- Agua



Elaboración

En primer lugar, dejar realizándose en la cafetera de vacío la infusión del té mil y una noches y la cáscara de café. En la cafetera francesa introducir el clavo, los espressos y el sirope de rosas, una vez que se ha realizado la infusión agregarla a la cafetera francesa. Con todos los ingredientes juntos introducir aire y homogeneizar la mezcla.

Servicio y Degustación

Servir en copa diamante para facilitar la apreciación de los aromas de la bebida. En el momento de degustarla verter el combinado en un vaso más ancho, remover bien con la cucharilla y beber. La temperatura de servicio es caliente.

CAFÉPASIÓN

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- Disaronno
- Passoa
- Leche condensada
- Haba tonka
- Frambuesa
- Hielo



Elaboración

Introducir en la batidora el Disaronno, el Passoa, la leche condensada, el haba tonka, la frambuesa, hielo y por último el café. Mezclar bien todos los ingredientes y servir.

Servicio y Degustación

La temperatura de servicio es fría. Para degustar, mezclar bien los ingredientes de abajo hacia arriba.



HÉCTOR MACHÍN

Campeón Barista de Castilla y León

Tinta Fresca

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- 40gr. uva blanca
- 8 gr. Cáscara de café
- 20 gr. Azúcar moscovado
- 200 ml Agua
- 100 ml Zumo de lima
- 200 ml Sirope simple (agua y azúcar en partes iguales)
- 1 bote de 9 claras pasteurizadas
- Puré de manzana verde Monin
- Hielo de zumo de pomelo y mandarina



Elaboración

En una cafetera de sifón colocar en la parte de abajo el agua y el azúcar moscovado, y en la superior (con filtro incluido) la cascara de café y la uva y esperar a que la mezcla de agua y azúcar suba e infusione todos los ingredientes. En un sifón de cocina incorporar el zumo de lima, el sirope y las claras pasteurizadas y crear una espuma. En un vaso mezclador incorporar los Espresso, un golpe de puré de manzana y 15 cl de la infusión que hemos preparado, enfriar con una esfera de zumo de mandarina y pomelo, repartir la mezcla y servir en tinteros, completar la bebida con la espuma del sifón.

Servicio y Degustación

Esta es una bebida fría. Remover todos los ingredientes para que se unan todos sus sabores.

Fashione Espresso

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- 2 Terrones de azúcar moreno
- Amargo de angostura
- 5 cl Ginger Ale
- Piel de naranja
- 2 cl de Bulleit Rye whisky
- 1 Esfera de hielo de mandarina y pomelo
- 2 Ciruelas pasas sin hueso



Elaboración

Colocar las ciruelas y sobre ellas y a modo de tapa dos servilletas con un terrón de azúcar moreno. Saturar los terrones con amargo de angostura, incorporar con las ciruelas y romper el terrón uniendo sabores. En coctelera incorporar Espresso, Ginger Ale y esfera de hielo de nuestro zumo. Enfriar el contenido y agitar. Repartir el contenido con un doble colado en las copas. Realizar un twist de naranja en cada copa y servir 1 cl de Bulleit Rye en cada una de ellas.

Servicio y Degustación

Agitar al menos 10 veces el contenido de las copas o hasta que casi todo el azúcar se haya disuelto. Preparar el paladar con un pequeño sorbito y degustar con un trago más largo para saborear



JOSÉ ALEXIS RODRÍGUEZ

Campeón Barista de Canarias

Reducción de dátiles con cítricos

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espresso
- 130 ml Agua
- 20 gr. Azúcar moreno
- 1,5 gr Jengibre
- 10 gr. Pulpa de lima
- 30 gr. Dátiles
- Mandarina



Elaboración

Poner en un wok el agua, azúcar moreno, jengibre, pulpa de lima y dátiles y cocinar durante 6 min. Una vez a punto la reducción, hacer una ralladura de mandarina y pasar la reducción a un colador. A continuación, pasar los expresos a través de la reducción y servir.

Servicio y Degustación

Bebida caliente y aromática.

FRUTOS DEL BOSQUE AROMATIZADOS CON PÉTALOS DE ROSA

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- Vainilla en rama y pétalos de rosa
- 0,5 gr. Canela en rama
- 40 gr. Pulpa de naranja
- 37 gr. Brandy
- 41 gr. Sirope neutro y 30 gr. Sirope de panela
- 0,3 ml Angostura
- 20 gr. Moras, 20 gr. Arándanos
- 3 gr. Calvados



Elaboración

Preparar primero un brandy aromatizado con naranja y especias. Para ello poner en una sifón, media ramita de vainilla, la canela en rama, la pulpa de naranja, el sirope neutro, el brandy y la angostura. Dejar reposar en el sifón durante unos 4 minutos. Mientras tanto poner en una batidora pétalos de rosa, las moras, los arándanos, el Sirope de panela, el Calvados y por último el brandy aromatizado y batimos. Añadimos 15gr. a los espresso que habremos preparado con anterioridad.

Servicio y Degustación

Justo en el momento de servir, hacemos pasar toda la bebida por fruta congelada, lo que aporta al conjunto un toque frío extra.





David Ruiz
Campeón de Baristas de Andalucía

water melon coffee

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- Café [aprox. 60 ml]
- Panela
- Sandía
- Hielo pile

Elaboración

Preparar nuestro café para que vaya perdiendo temperatura, Espresso o una italiana si estamos en casa. Con el café atemperado le añadiremos un poco de panela para aumentar su cuerpo y dulzor y reservaremos. Licuaremos la sandía, le añadiremos el café, e introduciremos el conjunto en un vaso mezclador. Revolver y servir.

Servicio y Degustación

Se aconseja servir esta bebida en cristal, acompañado, por ejemplo, el tarro, con una decoración elaborada con el sobrante de la sandía que hemos licuado. Esta es una bebida fría y por ello antes de introducirla en el servicio, llenaremos el vaso con hielo pilé. Añadiremos una cañita, invitando a probar el combinado a tragos cortos. En boca, lo primero que apreciaremos será la fruta, mientras que el postgusto será a café



café al papelón

Bebida con alcohol

Ingredientes

- Café
- Vino dulce de pasas
- 1 Naranja
- 1 Cucharada Culiese de fresa [o mermelada en su defecto]

Elaboración

Para realizar esta bebida prepararemos dos Espressos que dejaremos atemperar, mientras tanto flambearemos el vino dulce para reducir el punto etílico y evitar que su sabor tape el de café. A continuación, añadiremos a una coctelera, tapar el café y añadiremos en una coctelera: hielo, el culis de fresa, 2 cl del vino dulce flambeado, los aceites esenciales de un twist de naranja y 2 espressos, y agitaremos para enfriar la bebida y servirla.

Servicio y Degustación

Se recomienda servirla en copitas de vino dulce, y degustarla junto a un papelón de fruta fresca. En boca es muy agradable, con muchos matices dulces y cítricos, resultando un perfecto aperitivo para cualquier comida.



Jorge Alonso
Campeón Barista de Asturias

constancia

Bebida sin alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 25 ml. Infusión de Té Negro y cereza deshidratada
- Jugo de media lima
- 25 ml. de sirope de azúcar de caña
- 3 Hielos

Elaboración

Preparamos los espressos y nos aseguramos haber conseguido 60 ml de café. En una coctelera introducimos la infusión de té y cereza y el café y removemos enérgicamente, junto al resto de ingredientes.

Servicio y Degustación

Bebida fría, sin requerimientos especiales de vajilla predeterminada.



Idea

Bebida con alcohol

Ingredientes

- 2 Espressos
- 50 ml Sorbete de Sidra y limón
- 25 ml Sirope de azúcar de caña
- 2 Piedras de hielo

Elaboración

Introducimos los espressos junto con el sorbete de sidra, el azúcar y el hielo en una batidora. Emulsionamos bien todos los ingredientes y ya tendremos la bebida a punto.

Servicio y Degustación

Bebida fría y muy refrescante de agradable y atractivo sabor en boca.



Liz Ochoa,

Campeona Nacional de Aeropress

Fórum Café

El café es parte de mi vida.
“Quiero aprender más y más”

Liz Adriana Ochoa es la ganadora del I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café celebrado en el Espacio Fórum Café en la reciente edición de Hostelco. Barista de 31 años, nació en Venezuela y se ha formado en diferentes ámbitos culinarios, centrando su atención en el café de forma especial estos últimos años

Coqueta y con una sonrisa permanente en su cara, Liz Ochoa derrocha pasión por el café por los cuatro costados. Titulada como Cheff en Cocina Internacional por el Centro de Artes Culinarias Zi Teresa y como Cake Designer por la escuela de la repostera Dalila Cabrita, Liz apostó por el café hace unos años y desde entonces no ha dejado de estudiar y curiosar sobre este producto. Como barista ha recibido formación en Scae y tras llevarse el título de Campeona Nacional de Aeropress le gustaría seguir profundizando en el mundo del café, un ámbito que para nada es desconocido para ella...

“Desde siempre el café es parte de mi vida. Mis padres tienen una finca de café y mi niñez la vivía los fines de semana en entre cafetos...El café es parte de mi vida ...”, explica orgullosa Liz Ochoa, quien, hasta ahora, nunca antes se había presentado a una competición como la que ha ganado. “Hace dos años inicié mi formación como barista y este ha sido mi primer campeonato y mi primer título”.

¿Qué ventajas encuentras a la aeropress frente a otros sistemas de preparación del café?

¡La puedes llevar a cualquier sitio y preparar con ella y la ayuda de un molino manual, un delicioso café en la oficina, parque o playa sin prisas y sin energía eléctrica!

¿Cuál es el secreto para preparar una taza de aeropress de campeonato?

El secreto? Es eso... un secreto, que puestos a desvelar diríamos se fundamenta en la preparación de una taza de café equilibrada a la temperatura ideal

¿Cuál fue el paso a paso del ejercicio que te proporcionó la taza ganadora del campeonato?

Moler el café de manera manual -he aquí uno de mis secretos- para conseguir una granulometría no muy fina, infusión por corto tiempo y extraer lenta y uniformemente el café.

Entre los baristas hay los que apuestan por el método invertido y otros por el normal. ¿Cómo influye cada uno en la taza final? ¿Cuál utilizas tu?

Yo prefiero el invertido ya que así consigues que toda el agua esté en contacto el mismo tiempo con el café, del otro modo se empieza a filtrar poquito a poquito el café y para mi gusto, el agua no absorbe todas las propiedades... pero queda a criterio de cada que método elegir.

¿Quién puede utilizar la aeropress?

Todos, no es necesario ser barista para usar una aeropress. Debes conocer la preparación y no tener miedo a probar.

Algunos puristas afirman que la preparación espresso estandariza las tazas de café, asegurando por contra que la aeropress garantiza su personalización. ¿Qué opinión tienes al respecto?

Con la aeropress se busca un café equilibrado. La persona que lo preparara debe escoger que molienda o cantidad de café va a utilizar e incluso el tipo de agua que va a emplear, lo que sí, de algún modo contribuye, a la consecución de una taza personalizada.

¿Hay un mercado para la aeropress en España? ¿En su opinión cuál es el perfil típico de un consumidor de café de aeropress?

Si hay mercado. Cada día que pasa se da a conocer más y más este sistema de preparación. A mi hay mucha gente que me pregunta cómo utilizarla y cómo conseguir buenos resultados. El primer paso, les digo, es ser amante del café y el segundo probar y practicar.

¿El café obtenido con la aeropress es recomendable para preparaciones con leche?

Tal cual como sale de la aeropress es delicioso... a mí me gusta así, aunque bien es cierto que existen países donde el café de aeropress se combina con leche. Esto quiere decir que sí, si se puede utilizar como ingrediente de otras preparaciones... con leche e incluso con otros ingredientes hasta conseguir bebidas de mayor complejidad.

¿A quién te gustaría prepararle un café? y ¿con quién sentarte y degustarlo?

Me gustaría preparar un café a mi trainner Pastor Valero, quien me enseñó y de quien aprendí a utilizar este método.

¿Cuáles son tus proyectos cafeteros más inmediatos?

Seguirme capacitando y trabajar en mi proyecto de la dulcería de especialidad.

Un sueño por cumplir relacionado con el café...

Motivar y formar a los caficultores de origen, motivarlos -se lo que sienten, es parte de mi-, sé que ellos valoran nuestro trabajo y les encantaría aprender lo que es ser Barista.

I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café

Fórum Café ha estrenado este año nuevas competiciones dirigidas a reconocer a los mejores expertos en disciplinas en pleno crecimiento y reconocimiento en el sector del café. Una de estas nuevas competiciones ha sido el Campeonato Nacional de Aeropress

La convocatoria de las nuevas competiciones Fórum Café ha sido un éxito y muestra de ello no sólo las listas de inscripciones cerradas meses antes de los campeonatos, sino también la calidad de las pruebas y sus participantes.

La primera de las nuevas competiciones en estrenarse fue el Campeonato Nacional de Aeropress que en esta su primera edición, ganó con autoridad, la venezolana afincada en Cataluña, Liz Ochoa.

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

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



La convocatoria, dividida en dos jornadas, la primera de Semifinales y la segunda de Final, contó con la participación de algunos de los especialistas más reconocidos del país en esta particular forma de preparar el café, demostrando cada uno de ellos la gran versatilidad de este método que permite, según los expertos, personalizar la taza de café al 100%.

Con poco más de 15 años de historia, la Aeropress se ha convertido en un dispositivo muy habitual entre el colectivo barista y también amantes del café en general, que han encontrado en este particular método, una forma rápida y cómoda de preparar su café allá donde estén. Para hacerlo se requiere del dispositivo en sí – una estructura de dos cilindros de plástico que funcionan al estilo de una jeringa, introduciendo aire a presión sobre la mezcla de agua y café molido para filtrar este a través de un filtro de papel y obtener la bebida – agua caliente y un molino de café.

Tanto en la semifinal como en la final, los participantes contaron con 8 minutos para presentar su taza de café elaborado en Aeropress, la cual, como mínimo debía contener 200 ml de bebida. Con ánimo de premiar la mejor preparación, y no distraer el paladar de los jueces por causa de diferentes calidades del café, todos los concursantes debían utilizar el café proporcionado y tostado por la organización, un Nicaragua SHG Colibrí Azul de la Cooperativa Aldea Global de Jinotega, seleccionado por Icona Café especialmente para la ocasión. Lo que si corría a criterio de los concursantes era el tipo de molino para moler sus granos, y el sistema de infusión, invertido o normal, para conseguir su taza perfecta de Aeropress.

Así, vimos a participantes que dedicaron una parte importante de su tiempo a seleccionar los mejores granos de su muestra para preparar el café; otros a moler de forma manual sus granos – así lo hizo la ganadora, Liz Ochoa- y, también, a pesar todos y cada uno de los ingredientes para conseguir el equilibrio perfecto en su extracción. La temperatura del agua fue otro de los factores al que mayor atención dedicaron los baristas, que se movieron en un rango de 88 a 92°C - igual que a los diferentes tiempos de cada uno de los pasos de la infusión.

Para determinar el ganador, el equipo de jueces de la competición, formado por Salvador Sans, maestro tostador, catador de La Taza de la Excelencia y expresidente de Fórum Café; Pablo García, responsable de control de calidad en Icona Café y Q Grader; y Carlos Zavala, Campeón Nacional de Aeropress SCAE, cataron a ciegas las tazas de las diferentes rondas de participantes, buscando y valorando el mejor aroma, sabor, dulzura, acidez y retrogusto de los cafés presentados. Para indicar su café preferido, de forma simultánea y a indicación de los speakers de la competición, Diego López en la Semifinal y Alba Gambín en la final, debían señalar con su cuchara la taza en cuestión.

Tras las cuatro rondas de la semifinal y las dos de la final, Liz Ochoa se llevó el título del I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café, además de una cafetera de goteo en frío Cold Brew, por gentileza de Icona Café, empresa colaboradora de esta competición, igual que Bezoya, Compak y Cafés El Magnífico.

Destacar la gran expectación que levantó esta competición entre el público del salón y los muchos profesionales del café que visitaron el espacio Fórum Café en Hostelco.

Participantes I Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café 2016

- Carlos Fernández Zarapico**
- Joan Santalla Mela**
- Liz Ochoa**
- Adrián Fernández Menéndez**
- Honorio García**
- Damián Novoa Seijas**
- Raúl Alonso Sánchez**
- Ignacio Soriano Sierra**
- Luís Ibáñez**
- Borja Gascón**
- Rafael Vicente Da Silva**

Aeropress

La Aeropress es un equipo relativamente nuevo, lanzado en Estados Unidos hace poco más de una década atrás. Esta cafetera manual combina un émbolo con un filtro de papel y utiliza la presión del aire para la extracción, la cual consigue en un periodo corto de tiempo, y sobre el recipiente de servicio.

En este sistema, la presión aplicada manualmente permite ajustar la fuerza de la extracción, mientras que la cantidad de agua, dosis, molienda, tiempo y agitación permite una increíble diversidad de formas de elaboración.

Esta cafetera requiere el control de los diferentes parámetros para asegurar una correcta extracción, siendo su mantenimiento y limpieza operaciones muy sencillas en comparación de las requeridas por otros equipos.

La elaboración convencional con este equipo consiste en la colocación del café en la parte inferior del émbolo de la Aeropress, sobre el que se vierte parte del agua caliente, dejando reposar el conjunto durante unos pocos segundos, y removiendo para asegurarnos que el queda todo el café húmedo y en contacto con el agua. A continuación, se añade el agua restante y se presiona suavemente la pieza que hace la cámara de aire y que se sitúa por encima de la mezcla. Esperamos unos segundos y seguimos apretando firmemente, pero sin demasiada fuerza esta pieza, dando paso así, al inicio de la extracción a través del filtro inferior, directamente sobre la taza o jarra. Dejamos reposar 2-3 minutos y el café estará listo para tomar.

Tiempo de elaboración: 8-10 min. aproximadamente.

Dosificación: 12 - 15 gr. por taza de 200ml aprox. (ratio de referencia 75 gr/l).

Molido: medio/fino.

Temperatura del agua: de acuerdo con la Asociación de Cafés Especiales de América, la temperatura de preparación ideal para el café de filtro es entre 92 y 96°C. Sin embargo, para la elaboración en Aeropress, u otros métodos que utilizan más tiempo de infusión se recomienda utilizar agua algo menos caliente.

Taza: resulta un café con más cuerpo que uno filtrado y con menos sedimentos que la cafetera de émbolo, gracias a su filtro de café. Existen, también, filtros metálicos diseñados especialmente para esta cafetera con los que se obtienen resultados diferentes con los conseguidos con el papel. En general, tazas con más cuerpo y más matizadas. Es por ello que hay quien para hacer el café más liviano aconseja agregar agua una vez listo esté listo, a la manera del café americano.

Cafés: la cafetera es adecuada para todo tipo de cafés y mezclas. Con cafés lavados y especialmente con granos de procesos naturales o semi lavados pueden conseguirse muy buenos resultados.

IBERITAL

Tu expresión detrás de cada café



Cada barista se define por su estilo, su entorno y su café. Para potenciar la esencia de cada uno de ellos, Iberital lanza la nueva Expression Pro, una máquina innovadora y sofisticada. Más espacio para la máxima comodidad y una trasera personalizable para una experiencia 360.

Expression
by IBERITAL





Csaba Boka,
Campeón Nacional de Cata
Fórum Café

“En todos los sectores del café debería ser fundamental tener conocimientos de cata”

El café ha entrado en el mundo de la coctelería y los cócteles en el mundo del café. Esta realidad ha propiciado la convocatoria del Concurso de coctelería con café - I Monin Cup Barista, en el que la resolución de los participantes y la calidad de las bebidas presentadas auguran un exitoso futuro para la coctelería con café

Nació en Hungría. Vive y trabaja en Canarias. Bebe entre 8 y 10 tazas de café al día y aunque siente cierta predilección por el Ethiopia Yirgacheffe, su profundo respeto por todos los eslabones de la cadena del café no le permiten tener un solo café preferido. Csaba Boka es el Campeón Nacional de Cata Fórum Café.

Csaba Boka se inició como catador de café en 2011 en el Café Monterosa de su país natal, Hungría. Cinco años después y varias competiciones a sus espaldas, se ha alzado con el título de Campeón Nacional de Cata de Fórum Café. Muy orgulloso por lo conseguido no duda en señalar la formación, la pasión y el respeto por toda la cadena del café como las mejores cualidades de un buen catador.

¿Cuándo entra en contacto con el mundo del café?

Mi primer contacto con el mundo del café fue desde muy niño. Concretamente a la edad de 10 años, mi padre que era propietario de varias cafeterías me enseñó a preparar cafés. Él fue quien me transmitió su pasión por esta bebida y por el café de calidad.

¿Cuál es tu trayectoria profesional relacionada con el café?

Mi carrera profesional en el mundo del café se inicia en el año 1997 en Italia. Allí pude aprender la cultura del café y la elaboración del café al estilo italiano, además fue allí donde me inicié, también, en el latte art.

Tras un tiempo en Italia volví a mi país, Hungría. Allí tomé las riendas del negocio de mis padres, en aquel momento teníamos 2 cafeterías. Lo primero que hice fue implantar la manera de trabajar el café tal y como la había aprendido durante mi estancia en Italia, con lo cual logré que la venta de café aumentara de manera significativa. Simultáneamente impartía cursos de formación de café. En torno al 2004 adquirí la distribución en exclusividad para la venta en Hungría de una marca de café italiana. En el año 2011 empecé a trabajar como asesor para dos

empresas tostadoras de cafés especiales. Mis funciones eran las de asesoramiento en la compra de café verde y formación barista para su personal y para sus clientes. De aquella época recuerdo, especialmente, mi hincapié en el hecho de que no necesitamos añadir azúcar a un buen café. En el año 2014 llegué a Canarias. Inicialmente trabajé como barista en un restaurante y en un Coffee Shop ambos del mismo propietario. En el año 2016 tuve la suerte de poder empezar a trabajar en la empresa Tirma, una de las compañías tostadoras de café más importante de Canarias. Mi función aquí es la de Asesor Barista, imparto cursos de formación a nuestro personal y clientes y realizo tareas de control de calidad del café.

En todo este tiempo no me he dejado de formar. Soy licenciado Q Grader, he sido homologado como Juez Sensorial y Técnico de SCAE y Fórum del Café, y he realizado cursos de barista y también de tueste.

¿Es la primera vez que te presentabas a un campeonato de cata?

No, en los años 2009 y 2010 me presenté al Campeonato Nacional de Cata de Hungría, en ambas ocasiones tuve la suerte de ser Subcampeón.

¿Cómo valoras en general tu experiencia en este I Campeonato Nacional de Cata Fórum Café?

Muy gratificante. Gracias a este tipo de competiciones podemos desarrollar, desde un punto de vista organoléptico, nuestros sentidos. Las pruebas me parecieron de gran dificultad, y el nivel de mis competidores, muy bueno.

¿Cuáles son las cualidades que debe tener un buen catador de café?, ¿un catador nace o se hace?

En mi opinión un buen catador debe sentir respeto hacia todas las partes que forman el mundo del café (agricultores, tostadores, baristas, clientes, etc.), pasión por este mundo y muchas ganas de aprender.

Creo que un catador debe tener ciertas cualidades innatas, pero con la práctica podemos desarrollar nuestros sentidos hasta alcanzar un nivel aceptable. No obstante tener cualidades no es suficiente para ser un buen catador necesitamos practicar con mucha frecuencia.

¿Cuál es la actitud adecuada frente a un ejercicio de cata de café?

Concentración, concentración y concentración.

¿Qué define mejor el trabajo del catador de café?

Insisto, concentración y después todo lo demás, ... aptitudes, memoria, ...

¿Qué sentido es más importante en la cata de café el olfato o el gusto?

Ambos son primordiales pues se complementa, pero si tengo de decir uno optaré por el gusto.

¿Existe el café perfecto? ¿Cuál sería según su opinión el que más encajaría con una definición de perfección?

Sin duda. El café perfecto es aquel que invita a una segunda taza.

¿En qué ámbitos del sector cafetero consideras imprescindible dominar la cata de café?

En mi opinión en todos los sectores es fundamental tener conocimientos de cata.

¿Cada vez está más de moda las catas de café ¿cree que esto es una oportunidad para el sector y para el desarrollo profesional de los catadores de este producto?

Creo que la cata es un punto clave para el desarrollo de la calidad del café. En la medida que despertemos el interés de los consumidores en consumir café de calidad las empresas implicadas en este sector demandarán los servicios de profesionales expertos en cata.

¿Su café preferido?

Mi café preferido es el que me tomo al despertar cada mañana, la verdad es que no tengo uno predilecto, todo depende del momento del día, de la compañía, la cosecha, perfil de tueste y tipo de preparación.

Un sueño por cumplir relacionado con el café...

Que podamos tomar un buen café en cualquier cafetería.

Palmarés Csaba Boka

- Campeón I Campeonato Nacional Cata Fórum Café
- Subcampeón Campeonato Barista Nacional Hungría años 2008 y 2014
- Subcampeón Campeonato Cata Nacional Hungría años 2009 y 2010
- Tercer puesto en Campeonato Latte Art Nacional Hungría año 2009
- Tercer puesto en Campeonato Coffe Good Spirits Nacional Hungría año 2014
- Premio Mejor Latte Art III Campeonato Barista Fórum Café Canarias 2015

TÚ CONDUCES
Cafe Racer by Sanremo

**CULTURA
CAFE**

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



La cata es un ejercicio básico que realizan profesionales de diferentes ámbitos del café para determinar las características sensoriales de un café. En estas pruebas, las habilidades y capacidades del catador resultan determinantes para alcanzar el éxito y crédito del ejercicio

Difícil, exigente y de muy alto nivel, estos son algunos de los calificativos que ha recibido el I Campeonato Nacional de Cata Fórum Café que como el nuevo Campeonato nacional de Aeropress y el I Concurso de Coctelería con Café se celebró en el espacio Fórum Café en Hostelco 2016.

La convocatoria de esta competición fue un éxito y varias semanas antes de la celebración del Campeonato se tuvieron que cerrar inscripciones, debido a la limitación de plazas que permitía esta compleja competición. En ella, los concursantes se enfrentaron a diversas rondas triangulares y una exigente prueba de memorización, en la que se puso a prueba todas las capacidades sensoriales y de concentración de los aspirantes al título nacional.

Para las pruebas, la organización, Fórum Café, con el asesoramiento de Cafés El Magnífico, empresa colaborada en esta competición, eligió ocho cafés de referencia internacional por su calidad: Brasil Jaguará; Etiopia Burka Gudina; Kenia Gatiruri; Sumatra keitiara; El Salvador Pirineos; Etiopia Chelbessa; Ruanda Burumera; y Sumatra Siri Kalam. Estos cafés fueron preparados en filtro a una proporción de 60 gramos por litro de agua; reservados en recipientes de aire y servidos a una temperatura de entre 80 - 85°C.

En la primera parte de la competición, los participantes, divididos en dos rondas de cuatro catadores cada una, debían identificar la taza diferente de cada una de las ocho series que se les presentaron simultáneamente en

la mesa. Para ello, los participantes disponían de tan sólo de 8 minutos de tiempo para probar tantas veces como desearan las muestras y usando sus habilidades del olfato, gusto, atención y experiencia, identificar y retirar de cada grupo la taza que consideraban diferente al resto. Teniendo en cuenta que las diversas variedades de cafés del mundo tienen muchas y complejas características que los distinguen, esta prueba en un campeonato busca determinar el catador con mejores capacidades para diferenciarlas, sin que el ejercicio en este caso, tenga en ningún caso nada que ver con la evaluación de la calidad u origen de los cafés sobre la mesa.

Finalizada esta primera eliminatoria, en la segunda parte del campeonato, se pidió a los concursantes que, haciendo gala de su memoria sensorial, identificaran, entre varias tazas, los cafés catados en una ronda anterior a ciegas. En esta primera cata, se les dio a probar seis muestras de diferentes cafés durante 10 min. Catadas y retiradas, se volvieron a colocar en la mesa cuatro de las seis muestras anteriores, teniendo el participante que emparejar en un máximo de 7 minutos, cada una de ellas con su correspondiente de la primera ronda.

Esta prueba cromatografía en boca exigió la máxima concentración de los participantes, que debieron demostrar las capacidades de su memoria sensorial, uno de los principales valores reconocidos a los catadores y que sólo es posible adquirir con la práctica continuada de la cata de café.



Al final de la competición, Csaba Boka se alzó con el título de Campeón Nacional de Cata Fórum Café, recibiendo como premio además del trofeo acreditativo, una caja de 36 aromas de la Nez du Café, una herramienta utilizada por los catadores para entrenar su nariz.

Este primer Campeonato Nacional de Cata fue presentado por Alejandro Rodríguez, Licenciado Q Grader y Juez Barista Fórum Café quien guio al público presente en la explicación de las diferentes pruebas y también en la importancia del ejercicio de cata en el sector del café. Contó como empresas colaboradoras, además de Cafés El Magnífico, con Compak y Bezoya.

Participantes / Campeonato Nacional de Cata Fórum Café

- Honorio García**
- Jesús Hernández**
- Xavi Iglesias García**
- Amilka Javier Lee Gamiz**
- Sofía Prieto Lestao**
- Raúl Alonso Sánchez**
- Csaba Boka**
- Alejandro Basset**



AZÚCARES PRIETO
 Cortés Bartolomé, S.L.
 Ctra Villabañez Km 1
 47012 VALLADOLID (ESPAÑA)

Tel.: (34)983 291 425
 (34)983 291 455
 Fax: (34)983 309 702
 azucaresprieto@azucaresprieto.com

www.azucaresprieto.com

Cuidamos de su imagen, con una gran gama de formatos que se adaptan a todos los momentos, gustos y personas.



Sobres y tubos en formato polipropileno transparente o blanco
Disponibles en oxo-biodegradable

edulcoline®
 NUESTRA LÍNEA DE EDULCORANTES

Stevia

Una empresa comprometida con el medio ambiente








El café ha entrado en el mundo de la coctelería y los cócteles en el mundo del café. Esta realidad ha propiciado la convocatoria del Concurso de coctelería con café - I Monin Cup Barista, en el que la resolución de los participantes y la calidad de las bebidas presentadas auguran un exitoso futuro para la coctelería con café

Guillermo González ha sido el vencedor del I Concurso de Coctelería con Café Fórum Café - I Monin Cup Barista, organizado en el espacio Fórum Café en el Salón Hostelco. El concurso contó con un total de 12 participantes que en rondas de dos tuvieron que preparar frente al jurado y el público, un cóctel de café con alcohol y otro sin alcohol o mocktail.

Fuera de los convencionalismos de las competiciones más clásicas, en esta, los participantes no traían sus recetas preparadas y debieron enfrentarse a la doble dificultad de trabajar contrarreloj y desconocer, además, los ingredientes disponibles para elaborar sus bebidas, hasta el mismo momento de empezar su participación,

Así, y en rondas de dos, los participantes tenían un minuto para preparar dos espressos y un minuto más para elegir a su voluntad, de una estantería tapada hasta ese instante, los ingredientes para preparar sus cócteles: siropes, licores y purés Monin, fruta, olivas, ... Mientras, el resto de participantes se mantenían alejados y esperando su turno, con los ojos tapados con un antifaz con intención, así, de que todos participasen en igualdad de condiciones, sin tener noción alguna de lo que podían encontrar o no en la estantería de ingredientes.

Elegidos y colocados estos ingredientes en sus estaciones y con los espressos a punto, cada concursante disponía de cinco minutos para preparar sus bebidas que, transcurrido el tiempo eran servidas a los jueces

de la competición. Estos tenían la misión de valorar la complejidad técnica y sensorial de los combinados presentados, sin obviar el protagonismo especial del café en esta prueba donde todas las bebidas presentadas debían incorporar un café espresso.

Guillermo González, campeón gallego de baristas, que justo unas jornadas antes había representado a su Comunidad en la Semifinal del XI Campeonato Nacional de esta disciplina en el mismo escenario, desplegó todo su saber hacer tanto con el café como con la coctelería y se impuso a sus oponentes con una gran actuación.

González para su mocktail optó por combinar el café espresso con puré pasión y sirope de avellanas Monin; mientras que, para el cóctel con alcohol, el de O Carballiño propuso un combinado a base de café espresso, cherry heering, choya y puré blueberries, también, de Monin.

Además del trofeo que lo acredita como campeón de este primer concurso de coctelería con café Fórum Café-MONIN, Guillermo González se ha llevado como premio un viaje de una semana a Londres para visitar la escuela MONIN y realizar un recorrido por las cafeterías más de moda en estos momentos en la capital inglesa.

Destacar de este concurso la participación e implicación, también de diversas caras conocidas del barismo de nuestro país, como Damián Seijas, Campeón Nacional de Baristas 2015, Xavier Iglesias, Campeón de Baristas de Cataluña



2009, Ivette Vera, Campeona de Baristas de Cataluña 2015 o Oscar Solorzano quien, como el campeón de este concurso, Guillermo González, había participado días en la Semifinal del Campeonato Nacional de Baristas, como Campeón de su Comunidad, La Rioja. Este hecho da cuenta de la importancia creciente del café en el segmento de la coctelería, como nuevo y versátil ingrediente y viceversa, es decir de la progresiva popularización de las preparaciones con café, como alternativa a bebidas más tradicionales para aperitivos, tragos largos y cócteles.

El concurso de coctelería con café - I Monin Cup Barista cerró el programa de actividades de una exitosa presencia de Fórum Café en Hostelco.

Participantes Concurso de coctelería con café - I Monin Cup Barista

- Daniel Tenllado**
- Manue Baragan**
- Guillermo González**
- Luís Ibáñez**
- Andrea Mos**
- Valentina Vamdici**
- Sara Hernández**
- David Anza**
- Ivette Vera**
- Oscar Solorzano**
- Juan Carlos Romero**
- Pablo Montenegro**



INISSIA · U · CITIZ
PIXIE · LATTISIMA
ESSENZA · MAESTRIA



NOVELL
L'ESPRESSO

**NUEVAS CÁPSULAS
COMPATIBLES CON
NESPRESSO®***
EL PLACER DE UN
GRAN CAFÉ EN CASA



Destino: Brasil

El Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café es una de las pocas competiciones baristas a nivel mundial que tiene como premio un viaje a un país productor. El objetivo es que el vencedor/a disfrute del café en origen. El viaje está abierto a la participación de todo el sector

Javier Carrión, nuevo campeón nacional de Baristas volará a finales del próximo mes de junio a Brasil donde disfrutará de su premio en calidad de Mejor Barista de España. Carrión viajará al país carioca por gentileza de Icona Café que prepara un itinerario por los enclaves cafeteros más importantes de este importante origen cafetero. Como en las dos últimas ediciones, el viaje se abre al sector, de modo que todos los interesados pueden acompañar y disfrutar con el campeón de esta gran experiencia cafetera brasileña. Allí descubriremos algunos de los cafés brasileños más especiales; visitaremos fincas tradicionales y también otras tecnológicamente muy avanzadas; conoceremos como trabajan en las plantas procesadoras; como funciona toda la logística de envío del grano hasta nuestro país; que es para los brasileños el café, como están educando a su población en cultura cafetera y como han conseguido que más del 56% de los jóvenes señalen hoy, al café, como su bebida preferida.

A falta de cerrar los detalles, la previsión del viaje apunta a finales de junio – inicios de julio, coincidiendo con la época de cosecha en Brasil. El itinerario previsto, en estos

momentos, es de 8 días, con paradas en el Puerto de Santos, principal dársena brasileña, líder en el tránsito de café desde Latino América a todo el mundo, la histórica Bolsa de Café de esta población, y también en diferentes fincas, beneficios y almacenes de café repartidos en la ruta entre los estados de Sao Paulo y Minas Gerais, en localidades de la microrregión de la Baja Mogiana, en Varginha y alrededores.

Actualmente, Brasil es con mucha diferencia, el mayor país productor de café, con un 30% de producción mundial. El café de este origen es dulce, de baja acidez y con cuerpo sedoso y aunque no destaca por su fragancia resulta equilibrado. Su postgusto es prolongado y las notas a nuez y miel son comunes en este origen.

Fórum Café invita a todos los interesados en vivir una experiencia cafetera única en Brasil, conocer más de este origen y degustar un cafezinho en las fincas que proveen de café a todo el mundo, a participar en este viaje. Que no te lo cuenten. ¡Ven!

Pre-inscripciones en: info@forumdelcafe.com



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**





El café descafeinado entra en el mercado de los cafés especiales

La creciente demanda de cafés descafeinados ha favorecido el desarrollo de nuevos procesos de descafeinización, mucho más efectivos y más respetuosos con el producto original. Hoy ya es posible comprar café descafeinado al 99,9%

Resulta complicado medir el consumo de café descafeinado debido a la falta de información específica sobre este tipo de café en muchos de los países importadores. En nuestro país, los datos apuntan a un consumo de dos dígitos, 17 % aproximadamente (2014) y a nivel mundial se estima por encima del 10%.

El café descafeinado es café verde al que se le ha eliminado la mayor parte de la cafeína. Esta reducción de contenido cafeínico se consigue mediante procesos industriales, de diferente tipo, con los que se consigue la extracción de este alcaloide en mayor o menor porcentaje, manteniendo, según el método elegido, las condiciones organolépticas de la materia prima, dentro de un rango especificado.

A medida que ha ido creciendo la demanda de café descafeinado, los procesos destinados a eliminar la cafeína del grano se han ido perfeccionando, siendo hoy día posible obtener cafés entre un 97-98% libres de cafeína o, incluso, un 99,9% como es el caso de los cafés descafeinados obtenidos por el innovador sistema Swiss Water®, que Marisol Pinzón, directora de Exportación de esta firma, presentó de mano de Icona Café en el Espacio Fórum Café durante la reciente edición del XI Campeonato Nacional de Baristas.

Café descafeinado Premium

La industria del café está en plena transformación. El negocio de este producto está migrando de un mercado de producto estándar a un mercado orientado a la calidad y la sostenibilidad. Esta tendencia abre nuevas oportunidades para los cafés de especialidad y para los descafeinados "Premium". La segmentación del mercado, el aumento de la demanda de cafés con trazabilidad y lo que buscan los consumidores: la experiencia de tomar un café, son aspectos que han cobrado relevancia y que, hoy día, ¡marcan la diferencia!

En Europa, Reino Unido está liderando esta tendencia. La Comunidad Barista "hipster" está promoviendo las cafeterías de Tercera Generación, que ofrece sofisticadas y extraordinarias opciones a los consumidores. Paralelamente en este país, y en muchos otros también, incluido España, los consumidores de café son cada vez más conscientes de que beber café sin cafeína nada tiene que ver con renunciar a su sabor. De hecho, los buenos resultados de los procesos de descafeinización sin productos químicos están propiciando un repunte del concepto descafeinado, con casos de éxito como "Decadent Decaf" (empresa Británica dedicada a la venta exclusiva de café descafeinado Premium), Decaf



Depot (ventas en línea en EEUU con selectos cafés descafeinados) o Cafés en Fukuoka y Osaka en Japón, fruto de la alianza de la empresa especialista en descafeinización al agua Swiss Water® y Hayama Coffee (tostador Japonés).

La promoción de estos cafés descafeinados, coinciden sus impulsores, surge no sólo a raíz de la demanda de consumidores exclusivos de café descafeinado, sino también como alternativa para que todos los amantes del café que consumen varias tazas al día, puedan alternar su consumo. Los jóvenes estadounidenses, de 18 a 24 años, un colectivo que en los últimos años está ingresando en el mundo del café a través del segmento de los cafés especiales se ha posicionado como el grupo de edad con mayor demanda de café de especialidad descafeinado, seguidos de los que tienen de 24 a 39 años, dando cuenta todo ello, del nuevo rol del descafeinado en el mercado, donde ha dejado de ser un café reservado para la gente mayor y con problemas vasculares.

El café descafeinado ha evolucionado mucho desde su invención a principios del siglo pasado. Aún y así, desgraciadamente, todavía hay quienes son de la opinión que un café sin cafeína es igual a tomar un café malo, viejo o raro, como debió de saber en aquellos tiempos. Pero las cosas han cambiado mucho, incluso hasta hace muy pocos años. ¡Si no ha probado un café descafeinado recientemente,

es una gran ocasión para darle una segunda oportunidad!

Extracción de la cafeína

Para conseguir el café descafeinado existen diferentes procesos para eliminar la cafeína. Si hasta ahora, el más habitual y generalizado ha sido el método que emplea solventes químicos, el nuevo mercado de cafés de especialidad, diferenciados por su calidad y cualidades en taza apuesta por sistemas alternativos, como la descafeinización por agua. Dado el crecimiento progresivo de esta demanda a nivel mundial, resulta relevante conocer y comprender en qué consiste este proceso, en qué se diferencia de otros y por qué la descafeinización con agua repercute positivamente en el sabor y la calidad del café resultante. En este sentido nos fijaremos en el sistema Swiss Water® el más demandado por la comunidad internacional de cafés especiales.

Proceso Swiss Water®

Para extraer la cafeína, este sistema utiliza Extracto de Café Verde (ECV) - agua saturada con los componentes solubles del café a excepción de la cafeína- y una tecnología de filtro de carbón, capaz, en su conjunto, de ofrecernos un café libre de cafeína en un 99.9%.

La cafeína, desmontando mitos

Mucha gente piensa que el café descafeinado no se puede considerar café porque su componente principal "la cafeína" no se encuentra. Sin embargo, es importante comprender que la cafeína es un alcaloide, básicamente un estimulante. Entre otros compuestos del café se halla también: β -damascenone (que desprende un aroma a manzana asada), 2-furfurylthiol (sulfuro, tostado), 2-isobutyl-3-methoxypyrazine (sabor a tierra) guaiacol (picante), 2,3-butanedione (sabor a mantequilla) y 4-hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone (sabor a caramelo).

El sabor y los compuestos aromáticos del café son fruto de múltiples reacciones químicas, que van desde la reacción de Maillard, la caramelización, la degradación de los polifenoles, la polimerización de los carbohidratos y la pirólisis. Uno de los sabores distintivos del café es su amargor, el cual se desarrolla durante el tueste de los granos. La sabiduría popular sostiene que la cafeína es el compuesto más importante y el responsable de dicho sabor. Sin embargo, está probado que la cafeína no es el principal contribuyente del amargor característico del café. Aunque la cafeína sea amarga, su concentración es demasiado baja como para ser percibida.

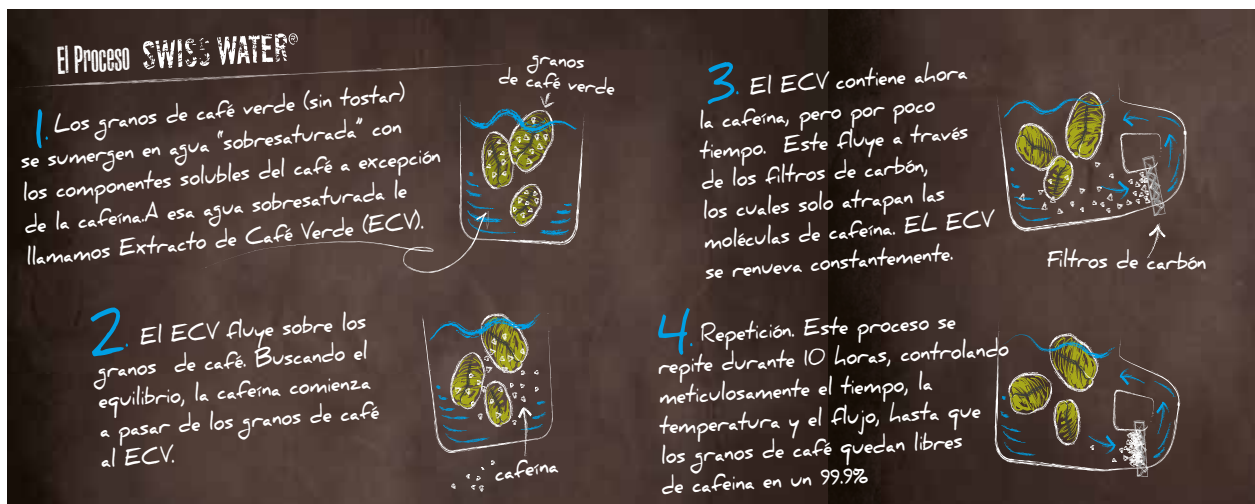
Otros mitos

El café descafeinado contiene químicos fuertes o dañinos: Es cierto que en muchos procesos de descafeinización se utilizan disolventes químicos como

el cloruro de metileno o el acetato de etilo para arrancar las moléculas de cafeína de los granos verdes de café. Sin embargo, en el Proceso de descafeinización ideado por SWISS WATER® esto no sucede así, y los disolventes químicos son sustituidos por agua de las montañas de British Columbia (Canadá) para eliminar la cafeína. De nuevo, pues, no todo el café sin cafeína se crea de la misma manera, por lo tanto, es importante aprender a formular las preguntas adecuadas para que la experiencia sea lo más placentera posible.

El café descafeinado sabe raro: Algunos métodos de extracción de la cafeína pueden alterar sutilmente el sabor del café. (El acetato de etilo, por ejemplo, puede dejar una nota a manzana) Pero esto no es un problema cuando se consume un café de calidad cuya cafeína se extrae sin utilizar químicos. De esta forma, el sabor y las características originales del grano verde no se ven alteradas y simplemente sabe a buen café. Es importante, pues, preguntar, con qué sistema ha sido descafeinado el café que compramos.

Los efectos saludables del café provienen de la cafeína. En realidad, el principal efecto saludable del café proviene del efecto antioxidante de los polifenoles que se hayan en el café, independientemente de que contenga o no cafeína. De hecho, hasta alguno de los efectos beneficiosos se incrementan cuando se elimina la cafeína. Les invitamos a consultar nuestro blog sobre [Cómo beber café ayuda a vivir más años.](#)



Para conseguirlo, el café verde sin tostar es depositado en unos tanques de extracción, donde el ECV fluye sobre ellos. La cafeína del café, buscando el equilibrio, comienza a pasar de los granos al ECV. Controlando meticulosamente el tiempo, la temperatura y el flujo, el Proceso al agua puede optimizar la fuerza motriz que elimina la cafeína del café verde y la traslada al ECV. El ECV, ahora, saturado de cafeína, fluye hacia los filtros de carbono que atrapan exclusivamente la cafeína. Este es un proceso continuo en el cual el ECV fluye por el sistema de filtración de carbono y regresa nuevamente a las columnas de extracción hasta que el café resulta libre al 99.9 % de cafeína. Todo este proceso se completa en 8-10 horas. Cuando el carbono se satura de cafeína pasa al dispositivo de regeneración de carbono donde la cafeína se quema y destruye.

El resultado es un proceso limpio de extracción donde solamente se elimina la cafeína, dejando intacto el aroma y los sabores característicos y únicos del café.

Los granos, ya libres de cafeína, se sacan de los tanques para su posterior secado, ensacado, y etiquetado, ya listos para tostar. Antes, expertos en cata, prueban el café en su versión original y descafeinada para comprobar que todas las características organolépticas y sensoriales de ese café se han mantenido intactas tras el proceso de descafeinización. Sólo, así, los granos continúan su camino hacia empresas como Icona Café que ha apostado por este método de descafeinización para sus cafés de especialidad.

Icona Café / Marisol Pinzón.
Swiss Water

Café de Alma Pura



ICONA CAFE



Para obtener los cafés sin cafeína más exquisitos respetando completamente el sabor, el aroma y la intensidad original, solo hay una opción: el método 100% natural y 100% libre de productos químicos **SWISS WATER**®.

La pasión de **ICONA CAFE** por distribuir los mejores cafés con y sin cafeína para nuestros exigentes clientes nos ha convertido en el distribuidor exclusivo para España y Portugal de los cafés descafeinados **SWISS WATER**®.

ICONA mantiene stocks permanentes de cafés sin cafeína **SWISS WATER**® en Barcelona para atender la demanda de sus clientes.

Déjese sorprender por el **Café de Alma Pura**

Specialty
by **ICONA**

C/ Príncipe de Vergara, 136
28002 - Madrid

Tel.: (+34) 913 837 700
iconacafe@iconacafe.com

www.iconacafe.com





La importancia del agua en la preparación del café

¿Se ha parado a pensar hasta qué punto el agua repercute en el sabor del café que elabora? Si nuestro objetivo es obtener una buena taza de café, no es suficiente con un buen grano, buenos equipos y buena mano... la clave, también, está en el agua.

A pesar de no ser obvio a simple vista, algunos de los elementos del agua del grifo repercuten sobre el sabor, la consistencia y la apariencia del café. Y también influyen en el trabajo de los baristas y la satisfacción de sus clientes, por supuesto. Para garantizar que los clientes de su cafetería o restaurante disfrutan de la mejor calidad, hay que asegurarse de que el agua está a la altura de la tarea. Un agua demasiado blanda suele ser la culpable del sabor excesivamente amargo del café. Y un agua demasiado dura entorpece el desarrollo del aroma del café, dando como resultado un café de poco sabor.

Un café, una experiencia culinaria

El café es una parte importante de nuestro estilo de vida. Para prepararlo, además de los granos molidos necesitamos agua, obteniendo al final del proceso de extracción, sea este cuál sea - filtro manual o eléctrico, espresso, cafetera italiana, embolo, chemex, vacío, café turco, cápsulas,... -, una taza que en el caso del café sólo, será entre un 95 y 98% agua. He ahí la gran importancia de la calidad del agua en la preparación de nuestro café! Y es en este sentido que es importante advertir que el agua de red, la utilizada por una gran mayoría para preparar el café, no es la idónea para conseguir una buena taza. Sus características químicas y físicas provocan la alteración del aroma y sabor final del café, igual que con el tiempo estas son la causa de múltiples averías en el caso de las máquinas de café eléctricas de cualquier tipo.

Como solución, la industria ha desarrollado efectivos sistemas de filtrado, como los de BRITA utilizados en las competiciones autonómicas y también durante la reciente Final del Campeonato Nacional de Baristas, con los que es posible optimizar el agua del grifo para la elaboración

de café, sin importar la composición mineral del suministro de agua local. El agua filtrada resultante, contiene una mezcla equilibrada de minerales, como calcio y magnesio, además, de una dureza perfecta para preparar café, con un nivel bajo e ideal de dureza de carbonatos. Con una composición mineral ideal, el aroma de los granos de café se puede desarrollar por completo y todos los elementos que repercuten en el sabor y el aroma se reducen con facilidad, garantizando así una crema de un color y consistencia perfectos.

Mejor crema, aroma y sabor: la clave está en el agua

Proteger las máquinas y los beneficios

Además, estos sistemas de filtrado, en concreto, desarrollados específicamente para su uso en máquinas de café espresso profesionales, no solo mejoran el sabor de las bebidas, sino que aumentan la vida útil de las máquinas para preparar café. El filtrado como el utilizado en la competición barista nacional, asegura la protección de todos los componentes clave quedan contra la cal y los depósitos de minerales nocivos, como el yeso. Al protegerlos, aumenta la durabilidad y disponibilidad de las cafeteras y, el ahorrar en reparaciones y esfuerzos de mantenimiento, genera un ahorro que permite al usuario, aumentar sus beneficios! Y todo esto, además, con la facilidad añadida de que la amplia gama de filtros de agua que existe asegura que se puede encontrar la solución más adecuada para cada negocio.

Los tres desafíos de los filtros de agua:



1. Reducción de los niveles de Cal en el agua. El método más efectivo, según los expertos, es el de intercambiador de iones a través del cual se consigue la descarbonización del agua y la consecuente reducción de presencia de Cal.

2. Eliminación de sabores y olores desagradables: gracias al carbón activo granulado de gran calidad y de origen natural, procedente de la cáscara del coco, se consigue la eliminación del cloro presente en el agua.

3. Retención de sedimentos presentes en el agua: todos los filtros Purity C contienen unas mallas filtrantes de sedimentos que garantizan la filtración fina de partículas, consiguiendo de esta forma retener los sedimentos presentes en el agua de red.

Para hacerlo, es importante conocer el agua de red que existe en la zona, tomando como guía, la catalogación existente:

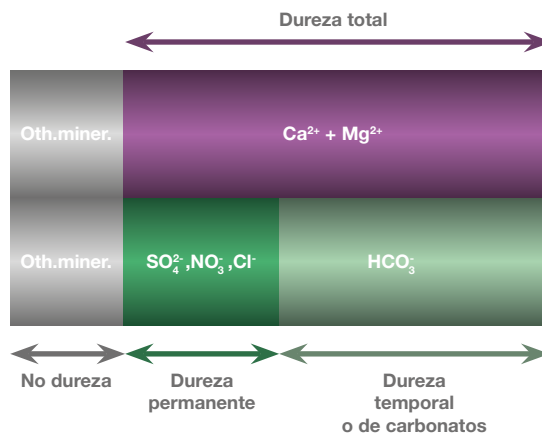
En la siguiente ilustración vemos las diferentes durezas de las que está compuesta el agua:



Gama de dureza 1 (blanda)
 Total de Ca + Mg: < 1,5 mmol/l
 DT: < 8,4° dH

Gama de dureza 2 (mediana)
 Total de Ca + Mg: 1,5 hasta < 2,5 mmol/l
 DT: 8,4 - 14° dH

Gama de dureza 3 (dura)
 Total de Ca + Mg: > 2,5 mmol/l
 DT: > 14° dH



Conocida la dureza, tendremos el indicador clave para poder elegir con exactitud el filtro que necesitamos, o bien, simplemente ajustar el cabezal de los filtros más avanzados, como los Purity C de BRITA, que cuentan con 8 posibles posiciones, pensadas para poder ajustarse a todas las calidades del agua de red, consiguiendo de esta forma la mejor agua para el mejor café.

En el mercado existen distintas soluciones para poder medir la dureza del agua, resultando de las más efectivas, las basadas en reactivos, capaces de determinar con exactitud los grados de la dureza expresada en grados alemanes.

Ricard Tello
 Director Comercial División Profesional BRITA Iberia

Los socios de Fórum Café en Hostelco

Las ferias y salones son un escaparate comercial en el que tienen cabida todo tipo de artículos y servicios. Las empresas que participan en este tipo de citas ofrecen al visitante innumerables novedades en una búsqueda constante por captar la atención de los ojos que miran

Diversas empresas socias de Fórum Café han acudido también a Hostelco para presentar sus nuevos equipos y productos al público profesional del Salón. Ubicados en su mayoría en el espacio Área Café, han demostrado la vitalidad del sector del café en nuestro país, haciendo gala todas ellas de interesantes e innovadores productos, equipos y desarrollos pensados tanto para el beneficio de los profesionales como para la satisfacción de los clientes finales.

La Spaziale

Spaziale S15



La nueva Spaziale S15 ha sido una de las novedades más importantes de esta firma presentadas en Hostelco. Se trata de una máquina para capsulas autoexpulsables para uso profesional made in "La Spaziale" con dos grupos independientes de uso sencillo e intuitivo que aseguran una producción continua sin caída de temperatura. La firma de máquinas de café italiana presenta este nuevo equipo como respuesta a la demanda de los locales más exigentes que "necesitan una taza constante independientemente de la experiencia del usuario: restaurantes, bares, cafeterías, oficinas y hoteles en auto-servicio, entre otros". Adaptables a las principales capsulas presentes en el mercado, la Spaziale S15 cuenta con un módulo autónomo para la producción

de vapor y agua para infusiones. Según necesidades, permite optar por depósito de agua o conexión a red, y se presenta equipada, además, con calienta tazas, depósito para capsulas extractadas y grupo ajustable en altura. Su diseño italiano, la pantalla táctil central, los leds y los acabados soft touch son otros de los signos de identidad de esta nueva máquina de café de La Spaziale.

Coffeetech

Two Leaves Tea



Coffeetech, empresa dedicada a la importación y distribución de bebidas innovadoras en el sector Coffeeshops y la maquinaria propia para elaborar estos productos ha vuelto a participar en Hostelco con una puesta en escena muy llamativa, con demostraciones del funcionamiento de sus equipos y degustaciones de las múltiples bebidas que permiten preparar Frappés, Smoothies, Mokas, Chai Latte, Moka Latte, Tes e Infusiones Premium, como la nueva gama de tés orgánicos Two Leaves Tea - Verde, Negro, Rooibos, Blanco, Infusiones... El producto se presenta en bolsita de seda individual de calidad Premium, destacando en taza su gran sabor y aroma.

Hay que hacer referencia al chai de David Rio. La mejor marca de chai del mercado, según una amplia mayoría de expertos, con hasta 10 variedades distintas, todas sin gluten y algunas aptas para Vegan@s.

Coffeetech aprovechó su presencia en Hostelco para presentar, también, "zuma", la nueva versión Organic Hot Chocolate que incorporan este año a su gama de chocolates. Este producto cuenta con certificado orgánico y Fair Trade.

Saeco

Lirika One Touch Cappuccino



Saeco ha participado una edición más en Hostelco, aprovechando la ocasión para mostrar al público sus últimas novedades. En su espacio, Saeco dispuso una amplia exposición en la que los visitantes, además, de ver los nuevos modelos destinados al sector HoReCa y Office Coffee Service, podían preparar sus espressos o cualquier combinación con leche fresca y valorar personalmente las características de cada máquina con el asesoramiento personalizado del equipo técnico y comercial de Saeco.

Han destacado de esta exposición, la Lirika One Touch Cappuccino, la máquina profesional más compacta de Saeco con función cappuccino automático; la Aulika High Speed Cappuccino con la que es posible preparar un cappuccino en 30 segundos con sólo pulsar un botón; la Iperautomática con altas prestaciones profesionales pensada para espacios reducidos y la Phedra Evo, otra solución eficiente para este tipo de instalaciones. Todas estas máquinas permiten obtener múltiples opciones; disponer de varios tipos de café espresso, productos solubles y combinaciones con leche fresca. "Sólo con un "click".

Quality Espresso

Quality Espresso Link



Quality Espresso aterrizó en Hostelco con su revolucionario sistema M2M (machine to machine) Quality Espresso Link, capaz de proporcionar información de gran valor de las máquinas de café de manera remota. Este mecanismo representa un avance en el sector, ya que no existía hasta el momento, y brinda a tiempo real datos clave de las máquinas a los propietarios y gestores de las mismas, como los tostadores de café.

El Quality Espresso Link funciona gracias a la tecnología GSM con una tarjeta SIM instalada en la placa electrónica de cada máquina que se encarga de transmitir toda la información –ciclos de café, averías, avisos de mantenimiento, ... - a una plataforma de datos. Desde allí, cada propietario de las máquinas puede acceder a dicha información mediante un dispositivo con conexión a Internet, sea un ordenador, una tableta o un smartphone. El Quality Espresso Link se ofrece como función opcional en los modelos electrónicos de nueva producción. Para máquinas ya instaladas y fabricadas desde el año 2.000, Quality Espresso ofrece un kit de fácil instalación.

El Quality Espresso Link también estuvo presente en el IOT Solutions World Congress Barcelona donde Vodafone lo mostró como ejemplo de la aplicación del Internet de las cosas en el sector del café.

Icona Café



Specialty by Icona

Icona Café ha apostado decididamente por los cafés de especialidad y aprovechó la reciente edición de Hostelco para presentar su nuevo proyecto "Specialty By Icona", focalizado en los cafés especiales y valor agregado. Durante los 4 días que duró el salón, Specialty By Icona ofreció degustaciones de los cafés seleccionados por su equipo de calidad –todos con puntuación mayor a 83 puntos SCAA - para este proyecto, que asegura la calidad de los cafés en un exhaustivo sistema de control de la cadena de suministro de los cafés de especialidad en los que trabaja actualmente esta compañía importadora de café verde española, con más de 60 años de historia. Icona controla la trazabilidad de los granos que vende de principio a fin, controlando en cada etapa, desde la semilla hasta la taza, que la calidad sea la deseada, agregando, además, valor en cada una de esas fases.

Aprovechando, también, el marco de Hostelco, Icona Café dio a conocer su reciente adquisición de un beneficio en Saó Paulo y también, el acuerdo adoptado con Swiss Water®, de representarles en España. Esta empresa canadiense está especializada en descafeinización de café por agua y sin agentes químicos.

Ascaso

Barista Black&Wood



Ascaso, empresa fabricante de máquinas de café apuesta también por el segmento barista y ha presentado en Hostelco su nueva "Barista Black & Wood" un equipo que presenta una estética actual diseñada para poder integrarse con facilidad en todos los ambientes. Destaca de su aspecto exterior, el uso de madera de boj del Pirineo para sus accesorios, aportando al conjunto un toque de naturalidad y el confort de los materiales nobles. Por su parte y en su interior, la nueva máquina de Ascaso utiliza la última tecnología en Acero Inoxidable AISI 316 - materia prima principal de las calderas y los componentes más importantes de las máquinas de esta firma- capaz de combinar la resistencia a la corrosión (más de 925°C) con unas excepcionales características mecánicas.

Ascaso Factory fabrica las cafeteras de forma artesanal, una a una desde 1962.

Iberital

Expression Pro



Iberital ya tiene en el mercado su nueva Expression Pro, una máquina innovadora y sofisticada, de diseño elegante y estilizado que destaca por su carácter y capacidad de personalización. En este nuevo equipo, presentado en Hostelco, la bandeja, espacio de trabajo principal del barista, se magnifica para mayor comodidad y libertad de movimientos, mientras que nuevas botoneras, manómetros, palancas de vapor y una pantalla táctil TFT a color facilitan el control de las variables principales. En la parte trasera, el panel posterior se retro-ilumina a través de un entramado de varillas metálicas. La máquina luce en todos sus ángulos y puede colocarse en cualquier orientación.

El nuevo equipo de Iberital ofrece un sistema opcional de conectividad M2M a una plataforma IoT (internet of things) multioperador. Entre sus funciones principales destacan el control de fraude, la optimización logística de reposición, el análisis de consumo de café e infusiones y el envío de alarmas y avisos.

Cafés Candelas



Cafés Candelas desplegó su universo barista en Hostelco. Palomitas y piruletas de café con nitrógeno líquido, cócteles para la Happy Hour, fueron algunas de las muchas propuestas que Cafés Candelas presentó en su programa de demostraciones en el Salón, dejando claro, en cada una de las sesiones, que la innovación ha llegado sin complejos al universo barista.

La firma lucense apostó por las cafeteras de filtro (cafetera de vacío, aeropress, Chemex y la v60) para presentar sus nuevos cafés de finca Martinilla (Costa Rica) y Caparaó (Brasil) en el The Brew Bar, uno de los cinco espacios del stand de Cafés Candelas, en el que también, se habilitó un lounge; un espresso bar donde los visitantes pudieron degustar los cafés Premium de la casa: Sublime, Esmeralda y Ecológico; un coffee lab y un ice bar donde fue protagonista la línea de cafés fríos ÉBO.

La San Marco



Molino SM 92/97 Smart Instan on demand

La SAN MARCO es una empresa que con sus máquinas ha acompañado, desde el 1920 hasta ahora, las etapas y los acontecimientos sobresalientes de este siglo, una brillante realidad italiana que ha exportado con éxito en todo el mundo la grande tradición del espresso italiano.

A Hostelco 2016 La San Marco llegó con sus últimas líneas de productos: las máquinas de café de Cápsulas WE2 NOSDOS, con dos grupos independientes; y su nuevo molino SM 92/97 Smart Instan on demand, con tecnología inteligente que detecta automáticamente el tipo de filtro y una vez que el soporte es reconocido por el software, la porción exacta de simple o doble se dosifica automáticamente sin Pulse.

Los visitantes pudieron probar todos los equipos de La San Marco en el stand.

Promerca



Chocolates Reybar marcó uno de los records de la presente edición y sólo en el primer día de feria, sirvió 1.200 chocolates a la taza. Lo hizo con la ayuda de la campeona de baristas de Cataluña 2015, Ivette Vera, que ha decidido experimentar, también, con el cacao y, sobretudo, del nuevo chocolate instantáneo Reybar Kcao, una solución que ha demostrado ser rápida y deliciosa para preparar en pocos segundos una perfecta taza de chocolate. Durante el certamen también se presentó un nuevo chocolate especial para máquinas automáticas de Vending.

Además, esta firma referente en chocolates, ofreció durante los días de feria degustaciones de combinados preparados con sus chocolates, y, también, chocolate con diferentes tipos de leche, soja, sin lactosa,... opciones nuevas y apetitosas soluciones para personas con problemas de intolerancia o simplemente con gustos diferentes.

Juntamente a los productos Reybar los visitantes también pudieron conocer el catálogo de productos y novedades de Promerca.

Compak



PK Range On-Demand

Compak Coffee Grinders ha tenido una significativa participación en Hostelco, donde ha presentado sus novedosos molinos electrónicos con báscula de precisión y la Línea PK, que despertaron enorme curiosidad entre los visitantes.

Estos molinos, PK Range On-Demand - PKF8/PKE8 & PKR-100, aseguran un pesaje exacto del café, igual que una distribución uniforme de la granulometría y una molienda a bajas revoluciones y en frío, salvaguardando, más si cabe, la calidad del café durante su manipulación en el molino.

Experience Coffee Cup

Wega, Astoria y Slayer



Experience Coffee Cup, en su misión por acercar y compartir la más avanzada tecnología en máquinas de café Espresso con los Baristas presentó en Hostelco las últimas novedades de Wega, Astoria y Slayer, todas con el denominador común de la tecnología más avanzada en sus diseños. Destacó, por ejemplo, las prestaciones de las Slayer, una máquina de grupos independientes, resistencias potentes y calderas de gran capacidad, que se complementan con un sistema de calentamiento diseñado para un rendimiento preciso y constante. A destacar las prestaciones de las levas del grupo de Slayer capaces de cambiar el flow rate para modular acidez, dulzor y cuerpo de cada café.

La exclusiva tecnología multi boiler y Energy Saving de la Wega Concept y la Plus For You de Astoria, máquina oficial del campeonato del mundo de Latte Art, son capaces de obtener un ahorro energético certificado de hasta el 47,6%, fue otro de los motivos de atención de los visitantes del stand de Experience Coffee Cup, donde también se expusieron los más novedosos molinos de café Compak.

Tupinamba



150 aniversario

Año 1897. Barcelona vive la explosión del movimiento modernista y es en ese momento, también, fue cuando nació Tupinamba, tal y como la firma de café se ha preocupado de recordar durante la reciente edición de Hostelco. Tupinamba llegó con muchas novedades, destacando entre todas ellas: su nueva línea de Tés, el nuevo concepto, "Tupiconcept", nueva maquinaria, nuevas recetas y también una espléndida muestra de los carteles de origen modernista creados para la firma ahora hace ya 150 años y que lucieron con luz propia en su stand. El reconocido dibujante y cartelista, Ramón Casas fue el autor de uno de estos carteles, concretamente el de una mujer tomando un café fuera de casa, acompañada de la frase, "La calidad es lo que nos diferencia", esencia de Tupinamba.

Cafés Templo

Templo Nitro Cold Brewed Coffee



Cafés Templo estuvo presente en la pasada edición de Hostelco con un destacado stand, presentando como novedad el Templo Nitro Cold Brewed Coffee.

Se trata de un café de especialidad frío extraído con nitrógeno, el cual le aporta una espesa capa de crema de café en la parte superior obteniendo una bebida suave, aromática, fácil de beber y con todo el sabor del mejor café Templo.

Siguiendo con la línea de calidad y excelencia que caracteriza a todos los productos de Cafés Templo, el Templo Nitro Cold Brewed Coffee se obtiene a partir de granos de los mejores orígenes del Mundo seleccionados en origen por Cafés Templo. El proceso de fabricación artesanal, el tiempo de extracción y la forma de servirlo aporta al Templo Nitro Cold Brewed Coffee de Cafés Templo unas características únicas.

Crem International

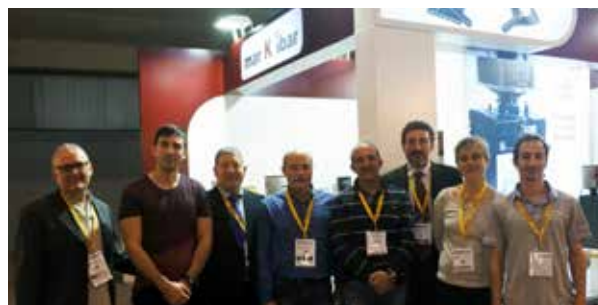
Onyx



Nacida de una larga tradición de excelencia en máquinas de café expreso y una continua búsqueda de soluciones innovadoras Crem International ha presentado en la reciente edición de Hostelco su nueva máquina Expobar Onyx, pensada y desarrollada para que los profesionales del café puedan obtener los mejores resultados en taza.

Esta máquina combina la experiencia y conocimiento de los baristas con la experta tecnología de esta firma fabricante de cafeteras, e incorpora un innovador software de ahorro de energía que junto al resto de prestaciones del equipo, convierten a Expobar Onyx en una máquina "Premium", fiable e inteligente así como especialmente elegante. Onyx está disponible en diferentes configuraciones de 2 y 3 grupos.

Markibar



Como en ediciones anteriores, Markibar ha participado en Hostelco donde presentó alguno de los equipos de más reciente incorporación en su catálogo. Tal es el caso, por ejemplo de los molinos Aspe y Quimboa S3, equipados con nuevas fresas, nuevos aislamientos acústicos, y un nuevo diseño del motor y de la cámara de molido, lo que les convierte en versiones mucho más estables y silenciosas, con una mejora notable, además, en la extracción del café. La nueva electrónica de estos molinos permite comunicar el equipo con un sistema de gestión, optimizando pues todos los aspectos de su utilización por parte del operador. Los modelos Quimboa incorporan la identificación automática, por tecla o doble click de portas, garantizando en todos los casos, igual calidad de taza con portas de 1 y 2 cafés. El modelo Aspe, por su parte, dispone de la tecla "Grinding On Demand" para el ajuste preciso de dosis. Esta versión también incorpora un dosificador graduado y permite la programación de dosis para 1 y 2 cafés.

Novell

Café ecológico y café de finca



En el marco de su proyecto encaminado a reconvertir a medio plazo todo su café en ecológico, Cafés Novell ha presentado en la reciente edición de Hostelco/Fórum Gastronòmic, una nueva línea de café ecológico Premium con triple certificación, la ecológica europea, la USDA organic y la certificación de comercio justo Fair Trade.

A este lanzamiento se suma también el desarrollo de la nueva línea "Café de Finca - Single Origin". Se trata de cafés de características excepcionales, seleccionados por el Qgrader de esta firma, que llegan al mercado con el valor añadido "fresh coffee": tostado, envasado y entregado al cliente en 24/48 horas. Estos cafés que se presentan con dos tipos de tueste, expreso y 3G, se comercializarán en paquetes de 250 grs, con atmosfera controlada.

GAGGIA

Vetro *Práctica y actual*



¡NUEVA!



La última propuesta de **Quality Espresso** se llama **Gaggia Vetro**, una máquina de café de líneas modernas que combina el acero inoxidable con el vidrio templado.

Estilo distintivo y componentes duraderos para una máquina profesional e innovadora:

- Botoneras táctiles capacitivas
- Zona de trabajo iluminada
- Disponible en 2gr y 3gr
- Pulsadores retroiluminados
- Frontal resistente a los golpes
- Fácil limpieza



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.
Motors, 1 - 9 • 08040 Barcelona, Spain
T +34 932 231 200
Export T +34 933 946 305
E info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net



Mercado del Café

El mundo de las finanzas y por extensión los negocios, se ha visto revolucionado con la aparición en escena del nuevo presidente de los EE.UU, Donald Trump. ¡Todas las estadísticas, predicciones y conjeturas, se han visto alteradas!

La máquina del partido demócrata, con experiencia de gobierno en la figura de Hilary Clinton, se ha visto desbordada por el show mediático del televisivo Trump. El recién elegido presidente ha hecho uso de un lenguaje de hombre de la calle, populachero, consiguiendo llamar la atención de los ciudadanos descontentos. Trump ha dado un vuelco al país.

Mientras, el resto del mundo, tendremos tiempo has el 20 de enero, para digerir los cambios que se avecinan en todos los campos financieros, sociales, inmigración, industria armamentista,... El nuevo presidente de Estados Unidos apuesta por enaltecer el orgullo nacional, rescindiendo, incluso, si para ello hace falta, tratados internacionales de implicaciones globales.

Este nuevo escenario tendrá, también, de hecho ya ha tenido, sus consecuencias en el mercado del café. Lo tuvo las horas previas y también los días posteriores a las elecciones a la presidencia estadounidense. Los futuros en el mercado de Nueva York sufrieron una fuerte caída tras conocerse la victoria de Trump y algo similar sucedió con la bolsa de Londres, que en futuros cayó un 5% a pocas horas de su apertura, el día posterior a las elecciones.

La agitación social en Brasil está provocando retrasos de hasta dos meses en el envío del café

Los próximos meses se prevén movidos en la Bolsa y los anuncios de Trump no hace más que augurar un cambio en la tendencia de muchos inversores, llamados a tomar nuevas posiciones en sectores hoy en día en decadencia y que según el nuevo presidente estadounidense serán emergentes en breve, construcción, armamento, industria nacional,... El cambio de posiciones podría dejar huérfanos de especuladores otros sectores hasta ahora blanco de las operaciones de estos actores. Tal es el caso del segmento de las materias primas, en el que se enmarca el café. En este nuevo marco, en el que el Dólar, también se verá, supuestamente fortalecido, y el mercado de futuro de las materias primas retocado, el

precio del café es susceptible de sufrir modificaciones más o menos alarmantes. Estos cambios serán más o menos importantes, en función, también, como no, de la cantidad de cerezas de la próxima cosecha, que según datos de los expertos y organismos oficiales de los países productores, será mejor que la del presente curso 2015-2016.

Brasil

Los comentarios vertidos en esta sección, en la revista anterior, daban ideas de lo sucedido en la política económica del país con el enjuiciamiento de la propia presidenta, Dilma Rousseff. Pasados unos meses, las dificultades financieras de los bancos, las protestas de obreros, y el descontento generalizado ha abocado al país a una situación de convulsión interna. Esta, como no podía ser de otra forma, dada la importancia del sector en Brasil, ha repercutido en el café, que además ha tenido que afrontar de forma paralela a los desórdenes económicos, cortos pero preocupantes periodos de sequías, pero, sobre todo, huelgas de caficultores y transportistas, lo que en conjunto ha retrasado las entregas a los puertos y los propios estibadores han retrasado los embarques. De hecho, a fecha de finales de noviembre, en Europa, todavía estamos recibiendo las entregas de café verde con dos meses de retraso a las fechas pactadas habitualmente.

En paralelo, el consumo interno de café en Brasil ha aumentado sensiblemente y, si bien, no afectan a las calidades óptimas, si ha bajado la disponibilidad de conilonos, que estaban en un momento óptimo en el mercado internacional. Vemos pues con estas pinceladas que las noticias a finales del año 2016 no son, en absoluto, tranquilizadoras para un mercado sobrecomprado a precios bajos, y que los vendedores tienen fuertes reticencias en las futuras ventas 2017 con una menor cosecha y acciones muy importantes de los fondos especulativos con posiciones largas (66.000 lotes comprados) que, de cara a finales de diciembre, deberán vender para poder cubrir la toma de beneficios de sus inversiones.

Mientras, Conab ha publicado su nueva estimación para la cosecha 2015-2016 que sitúa en 49,64 millones de sacos, 41,29 millones corresponden a arábicas no lavados y el resto, 8,35 mil a robustas conilón. Este año en curso, el Consejo Brasileño estimaba una producción de robustas



de cerca de 11 a 14 millones de sacos para esta cosecha.

Cecafe, por su parte, ha informado que Brasil exportó 2.678.131 sacos de café verde a finales de septiembre. Esta cantidad es sensiblemente inferior a la del mes de agosto y representa una bajada del 18% por lo que se refiere a arábicas no lavados y un 23% a robustas. Este bajo rendimiento se debe y refiere a las diferentes situaciones explicadas en párrafos anteriores.

En cuanto a los precios, a pesar de las subidas en la Bolsa de Nueva York, los diferenciales continúan firmes, con precios locales altos debido a la sequía en Minas Gerais y la fortaleza momentánea del Real. Durante el mes de noviembre pasado, se ha notado un importante incremento de cafés arábica, que vienen a cubrir los robustas (Conilón), cuyo consumo se ha desbocado por un mayor consumo interno de café. La previsión es que esta situación se trasladará mes a mes durante esta campaña, alterando las cifras exportadas de arábicas no lavados.

Vietnam

El país continúa tranquilo esperando una reacción en Londres que anime y motive a los productores a vender. Los cafés de grado 2 y 1 standard son difíciles de conseguir, mientras que los cafés limpios y pulidos están con buenos diferenciales. De hecho, Vietnam, está aplicando una política de retención de stocks durante el curso del año y ello favorece la oscilación de precios y diferenciales que motivan a los compradores a cerrar operaciones para no tener problemas de suministro. Se están vendiendo ya grandes cantidades de su café para el próximo año 2017.

Según el departamento de Plantaciones de Vietnam, el organismo que emite los certificados fitosanitarios, el país exportó en agosto de este año, 117.125 Tm, una cantidad 16% inferior a julio, pero, por el contrario, un 23% más que en agosto de 2015, lo que prueba la mayor oferta de café desde este origen, lo que ha ayudado a la mejora de los diferenciales. El fenómeno de El Niño, más fuerte parece que en las dos últimas décadas, frenará la producción de café en Vietnam, justo en un momento en que Brasil estaría sufriendo una sequía en la zona de cultivo de Conilon (Robustas).

Según los analistas, la cosecha este año podría sufrir un descenso del 5% con una producción total de

26,5 millones de sacos. Esta opinión la comparte Anthony Ward de la firma Armajaro Management, que se muestra optimista sobre precios de café ya que Brasil y Vietnam reducirán su producción con bajadas del 20%, según, en este caso, sus previsiones.

Sin ser optimistas, las previsiones son algo superiores a la de algunos fondos que la sitúan en 23 millones de sacos, pero si algo inferiores a las cifras adelantadas por el Departamento de Agricultura americano, que las sitúa en 27,3 millones de sacos.

La recolección comenzó un poco aleatoriamente, un poco aquí-allá, sin que en el momento de cierre de esta edición, finales de noviembre, la climatología inestable en forma de tifones haya afectado de forma incidente las zonas cafeteras.

El Straits Financial de Singapur intenta, una vez más, establecer en Vietnam un mercado de futuros de commodities, con especial interés en el café. Ese proyecto tendría una gran influencia en el mercado y en las transacciones comerciales futuras.

El nuevo gobierno Trump podría mover a los especuladores del café hacia la construcción, armamento, ...

Centro América y Colombia:

Guatemala es el origen más agresivo en ventas, con precios que mejoran en mucho los del año pasado. Para la próxima cosecha se esperan todavía rebajas mayores. Honduras y Nicaragua están fuera de mercado con las vistas puestas ya en los embarques a partir de diciembre.

Nicaragua exportó en el primer semestre de 2016, 1.988.000 sacos, un 4,6% más que el año pasado.

El Salvador, por su parte, ha sido un origen muy afectado por la roya en este curso productivo, lo que ha favorecido el cambio de cultivos de café por los de cacao, ya que se trata de una planta que da menos problemas, con precios parecidos al café, pero con mayores rendimientos económicos en los mercados internacionales.

Mercado de Londres



Mercado de Nueva York



En Colombia, el ministro de Hacienda, Mauricio Cárdenas, dijo a Reuters que el país podía producir 20 millones de sacos (hoy 14 millones) en 2020, si el acuerdo de paz con las FARC permite aumentar las plantaciones de café en las zonas afectadas por la guerra.

México y el resto de América Central – Honduras y Costa Rica- han gozado en los últimos meses de buenas condiciones climáticas, lo cual ha favorecido cosechas estables y buenas previsiones para la próxima campaña.

Robustas

Uganda inició su cosecha en el mes de octubre con diferenciales elevados. Desde entonces, los traders de café han estado comprando muy activamente en el interior del país, comprometiendo el café y elevando, también, los precios de compra.

India

El café está en manos de grandes exportadores y potentes empresas locales limitando la urgencia por vender. Esta situación no permite bajar precios en el mercado local y evita la competencia de pequeños exportadores en sus ventas. La mayoría de clientes de India está esperando noticias de la próxima cosecha. Por el contrario, las ofertas de arábica lavado son más baratas, debido a la proximidad de la nueva recolección y al hecho de que productores y exportadores quieren liquidar stocks de la vieja cosecha.

Angola

El director general del Instituto General del Café (INCA), Joao Ferreira Neto, anunció el lanzamiento de un programa para recuperar la producción de café en el país, con el fin de ayudar la economía productiva. El primer objetivo es triplicar las actuales cifras de producción, que en 2015 se situaron entorno a los 12.000 Tm., una cantidad 20 veces inferior a 1974, justo antes de los conflictos bélicos que han azotado el país hasta el 2002. Este año, la previsión del INCA es llegar a los 17.000 Tm. y de ahí para arriba.

Demanda/Industria

Los movimientos en la industria del café se han sucedido estos últimos meses, dejando algunos titulares importantes como el final de la adquisición de la firma portuguesa Nutricafés por parte de Massimo Zanetti. La compra se ha cerrado por 75 millones de euros, reforzando Massimo Zanetti con esta operación su supremacía en el país vecino con las ya populares marcas, Nicola y Chave d'Ouro.

Por su parte, Olam empresa mundial de café verde, adquirió en octubre la empresa inglesa, Schuter.

La Asociación de exportadores e Industrias cafeteras de Indonesia espera que su país importe hasta 100.000 Tm. de café este año, principalmente de Brasil y Vietnam, ya que la producción disminuyó por causas meteorológicas desfavorables en este curso.

BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE



Infusiones y harina de cereza de café

El progresivo crecimiento de la cultura del café en todo el mundo está propiciando un mayor interés por este producto y la investigación y desarrollo de otros nuevos asociados y elaborados a partir de diferentes partes del fruto y la planta del café

En la reciente final del XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café hemos visto, por ejemplo, algunas recetas de bebidas de especialidad con infusiones de cerezas de café, y en el Mundial de 2013, el ganador, el salvadoreño, Alejandro Méndez, ya elaboró su combinado, utilizando todo lo que produce el árbol de café: un espresso mezclado con un té de flores de café, un té de cascara de café, y una infusión de mucilago (capa que cubre a las semillas del café). La idea de la bebida además de una mezcla original pretendía transmitir un mensaje de sostenibilidad, explicó en su momento el barista, el primero originario de un país productor: “quería demostrar que es posible utilizar todos los elementos que produce un árbol de café: flores, cáscara, grano y mucilago”, dijo.

Lo que antes eran desechos, hoy son restos de café que además de ser utilizados con frecuencia en la finca, como abono para las plantas por su alto contenido de nitrógeno, están tomando forma de provechosos ingredientes para preparar bebidas y comidas.

La cáscara es la capa de fruta exterior de la cereza del café. Esta parte del fruto ha sido utilizada ancestralmente en algunos países productores para la preparación de infusiones. Para hacerlo, en su mayoría, la dejan secar y luego la infusionan. La cáscara tiene un sabor similar a la rosa mosqueta, y produce un “té” sensiblemente afrutado y dulce. Mezclada con jengibre o cinamomo, la infusión de la cáscara de café se convierte en una de las preparaciones más populares del Yemen, el “qishr”, mientras que en Etiopía, es también ingrediente principal de una infusión, estás si, “negra como el carbón”, en la que se mezcla a partes iguales cerezas tostadas y agua. En Centroamérica hacen algo similar, aunque además de agua y cáscaras tostadas añaden, también, canela y azúcar.

En nuestro país ya es posible encontrar en el mercado cerezas de café listas para infusionar. Se trata de producto fermentado, secado y presentadas, en general en envases herméticos. Para la preparación de la bebida únicamente es necesario infusionar unos pocos gramos de estas cerezas (aprox. 5 gr) en agua caliente (unos 150-

160 ml a 90-92°C) durante no más de 2-3 minutos. El resultado es una infusión, agradable, dulzona – recuerda al rooibos-, de suave acidez cítrica-tartárica, y con un alto contenido de polifenoles y ácido clorogénico, lo que le convierte, además, de en una bebida nueva y diferente, en una infusión energética, antioxidante y diurética. La infusión de las cerezas de café se puede degustar sola o bien, como ya han empezado a utilizar algunos baristas, como ingrediente de otras preparaciones más complejas.

El sector del café se está demostrando ávido en innovaciones estos últimos años y por tanto no sorprenderemos a nadie si explicamos que, las infusiones, no son la única aplicación que se le ha encontrado a la cereza del café en el mundo de la gastronomía, y es que además de los “tés” de café, la harina elaborada a partir de esta parte del fruto del café también está de moda.

La harina de café es un producto que cuenta con múltiples propiedades y que se consigue tras separar el grano de la cereza, secar esta para molerla a posteriori y conseguir la harina.

Dado que el fruto del café tiene un toque dulce, la harina resultante conserva estas características, lo que algunos fabricantes ya han adelantado puede servir para preparar diferentes alimentos como, galletas, magdalenas, pan, fideos, chocolates, etc.

La harina de café contiene entre un 50% y un 55% de fibra, un 10% de proteínas y está libre de gluten. Este producto tiene tres veces más hierro que las espinacas, tres veces más proteína por gramo que la col rizada, y cinco veces más fibra que la harina de grano entero, según Coffee Flour, una startup que actualmente tiene su sede en Vancouver, y que ha iniciado la fabricación y comercialización de este tipo de harina.

“Además de conseguir un producto saludable, sacar provecho del fruto del café en lugar de dejarlo perder sin más, supone también un importante beneficio para el medio ambiente y para los agricultores de las zonas dedicadas al café”, asegura Dan Belliveau fundador y

Los té de café

Té de Pergamino

Bebida especialmente dulce con sabor a caramelo.

Té de Cáscara

Bebida dulce, que no necesita azúcar, con sabor frutal como a ciruela.

Té de Flor de Café

Bebida sutil, dulce tenue, muy aromática con sabor a flores blancas tipo jazmín, relajante



director ejecutivo de la compañía canadiense, quien explica que “cuando el fruto del café es abandonado en pilas, acaba pudriéndose hasta volverse tóxico, y esos tóxicos acaban filtrándose en las aguas subterráneas. Ahora, con este nuevo uso evitamos estas consecuencias”, añade. “Nuestra propuesta es incorporar a todo el proceso de la industria cafetera el aprovechamiento de la pulpa, como una parte natural más del sistema”.

Además de esta harina fabricada a partir de las cerezas del café, en el mercado también hay otras elaboradas, en este caso, directamente con granos de café verde. Estos se tuestan ligeramente hasta un punto no apto para la preparación de una infusión convencional, sometiéndolos los granos a un proceso criogénico de molienda hasta convertirlos en harina. El resultado es un producto hasta cuatro veces más antioxidantes que los granos de café regulares. Su color es ligeramente tostado y dorado, no tiene casi sabor ni aroma a café ni tampoco es amarga, y destacan en su degustación matices a frutos secos tostados.

Según el impulsor de la harina de café verde, el biofísico de la Universidad de Brandeis (Massachusetts-EEUU), Daniel Perlman, “los ávidos de cafeína se alegrarán al saber que solo cuatro gramos de esta harina (aproximadamente media cucharada) contienen tanta cafeína como una taza de café. Ahora bien, la cafeína de la harina de café verde es absorbida de una manera un poco más

gradual, por lo que ofrece una liberación (de cafeína) más sostenida y una estimulación a más largo plazo”.

La intención del biofísico es utilizar esta harina para realzar y potenciar otras harinas, además de utilizarla como ingrediente de otro tipo de productos.

¿Un superalimento?

Desde que se ha empezado a conocer los intentos por producir industrialmente la harina de café, hay varias voces que se han aventurado ya a señalar a este producto como un superalimento del futuro. Entre los argumentos aducidos para esta afirmación, quienes defiende la teoría recuerdan que el café, bien en grano como procesado en forma de harina concentran una gran cantidad de nutrientes saludables. En su formato de harina, además de conservar intactos todos los antioxidantes del café – el café tostado pierde algunos durante el proceso de tueste- , contiene más fibra que la harina integral de trigo, y es muy rica en potasio, hierro y proteínas vegetales, lo que para muchos es más que suficiente para señalar a la harina de café, como un superalimento.

Ya existen cafeterías en Estados Unidos que han incorporado la harina de café a varios de sus productos habituales, sustituyendo hasta un 10% del trigo, y empiezan a surgir los primeros comercios donde se puede encontrar para el uso doméstico.

Àngela d'Areny



laBotigadelCafè

Cafès, Tes i Fruites seques

www.labotigadelcafe.com | info@labotigadelcafe.com

Central: Polígon Riu Clar - C/ Estany Parc 5.1.5 Nau 72 Tel. **977 541 600** 43006 Tarragona
Ventas y Degustación: Rambla Nova, 88 | Cristòfol Colom, 21 | Av. de l'Argentina, 13 Tarragona

BRASILIA

captivant
els sentits
LA BOTIGA DEL CAFÈ





El secreto para vender más está en el aire

¿Qué influencia tienen los olores en nuestra voluntad de consumir?, ¿Qué aromas favorecen más el consumo de café? Diversas investigaciones aseguran que el secreto para vender más... ¡está en el aire!

¿Los olores que detectamos al pasar frente a un establecimiento tienen impacto en nuestro deseo de comprar/consumir? Pues sí, parece que sí lo tienen, según el resultado de una reciente investigación sueca que ha estudiado además, como relacionan los aromas los transeúntes y que antojos les provoca determinados olores cuando pasan por delante de tiendas concretas. En esta investigación el café ha sido protagonista, determinando las conclusiones del estudio que el olor a galleta con pepitas de chocolate favorece estimula a los consumidores a comprar café.

Para realizar el trabajo, se reclutaron a 100 personas en la transitada calle Kungsgatan de Estocolmo, a los que se les propuso participar en el ensayo. El ejercicio era tan sencillo como pasear por esta popular calle de la capital sueca, mientras los investigadores de la Universidad de Karlstads, impulsores del ensayo, observaban y tomaban nota de su comportamiento.

Aceptado el reto, la mitad de los participantes, fueron equipados con gafas especiales de seguimiento ocular, de modo que los investigadores podían ver, exactamente, lo que llamaba su atención en la calle.

De forma aleatoria, además, los investigadores activaban un vaporizador con aroma a galletas de chocolate, situado unos metros antes de llegar a la altura de una conocida cafetería de esta calle, demostrándose, que los peatones que recibían el impacto de este vaporizador eran un 50% más conscientes de los signos de la

cafetería, comprobándose gracias al seguimiento de los participantes equipados con las gafas especiales, que en su mayoría desviaban su atención hacia la pizarra del establecimiento donde se anunciaba la oferta de bebidas de café del día.

De este grupo, un 27%, recordó haber visto las señales de la cafetería en el letrero de la acera y en la pared exterior y en un 40% de los casos se incrementó su voluntad de entrar y comprar un café, en comparación con el grupo control que no fueron expuestos al olor.

“Fueron olores relacionados con el café los que llamaron la atención sobre este producto, aumentando, además, la intención de compra y los recuerdos de la vista a la cafetería”, explica Poja Shams, profesor de administración de empresas en la Universidad de Karlstad, director del estudio junto con el profesor Anders Gustafsson del mismo centro.

Según consta en las conclusiones de este estudio, la media de atención de las personas expuestas al vaporizador a la oferta de la cafetería se situó en torno a los seis segundos, mientras que los que no percibieron este aroma a duras penas dedicaron más de tres segundos a mirar la cartelería del establecimiento.

Un dato curioso que recoge el ensayo es que la predisposición a comprar aumentaba un 21% más entre los expuestos al aroma de galletas que no entre los que percibieron directamente el aroma de café recién tostado



del interior del establecimiento. Esta reacción, según los investigadores es porque los aromas de productos dulces llaman más nuestra atención.

Cuando el aroma de las galletas se sumó al del café, la intención de compra se incrementó, según este mismo estudio, hasta el 40%. Estudios especializados hablan de que la gente recuerda el 1% de lo que toca, el 2% de lo que oye, el 5% de lo que ve, el 15% de lo que prueba y el 35% de lo que huele...

El estudio sueco se suma a otros muchos realizados en los últimos años para determinar como los olores afectan el comportamiento del consumidor. En algunos de estos ensayos se ha demostrado como determinados ambientadores en establecimientos comerciales relajan a los clientes y los predisponen de forma más receptiva a la compra. Estos estudios han demostrado, también, que los efectos de estos estímulos olfativos en nosotros como consumidores son bastante complicados y que las mismas fragancias ambientales tienen efectos diferentes, dependiendo de la ubicación de los establecimientos.

En un estudio publicado en el *International Journal of Marketing Studies*, los consumidores confirmaron la hipótesis de que el olor puede afectar su comportamiento. Las investigaciones revelaron que los clientes de una cafetería en la que experimentaron un placer y estímulos más intensos a café, manifestaron su intención de volver a visitar la tienda y, además, gastaron más, que otros que visitaron otro local con un ambiente menos "aromatizado".

Aromas simples

Según, Klemens Knöferle profesor del Departamento de Marketing de la Escuela de Negocios Noruega BI, los aromas nos ayudan a tomar decisiones más rápido cuando tenemos muchas opciones complicadas. Esto explicaría que algunas inmobiliarias preparen café cuando van a enseñar una casa a posibles compradores. Lo hacen para crear un ambiente más agradable y acogedor favorable a la venta. De hecho, está demostrado que en el proceso de decisión de compra se incluyen aspectos racionales e irracionales y técnicas como el neuromarketing son capaces de ofrecernos información y datos concretos para entender estos procesos de compra.

En base a este hecho, por ejemplo, hace un tiempo se realizó un estudio con 400 participantes en una tienda de decoración para el hogar en Suiza. Un grupo de 100 fue expuesto al olor ambiente de naranjas; otros 100, a un ambientador más complejo a base naranja, albahaca y té verde; mientras que los otros 200 no fueron expuestos a ninguna fragancia. El resultado fue que los clientes "naranja" gastaron más dinero en promedio que los de los otros dos grupos.

"Sin embargo, la señalización es esencial para que ambientador/aromas tengan algún efecto en las ventas. El olor tiene que ir combinado con información relevante en el entorno", matiza el profesor Anders Gustafsson de la Universidad de Karlstad. "Es por ello, añade, que los puntos de vista del estudio de seguimiento ocular nos permiten optimizar la colocación de señales en una tienda y con ello incrementar la atracción de clientes y nuestras ventas".



El Café, un alimento saludable

A punto de cumplirse el primer año de las “Pautas Dietéticas 2016-2020” dictadas por el Gobierno de los Estados Unidos, los expertos reafirman su apuesta por el café incluida en estas recomendaciones

En la Guía de “Pautas Dietéticas 2016-2020” del Gobierno de la Casa Blanca se considera no solo que tomar entre tres y cinco tazas de café al día es un ratio moderado, sino, también, que este tiene un efecto positivo en la dieta y la salud del consumidor.

Esta guía, editada por el Departamento de Salud y Servicios Humanos estadounidense está diseñada para ayudar a sus ciudadanos a prevenir enfermedades y la obesidad que ya afecta a un 35% de los adultos y a un tercio de los niños y adolescentes estadounidenses.

Con el fin hacer frente a este problema, la guía, incluye todo tipo de información al respecto de una alimentación y vida saludable, desde instrucciones para interpretar las etiquetas de los alimentos, a menús y también consejos para mejorar la salud y la dieta. En este aspecto, destaca la inclusión del café como alimento con efectos positivos para el consumidor. Según la investigadora de Harvard, Vasanti Malik, colaboradora de esta publicación, el café puede ser parte de una dieta saludable “sin ninguna duda”, siempre que no existan excesos con el azúcar ni con otros ingredientes adicionales como la crema”.

“Hemos examinado todos los estudios y nada indica efectos nocivos del café en la salud, con un consumo moderado de tres a cinco tazas al día”, o un máximo de 500 miligramos de cafeína, explica Miriam Nelson, profesora de nutrición de la Universidad Tufts de Boston, y miembro del comité de investigadores externos, redactor de la guía de las “Pautas Dietéticas”. “De hecho, hemos constatado una disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares, de Parkinson, diabetes y algunos cánceres”, de próstata y de pecho, resalta. “Los resultados son sólidos y es una

buena noticia para las personas que beben café”, estima la profesora Nelson quien en declaraciones a diversos medios de comunicación, ha recordado los resultados de un reciente estudio realizado entre 25.000 hombres y mujeres en Corea del Sur, que muestra que aquellas personas que beben entre tres y cinco tazas al día tienen arterias más limpias, con menos placas de colesterol responsables de enfermedades cardiovasculares.

Otra investigación realizada por institutos estadounidenses de salud (NIH) realizada entre 400.000 hombres y mujeres de 50 a 71 años en Estados Unidos muestra una reducción de 10% de la mortalidad, por cualquier causa, excepto el cáncer, entre las personas que beben varias tazas de café por día.

“Los consejos incluidos en las directrices dietéticas de 2015 para los estadounidenses son sanos, razonables y están basados en la ciencia”, dijo hace unos meses durante la presentación de la Guía, Michael Jacobson, presidente del Center for Science de Estados Unidos.

Para combatir la cantidad de azúcar que se consume en los EE.UU., especialmente por los jóvenes en forma de bebidas refrescantes, ya hay varias voces que proponen como solución un mayor apoyo a la cultura del café y la divulgación de sus beneficios entre esta población. “Se necesitan estrategias para alentar a la población estadounidense, especialmente a los adolescentes, a optar por bebidas sin azúcar cuando tengan sed. El café puede ser una buena solución, más cuando está demostrado que también ayuda a mantener, por ejemplo, la alerta y atención”, coinciden, tostadores, investigadores y autoridades sanitarias



WEGA SLAYER

LA COMBINACIÓN PERFECTA



EXPERIENCE COFFEE CUP

Entra en www.experiencecoffeecup.com y descúbrelo

SLAYER

WEGA®



¿Lo sabías?...

La isla más septentrional del planeta es la Isla del Club del Café

Situada a una distancia de 713,5 kilómetros del Polo Norte geográfico, la isla Kaffeklubben está considerada como la porción de tierra emergida más septentrional del mundo. A partir de ahí hacia el norte ya no existen masas nada, tan solo algunos bancos de arena que no son permanentes, y hielo.

Ubicada en el extremo norte de Groenlandia, unos 37 kilómetros al este del cabo Morris Jesup (antiguamente considerado el punto más septentrional), mide apenas 700 metros de largo por 300 en su parte más ancha.

Fue descubierta por el explorador estadounidense Robert Peary en 1900, y en 1921 el danés Lauge Koch le dió su actual nombre en memoria del café del Museo Geológico de Copenhague, mientras realizaba un mapa de la costa norte groenlandesa.



Fue visitada por primera vez el 6 de julio de 1960, cuando un equipo científico de las Fuerzas Aéreas de Estados Unidos aterrizó en dos helicópteros en la isla. En la parte más elevada construyeron un cairn (montículo de piedras) y dejaron una caja con un rollo de película de 35mm. y una nota firmada por todos los miembros de la expedición. En 2003 otra expedición encontró solo la caja con la película.

En 1969 un equipo canadiense realizó mediciones que demostraron que su punta norte está 750 metros más al norte que el cabo Morris Jesup, lo que convirtió a la isla en el punto más al norte del planeta.

Desde entonces muchos bancos de arena y gravilla han sido hallados más al norte de Kaffeklubben, por lo que el debate de cuál es el punto más septentrional de la Tierra continúa abierto. El problema es que muchos de estos bancos no son permanentes, aparecen y desaparecen cubiertos por el océano, el hielo o son arrastrados por las corrientes.

En Kaffeklubben, si bien el hielo ocupa la mayor superficie, se han legado a crear algunos bancos de gravilla que han favorecido el crecimiento de vegetación, siendo consideradas las flores que allí se desarrollan la Saxifraga oppositifolia, la flor más septentrional de toda la Tierra.

Calendario ferias

SIGEP

Salón internacional de la heladería, pastelería y panificados artesanales
Rimini (Italia)

Del 21 al 25 de Enero

sp.sigep.it

MADRID FUSIÓN

Madrid

Del 23 a 25 de Enero

www.madridfusion.net

EXPOHIP

Madrid

Del 19 al 21 de Febrero

www.expohip.com

CATEREX

Salón de la Alimentación, Bebidas y Hostelería
Tokio (Japón)

Del 21 al 24 de Febrero

www.jma.or.jp/hcj/eng/exhibit/index.html

H&T SALON HOSTELERÍA Y TURISMO

Málaga

Del 19 al 21 de Marzo

www.salonhyt.com

COFFEE FEST NASHVILLE

Nueva York (USA)

Del 17 al 19 de Marzo

www.coffeefest.com

INTERNORGA

Feria de Hostelería y Restauración
Hamburgo (Alemania)

Del 17 al 21 de Marzo

www.internorga.com

AMSTERDAM COFFEE FESTIVAL

Amsterdam (Holanda)

Del 10 al 12 de Marzo

www.amsterdamcoffeefestival.com

SALÓN DE GOURMETS

Madrid

Del 24 al 27 de Abril

www.gourmets.net

LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

Del 6 al 9 de Abril

www.londoncoffeefestival.com

NRA SHOW 2017

Feria de Restauración y Hostelería
Chicago (EUA)

Del 20 al 23 de Mayo

www.show.restaurant.org

CAFFÈ CULTURE

Londres (Inglaterra)

Del 23 al 24 de Mayo

www.caffecultureshow.com

FISPAL CAFÉ

Feria Internacional del Café
Brasil

Del 6 al 9 de Junio

www.informagroup.com.br

WORLD COFFEE BUDAPEST

Budapest (Hungria)

Del 13 al 15 de Junio

www.worldofcoffee-budapest.com

Hoy cocina

Natalia Gómez

Barista

Ir de tapas o de pintxos y pedir uno de café ya no es algo descabellado. Natalia Gómez, campeona de baristas de Euskadi y también de la Mejor Bebida de Especialidad de esta Comunidad en 2013 acaba de ganar el concurso GetxOnegin de pitxos, con una creación a base de café.

Natalia dio la campana con un sirope de café espresso y ajoblanco, un pitxo líquido que se impuso al resto de las 57 propuestas presentadas en este concurso ideado para impulsar la imagen gastronómica de Getxo y también el uso del euskera como valor añadido en la oferta hostelera.

La barista, lo tenía claro, y desde el primer momento apostó por incluir el café en su receta. "Tenía que hacer alguno que tuviera café e intentar mezclarlo con algo salado", ha explicado. Natalia ideó, entonces, 'Zuribeltza' (blanco y negro en euskera), un pitxo que seduzco al jurado por su vista, olfato y gusto.

Desde que se alzara con el premio del concurso, a mitad del mes de noviembre, el pincho de Natalia Gómez se ha convertido en la estrella de su establecimiento 'Etxetxu



Berria" de Getxo, un local pequeño y acogedor con un ambiente cálido y familiar en el que se respira aroma de café. Natalia que se preocupa hacer pedagogía de café entre sus clientes, ha creado una carta de cafés para su establecimiento, en el que, también, es posible degustar, cafés especiales y grandes vinos de diferentes variedades de uvas y denominaciones.

Ajo Blanco

Ingredientes para 1 litro

120 gr. de almendra sin tostar.
1 dientes de ajo.
1 litro de agua fresca.
150 gr. de miga de pan.
100 ml. de aceite de oliva virgen extra.
30 ml. de vinagre de vino blanco.
Una pizca de sal

Elaboración

Elaboración del ajo blanco

En una batidora americana colocamos las almendras con el ajo, la sal, el vinagre y un poco del agua y batimos...

Ponemos el pan a remojo con el agua restante, y se lo añadiremos a la mezcla anterior cuando este uniforme...

Durante un rato dejamos batir hasta que se cree una crema blanca y densa. Y por último le añadiremos el aceite poco a poco.

Una vez que todos los ingredientes estén bien mezclados enfriamos.

Elaboración del café

Para la parte de café en este Pintxo usaremos café espresso 100 % Arabica, al cual le añadiremos un toque de azúcar al gusto.



Biblioteca



The World Atlas Of Coffee

James Hoffman

Mitchell Beazley Editor

2015

Inglés. 256 páginas

El mundo del café no deja de evolucionar y cambiar. Nunca antes, los productores habían tenido un acceso tan amplio a nuevas variedades y técnicas, y, nosotros, los consumidores, es la primera vez que podemos compartir, literalmente con todo el mundo, nuestra experiencia con el café. Parámetros como la calidad y el origen empiezan a ser claves en la decisión de elección y/o compra de café por parte de muchos de nosotros y es por ello, que James Hoffman, campeón mundial de baristas y tostador ha decidido crear una guía básica con información práctica de los principales orígenes del mercado.

El autor, de país a país, de Bolivia a Zambia, examina las variedades de café que se cultivan en el mundo, los terrenos donde crecen los cafetos y la influencia de los diferentes terrenos en las características finales del grano. Hoffman también aporta información sobre cómo se cosecha y procesa el café e identifica las características clave y los métodos que determinan la calidad de la producción del café en cada país productor.

James Hoffman

James Hoffmann es el gerente de Square Mile Coffee Roasters, una galardonada empresa tostadora de café con sede en East London (Londres). Hoffmann ganó el Campeonato Mundial de Baristas 2007, y el Campeonato

En total Hoffman repasa 35 orígenes, dando cuenta, además, de las diferentes variables técnicas, de venta y consumo que han contribuido al desarrollo de cada uno de los cafés en el mercado. En el libro, también se incluye información sobre los métodos de preparación del café, desde el concepto del sistema, además de los parámetros correctos para conseguir una taza correcta.

“El objetivo del libro es tratar de llenar un gran vacío en nuestra industria. Desde que inicié mi carrera en el mundo del café, me había frustrado la falta de recursos en cuanto a información se refiere. Si quería saber más acerca de dónde procedía un café, dónde estaba una región productora,... era complicado. La idea es tener recogida toda esta información en forma de guía, de manera que sea fácil de localizarla y trabajar con ella”, explica el autor.

Nacional de su país, en 2006 y 2007. El Atlas Mundial del Café es su primer libro. Hoffmann dedica buena parte de su tiempo a la divulgación de la cultura del café y es autor del popular blog www.jimseven.com.



QUE EL TAMAÑO NO TE ENGAÑE

E5 ESSENTIAL OD

PANTALLA TÁCTIL

7Gr 2,5Seg

FRESAS PLANAS Ø58MM

COMPAK[®]
COFFEE GRINDING COMPANY



Leche
Pascual
uperisada

**extra
CREME**
Selección



NUESTRA MEJOR LECHE,
PARA EL MEJOR CAFÉ.

Leche
Pascual
uperisada

Leche oficial 2016

