

fórumcafé

2025 N100 / forumdelcafe.com



100

EDICIONES CELEBRANDO
EL CAFÉ JUNTOS

P. 20 / **CAFÉ EN TIEMPOS
DE CAMBIO:**
Sostenibilidad y desafíos financieros

P. 24 / **MERCADO DEL
CAFÉ EN ESPAÑA**

P. 47 / **CONSERVACIÓN DEL
CAFÉ VERDE Y TOSTADO**

100 Ediciones

Nueva **Imagen**

Nueva **Web**

Ser parte de Fórum Café es formar parte de la historia del café en España. Súmate y descubre todo lo que significa **ser socio hoy**.

Dirección, Edición y Coordinación:

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

Administración y Publicidad:

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

Redacción:

Susanna Cuadras | www.mescomunicacio.com

Maquetación:

Javier Jara Madolell | www.javierjara.es

Impresión:

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

Sumario

4 / EDITORIAL

/ FÓRUM CAFÉ

6 *Especial 100 números Revista Fórum Café*

/ ORIGEN

14 *Café de Kenia*

/ INFORME

20 *Café en tiempos de cambio. Sostenibilidad y desafíos financieros*

/ MERCADO

24 *Mercado del Café en España 2024*

28 *Tendencias de consumo de café en España 2025*

30 *Single origen Vs. Blend en el mercado español del café*

32 *Café rumbo a España. Rutas, tiempos y desafíos logísticos*

/ ACTUALIDAD Y TENDENCIAS

33 *Tueste de Café. Eficiencia, calidad y sostenibilidad*

34 *El futuro del espresso: eficiencia, diseño y rentabilidad*

36 *Castellvilar, primera finca de café en clima continental*

38 *Latte Art Grading System y Fórum Café*

/ CALIDAD

40 *Regiones productoras emergentes*

42 *Relación entre grado de tueste, cafeína y rendimiento de extracción*

45 *Filtros de agua: mejor filtración, mejor café*

/ SABÍAS QUÉ

47 *Conservación del café verde y tostado*

50 *Café de filtro: métodos, variables y drippers*

/ UNIVERSO BARISTA

54 *IA y telemetría en la estación barista*

55 *Barista, termino aprobado por la RAE*

56 *Perfil de flujo y la personalización del espresso*

/ MÁS QUE CAFÉ

58 *Sostenibilidad alimentaria*

59 *Cooxupé, líderes en sostenibilidad cafetera brasileña*

/ CAFÉ Y SALUD

60 *Café y microbiota intestinal*

61 *Café y síndrome metabólico*

/ HISTORIAS CAFETERAS

62 *Cafés Le Mont – Grupo Brasileiro*

64 *Promerca*

66 *La tradición cafetera sajona*

Editorial

Llegar al número 100 no es solo alcanzar una cifra redonda. Es mirar hacia atrás y ver un camino recorrido con pasión, constancia y compromiso. En Fórum Café nos sentimos profundamente orgullosos de este hito. Pero, sobre todo, agradecidos. Agradecidos con cada uno de los socios que han creído en este proyecto desde el inicio. Con los anunciantes que han apostado por nosotros edición tras edición. Con los colaboradores, expertos y profesionales que han compartido generosamente su conocimiento en las páginas de nuestra revista. Y, por supuesto, con el equipo editorial que ha hecho posible que cada número vea la luz con la calidad y el cuidado que nos definen.

Además, tras 25 años ininterrumpidos de edición, no podríamos imaginar un mejor momento para celebrar estos 100 números que, hoy, no solo no solo marcan un punto de llegada, sino que señalan, también, una nueva etapa para nuestra publicación.

Fieles a nuestra esencia, pero con la vista puesta en el futuro, estrenamos en la revista y en el resto de los soportes y elementos de comunicación de Fórum Café, un nuevo lenguaje visual que captura lo que somos: una comunidad que vive el café en todas sus formas. Y, en el centro de esta identidad, un nuevo símbolo que nos define: una taza de barro. Un material universal y auténtico, que rinde homenaje al origen del café y al respeto por su tradición.

Pero aquí no acaba la historia. Esta taza se enmarca entre comillas, un guiño a la conversación infinita que se genera en torno al café. Porque en Fórum Café, el café no solo se bebe, también se habla, se comparte y se debate.

La nueva línea gráfica respira colores cálidos y terrosos que evocan el grano, la tierra, el tostado y la bebida, combinados con una estética limpia y elegante que aporta frescura y un nuevo carácter a nuestra imagen.

Además, estrenamos nueva web, con un diseño pensado para que moverse entre contenidos sea tan fluido como el primer sorbo de café de la mañana. Con espacios dedicados a quienes quieren saber más, conectar mejor y descubrir las últimas tendencias del sector.

Después 100 ediciones de la revista Fórum Café y con esta nueva web ya en marcha, queremos seguir sumando y trabajando con la misma vocación con la que nació esta revista: acercar el café a todos, a los consumidores curiosos y a los profesionales. Para ello, continuaremos compartiendo cultura de café, la historia de este producto, su ciencia, sus curiosidades... porque cuanto más se conoce el café, más se valora.

¡Feliz lectura!

Raúl Pont

Presidente Fórum Café



Presidente:

Raúl Pont

Vicepresidente:

Jaime Bernal

Carlos Gotor

Secretario:

Carles González

Tesorero:

Santiago Lascasas

Vocales:

Ramón Alonso

David Tomás

Juan Díaz

Charo Baqué

Rubén Sanz

Thiago Amhof

Jesús Hernández



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

la Vetro
pro



Eleganza e perfetta funzionalità

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.EVOCAGROUP.COM

GAGGIA
MILANO



Cien números de información y formación sobre cultura de café

Cuando hace 25 años vio la luz el primer número de la revista Fórum Café, pocos podían imaginar que aquella publicación se convertiría, con el tiempo, en un medio de comunicación referente para el sector del café en España y de buena parte del mundo hispanohablante.

El nacimiento de la revista Fórum Café no fue casual, sino el resultado de una necesidad latente de la industria española del café de aquel momento la cual, tras años de ostracismo a la sombra de un comercio de café monopolio de estado, había recobrado su autonomía y necesitaba divulgar, educar y dignificar un producto tan cotidiano como desconocido en su complejidad y riqueza como es el café.

El nacimiento de la revista

Tres años antes de la presentación del primer número de la revista, un grupo de tostadores, fabricantes y profesionales de industrias afines, habían fundado el Fórum Cultural del Café y la historia de la revista, que llegó después, ha quedado por siempre íntimamente ligada a la evolución de la propia entidad.

“La idea de crear la revista partió de la propuesta de uno de los primeros socios y vocal de nuestra entidad, Juli Guerra, quien venía del mundo del vending y sugirió publicar una revista similar a la que editaba con éxito la Associació Catalana de Vending, y utilizarla como herramienta dentro de la estrategia de formación de Fórum Café. Sin duda una gran idea”, explica Lluís Saula, quien presidía Fórum Café en

el momento en que la Junta de la entidad decidió poner en marcha la revista.

Hasta el momento, la Asociación había estado editando y distribuyendo unos boletines con información básica sobre el café y la actividad de la entidad que escribía Albert Solà, el primer director de Fórum Café quien, desde el primer momento, creyó en la revista y se ocupó de coordinar todo lo necesario para sacar adelante el proyecto.

El café, un producto que merecía ser descubierto

En los años noventa, el café en España era todavía un misterio para muchos. Faltaba formación y era evidente la ausencia de una cultura cafetera consolidada. Aún se arrastraban los efectos del monopolio estatal que finalizó en 1980, y poco se sabía del grano, de la planta o de las diferencias entre variedades botánicas. “El café era un gran desconocido gastronómicamente hablando, eran muchos los que no sabían que era una semilla, mucho menos de qué arbusto provenía y apenas que tenía su origen en países tropicales como Colombia o Brasil”, apunta Saula.

Hace dos décadas, no existía formación para el barista ni para la elaboración de un buen espresso. “Tampoco se cono-

cían las variedades botánicas del café y ello propiciaba que los cafés más económicos fueran los más a habituales en el mercado y que el torrefacto, muy presente en esos momentos, no hiciera por más que desorientar el mercado”, añade Lluís Saula.

Formar, informar y divulgar

En este contexto, hablar de baristas, origen, perfil de taza o métodos de extracción parecía casi ciencia ficción. Sin embargo, en Fórum Café se tenía la convicción de que, con rigor y profesionalidad, era un reto asumible. La revista se concibió como una herramienta al servicio de la formación y la divulgación, y se apostó por ella como vía para acercar ese conocimiento, todavía incipiente, al conjunto del sector. El objetivo era claro, recuerda el cofundador y primer presidente de Fórum Café, Lluís Saula: “estar presente en cafeterías y establecimientos de hostelería de todo el país para divulgar el mundo del café”.

Desde sus inicios, la revista se planteó como un “serio elemento de consulta en el sector” tal y como recogía la editorial del primer número y, desde entonces, sus contenidos, han ido consolidando esa aspiración gracias a una línea editorial coherente, especializada y atenta tanto a las necesidades del profesional como a la evolución del mercado.

Contenidos con valor añadido

En aquellos primeros años, sin embargo, el acceso a la información especializada era limitado. Internet apenas ofrecía recursos fiables sobre café, y recabar datos, contactar con expertos o documentarse sobre determinados temas suponía un reto añadido para la redacción. Con el paso del tiempo, esta dificultad ha desaparecido, abriendo la puerta a nuevas posibilidades. Hoy, la revista Fórum Café puede conectar con profesionales, académicos, entidades y organizaciones de todo el mundo, cuyas aportaciones han enriquecido los contenidos y elevado su valor. Artículos, estudios, entrevistas y reportajes se nutren tanto del conocimiento internacional como del que surge desde el propio sector cafetero español, dando lugar a una publicación reconocida por su rigor informativo en múltiples segmentos del ámbito profesional.

“Creo que es evidente que la revista ha alcanzado su objetivo”, afirma con convicción Raúl Pont, actual presidente de Fórum Cultural del Café. “Es una de las pocas revistas especializadas del

sector en castellano y hoy es un referente no solo en España, sino también en Latinoamérica. Nos permite conocer tanto la situación del café verde en países productores como información de nuestro mercado y las últimas novedades en el mundo barista”.

Una publicación impulsada por la colaboración y el conocimiento compartido

Sin embargo, el camino no ha sido fácil. Los inicios fueron modestos, con un equipo volcado en dotar a la publicación de identidad propia, contenido relevante y una periodicidad sostenida que se ha mantenido inalterable durante 100 números, llegando a manos de los lectores, trimestralmente, con nuevos e interesantes contenidos. En este propósito cabe destacar la implicación de socios de Fórum Café como Jordi Codina, quien trabajó estrechamente con Albert Solà en los primeros años de la publicación, y más adelante contó con el valioso apoyo de Josep Rovira y Salvador Sans. Su aportación fue clave no solo para orientar los contenidos hacia temas de interés real para el sector, sino también para formar al equipo de redacción en aspectos técnicos y culturales del café, garantizando así el rigor y la coherencia editorial de la revista.

El proyecto fue ganando peso a medida que crecía la asociación y se consolidaban otras actividades formativas y divulgativas del Fórum. Como apunta Saula, “la revista ha sido clave para la consolidación del Fórum como una entidad seria y solvente”. Eso sí, reconoce que uno de los objetivos iniciales –la presencia efectiva en bares y cafeterías– no se alcanzó plenamente, aunque se abrieron otras vías de impacto.

Digitalización, nuevos públicos y más cultura cafetera

Uno de los momentos de inflexión más importantes ha sido, sin duda, la transición hacia el entorno digital. Hoy, Fórum Café no es solo una revista impresa: cuenta con edición digital, un blog informativo y presencia activa en redes sociales. Según detalla Raúl Pont, “cada vez toma mayor importancia la comunicación digital. Es vital tener una buena web, redes activas y colaboradores que hablen de café constantemente. Vamos a incrementar esa vía de comunicación para llegar a un público más amplio”.

Esta vocación expansiva se refleja también en los proyectos. Además de seguir impulsando la revista y cursos formativos y una comunicación más directa dirigida al consumidor final, Fórum Café quiere consolidar su alcance entre los futuros profesionales del sector. “Tenemos en marcha un proyecto para lanzar un campeonato barista a nivel de escuelas de hostelería. Queremos fomentar la cultura del café desde la base, con los que estarán detrás de la barra en unos años”, explica Pont.

A lo largo de sus 100 números, la revista ha sido testigo privilegiado del despertar del café en España. Ha visto y explicado cómo nacía el movimiento barista en nuestro país, cómo se despertaba el interés por el café de calidad, cómo se profesionalizaban muchas áreas de las empresas del sector, desde la formación barista hasta la especialización en tueste, calidad, mercados, ... Ha seguido de cerca la incorporación de nuevas tendencias e innovaciones tecnológicas en el día a día del café, desde la semilla a la taza. Ha dado voz a los profesionales, ha acompañado al sector en su evolución y ha contribuido activamente a mejorar el conocimiento del café en todos los niveles.

Hoy, el reto sigue siendo enorme: seguir ampliando el conocimiento, mejorar la cultura cafetera entre el público general y no perder el pulso de una industria que cambia a gran velocidad. Y es que, como bien dice Raúl Pont, “si uno quiere mantenerse al día de las novedades del sector y la evolución del café, tanto a nivel nacional como internacional, no debe de dejar de leer la revista del Fórum”.

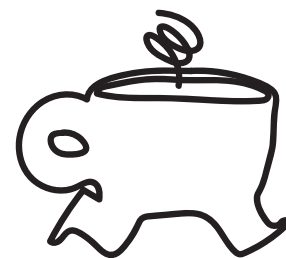
Un viaje que continúa, número a número

Con la mirada puesta, pues, en el futuro, la revista Fórum Café quiere seguir siendo un espacio abierto a la información, la investigación y la inspiración, impulsando la cultura del café en nuestro país y más allá de nuestras fronteras.

Cien números después, el viaje continúa. Porque el café no es solo una bebida: es cultura, arte, ciencia, historia, tradición, innovación... pasión. Y desde hace 25 años, cien ediciones y 6.400 páginas, la revista Fórum Café ha sido un vehículo constante para compartir conocimiento, ofrecer formación y acompañar al sector en su crecimiento. Una publicación hecha con rigor, vocación divulgativa y el compromiso firme de contribuir, número a número, a una cultura del café más sólida, más consciente y al alcance de todos. <

100 ediciones de Fórum Café:

¿Sabías qué...?



- **Sabías que el primer número de la revista Fórum Café se publicó en mayo del año 2000?** Se presentó al público en el XIX Congreso Español del Café y desde entonces no ha faltado nunca a su cita trimestral con los lectores, acumulando 25 años de edición ininterrumpida.
- **La revista Fórum Café es considerada una de las publicaciones de referencia del mundo del café en español.** Se distribuye a tostadores, empresas de maquinaria, baristas, importadores y exportadores de café, asociaciones, escuelas de hostelería, academia y líderes de opinión, conectando a baristas, entusiastas y profesionales con la cultura del café.
- **Además de su edición impresa, Fórum Café tiene alcance internacional a través de su versión digital** que suma más de 56.000 visitas al año, con lectores en todo el planeta. ¡El mundo del café hispanohablante se informa en las páginas de la revista Fórum Café!
- **En sus 25 años de historia, la revista ha evolucionado en contenidos y diseño, sin perder su espíritu divulgativo.** Gracias a este enfoque, se ha consolidado como publicación de referencia para amantes y profesionales del café, siendo incluso elegida por la Organización Internacional del Café como revista de cortesía en alguno de sus eventos.
- **¿Sabías que en 2016 la revista renovó su imagen por completo?** En el número 64, estrenó nuevo diseño. Por primera vez los ejemplares incluyeron lomo en la encuadernación y se actualizó la cabecera, otorgando a la revista un aspecto más elegante y contemporáneo.
- **La revista Fórum Café ha servido de presente en viajes a países productores y a países consumidores** organizados por Fórum Café y, también, de la mano de socios, miembros de junta y Baristas en lugares como Etiopía, Zambia, Kenia, Tanzania, Uzbekistán, Francia, Bélgica, Tailandia, Reino Unido, Myanmar, Vietnam, China, Zimbabue, Isla Mauricio, Guatemala, México, Costa Rica, Cuba, Uganda y otros muchos más donde también llegó, Albert Solà, primer director de Fórum Café en su aventura en velero, viajando en solitario alrededor del mundo.
- **Pero no solo la revista ha viajado. A lo largo de 100 ediciones, sus páginas han transportado a los lectores a los países productores de café** más importantes del mundo y también a los menos conocidos. En total, más de un centenar de reportajes han profundizado en la historia cafetera de estos países, en la calidad de su café y en las particularidades que hacen único a cada origen.
- **La Revista Fórum Café también ha explorado en detalle durante sus 25 años de vida, las innovaciones en técnicas, herramientas, procesos y equipos del mundo del café,** haciendo de sus páginas una fuente de formación e información para el sector. Se han publicado artículos y estudios sobre extracción del espresso, química del café, cafeína, tueste, comercio de café verde, técnicas baristas, temperaturas de servicio, fermentaciones, molturación, ... entre muchos y variados temas, algunos de ellos disponibles, ahora también, en el blog de Fórum Café.
- **¿Sabías, que, desde su creación, la revista Fórum Café publica cada año informes sobre el mercado de café en España?** Además, de forma puntual, también se difunden informes sobre otros mercados, lo que permite conocer la realidad del café en distintos países consumidores.
- **En sus cien ediciones, la revista ha entrevistado a figuras clave del sector del café, tanto nacionales como internacionales.** Entre ellos, destacan directores de la Organización Internacional del Café como Néstor Osorio y Vanusia Nogueira; presidentes de entidades cafeteras globales; productores de referencia como Arturo Aguirre (Finca El Injerto, Guatemala), Daniel Peterson (Hacienda La Esmeralda, Panamá) o el recordado Gilberto Baraona (El Salvador); científicos y estudiosos como Peter Giuliano (Coffee Science Foundation), Jonathan Morris (historiador del café) o José Braz (creador del cultivar "Arara", el Geisha brasileño). También han pasado por estas páginas personalidades como Susie Spindler (cofundadora de la Taza de la Excelencia), Luigi Lupi (el padre del Latte Art) y Alan Adler (inventor de la AeroPress), además de campeones baristas, médicos, investigadores y profesionales del café.
- **El tema "Café y Salud" se ha convertido en una sección fija de la revista,** desmintiendo mitos con ciencia y las voces expertas de médicos, científicos e investigadores que colaboran con la revista Fórum Café.
- **La sección "Historias Cafeteras" de la revista ha rescatado anécdotas y recorrido la vida de personajes clave en la historia del café.** Figuras como Josep Guardiola i Grau, inventor de la secadora Guardiola; Erna Knutsen, creadora del término "café de especialidad"; René Costé, el ingeniero agrónomo del café; o Ludwig Roselius, desarrollador del primer café descafeinado comercial, han sido protagonistas de esta sección, entre muchos otros.
- **Coincidiendo con su edición número 100, la revista Fórum Café estrena un nuevo diseño,** manteniendo su compromiso con la calidad y la rigurosidad que la han consolidado como un referente en el mundo del café. <

Tras 100 números publicados, la revista Fórum Café ha reunido una gran cantidad y diversidad de artículos, reportajes, entrevistas, estudios, ... que exploran la cultura del café, la ciencia de este producto, su mercado, orígenes, historia, innovaciones, personajes y curiosidades, entre otros muchos temas.

A continuación, recopilamos algunos contenidos que sirven de muestra representativa de este extenso recorrido editorial.



FÓRUM CAFÉ Nº 1 - MAYO 2000

Desde su primer número en el año 2000, la revista Fórum Café ha pretendido ser una herramienta útil para amantes y profesionales del café. Con vocación divulgativa, ha ofrecido siempre información especializada que ha evolucionado con el tiempo a contenidos más técnicos, reflejo del crecimiento de la cultura del café en la sociedad y la propia evolución del sector. En sus inicios, abordaba temas que hoy podrían parecer elementales, como las diferencias entre cafés arábicas y robustas, pero que en aquel momento eran muy poco conocidos.



FÓRUM CAFÉ Nº 13 - JUNIO 2003

Uno de los focos constantes de la revista Fórum Café ha sido la innovación en el sector, desde la semilla hasta la taza, con especial atención al tueste, las máquinas y los molinos de café. Estos temas se han tratado siempre con la colaboración de fabricantes y expertos, aportando mayor valor a los contenidos. Ya en el número 13, por ejemplo, se presentaban avances como el precalentamiento del café verde o el control réflex del tueste, grandes novedades que marcaron el inicio de una nueva generación de máquinas de tostar café.



FÓRUM CAFÉ Nº 32 - MARZO 2008

Atenta siempre a las preocupaciones del sector, la revista Fórum Café ha buscado aportar contenidos de calidad que ayuden a comprender mejor los retos de la industria, anticipar tendencias, mejorar procesos y ofrecer herramientas útiles tanto para profesionales como para amantes del café. En 2008, cuando la trazabilidad era aún un concepto incipiente que generaba muchas dudas, la revista ya centraba su atención en este tema, interés que ha mantenido hasta hoy a través de artículos, reportajes y entrevistas que lo abordan desde múltiples perspectivas y con voces expertas.



FÓRUM CAFÉ Nº 42 - SEPTIEMBRE 2010

El café espresso ha contado siempre con una atención especial en la revista Fórum Café. No solo se han explorado a fondo los aspectos relacionados con su preparación, la innovación en máquinas, molinos y accesorios, sino también la ciencia que encierra esta elaboración. A lo largo de los años, numerosos estudios —realizados por Fórum Café o por colaboradores— han sido compartidos en estas páginas, con el objetivo de aportar conocimiento y herramientas útiles para el desarrollo de profesionales y entusiastas del espresso.



FÓRUM CAFÉ Nº 60 – MARZO 2015

Desde su primera edición, la revista Fórum Café ha incluido en cada número un reportaje especial dedicado a un país productor de café. Estos contenidos se elaboran en colaboración directa con entidades, productores y organizaciones en origen, así como con el apoyo de empresas asociadas a Fórum Café con presencia o vínculos en esos orígenes. El objetivo no es solo dar a conocer la diversidad de cafés que hay en el mundo, sino también poner en valor el trabajo, las historias y el impacto que el café tiene en la economía, la cultura y la vida de las comunidades productoras, acercando a nuestros lectores a la realidad humana y social que hay detrás de cada taza.



FÓRUM CAFÉ Nº 66 – SEPTIEMBRE 2016

La temática de la revista Fórum Café abarca desde los aspectos más técnicos del café hasta los más lúdicos y creativos. Entre ellos, destacan los recetarios baristas con propuestas de bebidas elaboradas por profesionales de nuestro país, así como recetarios gastronómicos desarrollados en colaboración con escuelas de hostelería. A lo largo de estos 25 años, se han publicado recetarios temáticos de temporada y recopilaciones de las bebidas presentadas en el Campeonato Nacional Barista Fórum Café, mostrando así las infinitas posibilidades del café como ingrediente versátil y sorprendente.



FÓRUM CAFÉ Nº 69- JUNIO 2017

El nacimiento y evolución del movimiento barista en España ha sido, a lo largo de los años, un contenido fijo en la revista. Se han dedicado amplias coberturas a los campeonatos baristas nacionales, con reportajes, entrevistas a campeones, patrocinadores y crónicas de los viajes a países de origen que los ganadores han disfrutado como parte de su premio. Además, figuras internacionales de referencia, campeones y campeonas mundiales, han compartido sus experiencias y conocimientos en estas páginas. Del mismo modo, baristas españoles repartidos por el mundo nos han guiado en rutas baristas por sus países de residencia, mostrándonos la realidad de la profesión en otros contextos.



FÓRUM CAFÉ Nº 74- SEPTIEMBRE 2018

Desde su primer número, la revista ha mantenido una clara declaración de intenciones: abordar el café en todas sus dimensiones, como bebida, materia prima, elemento cultural y, también, ingrediente gastronómico. Ya en esa primera edición se exploraron las muchas posibilidades culinarias del café, entonces poco aprovechadas, y a lo largo del tiempo se ha seguido de cerca su evolución en la cocina. Lo hemos hecho de la mano de gastrónomos, expertos cafeteros, baristas y grandes chefs como Ferran Adrià, por cierto, un firme defensor del papel de los baristas en la restauración.



FÓRUM CAFÉ Nº 83- DICIEMBRE 2020

El cambio climático, la lucha contra enfermedades endémicas del café, la búsqueda de mayor calidad,... ha impulsado en los últimos años el desarrollo de nuevas variedades de café, así como el redescubrimiento de otras previamente ignoradas. Muchos de estos varietales han sido protagonistas en las páginas de Fórum Café, que ha mantenido un vínculo estrecho con organismos como World Coffee Research, CATIE, CIRAD y otros, para informar, a través de artículos, entrevistas y reportajes firmados por los propios investigadores, sobre estos cafés, Arara, Aramosa, Marsellesa, Híbrido Cripe, y muchos más.



FÓRUM CAFÉ Nº 85- JUNIO 2021

Cuando se publicó el primer número de la revista Fórum Café, el mercado español del café estaba dominado por las presentaciones más tradicionales: café molido en el hogar, café en grano en hostelería y soluble en el canal vending. Las máquinas OCS justo comenzaban a aparecer tímidamente en algunas oficinas, y apenas habían transcurrido cuatro años desde el lanzamiento de las primeras cápsulas de café al mercado. Desde entonces, todos estos segmentos han experimentado una notable evolución, y la revista ha seguido este proceso con artículos, reportajes e informes especializados que analizan en profundidad cada una de estas transformaciones.



FÓRUM CAFÉ Nº 94- SEPTIEMBRE 2023

La dimensión más solidaria del café también ha tenido un espacio destacado en las páginas de Fórum Café. A través de la sección Más que Café, la revista ha dado voz a numerosas iniciativas impulsadas por la industria, administraciones públicas e incluso particulares, surgidas para mejorar la vida de las personas a través del café. Hemos compartido proyectos de diversa índole, algunos de los cuales han contado con la participación directa de Fórum Café a través de entidades como Café Mundi. También hemos mostrado cómo los programas de formación han transformado el futuro de productores en comunidades vulnerables alrededor del mundo y como a escasos cientos de kilómetros de España, en Ucrania, el café se ha convertido en un nexo entre los soldados en el frente y sus hogares.



FÓRUM CAFÉ Nº 96- MARZO 2024

El mundo de la ciencia, la investigación y la academia lleva ya algunos años mostrando interés en el café, una bebida universal sobre cuya composición se sabía relativamente poco hasta hace apenas unas décadas. Desde la revista Fórum Café, siempre se ha hecho un esfuerzo por dar visibilidad a los estudios realizados en torno a este producto, colaborando activamente en su difusión e, incluso, participando como partner en investigaciones desarrolladas en España por universidades que han solicitado el apoyo de nuestra entidad para aportar conocimiento sectorial y acercar los resultados a la comunidad cafetera.

“Los 100 números de Fórum Café demuestran compromiso con el periodismo de calidad, la cobertura en profundidad y la pasión por la cultura del café”

Vanusia Nogueira,

Directora ejecutiva de la Organización Internacional del Café



Coincidiendo con el número 100 de la revista Fórum Café, hablamos con Vanusia Nogueira, directora ejecutiva del ICO, sobre el papel de los medios de comunicación en la percepción y el comportamiento de los consumidores de café y su influencia en el moldeado de tendencias e, incluso, su capacidad para estimular el impulso de directrices económicas y legislativas de impacto directo en el sector.

¿Cómo valora la calidad de la comunicación sobre el café en la actualidad?

La comunicación sobre el café ha mejorado significativamente en los últimos años, con un mayor énfasis en la calidad, la sostenibilidad y el origen. Sin embargo, todavía existe una brecha entre la investigación científica, los conocimientos de la industria y la comprensión del consumidor. Simplificar temas complejos sin perder precisión sigue siendo un desafío.

¿Cree que los medios de comunicación están destacando adecuadamente los desafíos y logros actuales del sector?

Los medios de comunicación han estado haciendo un trabajo relevante cubriendo los esfuerzos de sostenibilidad, las tendencias del mercado y las innovaciones, muchos desafíos, como la volatilidad de los precios, el cambio climático y las condiciones laborales. Los logros en el área del Café de Especialidad están ganando más visibilidad, pero temas como el comercio justo y la investigación podrían tener más titulares.

¿Qué temas se están escapando fuera del radar de los medios?

Cuestiones como la sostenibilidad económica del cultivo del café, el impacto real del cambio climático en la producción y la importancia de la diversidad genética en las variedades de café, recién ahora están en el punto de mira después del aumento de los precios. Además, todavía es necesario reforzar la conciencia del consumidor sobre los precios justos y la transparencia en la cadena de suministro.

¿Cuál es el papel que deben desempeñar los medios de comunica-

ción en esta pedagogía de concienciación del consumidor?

Partiendo de que los medios juegan un papel crucial a la hora de influir en la percepción los consumidores sobre el café, desde su calidad y origen hasta su sostenibilidad y sus beneficios para la salud, unos medios de comunicación bien informados pueden ayudar a cerrar la brecha entre los avances de la industria y las elecciones de los consumidores, garantizando una cultura del café más responsable y sostenible.

¿Cree que el auge de los medios digitales y las redes sociales ha mejorado o empeorado la forma y el contenido en que se comunica el café?

Los medios digitales han democratizado el acceso a la información, permitiendo a productores, tostadores y consumidores conectarse directamente. Sin embargo, debemos tener cuidado con la desinformación y la simplificación excesiva de cuestiones complejas. La clave es aprovechar estas plataformas de forma responsable, garantizando un contenido preciso y bien investigado.

¿Cómo evalúa la participación de personas influyentes, blogueros y profesionales no relacionados con el café en la difusión de mensajes clave sobre este producto?

Si bien estas personas ayudan a popularizar la cultura del café, su influencia debe equilibrarse con la precisión de los hechos. La interacción con profesionales del café, científicos y líderes de la industria puede agregar credibilidad y profundidad a su contenido. La educación es clave para garantizar que se comuniquen de manera responsable.

¿Cree que la cobertura de los medios puede influir en la creación de políticas más favorables para el sector del café, tanto en los países productores como en los países consumidores?

Absolutamente. La cobertura de los medios puede destacar cuestiones urgentes como los salarios justos, la sostenibilidad y la resiliencia climática, lo que puede favorecer a impulsar a los responsables de las políticas a tomar medidas. Además, un público bien informado también puede impulsar la demanda de abastecimiento ético y mejores regulaciones de la industria.

¿Qué temas sobre café cree que serán candentes este año en los de comunicación?

El impacto del cambio climático en la producción de café, la agricultura regenerativa y las innovaciones en los métodos de procesamiento probablemente ganarán atención. Para brindar información correcta sobre todo ello, será clave garantizar la precisión científica, la transparencia de los datos y las perspectivas de los productores.

La revista Fórum Café ha llegado a su número 100 tras 25 años de publicación ininterrumpida. ¿Qué valor tiene este hito para la industria del café?

Publicaciones como Fórum Café juegan un papel vital en la educación tanto de los profesionales como de los consumidores, dando forma al futuro de la industria. Llegar a 100 números y 25 años de publicación continua es un logro notable. Demuestra compromiso con el periodismo de calidad, la cobertura en profundidad y la pasión por la cultura del café. <



Prieto

ENDULZANTES

Mirando al Futuro



COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

- Líderes en Envases Sostenibles
- Envases 100% reciclables (sin polietileno)
- Envases FSC "Bosques Para Todos Para Siempre"
- Tintas al agua en nuestros procesos de impresión

Especialistas en
monodosis de azúcares
y edulcorantes



MÁXIMA CALIDAD

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÚLTIMA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN



AZÚCAR
BLANCO

100% NACIONAL

15 años certificados en IFS Food

Más de 50 años de experiencia en el sector

Gracias por vuestra confianza



www.azucaresprieto.com

Café de Kenia

Kenia es un referente en la producción de café de calidad, que en el caso de este origen, destaca por su acidez brillante, dulzura afrutada y complejidad aromática. La historia cafetera de este país está marcada por la influencia colonial, disputas por la tierra y un sistema de comercialización único, con su propia subasta de café y estrictos estándares de clasificación. Actualmente, Kenia se posiciona como uno de los orígenes con mayor proyección en el mercado internacional, mientras el país trabaja en estrategias para incrementar su producción y diversificar sus mercados de exportación.

La introducción del café en Kenia está estrechamente ligada a la colonización británica a inicios del siglo XX. Fueron los colonos ingleses quienes llevaron a estas tierras las primeras plantas de café, traídas desde Etiopía, el país vecino donde ya despuntaba como un cultivo comercialmente viable. Estas primeras plantaciones, exclusivamente de cafetos Arábica, encontraron un entorno propicio para su desarrollo en el clima y la altitud de la antigua provincia Central de Kenia, en las cercanías de Nairobi, desde donde la caficultura se expandió gradualmente a otras regiones del país.

Lejos de ser un cultivo próspero desde el inicio, la historia del café en Kenia ha estado marcada por conflictos y disputas sobre su control. Desde el principio, la producción de café representó un recurso de gran valor tanto para los colonizadores como para la población autóctona, generando tensiones en torno a la propiedad y explotación de las tierras cafeteras. En 1930, la comunidad Kikuyu, que había sido desplazada de sus territorios y privada del derecho a cultivar café, protagonizó una revuelta masiva exigiendo la devolución de sus tierras. La respuesta británica fue tajante: no solo rechazaron sus demandas, sino que impusieron nuevas restricciones, prohibiendo a los Kikuyu cultivar café de manera independiente, elevando los impuestos y limitando su acceso a empleos en las fincas cafeteras. Como resultado, muchos se vieron forzados a migrar a las ciudades en busca de nuevas oportunidades, lo que a su vez generó un impacto en la producción cafetera, que dependía en gran medida de su conocimiento y experiencia en el cultivo del grano.

Fue necesario esperar hasta 1960, en el contexto de la guerra Mau Mau y la lucha por la independencia, para que los kenianos obtuvieran el derecho de cultivar su propio café. No obstante, los “nuevos” productores operaban bajo estrictas regulaciones. El gobierno supervisaba de cerca el número de plantas que podían cultivar y controlaba el destino del café cosechado, que se destinaba casi en su totalidad a la exportación. Solo una mínima parte del grano de menor calidad permanecía en el país, lo que hizo que generaciones enteras de kenianos desconocieran que su nación era productora de algunos de los cafés más apreciados del mundo.

A finales de 1963, Kenia alcanzó su independencia y se convirtió en una república. Bajo el liderazgo de su primer presidente, Jomo Kenyatta, la nación inició una nueva etapa en la que el café desempeñó un papel clave en su economía. Kenyatta, conocido por

su carácter conciliador y su capacidad para unir a distintos sectores del país, impulsó el reconocimiento internacional del café keniano, sentando las bases para su consolidación como uno de los orígenes más apreciados en el mercado de café de calidad.

Los cafés de Kenia: variedades y calidades

De acuerdo con las proyecciones de la USDA, Kenia producirá en la temporada 2024/2025, 750.000 sacos de café, de los cuales, cerca del 99% de variedades arábicas. El café en este país crece, sobre todo, en plantaciones ubicadas en las regiones de mayor altitud, donde las condiciones climáticas y los suelos volcánicos favorecen el desarrollo de granos de calidad. Las principales zonas productoras en este país se ubican en el centro y oeste del territorio, especialmente en los condados de Nyeri, Kirinyaga, Murang'a, Kiambu, Embu y Meru, dentro de la antigua Provincia Central, así como en partes de Nandi, Bungoma, Kericho y Kisii en el oeste de Kenia. Estas regiones se encuentran a entre 1.400 y 2.100 metros sobre el nivel del mar, lo que permite una maduración lenta de las cerezas y una mayor concentración de azúcares en el grano.

En total, Kenia cuenta con aproximadamente 109.000 hectáreas de café cultivado, con una distribución que abarca tanto pequeñas parcelas manejadas por cooperativas (70% del total) como algunas grandes fincas privadas (30%). Aunque la superficie cafetalera ha disminuido en comparación con décadas anteriores debido a la expansión urbana y la conversión de tierras hacia otros cultivos, el gobierno y organizaciones del sector están impulsando programas de renovación y mejora de rendimiento para estabilizar la producción y aumentar la rentabilidad del café en el país.

A lo largo del siglo XX, en Kenia se han desarrollado o introducido diversas variedades de café Arábica adaptadas al clima y características del suelo del país, entre las cuales destacan SL28, SL34, Ruiru 11 y Batian, conocidas por su calidad en taza.

A nivel general, un buen café keniano bien preparado suele exhibir en taza una acidez intensa y jugosa, con cuali-

dades cítricas o de frutas del bosque (a menudo grosella negra, mora, cítricos) y cuerpo medio a pleno. Los descriptores típicos para estos cafés incluyen tonos a grosella negra, vino tinto, frutos tropicales, tomate dulce, cítricos brillantes y flores. Por ejemplo, un Kenya AA de alta calidad puede ofrecer notas aromáticas de grosella negra, jarabe dulce, cítricos y flores, con acidez pronunciada y textura aterciopelada, mientras que, en su conjunto, el carácter en taza del café de Kenia suele ser reconocido por ser vibrante, complejo e intenso, a la vez que equilibrado por su dulzura y cuerpo refinado.

Principales variedades de café producidas en Kenia

- **Ruiru 11:** Es una variedad híbrida lanzada en 1985 por el Instituto de Investigación del Café de Kenia en Ruiru. Nace de la necesidad de combatir la roya y la CBD, una infección descubierta por primera vez en Kenia el año 1922, que se propaga a través de unas esporas que atacan directamente la cereza verde del café. En taza, los Ruiru 11 modernos pueden acercarse en calidad a un SL28, con buen cuerpo, acidez agradable y notas dulces, si bien históricamente algunos lotes fueron descritos como menos complejos. El logro principal de Ruiru 11, destacan las autoridades cafeteras kenianas ha sido demostrar que es posible unir alto rendimiento, resistencia y calidad en un mismo café.
- **SL28:** Híbrido creado hacia 1950 por los Laboratorios Scott, responsables del 90% de los varietales que crecen en Kenia. Se trata de un café tolerante a la sequía y con muy buen potencial de calidad de taza, pero susceptible a las principales enfermedades. En boca, un buen SL28 ofrece sabores dulces y afrutados (notas a caramelo y frutas) y una acidez brillante muy apreciada y, a menudo, descrita como grosella negra o cítrica. Estos cafés, además, presentan un buen retrogusto, además de un aroma intenso con matices tostados y a nuez
- **SL34:** Esta variedad también se originó en Kenia en la década de 1930 a partir de selecciones de Scott Labs.



El café de Kenia es reconocido por su acidez brillante, dulzura afrutada y complejidad aromática



Proviene de la variedad Bourbon “French Mission”, introducida inicialmente en el país por misioneros franceses, aunque hay estudios que sugieren que podría tener parentesco, también, con la variedad Typica. En términos de cata, la SL34 posee alta calidad de bebida, con perfil equilibrado y notas frutales destacadas, junto con buen cuerpo y postgusto. Sin embargo, su intensidad sensorial suele ser ligeramente menos pronunciada que la SL28, con acidez y aroma algo más suaves.

- **Batian:** Variedad presentada en el año 2010 por el Coffee Research Foundation (CRF) tras 25 años de investigación e introducida con éxito en el país. En comparación con las variedades anteriores, presume de tener un cuerpo más redondo, mayor acidez e incluso sabores más elegantes. Es resistente a la roya y a las enfermedades que afectan la baya del café. Otra de las ventajas de este café es su alto rendimiento y que florece temprano, empezando a producir, además, desde su segundo año (frente al tercero de las variedades clásicas). En taza, Batian ha sido elogiado por acercarse a la calidad de los SL. Presenta acidez viva, dulzor pronunciado y complejidad aromática, a la par de granos de tamaño mayor que los de SL28 o Ruiru 11.

Grados de calidad

Kenia cuenta con un riguroso sistema de clasificación y calificación del café verde tras el beneficio. En total, según datos de la Bolsa de Café de Nairobi, existen ocho grados comerciales basados principalmente en el tamaño y forma del grano, ya que se asume que granos más grandes y densos concentran más aceites y sabor.

Para clasificar el café en su grado correspondiente, los granos se tamizan y separan en categorías:

AA	Granos grandes de 7,20 milímetros. Los mejores y más buscado
PB	Granos redondos que crecen solo uno por cereza. Caracolillos - Peaberry
A	Granos medianos de 6,8 milímetros
B	Granos de 6,20 milímetros
C	Grano más pequeño que el B
E	Grano «Elefante», el más grande de todos
TT	Grano de peso ligero



Kenia un origen de pequeños productores y cooperativas

Aproximadamente 70% del café de Kenia es cultivado por pequeños agricultores agrupados en cooperativas locales. Estas cooperativas administran beneficios húmedos comunitarios (factories) donde procesan la cosecha de sus miembros y luego entregan el café pergamino a agentes para la venta.

Desde hace unos años, el énfasis en la calidad se inculca a nivel de finca y cooperativa, con capacitación en buenas prácticas, selección de cerezas maduras y un procesamiento cuidadoso. Este modelo asociativo está siendo clave para asegurar los estándares de calidad y la agregación de volúmenes aptos para el sistema de subastas keniano. No obstante, el hecho de un mayor control también implica que la cadena de valor tenga múltiples actores, lo cual influye en la distribución de los ingresos.

Bolsa de Café de Nairobi

La comercialización del café keniano se estructura principalmente en torno a un sistema de subastas centralizado, complementado desde 2006 por ventas directas controladas. El eje del sistema es la Bolsa de Café de Nairobi (Nairobi Coffee Exchange, NCE), establecida en 1935 y vigente hasta hoy como plataforma principal de venta.

La NCE, de acuerdo con la información del propio organismo, opera como una entidad sin ánimo de lucro regulada por el gobierno keniano. Su objetivo es proporcionar un mecanismo transparente y eficiente de encuentro entre compradores y vendedores de café, asegurando que la calidad se refleje en el precio. En la práctica, la NCE funciona como un salón de subastas (actualmente combina subasta física con un portal electrónico) donde semanalmente se ofertan lotes de café preparados previamente. Antes de la puja, los compradores pueden inspeccionar y catar

“ La comercialización del café de Kenia se estructura, principalmente, en base a un sistema de subastas centralizado ”

muestras de los lotes. Por su parte, los productores (a través de cooperativas o fincas privadas) acceden a una amplia red de compradores internacionales concentrados en un solo lugar, lo que tiende a maximizar la competencia por su producto.

Hasta 2006, la ley obligaba a comercializar todo el café mediante la subasta. A partir de la reforma de 2006 (Coffee Act), se introdujo un esquema alternativo conocido como "Second Window", que permite a los productores o cooperativas vender directamente sus lotes a compradores internacionales, bajo contratos privados, sin pasar por la NCE. Este sistema, aunque en aumento, representa actualmente poco más del 15% de las ventas de café del país, según datos del importador de café verde estadounidense, Royal New York.

Formación de precios

La NCE juega un rol crítico en la determinación del precio del café keniano. Dado que prácticamente toda la producción de Arábica pasa por la subasta (salvo ventas directas recientes), el precio resultante de la puja es la referencia nacional. Este precio está muy ligado a la calidad, de manera que los lotes con mejor puntuación en cata y grado alto de clasificación (por ejemplo los Kenya AA) reciben precios sustancialmente mayores. Además, la NCE está influenciada por las condiciones del mercado internacional; de hecho, utiliza como referencia el índice de futuros de Nueva York (Intercontinental Exchange, ICE) para las cotizaciones base de salida.

Mombasa, el puerto de café de África

La exportación del café keniano –y de otros países africanos vecinos– está estrechamente vinculada al Puerto de Mombasa, situado en la costa del océano Índico. Mombasa es el puerto marítimo principal de Kenia y el más grande de África Oriental, sirviendo como puerta de entrada y salida para el comercio regional.

En Kenia, el puerto seco de Nairobi y el ferrocarril de vía estándar (SGR) facilitan el traslado terrestre del café desde las regiones centrales hacia Mombasa para su embarque. Dada la reputación del café keniano, a menudo estos contenedores van identificados por calidad y algunas exportaciones se hacen en pequeños lotes para tostadores especializados.

Hub regional para cafés africanos

Mombasa, sin embargo, no solo maneja el café de Kenia, sino que actúa como puerto de exportación para otros productores de la región que no tienen litoral. Uganda, el mayor exportador de café de África continental, envía gran parte de su producción de robusta y arábica a los mercados globales a través de Mombasa que utiliza como su vía de salida para exportaciones, también de té. Otros países vecinos como Sudán del Sur, Ruanda, Burundi e incluso partes de la RD Congo también aprovechan la infraestructura de Mombasa para embarcar su café.

Con el incremento del comercio regional, el puerto de Mombasa ha sido objeto de ampliaciones y modernizaciones para

aumentar su capacidad y eficiencia logística. Entre las mejoras recientes se cuentan la profundización de los canales de acceso y la ampliación de muelles para recibir buques de mayor calado, la implementación de sistemas digitalizados de gestión de carga, y la adquisición de equipo moderno (grúas gantry pórtico, sistemas de posicionamiento) para acelerar la movilización de contenedores.

El nuevo café de Kenia: Objetivo, duplicar la producción

Aunque en las últimas décadas la participación del café en la entrada de divisas al país ha disminuido, este producto sigue siendo un pilar socioeconómico en Kenia. El sector cafetero emplea directa o indirectamente a cerca de 1,5 millones de kenianos a lo largo de toda la cadena de valor, desde las labores rurales de cultivo y beneficio hasta las actividades de procesamiento, transporte, subasta y exportación. Para cientos de miles de familias campesinas, el café representa una fuente de ingresos. Sin embargo, la volatilidad de los precios internacionales y los elevados costos de producción han afectado la rentabilidad, contribuyendo al abandono de fincas en las últimas décadas.

Es así como en los últimos tres años, para revitalizar la producción de café y hacerla más sostenible, Kenia ha implementado diversas innovaciones agrícolas, siendo uno de sus ejes principales para duplicar su producción de café en cuatro años, la introducción y difusión de variedades mejoradas, mediante viveros y campañas nacionales.

Con este fin, el organismo de investigación agrícola KALRO lanzó en 2022 un programa para incrementar la producción de semillas de café de 5 a 15 toneladas anuales hacia 2027/28, facilitando la disponibilidad de plántulas nuevas para la renovación de cafetales en todo el país. Asimismo, el gobierno puso en marcha un programa de subsidios a fertilizantes: desde diciembre de 2022, los pequeños productores (que aportan ~85% del café keniano) pueden adquirir fertilizante a precio reducido de KES 3.500 por saco de 50 kg (frente a ~KES 6.000 precio de mercado). Este apoyo pretende mejorar la nutrición de los cafetos y elevar los rendimientos, aliviando el alto costo de insumos que venía limitando su uso. Paralelamente, se ha creado un fondo rotatorio de crédito blando por US\$27 millones para ofrecer préstamos asequibles a productores, complementando otras reformas que buscan asegurar pagos rápidos y justos por el café entregado.



Innovaciones en el cultivo de café en Kenia

En el frente de la agricultura climáticamente inteligente, Kenia quiere liderar el cambio en África y ya ha empezado a desarrollar, también, proyectos con apoyo internacional para capacitar a los caficultores kenianos en prácticas innovadoras. Por ejemplo, la iniciativa TRACE Kenya de Solidaridad Network ha promovido técnicas como la producción de biofertilizantes líquidos, vermicompostaje, reciclaje de aguas de lavado, siembra de árboles de sombra y diversificación con cultivos como aguacate. Con estas prácticas, el objetivo es ayudar a conservar la humedad del suelo, mejorar la fertilidad orgánica y proteger los cafetos contra el estrés climático, a la vez que se reduce la dependencia de fertilizantes químicos costosos.

A fecha de hoy, algunos de los caficultores implicados en este programa, ya han logrado incrementar su productividad aplicando podas adecuadas, abonado orgánico y manejo integrado de plagas, llegando a obtener hasta 20 kg de cereza por árbol en condiciones óptimas. Comparado con el promedio actual de ~2 kg, estos resultados demuestran el potencial de las buenas prácticas y la renovación varietal. En suma, la combinación de mejoramiento genético, apoyo gubernamental en insumos y capacitación en técnicas sostenibles está sentando las bases para una recuperación de la caficultura keniana en términos de productividad y resiliencia ante el cambio climático, posicionando a este país productor en una situación de ventaja en el mercado internacional del café.

Muestra de este esfuerzo colectivo son las exportaciones de 2024, cuando Kenia exportó alrededor de 53.519 toneladas de café verde, lo que supuso un incremento del 12% respecto al año anterior.

Impacto económico del café

El grueso de la producción de café de Kenia (más del 90%) se exporta. En 2024 las exportaciones de este producto alcanzaron 53.519 toneladas (frente a 47.861 t el año anterior), generando ingresos por KES 38.400 millones (aprox. US\$297 millones). Esta cifra coloca al café como la quinta fuente de ingresos por exportación de Kenia, solo por detrás de las remesas de la diáspora, el té, la horticultura y el turismo.

Históricamente, el café había sido siempre el segundo producto básico de exportación del país (después del té), aunque en la actualidad otros sectores agrícolas han crecido más rápidamente. No obstante, el gobierno keniano

Kenia trabaja para duplicar su producción de café en cuatro años

busca revitalizar la contribución cafetalera: las reformas recientes mencionadas –pagos más oportunos, subsidios, crédito, entre otras– tienen el objetivo declarado de duplicar la producción de café en cuatro años lo que, de lograrse, incrementaría sustancialmente los ingresos para los productores y las divisas para la economía nacional.



Mercados de exportación y destinos principales

El café keniano, apreciado por tostadores de todo el mundo, tiene sus mercados de exportación tradicionales en Europa y Norteamérica, que en conjunto compran más del 70% del volumen exportado. En años recientes, los destinos líderes han variado ligeramente. En la campaña 2020/21 Bélgica se convirtió en el mayor importador individual del café de Kenia, adquiriendo 8,9 millones de kg (casi 3 millones más que el año anterior), superando a Estados Unidos que importó 6,1 millones kg y superando, además, a Alemania que tradicionalmente había ocupado el primer lugar como máximo importador de café de Kenia durante

una década hasta 2018 (cabe tener en cuenta que tanto Bélgica como Alemania son la sede, respectivamente, de los puertos de Amberes y Hamburgo, dos de las principales puertas de entrada de café a Europa y desde donde se distribuye café de todos los orígenes al resto del continente europeo).

Otros destinos europeos importantes del café de Kenia incluyen Suecia, Suiza y Reino Unido, donde existe gran interés por la calidad del producto de este origen. En Asia, Corea del Sur ha emergido como un comprador importante de café keniano (13,7 millones USD en importaciones en años recientes, según datos del Observatorio de economía Complexity, OEC). Japón históricamente también compra cafés kenianos de alta gama, aunque su participación ha sido menor que la europea o estadounidense.

Kenia busca nuevos mercados de exportación

Con miras a diversificar mercados, Kenia ha intensificado esfuerzos para posicionar su café en regiones emergentes. En febrero de 2025, el país organizó un encuentro con más de 50 importadores de China y Corea del Sur en la Africa Coffee Trade Fair 2025, buscando aprovechar el crecimiento del consumo asiático en beneficio de sus exportaciones. Además, el país está explorando nichos en Oriente Medio (países árabes) y otros mercados nuevos con intención, han explicado las autoridades del sector keniano del café, de disminuir la dependencia de Europa y Norteamérica.

Este impulso exportador lo están apoyando en la reputación de calidad de sus cafés, promocionándolos a nivel global como producto premium en ferias internacionales, y utilizando estrategias como la venta directa vía plataformas electrónicas y presencia institucional en exhibiciones especializadas en Asia.

Cabe mencionar que el mercado regional africano para el café keniano es limitado. No obstante, con la implementación del Área de Libre Comercio Africana, podrían abrirse futuras posibilidades comerciales entre los países africanos y con ello, también, para el café de Kenia en su propio continente. <

Fuentes: Kenya Coffee Producers Association; Kenya Coffee Traders Association; Organización Internacional del Café; Ministerio de Agricultura de Kenia; National Coffee Cooperative Union; Embassy of Kenya in Japan; Sweet Maria's; informes USDA Foreign Agricultural Service; Solidaridad Network; Food Business Africa; Xinhua News; Daily Coffee News; Business Daily Africa



STRAIGHT TO COFFEE

Invicta es la máquina de café espresso con caldera única más estable, fiable y fácil de utilizar. Diseñada para que todos los baristas tengan la mejor tecnología de extracción. Steady Brew garantiza una excelente estabilidad térmica, T-Switch que permite regular una temperatura distinta en cada grupo y pre-infusión ajustable para obtener lo mejor de cada café extraído.

@ranciospecialty
ranciogroup.com

Be inspired. Brew different.

RANCILIO
SPECIALTY

Café en tiempos de cambio

Sostenibilidad y desafíos Financieros

Durante más de dos siglos, el mercado del café ha sido dominado por los compradores. Sin embargo, en 2022, este equilibrio se rompió cuando el consumo mundial de café superó significativamente la oferta. Inicialmente, las reservas almacenadas en Brasil y Vietnam mitigaron el impacto inmediato, pero factores como el cambio climático, la degradación del suelo y las crisis logísticas han reducido la producción en los dos principales exportadores, que en conjunto suministran más del 50% del café mundial.

La industria cafetera enfrenta, actualmente, retos críticos que abarcan desde la volatilidad de precios y el aumento de los costos operativos hasta el colapso de exportadores, la escasez de mano de obra y el auge de productos falsificados. Este artículo analiza estos desafíos y explora cómo las soluciones financieras y de inversión ESG y proveedores de confianza pueden contribuir a la sostenibilidad de la industria, garantizando la viabilidad del negocio y la protección del medio ambiente.

El Aumento de la Demanda y la Escasez de Oferta

En la última década, el consumo de café ha crecido un 2,2% anual, alcanzando en 2024 un consumo estimado de 176,3 millones de sacos de 60 kg, mientras que la producción global apenas llegó a 168,5 millones de sacos, según la Organización Internacional del Café (OIC). Esta brecha creciente ha sido impulsada por la expansión de mercados emergentes y el consumo sofisticado en países desarrollados.

A esta crisis se suma el incremento en los costos de producción. Desde el inicio de la guerra en Ucrania, los precios de los fertilizantes han aumentado drásticamente, con la urea subiendo un 130% y el fosfato diamónico (DAP) un 90% en los últimos dos años. Además, la falta de manejo adecuado del bioma del suelo y el uso excesivo de productos petroquímicos han acelerado la degradación de las tierras de cultivo, disminuyendo los rendimientos y profundizando la crisis estructural del sector.



“ En muchos países, los consumidores pagan hasta un 30% más por su café diario ”

El impacto del cambio climático y la volatilidad de precios

Las sequías prolongadas han reducido significativamente la producción de Brasil, que pasó de 63,4 millones de sacos en 2020 a 55,1 millones en 2024. Vietnam, el segundo mayor productor, también ha experimentado caídas en su producción debido a patrones climáticos erráticos.

En febrero de 2025, el café verde alcanzó un nuevo máximo histórico de 440 centavos de dólar por libra, con proyecciones que sugieren que podría alcanzar los 500 o incluso 700 centavos de dólar por libra en un futuro cercano – Gráfico A del Informe del mercado enero 2025 Organización Internacional del café. Esta volatilidad ha impactado severamente a los actores de la cadena de valor, en especial a los exportadores y tostadores.

Uso de fertilizantes y pesticidas ecológicos

El uso intensivo de fertilizantes y pesticidas químicos ha deteriorado la calidad del suelo, reduciendo la productividad. La transición hacia fertilizantes orgánicos puede mejorar la calidad del suelo en un 30% a 50% en un periodo de 5 a 10 años. Sin embargo, estos insumos tienen un costo hasta un 70% más alto que los convencionales, lo que hace necesario el acceso a financiamiento especializado para su implementación.

Impacto en el consumidor final y retos del negocio café en Horeca, Alimentación, OCS, Home y Vending

La subida del precio del café tiene un impacto directo en el consumidor final, quien enfrenta un encarecimiento progresivo de su producto habitual. A medida que los costos de producción, transporte y comercialización aumentan, las empresas cafeteras trasladan estos incrementos a cafeterías y restaurantes de manera que el aumento de coste por tazade café debería de verse reflejado a 3-4 centimos, pero el resultado final de precio minorista – al consumidor final se le traslada en 20-25 centimos. En muchos países, los consumidores han visto alzas de hasta un 30% en el costo de su café diario, lo que ha llevado a cambios en los hábitos de consumo, como la búsqueda de alternativas más económicas, desviar este consumo

Gráfico A: Índice de precios de café CEPEA/ESALQ



Informe del mercado de café – enero de 2025 OIC

“La escalada de los precios del café ha desencadenado un aumento en la falsificación de este producto”

al ámbito doméstico o una reducción en la frecuencia de consumo. Esta tendencia también impulsa el crecimiento del mercado de cafés adulterados o de menor calidad, afectando la experiencia del consumidor y, en algunos casos, la confianza en las marcas tradicionales.

Uno de los sectores más afectados es el de las máquinas de café vending, especialmente aquellas operadas bajo contratos con precios máximos fijados por organismos oficiales. Estos operadores enfrentan un dilema financiero: por un lado, los costos de adquisición de café y mantenimiento de las máquinas han aumentado significativamente; por otro, los contratos de suministro limitan su capacidad para trasladar estos incrementos al consumidor final. Esta situación genera márgenes de rentabilidad cada vez más estrechos y, en algunos casos, pérdidas operativas. Como resultado, muchas empresas de vending han comenzado a renegociar contratos, buscar cafés de menor costo o reducir la calidad del producto para mantenerse en el mercado. A largo plazo, este fenómeno podría afectar la viabilidad de los servicios de café en espacios públicos, oficinas y centros de transporte, impactando la accesibilidad del café para miles de consumidores diarios.

Auge de productos falsificados en el mayor exportador - Mercado Brasileño

La escalada de los precios del café ha desencadenado un aumento en la falsificación de este producto en Brasil. Estos “cafés falsos” se elaboran utilizando impurezas y residuos del procesamiento del grano legítimo, ofreciendo una apa-

riencia similar al café auténtico pero con una calidad significativamente inferior.

Para identificar envases auténticos en el mercado brasileño y evitar la compra de productos falsificados, los consumidores deben prestar atención a aspectos como el sello de calidad de la Abic, o similar, y la integridad del envase y la información detallada del fabricante.

Colapso de exportadores y brecha financiera

La extrema volatilidad del mercado ha llevado a situaciones críticas en el sector exportador. En marzo de 2025, las empresas brasileñas Atlântica Exportação e Importação SA y Cafebras Comércio de Cafés do Brasil SA, propiedad del Grupo Montesanto Tavares, solicitaron protección por bancarrota debido a una crisis de liquidez. Estas compañías, que representan el 8% de las ventas de arábica de Brasil, acumulan una deuda conjunta de 2.130 millones de reales (aproximadamente 367 millones de dólares).

Los elevados precios del café, la depreciación de la moneda y los impagos de los productores han sido factores determinantes en esta crisis financiera. Además, la exposición de instituciones financieras es significativa; por ejemplo, Banco do Brasil SA tiene créditos pendientes por 765 millones de reales, mientras que Banco BTG Pactual y Banco do Nordeste enfrentan exposiciones de 181,5 millones de reales y 100,9 millones de reales, respectivamente.

Riesgos ESG y regulaciones internacionales

La creciente demanda por una cadena de suministro sostenible ha convertido los factores ESG (ambientales, sociales y de gobernanza) en elementos clave para la competitividad del sector cafetero. Desde una perspectiva ambiental, la regulación europea EUDR (Reglamento de Deforestación de la UE) impone exigencias estrictas de cumplimiento, obligando a los exportadores a demostrar que su café no proviene de tierras deforestadas. Para ello, es necesario implementar tecnologías de trazabilidad como blockchain, certificaciones verificables y geolocalización satelital, lo que ha generado costos adicionales de 4 a 7 centavos de dólar por libra para garantizar la certificación de origen.

Desde el punto de vista social, la escasez de mano de obra calificada y la necesidad de mejorar las condiciones laborales de los recolectores han aumentado los costos operativos, mientras que la volatilidad de precios afecta directamente la estabilidad económica de los pequeños productores. En términos de gobernanza, la creciente presión regulatoria impone nuevas cargas administrativas y costos regulatorios adicionales, incluyendo la contratación de personal especializado en cumplimiento normativo ESG. Se estima que los salarios de



estos profesionales oscilan entre 50.000 y 100.000 euros anuales, dependiendo del nivel de especialización y la complejidad de las normativas aplicadas.

Además, el incumplimiento de estos criterios no solo expone a las empresas a sanciones económicas, sino que también representa un riesgo reputacional significativo. Los mercados internacionales están cada vez más enfocados en la sostenibilidad y la transparencia, lo que hace que las certificaciones ESG sean fundamentales para acceder a financiamiento y mantener la confianza de inversores y consumidores.

“

La adopción de tecnologías emergentes se está convirtiendo en una necesidad para la industria cafetera

”



Jesús Hernández, al fondo, y Kiril Emilov Pantev, al frente, analizando los datos de mercado del café

Innovación y tecnología en la producción de café

Frente a estos desafíos, la adopción de tecnologías emergentes se está convirtiendo en una necesidad para la industria cafetera. El uso de sensores inteligentes para monitorear la salud del suelo y las condiciones climáticas permite una gestión agrícola más precisa. Además, la implementación de inteligencia artificial y big data ayuda a optimizar las cadenas de suministro, predecir tendencias de consumo y mejorar la eficiencia operativa.

La inversión en variedades de café resistentes a enfermedades y al estrés hídrico es otra estrategia clave. Programas de investigación genética están desarrollando nuevas especies que ofrecen mayores rendimientos y mejor adaptación a climas extremos, lo cual es crucial para la sostenibilidad a largo plazo del sector.

Asimismo, la adopción de fuentes de energía renovable y biocombustibles juega un papel fundamental en la reducción de la huella de carbono de la industria. La instalación de paneles solares, el uso de energía eólica y la incorporación de biocombustibles derivados de residuos agrícolas no solo disminuyen el impacto ambiental, sino que también contribuyen a la autosuficiencia energética de las fincas cafetaleras.

Retos de financiación y soluciones ESG

El financiamiento de la cadena de valor del café enfrenta dificultades por la volatilidad del mercado y la creciente necesidad de inversiones sostenibles. Empresas con mucha experiencia en el sector financiero y de sostenibilidad ofrecen opciones de financiamiento alineadas con principios de sostenibilidad, facilitando:

“ La cooperación internacional juega un papel fundamental en la búsqueda de soluciones sostenibles ”

Estructuras de financiamiento personalizadas para mejorar la resiliencia de exportadores y tostadores, incluido Créditos verdes y Bonos Sostenibles para productores que implementen prácticas agroecológicas como inversiones en Agrotecnología.

La implementación de financiamiento con criterios ESG permite optimizar recursos y mejorar la trazabilidad de la cadena de suministro, aspectos cada vez más valorados por los consumidores y los inversores.

El papel de la cooperación internacional

Dado el carácter global de la industria del café, la cooperación internacional juega un papel fundamental en la búsqueda de soluciones sostenibles.

Organismos multilaterales, gobiernos y asociaciones de productores están colaborando para establecer estándares de producción sostenibles, promover el comercio justo y garantizar condiciones laborales dignas en toda la cadena de valor.

Programas de financiación internacional, como los fondos climáticos verdes, ofrecen recursos para la implementación de prácticas agrícolas sostenibles y la adaptación al cambio climático. Además, el uso de estructuras financieras hechas a medida permite diseñar soluciones de financiamiento adaptadas a las necesidades específicas de los productores y sus contextos locales, facilitando el acceso a capital y fomentando la resiliencia económica. Estas iniciativas no solo benefician a los pequeños productores, sino que también contribuyen a la estabilidad del mercado global.

Conclusión:

La industria del café enfrenta una encrucijada marcada por desafíos económicos, ambientales y sociales. La adopción de prácticas sostenibles, el fortalecimiento de las regulaciones y la implementación de soluciones financieras alineadas con criterios ESG son esenciales para garantizar la viabilidad futura del sector. En la situación actual, es fundamental contar con socios y marcas de café reconocidos que faciliten tanto el financiamiento como el suministro de café auténtico y de calidad para apoyar esta transformación y evitar riesgos asociados a la falsificación y a la inestabilidad del mercado. <

Jesús Hernández,
Co-Founder, Roaster & Ceo en
Coffleex .Licenced Q Grader
Arabica & Q Grader Robusta

Kiril Emilov Pantev,
Chief Executive Officer of ESG
Finance and Investment Services®

*Fuentes: propias, Bloomberg, Reuters,
International Coffee Organization
Agradecimientos: Café Solar®*



Mercado del café en España 2024

El café sigue siendo una de las bebidas en auge en España, con un consumo anual per cápita por encima ya de los 4 kg. En 2024, la hostelería ha vivido algunos cambios en la demanda de este producto y los precios, reflejando el impacto de la inflación y las nuevas preferencias de los consumidores. En paralelo, el consumo en el hogar se mantiene sólido, mientras la digitalización, la sostenibilidad y la búsqueda de opciones más sofisticadas son ya elementos importantes que marcan el ritmo de un mercado del café en España cada vez más dinámico y exigente.

En 2024, en España se han consumido diariamente una media de 66,5 millones de tazas de café, lo que sitúa el consumo medio per cápita en aproximadamente 4,12 kg por persona al año. Según datos de la Asociación Española del Café (AECafé), de cada 100 tazas consumidas al día, 67 se disfrutaban en el hogar y 33 en el sector de la hostelería, un segmento, este último, en el que el café, durante el último año, se ha visto especialmente afectado por la inflación general de los precios.

Según un estudio de la consultora global Simon-Kucher, este aumento de costos ha llevado el precio del café en la hostelería a superar incluso la inflación general, tal y como demuestran, por ejemplo, los datos del mes de agosto, durante el cual, mientras la inflación se situaba en el 2,3%, el precio del café en bares y restaurantes registraba una tasa de inflación del 5,1%. Es de acuerdo con estos datos que, según el estudio de esta consultora especializada en marketing, precios y ventas, se estaría viendo una cierta modificación en los hábitos de consumo de los españoles versus la hostelería.

Precio y distribución del consumo de café en la hostelería española

El informe revela, eso sí, diferencias regionales en la demanda de café en bares y restaurantes. Canarias, por ejemplo, históricamente la comunidad con mayor consumo de café en hostelería ha registrado una caída en la demanda de un 15% y un incremento del 3% en los precios, aunque el consumo en las islas sigue siendo un 26% superior a la media nacional.

Por su parte, Cataluña, donde el precio del café en restauración es un 20% más alto que el promedio nacional (con un incremento registrado del precio por taza en bares y restaurantes de +0,5% entre septiembre de 2023 y septiembre de 2024), se consolida como un referente en el consumo, situándose el gasto per cápita anual en café en esta comunidad es un 46% superior al del resto del país, según datos de Simon-Kucher, lo que indica que factores adicionales, más allá del precio, influyen en las decisiones de los consumidores.

La Comunidad Valenciana (+2,4%), la Comunidad de Madrid (1,6%) y Andalucía (+1,1%) han sido, después de Canarias, los tres territorios donde la variación del precio del café en restauración ha subido más en el mismo periodo anteriormente referido, de septiembre 2023 a septiembre 2024. En el otro extremo, se sitúan comunidades como Extremadura, donde el precio del café es un 30% inferior a la media nacional y donde un año más, se



han registrado aumentos en el consumo de café, posicionándose como un mercado emergente en el ámbito cafetero nacional.

Perfil del consumidor

El consumidor español de café se caracteriza por su diversidad y adaptación a nuevas tendencias. Mientras que las generaciones mayores mantienen preferencias por el café tradicional (solo, cortado, con leche), los consumidores más jóvenes son los que muestran más interés por presentaciones más sofisticadas y métodos de preparación alternativos, como las infusiones frías. Además, se observa una creciente preocupación por la sostenibilidad, lo que, aunque tímidamente, se ha traducido a un ligero incremento en la demanda de cafés certificados tanto orgánicos o de origen ético.

Vietnam y Brasil vuelven a liderar el ranking de café verde importado por España

De igual modo, y según concluye el informe sobre la restauración en España de Delectatech, tendencias como una mayor preocupación por la salud y el bienestar físico han sentado en mesas y barras de bares y restaurantes a unos consumidores más concienciados, lo que ha llevado a una caída en el consumo de vino, cerveza y espirituosos en hostelería, en beneficio del café y té que están ganando protagonismo en nuevas ocasiones de consumo fuera del hogar.

El consumidor de café moderno es también un consumidor más tech y digital y aunque a menor ritmo que en otros mercados europeos, la venta de café online sigue creciendo año tras año en España. De cada 100 tazas de café consumidas en el canal online, 72 son de café en cápsulas, 25 de café de tueste natural y 3 de café mezcla, según datos de AECafé.

¿Qué café bebemos?

España continúa dependiendo de un número reducido de grandes exportadores para el suministro del grueso de café verde y siguiendo una tendencia similar a la de los últimos años, Vietnam y Brasil aparecen en lo alto del ranking de café verde importado por nuestro país, consolidados, además, como los orígenes más demandados de café Robusta y Arábica, respectivamente,

Otros países como Colombia, Honduras y Uganda han mantenido una presencia estable en los stocks del Port de Barcelona, aunque con volúmenes sensiblemente más pequeños que el de los dos países líderes.

El 90%, aproximadamente, de este café entra a España a través de este puerto, donde, durante el pasado año, la evolución de los stocks almacenados ha mostrado fluctuaciones determinadas por la estacionalidad de las cosechas, los precios del mercado y la absorción progresiva del café en el mercado nacional.

El año 2024 arrancó en el Port de Barcelona, con un volumen relativamente alto de existencias de café que, en enero, alcanzaban los 299.437 sacos almacenados. Durante, los meses siguientes y, en general, durante el primer semestre del año, las importaciones fueron constantes y permitieron un crecimiento sostenido de los inventarios, alcanzando su punto más alto en junio con 478.881 sacos. Este incremento coincide con la llegada de nuevas cosechas y las compras de café verde en previsión de la demanda de la segunda mitad del año.

STOCKS DE CAFÉ VERDE PORT DE BARCELONA 2024

	ARÁBICA	ROBUSTA	TOTAL
	sacos (60kg)	sacos (60kg)	sacos (60kg)
Enero	163.575	135.861	299.437
Febrero	231.636	167.781	399.418
Marzo	159.185	148.614	307.800
Abril	153.106	167.198	320.305
Mayo	155.697	200.694	356.391
Junio	195.234	223.647	478.881
Julio	182.266	221.085	403.353
Agosto	214.189	221.666	435.856
Septiembre	197.649	212.098	409.747
Octubre	212.792	218.267	431.060
Noviembre	169.933	260.755	430.669
Diciembre	196.675	260.833	457.508

Bienvenidos al club de los 100

El Criollo
Registrado en 1910

115 años de buen café

cafeselcriollo.com



SOL & CREMA
est. 1970

Saborea la elegancia

...donde cada taza cuenta una historia

www.cafessolycrema.com

Distribución de la demanda de café Arábica y Robusta

La evolución de los stocks en el Port de Barcelona también ha evidenciado la diferencia en la demanda, disponibilidad de las principales variedades de café y la fluctuación de precios del café en el mercado internacional, durante el 2024

A lo largo del año, por ejemplo, el café Arábica ha representado el 47% del total almacenado, alcanzando su punto más alto en el mes de febrero, cuando el inventario de esta variedad superó el 57% del total de stock de café en el Port de Barcelona con cerca de 232.000 sacos. A medida que avanzó el año, la cantidad de variedades arábicas almacenadas disminuyó de forma desigual, situándose en 196.700 sacos en diciembre. El café Robusta, por su parte, mantuvo una presencia por encima del 50% a partir del segundo trimestre.

Aún y así y aunque aún discreta, la evolución interanual de los inventarios también sugiere una progresiva consolidación del café Arábica en el mercado español, mientras que el café Robusta mantiene una demanda estable en los segmentos comerciales.

Exportaciones de café desde España

España produce aproximadamente 210.000 toneladas de café al año, de las cuales, cerca de un 19% se venden a terceros países, desempeñando un papel relevante en la reexportación de este producto en el ámbito europeo. Esto refleja la calidad y competitividad de la industria tostadora española que en los últimos años se ha mantenido como segunda productora europea de café soluble por detrás, solo, de Alemania; tercera de café descafeinado y cuarta de café tostado.

A falta todavía de información consolidada de 2024, y según datos de la Asociación Española del Café, las exportaciones españolas de café tostado continúan canalizando una parte importante de la producción nacional: 34% en términos de volumen. En el caso del café tostado, las exportaciones experimentaron un crecimiento del 6% en volumen y casi un 27% en valor en 2023. En el mismo período, por el contrario, el volumen de las exportaciones de café soluble se contrajo un 5,4%, aunque en términos de valor crecieron un 9,2%.

Las exportaciones de café tostado español llegan a un amplio abanico de países, con Francia a la cabeza, seguido de Portugal. Ambos suponen más del 54% del volumen total de café tostado exportado en 2023. Otros países importantes destino de las exportaciones españolas son Países Bajos, Italia y Marruecos.

Desde España, el café soluble se exporta a una gran variedad de destinos, con Reino Unido a la cabeza, seguido por Turquía, Grecia y Polonia. Reino Unido y Sudáfrica son los destinos con mayor crecimiento en sus importaciones de café soluble español en 2023: 27% y 44% en términos de volumen, respectivamente.

Así mismo y de acuerdo, también, con datos de AECafé, en el caso de las importaciones de café tostado, en 2023, crecieron un 18,2% con respecto a 2022, mientras que las importaciones de café soluble registraron un crecimiento del 18,3% en 2023, alcanzando casi las 24.000 toneladas. <

“ España se posiciona como segundo productor europeo de café soluble; tercero de descafeinado y cuarto de tostado ”

“Somos un sector competitivo, innovador y preparado para ofrecer el mejor producto”

Montse Prieto,
Secretaria general de AECafé

¿Cuáles son actualmente las principales fortalezas y debilidades del sector del café en España?

El café ha demostrado ser un sector resiliente a las diferentes crisis que hemos vivido en los últimos años (por ejemplo, la pandemia, transporte, ...). Somos un sector competitivo, innovador y que está a la vanguardia de conocer las demandas del consumidor para ofrecer el mejor producto.

Como ocurre con todo el sector agroalimentario, estamos muy condicionados por factores externos: inflación, mayores costes energéticos o problemas de suministro. Actualmente, además, vivimos varios conflictos que marcan la agenda internacional y, por otra parte, estamos muy pendientes de la geopolítica y las decisiones que, por ejemplo, ahora EE.UU., pueda seguir adoptando en relación con aranceles a alimentos.

¿Cómo está influyendo la innovación en el crecimiento del mercado del café en España?

Indudablemente, de forma positiva. Somos un sector que facilita el acercamiento y la escucha de las necesidades del consumidor. Esto nos permite estar muy cerca de las demandas y adaptar nuestro día a día para ofrecer el mejor café.

¿Qué tendencias han impactado más en los últimos cinco años en el consumo de café en España? ¿Cuáles asoman?

Más que tendencias, a nosotros nos gusta hablar del impulso de la cultura del café en nuestro país. Hay mayor conocimiento de nuestro producto y eso ayuda a que el sector pueda ofrecer todas las opciones que el consumidor demanda. Un consumidor que tiene, cada vez, más “sed de café”, literal y metafóricamente hablando.

¿Cómo está afectado a las ventas de café en España, la creciente conciencia del consumidor sobre la calidad del café? En general, percibimos un aumento del conocimiento del café entre los consumidores. Hay más inquietud en conocer el origen, la calidad del café, los cafés de especialidad, etc. Es decir, la cultura del café está teniendo un arraigo importante y lo notamos en el sector.

¿Qué papel juegan las cafeterías boutique en la demanda de café en España? ¿Es un segmento en expansión o ha llegado a su punto máximo?

Desde luego, es un fenómeno que está ayudando a impulsar la cultura del café en nuestro país. Como indicábamos anteriormente, el hecho de que haya un mayor conocimiento del producto es positivo porque aumenta el interés sobre el café como producto.

¿Qué augura para el mercado del café en España este 2025?

En 2025 hemos de estar atentos al complejo entorno geopolítico actual (situación en el Canal de Suez, conflicto en Oriente Próximo, guerra de Ucrania, nueva política arancelaria de EEUU) y su influencia en los mercados. Por otra parte, creemos que al ser el café un producto cotidiano y muy valorado por el consumidor, seguirá creciendo el interés por la cultura del café.



BWT water+more

El secreto para un auténtico café

La calidad del agua es fundamental para preparar el café perfecto. Con más de 30 años de experiencia, BWT se dedica a ofrecer soluciones de agua que realzan el sabor del café.

Únete a nosotros y descubre cómo BWT puede transformar tu experiencia cafetera.

For you and Planet Blue.

BEST WATER TECHNOLOGY-ATH, S.L. ☎ 661 558 777 ✉ david.gasull@water-and-more.es



**PRESENTAMOS LA NUEVA
BWT Bestbarista 14 ROC**

La solución definitiva
para las cafeterías de
especialidad.



**CHANGE
THE WORLD**
sip by sip

Tendencias de consumo de café en España 2025

Aunque la cultura del café en España está bien arraigada, la llegada de nuevos productos y servicios está revitalizando el mercado, impulsado por la tendencia hacia la premiumización. A pesar del aumento de precios, los nuevos consumidores siguen apostando por su taza diaria, priorizando calidad, personalización, conveniencia, nuevas presentaciones y modelos de negocio café en expansión que marcaran tendencia durante este año 2025.

A pesar de la crisis del costo de la vida y un aumento significativo en los precios del café, la premiumización del mercado en España continúa creciendo junto con la demanda de café. Los nuevos consumidores no solo buscan satisfacer sus necesidades de cafeína, sino que también buscan indulgencias y nuevas experiencias de consumo que vayan más allá de lo tradicional. Están dispuestos a gastar más por nuevos matices de sabores, aromas y presentaciones. Este cambio en el comportamiento del consumidor se debe a una comprensión más profunda del producto y de dónde proviene.

Impacto de la premiumización en el consumo

De acuerdo con los datos de mercado, para este año 2025 observamos dos tendencias importantes en el ámbito del consumo de café. La primera es el café de especialidad. Los consumidores sienten curiosidad y están muy interesados en explorar nuevas variedades de café. La demanda de productos premium, seleccionados y de mejor calidad continúa creciendo, lo que beneficia al mercado del café, especialmente en el ámbito de servicios de alimentos para el consumidor final.

Por otro lado, el café listo para beber sigue en auge. Dentro de las bebidas RTD, las bebidas con leches alternativas, incluidas las leches vegetales y sin lácteos, están experimentando una mayor demanda. También se observa una tendencia hacia la innovación en cuanto a formatos, con propuestas como el multiservicio, con formatos de cartón de 75 cl. para capuchinos o macchiatos de caramelo. Además, ya han empezado a llegar a las tiendas minoristas españolas, cafés RTD funcionales.



miento en el mercado de café español, ya que los consumidores demandan un consumo de café conveniente y para llevar.

La experiencia por encima del precio

En este contexto de renovado protagonismo del café, si bien algunos consumidores podrían cambiar de opción, a una calidad inferior, debido a la crisis del costo de vida, lo que indica la tendencia es lo contrario, es decir, esperamos cierto movimiento en las preferencias, pero hacia opciones más premium. Y es que la tradición y la cultura del café en España han experimentado un cambio significativo. El café es un consumo que se espera que se mantenga, con un gran potencial, además, de crecimiento. Los consumidores buscan experiencias únicas, especialmente las generaciones más jóvenes, alejándose del alcohol y buscando nuevas ocasiones de consumo. No se trata solo de una bebida energética diaria, sino de un capricho.

Por todo ello, creemos que las tendencias potenciarán la demanda de variedad, premiumización e innovación en el mercado del café, especialmente para ocasiones de consumo más especiales. Además, el comercio electrónico y la personalización, que ya están impulsando una trans-

Modelos de negocio en expansión

En cuanto a los modelos de negocio en expansión este año, las cafeterías de especialidad seguirán creciendo, impulsando a su vez la distribución de esta categoría de cafés. Además, la creciente incursión del café de especialidad en el comercio minorista está aumentando su presencia en tiendas y mejorando la accesibilidad del producto.

También estamos viendo como el modelo de café por suscripción está ganando popularidad al ofrecer a cada consumidor una experiencia personalizada y adaptada a sus preferencias. Esta tendencia resulta especialmente atractiva para los más jóvenes. En España, por ejemplo, diversas empresas han apostado por este sistema, proporcionando suscripciones personalizadas con las que entregan café de especialidad recién tostado directamente a los hogares, brindando comodidad y facilitando que sus clientes puedan explorar diferentes variedades de café.

Un tercer modelo de éxito en estos momentos es el ya mencionando café listo para beber. De hecho, es uno de los segmentos de producto con mayor creci-



“La comodidad y personalización que ofrecen las suscripciones de café online seguirá estimulando este canal de venta”

formación significativa, seguirán desempeñando un papel clave en el desarrollo de productos de café a medida.

Tecnología y personalización

El café se ha vuelto personalizable y parte de una rutina personal, que no solo puede mejorar el despertar, sino que también puede ofrecer nuevas experiencias al beber una bebida. Por ello, nos atrevemos a anticipar que las marcas adoptarán cada vez más la personalización como una estrategia clave para atraer nuevos consumidores.

En este ámbito y como hemos visto, el comercio electrónico ha tenido un gran impacto al ofrecer una amplia gama de opciones, que incluyen diferentes sabores, tipos de tueste, intensidades de café, formatos y más, adaptados a las necesidades específicas de los diferentes clientes.

En términos de venta minorista, además, cada vez más consumidores optan por comprar café directamente a los tostadores, con suscripciones que les permiten recibir granos recién tostados adaptados a su gusto personal.

Pero la personalización es, también, un argumento de venta clave en las cafeterías, donde los consumidores pueden adaptar el café a sus necesidades, agregando variaciones y mejorando su experiencia de consumo.

El café, protagonista en la hostelería

De hecho, la restauración se ha consolidado como uno de los canales con más potencial para parte de los principales actores del café, incluidos muchos grandes. En este canal hay muchas posibilidades de innovación y atracción de nuevos consumidores debido a las muchas posibilidades que ofrece una cafetería. Esto va desde los servicios asociados al café, un ámbito con mucha experimentación que resulta especialmente atractiva para los consumidores más jóvenes, hasta el propio producto. Hoy, el café ya no es una simple bebida, sino una preparación que se ofrece en muchas formas y formatos, incluyendo nuevos sabores, colores, temperaturas.

Esta bebida se puede consumir a cualquier hora del día, en múltiples ocasiones de consumo y diferentes funciones.

Durante el último año, por ejemplo, la innovación por parte de algunas de las grandes marcas de café del mercado a nivel internacional se ha centrado en el desarrollo de productos para preparar café frío en el sector de la hostelería; han formulado concentrados de café líquido que permiten crear varios tipos de café añadiendo leche, agua o zumo; y han creado mezclas para preparar café frío instantáneo, entre otras novedades que confirman el protagonismo del café en el consumo fuera del hogar.

Relacionado, también, con el café en la restauración, innovaciones tecnológicas como las aplicaciones móviles o los pedidos digitales, están marcando tendencia y brindando a los consumidores la posibilidad de acceder a ofertas personalizadas y programas de recompensas, mejorando la comodidad y promoviendo la fidelidad del cliente.

Por su parte, y en el ámbito del hogar, las máquinas de café automáticas junto con servicios de suscripción para granos de café están proporcionando una nueva experiencia de café en casa, muy atractiva, como hemos visto, para muchos consumidores.

Claves para el crecimiento en 2025

Este año no está libre de grandes retos para el sector del café, pero también de buenas oportunidades y entre ellas insistiría en dos muy claras, el comercio electrónico y participación digital y la innovación en la experiencia del cliente.

A nivel general de todo tipo de productos, existe una tendencia creciente de consumidores que compran café a través de canales digitales, por lo que el fortalecimiento de las plataformas online y los modelos de suscripción pueden ayudar a las empresas a llegar a un público más amplio.

En cuanto a la experiencia del consumidor, el café tiene un gran potencial para atraer a las generaciones más jóvenes, en particular en los sectores de la hostelería y la restauración. Las innovaciones en las ocasiones de consumo y las experiencias de los clientes están atrayendo a nuevos consumidores, es-

pecialmente generaciones a partir de los millennials y aumentando su lealtad. El crecimiento de estos establecimientos y su enfoque experimental han ampliado el atractivo del café, transformándolo de una bebida matutina a una bebida para todo el día.

Además, la salud y el bienestar siguen expandiéndose como una tendencia central en muchos mercados y ámbitos, incluido el café. La demanda de bebidas funcionales ha crecido significativamente, especialmente en el sector de los refrescos y esperamos ver tendencias similares en las bebidas calientes.



La comodidad y la relación calidad-precio seguirán siendo, también, aspectos clave, ejemplificándose en el sector del café a través de los RTD y los formatos más nuevos para diferentes ocasiones.

Finalmente, y para acabar, me gustaría insistir en el hecho de que el café es un sector en el que los consumidores están dispuestos a gastar más por productos de mejor calidad y mejores experiencias de cliente, lo que debe ser tenido en cuenta para el desarrollo de estrategias comerciales y de marketing. Las marcas que apuesten por la diferenciación a través de la calidad, la personalización y la innovación en formatos y presentaciones podrán seguir captando durante este año la atención de un público cada vez más exigente. <

Marina Pérez
Senior Research Analyst en
Euromonitor International

“Es complicado cambiar un blend al que tienes acostumbrados a tus consumidores y más en un mercado tan cambiante como el actual”

Álvaro Jiménez Valcarce,
Senior Trader en NKG Coprocafé



En un mercado del café verde tremendamente alcista, los tostadores españoles se enfrentan a nuevos retos. La calidad está ganando terreno, pero la volatilidad económica y los hábitos de consumo influyen en las decisiones de compra. ¿Cómo se distribuye actualmente la demanda de café verde en España? ¿Están cambiando los orígenes de nuestros cafés? ¿Se frenará la demanda de “single origen” a favor de blends que permitan abaratar costes?

Álvaro Jiménez Valcarce es Senior Trader Responsable de Robustas en NKG Coprocafé y un gran conocedor del mercado español del café. En contacto permanente con los países productores y con tostadores de café de nuestro país nos ayuda a hacer un retrato de la compra actual de café verde en España y a despejar algunas dudas sobre cómo la situación actual de precios alcista puede influir o no en presentaciones tan propias de café en nuestro país, como son los blends.

¿Qué tendencias están marcando este año la compra de café verde en España?

Es un tema complejo, ya que nos enfrentamos a una situación de mercado sin precedentes. Estamos frente a un alto histórico en precios de café verde, unido a una nueva tendencia de café más de especialidad, unido también a una nueva tendencia de un estilo de vida más saludable, sobre todo por parte de los consumidores más jóvenes.

Todo apunta que el mercado del “specialty” parece haber llegado para quedarse y muchos tostadores tradicionales han estado incluyendo nuevas líneas de negocio con esta nueva gama con mayor facilidad, gracias a su experiencia en el tueste de café durante muchos años.

Y, en estos momentos, ¿es realmente viable mantener o ampliar estas nuevas líneas de negocio de cafés de más alta gama?

El desafío radica en que, en una situación económica internacional tan compleja, con una alarmante inflación y la consiguiente disminución del poder adquisitivo, esta tendencia quizás llega en un momento complicado, ya que la lógica

podría inclinarnos a pensar que las tendencias de consumo podrían ir hacia cafés más económicos, sobre todo ante un arbitraje tan salvaje entre arábicas y robustas.

Single origin vs. blend

¿Cómo ha evolucionado la compra de café verde en España en la última década?

El “boom” del café de especialidad ha hecho que el consumidor final sea algo más entendido y curioso sobre el producto que consumo. Ha crecido este interés en el origen y cada vez este consumidor “exige” más sobre la trazabilidad del producto. Sobre todo, en orígenes con un mayor marketing. Esto claramente ha hecho crecer la participación de los “single origin” en el blend nacional.

¿Cómo se distribuyen actualmente estas compras de café verde por parte de los tostadores españoles?

Como comentaba, los “single origin” están creciendo entre los tostadores de café, aunque los cafés para blends siguen representando la mayor parte de la demanda, con aproximadamente un 70%. No hay que olvidar que la receta o blend de cada marca aporta un carácter único a su café, convirtiéndose en un elemento distintivo.

Por lo tanto, cada uno de estos blends, de acuerdo con el tipo de consumo de café predominante en España, que suele incluir leche y azúcar, ofrecen características que un “single origin” no siempre puede proporcionar. Hay cafés excepcionales que al ser mezclados con leche quizás pierdan parte de sus características y otros a las que se les potencien.

Calidades y orígenes de café en la industria española

¿Qué calidades y orígenes de café son los más empleados actualmente en la industria española del café?

Depende de la variedad. Vietnam es el gran ganador de los robustas, mientras que Brasil, como mayor productor mundial es sin duda el líder. Aún y así, los tostadores españoles tienen una gran experiencia a la hora de tostar múltiples orígenes e introducirlos en sus blends. Esto hace que orígenes como Colombia, Honduras, Uganda o Etiopía sean también muy populares.

¿Se están modificando las proporciones de cafés Arábica y Robusta en los blends de los tostadores españoles?

Una vez más la lógica diría que en un mercado donde el arbitraje entre arábicas y robustas, en el momento de esta entrevista (febrero 2025), es cerca de 2 euros/kg, cualquiera estaría interesado en aumentar el porcentaje de robustas y reducir el de arábicas. Pero, en primer lugar, la realidad es que es complicado cambiar un blend al que tiene uno acostumbrado a su consumidor. Del mismo modo, hace escasos meses, la historia era opuesta y el Arábica incluso llegó a estar más barato que el Robusta en algunas calidades. En un mercado tan volátil, pues, con un ambiente tan cambiante en tan poco tiempo, es muy complicado llevar a cabo estas modificaciones con cierta facilidad.

¿Qué orígenes utilizados para la formulación de blends están perdiendo protagonismo en nuestro país?

A raíz de la normativa de la EUDR que ha sido pospuesta a finales de este año 2025, los orígenes más problemáticos seguirán siendo los africanos por la propia idiosincrasia de este complicado continente, con recursos limitados y poca estabilidad.

Es cierto que, en los últimos años, muchos tostadores que históricamente habían comprado mucho en África ya han ido reduciendo el uso de estos cafés. Además, hay que tener en cuenta que la producción de café se ha centralizado, y hoy más del 50% del café mundial proviene de solo tres orígenes. Esta dependencia limita las fuentes disponibles y nos hace vulnerables a las variaciones en las cosechas de ciertos países. Sin duda, las malas cosechas en Brasil o Vietnam son factores clave que han influido en los niveles actuales del mercado.

Y al contrario, ¿qué orígenes van a ver aumentada su demanda en España?

La respuesta a esta pregunta depende del momento del año y sobre todo del momento y éxito de la cosecha. El pasado año fue el Brasil conilón por precio, pero supuso grandes problemas para toda la industria por sus peculiares características. En estos momentos hay que estar muy atentos al mercado, a cómo ofrece cada origen. Las necesidades de liquidez a principio de cosecha no son las mismas que a finales de ella y eso puede traer algunas oportunidades.

Oportunidades y desafíos en la compra de café verde

¿La realidad de los blends comerciales y de especialidad es la misma en estos momentos o distan de parecerse?

El mercado de especialidad poco tiene que ver con el comercial. Los blends comerciales suelen tener un porcentaje de robusta que los de especialidad no tienen, por ejemplo. El mercado de la especialidad es menos agresivo en cuanto a precio y se centra más en la calidad del producto. Por lo tanto, consideramos que se tratan de realidades totalmente distintas.

A nivel internacional, ¿podrá la volatilidad persistente del mercado del café mantener los estándares de calidad en taza alcanzados en los últimos años?

Hace 2 años nos enfrentamos a una situación en la que el arbitraje estuvo bastante abierto y los consumidores tradicionales de arábica, sobre todo en el norte de Europa, comenzaron a introducir en sus blends un porcentaje de robusta que antes era inexistente. Tardaron un tiempo en poder llevar a cabo este cambio, ya que había paquetes hechos, perfiles de blends, etc... una vez ya se introdujo, el cambiar de una variedad a otra es más siempre de lo que fue entonces.

Dicho lo cual, la calidad de la taza del café depende mucho más que en el propio café como todos sabemos, pero el arbitraje actual arábica/robusta hace claramente más atractivo en términos de precio al café Robusta.

Mirando hacia el futuro, ¿cómo se prevé que evolucione el mercado de café verde en 2025?

Por desgracia, nadie tiene una bola de cristal que adivine la dirección del mercado... pero algo que sí podemos es analizar la situación actual. Teniendo en cuenta la pobre cosecha brasileña para el próximo verano, junto a la baja cobertura de los tostadores, nada indica a que este mercado vaya a tender a la baja en el medio plazo.

Desde luego que en estos momentos todos sabemos que el principal reto es el precio del café. Trasladar al consumidor final estos precios desde luego que no es fácil, pero debe ser prioritario el ser consciente de que estos precios están aquí para quedarse de momento. <



Café rumbo a España

Rutas, tiempos y desafíos logísticos

La importación de café verde a España sigue una serie de rutas marítimas bien establecidas, cada una con sus particularidades en cuanto a tiempos de tránsito y desafíos logísticos.

• Ruta del Lejano Oriente

Es la ruta de mayor flujo de café hacia España, con Vietnam como el principal proveedor, seguido de otros orígenes asiáticos como India e Indonesia. Actualmente, los tránsitos desde Ho Chi Minh, Vietnam, hasta Barcelona oscilan entre 33 y 49 días, mientras que, desde Yakarta, Indonesia, tardan entre 36 y 48 días. Hay que recordar que, en estos momentos y los barcos siguen desviándose a través del Cabo de Buena Esperanza.

• Ruta del Subcontinente Indio y África Oriental

Esta ruta incluye cafés procedentes de India (Karnataka, Kerala, Tamil Nadu) y de países de África Oriental como Uganda, Kenia, Ruanda, Burundi, Tanzania y las regiones orientales de Congo. Hoy, los tránsitos se han extendido considerablemente, alcanzando los 52 a 70 días desde Mangalore, India, y de 41 a 66 días desde Mombasa, Kenia.

• Ruta de Sudamérica Atlántico

Brasil es el principal origen, con exportaciones que parten desde Santos, principalmente, y desde Vitoria, con un tiempo de tránsito medio de 19 a 31 días desde Santos a Barcelona.

• Ruta del Caribe

Colombia es el principal proveedor en esta ruta, junto con otros países como Panamá, Costa Rica, Honduras y Guatemala. El tránsito desde Cartagena, Colombia, hasta Barcelona está entre los 20 y 28 días.

• Ruta del Pacífico

Cubre cafés procedentes de Perú, Ecuador, Buenaventura (Colombia), Nicaragua y El Salvador. La travesía desde Callao, Perú, hasta Barcelona varía entre 30 y 42 días.

• Ruta de África Costa Oeste

Costa de Marfil y Camerún son los principales puntos de embarque de esta ruta.

sito desde Asia rondaban los 28-30 días, pero actualmente se han elevado a una media de 45 días, llegando hasta los 60 días en rutas con escalas.

Para hacer frente a los impedimentos en el Mar Rojo y del Canal de Suez, las navieras han realizado fuertes inversiones en nuevas rutas y buques para mantener la frecuencia semanal de envíos y adaptarse a las regulaciones comunitarias y políticas ecológicas introduciendo el uso de energías y combustibles más sostenibles. “Esta reestructuración ha llevado a un aumento en la capacidad de carga con la creación de un servicio marítimo adicional en la ruta Asia-Europa, sumando entre 12.000 y 15.000 TEUs semanales. Sin embargo, transitar por Bab al-Mandab sigue representando un riesgo demasiado alto que los armadores no quieren asumir por el momento”, explica Iñigo Santander, Responsable de Dry Commodities en Cargo Flores.

En cuanto al Canal de Panamá, las restricciones por sequía han reducido un 9% los tránsitos de buques portacontenedores, aunque su impacto ha sido mayor en las rutas Asia-EE.UU. que, en las rutas del Pacífico a Europa, donde el tráfico se mantiene estable.

Sobrecostos y estrategias logísticas

Las alternativas logísticas para reducir los tiempos de tránsito son limitadas y el transporte marítimo en contenedores sigue siendo la opción más viable. La estrategia principal ha sido adelantar los embarques y ajustar la cadena de suministro a los nuevos tiempos.

“Los costes más importantes de este incremento en los tiempos, sin embargo, no son logísticos, sino financieros. No tan solo por el incremento en los días de financiación, sino sobre todo porque la volatilidad actual de precios y la posición de Mercado Invertido que puede convertir cualquier operación, inicialmente rentable, en una pérdida importante tan solo por la demora en los tiempos logísticos esperados”, apunta José Miguel Masiques, CEO de Masiques

Servicios Logísticos y Aduaneros.

Si tuviéramos que estimar el sobrecoste directo derivado del cambio de ruta, los expertos lo determinan en unos 400-700 usd/TEU, que fue el recargo aplicado a las cargas que venían bordeando el Cabo de Buena Esperanza, en el momento que estalló el conflicto del Mar Rojo.

Además, explica Iñigo Santander, hay que tener en cuenta, que el transporte marítimo de café acumula otros recargos derivados, por ejemplo, de los Peak Season surcharge que penalizan el flete durante las temporadas de alta demanda; de las variaciones del precio de los carburantes; o del uso de combustibles menos contaminantes.

Asimismo, y debido a la implementación del Régimen Europeo de Comercio de Derechos de Emisión (EU ETS), introducido en 2024, las empresas cargadoras están enfrentando un notable aumento en los recargos que pagan a los armadores de línea. Según la consultora marítima francesa Alphaliner, en lo que va de año, este costo adicional en el flete en las rutas comerciales entre Asia y Europa, ha situado el precio por TEU, como mínimo, al doble que en 2024, encareciendo, por tanto, el global del servicio y sumando un sobrecoste más, a los precios del café, ya disparados.

Café por carretera

Además del café que entra por el puerto, Europa se ha consolidado como el tercer “origen” de café verde importado por España. “Hablamos, principalmente, de café verde certificado por las bolsas de Nueva York y Londres que nos llega por vía terrestre, desde almacenes homologados por estas bolsas, tras ingresar a Europa, básicamente, por los puertos de Amberes, Róterdam o Hamburgo. De la misma forma, parte del café verde recibido desde origen en España, en almacenes certificados por la bolsa como BIT en el Port de Barcelona, termina destinado a fábricas fuera de nuestro país”, explica José Miguel Masiques.

Por vía aérea llega una cantidad poco significativa de café adicional. <

Impacto de las crisis en el Mar Rojo y el Canal de Panamá

Las rutas asiáticas han sido las más afectadas por la crisis en el Mar Rojo. Antes del conflicto, los tiempos de tránsito

Tueste de café

Eficiencia, calidad y sostenibilidad

La evolución del mercado español del café hacia segmentos de producto de mayor calidad ya se está dejando notar, también, en los equipos de tueste, cuyos fabricantes advierten sobre una creciente demanda de tostadoras con capacidades de hasta 120 kg. Estas máquinas permiten un control más preciso respondiendo a la necesidad de lograr perfiles de tueste más personalizados, más consistentes y fáciles de reproducir.

De acuerdo con ello, actualmente, tanto el nivel operativo de las máquinas como su eficiencia energética se han convertido en los dos aspectos prioritarios para los tostadores en el momento de elegir una nueva tostadora.

Esto se corresponde con máquinas de tostar con sistemas de control avanzado que permiten la parametrización precisa de la curva de tueste, la repetitividad de perfiles almacenados y la integración de software para regular variables como velocidad del tambor, flujo de aire y el ROR (Rate of Rise). Además, los equipos más avanzados, para dar respuesta a esta demanda, también incorporan múltiples sondas de temperatura para un monitoreo detallado del tueste; sistemas de calentamiento optimizados; y tecnologías de recuperación de calor, que reducen el consumo energético, minimizando, además, el impacto ambiental.

Avances tecnológicos para mayor eficiencia y sostenibilidad

De hecho, en los últimos tiempos, los fabricantes más innovadores y punteros de máquinas de tueste se han focalizado en el desarrollo de nuevas tecnologías que contribuyan a la eficiencia y la sostenibilidad y que se materializan, por ejemplo, en modelos eléctricos e impulsados por hidrógeno, alineados con el uso de energías verdes y una industria más sostenible.

Avances como estos, junto con otras innovaciones en diseño, automatización y digitalización, son las que ya están generando beneficios tangibles para los tostadores, reduciendo los tiempos de inactividad, mejorando la eficiencia en la producción y disminuyendo tanto los costos energéticos como la necesidad de intervención manual.

Retos y futuro de las tostadoras de café

En su esfuerzo por ofrecer equipos más eficientes y avanzados, estos fabricantes, eso sí, enfrentan múltiples desafíos y un nivel de exigencia sin precedentes. Deben adaptarse a regulaciones medioambientales y sufren la presión de tener que ofrecer precios competitivos y capacitación en el uso de tecnologías avanzadas. Además, la rápida evolución tecnológica exige innovación constante para mantenerse a la vanguardia.

Todo ello está configurando una nueva oferta en la que la calidad y fiabilidad de los equipos, la capacidad de reproducir perfiles de tueste con precisión, la eficiencia del servicio postventa y el grado de digitalización de la tostadora, marcan la diferencia entre fabricantes.

Estos factores son, también, los que están definiendo las próximas generaciones de máquinas de tueste, que se espera que incorporen tecnología IoT para facilitar el intercambio de datos y perfiles de tueste entre usuarios, optimizando la consistencia y eficiencia del proceso. Además, la sostenibilidad continuará siendo un pilar fundamental. <

Fuentes: Radar Process

Disfrute del café con nuestras cafeteras superautomáticas y de filtro.

Top-Quality
in Every Days



Top-Quality
in Every Cup

ANIMO



tecni^{me}l
máquina
para alimentación
& recreativa

Telf. 91 644 81 30
www.tecnimel.com

NUEVA DELEGACIÓN EN CATALUÑA

El futuro del espresso: eficiencia, diseño y rentabilidad

Innovación en máquinas y molinos de café

La demanda de máquinas de café espresso en España sigue evolucionando hacia soluciones que combinen eficiencia, sostenibilidad y diseño, con un enfoque cada vez mayor en la personalización y la rentabilidad del negocio.

Las marcas de hostelería buscan coherencia estética en toda su cadena de valor, y la máquina de café juega un papel clave en esta imagen global. No es solo un equipo técnico, sino un elemento central en la experiencia del cliente. Debe integrarse perfectamente en el concepto del local, reforzar la identidad de marca y captar la atención en el punto de venta.

Sin embargo, más allá del diseño, cada negocio necesita una solución que se adapte a su realidad operativa. En momentos de alta demanda, la prioridad es la estabilidad térmica y la rapidez, mientras que, en periodos de menor afluencia de clientes, se requiere una máquina eficiente en consumo energético y costos operativos.

Otro factor cada vez más relevante es la consistencia en la extracción. La alta rotación de personal y la dificultad en la formación de baristas hacen imprescindible que las máquinas tradicionales cuenten con tecnologías que aseguren la misma calidad en cada café, independientemente de quién la opere. Los equipos deben ser intuitivos, accesibles y capaces de garantizar una extracción perfecta una y otra vez, sin necesidad de ajustes constantes o conocimientos técnicos avanzados.

Innovación enfocada a la eficiencia

Las innovaciones actuales en las máquinas de café buscan no solo mejorar la eficiencia energética y operativa, sino también garantizar que cada negocio tenga el equipo que mejor se adapte a sus condiciones.

Otro de los grandes avances en el sector es la mejora de la estabilidad y precisión de las extracciones en máquinas tradicionales. En un contexto en el que formar baristas con experiencia es cada vez más complejo, es esencial que las máquinas cuenten con tecnologías que reduzcan la variabilidad entre cada café servido. Avances como la



regulación automática de parámetros clave como la precisión en la presión de extracción o tecnologías innovadoras de optimización térmica que reduce el consumo sin comprometer la estabilidad de la extracción, aseguran hoy, que cada bebida sea consistente y cada extracción más eficiente, sin importar el nivel de experiencia del barista.

Además, la conectividad permite un mantenimiento predictivo, reduciendo averías y asegurando que la máquina esté siempre en perfecto estado, mientras que el diseño modular y la facilidad de personalización no solo permiten adaptar la estética de la máquina al concepto del local, sino que también facilitan su operativa. Un barista en un entorno de alto volumen necesita una

interfaz intuitiva para agilizar su trabajo, mientras que un establecimiento más orientado a la especialidad puede requerir ajustes más precisos. Ofrecer soluciones flexibles y adaptadas a cada escenario es clave en el desarrollo de nuevos equipos.

Innovación Vs. rentabilidad

Un negocio no necesita necesariamente el equipo más avanzado, sino el que mejor se adapte a su flujo de trabajo y realidad económica. Como fabricantes nuestra labor es contribuir a que cada negocio sea rentable, sostenible y fiel a su concepto. La clave del éxito no está en contar con la máquina más

avanzada, sino en elegir la que realmente aporte valor en cada situación. En esta misión, además, es importante adelantarse, a las constantes fluctuaciones que enfrentan las cafeterías en el consumo, la rentabilidad y los costos operativos, desarrollando, para ello soluciones que permitan a los negocios mantenerse competitivos, ya sea a través de equipos más eficientes en consumo o de modelos que se ajusten a distintas fases del negocio.

¿Qué definirá la próxima generación de máquinas de café?

El futuro de las máquinas de café estará definido por la capacidad de adaptación a cada necesidad de negocio:

- **Soluciones a medida:** La flexibilidad en materiales, colores y funcionalidades permitirá que cada negocio cuente con un equipo alineado con su identidad visual y operativa.
- **Sostenibilidad accesible:** La eficiencia energética y el uso de materiales responsables serán esenciales, pero sin que esto suponga un sobre coste que afecte la viabilidad del negocio.
- **Consistencia en la extracción:** Las máquinas deberán garantizar resultados estables en cada café, minimizando la dependencia de la habilidad del barista y asegurando que cada cliente reciba una bebida de calidad uniforme.
- **Equilibrio entre digitalización y experiencia tradicional:** La conectividad seguirá mejorando la eficiencia operativa, pero sin perder la esencia del café artesanal y la interacción del barista con la máquina.

Innovación en molinos de café: una apuesta por la precisión

La búsqueda de eficiencia, diseño y rentabilidad en el sector del espresso no se limita a las máquinas de café, sino que también abarca un elemento esencial en la preparación de cada taza: el molino, un equipo que está evolucionando para ofrecer mayor consistencia, facilidad de uso y eficiencia operativa, garantizando que la calidad del café molido esté siempre a la altura de la experiencia que cada negocio quiere brindar a sus clientes.

Evolución de la demanda

La demanda de molinos profesionales de café en España ha cambiado significativamente en los últimos años. Cada vez más clientes comprenden que una molienda precisa es esencial para lograr un espresso de calidad y buscan equipos que aseguren una extracción estable, con una molienda uniforme y constante. La fiabilidad es otro aspecto clave, ya que un molino debe ser capaz de operar sin interrupciones para evitar pérdidas en el servicio y garantizar la continuidad del negocio.

Además, la consistencia en la dosificación se ha convertido en un criterio fundamental para los baristas, pero también para los empresarios de hostelería que, para asegurar un buen producto, por encima, por ejemplo, de la alta rotación de personal en el sector, están optando por molinos que mejoren la precisión sin necesidad de ajustes constantes.

Innovaciones tecnológicas

De hecho, las innovaciones en molinos profesionales de los últimos tiempos han estado orientadas a esta optimización de procesos y la mejora en la eficiencia. Uno de los avances más importantes es el control gravimétrico de la dosis, que permite un control exacto del peso del café molido, garantizando dosis consistentes y reduciendo los márgenes de error en la preparación. Esta tecnología ha logrado optimizar el trabajo del barista, reducir el desperdicio de café y mejorar la calidad del espresso servido.

En términos de mantenimiento, el desarrollo de fresas de larga duración con recubrimientos especiales ha marcado, también, un salto cualitativo importante en lo que a molinos profesionales se refiere, permitiendo alcanzar hasta 5.000 kg de molienda sin necesidad de reemplazo. Esta mejora reduce los costos operativos y aumenta la vida útil del equipo. Además, la eficiencia energética también ha avanzado significativamente, con nuevos materiales y sistemas que reducen el consumo sin afectar la velocidad ni la calidad de la molienda.

Estas innovaciones están contribuyendo positivamente a la operativa en los negocios de hostelería. La simplificación en el ajuste y manejo de los molinos se traduce en mayor eficiencia y rentabilidad y, también, en una mejora la experiencia del cliente, asegurando que cada café molido y extraído en un molino y una máquina de café profesional mantenga un estándar de calidad sin importar el volumen de trabajo.

Además, la reducción en la necesidad de intervención técnica disminuye los costos de mantenimiento, permitiendo que los negocios optimicen sus recursos sin comprometer la calidad del producto final.

Lo que marca y marcará la diferencia

Igual que hemos visto como los fabricantes de máquinas de café espresso se enfrentan a desafíos importantes para avanzar a las necesidades de sus clientes, uno de los principales desafíos para los fabricantes de molinos es la necesidad de simplificar el proceso de preparación del espresso sin perder la calidad de una extracción manual. La creciente competencia con las máquinas superautomáticas, que integran el molino en su sistema, ha llevado a los fabricantes de molinos profesionales a desarrollar equipos más intuitivos y eficientes. Además, la capacitación del personal sigue siendo un reto importante. En un entorno donde la rotación de empleados es alta, es esencial que los molinos sean fáciles de operar y requieran una mínima curva de aprendizaje para su correcta utilización.

La oferta de molinos profesionales se ha diversificado, y la diferencia entre equipos radica en aspectos clave como la facilidad de uso, la consistencia en la molienda y la dosificación, la fiabilidad y durabilidad, y la precisión del control gravimétrico.

Todo apunta, además, que al igual que ocurre con las máquinas de café, la evolución de los molinos profesionales estará marcada, también, por su capacidad de adaptarse a las necesidades de los negocios y a los avances tecnológicos del sector. Esto es conectividad IoT para un monitoreo más preciso y un mejor mantenimiento predictivo; o automatización inteligente para que los molinos, por ejemplo, puedan realizar ajustes automáticos según las condiciones del café y el ambiente. Además, el uso de nuevos materiales y diseños ya están demostrando una mayor eficiencia energética y durabilidad, contribuyendo a la sostenibilidad de estos equipos de la estación barista.

Está claro, pues, que la innovación en molinos y máquinas espresso no se detiene, ofreciendo soluciones cada vez más eficientes, precisas y adaptadas a las exigencias de un espresso de calidad, al tiempo que optimizan los costos operativos y reducen el desperdicio. <

Fuentes:

Máquinas espresso: Iberital
Molinos de café: Markibar

Castellvilar, primera finca de café del mundo en clima continental

En el corazón de Cataluña se ha establecido la primera finca del mundo que cultiva café en clima continental, un proyecto que desafía los límites tradicionales de este cultivo tropical. Aunque en Agaete, en las Islas Canarias, se produce café desde hace décadas, la finca Castellvilar, a apenas 60 km de Barcelona, es la primera en desarrollarse en un entorno alejado tanto del cinturón del café como de climas subtropicales como el canario. Conversamos con Juan Giráldez, gerente de Castellvilar, para conocer los detalles, retos y proyecciones de esta ambiciosa apuesta cafetalera.



Finca Castellvilar

Hace siete años, en 2018, Juan Giráldez y Eva Prat compraron la Finca Castellvilar en Sant Vicenç de Torelló (Barcelona), con el objetivo de cumplir uno de sus sueños, producir café. El nacimiento de este proyecto no fue fruto del azar, sino de una larga trayectoria relacionada con este producto y el deseo de contribuir a un mayor conocimiento del café. “Después de 25 años en el sector del café, trabajando en la gestión y dirección de empresas, desde la fabricación de maquinaria hasta la comercialización, distribución de monodosis, grano y tueste de café artesanal, quisimos cerrar el ciclo completo del café, para poder divulgar en su totalidad la cultura cafetalera”, explica Giráldez.

El proyecto destaca por su carácter innovador, pero también por su labor de divulgación. “Actualmente, en la finca ya

realizamos visitas, catas y actividades que enseñan al consumidor y al profesional el ciclo del café de inicio a fin”, añade.

Superando desafíos en un entorno no convencional

Cultivar café en Cataluña, sin embargo, no ha sido un camino fácil. Giráldez destaca tres grandes retos que han afrontado en la puesta en marcha del proyecto. “El primero de estos desafíos ha sido adquirir todos los conocimientos necesarios para hacer crecer las plantas desde su germinación, ya que no existe asesoramiento sobre el tema al no ser un cultivo propio del país”, señala.

El segundo obstáculo ha sido la adaptación de la planta a un clima completamente diferente al tropical. “El com-

portamiento y crecimiento de la planta es totalmente diferente en nuestro clima continental”, afirma.

Por último, los desafíos administrativos también han sido un factor clave. “En la era de la innovación y el emprendimiento, a nivel de administraciones, el exceso de burocracia en la mayoría de las ocasiones dificulta y desmotiva las iniciativas”, añade el gerente de la Finca Castellvilar.

Clima y suelo: las claves del éxito

El cambio climático, sin embargo, ha jugado un papel ya esperado en la viabilidad de este cultivo en clima continental europeo. “Teniendo en cuenta el cambio climático, el incremento de temperaturas globales y el desplazamiento del clima subtropical hacia el norte y sur, respectivamente, durante una parte del año tenemos condiciones muy parecidas a los países con cultivos cafetaleros”, explica Giráldez.

Sin embargo, reconoce que el resto del año sigue presentando diferencias.

El suelo en el que crecen los cafetos es otro elemento determinante. “Tenemos un suelo rico en nutrientes acumulados durante cientos de años bajo sombras de encinas y robles, lo cual estamos viendo cómo influye positivamente en el cultivo, a pesar de presentar unas características totalmente diferentes a cualquiera de los perfiles de terreno actuales para la producción de café”, destaca.

Un modelo de cultivo sostenible y agroforestal

La Finca Castellvilar está situada en la parte más baja de un valle rodeado de árboles, lo que favorece niveles óptimos

de humedad, radiación solar y pH del suelo, factores clave para el éxito de este proyecto. Además, se gestiona bajo un enfoque de producción ecológica y sostenible. “Nuestro cultivo es bajo sombra, totalmente agroforestal y en simbiosis con la biodiversidad de la zona”, señala Juan quien junto a Eva y sus dos hijos viven en la finca donde han implementado un modelo de autosuficiencia de luz y agua.

En términos de variedades, han seleccionado dos arábicas tras un análisis detallado. “Tenemos cerca de 5.000 cafetos de dos variedades: Geisha y Castillo, seleccionadas tras un estudio previo muy cuidadoso que avalaban su viabilidad en condiciones similares a las de la zona en la que estamos actualmente”.

Desde que iniciaron su proyecto, en la finca Castellvilar han llevado a cabo 3 germinaciones. Las dos primeras perdidas, por el último desafío comentado anteriormente, siendo la última la que tres años después ya ha dado los primeros granos de café. En su caso, no se han utilizado plantas de importación, sino que todos los cafetos plantados en la finca son nacidos en las mesas de germinación de Castellvilar.

El recorrido hasta este punto ha sido un aprendizaje continuo y Giráldez reconoce que todo el cultivo en sí es un reto diario. Las variedades de café ele-

gidas para cultivar han mostrado diferencias destacadas en comparación con su desarrollo en regiones tradicionales, lo que les ha obligado a aprender por el método de prueba y error. “Una diferencia muy evidente que hemos constatado es el crecimiento y maduración del fruto, debido a las diferencias térmicas de la zona”, comenta Giráldez.

Producción y procesamiento del café

Actualmente la finca de unas 14 hectáreas, cuenta con una superficie de 9 hectáreas que se dedican al cultivo del café. “Si los pronósticos del estudio inicial se concluyen, tenemos en la actualidad un potencial de producción entre 5.000 y 7000 kg de café verde sobre las 2 hectáreas de cultivo iniciales, con una proyección de entre 25 y 30 toneladas en la totalidad de la finca”, detalla.

El procesamiento del café también se llevará a cabo en la finca. “Inicialmente, todo el proceso de beneficio lo haremos aquí y seguiremos los métodos más tradicionales de las zonas de producción cafetaleras, lavados y naturales. Posteriormente, nos planteamos, también, realizar otros procesamientos y fermentaciones”, señala el gerente de la finca.

Un café único en el Mundo

Las características organolépticas del café producido en Castellvilar prometen ser totalmente distintivas. “Sin duda alguna hablamos de un café único, con matices de roble, encinas, terral...”, adelanta Giráldez, quien prefiere no aventurarse a adelantar una puntuación para su café, tarea que deja a los catadores profesionales.

Mientras, la curiosidad por este café empieza a crecer. “Nuestro café irá dirigido a todos los que estén interesados. Está habiendo mucho interés por parte de tostadores, comercializadores y marcas gourmet”, comenta.

La primera finca de café continental en Europa representa un cambio de paradigma en la caficultura y una muestra de cómo la innovación y la pasión pueden desafiar límites. Es más, Juan Giráldez, gerente de Finca Castellvilar está convencido que a largo plazo y si las condiciones climáticas lo hacen viable, el cultivo de café en Europa podría impactar la industria global de forma muy positiva.

Seguiremos de cerca esta evolución, que cada vez se perfila como más probable, a medida que los mapas climáticos y ambientales de las próximas décadas van tomando forma. <



Floración de cafetos en la Finca Castellvilar

Canarias explora el potencial del café como cultivo estratégico

El archipiélago canario, conocido por su clima subtropical y su rica biodiversidad avanza hacia la diversificación de su sector agrícola, con el café y el cacao como uno de sus protagonistas.

La iniciativa, impulsada por el Gobierno de Canarias, cuenta con la colaboración del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), que ha puesto en marcha un ambicioso proyecto para evaluar el potencial del cultivo a mayor escala de estos dos productos en las islas.

Una parte fundamental del proyecto es la caracterización e identificación de las variedades de café presentes en Canarias. Los investigadores del ICIA están llevando a cabo análisis genéticos y estudios agronómicos para mejorar la producción y el rendimiento de la producción de café canaria.

Este proyecto, promovido por el fallecido investigador Pedro Modesto Hernández, tiene una duración de dos años. Durante este tiempo, se espera proporcionar a los agricultores canarios información sobre las posibilidades de cultivar café bajo un enfoque en prácticas agroecológicas que les resulten rentables y sostenibles.

El proyecto no se limita a la investigación en laboratorio y campo, sino que también busca establecer lazos de cooperación con otros países productores como Costa de Marfil, Ghana, Ecuador y Colombia, considerados prioritarios en materia de cooperación por el Gobierno de Canarias.

Tres siglos de café en Canarias

Aunque la presencia del café en las islas se remonta al siglo XVIII, su cultivo comercial a escala significativa es relativamente reciente. Fue hace apenas dos décadas cuando un grupo de agricultores del Valle de Agaete, en Gran Canaria, inició la producción comercial de café, vinculándola, además, con el agroturismo.

El éxito de este modelo ha inspirado iniciativas similares en otras islas como La Palma, Tenerife y La Gomera. En estas islas, se están propagando plantas y los agricultores han comenzado el cultivo, incluso formando asociaciones para la transformación y comercialización del producto. Estas iniciativas cuentan con el apoyo de las corporaciones insulares y buscan obtener un café diferenciado que pueda tener un impacto en la economía rural de las islas y en su oferta turística.

Latte Art Grading System y Fórum Café colaborarán para promover la excelencia del Latte Art en España

Fórum Café y el capítulo español del Latte Art Grading System (LAGS) han firmado un acuerdo de colaboración para impulsar la formación, certificación y competiciones LAGS Battles entre los baristas españoles. Esta iniciativa busca promover la excelencia en la técnica del Latte Art y elevar los estándares de calidad en la profesión barista a nivel nacional.



El Latte Art Grading System, LAGS, es la única acreditación a nivel global que certifica las habilidades técnicas y creativas de un o una barista en Latte Art. Creado en Italia por Luigi Lupi y Lucas Ramoni, este sistema, reconocido internacionalmente, está contribuyendo a dar un salto significativo en la promoción de la excelencia en esta técnica y el desarrollo profesional de baristas en todo el mundo. En España, tras unos pocos años de implementación, LAGS ha establecido una colaboración con Fórum Café para ofrecer estas formaciones y certificaciones a los socios de la entidad que podrán acceder con beneficios especiales.

Al igual que en las artes marciales, donde los practicantes avanzan a través de cinturones de diferentes colores que reflejan su nivel de habilidad, el Latte Art Grading System establece una jerarquía de seis niveles de certificación de acuerdo con la capacidad técnica y creativa de los baristas. Estos niveles que son conocidos como "graduaciones" (grading) se representan cada uno de ellos por un color específico, Blanco, Naranja, Verde, Rojo, Negro y Dorado -, y permiten a los profesionales del café certificarse según sus conocimientos actuales y progresar a niveles superiores a medida que perfeccionan su técnica Latte Art.

Sistema de certificación

Las pruebas de certificación LAGS están abiertas a todos los baristas y profesionales del café que quieran aportar valor a su trabajo y curriculum profesional. Es importante tener en cuenta, eso sí, que, al tratarse de una certifica-

ción, los aspirantes deben contar, en el momento de presentarse, con los conocimientos que exige el nivel en el que quieren certificarse. De no ser así, el propio sistema LAGS proporciona formaciones específicas diseñadas para adquirir las técnicas esenciales del Latte Art y familiarizar a los participantes con el sistema de evaluación.

Estas formaciones proporcionan a los baristas un camino estructurado para perfeccionar y validar sus habilidades en Latte Art y comprender en qué aspectos necesitan mejorar y cómo pueden perfeccionar su destreza y creatividad para acceder a niveles de certificación superiores que contribuyan a mejorar su desempeño laboral y ampliar sus oportunidades de promoción profesional.

Las certificaciones y formaciones del Latte Art Grading System pueden ser impartidas exclusivamente por examinadores acreditados por la organización. En España, destacados profesionales del barismo forman parte de este equipo, como Adrián Fernández, Campeón Nacional Barista Fórum Café 2014, galardonado con el Premio al Mejor Latte Art ese mismo año y Campeón de Brewers Spain 2017, quien, además, ejerce como Juez Internacional del Latte Art Grading System o Francisco Tovar, campeón de España y subcampeón del mundo 2023 en Latte Art Grading System.

Ambos, junto con otros examinadores homologados, ofrecen capacitaciones especializadas y certificaciones oficiales en diversas localidades de España, a través de la red de LAGS Certification Points distribuidos en diferentes Comunidades Autónomas.

Gradings LAGS – Niveles

En el sistema Latte Art Grading System, cada nivel tiene sus propios diseños y parámetros de evaluación, de modo que, durante el examen de certificación, el barista debe poder demostrar

competencia en los patrones y habilidades específicas de su nivel objetivo.

De acuerdo con ello, los examinadores evalúan las creaciones de Latte Art de los aspirantes bajo criterios como la simetría, contraste, definición, uniformidad o dificultad del diseño, y la ayuda de una Rueda de Simetría con el fin de determinar el grado de perfección de cada figura, garantizando, así, en su conjunto, una forma más objetiva y estructurada de evaluar el Latte Art.

Desde el nivel inicial, Blanco, hasta el nivel más avanzado, el Dorado u Oro, la complejidad de los patrones y la necesidad de dominar técnicas especializadas aumentan gradualmente. Por ello, a medida que avanzan los niveles, la certificación requiere una mayor precisión y habilidad por parte del barista, quien puede presentarse directamente al nivel de certificación que considere más acorde a sus habilidades.

Al superar exitosamente la evaluación, el barista recibe tres reconocimientos: una jarra (pitcher) del color correspondiente al nivel alcanzado; un certificado oficial que incluye un número de serie único grabado en la base de la jarra, garantizando la autenticidad y trazabilidad de la certificación; y la inclusión del nombre del barista en la página principal de Latte Art Grading System, listado bajo el color del nivel alcanzado y el país donde se certificó, proporcionando visibilidad internacional.

LAGS Battles

Uno de los atractivos añadidos del sistema Latte Art Grading System son las LAGS Battles o Batallas LAGS, en las que baristas certificados en los niveles Verde, Rojo, Negro o Dorado ponen a prueba sus habilidades, optando al título nacional y a su participación en el World Latte Art Grading Battles.

En estas batallas, cada enfrentamiento tiene una duración máxima de 10 mi-

nutos o hasta que ambos baristas completen tres diseños. Los competidores deben traer sus propias jarras de leche y cada diseño debe realizarse con una única emulsión de leche.

Al comenzar cada duelo, los participantes lanzan un dado para decidir quién propone el primer reto. El barista que obtiene el valor más alto escoge un diseño de latte art correspondiente a su nivel de certificación y determina el tamaño de la taza y ambos competidores deben replicar el mismo patrón. Las tazas terminadas se colocan sobre una rueda de simetría frente al juez que las puntúa. La batalla continua con hasta completar 5 desafíos, al mejor de tres.

El ganador será entonces emparejado para una nueva batalla en su nivel y así continuará hasta el final donde se decretará el campeón de la categoría relativa (verde, rojo, negro, oro). La competición, por tanto, es por eliminación directa y el ganador será el que haya obtenido el mayor número de desafíos ganados.

La dinámica de la competición, complejidad de las pruebas y precisión de los diseños convierten a estas batallas en todo un espectáculo, y en un gran estímulo para los participantes que con su preparación y técnica contribuyen a la excelencia del Latte Art en barras baristas de todo el mundo.

Todos los socios de Fórum Café interesados en certificarse como el Latte Art Grading System o participar en las formaciones LAGS, pueden contactar con la administración de Fórum Café para beneficiarse de las ventajas acordadas en el convenio de colaboración con Latte Art Grading System – capítulo España. <



CERTIFICACIONES GRADING LAG

- **Jarra Blanca (White Grading):** Se preparan dos capuccinos, uno con un patrón de corazón y otro de tulipán con tres elementos (tres vertidos de leche texturizada para crear el patrón). Se deben preparar ambas bebidas en seis minutos.
- **Jarra Naranja (Orange Grading):** Se preparan dos capuccinos con tulipanes de cuatro elementos, un capuccino con una roseta de mínimo ocho elementos y un espresso al que se le vierte leche texturizada para crear un tulipán de tres elementos. Todas las bebidas se preparan en 9 minutos.
- **Jarra Verde (Green Grading):** Consta de seis preparaciones. Se hace un capuccino con tulipán de seis elementos, un capuccino con una roseta de mínimo 10 elementos, dos espressos con tulipán de cuatro elementos y dos capuccinos más, uno con roseta invertida y otro con tulipán invertido. Esta prueba tiene una duración máxima de 12 minutos.
- **Jarra Roja (Red Grading):** Al igual que la jarra verde, consta de seis preparaciones. Un capuccino con tulipán de ocho elementos, un capuccino con dos rosetas (cada una con ocho elementos), un capuccino con roseta invertida (no se corta), un capuccino con tulipán invertido (se corta) y dos espressos con tulipán de 6 elementos. Esta prueba debe durar máximo 15 minutos.
- **Jarra negra (Black Grading):** Consta de seis preparaciones. Un capuccino con vortex de 15 elementos, un capuccino invertido con tulipán de nueve elementos, dos capuccinos con cuatro rosetas (cada una con mínimo ocho elementos y en línea), un espresso con vortex de seis elementos y un espresso con tulipán de ocho elementos. Se deben crear todos estos patrones en 15 minutos.
- **Jarra Dorada (Gold Grading):** Es el máximo nivel LAGS, evaluado por examinadores jarra negra de la sede central de LAGS y consta de siete preparaciones, seis capuccinos y un espresso. Cada taza tiene complejos diseños que deben cumplirse, tal como en las categorías anteriores, lo más perfecto posible. Esta prueba tiene una duración de 30 minutos.



CAFÉ
Dromedario[®]
DESDE 1871

100% ARÁBICA
CAFÉ
ARTESANÍA
Tueste Natural



Tú también te lo mereces

Regiones emergentes que llegan para redefinir el mercado del café

En los últimos años, el panorama global del café ha experimentado una transformación significativa. Mientras que países tradicionalmente reconocidos como productores de café de alta calidad mantienen su posición, nuevas regiones están emergiendo con fuerza, ofreciendo alternativas de diferente interés para consumidores de café de todo el mundo.



India: Un gigante cafetero en crecimiento

India, conocida tradicionalmente por su té y un café, a menudo, sin grandes pretensiones, está emergiendo como productor de cafés diferenciados.

Con una historia cafetera que se remonta al siglo XVII, cuando se plantaron las primeras semillas de café en las montañas Baba Budangiri de Karnataka, India ha evolucionado hasta convertirse, en estos últimos años, en el séptimo productor mundial de café. Ahora, además, con un plan más o menos estructurado, planea hacerse un sitio entre los orígenes de cafés de calidad.

En India, el café crece principalmente en tres estados o provincias que se encuentran en la parte sur del país, Karnataka (Arábica y Robusta), Kerala (Ro-

busta) y Tamil Nadu (Arábica). Allí se cosecha el 95% del café nacional, siendo Karnataka el estado que más contribuye, con un 70% de la producción total.

Además, también, existen otras regiones que producen volúmenes mucho más pequeños (en particular, Andhra Pradesh y la región noreste), que se denominan "Áreas No Tradicionales". En ellas, en los últimos 15 años se han sumado gradualmente 60.000 hectáreas de café, especialmente en el Valle Araku que no deja de ganar popularidad por la gran calidad de sus cafés Arábica orgánicos lavados.

Lo que distingue al "nuevo" café indio es la combinación de prácticas tradicionales y enfoques modernos. La mayoría de los productores en India son caficultores de tercera, cuarta o incluso quinta generación, lo que significa que

el conocimiento se ha transmitido a lo largo de generaciones. Y es en esta experiencia, combinada con la innovación en la que confían desde este país para posicionarse entre los productores de café de mayor calidad.

El Coffee Board of India, en colaboración con socios tecnológicos, por ejemplo, ha estado ya probando la tecnología blockchain para optimizar la conexión entre compradores y caficultores, asegurando una cadena de suministro rastreable que permite el etiquetado de todos los procesos desde la finca hasta el comprador.

Además, en 2021, este mismo organismo inauguró un laboratorio de última generación que ofrece una amplia gama de equipos innovadores, incluidos una nariz y lengua electrónica, además de instalaciones y expertos para realizar todo tipo de pruebas encaminadas a conservar y mejorar la calidad del café indio.

China: el despertar del dragón cafetero

China está emergiendo como un productor de café sorprendentemente prometedor. La provincia de Yunnan, en el suroeste del país, se ha convertido en el epicentro de la producción cafetera china, con condiciones climáticas y geográficas ideales para el cultivo de café Arábica de alta calidad.

Durante los últimos años, el gobierno chino ha invertido significativamente en el desarrollo de la industria cafetera, proporcionando apoyo financiero y técnico a los caficultores. Esto ha re-

“ Están emergiendo orígenes con producciones limitadas pero con un gran potencial para ofrecer cafés de alta calidad y diversificar la oferta global ”

sultado en un rápido crecimiento de la producción y una mejora constante en la calidad del café. En 2024, la provincia de Yunnan, con una producción de 146.000 toneladas de café, exportó 32.500 a terceros países, lo que representa un aumento interanual del 358%, y una clara muestra del esfuerzo de China por expandir su industria cafetera, más allá de sus fronteras.

También crece y de forma imparable el consumo de café en China, lo que está comenzando a afectar la disponibilidad de café en el mercado global, sobre todo de orígenes claves como Vietnam o Colombia, que se encuentran entre los preferidos del mercado chino. También lo son, Malasia o Guatemala.

En cuanto a las características de producción cafetalera china, en las tres prefecturas de Yunnan con más áreas de cultivo, Pu'er, Baoshan y Dehong, las plantas crecen en suelos ricos en nutrientes, a alturas entre los 1.000 y los 2.000 m.s.n.m, que ofrecen en taza un café con un perfil de sabor distintivo, caracterizado por una acidez media, cuerpo completo y notas de nueces, chocolate y, a veces, frutas tropicales.

Actualmente, los esfuerzos por mejorar la calidad del café chino están siendo significativos, enfocados, básicamente, a asegurar mejores prácticas agrícolas, de procesamiento y manejo postcosecha. De acuerdo con datos de la Asociación de Café de Yunnan, aproximadamente el 15% de la producción de café de Yunnan cumplió con los estándares de calidad de especialidad en 2023, un 5% más que en 2020. Desde la asociación, además, sugieren un nuevo e importante crecimiento en esta área para la cosecha actual.

Etiopía: la cuna del café que quiere reforzar su legado

Durante el último año fiscal etíope, que concluyó el 7 de julio de 2024, Etiopía exportó 298.000 toneladas de café, mientras que para el actual, el país prevé elevar sus exportaciones a 400.000 toneladas, con la meta de superar los 2.000 millones de dólares en ingresos. Estos objetivos encajan con lo que viene sucediendo en este país en los últimos años, donde el incremento de las exportaciones e ingresos por café se ha disparado tras las reformas económicas en curso emprendidas por el gobierno del país, según asegura Shafi Umar, subdirector general de la Autoridad del Café y el Té de Etiopía (ECTA).

Esta nueva estrategia y hoja de ruta del café pretenden posicionar a Etiopía como el segundo mayor exportador de granos de café del mundo en 2033, y al mismo

“ Etiopía ha implementado un plan de acción para el café y aspira a convertirse en el segundo mayor exportador mundial en 2033 ”

tiempo aumentar los ingresos en moneda fuerte del país en más de seis veces.

Para conseguirlo, desde 2019, en la región de Oromia (la mayor productora de café de Etiopía), se han puesto en marcha numerosas iniciativas para revitalizar los cafetos viejos, muchos de los cuales con más de 45 años y se han introducido, además, millones de plántones en todo el país.

De hecho, los recursos genéticos de café de Etiopía, que abarcan 11.691 accesiones de germoplasma de café arábico, han sido identificados por los expertos como una fortaleza clave de la industria cafetalera etíope que planea aumentar de un estimado actual de 2,2 millones de hectáreas cultivadas a 4,7 millones de hectáreas en 2033. Además, están incorporando sistemas modernos de irrigación y técnicas de cosecha asistidas por máquinas para optimizar la productividad.

Con ello, explicó el Primer Ministro Abiy Ahmed Ali a finales del año pasado, el objetivo es mantener el ritmo trepidante de incremento de producción de café en su país, y pasar de las 470.000 TM de 2019 a 1,26 millones en 2033, lo cual, recordó a sus compatriotas, debe fundamentarse en la calidad como valor distintivo para asegurar el éxito de los cafés etíopes en el mercado internacional, donde estos granos son especialmente apreciados por su acidez positiva, sabores cítricos y florales y cuerpo ligero o medio que invita a una segunda taza.

Tailandia: renacimiento de una tradición cafetera

Con una edad media de entre 25 y 35 años, los caficultores de Tailandia son los más jóvenes del mundo. Este factor, combinado con el respaldo de programas gubernamentales y la adopción de técnicas de cultivo avanzadas, ha impulsado en la última década una trans-

formación silenciosa pero significativa en la industria del café de calidad, especialmente en el norte del país. Aunque aún poco conocida, esta nueva ola de producción comienza a ganar reconocimiento en el mercado internacional.

A finales de los años 70, el entonces rey de Tailandia puso en marcha el plan conocido como “Proyecto Real”, cuyo objetivo era reforestar el norte del país e introducir nuevos cultivos agrícolas, incluido el café. Muchas de las variedades plantadas, como la Typica y Bourbon todavía se pueden encontrar allí y han sido las bases de la “revolución” de la producción de café en este origen del Sudeste Asiático.

Para fortalecer la industria cafetera local, el gobierno ha mantenido aranceles elevados a las importaciones de café, fomentando que muchos jóvenes se involucren en la producción cafetalera o reinventen las antiguas explotaciones familiares, apostando por métodos orientados a la calidad.

Durante todo este tiempo, además, el consumo interno de café en Tailandia se ha disparado y en ciudades como Bangkok se pueden encontrar conceptos comparables a los establecimientos de microroasters de Australia, Europa o Estados Unidos. Esto, unido al crecimiento del salario medio y combinado con la dificultad de importar café extranjero, hace que los tailandeses consuman casi todo el café que produce el país, dejando una pequeña cantidad para exportar al mercado internacional, donde el café de este origen es cada vez más apreciado, sobre todo en el segmento de cafés de calidad.

La apuesta de Tailandia por el café ha crecido tanto que, en los últimos años, el país ha logrado desarrollar una variedad local única: Chiang Mai 80. Este café, resultado del cruce entre Catimor y SL-28, destaca por su gran resistencia y su excepcional calidad en taza.

Además de estas cuatro muestras de países productores de café que están actualizando su cultivo para renovar, también, su papel en el mercado mundial del café, hay otros que asoman cada vez con más fuerza. Son orígenes como Myanmar, Yemen, Sumatra, Sulawesi e, incluso, Bolivia que, a pesar de sus limitadas producciones, están demostrando un gran potencial para producir cafés de alta calidad, los cuales, además, comienzan a ganar reconocimiento internacional, contribuyendo a diversificar aún más la oferta global de café. <

Fuentes: Coffee Board of India, Asociación de Café de Yunnan, Autoridad del Café y el Té de Etiopía

¿Qué relación existe entre el grado de tueste, cafeína y rendimiento de extracción?

Un estudio reciente sobre la relación entre el grado de tueste, la cafeína y el rendimiento de la extracción revela una interacción más compleja entre estos tres parámetros de lo que se suponía hasta ahora. La investigación señala a la porosidad del grano como la causa y elemento clave, no siempre tenido en cuenta, pero sí determinante.

Durante el proceso de tueste del café, como es bien sabido por todos, los granos experimentan una serie de transformaciones químicas y físicas con consecuencias directas en el sabor, aroma y composición de la bebida final, incluida la cafeína. A lo largo las dos últimas décadas, el efecto del grado de tueste en el contenido de este compuesto en taza ha sido investigado ampliamente en más de 20 estudios. Sin embargo, la variedad y la discrepancia entre los resultados publicados son llamativas. Aunque la mayoría de los estudios previos indican que el contenido de cafeína no cambia con el grado de tueste, otros reportan diferencias, con algunos mostrando mayores concentraciones en tuestes claros que no en oscuros y otros indicando lo contrario.

La variabilidad en estos resultados ha dado pie a un nuevo trabajo, dirigido por investigadores estadounidenses, el profesor de física del Berry College, Zachary Lindsey y el químico Joshua Williams de la Universidad Drexel que han tratado de aislar todas las variables experimentales capaces de influir en la disparidad de resultados anteriores, para así, poder determinar el efecto real del grado de tueste en aspectos claves del café en taza.

Así, por ejemplo, ante la imposibilidad de trabajar con un estándar universal para cuantificar el grado de tueste -este no existe y puede describirse mediante diversidad de propiedades físicas, color, densidad, pérdida de masa o, incluso, temperaturas de tueste- los investigadores han documentado y controlado cada etapa del proceso del café, desde la selección del grano verde hasta la preparación.

Además, aprovechando este exhaustivo control, han estudiado el impacto del grado de tueste en el rendimiento de extracción, medido mediante sólidos disueltos totales (TDS). Los estudios previos mostraban, también, re-



sultados contradictorios, posiblemente debido a variaciones en los métodos de preparación y la composición del agua utilizada en la elaboración, explican los autores de este nuevo trabajo, por lo que, en la presente investigación, el agua, elemento clave igualmente en la extracción de compuestos del café, ha sido también controlada.

Adicionalmente y en búsqueda de unos resultados lo más completos posibles, el trabajo de los investigadores estadounidense también ha tenido en cuenta otro factor relevante, la estructura del grano de café tostado y cómo influye en la extracción. Durante el tueste, el grano se expande y su porosidad aumenta hasta que su estructura colapsa debido a la acumulación de presión interna. Es así como en su trabajo han analizado la relación entre porosidad, concentración de cafeína y rendimiento

de extracción, siendo la primera investigación en comparar estos tres factores de manera cuantitativa.

Contenido de cafeína y tueste

Entre los hallazgos que destacan de este estudio, uno es que la relación entre el grado de tueste y el contenido de cafeína no es lineal y, contrariamente a la creencia popular de que los tuestes más oscuros contienen menos cafeína, la realidad, explican los autores del presente trabajo, es mucho más compleja.

Los investigadores, explican, constataron que la concentración de cafeína en las infusiones de 10 minutos alcanzaba su punto máximo en los tuestes con pérdidas de masa durante el tostado de aproximadamente 14-16%, lo que ge-

neralmente corresponde a tuestes ligeros a medios. A partir de ese punto, la concentración de cafeína comenzaba a disminuir en los tuestes más oscuros.

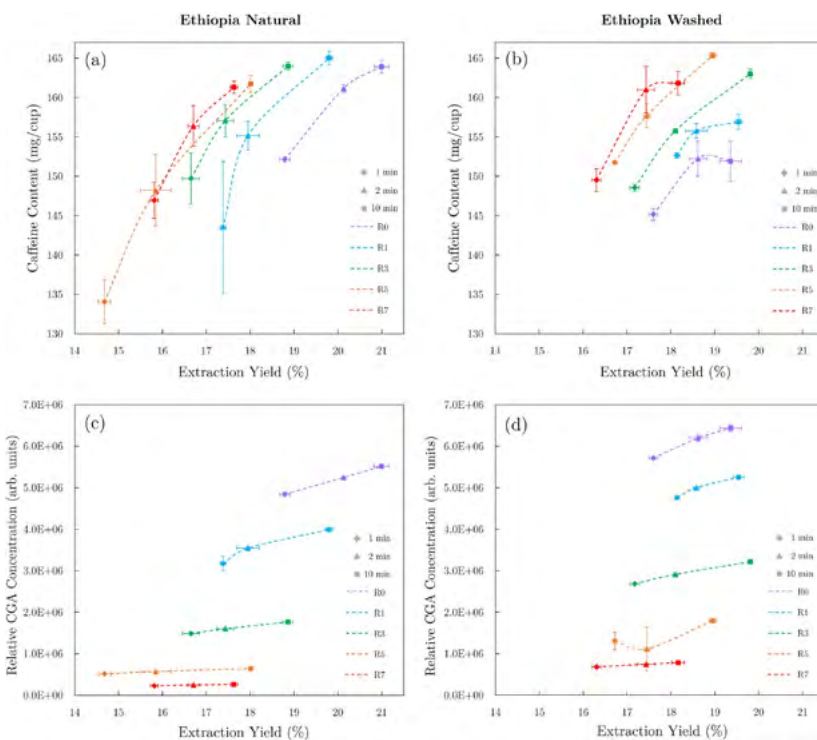
“Nuestros resultados muestran que el café pierde cafeína durante las últimas etapas del tueste”, afirma el profesor Lindsey. sin embargo, el estudio también concluyó que, al comparar cafés con el mismo rendimiento de extracción, los tostados más oscuros demostraron mayores concentraciones de cafeína. “Este hallazgo desafía la creencia común de que los tostados claros siempre contienen más cafeína. Y es que, si bien un tueste ultraligero puede tener la mayor cantidad de cafeína concentrada en el grano tostado, la baja porosidad hace que sea mucho más difícil extraer esa cafeína para que llegue a la taza. Por tanto, si lo que uno anda buscando es cafeína, nuestros datos sugieren que un tueste medio es, en general, una buena opción”.

Porosidad del grano y eficiencia de extracción

La clave para entender esta aparente contradicción, según los investigadores, reside en la porosidad del grano de café a la que hace referencia Lindsey, y que aumenta a medida que el grano se expande durante el tueste. Este incremento en la porosidad facilita la extracción de compuestos durante la preparación de la bebida y, al mismo tiempo, puede acelerar la sublimación de la cafeína en las etapas finales del proceso.

En el estudio, las imágenes de microscopía electrónica de barrido revelaron cómo la estructura interna del grano de café sufre esta transformación, registrándose incrementos de la porosidad desde un 13.6% en el café verde sin tostar hasta un 45.8% en el tueste más oscuro estudiado, contribuyendo, con ello, a crear vías adicionales y aumentar el

“ Aunque los cafés tostados claros contienen más cafeína, la mayor porosidad de los cafés de tueste medio facilita que llegue más cafeína a la taza ”



Gráficos de concentración de cafeína (a,b) y concentración relativa de CGA/5-CQA (c,d) vs rendimiento de extracción en café etíope natural (izquierda) y lavado (derecha) para todos los grados de tueste y tiempos de preparación investigados. Se utilizaron ajustes de spline para diferenciar claramente los conjuntos de datos para diferentes grados de tueste y conseguir mayor control en cada punto de las curvas.

área de superficie del grano, lo que facilita procesos de difusión más eficientes durante la preparación de la bebida. Sin embargo, embargo, los resultados también indicaron que un tostado extremadamente oscuro conduce a una menor retención de cafeína debido al colapso de la estructura interna de los granos.

“La extracción óptima de cafeína se produce en cafés tostados a niveles que logran suficiente porosidad (para impulsar una extracción eficiente) mientras se minimizan las pérdidas de cafeína debido a la sublimación (que ocurre en etapas posteriores del tostado)”, apuntan los autores del estudio.



La Barista





Café natural
100% arábica / comercio justo



Café descafeinado
100% arábica / swiss water®

Fairtrade contribuye al desarrollo sostenible de los productores certificados al permitir condiciones de comercio más justas, cambios sociales y protección del medio ambiente.

El proceso de descafeinado Swiss Water® está certificado como orgánico y utiliza solo agua, temperatura y tiempo para eliminar la cafeína con suavidad. El resultado es un café extraordinario sin ningún residuo químico ni sabor residual.



Teléfono de contacto: 900 190 155

“

El estudio confirma que el café pierde cafeína durante las últimas etapas del tueste

”

Rendimiento de extracción

El rendimiento de extracción, que mide la cantidad de sólidos disueltos extraídos del café molido, también ha mostrado en este estudio una relación compleja con el grado de tueste. En general, los rendimientos de extracción alcanzaron sus valores máximos para los lotes de tueste con pérdidas de masa durante el tostado de aproximadamente 12-14%, lo que generalmente implica niveles de tueste más claros.

A partir de ese punto, el rendimiento de extracción comenzó a disminuir para todos los lotes de tueste más oscuros, lo que los investigadores atribuyen a la descomposición de los compuestos solubles durante el tueste. Esto sugiere que, si bien el aumento de la porosidad facilita inicialmente la extracción, eventualmente la pérdida de compuestos solubles debido al tueste prolongado supera este efecto.

Curiosamente, sin embargo, destacan el hecho de que, en el caso concreto de la cafeína, el café tostado más oscuro con el mismo rendimiento de extracción en comparación con los tostados más claros presentó mayores concentraciones de este compuesto. Esto se debe, explican, a las mayores concentraciones relativas de otros compuestos (que contribuyen a las mediciones de sólidos disueltos totales y rendimiento de extracción) presentes en los tuestes más claros, y que se descomponen o volatilizan a medida que avanza el tueste.

Implicaciones prácticas para tostadores, baristas y consumidores

Preguntados a los autores de este estudio por las implicaciones de estos hallazgos en el tueste, consumo y preparación del café, apuntan que para aquellos que buscan maximizar su ingesta de cafeína, un tueste medio po-



dría ser la opción óptima, ya que ofrece un buen equilibrio entre concentración de cafeína y facilidad de extracción. Además, destacan que, de acuerdo con lo constatado en la investigación, se pueden lograr niveles similares con tuestes oscuros si se optimizan los parámetros de extracción.

Adicionalmente, y de acuerdo con resultados adicionales de su propio trabajo, las concentraciones de ácidos clorogénicos (CGA) disminuyeron drásticamente a medida que aumentaba el grado de tueste, lo que sugiere que los tuestes más claros podrían ser preferi-

bles para aquellos que buscan retener más compuestos beneficiosos en su taza, como los ácidos clorogénicos.

Esta investigación pionera destaca la notable complejidad del café, donde cada variable, desde el origen del grano hasta el nivel de tueste y el método de preparación, determina el resultado final. <

Fuentes: “Caffeine content in filter coffee brews as a function of degree of roast and extraction yield”, por Zachary Lindsey, profesor adjunto de Física del Berry College (EUA) y Joshua Williams, químico analítico de la Universidad de Drexel (EUA)

METODOLOGÍA

Para este estudio se ha utilizado 30 combinaciones de café, grado de tueste y tiempo de preparación para medir el efecto del grado de tueste en el rendimiento de extracción y el contenido de cafeína.

Los investigadores adoptaron una metodología rigurosa para garantizar la precisión y la repetibilidad. Se seleccionaron variedades de café etíope, incluidos naturales (procesados en seco) y lavados (procesados por vía húmeda), por sus diversas características. Se prepararon cinco niveles de tueste diferentes utilizando una tostadora de tambor eléctrica). Cada nivel de tueste se caracterizó utilizando parámetros precisos como el color, la densidad y el porcentaje de pérdida de masa. El café se preparó en AeroPress en condiciones estandarizadas y ratio de agua y café de 15:1. Se probaron diferentes tiempos de preparación (1, 2 y 10 minutos) para observar variaciones en el rendimiento de la extracción. Los factores externos, como el tamaño de la molienda, se controlaron mediante un tamizado y se utilizó agua filtrada con propiedades químicas constantes para minimizar las influencias externas.

Filtros de agua profesional:

Mejor filtración, mejor café

En el mundo del café, la calidad del agua juega un papel fundamental en el sabor de cada taza. Conscientes de su importancia, cada vez son más los establecimientos que están adoptando sistemas de filtración avanzados que optimizan este recurso y garantizan resultados consistentes. Más allá del café, además, el agua filtrada también impacta en la sostenibilidad y la eficiencia operativa de estos negocios, reduciendo residuos plásticos, minimizando la huella de carbono y prolongando la vida útil de los equipos. Tanto en cafeteras como en lavavajillas, hornos de vapor o dispensadores de agua, los sistemas de filtraje de agua profesional no solo mejoran la calidad del producto final, sino que también contribuyen a una mejor experiencia del cliente y una gestión más responsable del agua en la hostelería y restauración.

El agua es un componente esencial en la preparación del café, y su calidad influye directamente en el sabor y la consistencia de cada taza. En los últimos años, los avances en la tecnología de filtración han revolucionado la forma en que las cafeterías gestionan este recurso, permitiendo que, sin importar la ubicación del establecimiento, se pueda obtener un agua óptima para la extracción del café.

Tecnología de filtración de agua en cafeterías tradicionales y de Especialidad

En las dos últimas décadas en España, el simple hecho de instalar y cambiar cartuchos de filtración en las cafeterías tradicionales, ha mejorado notablemente la calidad del agua para el café de estos establecimientos, mientras que, en cafeterías de especialidad, donde se busca un nivel superior de control, tecnologías de filtración de agua como la ósmosis inversa con remineralización, permiten asegurar un ajuste de la composición del agua muy preciso, independientemente de la ubicación de la cafetería. “Gracias a estos avances, podemos garantizar una mineralización precisa y controlada, lo que impacta directamente en la calidad del café servido en cada taza”, apunta David Gasull, CEO de Quo Servis y consultor del Grupo BWT. Además, este sistema de filtración contribuye a la sostenibilidad, ya que el agua de rechazo, al no estar contaminada, puede devolverse a la naturaleza para completar el ciclo hídrico de manera responsable.



Sostenibilidad y reducción de costos operativos

El desarrollo de soluciones dirigidas a la filtración profesional de agua no solo ha mejorado la calidad del café, sino que, además, también ha reducido costos operativos y minimizado el impacto ambiental. Esto está directamente relacionado con la sostenibilidad, ya que la eliminación del agua embotellada reduce drásticamente el consumo de plástico y la huella de carbono. “Nuestra empresa y otras compañías del sector estamos aportando nuestro granito de arena; estamos cambiando el mundo sorbo a sorbo”, comenta Gasull.

Tecnología e Inteligencia Artificial en el tratamiento del agua

Otro factor clave en la optimización actual y futura de los sistemas de filtración de agua para bares y cafeterías está siendo la integración de la Inteligencia Artificial y el Internet de las Cosas. Eso sí, si bien la tecnología ya está disponible, su implementación sigue dependiendo, sin embargo, del criterio y presupuesto de cada cliente, aunque los fabricantes esperan que en los próximos años se generalice su adopción. “La IA jugará un papel clave en el trata-

“ Los filtros de agua de última generación garantizan una mineralización precisa del agua, optimizando su composición para una mejor taza de café ”

miento del agua, como en muchos otros ámbitos profesionales, al aprovechar el conocimiento basado en datos para ofrecer soluciones personalizadas. Gracias a esta tecnología, el control del cambio de cartuchos podrá realizarse de manera automática y precisa y no de forma aleatoria”, apunta al respecto el CEO de Quo Servis y consultor del Grupo BWT.

De hecho, el salto cualitativo de los sistemas de filtración de agua para entornos profesionales en las últimas décadas no deja de avanzar. Antes del año 2000, por ejemplo, todos los tratamientos de agua para máquinas de café se basaban en la tecnología tradicional de intercambio iónico (con base a Sodio Na⁺), un proceso que, para resultar óptimo, precisaba de una recarga mínima semanal del equipo acompañada de lavados manuales de al menos 20 minutos, lo que generaba un desperdicio considerable de agua. Actualmente, sin embargo, con el uso de tecnología de filtración de 3ª generación (con base a Hidrógeno), se aprovecha el 100% del agua de red. Un cambio sustancial que no solo implica un ahorro significativo de agua, sino también una reducción en el consumo energético y en los costos asociados a la operación de los equipos.

Filtración de agua: mucho más que para preparar café

Pero el agua no solo se usa para preparar café. En una cafetería, un bar o un restaurante, este recurso es fundamental para una amplia variedad de aplicaciones que influyen directamente en la calidad del servicio y la experiencia del cliente. Además de ser el ingrediente principal en bebidas como el espresso o las infusiones, el agua es indispensable en otros muchos procesos operativos de la hostelería y la restauración.

Se utiliza en lavavajillas industriales para garantizar una limpieza eficiente, siendo para ello necesaria un agua adecuada, sin residuos minerales que puedan afectar la cristalería y la vajilla. Lo mismo sucede en hornos de vapor, en los que un agua de calidad adecuada no solo es necesaria para salvaguardar conductos, resistencias, etc., sino para que las gotitas de vapor de la cámara no transfieran a los alimentos ningún sabor indeseado. Lo mismo sucede con la fabricación de hielo, donde la pureza del agua determina su calidad y trans-

parencia de los cubos utilizados en bebidas frías.

Además, cada vez son más los establecimientos que ofrecen agua filtrada como cortesía a sus clientes, lo que refuerza la importancia de contar con un sistema de tratamiento de agua adecuado para asegurar un sabor neutro y equilibrado. En cada uno de estos usos, la calidad del agua impacta no solo en el resultado final de los productos y servicios ofrecidos, sino también en el mantenimiento y durabilidad del equipo que utilizamos.

Filtración de agua en el hogar: una tendencia en crecimiento

El interés por la filtración de agua de calidad ha llegado, también, a los hogares. Cada vez más consumidores buscan replicar en casa la experiencia de una taza perfecta de café en casa, y las soluciones de filtración de agua para el ámbito doméstico se han convertido en una herramienta más para muchos home baristas.

“Si aplicamos estas tecnologías en casa y utilizamos agua filtrada para preparar nuestros cafés, cerramos el círculo y reducimos significativamente el consumo de plásticos”, apunta el CEO de Quo Servis y consultor del Grupo BWT, David Gasull, quien, sin embargo, advierte, que para que estas soluciones

de filtración acaben de asentarse en el ámbito doméstico es necesario no solo trasladar la conciencia sobre el buen uso de un recurso tan importante como es el agua, sino, también, simplificar la propuesta y ofrecer con ella, la instalación y mantenimiento del equipo.

Retos e innovación

Al margen de esto y tanto en el ámbito doméstico, pero, sobre todo, en la restauración, uno de los mayores retos a los que se enfrenta actualmente la filtración de agua sigue siendo la concienciación sobre el mantenimiento de estos sistemas. Un cartucho de filtración tiene una capacidad de trabajo definida por la calidad del agua y el volumen de consumo del establecimiento y esto no siempre es bien entendido por todos los usuarios. Para poner remedio a este problema, la industria está desarrollando nuevos métodos para facilitar el monitoreo del estado de los filtros, ya sea a través de sistemas conectados a la nube o de sensores inteligentes que alertan cuando es necesario un reemplazo.

Con todos estos avances, la industria de los filtros de agua no solo está mejorando la calidad de nuestras tazas, sino que está transformando la forma en que se usa y gestiona el agua en las cafeterías y en los hogares. La tendencia es clara: más eficiencia, más sostenibilidad y una mejor experiencia en cada taza de café. <



Conservación del café verde y tostado

Cómo el almacenamiento afecta la calidad del café

Un almacenamiento adecuado del café verde y tostado es determinante para preservar la calidad y frescura del grano. La temperatura y el tiempo de almacenamiento afectan las propiedades del café, por lo que un control preciso de estos factores contribuye a ralentizar el envejecimiento del producto y a mantener sus características organolépticas por más tiempo, a favor de nuestra taza.

El café es un producto altamente sensible a las condiciones ambientales y su almacenamiento juega un papel muy importante en la conservación de su calidad. Tanto antes como después de ser tostado, factores como el empaque, la temperatura y la duración del almacenamiento pueden afectar la composición química del grano, alterando su sabor y aroma. Además, la pérdida de compuestos volátiles y la oxidación de los lípidos pueden comprometer la estabilidad del café en el tiempo y, por tanto, su calidad en taza, por lo que garantizar un almacenamiento correcto del café es una preocupación entre los profesionales del sector. Y es que no debe pasar a nadie por alto que, aunque la producción de café es estacional, su consumo se mantiene constante durante todo el año. Por ello, mantener parámetros de calidad estables y elevados es un objetivo clave para productores, importadores, tostadores y distribuidores implicados en la calidad, ya que esto no solo contribuye a una mejor experiencia de degustación, sino que se traduce en un mayor valor comercial del producto.



Almacenamiento vs Calidad

A lo largo de los años, múltiples estudios han analizado la influencia del tipo de empaque utilizado para el almacenamiento de café verde y su incidencia en la calidad. La mayoría de estos trabajos comparan los dos tipos principales de empaques: las bolsas de yute y las de polímero GrainPro. Las bolsas de yute no ofrecen una barrera hermética, permitiendo la interacción de los granos con la humedad y el aire del ambiente. En contraste, las bolsas GrainPro están fabricadas con un material polimérico impermeable que protege los granos de los factores externos. Sin embargo, la literatura indica que el almacenamiento

en bolsas de yute permite una mayor retención de compuestos orgánicos volátiles en comparación con el envasado hermético al vacío, ya que la eliminación del aire en este último caso puede afectar la concentración de dichas sustancias. No obstante, las GrainPro bags permiten mantener estos compuestos a niveles estables durante el almacenamiento, debido a la adecuada impermeabilidad de su material.

Sean almacenados los granos en Yute o GrainPro bags, la Organización Internacional del Café indica que el contenido de humedad ideal para el café verde debe situarse entre el 8 % y el 12,5 %.

En el almacenamiento del café tostado, los granos experimentan cambios químicos, biológicos y físicos, los cuales

afectan sus características sensoriales. La oxidación de los lípidos y la degradación de ciertos compuestos aromáticos contribuyen a la pérdida de aroma y sabor con el tiempo.

Ante esta preocupación, un equipo de investigadores polacos del Institute of Heavy Organic Synthesis “Blachownia” ha estudiado las condiciones óptimas de almacenamiento del café verde y tostado para minimizar su pérdida de calidad, proponiendo, además, soluciones prácticas basadas en datos científicos.

Diseño del estudio

Para su trabajo, los investigadores han analizado muestras de café Arábica

lavado y Arábica natural verde y tostado sometidas a diferentes temperaturas de almacenamiento, seleccionadas, específicamente, para representar condiciones de almacenamiento comúnmente utilizadas en la industria para el café verde y en entornos domésticos para el café tostado: -10 °C, 10 °C y 20 °C.

Las muestras de café verde se mantuvieron almacenadas por 3,6,9 y 12 meses y tras cada uno de estos periodos, se extrajeron granos de cada cámara de medición para su estabilización. La mitad se utilizó para análisis químicos y la otra mitad se tostó tras un día de estabilización.

Para garantizar unos resultados lo más consistentes posibles, los análisis químicos del estudio se han centrado en la estabilidad de los compuestos responsables del sabor y aroma del café; se han utilizado técnicas avanzadas de cromatografía de gases y espectrometría de masas; y se han realizado análisis sensoriales, a cargo de un panel de expertos para identificar las alteraciones organolépticas que han ocurrido a lo largo del tiempo. Y ha sido la combinación de los resultados, lo que ha permitido a los investigadores polacos obtener una visión integral de los cambios que experimenta el café durante su almacenamiento.

Efectos del almacenamiento en el café verde

De acuerdo con los resultados del estudio, los granos de café verde almacenados a 20 °C presentaron una aceleración en su tasa de envejecimiento importante, reflejada en una disminución de la cantidad de compuestos clave para el desarrollo del sabor durante el tueste. “Esto sugiere que el almacenamiento a temperatura ambiente puede no ser la mejor opción si se busca preservar la calidad del café antes de su tostado. La degradación de los lípidos y la reducción de los ácidos clorogénicos, fundamentales en la percepción de acidez y cuerpo del café, fueron más pronunciadas en estas muestras, tras ser tostadas”, apuntan los investigadores del “Blachownia”.

Por su parte, el café verde almacenado a 10 °C y -10 °C conservó mejor su estructura y composición química. “Las muestras almacenadas a temperaturas más frías mostraron, ya tostadas, una menor variación en su contenido de azúcares y ácidos, lo que se traduce en una mejor estabilidad durante el tueste posterior. La reducción de la actividad enzimática a bajas temperaturas parece, pues, ser un factor clave en la conservación de la calidad de los granos”, apuntan los autores del estudio.

Efectos del almacenamiento en el café tostado

Es bien conocido que el café tostado es especialmente vulnerable a la degradación debido a su mayor exposición al oxígeno y la humedad. Aún y así, este trabajo del Institute of Heavy Organic Synthesis “Blachownia” ha demostrado variaciones en los resultados entre los cafés almacenados a diferentes temperaturas.

Así, las muestras conservadas a 20 °C evidenciaron una pérdida acelerada de compuestos aromáticos volátiles, lo que afectó directamente a su frescura y calidad sensorial. Por el contrario, las muestras almacenadas a -10 °C y 10 °C mantuvieron una mayor estabilidad aromática, conservando mejor sus notas sensoriales características. En particular, los compuestos relacionados con notas frutales y florales mostraron menor volatilización en condiciones de almacenamiento en frío.

La refrigeración como aliada de la calidad

De acuerdo con los investigadores, estos resultados sugieren que la refrigeración, en ocasiones puesta en entredicho, puede resultar, realmente, una estrategia viable para prolongar la vida útil del producto, como han demostrado en su trabajo. “Mantener los granos verdes a temperaturas de 10 °C o inferiores puede reducir significativamente la oxidación y mantener una mayor estabilidad en el tiempo. Esto implica que los exportadores y productores podrían beneficiarse de la implementación de sistemas de almacenamiento en frío para mejorar la calidad del grano antes de la exportación o comercialización”, apuntan.

En el caso del café tostado, conservarlo a bajas temperaturas, también ayuda a preservar sus propiedades aromáticas y sensoriales por más tiempo, lo que para los investigadores es una cuestión a tener en cuenta por el sector y, sobre todo, por el segmento del café de calidad, donde poder garantizar la excelencia de los atributos sensoriales del grano resulta un factor diferencial en la comercialización del producto.

En general, pues, tanto en verde como en tostado, los resultados de este estudio muestran que almacenar granos de café a 20 °C acelera la degradación sensorial y química, reduciendo significativamente su calidad con el tiempo. En cambio, las temperaturas de -10 °C y 10 °C permiten conservar mejor las características sensoriales y los compuestos volátiles con puntuaciones altas de calidad.



“Comprobamos como los cafés almacenados a estas temperaturas, obtenían tras 3 y 6 meses de almacenamiento, en su evaluación sensorial obtenían puntuaciones altas (lo que se puede considerar de muy buena calidad) que se mantuvieron, aunque ligeramente más bajas, cercanas a los 80 puntos, hasta el noveno mes, tanto en las muestras de café natural como lavado, previamente almacenadas en GrainPro bag y también, en bolsas de yute. En el caso de los naturales, incluso, estas buenas calificaciones se reportaron, también, en el duodécimo mes de almacenamiento”.

Las pocas diferencias detectadas entre cafés almacenados en verde en diferentes empaques han llevado a los investigadores a la conclusión, que el método de procesamiento postcosecha afecta más la evolución de los compuestos volátiles que el tipo de empaque, habiendo obtenido en este estudio los cafés naturales un mejor resultado en evaluación general de calidad, en iguales condiciones de temperatura de almacenamiento y empaque.

Recomendaciones para la industria

“La mejora de la infraestructura de almacenamiento, con la adopción de sistemas de refrigeración adecuados, puede marcar una diferencia significativa en la calidad del producto final. Las empresas que inviertan en estas prácticas estarán en mejor posición para ofrecer un café más fresco y consistente”, apuntan los investigadores polacos del Institute of Heavy Organic Synthesis “Blachownia”.

Además, añaden, es fundamental capacitar a los trabajadores en las mejores



prácticas de almacenamiento para garantizar que cada eslabón de la cadena de suministro contribuya a la preservación de la calidad del café. La formación en control de temperatura, manejo de inventarios y manipulación del producto puede ser una herramienta eficaz para mejorar la gestión del café en almacenes y puntos de venta.

Y es que, el almacenamiento adecuado del café no solo permite ofrecer un producto de mayor calidad, sino que también optimiza los costos operativos, contribuyendo a la competitividad de cada uno de los actores de la cadena del café.

¿La pérdida de frescura se puede detener?

Habiendo quedado evidenciado que el almacenamiento del café verde y tostado son fases muy críticas para la frescura del producto, veamos, a continuación, si su degradación lenta, pero

gradual, tras el tueste se puede controlar más allá de con la temperatura. Este periodo, generalmente, es suficiente para que se dañe rápidamente el aroma de los granos si, por ejemplo, ha quedado demasiado oxígeno dentro del paquete. Esto destruye el aroma y hace que se forme uno nuevo y desagradable. De igual forma, el material de empaque permeable hace que el aroma se escape del paquete y, por tanto, que el café del contenido pierda calidad.

Teniendo en cuenta, además, que la posterior molienda afecta a la frescura del café, existen ciertas formas de modular este impacto. Por ejemplo, un tueste más rápido tiende a formar más CO₂ en el café y una desgasificación más fuerte. Esto se traduce en un mayor riesgo de migración de aceite a la superficie de los granos, el cual puede oxidarse rápidamente y formar compuestos aromáticos rancios y desagradables.

Ahora bien, como han concluido los investigadores polacos, solo existe una solución realmente efectiva para detener la pérdida de frescura del café: la temperatura. Al bajarla, ralentizamos la reacción química y prolongamos la vida útil del café.

Esta es una regla general para todos los productos alimentarios. Sin embargo, el Dr. Samo Smrke, Profesor Asociado en la Universidad de Zúrich de Ciencias Aplicadas, explica, que esto prácticamente solo se aplica a la fase de almacenamiento del café ya que en el resto de los procesos existen, generalmente, limitaciones que impiden poder bajar la temperatura o bien, aún y haciéndolo, el efecto conseguido es mínimo. “Por ejemplo, al envasar cápsulas de café, la temperatura podría incrementar la cantidad de aroma perdido, pero no es práctico enfriar una línea de envasado. Además, en tal caso, tener condiciones inertes sin oxígeno es más importante para mantener la frescura, por lo que lo ideal es que el café se em-

paque bajo el efecto de nitrógeno a presión”, advierte.

La importancia de comprender la frescura del café

Para el Dr. Samo Smrke, comprender la frescura es importante para todos los tipos de café, “y en mi opinión, aún más importante para el café regular”, enfatiza, justificando su advertencia en que “en el caso de los cafés de especialidad, los consumidores suelen comprar el café poco después de haber sido tostado, cuando aún está fresco. El paso del tiempo hará, también, que el producto pierda frescura, pero por la forma en que se consume el café de especialidad, este tiempo puede limitarse a la calidad óptima del café.

En el caso del café regular, cuando los clientes compran su café, lo hacen 1 o 2 meses después del tostado, por lo que las medidas para preservar la frescura en este tiempo deben ser más estrictas en comparación con cuando el café se vende solo unos días después de ser tostado. Sin embargo, también depende del café utilizado y del sabor deseado en la taza. Como ejemplo, el campeón barista indonesio de 2019 compitió con éxito en el Campeonato Mundial con un café que habían tostado 2 meses antes. Este ejemplo demuestra que el café más fresco no siempre es la calidad óptima para ciertos perfiles de sabor, de ahí que lo más importante es estudiar nuestro producto, tener en cuenta el resultado que buscamos y con ello jugar con todos los parámetros que nos permiten diseñar nuestro café a medida”. <

Fuente: “Effect of green and roasted coffee storage conditions on selected characteristic quality parameters” por Błazkiewicz, J., Nowakowska-Bogdan, E., Barabosz, K. et al.

Este no es un anuncio cualquiera



Café de filtro: métodos, variables y drippers

El café filtrado ha ganado protagonismo entre los amantes del café gracias a su capacidad para resaltar matices y aromas únicos. Esta preparación ofrece diferentes métodos y depende de múltiples variables que influyen en el resultado final. Desde la calidad del agua hasta la granulometría y el tipo de filtro, cada detalle cuenta

La infusión de café es tan antigua como el descubrimiento de la baya de la que procede. Y es que esta fue la primera forma de elaborar una bebida a través de las semillas tostadas de esta baya allá por el siglo XII en la región de Abisinia (Etiopía actual) en el continente africano.

La bebida solamente tiene dos ingredientes, café y agua. Es decir, necesitamos un producto soluble (semillas tostadas de café) y un disolvente (agua) que sea capaz de arrastrar y quedarse con los elementos solubles del café. A partir de ahí, todo lo demás se reduce a “jugar” para obtener el mejor resultado organoléptico posible para nuestro paladar o, si tenemos un panel de cata (catadores expertos o no, amigos o familiares), para el de la mayoría.

Evolución y auge del café filtrado

Para preparar la infusión de café existen diferentes métodos que, independientemente del café y agua que utilizemos, nos dan como resultado bebidas con diferentes matices. Las nuevas corrientes que han aparecido en torno al café han cambiado a lo largo de los años las formas en que probamos el café, con el gran aliciente de que cuanta más información tenemos del producto y más métodos conocemos, podemos valorar mejor las diferentes características de cada bebida en beneficio a nuestro paladar.

En el caso concreto de España, el café espresso ha dominado históricamente el consumo fuera del hogar y, tras la aparición de las cápsulas, esta preparación ha entrado también con fuerza en el hogar. Paradójicamente, sin embargo, la preparación antagónica a la inmediatez, la presurización del agua, la densidad e intensidad que representa el espresso, el café de filtro, se ha hecho con un espacio importante en las cafeterías especializadas de nuestro país y también en muchos hogares con un home barista, que

reconocen en las preparaciones de café filtrado las tazas que acentúan mejor los sabores más complejos del café.

Los métodos manuales para elaborar café son una opción en alza que está impulsando la resurrección de métodos clásicos, por ejemplo, la Chemex con más de 70 años de historia y el nacimiento también de nuevos dispositivos, como la AeroPress, que se han convertido en artículos de deseo para todo tipo de público amante del café.

¿Qué conocemos del café de filtro? ¿Qué variantes entran en juego en su elaboración? ¿Qué diferencias existen entre los diferentes métodos de filtrado de café?

Tipos de filtrado de café

Podríamos englobar los distintos métodos de extracción en dos grandes grupos y los dos nos plantean retos y estrategias diferentes para poder sacar el máximo beneficio de nuestras extracciones: la cocción (entiéndase como forma de preparación) y el filtrado.

COCCIÓN

Es la extracción de la parte soluble del café por contacto directo del agua durante todo el tiempo que dure el proceso, sin necesidad de temperatura (esta solo es una variable, lo veremos más adelante). Es decir, que todo el café que pusimos está en contacto con toda el agua que utilizamos como disolvente durante todo el tiempo que nosotros queramos. Ejemplo: puchero, French press.

FILTRADO

Es la extracción de la parte soluble del café por contacto directo del agua. Agua que, hay que puntualizar, solo está en contacto con el café mientras atraviesa el lecho, es decir, que, durante la elaboración, cada gota de agua solo pasa un tiempo “x”, menor que el total, en contacto con el café. Al igual que en el caso anterior, no es necesaria una temperatu-



“ El impacto del agua sobre el café, el flujo de servicio, el blooming, la turbulencia, el lecho o los filtros modifican la extracción del café de filtro ”

ra concreta. Ejemplo: cafetera de goteo (Melitta), cafetera italiana (Moka).

Dentro de las diferentes preparaciones que podemos hacer y de las diferentes cafeteras existentes en cada método

de preparación, existen múltiples variables para tener en cuenta y que debemos fijar para encontrar el mejor resultado final en nuestra taza.

Variables de la preparación de café filtrado

TIPO DE AGUA: La dureza y los TDS iniciales del agua nos obligarán a ajustar otras variables para lograr el mejor resultado y esto es sumamente importante, puesto que la bebida final de café que vamos a disfrutar ronda el 98,5% de agua. Es así que debemos fijarnos en su dureza (cantidad de carbonatos cálcicos) y en su saturación, es decir cuántas partículas por millón hay. Si el agua está muy saturada, no conseguirá disolver lo deseado o le costará mucho más y habrá probabilidad de sub-extracción, es decir, de extraer menos solubles de los deseados. Por el contrario, si es un agua muy débil, extraerá más fácilmente y, por tanto, tendremos posibilidades de sobre-extracciones o lo que es lo mismo, más solubles de los deseados.

Además, es importante conocer el nivel de sodio y su pH, que potenciará los sabores y por supuesto, deberemos garantizar el uso de agua que no contenga sabores extraños.

TEMPERATURA: El aumento de la temperatura acelera el proceso de extracción. Es decir que podemos extraer con agua fría, aunque, entonces, tenemos que ser conscientes de que será necesario aumentar el tiempo de contacto de esta agua con el café. Por el contrario, si utilizamos temperaturas altas, aunque el café no se queme al trabajar cerca del punto de ebullición, será más difícil controlar la extracción (tendremos menos tiempo) y, por tanto, podríamos incurrir en una sobre-extracción, en la que pueden aparecer sabores amargos indeseados.

TIEMPO: Esta variante es indispensable para que el agua sea capaz de extraer todo aquello que deseamos de nuestro café. En la preparación “cocción”, depende de nosotros, es decir, podemos dejar el café en contacto con el agua el tiempo que decidamos. Sin embargo, en el filtrado dependemos de otros factores para

ajustar este tiempo, lo que hace que sea una variable imposible de estandarizar.

GRANULOMETRÍA: Es el tamaño de las partículas al que reducimos nuestro café. Este tamaño influye en el tiempo de extracción de diferentes maneras. En cocción, a menos micras, más caras en contacto con el agua y, por tanto, menor será el tiempo necesario para arrastrar los elementos solubles del café. En un filtrado, sin embargo, una granulometría fina hará que el lecho de café sea más denso y, por tanto, el paso de agua también, pudiendo llegar a provocar una sobre-extracción.

Es importante, pues, saber qué rango de micras mayoritario estamos trabajando para poder tomar las decisiones correctas. Existen en el mercado mallas que nos permiten cribar nuestro café y quedarnos con la granulometría deseada, como el Kruve (Es un dispositivo de tres piezas utilizado para separar el café molido en diferentes micras. Cuenta con 12 mallas de distintas medidas, que permiten cribarlo. Siempre se emplean dos mallas para seleccionar el tamaño de partículas deseado y que corresponde al café que se queda entre ellas.). En cualquiera de los casos, es muy importante cuidar y limpiar las muelas de los molinos y las mallas de criba de manera asidua para conseguir los mejores resultados.

SERVICIO DEL AGUA: Se trata de una operación más importante de lo que a menudo se pueda suponer. El impacto del agua sobre el café, el flujo de servicio, el blooming o pre-infusión, la turbulencia, el lecho, los filtros, son aspectos que modificarán la extracción de nuestra taza. De ahí que, según el método que utilicemos, podremos influir en unas u otras de estas variantes para conseguir el perfil de taza que busquemos.

- **Pre-infusión o blooming:** Es el servicio inicial de agua sobre el café molturado seco. Se trata de hidratar el polvo con no más del doble de peso de agua, es decir, si ponemos 20 g de café molido, añadir 40 g de agua, procurando mojar todo el polvo seco. El agua de esta pre-infusión debe permanecer alrededor de 30 segundos sobre el polvo para asegurar



nos su hidratación y que sea más fácil la extracción de sus componentes.

- **Flujo de servicio:** El ritmo de servicio diferirá según el tipo de preparación. En el caso de una cocción, el concepto de velocidad desaparece, puesto que se trata de que toda el agua moje el café tanto tiempo como queramos. Sin embargo, en una elaboración filtrada, debemos procurar realizar el servicio de tal manera que no subamos en exceso el agua dentro del filtro, puesto que al ir filtrando y bajando el nivel, nos dejaremos partículas de café adheridas al filtro, por las cuales no volverá a pasar el agua y, por tanto, no extraeremos de ellas lo deseado. Por el contrario, si vamos sirviendo poco a poco, solo levantando un poco el nivel de agua, podremos arrastrar de nuevo estas partículas cada vez que volvamos a realizar el servicio de agua. Es importante realizar un servicio homogéneo en el lecho de café (cama de café que ponemos en el filtro), procurando no incidir en un mismo punto durante varios segundos ni servir desde una altura muy eleva-

“ El café de filtro sigue ganando protagonismo tanto en cafeterías especializadas como en hogares con home baristas ”

da, puesto que ambas podrían provocar channeling (canalización), lo que permitiría el paso del agua por una zona mejor que por otras.

- **Turbulencia:** Es la agitación conseguida con la ayuda de una pala o cuchara en el agua ya servida en el café en polvo para conseguir una mayor extracción. Es poco recomendable en un filtrado y óptima en una elaboración de cocción, pero esta debe dominarse para conseguir siempre los mismos resultados y poder convertir este movimiento en una constante que poder modificar a nuestro antojo para lograr resultados diferentes.
- **Lecho de café:** Es la forma en la que colocamos el café en nuestra cafete-

ra. Sobre todo, en las elaboraciones filtradas, debemos tener la precaución de preparar un lecho homogéneo, con la misma altura en toda la circunferencia, para así conseguir que el agua pase por todo el café equilibradamente.

- **Filtro:** Es otro de los elementos a tener en cuenta, pues según su diseño puede modificar nuestra extracción de diversas formas. Existen muchos tipos de filtros: metálicos, cerámicos, de tela, de papel, y cada uno con perforaciones más o menos pequeñas. Los filtros de papel son altamente recomendables, sobre todo si están oxigenados (un tratamiento de blanqueo con oxígeno activo para eliminar sabores y celulosa suelta), para evitar que aporten sabores extraños a la bebida, como sucede en los filtros no oxigenados (con matices de celulosa) o en los filtros metálicos (sabores metálicos) o de tela (que suelen retener restos de café no perfectamente lavados). En el caso de los filtros de papel o tela, es necesario saturarlos previamente con agua limpia antes de preparar la bebida, para garantizar su buen funcionamiento.



Las drippers, moda gota a gota

Existen muchos modelos de cafeteras para elaborar extracciones de café, con diferentes variantes, estructuras, diseños y tamaños de agujeros de goteo, según el fabricante. La prensa francesa, la tradicional cafetera italiana o moka, y la de goteo o Melitta son equipos diseñados para filtrar café. Sin embargo, hoy en día, las drippers concentran la atención de baristas y clientes de cafeterías de tercera ola. Nos referimos a la Chemex, Hario V60, Clever, Syphon, Kalita, AeroPress, entre otras, algunas con años de vida y otras más recientes que han ido apareciendo, poco a poco, en cafeterías especializadas y en cocinas de amantes del café.

¿Preparamos un café filtrado? <

Raúl Alonso
Campeón Nacional de AeroPress
Fórum Café 2018

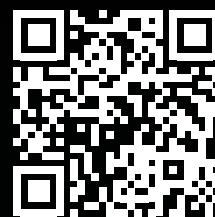
CREM

Espresso revolution



Descubre la máquina de café que se adapta perfectamente a tu negocio. Escanea el código QR y diseña tu propia Crem EX3 con el configurador.

¿Quieres verla en acción? visítanos en nuestro nuevo Showroom en Gandía. Para más información, visita www.crem.coffee



EX3

Modular by design

La Inteligencia Artificial y la telemetría revolucionan la estación barista

La Inteligencia Artificial (IA) y la telemetría están redefiniendo la forma en que se produce, se prueba e, incluso, se prepara la taza de café, favoreciendo mayores niveles de eficiencia y personalización en la estación barista.

La IA está adquiriendo un papel cada vez más destacado en la optimización del proceso de preparación del café. Esta tecnología a diferencia de la automatización que se enfoca en ejecutar de forma programada tareas repetitivas de manera automática, simula la inteligencia humana para aprender, razonar y tomar decisiones.

Blends diseñados con IA al gusto del consumidor

En este contexto, la IA está permitiendo a los tostadores experimentar con nuevos perfiles de sabor de manera más precisa y controlada y acordar con los baristas cafés diseñados totalmente a medida del gusto de sus clientes. Un ejemplo es la firma finesa Kaffa Roastery, tercer tostador del país, que se ha lanzado a la aventura de comercializar mezclas de café diseñadas con Inteligencia Artificial. La primera ha sido “AI-conic”, un blend con cuatro orígenes, Brasil, Etiopía, Colombia y Guatemala, creado sin intervención humana.

“Básicamente, le dimos a la IA descripciones de todos nuestros cafés y sus perfiles de sabor y aprovechando modelos similares a ChatGPT y Copilot, le ordenamos crear un nuevo blend que se adaptara perfectamente a los gustos de los entusiastas del café, superando los límites de las combinaciones de sabores convencionales”, explica Svante Hampf, director general y fundador de Kaffa Roastery.

Con la información de todos los cafés disponibles, la IA eligió cuatro orígenes que sugirió mezclar en proporción, 40% Brasil, 25% Guatemala, 25% Colombia y 10% Etiopía. Adicionalmente, creó la etiqueta del envase del café y una detallada descripción del sabor que dice que “AI-conic” es “una mezcla bien equilibrada de dulzor y fruta madura”.

Tras la cata de control, los expertos del departamento de calidad de Kaffa Roastery coincidieron en que la mezcla era perfecta y no había necesidad de realizar ningún ajuste.

Telemetría: vigilancia y supervisión de las máquinas de café

Del mismo modo, la telemetría está revolucionando la forma en que se gestionan y mantienen las máquinas de café profesionales en la estación barista. Esta tecnología permite la comunicación de datos y la supervisión remota de todas las funciones de la máquina, lo que proporciona una visión en tiempo real del rendimiento de las máquinas, permitiendo anticipar problemas y optimizar el mantenimiento.

Además, ya existen en el mercado, soluciones basadas en IA que permiten analizar el historial de compras de los clientes para recomendar bebidas, automatizar recompensas de lealtad

personalizadas y enviar ofertas específicas en momentos oportunos. Además, mediante el análisis de datos en tiempo real, los sistemas de IA pueden anticipar las preferencias cambiantes de los consumidores y adaptar las ofertas en consecuencia, mejorando la satisfacción del cliente y optimizando, también, la gestión del inventario.

Esta combinación de IA y telemetría está favoreciendo una nueva personalización de la experiencia del café en taza y está otorgando a los baristas de nuevos recursos para aumentar sus ventas y la fidelidad de sus clientes.

Adicionalmente, aunque los molinos de café por el momento no incorporan, en general, Inteligencia Artificial en el sentido de aprendizaje automático o algoritmos que se adaptan y mejoran por sí solos, sí que están equipados con tecnologías inteligentes que permiten una mayor precisión, consistencia y optimización del proceso de molienda.

Además, ya hay fabricantes que están incurriendo en el mundo de la IA y están investigando la incorporación de nuevas características en sus molinos, como la evaluación de la frescura y la textura del grano para ajustar automáticamente la molienda.

Eficiencia operativa y sostenibilidad

Y es que, según los expertos, la implementación de IA y telemetría en la industria tiene no solo un gran potencial de impacto en la eficiencia operativa de los negocios del sector, sino en la sostenibilidad de su actividad. La telemetría, por ejemplo, además de reducir los tiempos de inactividad y los costos de reparación, al optimizar el uso de recursos como el agua y la energía, mejora la sostenibilidad de las operaciones de café. De igual modo, facilita la gestión del inventario y la reducción del desperdicio y, al proporcionar datos precisos sobre el consumo y las preferencias de los clientes, los operadores pueden ajustar sus pedidos y contribuir, así, a una cadena más sostenible.

La estación barista del futuro

Como ocurre con cualquier nueva tecnología, la adopción de la Inteligencia Artificial en la estación barista del futuro requiere atención a varios factores para garantizar su éxito. La inversión en I+D de los fabricantes y su apoyo en la integración de estas tecnologías es clave, al igual que la formación continua de los baristas y la adaptación de procesos internos para maximizar los beneficios de la IA. Además, es importante, también, encontrar un equilibrio entre la innovación tecnológica y el toque humano que define la experiencia del café, pues, la mayoría estará de acuerdo en que la esencia artesanal del trabajo del barista debe preservarse, con la tecnología como complemento y no como reemplazo. <

Barista

ya es una palabra oficial en el Diccionario de la Lengua Española

El término “Barista” ha evolucionado junto con la cultura del café, convirtiéndose en sinónimo de especialización y arte en su preparación. Su incorporación en el Diccionario de la RAE marca un logro en el reconocimiento de esta profesión en España, aunque no sin debate.

La Real Academia Española (RAE) ha incorporado el término “Barista” en su Diccionario de la Lengua Española, definiéndolo como, “Persona experta en la preparación y presentación del café u otras bebidas elaboradas con él”. Esta inclusión refleja el reconocimiento oficial de una profesión que ha ganado relevancia en los últimos años, especialmente con el auge del café de especialidad. Sin embargo, la definición también contempla una segunda acepción: “Persona que tiene o atiende un bar o una cafetería”, y cita como sinónimos términos como barman, camarero, mesero, cantinero, mesonero, saloner, copero, cafetero y mozo. Esta dualidad ha generado cierto malestar entre algunos profesionales del sector, quienes consideran que esta segunda acepción desvirtúa la especialización y habilidades que caracterizan a un Barista.



ha incluido más de 4.000 modificaciones, entre ellas la adición de “Barista”.

“Para los amantes del café, él o la Barista es alguien fundamental, porque pone todo el cariño y la profesionalidad del mundo para preparar un café. Un buen café preparado por un buen Barista es una de las cosas que le dan sentido a la vida. Introducir el término Barista en el Diccionario de la RAE es reconocer todo este bagaje cultural y esta realidad social”, explica, el filólogo Emilio del Río, autor de diversos libros dedicados al origen del español y al latín.

Alegría y controversia en torno a la definición

La inclusión del término Barista en el diccionario de la RAE ha sido una buena noticia, aunque no exenta de cierta polémica. Si bien los profesionales del sector celebran la definición principal—“persona experta en la preparación y presentación del café u otras bebidas elaboradas con él”—algunos consideran desacertada la definición complementaria, que equipara al Barista con “la persona que tiene o atiende un bar o una cafetería” e incluso lo asocia con términos como mesero o camarero.

Argumentan que comparar la labor de un Barista con la de un camarero o bar-

man no refleja la especialización y el conocimiento que requiere la preparación del café. “Un Barista no solo sirve café; también posee un entendimiento detallado de la materia prima, las técnicas de extracción, la calibración de equipos y la creación de bebidas innovadoras. Además, muchos Baristas se involucran en la selección de granos, el tueste y la educación del consumidor sobre las complejidades del café”, argumentan.

La molestia entre algunos Baristas radica en que la definición de la RAE podría diluir la percepción pública de su profesión, reduciéndola a una función más generalizada dentro de la hostelería. “Al agrupar términos como barman, camarero y Barista bajo una misma definición, se corre el riesgo de minimizar las habilidades y conocimientos específicos que distinguen a un Barista. Es esencial que la definición refleje con precisión las competencias y la especialización que implica ser un Barista en el contexto actual”, apuntan.

Al margen de esta controversia, lo cierto es que la inclusión de la palabra “Barista” en el diccionario español es una buena noticia que sigue una tendencia global de reconocimiento de esta profesión y alinea al español con otras lenguas que han adoptado oficialmente el término. El Grande Dizionario della Lingua Italiana de Battaglia, por ejemplo, incluye la palabra “Barista” desde hace tiempo, definiéndola como “Chi serve i clienti di un bar, di un caffè, stando dietro il banco”, mientras que el Oxford English Dictionary lo define como “a person who works in a coffee bar”. <

Origen de la palabra Barista

Todo apunta que el vocablo Barista tiene sus raíces en Italia, donde el término se utilizaba originalmente para referirse al encargado de servir bebidas —alcohólicas o no— detrás de una barra. Sin embargo, con la expansión global del café como un producto diferenciado a finales del siglo XX y la divulgación de la cultura del espresso, el vocablo comenzó a asociarse exclusivamente con los expertos en café.

Un proceso largo hasta su reconocimiento oficial

La inclusión de “Barista” en el diccionario no ha sido ni un proceso rápido ni inmediato. Antes de su incorporación oficial, la palabra “Barista” enfrentaba desafíos en su uso en español y la RAE inicialmente no reconocía el término, recomendando alternativas como “cafetero” o “camarero de café”.

Hace ocho años, el uso generalizado y la creciente especialización en la preparación del café, llevaron a Fórum Café a contactar con la RAE para iniciar el proceso de incorporación de la palabra Barista en el Diccionario de la Lengua Española.

A estos primeros intentos sin fruto, siguió la iniciativa impulsada por Templo Cafés y el filólogo Emilio del Río en 2021 y ha sido, finalmente, en diciembre de 2024, que la RAE anunció la actualización 23.8 de su diccionario, que

El perfil de flujo y la personalización del espresso



Las innovaciones tecnológicas de las máquinas de café espresso profesionales llevan años abriendo las puertas a los baristas a ampliar las posibilidades de sus preparaciones cuando se trata, por ejemplo, de ajustar y personalizar el espresso. Las tasas de flujo programables o perfilado del flujo es una de estas herramientas que ofrece la oportunidad de afinar la extracción hasta lograr trasladar a la taza los matices más sutiles de cada café.

Durante años, en las máquinas de café espresso fue imposible variar la velocidad del paso del agua de extracción sobre la pastilla de café del porta, obligando a modificar dosis, grosor de molienda, temperatura del agua o presión del grupo para generar cambios en la textura y sabor final de la taza.

Sin embargo, la incorporación de sistemas de control de flujo en las máquinas espresso permite hoy a los baristas, conseguir el mismo resultado, con tan solo ralentizar o acelerar el flujo del agua de extracción.

El sistema que lanzó hace cerca de dos décadas un fabricante norteamericano y que se ha ido perfeccionando a lo largo del tiempo, sigue la lógica de las extracciones en cafeteras tipo pour over y permite emplear más o menos agua durante la extracción del espresso, en función de las necesidades concretas de cada momento del proceso.

Las nuevas máquinas espresso equipadas con esta funcionalidad han mejorado su control e incorporado, además, sistemas de memoria que permiten almacenar múltiples perfiles de flujo a través de una interfaz, pudiendo así, replicar el mismo resultado tantas veces se desee, con el mismo café.

¿Qué es la tasa de flujo?

La tasa de flujo se refiere a la velocidad a la que el agua pasa a través del lecho de café durante la extracción. Tradicionalmente esta tasa de flujo ha sido fija en la mayoría de las máquinas de espresso en parámetros aproximados de diez gramos por segundo.

Sin embargo, hoy día la mayoría de las máquinas espresso actuales permiten reducir esta tasa de flujo durante la preinfusión, evitando así, golpear el lecho de café de forma disruptiva y favo-

PRESIÓN VS. FLUJO DE AGUA

Aunque la presión y el flujo de agua están estrechamente relacionados en una máquina de café espresso, no son lo mismo.

Según la Ley de Darcy en la demostración empírica diseñada por M. Petracco & Suggi Liveriani, 1993, el caudal medio de extracción no es proporcional a la presión aplicada, pero aumenta en función de la presión hasta un valor y después permanece constante o incluso disminuye.

El flujo de agua está determinado y regulado por la presión generada por la máquina, la cual permite su circulación. Esta presión depende del diámetro de los tubos y de los limitadores de caudal, que se encargan de mantenerla lo más constante posible dentro del sistema.

En general, a medida que la presión aumenta, también lo hace la tasa de flujo. Al mismo tiempo, la resistencia ejercida por la pastilla de café, directamente relacionada con la molienda y su compactación, disminuye, ya que, al absorber más agua, pierde parte de su firmeza. Esta pérdida de carga de la presión del agua en su interior facilita que la fracción lipídica pueda emulsionar fácilmente en las células más expuestas, por encontrarse estas en el exterior de las partículas (la extracción del espresso se obtiene más por lavado de las paredes externas de las partículas que por el efecto de la difusión del interior hacia la solución). Estos lípidos emulsionados son gotas microscópicas de 0,5 – 10m de diámetro, que darán forma a la crema del espresso.



reciando una tasa de flujo más lenta que se ha demostrado, ayuda a reducir la formación de canales y garantizar una extracción más uniforme.

Perfil de flujo: de la preinfusión a la extracción

Un paso más, en esta innovación son algunas de las máquinas espresso actuales más innovadoras con control de tasa de flujo que han ampliado su capacidad de control más allá de la preinfusión, permitiendo a los baristas alternar diferentes tasas de flujo durante la extracción.

Así, durante la preinfusión, gracias al control que permite la máquina para regular el flujo del agua que inunda o hidrata la pastilla de café, es posible prolongar esta fase más allá de lo ordinario, dejando, por ejemplo, que empiece propiamente la extracción, sin activar aún la palanca que abrirá el flujo total del agua del grupo. Con esta modificación de control de preinfusión, se consigue un flujo más lento del agua a través del café, lo que nos llevará a obtener un perfil diferente de taza al habitual con el sistema tradicional.

A continuación, bien de forma controlada manualmente o bien de manera automática, los equipos con gestión de flujo facilitan abrir y cerrar la válvula durante el resto de la extracción.

Parametrización del perfil de flujo

Además, cuando se parametrizan estos cambios de flujo durante toda la extracción, se obtiene lo que es conocido como perfil de flujo, permitiendo este sistema de control de fluido de agua, definir múltiples perfiles para diferentes cafés, lo que sumado a la posibilidad también de trabajar, por ejemplo, con temperaturas diferentes en cada grupo, asegura tazas totalmente personalizadas, muy especialmente cuando se busca extraer ciertos compuestos sobre otros para resaltar características de sabor específicas.

Impacto del perfilado de flujo en el sabor del espresso

Ajustar la preparación a un perfil de flujo concreto puede acentuar, por ejemplo, los compuestos de sabor ácido y dulce que se extraen al comienzo de la elaboración del espresso. Si en esta fase nos mantenemos en una tasa de flujo de entre 5 y 7 gr./s, el tiempo de preinfusión aumenta lo que en taza se traduce en un aumento del aroma y el dulzor de la bebida final. En general, también se aprecia



IMPACTO DEL PERFIL DE FLUJO EN LA QUÍMICA DEL ESPRESSO

Un estudio de la Technical University of Munich ha investigado la influencia de la tasa de flujo, tamaño de partículas y temperatura del agua sobre la composición química del espresso, concluyendo que el perfil de flujo impacta en la extracción de componentes referentes del café como la trigonelina, la cafeína, el ácido 5-cafeoilquínico (5-CQA) o los sólidos totales disueltos (TDS).

Los resultados muestran que las tasas de flujo más lentas (1.0 mL/s)* producen concentraciones iniciales más altas de los componentes en el extracto, en comparación con flujos más rápidos (3.0 mL/s). Sin embargo, la concentración disminuye más rápidamente durante la extracción con flujos lentos.

La diferencia en las concentraciones entre flujos lentos y rápidos se reduce a medida que avanza la extracción. Por ejemplo, para un espresso de 40g, reducir el flujo de 2.0 mL/s a 1.0 mL/s hizo aumentar la concentración de 5-CQA de 2.99 mg/g a 3.11 mg/g, según los resultados del estudio de la Universidad alemana.

Además, esta investigación también ha revelado que el impacto del flujo es más pronunciado con moliendas más finas y temperaturas de agua más altas. Por ejemplo, para una molienda fina, aumentar el flujo de 1.0 mL/s a 3.0 mL/s incrementó la presión de 2.9 bar a 8.0 bar, lo que resultó en una mayor disminución de la masa de componentes extraídos.

A destacar, además, los resultados relacionados con la cafeína y que indican que es el componente cuya cantidad en la taza se ve menos influenciada por los cambios en el flujo.

*1.0 mL agua = 1.0 gr agua (mL x densidad = gr)

Fuente: "Influence of Flow Rate, Particle Size, and Temperature on Espresso Extraction Kinetics", Benedikt K. L. Schmieder, Verena B. Pannusch & otros

un cambio de textura en el cuerpo de la bebida, la cual ha sido descrita, por ejemplo, en un ensayo realizado para Fórum Café comparando la elaboración tradicional del espresso con tazas elaboradas con control de flujo, como una sensación de cremosidad poco usual, similar a la sensación sedosa.

Eso sí, no existe una fórmula simple y única para conseguir estos resultados, pues como en muchos otros aspectos de la preparación de la taza, todo de-

pende del café que estemos utilizando. Al cambiar la tasa de flujo durante la extracción, estamos "forzando" a que el café cambie su solubilidad durante el proceso de elaboración de la bebida, favoreciendo, según el caso, la extracción, regulación o reducción del aroma, el amargor, la astringencia o la acidez que, al fin y al cabo, son características únicas en cada café. <

Fuentes: Jesús Salazar, Mark Prince

El auge de la sostenibilidad alimentaria: una revolución impulsada por los jóvenes

El interés por la sostenibilidad en el sector alimentario ha crecido de manera exponencial en los últimos años. Este fenómeno no es casualidad, sino el reflejo de una preocupación cada vez más presente entre los consumidores, especialmente entre los más jóvenes. En este contexto, la gastronomía, los hábitos de compra y las estrategias del sector de la restauración están evolucionando para adaptarse a una nueva era de consumo responsable y sostenible.

Los jóvenes como motor de la sostenibilidad

Los jóvenes se han convertido en los principales impulsores de la sostenibilidad dentro del sector alimentario. Según un informe elaborado por la Guía Repsol en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el 60% de los jóvenes españoles muestra un interés activo en la sostenibilidad alimentaria. Además, el estudio, que ha analizado 12 millones de interacciones en Internet, revela que el 60% de las búsquedas sobre alimentación y sostenibilidad provienen de menores de 35 años, de los cuales más del 55% son mujeres.

“La percepción de que la sostenibilidad en la alimentación es un lujo costoso se está diluyendo”, afirma María Ritter, directora de la Guía Repsol, quien atribuye este cambio al esfuerzo de los jóvenes que, por ejemplo explica, “prefieren tomar un café natural a otro, ya que son conscientes de su valor”.

Tanto Ritter como otros referentes de la gastronomía española advierten, sin embargo, que para consolidar este progreso hacia la sostenibilidad alimentaria, la educación es una herramienta clave para el cambio. En este sentido, apuestan por inculcar a las nuevas gene-

raciones, desde la infancia, en la importancia de elegir productos sostenibles y fomentar la formación en colegios sobre los beneficios de los productos de proximidad y la sostenibilidad alimentaria.

“Existe una amenaza real del negacionismo sobre la sostenibilidad y por ello la educación es vital”, señala Carlos Maldonado, chef del Restaurante Raíces, galardonado con una estrella Michelin. Maldonado también destaca la necesidad de mantener un equilibrio entre lo social, lo económico y lo medioambiental para lograr una restauración verdaderamente sostenible. Un ejemplo de esta filosofía es la labor de la chef murciana Irene López, del Restaurante Jumilla, quien transforma descartes de cooperativas de frutas cultivadas en la región en “productos de alto valor”.

Gestión del desperdicio alimentario

Este enfoque está estrechamente relacionado con otro de los temas clave analizados en el informe de la Guía Repsol, la gestión del desperdicio alimentario. Según los datos recopilados, el 39,3% de los consumidores busca activamente prácticas sostenibles enfocadas en reducir el desperdicio de alimentos. Sin embargo, también se ha detectado una creciente desconfianza respecto a la autenticidad de algunas iniciativas y, también, en relación con el sobreprecio de los productos ecológicos o de proximidad. Esto pone de manifiesto la necesidad de una mayor transparencia en la comunicación dentro de la industria alimentaria.

Otro dato interesante que se desprende de este informe es que cada vez son más, 12,2% de los consumidores que muestran interés en información sobre restaurantes que favorecen una movilidad con menor huella de carbono. Este

cambio en la mentalidad de los ciudadanos refuerza la idea de que la sostenibilidad no es solo una tendencia, sino una realidad.

Compromiso con el consumo responsable

En el mundo del café, este compromiso con el consumo responsable abarca diversos aspectos. Desde una creciente preferencia por marcas que promueven la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de producción, hasta una mayor concienciación sobre el uso de envases reutilizables y el apoyo a iniciativas que reducen el uso de plásticos de un solo uso.

Muchas cafeterías han adoptado alternativas ecológicas en sus servicios y ofrecen descuentos a quienes llevan sus propios recipientes para el café. Algunas, incluso, han ido un paso más allá y han implementado sistemas circulares de vasos a mayor escala. Por ejemplo, el programa VasoVenGo, presente en ciudades como Madrid, Barcelona, Sevilla, Salamanca e Ibiza, permite a los clientes disfrutar de café para llevar en vasos reutilizables a cambio de un depósito retornable de 1 €. Estos vasos pueden devolverse en cualquiera de los establecimientos participantes para recuperar el depósito, evitando así la generación de residuos innecesarios.

Además, han surgido iniciativas innovadoras en la fabricación de equipos para la preparación de café espresso, remanufacturando componentes para reintroducirlos en la cadena de valor, facilitando así el reacondicionamiento y el reciclaje de las máquinas.

A nivel industrial, también, y más allá del uso de materiales reciclables en el envasado y la presentación del café, varias empresas tostadoras en España han incorporado energías renovables en sus operaciones y han comenzado a utilizar flotas de vehículos eléctricos para la distribución de sus productos. Estas acciones refuerzan el compromiso del sector con la sostenibilidad, haciendo patente que el cambio hacia un modelo más responsable y ecológico es posible y cada vez más tangible. <

“ *Existe una amenaza real del negacionismo sobre la sostenibilidad y por ello la educación es vital* ”

Cooperativa Cooxupé

Líderes en sostenibilidad en la caficultura brasileña

La Cooperativa Regional de Cafeicultores en Guaxupé se ha consolidado como la mayor cooperativa de café del mundo, con más de 19.000 miembros, en su mayoría pequeños productores. Fundada en 1932 en el estado de Minas Gerais, Brasil, esta organización ha evolucionado desde una cooperativa de crédito agrícola hasta convertirse en un referente global en la producción y exportación de café y, ahora también, en sostenibilidad.

La Cooperativa Regional de Cafeicultores en Guaxupé se ha consolidado como la mayor cooperativa de café del mundo, con más de 19.000 miembros, en su mayoría pequeños productores. Fundada en 1932 en el estado de Minas Gerais, Brasil, esta organización ha evolucionado desde una cooperativa de crédito agrícola hasta convertirse en un referente global en la producción y exportación de café y, ahora también, en sostenibilidad. Desde que los mercados mundiales empezaron a presionar a los países productores para que apliquen prácticas agrícolas más sostenibles, incluidas la seguridad, la equidad y la diversidad de los trabajadores, la Cooperativa Regional de Cafeicultores Guaxupé, conocida popularmente como Cooxupé, asumió el reto de convertirse en líder en la incorporación de principios sostenibles y prácticas responsables en sus operaciones y en la de sus miembros.

Para ello han desarrollado un programa a medida de sus cooperativistas, sobre todo de los más pequeños, los responsables de la mayor parte de la producción de café de Cooxupé, pero también el colectivo más importante en el que el equipo de la cooperativa ha detectado mayores retos que superar en relación con el compromiso de estos productores con los códigos de conducta en materia de sostenibilidad.

Prácticas que protegen el futuro

Siguiendo su enfoque en la colaboración y el apoyo mutuo entre sus miembros, Cooxupé ha desarrollado un programa no solo comparable con los estándares establecidos de otros programas como el de Rainforest Allian-



ce, sino que yendo un paso más allá y bajo un enfoque proactivo y positivo, sirviera para aportar a los caficultores apoyo técnico, formativo y financiero y que fuera accesible a todas las fincas de la cooperativa, independientemente de la situación financiera de cada una, para, así, poder implementar un cambio sostenible de una manera que nunca se había hecho antes.

La culminación de este propósito ha sido el I Protocolo de Gerações de Cooxupé, un conjunto bien definido de directrices y niveles de logro centrados en la resiliencia, la longevidad y la calidad de la producción, todo ello, además, profundamente vinculado a una producción económicamente sostenible, en armonía con el medio ambiente y con los productores, sus familias y sus empleados.

El programa, que ya ha sido adoptado por más de 400 productores, empieza desde abajo, no desde arriba, con más de 100 profesionales técnicos de Cooxupé sobre el terreno que ofrecen asistencia a los caficultores en prácticas sostenibles.

“El cooperativismo en el que creemos es un modelo sostenible porque no somos B2B, de empresa a empresa, no somos B2C, de empresa a consumidor, somos P2P, de persona a persona. So-

mos una organización de personas que se unieron para resolver problemas comunes de las familias que cultivan café, y nuestro programa Gerações se creó para mejorar la vida de los caficultores y de las comunidades donde viven”, explica Alexandre Monteiro, ESG Manager, de Cooxupé.

Un modelo cooperativo de éxito

Adicionalmente, la cooperativa ofrece programas de educación, salud y asistencia social para mejorar la calidad de vida de los caficultores y sus familias. Además, desarrolla proyectos que fomentan la renovación generacional en el sector cafetalero y ha ampliado sus canales de comercialización, exportando a más de 50 países en Europa, Estados Unidos y Asia. Recientemente, también, han incursionado en los mercados de soja y maíz para diversificar las oportunidades de sus socios.

Cooxupé también ha establecido una alianza con el banco de desarrollo holandés FMO, obteniendo una línea de crédito de 30 millones de dólares para financiar la compra, almacenamiento y comercialización de café certificado de sus miembros, ejemplificando con todas estas medidas cómo una cooperativa puede liderar en la industria del café, combinando eficiencia económica con un sólido compromiso con la sostenibilidad y el bienestar social.

El enfoque de Cooxupé ha fortalecido a los pequeños productores, brindándoles acceso a mejores oportunidades de comercialización y tecnología, demostrándose, una vez más, que el desarrollo económico y la responsabilidad ambiental pueden ir de la mano en la industria del café. <

Café y microbiota intestinal

Aprovechando cada avance en herramientas y tecnologías de investigación, surgen nuevos estudios que correlacionan el consumo de café con beneficios para nuestra salud. Una de las investigaciones más recientes, realizadas con tecnologías de alta precisión, confirma, por ejemplo, la relación positiva entre beber café y una mayor presencia de microbiota intestinal en cuerpo.

La microbiota intestinal es el conjunto de microorganismos que habitan en el tracto digestivo, especialmente en el intestino, cuyo equilibrio es esencial para el correcto funcionamiento del organismo. Participa en la digestión y absorción de nutrientes, contribuye a la producción de vitaminas y ácidos grasos esenciales y protege contra la colonización de patógenos. Además, desempeña un papel determinante en la regulación del sistema inmunológico, favoreciendo el equilibrio entre la respuesta inmune y la tolerancia a ciertas sustancias.

La alimentación, el uso de antibióticos, el estrés...son factores que pueden afectar la composición de la microbiota y, cuando esta se altera, existe el riesgo de desencadenar una disbiosis o lo que es lo mismo, un desequilibrio microbiano, lo que está relacionado con enfermedades digestivas, metabólicas e incluso trastornos autoinmunes.

Efectos del café en nuestra microbiota

Mantener una microbiota saludable es, pues, importante para el bienestar general, por lo que un equipo de investigadores europeos ha decidido estudiar cómo el café puede contribuir a este objetivo.

Para ello, han analizado datos médicos y genéticos de aproximadamente 23.000 personas de 211 cohortes que comprendían a más de 54.000 ciudadanos de Estados Unidos y Reino Unido,

comparando sus perfiles microbianos entre consumidores habituales de café y personas que no lo bebían.

El resultado ha sido la identificación de un total de 115 especies microbianas intestinales asociadas positivamente con el consumo de café y la constatación de que la composición de la microbiota es distinta en los bebedores de café en comparación con los no consumidores.

La razón, explican los investigadores, es que, en general, el café estimula la proliferación de especies microbianas en lugar de inhibirlas, lo que sugiere un efecto positivo sobre la diversidad bacteriana. Además, esta asociación, han observado, se mantiene igual tanto para el café descafeinado como para el café con cafeína.

Lawsonibacter asaccharolyticus y café

Uno de los hallazgos más relevantes del estudio ha sido, además, la fuerte asociación entre el consumo de café y la abundancia de la bacteria *Lawsonibacter asaccharolyticus*. Esta es un microbio amigable con el intestino que produce un compuesto llamado butirato, un ácido graso de cadena corta que ayuda a moderar la inflamación refuerza la salud del eje intestino-cerebro y se cree que contribuye a la salud de las células que recubren el colon.

Pues bien, la investigación ha revelado que los consumidores habituales de café presentaban niveles de *Lawsonibacter*

asaccharolyticus entre cuatro y ocho veces superiores a los de los no consumidores. Esta tendencia se observó independientemente de la ubicación geográfica y del tipo de café consumido.

Con intención de confirmar esta asociación observada, durante el estudio se han llevado a cabo diversos experimentos in vitro en los que se añadió café al medio de cultivo de *Lawsonibacter asaccharolyticus*. Y para satisfacción de los investigadores, los resultados de estas pruebas han acabado de ratificar sus conclusiones anteriores, al comprobar en el laboratorio cómo el café aumenta significativamente el crecimiento de *Lawsonibacter asaccharolyticus* en 3,5 veces, independientemente del tipo de café utilizado in vitro, molido, instantáneo con y sin cafeína.

Además, los investigadores han concluido, aunque con la advertencia de que se requieren más estudios para confirmarlo, que la prevalencia general de la bacteria *Lawsonibacter asaccharolyticus* en una población concreta puede ser favorecida por el consumo de café a nivel poblacional.

Más descubrimientos

Adicionalmente a la investigación principal, los análisis metabólicos realizados en un subconjunto de 438 participantes han mostrado que los consumidores de café presentan mayores concentraciones de ciertos compuestos derivados de los polifenoles del café, como el ácido quínico y la trigonelina, unos metabolitos que los investigadores creen que pueden estar implicados en la modulación del microbioma intestinal y sus efectos sobre la salud. <

Fuentes: "Coffee consumption is associated with intestinal Lawsonibacter asaccharolyticus abundance and prevalence across multiple cohorts", por Paolo Manghi, Amrisha Bholes, Roberta Marconi y otros

“ El estudio ha identificado 115 especies microbianas intestinales asociadas positivamente con el consumo de café ”

Beber café ayudaría a prevenir el síndrome metabólico

El síndrome metabólico es una preocupación creciente a nivel epidemiológico mundial, por las implicaciones de este trastorno en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y diabetes tipo 2. Sin embargo, la buena noticia es que ciertos hábitos alimenticios pueden contribuir a prevenir este síndrome y lo mejor para los amantes del café es que esta bebida es una de las recomendadas para lograrlo.

El síndrome metabólico, también conocido como síndrome de resistencia a la insulina o síndrome X, es una combinación de varias condiciones que juntas, aumentan el riesgo de que una persona desarrolle diabetes y enfermedades cardíacas. Estas condiciones incluyen niveles elevados de azúcar en sangre, acumulación excesiva de grasa en la cintura, presión arterial alta, triglicéridos elevados y bajos niveles de colesterol HDL.

La prevalencia del síndrome metabólico está aumentando en todo el mundo y aproximadamente un tercio de la población de Estados Unidos, por ejemplo, ya lo padece.

En la prevención de esa afección, la dieta desempeña un papel fundamental, habiendo demostrado un estudio reciente de la Universidad de São Paulo (Brasil), publicado en *Journal of Nutrition*, que una alimentación rica en polifenoles, presentes en alimentos como el café, puede reducir hasta en un 23% la probabilidad de desarrollar síndrome metabólico.

El estudio basado en datos de 6.378 participantes de la encuesta longitudinal ELSA-Brasil encontró que una ingesta diaria de hasta 469 miligramos de polifenoles puede reducir significativamente el riesgo de desarrollar la afección.

Entre los alimentos ricos en polifenoles, el café destaca como una de las principales fuentes de ácidos fenólicos, unos compuestos que esta nueva investigación ha confirmado que ejercen un efecto protector contra el síndrome metabólico.

Acción protectora de los polifenoles

De acuerdo a las conclusiones del trabajo de la Universidad de São Paulo, los polifenoles tienen la capacidad de modular la microbiota intestinal, favoreciendo el crecimiento de bacterias beneficiosas esenciales en la prevención de la obesidad y la regulación del metabolismo. Esta acción potencia, por tanto,

sus efectos protectores contra enfermedades cardiometabólicas, reforzando la importancia de llevar una dieta saludable, variada y equilibrada.

“Cuanto más diversa sea la ingesta alimentaria y las fuentes de polifenoles de una persona, mejor será el efecto sobre su microbiota intestinal y, por lo tanto, sobre su salud en general”, explica Renata Carnaúba, autora de la investigación posdoctoral en la que se ha incluido este estudio.

“Una dieta rica en polifenoles, como los del café, puede reducir hasta un 23% el riesgo de síndrome metabólico”

En este sentido apuntar que además del café, otros alimentos ricos en polifenoles son frutas como uvas, fresas y naranjas, así como el chocolate o bebidas como el vino y el té.

Menos riesgo de hipertensión e insulina alta

El trabajo de los investigadores brasileños también ha estudiado con éxito el impacto de los polifenoles en otros trastornos cardiometabólicos vinculados al síndrome metabólico, como la hipertensión, la resistencia a la insulina o los triglicéridos elevados. “Los resultados muestran que los efectos de los polifenoles sobre el metabolismo y las enfermedades cardíacas no eran desdeñables. Independientemente de los diversos factores de riesgo cardiometabólico,

como el sexo, la edad, el tabaquismo y la actividad física, los participantes que ingirieron más polifenoles tenían hasta 30 veces menos probabilidades de desarrollar hipertensión arterial o resistencia a la insulina, y 17 veces menos probabilidades de tener triglicéridos elevados”, afirma Carnaúba.

Uno de los mecanismos clave detrás de estos beneficios, explican, es la capacidad de los polifenoles para reducir el estrés oxidativo y la inflamación crónica, dos factores que contribuyen al desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Asimismo, durante el presente estudio, añaden, han evidenciado que los polifenoles pueden promover un mejor equilibrio en el metabolismo de los lípidos.

Próximas investigaciones

Con el objetivo de seguir ampliando estos hallazgos y explorar nuevos aspectos relacionados, los investigadores han anunciado a través de la Fundación de Apoyo a la Investigación Científica del Estado de São Paulo (FAPESP) su intención de profundizar en el estudio. “Prevemos realizar más investigaciones sobre el papel de los polifenoles en la protección contra las enfermedades cardiometabólicas. Hasta ahora, la evidencia sugiere que sus beneficios están vinculados a sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes, así como a una posible influencia positiva en la microbiota intestinal”, han adelantado.

Y es que aunque en estudios previos ya se había observado una relación entre el consumo de polifenoles y una disminución del riesgo de síndrome metabólico, el nuevo estudio es el mayor realizado en una muestra tan grande de personas y durante un periodo de seguimiento tan largo (ocho años) que asocia los efectos del consumo de polifenoles con la protección contra problemas cardiometabólicos, abriendo, pues, nuevas vías para seguir luchando contra enfermedades y trastornos que afectan a un número, cada vez más alto, de población. <

Cafés Le Mont

-Grupo Brasileiro

En un mercado del café cada vez más exigente, la búsqueda de calidad y autenticidad ha impulsado a emprendedores a desafiar las percepciones establecidas y a abrir nuevas oportunidades para caficultores de diferentes partes del mundo. La pasión por el producto, la innovación y el compromiso con el origen son elementos fundamentales de estas iniciativas, como lo demuestra el proyecto Cafés Le Mont - Grupo Brasileiro, surgido en Brasil y que, combinando conocimiento, formación y divulgación para posicionar a su país como un referente en la industria cafetera de alta calidad, ha logrado trascender fronteras.

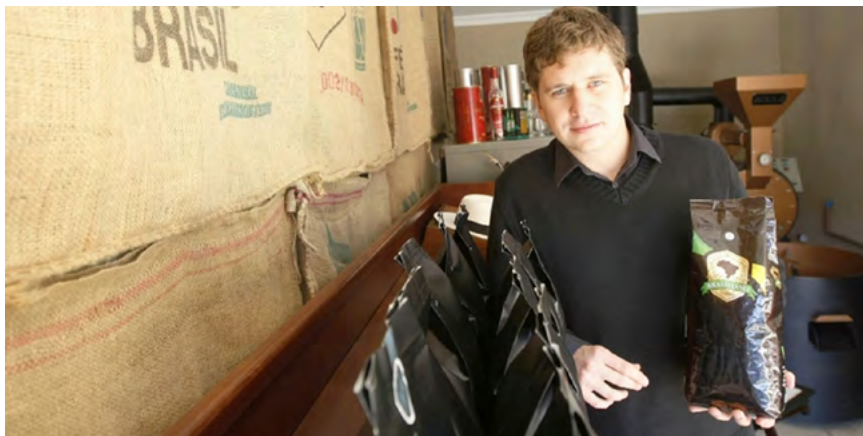
Corría el año 2006 cuando Thiago Amhof dio vida a Cafés Le Mont en la pintoresca ciudad de Curitiba, al sur de Brasil. En aquel entonces, el mercado del café estaba dominado por productos comerciales y la noción de “Café de Especialidad” era prácticamente desconocida. Amhof, sin embargo, que había sido testigo de primera mano del duro trabajo y la dedicación de los productores brasileños sabía de la existencia de cafés excepcionales en su país y decidió fundar su propia empresa, con el objetivo de promocionar la cultura del café y enseñar al mundo la calidad de los cafés brasileños.

“Llegar a Europa y escuchar muchas veces a la gente hablar de que Brasil producía cantidad, pero no calidad me empujó a explicar y mostrar el trabajo de los productores brasileños de cafés de la más alta calidad”, recuerda Thiago Amhof, CEO de Cafés Le Mont.

Con esta motivación, se embarcó en una misión educativa entorno al café brasileño de calidad que inició en su propio país y luego se ha extendido a diferentes partes del mundo.



Thiago Amhof, CEO de Cafés Le Mont - Grupo Brasileiro



Cafés LE MONT y la revolución del café de especialidad en Brasil

En Curitiba y São Paulo Brasil, Cafés Le Mont se convirtió, en poco tiempo, en precursores del movimiento de Café de Especialidad en cadenas de supermercados importantes, ofreciendo una alternativa confiable en una época en la que las tiendas especializadas eran escasas y, salvo excepciones, no ofrecían opciones de calidad a sus clientes.

El éxito no tardó en llegar y pronto la marca fue conocida, no solo, por sus cafés, sino por su esfuerzo por divulgar la cultura del Café de Especialidad entre los consumidores brasileños, a través de café del propio país.

La expansión internacional: Grupo Brasileiro

Impulsado por el éxito en Brasil, Amhof decidió dar el salto al mercado internacional en 2010. Así nació Grupo Brasileiro, una empresa española que

se propuso llevar la pasión y el compromiso con el café de calidad más allá de las fronteras brasileñas. Desde entonces, durante los últimos 15 años, Grupo Brasileiro ha estado promocionando los cafés de origen Brasil en el mercado europeo, siempre desde un enfoque basado en la formación e información sobre este origen y sus cafés de calidad.

“Llevar el origen 100% Brasil para el mundo nos permite transportar un poco de nuestra historia, cultura y la realidad de cada terroir”, explica Thiago Amhof.

La expansión internacional, sin embargo, no fue un camino fácil y Grupo Brasileiro tuvo que enfrentarse a prejuicios arraigados sobre la calidad del café brasileño. Sin embargo, el profundo conocimiento del producto de Amhof y sus colaboradores, les permitió superar estos obstáculos. En 2008, como miembro del Núcleo Internacional de Negocios Brasil-España, el CEO de Grupo Brasileiro comenzó a tender puentes entre los productores brasileños y el mercado europeo.

“Estar en constante contacto con productores de zonas de altitud y clima favorable para la producción de cafés de



calidad hace que Grupo Brasileiro traduzca en cada taza de café un poco de lo que Brasil tiene para enseñar como el mayor productor y exportador de cafés del mundo”, apunta Amhof.

Su presencia constante en ferias del sector y su estrecha relación con las asociaciones de productores en origen, además, permitió desde un primer momento, a esta empresa de café verde, a emprender un camino que hasta entonces no existía para hablar y mostrar la calidad de café que se producía en este país. Años después, asociaciones como la BSCA (Asociación Brasileña de Cafés Especiales), a través de su entonces directora Vanusia Nogueira, se unieron en esta misión de promoción de los cafés brasileños de alta calidad.

Compromiso con la calidad y educación cafetera

Durante todo este tiempo, además, el compromiso con la calidad de Cafés Le Mont no se ha limitado a la promoción, sino que se ha complementado con la formación y la mejora continua en todos los aspectos del proceso cafetero. La empresa ha apostado por la educación tanto interna como externa, ofreciendo capacitaciones especializadas para baristas, tostadores y profesionales del sector, con el objetivo de elevar el conocimiento sobre los cafés de especialidad de Brasil y sus características únicas.

Además, en 2021, Thiago Amhof se certificó como Q-Grader. Esta acredita-

ción le permitió adquirir herramientas avanzadas para evaluar con mayor precisión la calidad de los cafés brasileños, así como fortalecer su capacidad para comunicar de manera objetiva los atributos sensoriales de cada lote. Gracias a esta certificación, Amhof no solo ha podido consolidar la reputación de Cafés Le Mont – Grupo Brasileiro como un referente en la industria, sino que también ha reforzado su misión educativa, asegurándose de que cada café que llega a sus clientes cumpla con los más altos estándares de excelencia.

Diversificación, innovación y conexión con el origen

A lo largo de los años, Grupo Brasileiro ha diversificado su oferta y consolidado su presencia en el sector. Además de proporcionar café verde de alta calidad a la industria, la empresa ha desarrollado su propia línea de tiendas de café bajo la marca Aromme.

Actualmente, cuentan con una tienda en formato Boutique en Barcelona, donde los clientes pueden degustar y adquirir una cuidada selección de cafés de especialidad, asesorados por el personal. Además, la compañía ha apostado por un modelo de expansión mediante franquicias, con su primera tienda en Santander, que opera bajo esta modalidad.

Consolidando su crecimiento internacional, Grupo Brasileiro ha puesto la mirada, también, en mercados estratégicos, llevando su propuesta de valor más

allá de Europa. En este sentido, los Emiratos Árabes Unidos se han convertido en un nuevo foco de expansión, donde gracias a la creciente demanda de cafés premium en la región, la compañía está tejiendo alianzas comerciales que le permitan fortalecer su presencia en este mercado clave.

En toda esta trayectoria, eso sí, si hay algo que Amhof y su equipo han cuidado con mayor esmero ha sido y sigue siendo la conexión con el origen. “Los protagonistas más importantes de esta historia están en el campo, en las fincas donde se cultiva el café”, insiste el CEO.

Para mantener esta conexión vital, Grupo Brasileiro ha organizado misiones comerciales y visitas a zonas cafeteras y fincas exclusivas donde se producen los mejores cafés de Brasil. En dos ocasiones, en 2008 y 2011, la empresa organizó viajes con socios de Fórum Café para visitar cafetales en el Norte de Paraná, Alta Mogiana (São Paulo) y Sur de Minas Gerais. Estas experiencias no solo fortalecieron las relaciones comerciales, sino que también permitieron a los participantes experimentar de primera mano la pasión y dedicación de los productores brasileños.



Mirando hacia el futuro

Mirando hacia el futuro, Cafés Le Mont – Grupo Brasileiro continúa innovando y expandiéndose, siempre con un ojo puesto en sus raíces. Su misión sigue siendo la misma que hace 18 años: promocionar la cultura del café y enseñar al mundo la calidad de los cafés producidos en Brasil, honrando siempre el trabajo y la dedicación de los productores en origen. El sueño que comenzó en Curitiba ha trascendido fronteras, convirtiéndose a Cafés Le Mont – Grupo Brasileiro en referentes dentro del mundo del café de especialidad brasileño. <

“Llevar el origen 100% Brasil para el mundo nos permite transportar un poco de nuestra historia, cultura y la realidad de cada terroir”

Promerca



Celebración del 50 aniversario de Promerca

El mundo del café está lleno de historias de pasión, esfuerzo y determinación. Entre ellas, la historia de Promerca (Promoción Mercantil Catalana) destaca como un ejemplo de adaptación y crecimiento en un sector donde la calidad y el servicio lo son todo. Desde su origen en un modesto almacén de Sant Boi de Llobregat (Barcelona) en 1966, hasta su consolidación como referente en el envasado de azúcar para hostelería y un aliado integral del torrefactor, su recorrido ha estado marcado por desafíos y decisiones audaces.

La historia de Promerca se inicia en 1966, cuando una empresa zaragozana de envasado de azúcar ofrece la distribución de sus productos en Cataluña. Lo que comenzó como una simple representación comercial pronto se convirtió en un proyecto con identidad propia. En 1972, ante el cierre de la delegación en Cataluña, la empresa decide independizarse, asegurando el suministro y manteniendo a su clientela. Con un pequeño equipo y una determinación inquebrantable, Promerca se estableció formalmente con el compromiso de ofrecer un producto de calidad y un servicio excepcional.

Innovación y expansión

En 1976, con el mercado demandando nuevos formatos, Promerca adquiere su primera máquina de envasado de sobres de azúcar de 10 gramos. Esta decisión marcó un punto de inflexión: de ser distribuidores pasaron a convertirse en fabricantes. Con el tiempo, la empresa invirtió en nuevas instala-

ciones y equipos para optimizar la producción, adaptándose a las necesidades de cafeterías, restaurantes y clientes del sector hostelero.

Sin embargo, el camino no estuvo exento de obstáculos. En 1978, un devastador incendio en una nave vecina amenazó con acabar con el esfuerzo de años. En cuestión de minutos, el fuego consumió parte de la infraestructura, y la lucha por salvar la empresa se convirtió en una carrera contrarreloj. Gracias a la confianza de proveedores y clientes, y a una inquebrantable voluntad de reconstrucción, Promerca logró reiniciar operaciones en solo diez días.

50 años "In Crescendo"

En 2016, Promerca celebró su 50 aniversario con un evento emblemático en el Gran Teatro del Liceo, bajo el lema "In Crescendo", reflejando su crecimiento constante y su proyección hacia el futuro. La celebración reunió a clientes, proveedores y

“

En 1978, un incendio en una nave vecina puso en riesgo años de esfuerzo de Promerca

”

colaboradores, destacando la trayectoria de la empresa desde sus inicios humildes hasta su consolidación como líder en el sector del envasado de azúcar y productos para cafeterías.

Durante el evento, se enfatizó la apuesta por la innovación y la modernización de sus instalaciones, con la ampliación de espacios y la incorporación de tecnologías avanzadas. Además, se resaltó la importancia del capital humano y la confianza de clientes y proveedores en el desarrollo continuo de la empresa.

“ Con un pequeño equipo y gran determinación, Promerca nació en 1972 comprometida con la calidad y el servicio ”

La Consolidación en el sector cafetero

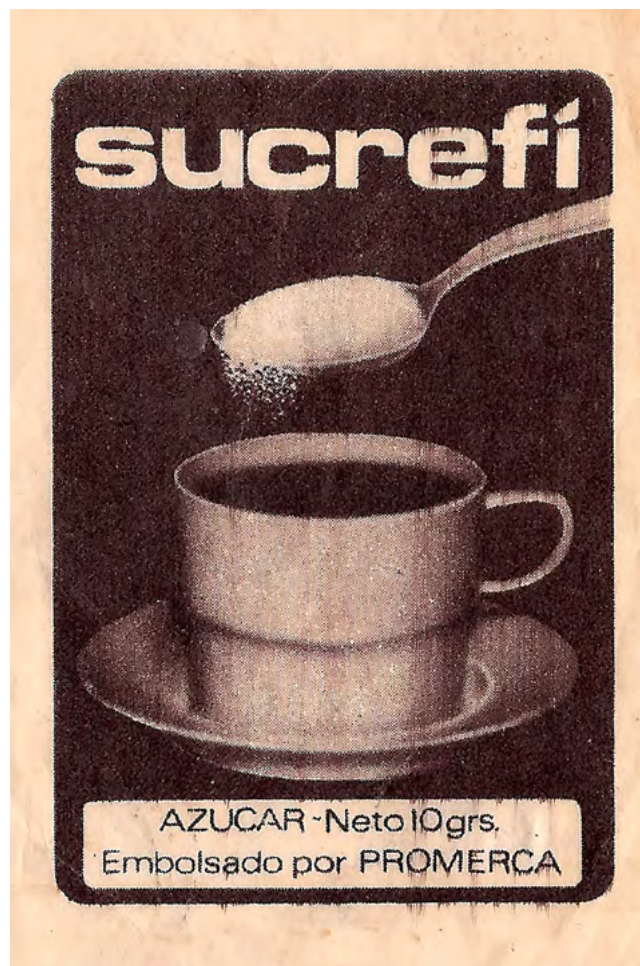
A lo largo de las décadas, Promerca se ha convertido en un actor clave dentro del sector del café. Su especialización en el envasado de azúcar y productos complementarios ha sido un factor decisivo en su crecimiento. Con el traslado a instalaciones en Sant Boi de Llobregat en 1986, la empresa optimizó su logística y aumentó su capacidad productiva, reforzando su compromiso con la excelencia y la eficiencia operativa.

Este crecimiento ha venido acompañado de una evolución constante en tecnología y procesos, permitiendo ofrecer soluciones adaptadas a las nuevas tendencias de consumo. En 1998, obtuvo la certificación ISO 9000 de calidad, y en 2011, la certificación IFS de seguridad alimentaria, consolidando su compromiso con la excelencia. En 2012, obtuvo el sello FSC para garantizar el uso de papel sostenible y en 2013 superó la auditoría SMETA de comercio ético.

Durante sus más de 50 años de vida, la empresa ha sabido mantener un equilibrio entre tradición e innovación, asegurando un producto que respeta los estándares de calidad exigidos por el sector cafetero y hostelero. En 2005, inició la fabricación de envases metálicos para el café, en 2009 construyó una sala blanca para la formulación de blends de edulcorantes y aromas, en 1996 introdujo el sistema de monodosis ESE en café y en 2012 amplió su portafolio con la fabricación de cápsulas compatibles con diversos sistemas.



Aspecto de la primera nave de Promerca en Sant Boi de Llobregat (Barcelona)



Sobre de azúcar de Promerca. Finales de la década de 1970

“ La especialización de Promerca en el envasado de azúcar y productos complementarios ha sido un factor decisivo en su crecimiento ”

Un legado que trasciende generaciones

A finales de los años 90, Promerca inició un proceso de transición hacia un nuevo liderazgo, apostando por la continuidad de su modelo empresarial. La siguiente generación asumió las riendas con el mismo espíritu emprendedor, manteniendo los valores fundamentales de la empresa: calidad, compromiso y servicio.

Hoy, Promerca sigue siendo un referente en su sector, con la mirada puesta en el futuro y la firmeza de quienes han superado cada desafío con determinación. Con más de 10.000 m² de instalaciones, la empresa sigue en expansión, ofreciendo servicio integral al torrefactor con soluciones en envasado, personalización y diseño de productos adaptados a las necesidades del mercado.

Su historia es un recordatorio de que, en el mundo del café, como en los negocios, la pasión y la perseverancia marcan la diferencia. <

Coffe Baum,

la tradición cafetera Sajona

El café y la ciudad alemana de Leipzig forman una hermandad indestructible desde hace más de 300 años, tanto que los alemanes designan a sus compatriotas de Sajonia con el apelativo de Kaffeesachsen (sajones cafeteros). El sobrenombre fue acuñado por Federico el Grande de Prusia durante la guerra de los siete años, en la que los sajones, bajos de moral, se mostraron reacios a entrar en combate alegando que “sin café no podían combatir”. Y es que, desde que los primeros granos de café fueran expuestos en la feria de Leipzig en 1670 y el chocolater de la corte Lehmann, sirviera por primera vez en 1694 esta bebida, los sajones no han cesado de manifestar su pasión por el café, hasta el punto de convertirla en su bebida favorita.

La tradición cafetera de Leipzig es evidente, no sólo en la cantidad de casas de café que alberga la ciudad, sino también, por ser cuna de la música especialmente compuesta para ser interpretada en estos locales. George Phillip Telemann, por ejemplo, fundó en 1701 su Collegium Musicum, con el que amenizaba itinerantemente a los clientes de las cafeterías. Y Bach, que frecuentó durante dos décadas el Zimmermannsche Kaffeehaus de esta ciudad, escribió su famosa “Cantata del Café”, a la que otro sajón de Leipzig, conocido como Picander, añadió el texto.

Leipzig, los molinos de café y Melitta Bentz

Otras muestras de la estrecha relación entre Sajonia, Leipzig y el café son, por ejemplo, el liderazgo internacional en la producción de molinos de café, alcanzado por la ciudad en la primera mitad del siglo XVIII; la célebre porcelana sajona Meissen; o el famoso filtro de café Melitta, que revolucionó la forma de preparar café en el hogar y que fue ideado por una ama de casa de este estado, Melitta Bentz.

Toda esta cultura cafetera exigía, sin duda, un lugar especial donde aglutinar toda esta tradición e historia. Este lugar es el café-museo Zum Arabischen Coffe Baum, en el corazón del casco antiguo de Leipzig que, junto con el Procope de



París, constituyen las casas de café más antiguas de Europa.

Citado ya en los archivos del ayuntamiento de Leipzig por primera vez en 1556, este local sufrió numerosas modificaciones y ampliaciones hasta que en 1718/19 tomó su apariencia definitiva. Fue también en esta época cuando se colocó sobre la entrada principal el bajo relieve de piedra arenisca que daría el nombre a la casa y que se convertiría en el emblema de la misma: Zum Arabischen Coffe Baum, conocido popularmente por su nombre abreviado de Coffe Baum.

Erotismo y café en el emblema del Coffe Baum

Quién realizó este bajo relieve, quién la encargó y quién la pagó continúa siendo una incógnita. La obra representa un yacente y ricamente ataviado otomán de tamaño real, apoyado en una jarra de café que, frente a un cafeto, entrega a Eros una taza de la bebida, lo que, la mayoría de los autores interpretan como el encuentro histórico entre el occidente cristiano y el oriente islámico.

Más que un café

Durante los tres siglos de historia del Coffe Baum, muchos ilustres personajes (pensadores, artistas y políticos) disfrutaron de su taza de café en el local. Entre los famosos visitantes se citan al pro-

fesor de literatura Gottsched, el pintor Klinger, el poeta Hoffman y a los compositores Wagner y Schumann.

Goethe, Lesing, Bach, Grieg y Liszt fueron también clientes habituales. Incluso Napoleón, a su paso por Sajonia en 1813, degustó un café en el Coffe Baum. Constancia de esa consumición, es la taza de estilo emperador que se conserva en el museo que alberga el edificio y que está previsto se reabra esta primavera, tras importantes obras de renovación.

Y es que el paso de los años, las numerosas reformas, ampliaciones y anexiones que ha sufrido el edificio del Coffe Baum, junto con la dejadez que padeció en época de la República Democrática Alemana, ha amenazado con la desaparición de esta emblemática construcción en varias ocasiones, aunque siempre, el fuerte vínculo de la ciudad con el café ha logrado su salvación.

El café-museo Zum Arabischen Coffe Baum alberga más de 500 objetos que reflejan la profunda conexión de Sajonia con el café. Desde una cocina oriental, molinos, porcelana de Meissen y tostadoras, hasta carteles, pinturas y partituras creadas para las antiguas casas de café. Cada una de estas piezas, explican con orgullo desde el Coffe Baum forma parte de la historia de una tradición arraigada y preserva la memoria de la cultura cafetera y la profunda devoción de los sajones por el café. No es de extrañar, pues, que todos aguarden con gran expectación su reapertura, ansiosos por volver a disfrutar de este emblemático espacio en el corazón de Leipzig. <



IZAGA W

WORK MORE
WAIT LESS
WORK BETTER

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



by **weight**

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

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



CONTROL PRECISO DE DOSIS

En cada dosis se entregan siempre los gramos exactos definidos en la receta.



REDUCCIÓN DE INTERVENCIONES

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



RAPIDEZ DE TRABAJO

La dosis se entrega de manera inmediata y sin esperas.



USO SENCILLO Y ROBUSTO

Sin preocuparse por la manipulación, golpes, roces o vibraciones.

mar **K** ibar

mar **K** ibar



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

La calidad de tu café
empieza aquí

Formaciones

Introducción
al mundo del café

Barista I, II y III

Latte Art

Brewing I, II y III

Formaciones
a medida y más...



*Más formaciones, información
e inscripciones*

Un gran café no es solo cuestión de origen,
sino también de quién lo prepara.
Capacita a tu equipo con nuestras formaciones
especializadas y garantiza la excelencia.