

AL GRANO

#01
JUNIO '24

VENCAFESA.COM



El café de
las Islas
Marquesas

Vencafesa
en Tanzania

Los cafés de...
El Cairo

Gastronomía
y algo más

Sumario

AL GRANO

vencafesa®
the vending world



Noticias	4
El café de las Islas Marquesas	8
Personal Vencafesa	18
Nuestra empresa	20
Los cafés de... El Cairo	22
Clientes Vencafesa	26
Proveedores Vencafesa	28
Nuestras máquinas	32
Gastronomía y más	34

Máquinas de vending en Barcelona

Somos Vencafesa, una empresa con sede en Barcelona especializada en la instalación de las mejores marcas internacionales de máquinas de vending en Barcelona y en su área metropolitana. Gracias a las marcas líderes en vending como Necta, Vendo, Bianchi o Saeco, en Vencafesa somos capaces de satisfacer las necesidades de cada empresa.

Café, bebidas, snacks...

Instalamos máquinas de vending de todo tipo: desde máquinas vending de café y máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes hasta máquinas expendedoras de snacks, aperitivos y una amplia gama de alimentación. Además, en Vencafesa también incorporamos nuevos sistemas de pago además del tradicional sistema de pago con moneda, como los medios electrónicos.

Editorial

Es para nosotros un motivo de satisfacción la puesta en marcha de la revista "Al Grano" con la que pretendemos divulgar el mundo del café en particular y de la gastronomía en general, y porque no decirlo, dar a conocer a todos a los que le pueda interesar, las múltiples actividades que Vencafesa viene desarrollando en el día a día al servicio de nuestros clientes.

Con más de 30 años de experiencia, más de 70 vehículos y 4500 puntos de vending puntualmente servidos las 24 horas al día, los siete días de la semana, los 365 días al año, nuestros tres centros logísticos y un equipo humano comprometido y entusiasta, hemos ido creciendo constantemente, no solo en número de clientes sino también en la satisfacción de los mismos.

Es por ello que creemos que ha llegado el momento de dar un paso más en dicho crecimiento, publicando la presente revista para que, además de dar a conocer algunas de nuestras interioridades, poner cara a nuestro magnífico personal, informar de nuestras novedades, nuevos clientes y demostrar nuestro compromiso con el futuro, la apuesta por la sostenibilidad y la constante preocupación por la salud; dar a conocer noticias del mundo del café, particularidades de sus lugares de origen, y personajes del mundo de la gastronomía, características y cualidades de algunos productos y diversas recetas para hacer en casa.

Esperamos que disfrutéis de nuestros contenidos, que juntos podamos seguir disfrutando de la felicidad y el sabor del buen café, y que entre todos podamos irnos conociendo mejor.

Consejo Editorial de Al Grano

Edita Vencafesa S.L.
Pol. Industrial Bonavista
C/ Fogars de Tordera, 69
08917 Badalona

Contacto:
info@vencafesa.com
Tel. 93 266 08 50

Junio 2024

Director:
Richard McKinley

Diseño gráfico
y Maquetación:
Mariona Agency

Consejo editorial:
Susana Ligeró, Antonio
García y Javier Navarro

Distribución:
Al Grano es una revista gratuita sin ánimo de lucro destinada a la divulgación del mundo del café, las bebidas frías, calientes y snacks, complementada con informaciones relacionadas con la gastronomía, la cultura y el mundo en general.



Noticias

LO ÚLTIMO EN EL MUNDO DEL CAFÉ

Brasil empieza a sembrar café sin cafeína

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

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

Así lo ha confirmado el investigador del IAC, Júlio César Mistro en una entrevista con Reuters, en la que también ha expresado su optimismo ante los resultados prometedores obtenidos hasta ahora, "la posibilidad de que salga mal es muy baja". Mistro ha explicado que ya se ha realizado una siembra experimental en una región de Brasil. Los cafetos utilizados son el resultado de los cruces dirigidos entre algunos de los principales cultivares comerciales brasileños, con cafetos de Etiopía con solo un 0,07% de cafeína.



Origen y expansión del café

Dicen que a principios del siglo X, en la provincia de Kaffa en la zona de Abisinia, la actual Etiopía, fue descubierto el café por un pastor que observó que sus cabras experimentaban un inusual comportamiento estimuladas por ingerir una planta. Cuando el pastor decidió probarlo no podía imaginar la importancia de su hallazgo.

Los monjes de un monasterio cercano lo probaron bebiendo una infusión de hojas y bayas del cafeto con el fin de poder orar durante las noches.

La planta del café nace en estado silvestre en forma de arbusto. Cada una de sus flores, blancas y encarnadas, produce dos

granos de café. El proceso de elaboración de esta tonificante bebida consiste en dejar secar los granos durante unas semanas. Una vez secos se tuestan, obteniendo un líquido negro y amargo.

Durante siglos los árabes fueron los más importantes productores de café, monopolizándolo hasta 1517 cuando algunos granos fueron llevados de incógnito a Turquía.

La expansión militar turca extendió su consumo y en el año 1600 el café turco se podía degustar en Venecia y poco después en Viena.

El café antes de los entrenamientos de los deportistas

¿Alguna vez nos hemos planteado que tomar una taza de café antes de hacer deporte puede aportarnos una ayuda extra? La respuesta según los expertos es que sí.

Un estudio realizado por la National Library of Medicine ha demostrado que el café puede aportar un extra de energía a los atletas para poder correr más rápido o rendir mejor en los distintos entrenamientos. Sin embargo, hay que tener siempre en cuenta, que la efectividad del café radica en el tiempo.

El estudio afirma que, para conseguir los resultados óptimos, el atleta debe de tomar el café entre los 40 y los 60 minutos antes de entrenar.



5 ventajas de tener una máquina de vending en la oficina

El café caliente, los snacks y los refrescos son bienes apreciados en cualquier empresa, ya que durante la jornada laboral siempre es de ayuda consumir bebidas calientes o alimentos que ayuden a llenar de energía el cuerpo y la mente.

Instalar una máquina de vending en la oficina proporciona a todos los empleados la posibilidad de escoger entre una amplia variedad de bebidas o comidas de todo tipo, además, ofreciendo 5 grandes ventajas:

1. Libertad y variedad en la oficina: Alimentos saludables, café ecológico o incluso refrescos variados e ideales para cargar las pilas durante una intensa jornada de trabajo.
2. Dimensiones adecuadas. No todas las máquinas vending deben ser de grandes dimensiones.
3. Alimentos siempre frescos y respetuosos con el medio ambiente.
4. Facilidad del pago: Con tarjeta de crédito, bizum o la propia aplicación de Vencafesa.
5. Siempre abastecido. En Vencafesa realizamos un seguimiento de las unidades de café y de los demás productos de las máquinas de vending para que nunca falte de nada.



Café de las Marquesas

LAS ISLAS CON MÁS CARACTER DE LA POLINESIA

Arábica y caturra

El café fue introducido en la Polinesia Francesa a partir de la isla Reunión, en el Índico, y tiene una tradición centenaria de cultivo en este territorio francés de ultramar más conocido popularmente como Tahiti y sus islas.

Hace algo más de 30 años en la isla de Ua Pou, perteneciente al archipiélago de las Marquesas, crecía sólo la variedad arábica y algo de caturra, pero fueron atacados por la roya y casi desaparecieron todos, aunque todavía se encuentran algunos cafetos desperdigados.

Dichos cafetos crecen genralmente salvajes y se procede a la cosecha de una forma muy esporádica para uso propio, concentrándose esta actividad en las laderas de las montañas de la costa norte, en Puamau. Pero la realidad es que los habitantes de la Polinesia Francesa prefieren dedicarse más al rentable turismo y toda su industria complementaria e importar café del exterior que aprovechar las buenas condiciones climáticas y los suelos de sus espectaculares islas.

Cinco archipiélagos: Australes, Tuamotu, Gambier, Sociedad y Marquesas forman el territorio, de los cuales estos dos últimos resultan los más conocidos. El Archipiélago de la Sociedad porque alberga algunas de las islas más deseadas del mundo para disfrutar de sus magníficos paisajes e instalaciones como son Tahiti, Morea y sobre todo Bora Bora. Y las Marquesas porque constituyen un enclave remoto, difícil de acceder, que ha conseguido preservar la esencia de la cultura polinesia y donde pasaron los últimos años de su vida el pintor Paul Gauguin y el cantautor belga Jacques Brel, donde permanecen enterrados.

En el archipiélago de las Australes, la isla con un mayor potencial de cultivo de cafés es Rururutu, donde se explotan poco menos de unas sesenta de fincas, ninguna con superior extensión a las dos hectáreas, que producen en total unas cuatro toneladas durante la cosecha que tiene lugar entre los meses de junio y julio. Otra de las islas con una producción similar es la de Rimatara, con menos plantaciones, pero con una superficie media mayor, entre 5 y 6 hectáreas de densas plantaciones de 3.300 cafetos por hectárea de la variedad red caturra que crecen a la sombra de cocoteros. Le sigue en importancia la isla de Rapa, con una producción de 2,5 toneladas de la misma variedad, obtenidas en 15 fincas.

Las citadas islas Australes poseen una pluviometría de 1.990 mm. anuales, una insolación de 2.350 horas, una humedad media superior al 80% y una temperatura media de 23,5°C, que junto con el suelo volcánico que poseen, suponen unas características óptimas para el cultivo del café.

La mano de obra resulta cara en toda la Polinesia Francesa y esto encarece la recolección del café, que queda restringida a los ámbitos familiares. En épocas de máxima producción, el café de la Polinesia era considerado como "superior", de un color verde homogéneo. En la taza daba un café con cuerpo, ligera acidez y un toque amargo herbáceo con un largo final de boca. Sin embargo nunca llegó a tener la fama y prestigio del café cultivado en Nueva Caledonia o la Isla Reunión, otros dos territorios franceses situados en el Pacífico y en el Índico respectivamente.

En el archipiélago de la Sociedad, hay cafetos asilvestrados en Tahaa, la pequeña isla que comparte la barrera de arrecifes con Raiatea.

En Bora Bora el café fue introducido en 1.942 por unos soldados americanos originarios de Kona, una isla de Hawai que produce actualmente un café de gran calidad. Los soldados instalaron aquí una de sus bases para defender la Polinesia durante la II Guerra Mundial.

Pero la población autóctona nunca le dio excesiva importancia y su cultivo hoy ha desaparecido, pues el personal saca más provecho dedicándose al turismo que recolectando las cerezas, por lo que en el interior de la isla se pueden ver algunas matas de café completamente cubiertas de maleza.





Las Islas Marquesas

Situadas a setecientos kilómetros al sur del Ecuador y a mil ochocientos al noroeste de Tahiti, casi cuatro horas de vuelo, se extiende el archipiélago de las Islas Marquesas.

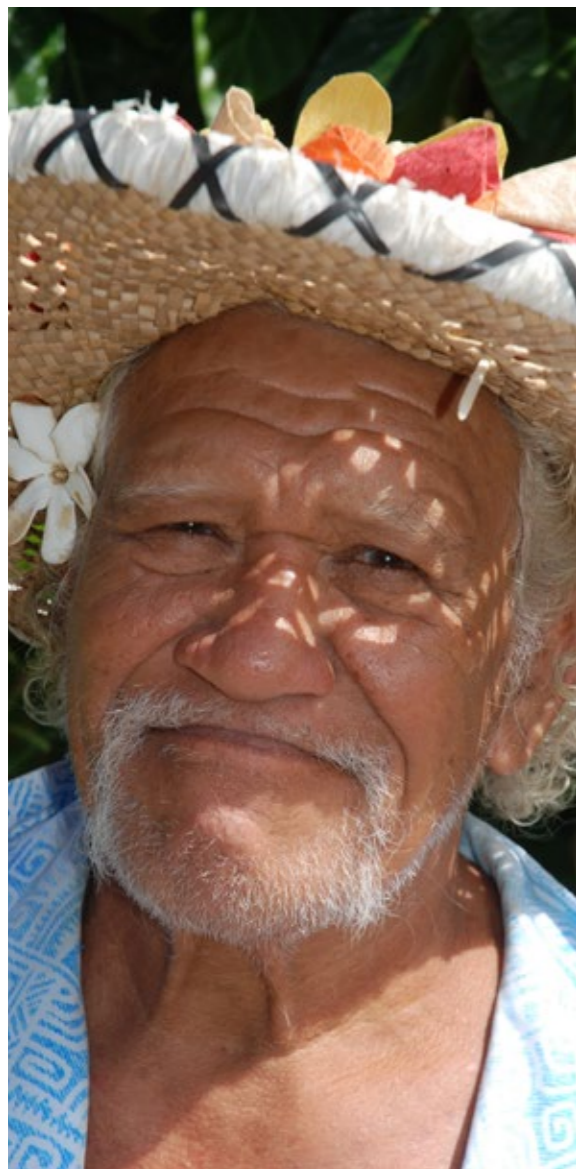
Deben su nombre al español Álvaro de Mendaña que las descubrió en 1595 llamándolas "Islas Marquesas de Mendoza" en honor al virrey de Perú, García Hurtado de Mendoza y Manríquez, marqués de Cañete. Se dividen en dos grupos: el del norte, donde se halla la isla de Nuku Hiva, la más grande del archipiélago y las pequeñas Ua Pou y Hua Huka; y el del sur, cuya isla principal es Hiva Oa, y donde se encuentran así mismo Tahuata y Fatu Iva. Estas seis islas habitadas poseen una población que ronda en total los 10.000 habitantes. Además existen otras seis islas que están sin habitar: Motane y Fatu Huku en el grupo del sur y Hatu iti, Eiao, Hatutu y Motu One, en el del norte. En total, 1274 kilómetros cuadrados. Todas las islas tienen un origen volcánico y, menos Ua Pou, forman parte de una larga cadena submarina de 360 kilómetros de longitud orientada de noroeste a sudeste.

En lengua marquesana se llama Te Henua'enana en el dialecto del norte, y Te Fenua'enata en el dialecto del sur, que habitualmente se traduce como «la tierra de los hombres», aunque más exacto sería denominarla «el país de los marquesanos». También se utiliza Makuita como equivalente fonético de Marquises.

Los primeros pobladores de las Marquesas llegaron alrededor del año 300 después de Cristo, probablemente desde Samoa y Tonga, y aproximadamente trescientos años más tarde poblarían Tahiti y las demás Islas de la Sociedad, y algo después, la Isla de Pascua y las islas Hawai.

Álvaro de Mendaña se encontró con las islas del grupo sur en su viaje desde Perú a las Islas Salomón, bautizándolas como Magdalena (Fatu Hiva), Dominica (Hiva Oa), Santa Cristina (Tahuata) y San Pedro (Moho Tani). Tuvieron que transcurrir casi dos siglos sin más visitas extranjeras hasta que llegó James Cook en 1774, para quedarse más de un mes reposando después de explorar la costa de la Antártida.





En 1791, el norteamericano Joseph Ingraham descubrió las islas del grupo norte, bautizándolas como Washington (Ua Huka), Federal (Nuku Hiva) y Adams (Ua Pou). Llamó a todo el grupo islas Washington, diferenciándolas de este modo de las islas de Mendaña. Dos meses más tarde llegó el francés Etienne Marchand en la segunda vuelta al mundo llevada a cabo por los franceses durante su Revolución, tomando posesión del archipiélago en nombre de Francia y bautizando al grupo norte como Islas Revolución.

En 1813, durante la guerra anglo-americana, el norteamericano David Porter estableció una base naval en Nuku Hiva, pero después de la guerra, los Estados Unidos no ratificaron la toma de posesión y en 1842, el francés Du Petit-Thuars tomó

posesión de las islas del norte. Los franceses utilizaron unos cuantos años las islas como penal y, en 1958, las incorporaron al territorio de la Polinesia Francesa.

Sin embargo, a pesar de estos datos históricos, las islas han sido mucho más conocidas por el pintor francés Paul Gauguin y el cantante belga Jacques Brel, que pasaron los últimos años de su vida en la Marquesas y están enterrados en el cementerio de Autona, la capital de Hiva Oa.

También dieron a conocer las islas Herman Melville, el célebre autor de Moby Dick, que escribió su primera novela, Typee, considerada como la primera del género de la literatura de los Mares del Sur. Y también los escritores Robert

Louis Stevenson y Jack London, además del investigador Thor Heyerdahl, que después de estar un año en Fatu Hiva, escribió el libro del mismo nombre, donde explica parte de sus teorías e investigaciones sobre las migraciones marinas prehistóricas.

Destacan sus paisajes imponentes y atormentados, con cimas y altiplanos a más de 1.100 metros de altitud y acantilados que bajan hasta el mar, erosionados constantemente por la corriente sur-ecuatorial del Pacífico. La costa tiene aspecto de muralla con profundas cuevas, cortada en unas pocas bahías, y casi sin planos litorales. Las majestuosas cadenas montañosas están flanqueadas por algunos valles estrechos, profundos y aislados, repletos de cocoteros. El

régimen de lluvias es muy variable entre islas y de un año a otro, mientras los vientos alisios moderan la temperatura y aportan lluvia, aunque existen fuertes períodos de sequía. Su ecosistema está marcado por la gran distancia a las tierras continentales.

Las islas fueron un importante centro de la civilización de la Polinesia oriental. Debido a su orografía, cada valle constituía una unidad tribal con su propio sistema social dirigido por las genealogías de los cabecillas y de los sacerdotes. El aislamiento de los valles provocaba interminables guerras tribales marcando el carácter guerrero de los marquesanos, que practicaban el canibalismo ritual con los enemigos prisioneros.



Las épocas de hambre eran frecuentes después de períodos de sequía, pero también eran provocadas por las prácticas vengativas en las guerras, donde se destruían los cocoteros y los árboles del pan en los valles enemigos.

Sin embargo, a pesar de las guerras internas y los sacrificios humanos, resultó mucho más devastador el contacto con los navegantes europeos, que trajeron nuevas enfermedades reduciendo drásticamente la población de las islas. En el siglo XVI se estima que había una población de 100.000 habitantes aproximadamente, mientras que a principios del siglo XX se había reducido a un mínimo de 2.000 personas, aunque se está recuperando lentamente.

A pesar de que la práctica de tatuarse es común en toda la Polinesia, en las Marquesas llegó a un alto grado de sofisticación. Los hombres se tatuaban totalmente de la cabeza a los pies, adquiriendo un color azulado y feroz. A pesar de que las Marquesas fueron de las primeras islas que descubrieron los europeos en la Polinesia, durante dos siglos quedaron fuera de las rutas de exploración y de la influencia cultural occidental. La cultura nativa marquesana quedó devastada después de la llegada de los exploradores europeos y además de la actividad de los misioneros cristianos, hay que atribuir el colapso cultural a los efectos catastróficos de las enfermedades importadas. Pero su redescubrimiento relativamente tardío, impresionó al mundo.



ENTREVISTAS
EN PROFUNDIDAD

Personal

vencafesa®
the vending world



Carlos Maroto

Responsable y gestor
de rutas de Vencafesa

“En los años que llevo en Vencafesa, veo que cada cierto tiempo se va renovando con cosas nuevas. Y en otras empresas yo no lo he visto. Aquí siempre se está intentando hacerlo mejor”

¿En qué consiste tu trabajo?

Tenemos varias faenas, pero básicamente en planificar las rutas de los distintos reponedores, con las visitas bien puestas, y controlar que ellos hagan bien su trabajo.

¿Cuántas rutas hay y hasta dónde se extienden?

Tenemos ahora 26 rutas, que cubrimos con 28 reponedores, aunque siempre tenemos a gente de apoyo por si alguien falla. Tenemos guardia los fines de semana y siempre estamos de guardia las 24 horas del día. Las rutas se extienden básicamente por Barcelona y su área metropolitana, y también llegamos hasta Girona.

¿Cómo se organiza una ruta?

Viendo qué tipo de consumo precisa cada ruta dependiendo de las necesidades del cliente y yendo a los sitios precisamente cuando se tiene que ir. Es decir, optimizando al máximo las reposiciones, sin necesidad de ir a un determinado lugar cada tres días, cuando lo óptimo es ir cada semana. Con todos los sistemas nuevos que tenemos, controlamos en cada momento el consumo de cada máquina, y por ello sabemos si es preciso reponer bocadillos, refrescos, etc. etc.

¿Cuánto tiempo llevas en la empresa?

7 años

¿Has ido pasando por diversos departamentos? Porque de la impresión de que hacéis un poco de todo, ¿es así?

Bueno entre el personal hacemos todos de todo, quien lo quiere hacer. Hay gente que empieza trabajando y se queda en el mismo puesto y otros, que si quieren tener más responsabilidades, pues la tienen. Eso depende de la persona siempre.

¿Cómo está el tema del tráfico?

Depende de la zona que te toque. Si te toca Barcelona, te tienes que acostumbrar al tráfico. Fuera de Barcelona hay menos tráfico, pero dependiendo de la hora de la vuelta, también lo hay.

Siempre hablamos de reposiciones, pero también hay que hacerlo de incidencias. ¿Hay que ir de vez en cuando a solucionar posibles problemas?

Sí. Tenemos las chicas de la oficina que pasan las posibles incidencias y normalmente va el reponedor y si es necesario el técnico, pero muchos reponedores también somos técnicos y

por tanto, las posibles incidencias se solucionan con celeridad.

¿Cuál sería el reponedor perfecto?

Depende del cliente. En una empresa grande el reponedor debe saber tratar a la gente y en las empresas de “pasada rápida” hay que ser efectivo reponiendo. Al fin y al cabo el personal de las empresas se fijan en el reponedor porque es la imagen de Vencafesa y por tanto un “vendedor” más de nuestra empresa y el que acaba vendiendo el producto, por lo que un buen reponedor debe poner lo que la gente realmente quiere. Si alguien quiere un bocadillo de atún, tú se lo pones. Y así con todos los productos.

¿Y cómo sientes tu trabajo?

Bueno en principio vas con cierta prisa, pero luego conoces a la gente, te acabas riendo y pasan mil cosas...

¿Veis a muchos reponedores de la competencia?

Pues la verdad es que no. Yo me encuentro con más gente de Vencafesa que de la competencia. Hay empresas bastante grandes que, o están muy centralizadas en cierto sitio o no lo acabo de entender, porque yo no suelo ver a casi nadie de otras empresas de nuestra competencia.

¿Por qué recomendarías que a la hora de confiar en una empresa de vending lo hagan con Vencafesa?

En mi opinión, las empresas multinacionales de Vending lo hacen siempre igual, y Vencafesa, en los años que llevo aquí, veo que cada cierto tiempo se va renovando con cosas nuevas. Y en otras empresas yo no lo he visto. Aquí siempre se está intentando hacerlo mejor.

¿Hay mucha movilidad laboral?

Aquí va entrando gente nueva, porque la empresa va creciendo. Cada fin de semana ponemos una media de 20 máquinas. Nosotros somos muy fieles a nuestra empresa.

¿Te gustaría añadir alguna cosa más?

Que todo el mundo piense en Vencafesa, siempre.

Muchas gracias.



Vencafesa en Tanzania

Una delegación de Vencafesa se ha desplazado a Tanzania durante la segunda quincena de marzo para conocer de primera mano la evolución de la presente cosecha, visitando dos importantes zonas productoras de café de la variedad arábica: en las laderas del Kilimanjaro, la montaña más alta del continente africano, y en las del famoso cráter del Ngorongoro, por su parte exterior.

A partir de la población de Moshi, se puede acceder fácilmente a la cara sur del Kilimanjaro donde se produce un café de gran cuerpo que destaca por su dulce y pleno sabor con una acidez media/alta, muy fina, afrutada y con un aroma intenso con fragancias frutales, muy valorado internacionalmente y que abastece los exigentes mercados alemán, japonés, belga e italiano.

En el caso del Ngorongoro y desde la localidad de Karatu, se accede a las laderas exteriores de esta caldera volcánica extinta, de zonas elevadas, suelos ricos y una gran cantidad de lluvias, lo que provoca un microclima propicio para el cultivo del café, caracterizado por su acidez brillante, con notas cítricas y afrutadas que recuerdan frutas rojas maduras.

En las fotografías podemos ver a uno de los especialistas locales analizando la evolución de las semillas de los cafetos en una de las plantaciones de la cara sur del Ngorongoro, y una de las habitaciones del tematizado Highview Coffee Lodge que, situado en la zona y rodeado de cafetales, ha servido como base de operaciones para visitar los alrededores.

En el próximo número de nuestra revista Al Grano, realizaremos un amplio y exhaustivo reportaje sobre el café de Tanzania y los múltiples atractivos de este país, donde además de producir un café de altísima calidad, es conocido también por su rica fauna salvaje que atrae a los amantes de los safaris fotográficos, destacando entre otros los parques nacionales del Serengeti, Arusha, Lago Manyara, Tarangire, y el Área de Conservación del Ngorongoro, habitada por los Masais.



Los cafés de... El Cairo

CON EL AROMA DE LA LITERATURA

Fueron los turcos quienes en el siglo XVI introdujeron el café en Egipto, imponiéndose con bastante rapidez a pesar de los reparos de algunas autoridades religiosas. En 1650 existían en la ciudad 650 de estos establecimientos, 1300 un siglo más tarde y en nuestros días alcanzan un número de 5.000. El más antiguo y famoso de ellos es el café Fishawy, situado en el barrio de Khan el Khalili, y visitado asiduamente por el Premio Nobel de Literatura en 1988, Naguib Mahfuz.



Varios cafés de El Cairo han sido y son uno de los pilares más importantes dentro de sus novelas y cuentos del escritor: las experiencias vividas en ellos, las historias de los que frecuentaban dichos cafés, los encuentros con sus amigos y conocidos... Era tanto el tiempo que pasaban en el café que a Mahfuz y sus compañeros se les llamaba el harafish, que significa «los que no tienen casa». Algunos de estos cafés se convirtieron en los favoritos del escritor, como el de El Fishawy que sigue abierto hasta la actualidad con esplendor en El Hussein (Khan El Khalili). Es el más representativo de El Cairo y a lo largo de su historia fue testigo de las veladas de los intelectuales de todo el mundo como Taha Hussein, Tawfiq El Haquim o el mismo Mahfuz, entre otros.

También allí se reunían líderes políticos, artistas, futbolistas junto con la gente sencilla del pueblo.

Otro es el café Rish en el centro de la ciudad. O el Al de Jan Gaafar, cerca de la plaza Beit El Kadi, al que Mahfuz iba con su madre cuando era niño. El

café Orabi, situado en la plaza de Al Abbasiya, era el lugar escogido por Mahfuz para pasar las horas con sus amigos. Hay otro café entre los preferidos del escritor, y que menciona en su trilogía Entre dos palacios, La Azucarera y El palacio del deseo, el Ahmed Abdallah, en el barrio de Khan El Khalili.

El palpitar diario renace en el Bazar de Khan el Khalili, en pleno corazón del Cairo Islámico, la oración en las mezquitas de El-Hakim, Hasán y Mohamed Alí, la defensa en la Ciudadela de Saladino, la paz en la isla de Gezirah, el tráfico en las calles y plazas, el paseo en las barcas que surcan el Nilo, la fiesta en los hoteles y el equilibrio entre la vida y la muerte en la Ciudad de los Muertos. Antes lujoso lugar para dar morada a los difuntos, hoy repleto de familias necesitadas de vivienda. En Egipto y desde siempre, vida y muerte siempre han ido de la mano sin temor.

El Cairo farónico

El Museo de Arte Egipcio, a la espera de la inauguración del nuevo ya construido cerca de las pirámides de Guizah, parece más un almacén infinito que un centro dedicado a la didáctica. Sin embargo contemplar el tesoro de Tuthankamon y sobre todo su máscara funeraria de oro macizo, representa un momento de emoción capaz de embargar los más mínimos atisbos de sensibilidad.

La exquisita belleza de su imagen, la pureza de su material y la nobleza de su semblante, denotan algo más que el acierto de un artista inspirado. En 1922 se descubrió su tumba en la que aparecía una tétrica inscripción que amenazaba: "La muerte rozará con sus alas invisibles a quién ose perturbar el eterno descanso del faraón difunto". Se apagaron las luces del Cairo, pereció el perro del mecenas y una larga lista de muertes no naturales se sucedieron entre los científicos participantes.



Pasado faraónico. Presente Islámico. Arena y agua, desierto y río. Velas ondeando al son de la brisa y piedra resistiendo la erosión de los tiempos. Vida, muerte, y vida en el más allá. Restos arqueológicos impresionantes y misterio... mucho misterio.

Como dijo Herodoto, "Egipto es un don del Nilo". Todo el país queda vertebrado en sus orillas. A través del río, transcurre a veces apaciblemente, a veces no tanto, la vida de un pueblo que entre las glorias del pasado y los avances del presente, sigue su rumbo, como el buey que arrastra la carreta del campesino cuando regresa a su morada en cualquier aldea ribereña.

Las tres pirámides de Gizah alcanzan una armonía unificada, un conjunto impresionante que sobrecoge al viajero que lo admira. Cuando uno esta ante su presencia es fácil adivinar el porque desde la antigüedad fue considerada una de las siete, sino la mayor, maravilla del mundo. Y casi resuenan en el aire los gritos de Napoleón cuando dirigiéndose a su ejército, afirmaba: ¡Soldados, Desde lo alto de estas pirámides, cuarenta siglos os contemplan!.

Pero también el vértice piramidal contempla el crecimiento imparable de la urbe que se extiende a sus pies. El Cairo, la mayor ciudad islámica del planeta. Un enjambre bullicioso que no para de palpar en sus distintos barrios repletos de cafés.

Otros cafés de El Cairo

Situados en grandes hoteles o a pie de calle en los barrios más populares, ésta es una pequeña lista de algunos de los cinco mil cafés que existen en El Cairo.

Bent el-Sultan

2 Sulieman Abaza Street, El-Thawra Square.

Boulangere

18B Maraashly Street.

Cafe Ole

Nile Hilton Hotel, Shopping Annex, Tahrir Square.

Cafe de Paris

18 Yosef al-Gindi Street, Bustan Center, Downtown.

Grand Cafe

El-Hegaz Street.

Al Horreya

Midan el-Falaki, Bab el-Louk.

Orouba Cafe

26th of July Street, Zamalek.

Picasso Cafe

17 Kambiz Street.

River Boat

Le Pacha 1901 boat, Saray el-Gezira Street.

Semiramis Poolside

Semiramis Inter-Continental Hotel, Corniche el-Nil Street).

Tornado

3 Aswan Square.

Al Waria

(Saria Bur Said) punto de encuentro de los campesinos, viajeros o emigrantes.



ENTREVISTAS
EN PROFUNDIDAD

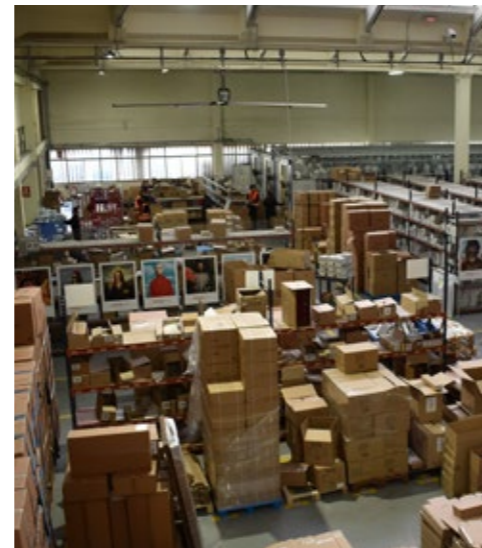
Clientes

vencafesa®
the vending world



Xavier Roma

CEO de Naeko Logistics



¿Nos puede definir la palabra "logística" para los neófitos? ¿Es algo más que transporte y almacenamiento?

Sí, es mucho más. Hoy en día es una actividad que engloba muchos parámetros, ya que participamos mucho en la evolución de una empresa, en sus necesidades, en su comportamiento. Nosotros, que en lenguaje técnico somos un "3PL", no sólo intervenimos en el almacenaje y en el transporte, sino que somos además consultores, damos nuestra opinión, ayudamos a nuestros clientes a que su logística sea más eficiente y se adapte a sus circunstancias, que son totalmente cambiantes en cada momento.

La palabra clave, es por tanto "externalización" ya que todo el mundo podría tener almacenes y camiones ¿Cuáles son las ventajas?

Somos una empresa catalana creada por 5 empresarios y llevamos 27 años en el mundo de la logística teniendo muy claro que los clientes necesitan variabilizar sus costes. Naeko ofrece una variabilidad total, sin costes fijos para el cliente que mueve volúmenes distintos, e intentamos escandallar nuestros precios a sus costes. De la misma manera que nosotros también externalizamos algunas de nuestras actividades, nuestros clientes nos piden externalizar su logística. Esto se ha impuesto desde hace muchos años, no va a parar, y cada año se irá a una mayor especialización. Tenemos equipos especialistas en descargar contenedores, en distintos procesos logísticos, manipulaciones, trabajos de valor añadido, etc y por supuesto avanzamos constantemente en la tecnología de nuestras instalaciones...

¿Cómo ha cambiado en los últimos 30 años?

Antes hablar de la logística era hablar de un almacén y transporte, ahora es hablar de ingeniería, tecnología, transformación, es más científica, es un conocimiento mucho más profundo y debemos controlar toda la trazabilidad de cualquier mercancía, desde su origen hasta el final. Hay que entender la globalización y cada vez requiere muchísima más formación y saber entender que está pasando en los distintos rincones del mundo.

En el caso de Barcelona, ¿qué es más importante estar cerca del aeropuerto o del puerto?

Estamos equidistantes, justo a 10 kilómetros, tanto del puerto como del aeropuerto. Como hacemos una logística multimodal, requiere estar cerca de ambas instalaciones. Hemos encontrado, aquí en Sant Boi, una localización preferente para el servicio que queremos dar a nuestros clientes.

Háblenos un poco de instalaciones, metros cuadrados de los que disponen, y de su personal.

Empezamos aquí con apenas 15.000 metros cuadrados de almacén, y fuimos ampliando nuestras instalaciones y mejorándolas para ir adaptándonos a las necesidades. Ahora tenemos 63.000 metros cuadrados, pero también alquiladas más instalaciones en centros externos, especialmente en el ZAL, hasta llegar a los 300.000 metros cuadrados que estamos gestionando hoy en día, en Barcelona, en Sant Boi, en Tarragona, en Madrid y en Sant Esteve Sesrovires. Y hace unos 10 años abrimos una nueva vía "in house" en casa del cliente, lo que también supuso un fuerte crecimiento junto

a nuevos servicios.

Mantenemos una estructura fija, de unas 90 personas en Barcelona y otros 15 en Madrid, pero estamos creciendo mucho en personal que trabaja "outsourcing", a producción, para nuestros centros, otro ejemplo de lo que hemos hablado de la externalización. Hemos llegado a tener 400 personas trabajando de forma continuada, que ahora ha disminuido sensiblemente debido a la bajada de volúmenes, pero seguro que se va a volver a recuperar en un futuro. Las personas fijas son más bien de staff de control, encargados de almacén y hasta el nivel de capataz. Todo lo que está por debajo en el organigrama lo tenemos externalizado con tres empresas externas.

La geopolítica afecta especialmente al transporte marítimo. Todo el mundo está preocupado con el canal de Suez. Tras la pandemia hubo un aumento significativo de los precios del transporte de containers ¿Cómo lo ve?

Parece ser que sigue así. No hay año que no pasen sucesos que tienen una repercusión económica en el transporte de las mercancías de largo radio y en las operativas logísticas. El Canal de Suez siguen siendo un punto negro, las compañías pasan por el Cabo de Buena Esperanza, lo que repercute en los tiempos de entrega, aumentan los costes, y esto genera que muchas empresas se planteen producir mucho más cerca de sus mercados, en Europa o en la propia España, a lo que se añade el concepto de sostenibilidad, muy presente en nuestra conciencia colectiva.

Cuál es la importancia del vending para una empresa como Naeko?

Es un complemento más. Queremos la máxima satisfacción para nuestros empleados, proveedores y clientes, y que cuando vengan a nuestras instalaciones, podamos ofrecer calidad tanto del producto como en el servicio, que las máquinas sean correctas. Tomar un café es un tema social. Y al saborearlo, te tiene que gustar. Con Vencafesa estamos consiguiendo que la gente esté contenta. Hemos tenido otras empresas de vending y habíamos visto que a los dos o tres años, la calidad del café bajaba. Me comentaban, "oye, este ya no es el mismo café". Con Vencafesa, con los que ya llevamos 6 o 7 años, no tenemos este problema y eso ya dice mucho de ellos.

El café también tiene su logística...

Mucha. Y Barcelona es un puerto de café. Alrededor del año 2000 descargamos contenedores y muchos sacos de café y cacao y sabemos de su importancia. No era fácil, es un trabajo muy duro y es difícil de gestionar tanto las descargas como su almacenamiento que también tiene sus problemas.

Le gustaría añadir alguna cosa más

Que tuviésemos unos años de más tranquilidad, tanto en lo social, como en la sostenibilidad a nivel de mundial, que fuésemos consiguiendo entre todos ir mejorando día a día nuestras vidas.

Muchas gracias.

ENTREVISTAS
EN PROFUNDIDAD

Proveedores

vencafesa®
the vending world



Antoni Font

Propietario Istant SLU,
Productos solubles para
el vending

“Vencafesa es una empresa modelo en el Vending por un motivo, tienen la cultura empresarial adecuada para desarrollar esta actividad”

¿Cómo definiría el concepto de “productos de autor” para el vending?

Es un concepto que pretende dar respuesta a la necesidad generada desde el nacimiento del sector, de elaborar productos que se adaptaran a las exigencias del mercado. Nuestros clientes quieren tener un diferencial de “paladar” en los productos que dispensan en sus máquinas.

Como ejemplo, solo decir que antes de la aparición de leches para sustituir a los preparados lácteos, nosotros ya teníamos una leche pura con el 17% de M.G. para ofrecer un nivel de paladar diferencial. En el caso del café, es muy importante poder escoger la leche que mejor se adapta al tueste, origen y molido del mismo.

La leche se consume mayoritariamente con café, muy pocas veces se dispensan vasos de leche sola. Así pues, el desarrollo de fórmulas adaptadas al café motivaron el concepto “Productos de Autor”.

Por otro lado, había que dar respuesta a la aparición de nuevas exigencias que iban naciendo con la incorporación al mercado de trabajo de las nuevas generaciones y las posibilidades que iban ofreciendo las nuevas máquinas de vending, que iban incorporando nuevas opciones y combinaciones.

Actualmente es normal ofrecer cappuccinos y múltiples combinaciones, pero tengamos en cuenta que al principio las máquinas solo dispensaban café, leche y chocolate y solo se combinaba la leche y el café.

Con el tiempo acabamos ofreciendo 5 chocolates para adaptarnos a climas y geografías, somos pioneros en la creación de Chocolates con sabores (Al Ron, Naranja, Avellana etc...) aunque son todavía productos minoritarios.

Entiendo por tanto que envasan directamente los productos para Vencafesa

Si, Vencafesa ha sido siempre una empresa muy preocupada por dar un servicio integral de calidad, por lo que la selección de los productos que consume es de suma importancia para ellos. Gracias a nuestra filosofía de “Productos de autor” les elaboramos productos específicos basados en sus exigentes criterios de paladar.

Vds. empezaron en 1981. ¿Cómo ha evolucionando el vending desde entonces y cómo han ido desarrollando sus productos?

El mercado del vending no se parece en nada al mercado de 1981 casi a ningún nivel. Han cambiado radicalmente los sistemas de cobro desde que las máquinas iban con validadores, la electrónica incorporada a los dispensadores ni tan siquiera existía y funcionaban con sistemas electromecánicos y temporizadores motorizados de levas.

Los sistemas de control informático del parque de máquinas tampoco existían y lo más parecido a un GPS en algunas empresas punteras eran los sistemas de radio para comunicarse con los vehículos en ruta o los “buscas” ya que tampoco había teléfonos móviles.

En cuanto a los dispensadores de bebidas calientes, aunque han cambiado en cuanto a número de depósitos, velocidad de los batidores, combinaciones, selección de productos etc... todavía quedan algunos conceptos pendientes de “revolución” en cuanto a mejoras FIFO, pero prefiero dejarlo aquí.



¿Cuántas clases de leches ofrecen?

Actualmente elaboramos hasta 9 productos, 3 leches puras y 6 preparados lácteos.

¿Nos puede explicar el proceso de transformación de la leche?

La leche líquida se transforma mediante un proceso de secado o evaporación del agua que contiene y se hace en las centrales lecheras mediante torres de atomización. Estos equipos pulverizan la leche líquida y decantan por gravedad el extracto seco una vez el agua se evapora.

En toda elaboración de productos de Vending se persigue una funcionalidad.

Para ello es básico que el producto sea instantáneo, que tenga fluidez y que sea regular en su dosificación. Para conseguirlo hay varios sistemas que lo logran, pero a día de hoy Productos ILSTANT los elabora con sistemas propios y hemos conseguido hacerlo sin consumo de combustibles fósiles en nuestros procesos.

Básicamente el instantaneizado persigue aumentar la superficie de contacto del extracto seco con el agua para promover su disolución.

Tienen una nueva fábrica desde 2014. ¿qué supone este cambio y cómo prevé su

capacidad de producción en los próximos años?

Como ya hemos dicho, además de evitar usar combustibles fósiles, en la nueva fábrica se implantó una instalación productiva con un sistema automatizado mediante el control de Autómatas de dosificación e instantaneizado, que mediante el empleo de BIGBAGS, evita cualquier contacto con la materia prima hasta su envasado. En el envasado también fuimos pioneros en el uso de pesadoras multicabezal. Hoy en día disponemos de 3 y un robot manipulador de cajas para la formación de los palés, también controlado solamente por una persona.

Este año está prevista la instalación de una nueva línea para el chocolate y un robot manipulador de encajado como soporte al aumento de la producción.

Además de la leche, ¿qué otros productos ofrecen?

Somos elaboradores de toda la gama de solubles para máquinas automáticas: Leches-Chocolates-Cappuccinos-Caffés solubles e Infusiones

Se está hablando mucho del aumento del precio del chocolate por una serie de variables geopolíticas y ambientales.

¿Cómo valora su actual consumo y qué piensa que acabará pasando?

Cada día es más difícil, por no decir imposible, hacer predicciones a corto plazo e imposible a medio o largo plazo. La situación del mercado del cacao depende de la inestabilidad en África, tanto política como climática. Los precios del cacao siempre habían oscilado, pero hoy en día han alcanzado unos niveles que eran impensables hace muy poco. Hay quien teme que si siguen manteniéndose en estas posiciones, incluso pueda haber una bajada de la demanda.

¿Hacia dónde va el mercado?

El mercado del vending se profesionaliza mucho, los consumidores son muy sensibles a los productos que se ofrecen y demandan cosas distintas.

Los conceptos de los productos Fair-Trade, veganos, saludables, libre de gluten, etc. ni tan siquiera existían hace pocos años, ahí hay un cambio.

¿Nos puede hablar de Vencafesa?, desde su punto de vista

Vencafesa es una empresa modelo en el Vending por un motivo, tienen la cultura empresarial adecuada para desarrollar esta actividad.

La organización en su totalidad está centrada en ofrecer servicio en el punto de venta y el punto de venta es la clave del éxito en el vending.

Estoy seguro de que el secreto de su éxito y el gran crecimiento de todos estos años viene en esta filosofía, y de haber sabido rodearse de colaboradores fiables.

Me gustaría pensar que en Istant hemos aportado un granito de arena.

¿Le gustaría añadir alguna cosa más?

Agradecer a Vencafesa la oportunidad para poder aparecer en su publicación. Muchas gracias.



Somos unos máquinas

NUESTRA GAMA VENDING

Somos especialistas en la instalación y suministro de máquinas vending de café, bebidas y snacks con más de 30 años de experiencia.

Nuestras máquinas de última generación, acompañadas de sistemas novedosos aplicados al vending y los mejores productos, nos permiten ofrecer un servicio totalmente personalizado y satisfactorio, con atención al cliente los 365 días del año.

Necta Concerto

Sus dimensiones optimizan el espacio en ubicaciones pequeñas y medianas, ofreciendo una solución ideal de bebidas frías y calientes de una gran calidad y para todos los gustos.



Dimensiones (An x Al x Pr)	600 x 760-1.560 x 660 mm
Peso	77 kg
Voltaje	220 - 250 V
Potencia nominal	1.750 W

Necta Brio

Brio abre nuevas oportunidades de negocio: gracias a su diseño elegante y su tamaño reducido, este modelo supera los límites de localizaciones de vending tradicionales.



Dimensiones (An x Al x Pr)	540 x 760 x 605 mm
Peso	65 kg
Voltaje	230 V
Potencia nominal	1.300 W

Necta Opera Touch

Diseñada para brindar a los operadores una extraordinaria simplicidad de gestión: con la innovadora electrónica, programar y personalizar rápidamente las funciones del distribuidor ya no es un problema.



Dimensiones (An x Al x Pr)	600 x 1.830 x 760 mm
Peso	135 kg
Voltaje	230 V
Potencia nominal	2.850 W

Necta Swing

Un modelo fiable, de alta capacidad, compacto pero flexible; que permite la gestión y personalización de forma integral en función de los diferentes tamaños de envases y productos.



Dimensiones (An x Al x Pr)	900 x 1.830 x 790 mm
Peso	300 kg
Voltaje	230 V
Potencia nominal	500 W

Sanden Vendo SVE DL9

Una de las máquinas más grandes y visuales del sector totalmente automatizada. Con esta máquina tienes la posibilidad de vender casi de todo.



Dimensiones (An x Al x Pr)	1.260 x 1.875 x 1.010 mm
Peso	410 kg
Voltaje	230 V
Potencia nominal	800 W

Sanden Vendo 609

Máxima flexibilidad gracias a su estructura totalmente modular, que permite adaptarla a las necesidades específicas con los módulos Flex Stack y Narrow Stack.



Dimensiones (An x Al x Pr)	1.010 x 1.830 x 815 mm
Peso	335 kg
Voltaje	230 V
Potencia nominal	700 W



Gastronomía y más

SUPLEMENTO DE AL GRANO

Michel Bras
Antiguo Egipto
Azúcar
Café de Moka

EL CHEF:

Michel Bras



Michel Bras es uno de los cocineros más influyentes de las últimas décadas. Uno de sus platos más emblemáticos es el "Gargouillou de verduras", compuesto por más de 30 verduras diferentes cocidas por separado que posteriormente se saltean ligeramente en una sartén con una loncha de jamón, y a las que se añaden varios brotes y hierbas aromáticas, hasta alcanzar más de cincuenta productos diferentes en el plato, lo que proporciona una mezcla de sabores increíbles.

Su restaurante, que posee desde 1999 tres estrellas Michelin, está situado a los pies de las montañas del Aubrac, en el término municipal de Laguiole, que pertenece al departamento del Aveyron, en una zona geográfica que junto con los departamentos de la Lozère y el Chantal se suele promocionar como el Corazón Verde de Francia.

Creador de un estilo inconfundible que ha cambiado el curso de la cocina contemporánea y mundialmente influyente, Michel Bras puede permitirse un lujo que muy pocos pueden alcanzar: tener su hotel - restaurante en un lugar que para algunos puede ser en medio de la nada y para otros será un oasis de paz entre campos verdes y montes boscosos.

Porque las vistas desde su restaurante dan a los campos y praderas de Laguiole. Ahí radica buena parte de su secreto: la pasión y una fuerte conexión y apego con su tierra natal, una región virgen y salvaje donde el contacto con la naturaleza es inevitable.

Sus platos poseen un gran apego a los productos regionales y respeto a la época estacional del año, aliñados con una dosis de minimalismo y sensibilidad. El "Gargouillou de verduras" tiene casi cuatro décadas y todavía no deja de asombrar a los comensales que se sorprenden por los vegetales, hierbas aromáticas y flores autóctonas, recogidas apenas unas horas antes, cocinados en su punto justo y ligeramente salteadas, que se presentan como un compendio de sencillez, sabor y armonía.

Una magnífica manera de empezar un ágape que sin duda debe terminar con su famoso "Coulant de Chocolat", un delicioso bizcocho relleno de chocolate que se podría considerar como el plato más plagiado del mundo.

Bras, diseña sus menús a diario, ya en el restaurante, después de recorrer y recolectar algunos productos de su huerto, extendido entre su casa con vistas a un relajante lago que fija la mirada entre las suaves colinas del oeste de Laguiole.

Cuando nos recibió, se había levantado a las tres y media de la mañana, para acudir al mercado, aunque esto no lo hace todos los días.

"Lo que tenemos en nuestra casa no es un comercio, sino una forma de vivir", nos dijo.

LA HISTORIA:

Egipto



Conocemos la alimentación de los egipcios de la Antigüedad por los textos grabados en las paredes de los templos y tumbas y por los restos de ofrendas a los muertos, donde nos han dejado muchos testimonios de su modo de alimentarse.

En el arte funerario, que retrata la vida cotidiana, no se encuentran recetas culinarias, pero hay mucha información sobre las costumbres alimenticias donde podemos ver a estatuillas de caliza o madera representando a los sirvientes del muerto realizando sus trabajos, preparando pan, moliendo grano, sirviendo cerveza y asando aves y otras carnes.

Los antiguos egipcios se alimentaban básicamente de lentejas, hortalizas y frutos, aunque también los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de lotus servían de alimento. El pueblo llano disponía de muy poca variedad, disfrutando de pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres, mientras que las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Las carnes se consumían crudas y en salazón. Había gran variedad de frutos como higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones, pero las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición hasta después de la dominación romana.

El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno y como consecuencia del cultivo de cereales se descubrió el pan, aunque no se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, el momento en el que se pasó de la harina cocida al pan listo para comer. La alimentación fue conservadora, condicionada por el medio geográfico y con una lenta evolución marcada por el descubrimiento de tecnologías y la importación de nuevos alimentos.

Cuando se contemplan los bajorrelieves de los templos o las pinturas de las tumbas privadas se observan ofrendas acumuladas, gentes trayendo vituallas o conduciendo ganados. Los egipcios eran amigos de su estómago.

EL PRODUCTO:

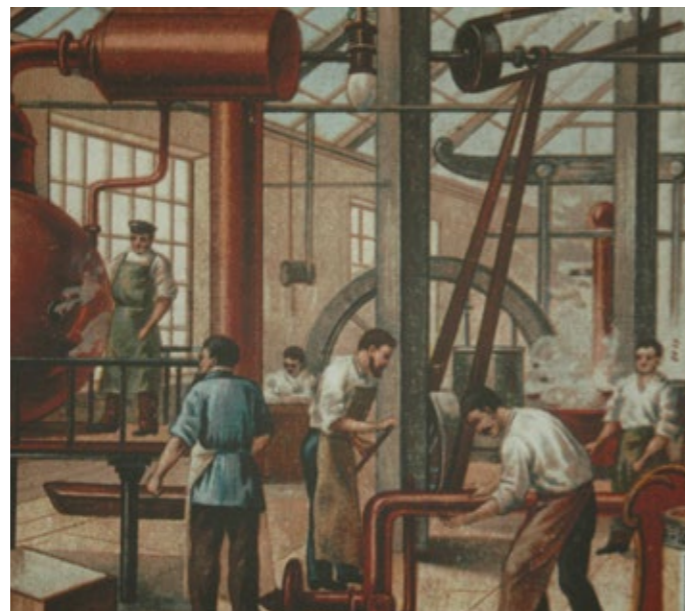
El azúcar

Las primeras referencias del azúcar se remontan a casi 5.000 años. Su expansión por todo el mundo estuvo ligada al avance de las conquistas, los intercambios comerciales y culturales y el devenir de la historia. En la actualidad, el azúcar es un alimento común en la dieta de todos los países, y es considerado como una de las principales fuentes de energía para el organismo.

Para muchos, la caña de azúcar evoca la idea de un paisaje y unas culturas exóticas. Son muy pocos los que saben que la caña de azúcar es de origen africano y que primeramente se extendió a Oriente. A España llegó siglos más tarde gracias a los árabes.

Se sabe que los hindúes fueron los primeros asiáticos en degustar las peculiaridades y sabor del azúcar, y que desde la India se extendió posteriormente a China y al cercano Oriente en el año 4.500 antes de Cristo.

Tiempo después, hacia el año 510 aC, el azúcar llega hasta Persia, donde los soldados del legendario rey Darío, fascinados por sus propiedades, la denominaban "esa caña que da miel sin necesidad de abejas". Su desembarco en la Europa oriental se produce en el siglo IV aC., a raíz de los viajes y las conquistas de Alejandro Magno en su expansión desde Macedonia hasta Asia. Los griegos serían los encargados de dejar el azúcar en herencia al Imperio Romano, que lo denominará "sal de la India", y que era enormemente apreciado por su alto valor y escasez.



Cuando los árabes conocen el azúcar ya es una planta extendida por Oriente, aunque a ellos les correspondería el honor de ser los propagadores del cultivo y la utilización del azúcar. Fue en el siglo VII de nuestra era cuando el mundo musulmán tomó contacto con el azúcar al invadir las regiones del Tigris y el Eúfrates. Los árabes, tan aficionados al dulce, descubrieron las infinitas utilidades que presentaba el azúcar y pronto lo integrarían plenamente en su gastronomía y alimentación.

Los Cruzados conocieron el azúcar a través de sus incursiones bélicas y contactos con las culturas orientales. La ocupación que realizaron en espacios mediterráneos islámicos, junto al florecimiento de una clase de comerciantes venecianos, genoveses y pisanos, hicieron que el cultivo y el comercio del azúcar floreciera en toda la cuenca del Mediterráneo, y en las grandes islas como Chipre, Creta y Sicilia. Hasta los comienzos de la Edad Media el azúcar no llegaría a España, donde se implantó como una especie alimenticia más para perfumar platos, lo mismo que la sal o la pimienta. El discurrir Atlántico de la caña de azúcar fue una consecuencia casi inmediata de la conquista de enclaves insulares por los incipientes reinos de Castilla y Portugal.



LA RECETA:

Café de Moka



Una propuesta fácil y barata con una preparación que no excede los 20 minutos.

Ingredientes:

- 1 bote de leche evaporada.
- 1 vaso de agua.
- 3 cucharadas de chocolate en polvo.
- 3 cucharadas de café soluble.
- 2 cucharadas de azúcar.
- ½ cucharada de vainilla en polvo.
- 250 gr. de nata montada.
- Chocolate para adornar.

Verter la leche en un cazo, mezclarla con el agua, el chocolate en polvo, el café soluble, el azúcar y la vainilla. Calentarlo a fuego lento, removiendo todo el tiempo hasta que se ponga espumoso, pero sin que llegue a hervir (tardará unos 5 minutos). Retirarlo del fuego y, en cuanto se entibie un poco, incorporar la nata montada, batiéndolo suavemente hasta mezclar ambas cosas. Repartirlo en las copas y adornarlas con virutas de chocolate o una pizca de chocolate en polvo. Se puede servir caliente o frío, dejándolo en la nevera unas horas.

Recordar que las virutas de chocolate se hacen fácilmente rascando con un pelapatatas el dorso de una tableta de chocolate. Salen mejor utilizando chocolate que esté ligeramente blando, así que hay que tener la precaución de sacarlo de la nevera con tiempo. Si hay prisa, se pueden utilizar "fideos" de chocolate ya preparados.



AL **GRANO**

vencafesa®
the vending world

VENCAFESA.COM