

AL GRANO #03

#03
FEB '25

LA REVISTA DE **vencafesa**
the vending world



El café de Cuba

Los cafés de Venecia

Vencafesa en África Austral

Gastronomía y más

Sumario

04	Noticias	
08	El café de Cuba	
18	Nuestro Personal: Francisco Andrés López	
20	Vencafesa en África Austral ⁽¹⁾	
28	Los cafés de Venecia	
32	Nuestros Clientes: Club Natació Atlètic Barceloneta	
36	Nuestros Proveedores: AEV, Agrupación de Empresas de Vending	
38	Servicio de Atención al Cliente	
40	Máquinas de alimentación y snacks	
42	Gastronomía y más...	

Editorial

Afrontamos ya el número 3 de nuestra revista "Al Grano" continuando con la divulgación de nuestras actividades en el mundo del café en particular y el vending en general, nuestra vinculación con clientes y proveedores, y nuestra filosofía empresarial de un contacto próximo y eficiente combinado con el respeto hacia el medio ambiente y bienestar de la población.

Con ya 3 números publicados de la revista, se puede decir que "Al Grano" está ya totalmente afianzada, lejos de probaturas pasajeras, y que cada vez está alcanzando un mayor prestigio tanto en nuestro propio mundo, como en el panorama de revistas especializadas de nuestro país.

En el apartado de noticias, adelantábamos en el mes de octubre que los precios del café acabarían subiendo debido a tres factores como son el aumento de la demanda debido al incipiente mercado chino, a los costes de transporte debido a la logística por las dificultades del Canal de Suez fruto de la guerra yemenita, y al cambio climático que está afectando a las cosechas.

En este número 3 hablamos del Café de Cuba, donde estuvimos presentes en el mes de noviembre constatando su buena calidad a pesar de los desafíos existentes que afectan a la población. La portada de la presente revista, tomada en un local mítico de La Habana como es el Floridita, donde el célebre escritor Ernest Hemingway se tomaba los típicos daiquirís, dan buena prueba de ello.

Entrevistamos en el apartado de nuestro personal a Francisco Andrés López, que nos habla de nuestro departamento técnico y de cómo han evolucionado las máquinas de vending en los últimos años.

En octubre estuvimos en África Austral, contribuyendo a la recuperación de los rinocerontes blancos que estaban en peligro de extinción y constatando el cambio climático en zonas tradicionalmente secas, aunque el esplendor de las cataratas Victoria que abre el correspondiente reportaje explica la importancia de los cauces de agua para que los animales acudan a beber a los ríos.

Si en el número anterior hablábamos de los cafés de Estambul, en este lo hacemos de los de Venecia, por dos razones básicas. La primera por las relaciones entre ambas ciudades que motivaron

la introducción del café en Europa, y la segunda porque la publicación de este número 3 de "Al Grano" coincide con la celebración del Carnaval y en Venecia tiene un protagonismo sin igual.

Posteriormente hablamos del Club Natació Atlètic Barceloneta como uno de nuestros clientes destacados con diez máquinas instaladas, su historia centenaria y su palmarés de títulos con 19 ligas consecutivas en la División de Honor de Waterpolo y de nuestro proveedor AEV, con Manuel Millán a la cabeza, una auténtica institución en el mundo del Vending.

Y en nuestro suplemento "Gastronomía y más", destacamos las características de uno de los menús más exclusivos que se pueden degustar hoy en día en España, como es "El Milione" del restaurante Lasarte del chef más estrellado de nuestro país, Martín Berasategui con declaraciones exclusivas a nuestra publicación, la cocina en la antigua Grecia, la aparición de un libro que estudia en profundidad la importancia del azúcar en la historia de la humanidad y una receta refrescante como es el granizado de café.

Mientras nuestros lectores disfrutan de nuestra revista, nosotros seguimos al servicio de nuestros clientes.



vencafesa
the vending world

Somos diferentes de cualquier empresa de máquinas de vending. Nuestro objetivo es ofrecer a nuestros clientes el mejor café, bebidas y snacks para oficinas u otros trabajos y centros de ocio. Apostamos siempre por una relación personal y una atención al cliente impecable, gracias a ello podemos cumplir con gran éxito nuestros estándares de calidad y servicio.

Somos expertos en suministrar e instalar de forma totalmente gratuita las primeras marcas de máquinas de vending y café, siendo capaces de ofrecer las mejores soluciones de vending gracias a nuestro gran equipo de personas que trabajan todos los días del año para ofrecer el mejor servicio, siempre con una sonrisa.

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
Febrero 2025

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

Nuevo estudio de Harvard sobre los beneficios del café



El café, sigue sorprendiendo a la comunidad científica con sus beneficios. Según un reciente estudio de la Universidad de Tulane y la Facultad de Medicina de Harvard, beber café por la mañana podría reducir significativamente el riesgo de enfermedades cardiovasculares y de mortalidad prematura. Analizando datos de más de 40.000 personas durante casi dos décadas, los investigadores encontraron que quienes disfrutaban su primera taza al comenzar el día tenían hasta un 31% menos de probabilidades de morir por afecciones del corazón.

Los efectos positivos del café en la salud parecen estar ligados al momento del día en que se consume. Los científicos sugieren que los compuestos antiinflamatorios del café son especialmente efectivos por la mañana, cuando los niveles de inflamación en el cuerpo tienden a ser más altos. Por la tarde o noche, el café podría interferir con la producción de melatonina, afectando el sueño y aumentando el estrés en el organismo. Esto explicaría por qué los beneficios no son tan evidentes cuando se bebe a otras horas.

Además de mejorar la memoria, la atención y la concentración, sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias lo convierten en una herramienta clave para reducir el riesgo de enfermedades crónicas. Según Harvard, consumir entre dos y cinco tazas al día está asociado con menores tasas de diabetes tipo 2, ictus y problemas cardíacos, beneficios que parecen maximizarse cuando el café se toma por la mañana.

No debe prensarse el café en las cafeteras "italianas"

Aunque se han popularizado en los últimos años las cápsulas, la mejor manera de consumir el café en casa siguen siendo las cafeteras, que siguen muy presentes en la mayoría de cocinas de nuestro país. Existen diferentes tipos, dependiendo de las preferencias de sabor y métodos de preparación.

La cafetera "italiana", también conocida como cafetera moka, es una de las más populares del mundo. Entre sus principales ventajas se encuentra el sabor intenso y concentrado del café que elabora. Además, resulta muy económica y suele ser muy duradera en el tiempo. Otra de sus grandes virtudes es su sencillo funcionamiento. No obstante, existe un paso en el que muchas personas se equivocan y que puede cambiar radicalmente el sabor del café.

El error más común se produce en el momento en el que vertimos el café en el filtro del embudo. Es entonces cuando hay personas que prensan el café, porque piensan que se obtiene un café más intenso, pero es falso. Prensar el café hará que se quemé y, como resultado se obtiene una bebida amarga y difícil de disfrutar. Por tanto no hay que prensarlo, sino solo nivelarlo. A continuación, hay que llenar el depósito de la cafetera con agua caliente, que esté casi hirviendo. Tras colocar el filtro, hay que cerrarla y ponerla en el fuego a temperatura media-baja.

Mientras el café se está haciendo, se recomienda dejar la tapa abierta para ver cómo comienza a salir lentamente y de manera uniforme y en el momento que empiece a «chisporrotear», hay que cerrar la tapa y apartar la cafetera del fuego. Por último, hay que remover el café antes de servir.





Exportación de café de Costa Rica libre de deforestación

Costa Rica marcó un hito ambiental al llevar a cabo el envío de la primera cosecha de café costarricense producida sin causar deforestación a Trieste, Italia. La actividad se llevó a cabo en Exclusive Coffees, en Alajuela, desde donde se envió el cargamento adquirido por la empresa Illy Café.

La cosecha, compuesta por 275 sacos de café de CoopeTarrazú, cada uno con 69 kilos de café, representa el resultado del arduo trabajo de aproximadamente 69 productores del sur del país. Este café garantiza que se ha cultivado en fincas costarricenses que han evitado la deforestación desde diciembre de 2020.

Este logro no solo consolida a Costa Rica como líder en sostenibilidad ambiental, sino que también marca un paso significativo hacia el cumplimiento de las regulaciones europeas.

Cabe recordar que desde 2019, la Unión Europea adoptó el Pacto Verde, un plan que promueve medidas contra el cambio climático, incluida la prohibición de importar productos asociados con la deforestación, como café, carne, cacao, palma, soja y madera.



El impacto del cambio climático en las cosechas de 2024

La combinación de sequías prolongadas y heladas ha afectado gravemente las cosechas en Brasil y Vietnam, que juntos representan más del 50% de la producción mundial, siendo la primera vez que ambos países sufren malas cosechas simultáneamente. La falta de lluvias ha sido devastadora, y se estima que este año podría ser el quinto consecutivo en que el consumo de café supere la producción.

Paralelamente, el consumo de café ha aumentado significativamente, impulsado en gran parte por la creciente popularidad de esta bebida en China, que se ha convertido en el séptimo consumidor mundial. Este aumento en la demanda ha llevado a que el precio del café arábica alcance niveles históricos, cotizando a 3,20 dólares, más del doble del promedio de los últimos 20

años. La variedad robusta también ha visto un incremento notable en su precio en el mercado de Londres.

La posibilidad de que las plantas de café se vean perjudicadas por la sequía es real, pero también existe la opción de que los productores inviertan en tecnologías y prácticas agrícolas que les permitan adaptarse a estas nuevas condiciones. La inversión en fertilizantes y nuevas plantaciones podría ser clave para asegurar la producción en los próximos años. Sin embargo, la creciente concentración de gases de efecto invernadero en la atmósfera plantea un desafío adicional, ya que 2024 se ha registrado como el año más caluroso desde que se iniciaron las observaciones en 1850.



El café de **CUBA**

ALTITUDES ELEVADAS EN ZONAS MONTAÑOSAS IDEALES PARA EL CULTIVO DE LA VARIEDAD ARÁBICA

La producción de café en Cuba sigue siendo un sector importante tanto en términos económicos como culturales, aunque se ha enfrentado a diversos desafíos en las últimas décadas, siendo una parte fundamental de la cultura cubana. Desde principios del siglo XIX, Cuba ha sido conocida por su producción de café de alta calidad, especialmente el café arábica, que es valorado por su sabor y aroma.



El café es un elemento clave en la vida diaria de los cubanos, presente en todas las casas, desde el desayuno hasta la sobremesa. Además, la historia del café está ligada al desarrollo económico y social de muchas regiones cubanas, especialmente en las montañas de Sierra Maestra.

Aunque la producción de café ha disminuido en las últimas décadas debido a varios factores como la crisis económica, la falta de recursos y la competencia en los mercados internacionales, sigue siendo un producto de exportación relevante para el país. El café

cubano, especialmente el de la variedad arábica, es muy apreciado en mercados selectos, y su exportación contribuye a los ingresos nacionales.

La producción de café emplea a miles de trabajadores, especialmente en áreas rurales y montañosas. Muchos cubanos dependen del cultivo del café como su principal fuente de ingresos. La actividad cafetera es un motor de desarrollo para comunidades que, de otro modo, tendrían pocas alternativas económicas.

Cuba ha promovido enfoques sostenibles en la producción de café, como la agricultura orgánica y la agroecología. Esto no solo beneficia a los productores a través de técnicas que reducen los costos y mejoran la calidad del suelo, sino que también resalta la importancia de la conservación ambiental. La transición hacia la producción orgánica y sostenible busca mejorar la rentabilidad del café cubano en un mercado internacional cada vez más demandante de productos eco-amigables.

La producción de café en Cuba enfrenta varios retos, como enfermedades y plagas, las condiciones climáticas, los bajos niveles de inversión y el envejecimiento de las inversiones.

La roya del café, una enfermedad que afecta las plantas, ha tenido un impacto significativo en la productividad de las cosechas. El cambio climático y fenómenos como huracanes y sequías también las afectan negativamente. La falta de recursos e infraestructura en el sector

agrícola cubano limita el potencial de producción y calidad del café. Finalmente, las plantaciones, en su mayoría, son viejas y requieren renovación y modernización para seguir siendo competitivas.

Sin embargo, y aunque el mercado ha sufrido la competencia internacional, sigue existiendo un nicho para el café cubano de alta calidad, especialmente en mercados como el de Europa y América Latina. Los esfuerzos por mejorar la calidad y aumentar la producción sostenible podrían abrir nuevas oportunidades en mercados premium.

El gobierno cubano ha implementado diversas políticas para revitalizar la producción, tales como el incentivo a los pequeños productores y el impulso a la diversificación de la producción agrícola. Sin embargo, aún persisten dificultades estructurales que limitan el alcance de estas iniciativas.



Un poco de historia

La historia del café en Cuba tiene profundas raíces que se remontan a la época colonial y está estrechamente vinculada con el desarrollo económico y social de la isla. El café fue introducido en Cuba a mediados del siglo XVIII, alrededor de 1748, durante el periodo de colonización española. La planta de café, originaria de Etiopía, llegó a América a través de las colonias europeas, y fue en las islas del Caribe donde comenzó a ser cultivada de manera extensiva. La introducción del café en Cuba ocurrió de manera similar a la de otras islas del Caribe, principalmente a través de las colonias francesas y sus colonos, que trajeron las semillas desde la Isla de la Española (hoy Haití y República Dominicana).

La primera plantación de café documentada en Cuba fue establecida en Santiago de Cuba en la década de 1750. Sin embargo, fue en las regiones montañosas, como la Sierra Maestra, donde el

cultivo se expandió rápidamente debido a las condiciones ideales para su cultivo en altitudes elevadas y suelos fértiles.

A lo largo del siglo XIX, el cultivo de café en Cuba se expandió considerablemente, convirtiéndose en uno de los principales productos agrícolas de la isla, junto con el azúcar. Durante este periodo, Cuba fue una de las principales productoras de café en el mundo. Este auge de la industria cafetera estuvo asociado al auge de la producción agrícola y al sistema esclavista.

Cuba se convirtió en una isla productora de café a gran escala, en gran parte gracias a la expansión de plantaciones cafetaleras en la región oriental de la isla, particularmente en las montañas de la Sierra Maestra, el Escambray, y la Sierra de los Órganos. Y al igual que en otras plantaciones agrícolas de la época, el cultivo del café estuvo marcado por el uso

del trabajo esclavo, procedentes en su mayoría de África. Estos esclavos fueron fundamentales para la expansión de la industria cafetera en la isla.

Para mediados del siglo XIX, Cuba se consolidó como uno de los mayores exportadores de café del mundo. El café cubano, particularmente el de las regiones montañosas, ganó reputación por su sabor suave y afrutado.

A pesar de su auge en el siglo XIX, el sector cafetero comenzó a enfrentar serios problemas a lo largo del siglo XX. Durante la lucha por la independencia contra España (1895-1898), las plantaciones de café sufrieron daños significativos. Muchos cafetales fueron abandonados o destruidos, lo que afectó la producción. Y en las primeras décadas del siglo XX, Cuba comenzó a perder su posición dominante en el mercado mundial debido a la competencia de otros países productores como Brasil y Colombia, que pudieron producir café a menor costo y en mayores cantidades. La caída de los precios del café en los mercados internacionales también afectó la economía de la isla.

A pesar de estos desafíos, el café siguió siendo un producto importante para la economía cubana, pero la producción fue reduciéndose gradualmente, especialmente tras la Revolución Cubana en 1959.

Tras la Revolución de 1959, el gobierno de Fidel Castro nacionalizó las tierras agrícolas, incluidas las plantaciones de café. En un intento por revitalizar la producción y lograr una mayor autarquía económica, implementó políticas para mejorar la producción cafetera. Sin embargo, varios factores, como el uso inadecuado de técnicas agrícolas y la falta de recursos, contribuyeron a la disminución de la producción de café en la isla. En las décadas posteriores a la Revolución, Cuba siguió siendo un productor de café, pero la calidad y la cantidad cayeron, en gran parte debido a la falta de inversión y la crisis económica que afectó a la isla, especialmente tras la disolución de la Unión Soviética en 1991, que marcó el fin de una relación comercial que favorecía a Cuba y el bloqueo norteamericano.



A pesar de los problemas económicos y las dificultades de producción, el café en Cuba ha vivido un pequeño renacimiento en los últimos años debido a que el gobierno cubano ha incentivado esfuerzos para recuperar el cultivo de café, especialmente a través de la promoción de prácticas agrícolas sostenibles y orgánicas.

En algunas regiones, como la Sierra Maestra y el Escambray, los cafetales se han renovado y modernizado para mejorar la calidad y el rendimiento de la producción. Y aunque Cuba sigue enfrentando dificultades, el café cubano ha ganado renombre en el mercado internacional de café de especialidad. El café arábica cubano, conocido por su sabor suave y afrutado, ha comenzado a ser apreciado en mercados selectos, especialmente en Europa.

Hoy en día, el café sigue siendo una parte integral de la cultura cubana. Su consumo está arraigado en las tradiciones diarias de los cubanos, desde el desayuno hasta la sobremesa. Las prácticas de preparación del café, como el café cubano o el cortadito, son esenciales en la vida social de la isla.





◀ Cafetería de Cienfuegos

▲ Músicos en Floridita

▲ Secadero de tabaco en Pinar del Río



Zonas de cultivo

Además de la **Sierra Maestra**, que históricamente ha sido una de las principales regiones productoras de café en Cuba, existen otras áreas clave del país donde también se cultiva este producto. Entre las regiones más destacadas para el cultivo del café en Cuba, se encuentran:

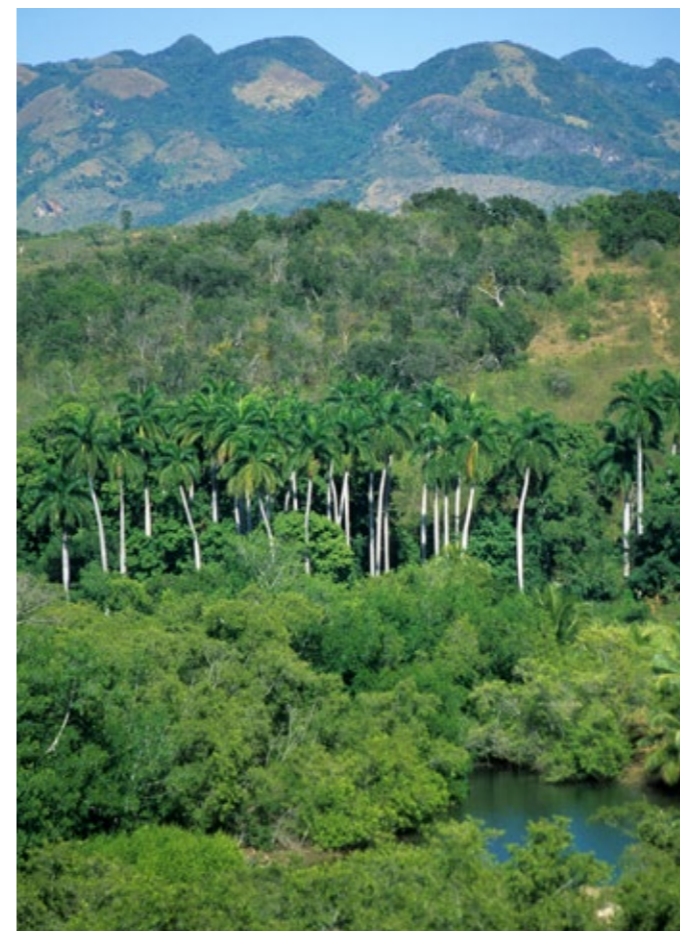
Pinar del Río. En la región occidental de Cuba, específicamente en las montañas de la provincia de Pinar del Río, se cultiva café de gran calidad. Las tierras en las zonas altas de esta región tienen un clima y un suelo adecuados para el cultivo del café, especialmente de la variedad arábica, que es la más valorada en los mercados internacionales. Aunque la producción no es tan grande como en la Sierra Maestra, Pinar del Río ha mantenido una tradición cafetera significativa.

La **Sierra del Escambray**, ubicada en el centro del país, abarca partes de las provincias de Sancti Spíritus, Cienfuegos y Villa Clara. Esta área también ha sido históricamente conocida por su producción de café, especialmente en los municipios rurales donde se encuentra una gran

parte de las fincas productoras. Las condiciones geográficas y climáticas de esta región favorecen el cultivo del café, y muchos de los cafetales se encuentran en áreas montañosas de difícil acceso.

Otra área dentro de la provincia de Pinar del Río es la **Sierra de los Órganos**, que también es reconocida por sus cafetales. En estas montañas, los cafetales se cultivan en condiciones similares a las de la Sierra Maestra, con un clima adecuado y suelos fértiles que favorecen la producción de café de alta calidad. Aunque la producción es más limitada, el café de esta zona es muy apreciado por su sabor distintivo.

En la provincia de **Granma**, especialmente en áreas montañosas y rurales, también se cultiva café. Esta región forma parte de la Sierra Maestra, pero se destaca por sus propias áreas productivas y su contribución al sector cafetalero en Cuba. La variedad de café de Granma tiene un perfil muy similar al de otras áreas montañosas, y es muy valorado por su sabor y aroma.



En la provincia de **Guantánamo**, especialmente en sus zonas montañosas, también se cultiva café, aunque en menor cantidad comparado con otras regiones. Aquí el café tiene una calidad apreciada, aunque los cafetales se enfrentan a varios desafíos, como las plagas y la competencia de otros cultivos.

Aunque la provincia de **Santiago de Cuba** es más conocida por su producción de azúcar y otras actividades agrícolas, también existen áreas donde se cultiva café. En particular, en las zonas rurales de las montañas que rodean la ciudad, se encuentra una producción de café más pequeña, pero con características similares a la de la Sierra Maestra, como el sabor suave y afrutado.

En **Las Tunas**, una provincia ubicada en la zona oriental de Cuba, también existen algunas áreas donde se cultiva café. La producción no es tan prominente como en otras regiones del país, pero el café de la zona tiene un mercado local importante, aunque no tiene tanta notoriedad en los mercados internacionales.

Las características comunes de todas estas áreas productoras son las altitudes elevadas, donde las zonas montañosas, como las de la Sierra Maestra, la Sierra del Escambray, y la Sierra de los Órganos, proporcionan un clima fresco y húmedo, lo cual es ideal para el cultivo del café de la variedad arábica; el suelo volcánico fértil y bien drenado que favorece el crecimiento del café y las lluvias regulares y las temperaturas moderadas que son esenciales para el desarrollo de los cafetales.

Aunque algunas de estas áreas no tienen el mismo nivel de producción que la Sierra Maestra, todas han sido tradicionalmente importantes para la agricultura cafetera de Cuba. La calidad del café cubano, que es muy valorada en mercados selectos, proviene principalmente de estas regiones montañosas.

Otros productos de la identidad cubana son especialmente el azúcar, el ron y el tabaco. Y además de la Habana, vale la pena visitar las zonas de Pinar del Río, Trinidad y el Valle de los Ingenios, y Santiago de Cuba a los pies de Sierra Maestra.



Francisco Andrés López

Técnico de calle de Vencafesa

ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Con 49 años de edad, 27 en el sector del Vending y 4 en la plantilla de Vencafesa, Francisco Andrés López Macario se encarga de las incidencias y reparaciones en las máquinas de la empresa instaladas en distintas zonas de la geografía catalana.

¿En que consiste exactamente tu trabajo?

En resolución de averías en máquinas que tienen nuestros clientes, que tenemos puestas en las distintas empresas. Cuando me comunican la avería, yo me dirijo hasta allí en el menor tiempo posible, para hacer la correspondiente reparación.

¿Cuáles son las averías más habituales que afectan a las distintas máquinas?

Las que afectan a las electroválvulas, grupos de café, grupos de frío....Estas son las más comunes.

Me imagino que las máquinas van evolucionando constantemente, con lo cual hay que estar mucho más al día de las novedades que se van introduciendo.

Efectivamente. Comparando la máquina actual, a la de hace 25 años, no tiene nada que ver. Ahora son ordenadores y en muchos casos, para repararlas, tienes que ir con un PC. Para hacer software, hacer diagnosis... Es decir, no tiene nada que ver.

Tu llevas 27 años en el mundo del vending ¿Nos podrías explicar un poco como han ido evolucionando estas máquinas?

Antes eran muy mecánicas, tenían muchos

relés, es decir aparatos eléctricos que funcionan como un interruptor, abriendo y cerrando el paso de la corriente eléctrica, pero accionados eléctricamente, su funcionamiento era muy sencillo y ahora llevan unas placas de potencia con CPU, es decir Unidad Central de Procesamiento o procesadores que es un componente de hardware que interpreta las instrucciones de un programa informático mediante la realización de las operaciones básicas aritméticas, lógicas y externas procedentes de la unidad de entrada/salida, que se programan como si fuera un móvil. Antes se practicaba un programación manual, con potenciómetros, etc.

Cuándo se da este salto, ¿ha sido todo de golpe o progresivo?

Ha sido progresivo, pero el gran salto ha sido hace entre siete y diez años. Cuando ya empezaron con las pantallas. Y al llevar pantallas las máquinas, estas deben llevar placa de video y además han cambiado estéticamente, ya con telemetría, con wifi, etc...

Estamos acostumbrados a clasificar las máquinas como las de café y otras bebidas calientes; bebidas frías como latas, etc; y finalmente las de productos sólidos como sándwiches, fruta, ensaladas, etc. Su funcionamiento interno ¿es muy diferente entre los tres tipos?

No hay mucha diferencia entre las tres. Lo que es frío es lo mismo, llevan una placa y un control con su CPU y lo que hace es mover un motorcito para

que caiga el producto, con un grupo de frío. Y las de café igual, pero en lugar de frío, con una caldera que produce agua caliente. Son diferentes pero en el fondo, llevan un CPU que controla todos los motores.

Pero los mecanismos internos sí que deben diferir en algo, ¿no?

Sí, pero lo que es la lata y el snack es muy parecido, es decir, un motor que gira, y ya está. Por el contrario, el café sí porque debe llevar un batidor, lleva un motor, un motor de grupo, un expulsor de vasos. Ahí sí que está la diferencia.

Y mirando hacia el futuro, ¿hacia dónde crees que seguirá avanzando el mercado de máquinas?. Ahora decías que se utiliza el ordenador, ¿Se acabarán pudiendo arreglar desde los propios talleres de Vencafesa? o ¿Siempre habrá que salir físicamente hacia el lugar donde está ubicada la máquina?

Muchas averías se podrán solucionar vía telemetría, es decir, los sistemas de comunicación a distancia que permiten recoger, procesar y transmitir información de un dispositivo electrónico a otro. De hecho ya lo estamos haciendo. Hay muchas averías en que ahora ya lo hacemos así. Por el contrario, hay otras como una válvula obstruida, ya sea por cal o por sedimentación, en las que tenemos que desplazarnos. Pero muchas ya se pueden reparar teleméricamente.

A la hora de distribuir el trabajo ¿tenéis una ruta preestablecida como es el caso de los reponedores o realizáis salida y regreso cada vez que hay alguna necesidad de reparación?

Cada uno de los técnicos de calle tenemos una zona asignada y Vencafesa nos va comunicando las intervenciones que tenemos que hacer dentro de la misma.

¿Cuántos técnicos estáis dentro del departamento y qué área tienes asignada tú?

Somos 9 y yo me ocupo del Vallés y parte de la zona de Manresa, y cuando es necesario, nos apoyamos entre nosotros para reforzar alguna otra zona.

¿Cuántas máquinas soléis reparar a lo largo del día?

Depende, pero aproximadamente 9 o 10 diarias.

¿Tanto se estropean?

No es que se estropeen mucho. Es que el volumen de maquinaria es grande. En total son casi 4000 máquinas.

Hay varias marcas. ¿Algunas dan más problemas que otras?

Sí, pero todas tienen sus ventajas y sus inconvenientes. Algunas hacen mejor café y necesitan más mantenimiento y viceversa, y nosotros debemos estar preparados para solucionar todos los posibles problemas a los que nos enfrentamos.

¿Qué les dirías a los fabricantes para mejorarlas, para que se encallen menos?

Como técnico tengo muy claro que son máquinas y por tanto hay que ir las reparando; pero de cara al mantenimiento, les pediría que se pueda llegar a las piezas más fácilmente, es decir que no tengas que desmontar media máquina para sustituir una pieza o limpiarla. En definitiva, que se pueda reparar cómodamente. En nuestro taller no tenemos problema, porque está suficiente preparado para cualquier eventualidad, pero cuando tenemos que reparar una máquina "in situ", a veces no es tan fácil porque por ejemplo no hay luz, etc.

¿Hay momentos en los que te sorprendes por alguna novedad de los fabricantes?, pensando por ejemplo, ¿Por qué no lo habían hecho antes? o porque es un avance muy importante.

Sí. A veces llevas pensando en una cosa, y de repente la sacan. Y piensas ¡Ya era hora! Por ejemplo una contrapuerta que la abres y ya te sale la caldera, o una electroválvula más potente. De vez en cuando los ingenieros piensan y nos facilitan más el trabajo.

¿Cómo estáis al día de todas estas novedades?

Las distintas fábricas siempre envían informes técnicos de sus avances aplicados a los distintos modelos de máquinas y estos se transmiten a los técnicos.

¿Y podéis influir en el tipo de máquina a comprar por parte de Vencafesa?

Si, como somos nosotros los que cada día estamos trabajando con las distintas máquinas, sabemos las que son más cómodas, las más fiables, y la empresa tiene muy en cuenta nuestra opinión, porque a la larga también sale beneficiada de dicha información al funcionar todo más lógicamente optimizando los recursos para un servicio mucho más eficiente hacia nuestros clientes.

Muchas gracias.



Vencafesa en

ÁFRICA AUSTRAL

PRIMERA PARTE

...Y LA RECUPERACIÓN DE LOS RINOCERONTES AFRICANOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Continuando con la sensibilidad de Vencafesa hacia el medioambiente y la preservación de la vida salvaje en libertad, nuestra empresa ha estado presente en Sudáfrica, Zimbabwe y Botswana para contribuir en la recuperación de los rinocerontes africanos, tanto blancos como negros, y la afectación del cambio climático en sus hábitos de conducta. La reintroducción en muchas áreas ha sido gracias al parque Hluhluwe-iMfolozi. Paralelamente hemos visitado el Parque Nacional de Chobe y las Cataratas Victoria.



El Parque Nacional Hluhluwe-iMfolozi en Sudáfrica ha sido y es de gran importancia para la preservación de los rinocerontes, especialmente para las especies de rinocerontes blanco y negro africanos. Este parque, uno de los más antiguos de Sudáfrica, tiene una rica historia en la conservación de estos animales y ha jugado un papel clave en los esfuerzos para salvarlos de la extinción.

El parque es hogar de ambos tipos de rinocerontes: el rinoceronte blanco y el rinoceronte negro. La subespecie del rinoceronte blanco que habita en Hluhluwe-iMfolozi es el rinoceronte blanco del sur (*Ceratotherium simum simum*), que ha tenido un notable éxito en la conservación. Hoy en día es el grupo de rinocerontes blancos más numeroso en el mundo.

El rinoceronte negro (*Diceros bicornis*) ha estado en peligro crítico durante décadas. Aunque las poblaciones de esta especie han disminuido drásticamente debido a la caza furtiva y la pérdida de hábitat, el parque sigue siendo un refugio vital para esta especie.

Cabe aclarar que en realidad, tanto el rinoceronte blanco como el negro son grises. Lo que les diferencia no es el color, sino la forma del labio. El rinoceronte negro tiene el labio superior en punta, mientras que el de su pariente blanco es cuadrado. Esta diferencia se debe a sus correspondientes dietas. Los rinocerontes negros obtienen la mayor parte de su sustento de árboles y arbustos. Usan los labios para arrancar hojas y frutos de las ramas. Por el contrario, los rinocerontes blancos pastan hierba, caminando con sus enormes cabezas y labios cuadrados a ras de suelo.

Durante la década de 1950, la población de rinocerontes blancos había disminuido drásticamente, con solo unos pocos ejemplares restantes en la región. A mediados del siglo XX, los conservacionistas del parque comenzaron un programa de traslado y reintroducción de estos rinocerontes en otras áreas de Sudáfrica y el resto del continente.

Se implementaron programas de protección activa, incluida la vigilancia intensiva contra la caza furtiva y el control de la población de animales predadores, lo que permitió que la población de rinocerontes blancos creciera de manera estable.

La caza furtiva es una de las principales amenazas para los rinocerontes, especialmente debido a la demanda ilegal de sus cuernos, utilizados tradicionalmente como empuñaduras de las jambias (dagas yemeníes) y como polvo afrodisíaco en extremo oriente. Hluhluwe-iMfolozi implementó estrategias de seguridad y vigilancia estrictas para proteger a los rinocerontes de la caza furtiva incluyendo patrullas de guardabosques, uso de tecnología avanzada, programas de educación y sensibilización y amputación de los cuernos para evitar su asesinato.

Un gran número de guardabosques trabaja activamente para proteger a los rinocerontes en el parque que utiliza tecnologías avanzadas como drones, cámaras de vigilancia y sistemas de rastreo GPS para monitorear y proteger a los rinocerontes. También se realizan esfuerzos educativos para sensibilizar a las comunidades locales sobre la importancia de los rinocerontes y los efectos destructivos de la caza furtiva.

Hluhluwe-iMfolozi también se dedica a la investigación científica sobre el comportamiento, la salud y la genética de los rinocerontes, lo que ha sido crucial para comprender sus necesidades y mejorar las estrategias de conservación mediante el monitoreo de la salud de los rinocerontes y los estudios genéticos.

El parque lleva a cabo chequeos regulares y monitorea el bienestar de los animales, incluidos estudios sobre enfermedades y parásitos. Los biólogos trabajan para garantizar que la población de rinocerontes tenga una diversidad genética adecuada, lo que es vital para la viabilidad a largo plazo de las especies.

Actualmente, se estima que hay más de 18.000 rinocerontes blancos del sur en África, muchos de los cuales descienden de los que fueron conservados en este parque.

Además de la conservación activa, Hluhluwe-iMfolozi también juega un papel importante en la educación ambiental. A través del ecoturismo, el parque genera conciencia sobre la importancia de la protección de los rinocerontes y otros animales en peligro de extinción, al mismo tiempo que contribuye a la economía local.



Rhino Ridge Safari Lodge

El Rhino Ridge Safari Lodge se enorgullece de estar asociado con el Parque Hluhluwe-Imfolozi y su historia de éxito en la conservación de rinocerontes, sintiéndose honrado de llamar al "hogar del rinoceronte" también su hogar también. Constituye el primer albergue de safari de lujo que se estableció dentro de esta reserva de renombre mundial, que también alberga prósperas poblaciones de perros salvajes africanos, leones, elefantes y multitud de otras especies. Este espectacular entorno exige una interpretación sofisticada del lujo auténtico. La luz, los colores y las texturas juegan significativamente entre el interior y el exterior, permitiendo relajarse en las áreas de ocio, recuperar fuerzas en el spa, calentarse junto a la fogata por la noche o poner los pies en alto en los abundantes espacios de relajación alrededor de la piscina en un caluroso día de Zululandia.

Los fundadores y propietarios de Isibindi Africa Lodges, Brett y Paige Gehren, provienen de un entorno de conservación con 29 años de experiencia



en albergues de vida silvestre sostenibles que se construyen sobre la base de la roca que incluyen y empoderan a las comunidades vecinas. Poseen 3 alojamientos de lujo de safaris más en islas y playas de propiedad familiar que se encuentra en ecosistemas excepcionales en el sur de África.

El albergue ofrece una sensación elevada de paz y tranquilidad que permite a los huéspedes relajarse por completo. La arquitectura de planta abierta y una terraza que recorre toda la longitud del edificio principal se combinan estratégicamente con el mirador natural para crear vistas inigualables. A medida que uno se va relajando lentamente y profundiza en la conexión con la naturaleza y con uno mismo, recuerda que ella nos restaura. Empezar temprano por la mañana mientras un amanecer dorado como la miel se filtra en el día, resulta una excitante experiencia, y cuando el día se cierra, se abre una mirada de llamadas nocturnas, estrellas y encuentros dramáticos con la naturaleza. Escuchar y observar, constituye el mejor espectáculo del mundo. Lideradas con sensatez por el chef ejecutivo del grupo Isibindi Africa Lodge, Carl Moller, durante más de una década, las cocinas se han construido según su enfoque exclusivo de abastecimiento responsable y productos frescos. Cada comida debe ser una delicia y respetar el deseo de los huéspedes de sentirse livianos, saludables y listos para la siguiente aventura culinaria en unas pocas horas.

La gastronomía del Rhino Ridge Safari Lodge



Entre los entrantes ofrecidos durante la cena en el alojamiento destacan la Sopa de Zanahoria con miel y queso feta desmenuzado; el Carpaccio de Remolacha, aderezado con pimienta roja, sal ahumada y rúcula; la Sopa de Tomate asado con pesto de albahaca; o los Mejillones al Vapor cocidos a fuego lento en una salsa de ajo, vino blanco, tomate y crema cubiertos con chorizo crujiente.

Entre sus platos principales podemos mencionar la Pierna de Cordero estofada con vino tinto, risotto de tomate, puré de guisantes con menta y tomates asados; las Berenjenas Asadas al estilo panamericano, pak choi salteado y tomate cherry con fideos de arroz y salsa de champiñones y coco; la Berenjena Asada apilada con pak choi salteado y tomate cherry, fideos de arroz y salsa de champiñones y coco; el Filete de Springbok a la parrilla con pimienta, chips de zanahoria, gorgonzola, y hongos ostra salteados; el Pollo Deshuesado a la parrilla con tomillo y limón, chips de papas fritas con sal ahumada, sishebo y ensalada de col; o la Pasta Capellini con pesto y tomates cherry asados con aceite balsámico, feta y almendras tostadas.

Y como postres Panna Cotta de expresso, turrón de maní, frutos rojos frescos; o Parfait de frutos rojos.

El lodge posee dos villas de luna de miel, que comprenden un dormitorio espacioso de planta abierta y un baño con bañera, tocador doble, ducha e inodoro separados. La chimenea abierta es perfecta para relajarse en las frías noches de invierno.

Las ocho villas de lujo cuentan con un diseño espacioso de planta abierta con una sala de estar, chimenea abierta y una gran terraza con vistas. Los amplios baños con duchas que se abren al exterior son los favoritos de los huéspedes, junto con las lujosas bañeras con amplias ventanas que miran directamente a la sabana africana salvaje. Las cuatro habitaciones Safari están configuradas en pares y comprenden un vestíbulo de entrada común que conduce a dos dormitorios separados.

Cada dormitorio tiene un baño privado con tocador doble y ducha, que se abre a una pequeña terraza con vistas. El dormitorio tiene una puerta corrediza de vidrio que se abre a una terraza que está protegida de los huéspedes en la habitación vecina, lo que garantiza su total privacidad. Perfectas para familias o parejas que viajan juntas, las dos habitaciones familiares Safari constan de dos dormitorios separados, cada uno con su propia ducha en suite. Las dos habitaciones comparten una entrada común.

El parque Hluhluwe-Imfolozi abarca 960 km² de topografía montañosa al norte de Durban en la tierra de los zulúes.

Legado del parque en África

Los rinocerontes blancos del sur, que fueron prácticamente extintos en estado salvaje a mediados del siglo XX, fueron inicialmente reintroducidos en diversas áreas de Sudáfrica y otras partes de África en un esfuerzo por recuperar su población y asegurar la supervivencia de la especie.

La mayor parte se reintrodujeron después del programa de conservación en otras reservas y parques nacionales dentro de la propia Sudáfrica, donde las condiciones eran adecuadas para su supervivencia como el Parque Nacional Kruger, uno de los parques más grandes de Sudáfrica y de los más conocidos a nivel mundial. Gracias a su gran extensión y diversidad de hábitats, Kruger proporciona un entorno ideal para que los rinocerontes se reproduzcan y prosperen.

En la provincia del Cabo Oriental, en el Parque Nacional Addo Elephant también se han reintroducido rinocerontes blancos.

La Reserva de caza de Pilanesberg situada en la provincia del Noroeste, cerca de la ciudad de Rustenburg fue establecida específicamente para proporcionar un hábitat seguro para especies en peligro, incluyendo los rinocerontes.

A medida que el éxito del programa de conservación aumentaba, algunos rinocerontes blancos también fueron trasladados fuera de Sudáfrica, donde las condiciones de hábitat también eran adecuadas para su conservación:

Botswana se ha convertido en un refugio clave para los rinocerontes blancos. Muchos rinocerontes fueron enviados a este país, donde se encuentran en parques como el Parque Nacional de Chobe y la Reserva de Caza de Moremi.

En Namibia, el Parque Nacional de Etosha ha sido otro de los lugares a los que se han trasladado rinocerontes blancos, gracias a su gran extensión y variedad de hábitats.

Zambia también recibió rinocerontes blancos, especialmente liberados en el Parque Nacional de South Luangwa, una región conocida por su rica biodiversidad.

Además de los parques nacionales, muchos rinocerontes fueron enviados a reservas privadas de Sudáfrica, como las de Balule y Phinda.

Aunque la mayoría de los rinocerontes blancos han sido reintroducidos en África Austral, también algunos fueron enviados a Kenia y Tanzania, pero teniendo en cuenta que los rinocerontes negros están presentes en esas áreas, los esfuerzos de conservación han sido más enfocados en la protección de esta especie y en evitar el conflicto con los blancos.

Gracias a estos esfuerzos de reintroducción y protección, la población mundial de rinocerontes blancos del sur ha crecido significativamente desde que se implementaron los programas de conservación en Hluhluwe-iMfolozi, pasando de me-

nos de 100 animales en la década de 1960 a más de 18.000 rinocerontes hoy en día.

Los rinocerontes, forman, junto a los leopardos, leones, búfalos y elefantes, los llamados big five o "cinco grandes" que han sido y siguen siendo los animales más valorados en los safaris. Curiosamente los rinocerontes han estado al borde de la extinción, pero se han recuperado gracias a la reintroducción en muchas áreas de África; y por contra los elefantes, que también lo estuvieron en su momento debido al comercio de marfil, cuando este se detuvo, se están reproduciendo en grandes cantidades, ya que no tienen ningún otro depredador natural aparte del ser humano.

Unos y otros forman parte de la vida salvaje que hay que seguir preservando para su contemplación y disfrute de generaciones futuras y en Vencafesa seguimos comprometidos en este menester.

Continuará....





Los cafés de Venecia

Y EL CARNAVAL EN LA CIUDAD

El café llegó a Venecia en el siglo XVII y su historia en la ciudad está ligada a la expansión del comercio y el intercambio cultural que caracterizaba a la República veneciana en esa época.

La ciudad tiene suficientes atractivos como para poder ser visitada en cualquier época del año, pero probablemente en Carnaval vive uno de sus mejores momentos.

El café fue introducido en Europa a través de las rutas comerciales de los turcos otomanos y los venecianos. El café era una bebida popular en el mundo islámico, y fue en Constantinopla, hoy Estambul, donde el café comenzó a ser consumido regularmente a partir del siglo XVI. La expansión del Imperio Otomano hacia Europa permitió que el café llegara a las regiones cercanas, incluida Italia.

Venecia, como una de las principales potencias comerciales de Europa durante la Edad Media y el Renacimiento, tenía fuertes lazos comerciales con el Imperio Otomano y otras partes del mundo árabe. Durante el siglo XVII, las rutas comerciales venecianas se extendían por el Mediterráneo, el Lejano Oriente y el Norte de África, lo que facilitó el contacto con el mundo árabe y la introducción de nuevos productos, incluido el café.

El café llegó a Venecia alrededor de 1640 o 1650. La ciudad, con su posición privilegiada en el comercio internacional, fue uno de los primeros lugares de Italia en conocer el café.

La primera cafetería veneciana, probablemente la primera de Italia, se abrió en 1645, en el Ponte delle Guglie. Fue un punto de encuentro para la nobleza veneciana y los comerciantes, y rápidamente se convirtió en un lugar popular de la ciudad.

Poco después, el famoso **Caffè Florian**, abrió sus puertas en la Plaza de San Marcos en 1720, y es considerado uno de los cafés más antiguos del mundo. Aunque, como hemos dicho, no fue el primer lugar en servir café en Venecia, Florian fue sin duda un emblema de la popularización de la bebida en la ciudad. Desde ese momento, las cafeterías se hicieron muy populares, y la bebida se fue convirtiendo en parte de la cultura social de Venecia y de toda Italia.

Venecia desempeñó un papel crucial en la diseminación del café a otras partes de Europa. Gracias a su red comercial, la ciudad facilitó la circulación del café hacia Francia, Inglaterra y otros países europeos. A través de Venecia, el café fue introducido en otras ciudades importantes de Europa, como París y Londres, y las cafeterías comenzaron a surgir en todo el continente.

En Venecia, como en otras partes de Europa, el café se asoció con la nobleza y las clases altas, quienes se reunían en las cafeterías para discutir política, arte, ciencia y literatura. Las cafeterías de Venecia se convirtieron en lugares de encuentro social y cultural, un espacio donde los intelectuales, artistas y comerciantes podían intercambiar ideas, lo que consolidó la reputación del café como una bebida ligada al conocimiento y la reflexión.



Con el tiempo, el café se fue integrando en las costumbres diarias de los venecianos, y las cafeterías de Venecia no solo sirvieron café, sino que también se convirtieron en centros culturales y en lugares de encuentro para las gentes de la ciudad.

El Carnaval de Venecia

Venecia se ganó el apelativo internacional de Ciudad del Carnaval en el siglo XVIII, cuando aristócratas de toda Europa invadían las calles, los canales y los palacios de la Serenísima República vestidos con suntuosos disfraces y lujosas máscaras. Las funciones teatrales en plaza y teatros y las fiestas privadas en los palacios del Gran Canal y en los Cassini consiguieron por esta época su máxima dimensión, hasta el emperador austríaco participó de incógnito en el Carnaval de 1769 bajo el falso nombre de Conde de Falchenstein.

Lo más curioso y sorprendente del Carnaval de Venecia son los disfraces y las máscaras que llevan los participantes. Aquí no se estilan los disfraces de superhéroes de la actualidad, sino que la inmensa mayoría de sior maschera visten igual que hace trescientos años. De hecho, el disfraz más popular es también el más tradicional de todos: la maschera nobile, que consiste en una máscara blanca (volto) delicadamente esculpida para tapar la cara, un tricorno negro para cubrir la cabeza, una bautà o capucha negra para esconder la nuca y un tabarro o capa, también de color negro.

La mayoría de los disfraces del Carnaval proviene de la Commedia dell'Arte, un género escénico con un fuerte componente cómico, originario del siglo XVI. El pueblo y la nobleza se admiraron por las actuaciones de unos personajes caricaturizados sin piedad y los inmortalizaron en las celebraciones carnavalescas.

El Carnaval de Venecia tiene una larga historia, que se remonta según algunas fuentes al siglo XI. Sin embargo, las fiestas actuales se celebran sólo desde 1980, cuando las autoridades decidieron reemprenderlas como atractivo turístico tras dos siglos de ausencia a tenor de la prohibición decretada por Napoleón en 1797.



Cafés más emblemáticos de la ciudad

Además del **Caffè Florian**, que es el más famoso y uno de los cafés más antiguos de Venecia, la ciudad alberga otros cafés históricos que han sido centros culturales y sociales a lo largo de los siglos. Estos cafés han jugado un papel importante en la historia de la ciudad y continúan siendo destinos populares tanto para los turistas como para los habitantes locales.



Caffè Quadri, Plaza de San Marcos, frente al Caffè Florian. Fundado en 1831, se caracteriza por su ambiente elegante y su interiorismo clásico. Su terraza, con vistas a la Plaza de San Marcos, es muy popular entre los visitantes.

Caffè della Piazza San Marco, Plaza de San Marcos, aunque no tan famoso como el Caffè Florian y el Caffè Quadri, ha sido una institución en Venecia desde principios del siglo XIX. Ha mantenido una tradición de servir café de alta calidad y es un excelente lugar para disfrutar de la atmósfera veneciana.

Caffè Conerie, en el distrito de **Dorsoduro**, cerca del Gran Canal. Popular desde el siglo XIX, su ubicación lo hace una excelente opción para quienes buscan escapar de las multitudes de la Plaza de San Marcos. Tiene un ambiente tranquilo y sofisticado, ideal para relajarse después de un recorrido por los museos y galerías de arte cercanos.

Caffè Al Teatro, en las cercanías del Teatro La Fenice. Fundado a finales del siglo XIX, se encuentra cerca de uno de los teatros más importantes de Venecia, por lo que ha sido durante mucho tiempo un lugar de encuentro para artistas, músicos y otros miembros de la comunidad cultural de la ciudad. **Distinción:** Es un lugar encantador para tomar un café o un aperitivo antes o después de asistir a una función.

Caffè Cuppa, en la zona de Cannaregio, un barrio menos turístico pero encantador. Más moderno que los otros cafés históricos mencionados, ha ganado popularidad por su excelente calidad de café y su ambiente acogedor. Es conocido por ofrecer una excelente selección de cafés italianos, así como por su oferta de repostería artesanal y productos locales. Una mezcla de tradición y estilo contemporáneo.

Caffè Lavena, Plaza de San Marcos. Fundado en 1750, es otro de los cafés tradicionales de Venecia, conocido por su ambiente elegante y su excelente café. Al igual que otros cafés de la plaza, es el lugar ideal para disfrutar de un café mientras se observa el bullicio de la plaza.

Caffè Antico, en el distrito de **Castello**. Conocido por su ambiente acogedor y auténtico, con una clientela local que busca escapar del turismo masivo, una joya escondida en Venecia.

Venecia alberga una rica tradición cafetera que se refleja en sus cafés históricos y emblemáticos. Si bien el Caffè Florian y el Caffè Quadri son los más famosos, la ciudad cuenta con una serie de cafés que, con su ambiente único y su conexión con la historia de la ciudad, continúan siendo destinos especiales para disfrutar de la cultura veneciana, el café de alta calidad y la belleza del entorno. Una belleza que alcanza su punto álgido en Carnaval donde la gran protagonista es la máscara.



Santiago Fernández de Cuevas

Director General del Club Natació Atlètic-Barceloneta

ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Situado en un lugar privilegiado de la costa de Barcelona, con excepcionales vistas al mar y al puerto, frente a la playa y debajo de la torre de Sant Sebastià, este club deportivo alterna la competición de alto nivel en waterpolo y natación, con el servicio a sus socios en fitness, cross, ciclismo indoor, pistas de pádel, spa, y 5 piscinas, entre otras instalaciones. Siendo uno de los principales clientes de Vencafesa, da gusto contemplar como las diez máquinas de vending instaladas en varios paneles, son continuamente utilizadas por los socios tras practicar el deporte correspondiente.

Cuéntenos un poco la historia y filosofía del club. Somos una entidad sin ánimo de lucro y declarado de utilidad pública que nace de la fusión de dos históricos clubs de natación en Barcelona. El Atlètic fundado en 1913 y el Barceloneta en 1929.

Su principal misión es el fomento y la promoción de la práctica deportiva, en todas sus vertientes. Deporte social creando hábitos saludables, deporte formativo trasladando a los niños sus valores de esfuerzo, disciplina y motivación y deporte de competición desde la base a la élite.

Su trayectoria al servicio del deporte social y competitivo ha estado distinguida con los más altos honores. Ha sido reconocido con la Placa de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo del Consejo Superior de Deportes, la Creu de Sant Jordi de la Generalitat de Catalunya, la Medalla de Oro al Mérito Deportivo del Ayuntamiento de Barcelona y la Placa Olímpica al Mérito Deportivo del Comité Olímpico Español.

Sorprende un poco la situación privilegiada en primera línea de mar, frente a la playa y rodeados de yates por la parte de atrás

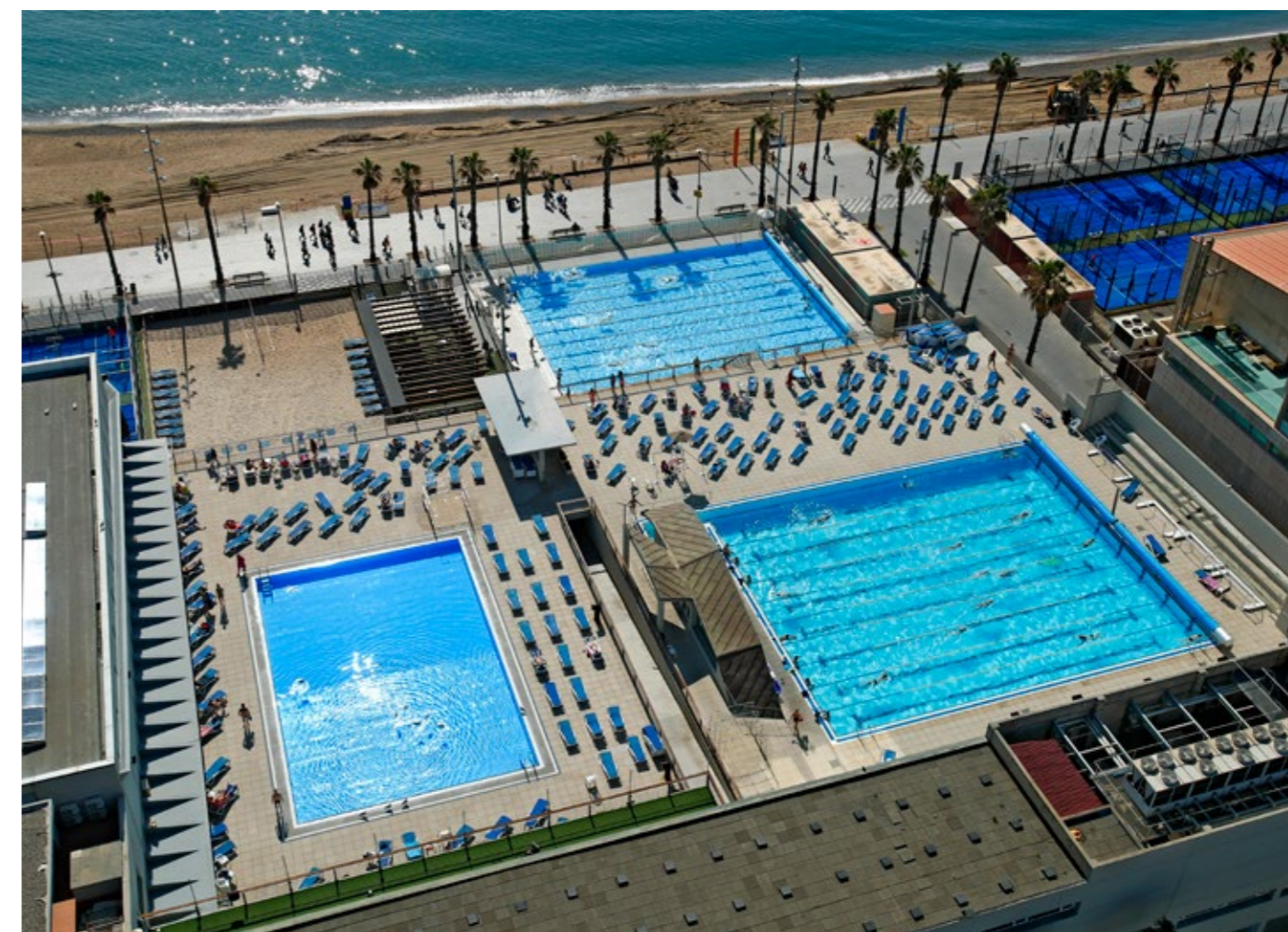
Realmente estamos situados en un marco incomparable, en primera línea de mar, con unas

magníficas instalaciones de 22.000m², en las que ha invertido en los últimos 5 años más de 9 millones de euros. Y a este impresionante escenario se le une un amplio abanico de actividades y de servicios, todos orientados a la salud, el deporte y el bienestar de sus más de 12.000 socios.

Háblenos un poco de las instalaciones y servicios

Tenemos 5 piscinas (dos de ellas exteriores climatizadas), solárium de 2.000m², una sala de fitness de 1.500m² para socios, una sala de fitness de 600m² para deportistas, 4 salas de actividades dirigidas, espacio crossfit, SPA con piscina de hidromasaje, camas de agua, piscina de contraste, sauna, baño de vapor, fuente de hielo, cabina de sal con bancos calientes, duchas de sensaciones y zona de relax, 4 pistas de pádel, arenal, 4 vestuarios de socios, 1 vestuario de deportistas de élite, 12 vestuarios de deportistas y grupos, y una sala estudio y coworking.

Hacemos programas acuáticos terapéuticos, cursos de natación para todos los públicos y niveles, actividades dirigidas de fitness y acuáticas, entrenador personal, campus deportivos infantiles, centro de salud y belleza, tienda, bar restaurante, taquillas de alquiler, control de aforo en tiempo real.



A nivel deportivo, el waterpolo es la estrella

A lo largo de la historia, los valores del deporte han acompañado a este Club centenario, que se ha diferenciado por el alto nivel de rendimiento de sus deportistas en las diferentes competiciones. Y es que, no en vano, ha construido una de las mejores escuelas de natación y de waterpolo de Europa. Escuela en la que forman deportistas desde la base más temprana y en donde pueden crecer hasta formar parte de la élite internacional.

Los más de 400 deportistas federados, entre nadadores y waterpolistas, representan el mayor orgullo para el CNAB.

Es, sin lugar a duda, el Club de referencia español de waterpolo y uno de los mejores de Europa. Su primer equipo absoluto masculino cuenta con un palmarés imponente. 1 Copa de Europa, 1 Supercopa de Europa, 3 bronce en Europa, 24 Ligas de División de Honor, 21 Copas del Rey y 18 Supercopas. Su equipo no solo consigue títulos para el Club sino también para España ya que la gran mayoría de los jugadores de la selección proviene del Club de la Barceloneta. Un ejemplo reciente es que en los pasados Juegos Olímpicos, París'24, 10 de los 13 componentes del conjunto nacional eran jugadores del CNAB.

“Estamos muy contentos con Vencafesa, tanto por la calidad del servicio como por las reposiciones de producto. No hemos tenido ningún problema en ninguno de los sentidos”

Y no solo eso, sino que ofrece una visión integral del deporte puesto que también se ha convertido en un referente en la organización de eventos deportivos de amplia proyección internacional. Ya sea la Final Six de la LEN Waterpolo Champions League, que ha organizado hasta en 3 ocasiones, o la LEN Open Water Cup, en la que reúnen a los mejores nadadores de Europa de aguas abiertas. Sin olvidar la tradicional Travesía al Puerto de Barcelona, prueba decana de la natación popular, y que es cita obligada para todos los amantes de la natación.



Sin duda un palmarés espectacular, pero parece que el gran público solo se acuerda del waterpolo cada cuatro años, cuando hay olimpiadas.

Es normal. El waterpolo está considerado un deporte minoritario y durante los Juegos

Olímpicos y teniendo en cuenta el alto nivel de nuestros deportistas, siempre se aspira a medalla, por lo que hay una cobertura televisiva importante y un seguimiento mucho más masivo por parte de la población. De todas formas durante este mes de febrero hemos organizado en nuestras instalaciones la XXXIX Copa de SM el Rey de waterpolo masculino y ha sido un éxito de público.

¿Y por qué contáis con Vencafesa para el Vending?

Llevamos con Vencafesa desde poco después del confinamiento por el COVID y la verdad es que estamos muy contentos con ellos, tanto por la calidad del servicio como por las reposiciones de producto. No hemos tenido ningún problema en ninguno de los sentidos.

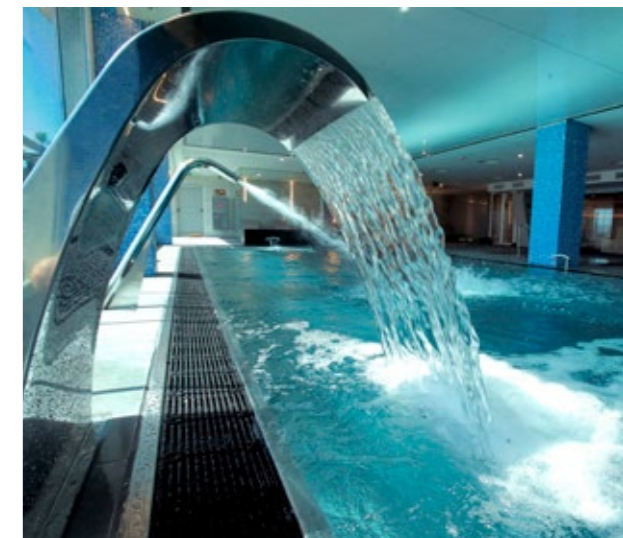
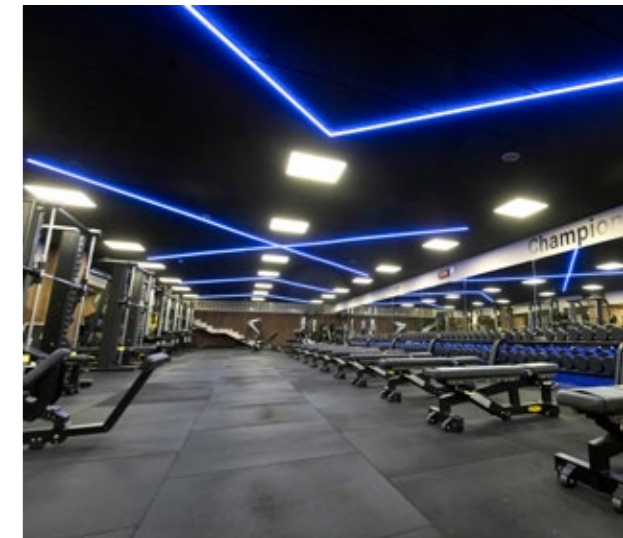
Hay quien dice que el café podría estar reñido con el deporte...

Después de practicar deporte necesitas hidratarte, recuperar fuerzas, disfrutar de una pequeña recompensa, regalar tu paladar con un buen sabor. Por esto el vending también es importante para nuestros asociados. Y con Vencafesa, cubrimos todas estas necesidades.

¿Te gustaría añadir alguna cosa más?

Nuestra visión pasa por dirigir un club deportivamente competitivo, capaz de estar entre los mejores en el ámbito estatal y de proyectarse a la cumbre de las competiciones europeas y que ofrezca una oferta deportiva variada para todas las edades, en que la calidad y la mejora constante de los servicios sea la más importante preocupación, culturalmente activo, que promueva y canalice todo tipo de actividades culturales, especialmente impulsadas y realizadas por los socios y socias, que conviertan nuestro Club en un espacio de cultura y deporte, donde la juventud tenga la oportunidad de conocer y practicar nuestros deportes en las mejores condiciones posibles. Socialmente asequible y popular, profundamente identificado con la Barceloneta. Sostenible y responsable, que cuida de su entorno y contribuye a reducir el impacto medioambiental. Y ante todo, un Club de personas que aman el deporte y forman una gran familia, entusiasmadas por un proyecto cívico. Un club en el que desde el orgullo de nuestra historia y profundamente arraigados al pasado debemos mirar hacia el futuro.

Muchas gracias





Manuel Millán

CEO de AEV, Agrupación de Empresas de Vending

Historia viva del Vending, Manuel Millán lleva 35 años en este mundo habiendo sido pionero de las máquinas que hay hoy en día, sin dejar de innovar constantemente. Pionero de todas las máquinas que existen en la actualidad, considera a Vencafesa como una empresa de referencia en Catalunya por su eficiencia en el servicio y respeto por el medio ambiente.

máquinas que hay hoy en día, aportando unas máquinas mejores para dar mejor servicio, con la telemetría que nos permite controlar las máquinas, cuál es su estado, cuándo toca un revisión, cambiar unas muelas, un posible atasco, cambiar un filtro de agua... Cosas que hace 15 años no existían, y era el técnico que iba hasta la ubicación de la máquina. Hoy son herramientas que ponemos en manos de nuestros clientes para poder dar mejor servicio.

¿Hay todavía la imagen que el café de máquina es peor que el que se puede tomar en un bar? ¿es debido a la feroz competencia para colocar máquinas por parte de las empresas?

En muchas máquinas de vending se puede tomar el mismo o incluso mejor café que en un bar. La única diferencia es el precio, mucho más bajo en el caso del vending, cuando nuestros costes son más altos y los beneficios más bajos. Antes, las máquinas de los bares las ponían los torrefactores. Hoy esto de tener una máquina en depósito está cambiando y también hay una tendencia hacia mejores tipos de cafés, hablando ya de cafés de especialidad, etc. Hace unos años, en España, se instalaban máquinas de 1.500 euros, ahora algunas cuestan entre 15.000 y 18.000 euros instaladas en los bares. Hoy se hacen las cosas mucho mejor y el vending no se ha quedado atrás. Yo siempre he sido muy crítico entre los empresarios del sector, porque no nos hemos hecho valer. Hay dos asociaciones en las que, sin pactar precios,

deberíamos poner unos toques mínimos y parece que esto es un tema tabú. No puede ser que con los costes actuales se sigan ofreciendo cafés a 40/50 céntimos cuando deberían costar por lo menos 1 euro. Esta competencia feroz ha hecho que muchas empresas pequeñas hayan desaparecido, porque no han podido resistir la pandemia y el teletrabajo, con la caída de ventas que ha representado. Tras esta crisis, muchas empresas habían bajado un 40%, algunas han recuperado un 20% y ahora esto ha dado paso a las star apps, con coffee corners, etc. y a partir de ahí, se está aumentando el precio. Algunas empresas lo están entendiendo y haciendo bien, como el caso de Vencafesa, porque en una empresa de vending, la máquina es importante, pero lo realmente clave es el servicio. Lo que cuesta son los gastos generales. Las furgonetas de Vencafesa vienen con coches eléctricos, hay un compromiso con el medio ambiente y esto se tiene que valorar. No es justo que los sindicatos aprieten a las empresas de vending con la comisión y los bajos precios, porque las empresas de vending también tienen sus empleados y compran máquinas a nosotros que también tenemos los nuestros. Lo importante es tener personal formado técnicamente, cada día es más difícil encontrar técnicos preparados y cuesta mucho formarles.

China es un nuevo protagonista en cuanto a consumo y Vd. también fabrica allí. ¿Hablamos de China! ya que acaba de volver de allí.

Hace 25 años fabricamos en China porque empezamos con máquinas de cápsulas. Antes solo íbamos a fabricar máquinas, después fuimos también a vender máquinas, teníamos las Bianchi, nos las copiaron, han mejorado algunas cosas y hoy es un mercado más. La única diferencia es que no tomaban café y ahora están tensionado el mercado. Las máquinas que fabricamos allí son superautomáticas, por ejemplo las Dr. Coffee, pero las electroválvulas que llevan dentro son alemanas, los calderas suizas, las bombas italianas y estamos en un mundo global. Y no sé como lo hacen pero en China cuesta menos que fabricadas que aquí y los europeos no hemos hecho los deberes en este tema. No podemos poner barreras al mundo. Si han de venir, prefiero que seamos amigos.

¿Cómo ve el vending del futuro? ¿Algunos nos preguntamos por qué no se venden otros productos?

Estamos diseñando robots, que no es bien, bien, vending, pero sí un restaurante automático. Un

robot, que tiene dos máquinas de café, que lo vas a comprar en una pantalla, con tu bocadillo..., tu agua..., etc, tu café, y el robot te lo sirve en una bandeja. El robot es alemán, lo que son las neveras están fabricadas en Córdoba, las máquinas de café son de China y con nuestras ideas y tecnología hemos hecho una fusión. Y luego vendrán las tiendas automáticas, donde entrarás con tu visa, te identificas, se abre la puerta, coges lo que quieres de las estanterías, y al salir te cobra. En las neveras de frío, hoy son como las máquinas de snacks pero con otros formatos y sus estanterías permiten tener otro tipo de productos. Se podrán instalar tiendas muy grandes, pero se podrán extrapolar a tiendas pequeñas que al final también es un vending. Podrás poner todo lo que tiene cualquier estantería de cualquier supermercado, incluso con los estantes que aguantan hasta 50 kilos, se podrá vender otros productos, de por ejemplo, una ferretería. Es una combinación de cámaras y peso, que te sigue el movimiento, detecta lo que has cogido y la compra. Esto también una variante del vending y lógica evolución.

Dentro del vending propiamente dicho, introduciremos leche fresca, etc. Porque la gente joven quiere otro tipo de productos y cantidades. Starbucks te pide 4 o 5 euros por un café y vas a una máquina y lo quieres por 35 o 40 céntimos. Hay también una tendencia a desaparecer los monederos, los billetes... La gente joven paga con el móvil, con la visas. Estas son las evoluciones que van a tener las máquinas, pero siempre necesitarás una empresa detrás que te de un buen servicio, y este es el caso de Vencafesa.

Me da la impresión que cuando habla de robots, se sigue divirtiendo mucho con todo esto.

Me lo paso muy bien.

¿Le gustaría añadir alguna cosa más?

Llevamos muchos años en este sector y nos seguimos divirtiendo porque nos gusta hacer cosas diferentes. Igual que les pasa a los clientes con el precio del café, a nosotros nos pasa lo mismo con los precios de las máquinas con nuestra competencia. Siempre hemos intentado ir un paso por delante aunque la evolución hay que pagarla y no todas las empresas están dispuestas a hacerlo, pero otros sí, como es el caso de Vencafesa. Estamos orgullosos de poner nuestra tecnología a su servicio.

Muchas gracias

¿A qué se dedica básicamente AEV?

Es una de las compañías más grandes de Europa que se dedica a la producción y distribución de máquinas de café, cafés, productos solubles, vasos, palatinas y productos de hostelería, que fundamos en 1985. Primero nos dedicamos a la fabricación de máquinas de café y snacks y hace diez años hicimos un acuerdo con Gimoka, que es el segundo productor de café en Italia, (después de Lavazza) con casi 300.000 kilos de café al día, que pertenece a un grupo que factura 600 millones de euros al año, y estamos presentes en más de 30 países.

En España somos proveedores de las empresas de Vending. Vencafesa es uno de nuestros clientes de referencia, sobre todo en Catalunya, porque es de las compañías que lo hacen bien, preocupándose por el producto, por la calidad de servicio, y por su continua innovación gracias a la telemetría. La máquina de vending necesita un servicio detrás. Hay que limpiarlas, hay que higienizarlas, cuidarlas, dotarlas de buenos productos, no solo el café, sino también la leche, el chocolate... El servicio técnico, la atención al cliente... es fundamental, y Vencafesa lo tiene muy claro.

¿Cómo han cambiado las máquinas de vending en todos estos años?

Aunque las máquinas de café siguen los mismos principios, hemos sido pioneros en todas las



Servicio Atención al Cliente

Vencafesa tiene en la actualidad casi 4000 máquinas distribuidas por la geografía catalana. Resulta evidente que, debido a este enorme volumen, en algunas se pueda producir alguna incidencia, bien relacionada con los sistemas de pago, o con la propia mecánica interna de la máquina.

Gracias a la telemetría, sabemos el volumen de producto que hay en cada una de ellas, por lo que nuestros reponedores se encargan de que el producto nunca falte. Por ello sabemos por anticipado cuándo es necesario aprovisionar el distribuidor. Por tanto, las más recientes tecnologías permiten el empleo de tecnologías telemétricas para el control a distancia de las cantidades de producto a suministrar.

Pero para los problemas que puedan surgir, disponemos del departamento de Servicio de Atención al Cliente, con un total de 7 personas dedicadas exclusivamente a este menester.

Objetivos: Dar respuesta inmediata a las posibles incidencias que puedan afectar a las casi 4.000 máquinas instaladas como:

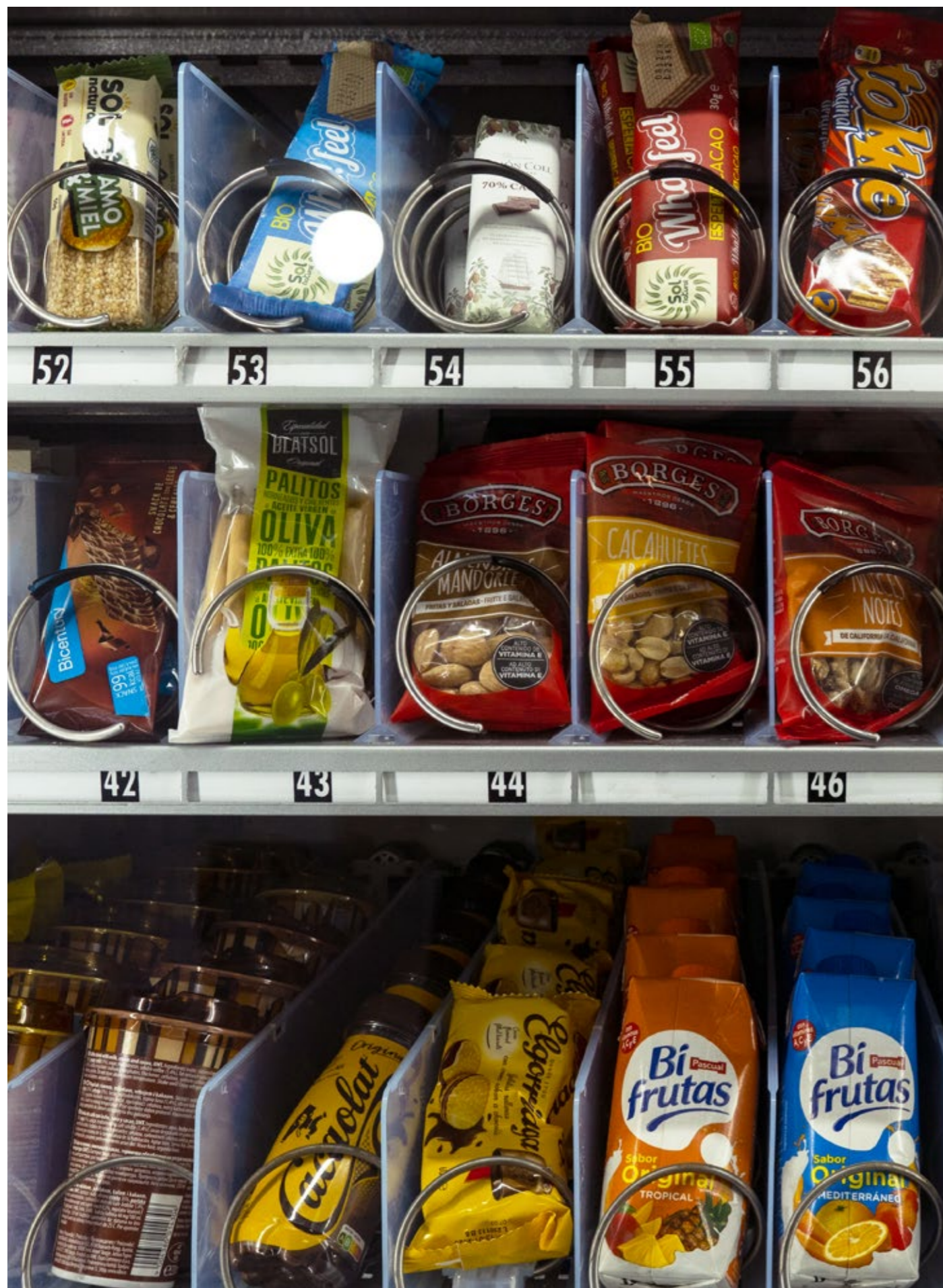
- Devoluciones instantáneas del importe en moneda, o en producto.
- Averías de la propia máquina
- Otras posibles incidencias



Tiempo de respuesta para averías

Si no se puede arreglar el problema directamente desde nuestras instalaciones, en el tiempo máximo de una hora desde que se recibe la llamada, un técnico se desplaza a la empresa para realizar las actuaciones pertinentes en la máquina.

El departamento de Atención al cliente está a su disposición 365 días al año en el **932 66 08 50**



¿ALGO PARA PICAR?

Máquinas de alimentación y snacks

¿Eres de los que no tienen tiempo de salir a comer fuera? ¿No te gusta comer siempre lo mismo en el bar de la esquina? ¿Te gusta tomar ligeros aperitivos entre horas para amenizar las horas de tu jornada laboral? En Vencafesa pensamos en todo y por eso nuestras máquinas vending de alimentación y snacks se adaptan a los gustos y necesidades reales de cada cliente.

Las máquinas vending de snacks y aperitivos son la opción ideal para aportar una solución rápida y fiable al consumidor. Nuestras máquinas expendedoras cuentan con sistemas de conservación de temperatura, tecnología flexible y compartimientos ergonómicos de entrega que permiten garantizar que todos los alimentos y snacks lleguen a las manos del consumidor con la máxima calidad.

En nuestras máquinas de snacks podemos encontrar una gran selección de productos frescos y nutritivos entregados gracias a automatismos de espiral o tambor. Entre la variedad de productos que pueden ofrecer nuestras máquinas vending, destacan:

Snacks, sándwich, bocadillos, panes, yogures, frutas, ensaladas, chocolatinas, platos precocinados... Todo lo necesario para una alimentación sana y deliciosa.

Además, nuestros sofisticados sistemas de control de temperatura nos permiten asignar una temperatura específica a cada sección, de esta manera podemos asegurar el perfecto estado de los alimentos.

¿Necesitas una máquina vending de snacks y aperitivos para tu oficina o empresa? ¡No busques más y confía en Vencafesa y en nuestras soluciones de vending!





Gastronomía y más

SUPLEMENTO DE AL GRANO

Il Milione, Restaurante Lasarte

Antigua Grecia

Azúcar

Granizado de café



LOS CHEF'S:

Menú *Il Milione* del Restaurante Lasarte

En aquellos tiempos en el que el mundo aún estaba por explorar, hubo una época dorada para los espíritus inconformistas que deseaban traspasar las fronteras de lo conocido, cuando a unos hombres y mujeres les movía el deseo de ser los primeros en contemplar las maravillas que les aguardaban en tierras lejanas: colores, aromas y sabores nunca antes experimentados.

Uno de los exploradores más valientes de todos los tiempos narró sus aventuras en el Libro de las Maravillas, conocido también como **Il Milione**. En la actualidad, con la misma sed de exploración, el equipo del Restaurante Lasarte de Barcelona, capitaneado por Martín Berasategui, Paolo Casagrande y Joan Carles Ibañez, rinde homenaje a aquellos pioneros que se preguntaron ¿qué hay más allá? Y que se atrevieron a buscar la respuesta.

El primer restaurante de Barcelona que logró las tres estrellas en la guía Michelin, propone un viaje gastronómico a través de los ingredientes, técnicas, sensibilidad y creatividad que los chef's han ido descubriendo a lo largo de los años. Una travesía culinaria que conecta el País Vasco con el Mediterráneo, Asia, Latinoamérica, Barcelona y el Véneto, región natal que Casagrande comparte con Marco Polo.

Martín nos cuenta que al leer el libro de Marco Polo rápidamente le *"vinieron a la cabeza paisajes gastronómicos sobre los que quería experimentar"*,

mientras que Paolo añade que *"El libro de Il Milione no solo nos inspira, sino que también refleja nuestra visión y nos impulsa a crear esta nueva experiencia. Al igual que Marco Polo, quien viaja y se deja cautivar por las maravillas que despiertan sus sentidos, quisimos concebir una vivencia que transmitiera excelencia y refinamiento. Nuestro propósito es llevar la cocina de Lasarte a un nivel aún más elevado, fusionando la gastronomía con una experiencia única y sublime, que despierte emociones profundas y sensaciones inolvidables."*

Un menú degustación en 13 pases que quiere contar una pequeña historia relativa a los lugares, ingredientes o técnicas que han conocido a lo largo de sus viajes.

Todo ello servido en una sala exclusiva para un máximo de 8 personas con vistas a la cocina, constituye una experiencia gastronómica que dura unas tres horas y media, con la mejor vajilla, textiles y servicio bajo la dirección de Joan Carles Ibañez que añade que *"los ritmos de servicio, que juegan con la temperatura y la intensidad de la luz, combinan ambientes lumínicos, paisajes aromáticos, y una banda sonora seleccionada a medida, proponiendo una puesta en escena adecuada para la mejor gastronomía, un auténtico viaje sensorial"*.

Una exploración culinaria más allá de la excelencia en el número 259 de la calle Mallorca de Barcelona.



Los héroes de la *Iliada* y la *Odisea* pasan hambre lo que explica sus intentos de expansión hacia zonas orientales del Mediterráneo. Entre sus alimentos se citan carnes de vaca, cabra, oveja y cerdo, asadas al espeto y salpicadas con sal y harina. También se nombra la carne obtenida de la caza como la cabra montesa, el ciervo, el venado, la liebre y el jabalí, además de la pesca. Del mundo vegetal provienen los alimentos más relevantes como el trigo, la escanda, la espelta y la cebada entre los cereales, mientras que se enumeran legumbres como las habas y los garbanzos. La vid, los higos, las pasas, las manzanas, las peras, las granadas y las aceitunas (ingeridas en esta época como frutos, ya que parece que el aceite para cocinar y condimentar todavía no era conocido) completaban la dieta homérica.

Los textos griegos en los que la comida y la bebida tienen un papel importante son mucho más numerosos de lo que en principio podría pensarse incluso existieron auténticos libros de cocina, ahora perdidos, de los que conocemos poco más que el título y el autor. En la poesía lírica hay frecuentes alusiones a la comida, especialmente referidas al vino y el *sympósion*; la comedia es el género que mejor refleja la alimentación en la antigüedad griega desde la visita al mercado y el precio hasta el banquete, pasando por la preparación, descripciones y recomendaciones de los cocineros, etc. Sin embargo en los géneros en prosa, la comida ocupa una posición marginal y la gastronomía no cosechó demasiado interés en los círculos filosóficos, mucho más atentos a la política y a la medicina.

Platón desaprueba la riqueza excesiva de las mesas de Siracusa y la Magna Grecia, y en especial de la colonia griega de Sibaris, que ha dado lugar a la palabra "sibarita" referida a una persona de gustos refinados e inclinada al lujo.

LA HISTORIA:

La antigua Grecia

El libro 2 "Sobre la dieta" de los tratados hipocráticos (*Corpus hippocraticum*) ofrece un amplio catálogo de alimentos organizados en grupos:

Cereales: cebada, trigo, mijo, espelta.

Legumbres: las actuales habas, guisantes, garbanzos, lentejas, y las desaparecidas almortas, arvejas y semillas de lino.

Carnes: cabra, oveja, vaca, cerdo como principales y también se mencionan asnos, caballo y perro como posibles fuentes de proteínas, pero con una valoración muy inferior.

Caza: jabalí, liebre, perdiz.

Aves: palomas y gallinas.

Pescados: salmonetes, gobios, lubina, mújel y anguila entre los más valorados, completados por percas, pulpos y sepias en menor medida.

Productos animales: queso y miel.

Frutas: moras, peras, manzanas, membrillos, granadas, pepinos, melones, uvas, higos.

Frutos secos: almendras, bellotas y hayucos.

En la obra "Acerca de las facultades de los alimentos", Galeno s. II dC.) se amplía la lista que ofrecía el libro hipocrático "Sobre la dieta" y añade entre otros productos como el arroz introducido desde Oriente, las lechugas, las endivias, la remolacha y la col.

EL PRODUCTO:

Azúcar

Una historia de la Civilización Humana, Ulbe Bosma, editorial Ariel

Este libro refleja la irresistible crónica de cómo, durante más de 2.500 años, lo dulce ha transformado nuestra geopolítica, salud y medioambiente.

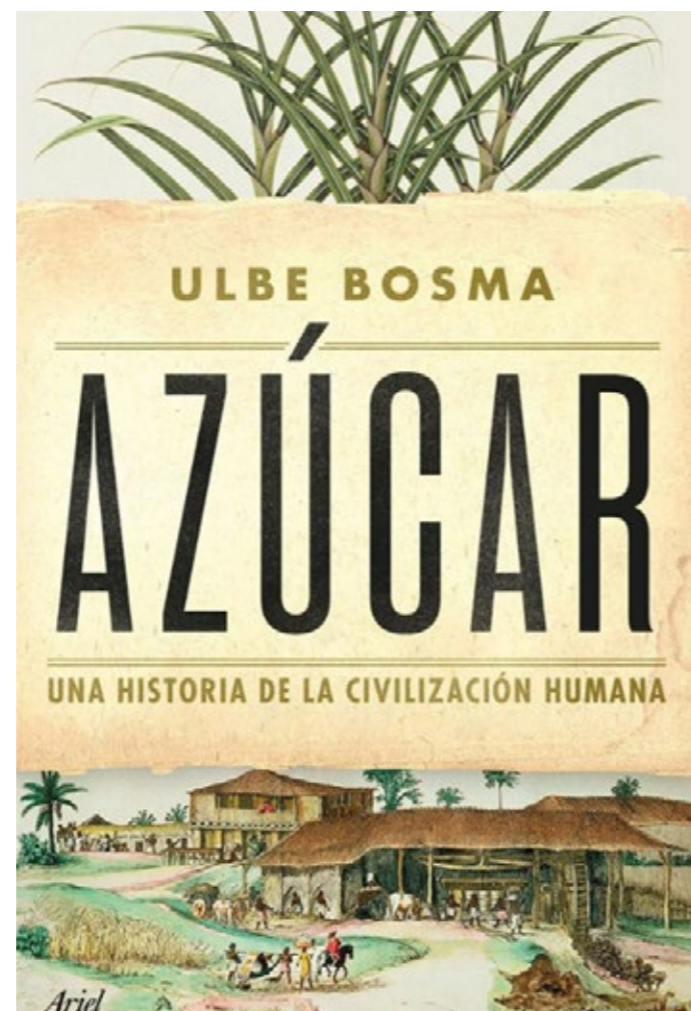
La historia mundial del azúcar y la historia mundial del capitalismo están estrechamente vinculadas entre sí. Ulbe Bosma, en este primer relato verdaderamente global de una mercancía tan crucial, nos lleva a los campos de los campesinos indios, las casas de comercio de los mercaderes chinos, los esfuerzos monopolizadores de los industriales de Nueva York y las rebeliones de los trabajadores esclavizados del azúcar en Cuba para trazar cómo algo tan mundano llegó a desempeñar un papel crucial en la creación del mundo que habitamos hoy.

En un caluroso día de septiembre de 1826, Robert Mignan, un joven oficial del ejército británico, se encontraba a orillas del río Karún, en la provincia persa de Juzestán. Acababa de abandonar una pequeña ciudad poco atractiva construida con adoquines de piedra procedentes de las inmensas ruinas que se extendían a lo largo de kilómetros junto al río. En documentos antiguos (probablemente persas) había leído que las ruinas correspondían a una ciudad saqueada durante la invasión mongola a principios del siglo XIII. El oficial del ejército vio restos de acueductos, puentes, templos y palacios, pero también objetos que le resultaba difícil identificar: «En todas direcciones encontré grandes montones de piedras circulares planas, perforadas en el centro, aparentemente utilizadas para moler grano, aunque enormes para tal propósito, ya que casi todas medían cuatro, cinco y seis pies de diámetro, y en algunas de ellas habían grabado una serie de caracteres». Según Mignan, estas piedras no podían ser para grano, sino que debían pertenecer a «fábricas de azúcar». Procedían de un gran número de ingenios de azúcar que molían la caña cultivada en los campos situados a lo largo del río, aunque hacía tiempo habían vuelto a convertirse en bosque. De hecho, las ruinas que Mignan tenía ante sí eran

las de una industria azucarera inmensamente importante, aunque olvidada.

Los exploradores, lingüistas, historiadores y geógrafos europeos de principios del siglo XIX descubrieron la economía azucarera de Asia y se percataron de su profundidad y alcance.

Ulbe Bosma es Doctor en Historia por la Universidad de Leiden y profesor de Historia Social Comparada Internacional en la Universidad Libre de Ámsterdam. Sus principales campos de interés son las historias del trabajo, la migración laboral internacional y las fronteras de los productos básicos. Este libro es historia global en su mejor expresión.



LA RECETA:

Granizado de café



Ingredientes para 4 personas:

- 5 tazas de café fuerte
- 500 ml de agua
- 140 g de azúcar
- 1 clara de huevo
- 125 g de nata
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Verter el café en una batidora y reservar. Hervir la mitad del agua con el azúcar y remover bien hasta que se disuelva. Cuando se haya enfriado, introducirlo en la nevera.

Cuando el jarabe esté frío, incorporarlo con el resto del agua y la esencia de vainilla al café. Removerlo bien. Batir la clara de huevo a punto de nieve e incorporarla para que la mezcla quede más suave.

Verter esta mezcla en un recipiente poco hondo como una bandeja de hacer cubitos de hielo sin las separaciones y colocarla en el congelador.

Remover cada 30 minutos para que quede la textura de un granizado. Cuando alcance la consistencia deseada, servirlo en copas individuales, adornado con una cucharada de nata.

NO
EXISTEN
LUNES
MALOS,
*solo cafés
poco cargados*

vencafesa®
the vending world

AL GRANO

vencafesa®
the vending world

VENCAFESA.COM