

AL GRANO #05

OCT '25

LA REVISTA DE **vencafesa**
the vending world

El café de
Zimbabwe

Los cafés
de Viena

Vencafesa en
El Fin del Mundo

Gastronomía
y más



Noticias

LO ÚLTIMO EN EL MUNDO DEL CAFÉ



Brasil y el impacto de los aranceles de EE. UU.

Entre julio y agosto de 2025, los precios del café crudo en Brasil aumentaron casi un 25 %, alcanzando los 2.191 reales por saco de 60 kg. Aunque los precios al por menor habían caído aproximadamente un 12 % en agosto, de cerca de 70 reales por kg. en mayo, a unos 58,99 reales en agosto, la Asociación Brasileña de la Industria del Café (ABIC) advierte que esta caída podría revertirse si persisten los precios elevados del grano.

Desde el 6 de agosto de 2025, EE. UU. impuso un arancel del 50 % a las importaciones de café brasileño. En la bolsa ICE de Nueva York, los contratos de arábica aumentaron más del 30 %, pasando de aproximadamente 2,80 USD por libra a cerca de 3,74 USD. Este endurecimiento arancelario hizo inviable exportar a EE. UU. y generó una fuerte inestabilidad en los mercados.

La imposición del arancel provocó que tostadores y compradores de EE. UU. evitaran nuevos contratos con Brasil, solicitaran plazos de entrega más largos con la esperanza de que los aranceles se redujeran y se vieran obligados a buscar granos alternativos de Centroamérica, Colombia o Perú, con primas más altas y posiblemente perfiles de sabor distintos.

La demanda creciente y los precios a nivel global se toparon con restricciones en la producción. La cosecha de arábica de 2025 resultó aproximadamente un 10 % inferior a lo previsto. Además, las recientes heladas podrían comprometer también la producción de 2026.

Aunque los precios al consumidor en Brasil cayeron en meses recientes, la presión ascendente sobre los precios de insumo anticipa posibles aumentos en los estantes si la situación de los precios se mantiene, mientras que el mercado estadounidense huye del café brasileño.

Vietnam obtiene resultados récord en exportaciones y precios

En la primera mitad de 2025, Vietnam exportó aproximadamente 953,900 toneladas de café, alcanzando 5 450 millones USD y logrando su meta anual en apenas seis meses. Se espera que las exportaciones totales lleguen a 7 500 millones USD para fin de año, un incremento de casi 37 % respecto a 2024.

Aunque el volumen exportado ha caído debido al acaparamiento por parte de los productores y condiciones climáticas adversas, el fuerte incremento de los precios compensa esta caída. El precio promedio por tonelada superó los 5.700 USD, un alza de casi 60 % frente al año anterior.

En la cosecha proyectada para 2025–2026, la producción total podría alcanzar los 31 millones de sacos (de 60 kg. cada uno), siendo 30 millones de robusta y 1 millón de arábica. Se prevé un aumento en las exportaciones a 27 millones de sacos, mientras que el consumo interno también crece, estimado en 4.9 millones de sacos, impulsado por el auge del café de especialidad y la proliferación de cafeterías.

Grandes actores como Nestlé, Trung Nguyen y Highlands Coffee han invertido colectivamente en plantas de procesamiento por valor de 170 millones USD, para capitalizar tanto los mercados internos como los de exportación.

El país busca trasladarse desde la exportación de grano verde hacia productos de mayor valor como café instantáneo, tostado y soluble. Se apunta a alcanzar 8–10 mil millones USD en exportaciones en 2025 y entre 5–6 mil millones USD en ese segmento para 2030. Aunque el mercado tradicional como EE.UU. y la UE siguen siendo esenciales, se están apuntando nuevos mercados emergentes en Asia —China, Japón, Corea del Sur, India— como parte de una estrategia de diversificación.

La Unión Europea ha considerado a Vietnam como país de “bajo riesgo” bajo la nueva regulación contra la deforestación (EUDR), lo que implica menos inspecciones (1 %) comparado con países de mayor riesgo. Sin embargo, Vietnam ya trabaja en sistemas de trazabilidad y recolección de datos para asegurar el cumplimiento total antes de su entrada en vigor

a principios de 2026. Si bien esto genera costos y requerimientos técnicos, también impulsa una transformación estructural hacia prácticas más responsables y una mayor transparencia en la cadena de valor.

En conclusión, Vietnam vive un año excepcional en el sector cafetalero: precios y exportaciones récord, impulso al procesamiento, y posicionamiento estratégico ante nuevas regulaciones internacionales. Aun así, desafíos como el cambio climático, la necesidad de sostenibilidad real, y desigualdades socioeconómicas requieren atención para garantizar un crecimiento duradero y justo.



Etiopía y Uganda lideran los países africanos productores de café

Etiopía sigue siendo el mayor productor de café en el continente africano, y uno de los más importantes a nivel global, con una cuota aproximada del 17 % de la producción mundial. En marzo de 2025 se anunció que su cosecha 2025/26 alcanzará los 11,6 millones de sacos (60 kg), un récord histórico impulsado por la renovación de plantaciones y mejoras técnicas. Uganda también está creciendo de forma destacada. Se proyecta una producción de 6,88 millones de sacos en la temporada 2025/26, aumentando un 2,6 % respecto al año anterior. De ellos, 85 % corresponde a robusta y el restante 15 % a arábica.

Con base en estimaciones sectoriales, se espera que la producción de café en África Oriental aumente con una tasa compuesta anual del 3 % entre 2021/22 y 2025/26, con la mayor contribución proveniente de Uganda (+1,4 millones de sacos) y Etiopía (+0,6 millones), seguidos por Tanzania (+0,1 millones) y Kenia (+0,04 millones). En Rwanda, aunque no hay cifras exactas para 2025, se proyecta una producción anual de entre 20 000 y 22 000 toneladas, en su mayoría arábica (97 %). En Kenia, la producción ha estancado en torno a los 0,35–0,44 toneladas por hectárea debido a condiciones climáticas adversas, sin alcanzar niveles anteriores.



Según previsiones más amplias del USDA (Agencia del gobierno federal estadounidense encargada de desarrollar y ejecutar políticas sobre agricultura, ganadería, alimentación, desarrollo rural y recursos naturales que aunque no opera como un ministerio local en África, sí colabora con gobiernos, agricultores, instituciones y empresas para promover el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria y el comercio justo y cuyos informes son referencia clave para traders, exportadores, cooperativas y gobiernos africanos), África gana protagonismo como región productora de robusta.

Uganda consolida su posición como uno de los principales productores de robusta, con 6,875 millones de sacos, mientras que Etiopía sigue liderando en arábica con 11,6 millones de sacos.

En febrero de 2025, durante el 3er Summit del Café G25 en Dar es Salaam, África estableció la ambiciosa meta de procesar al menos el 50 % de su café dentro del continente para 2035, además de impulsar mecanización, marketing digital y tecnologías agronómicas sostenibles. El mercado de café listo para beber (RTD, "Ready-to-Drink") está creciendo con fuerza en la región: se estima un valor de 6,28 millones USD en 2025, y se proyecta un crecimiento hasta 9,03 millones USD en 2030, impulsado por el café frío y bebidas innovadoras.



Vencafesa colabora en la carrera Oncotrail del 4 y 5 de octubre contra el cáncer.

Oncotrail es una carrera por equipos de 100 km. organizada por la Fundación Oncolliga Girona conjuntamente con la Agrupación Excursionista Palafrugell y el Club Atlético Palafrugell y que tiene como objetivo recaudar fondos para mejorar la calidad de vida de los enfermos de cáncer. Se celebra todos los años el primer fin de semana completo de octubre y por tanto este 4 y 5 de octubre de 2025.

La carrera se lleva a cabo en Baix Empordà y tiene recorrido circular de unos 100 kilómetros con llegada y salida de Palafrugell.

El objetivo es contribuir a recoger fondos para ayudar a la Fundación Oncolliga Girona en su labor de mejora de las condiciones de vida de los enfermos de cáncer como servicios de fisioterapeutas, drenaje linfático, servicios psicológicos, banco de pelucas, etc. con la supervisión del comité técnico de la entidad. También un porcentaje de la cantidad recaudada se destinará a la investigación de la enfermedad dentro del Instituto Catalán de Oncología de Girona.

La Fundación Oncolliga Girona, Lliga catalana de ayuda al enfermo de cáncer, es una entidad sin ánimo de lucro cuyo objetivo es mejorar el día a día de los enfermos oncológicos y de sus familiares en las comarcas gerundenses.

La organización cuenta con la participación del Club Atlético Palafrugell, que fundado a finales de 1971, fue siete años después, en 1978, el club pionero en España en organizar un maratón, la I Marató Catalunya. A principios de 2000 creó un ambicioso proyecto atlético: el Girona Costa Brava-Club Atlético Palafrugell, que pretende aglutinar los esfuerzos de distintos núcleos atléticos de las comarcas de Girona.

Y también de la Agrupación Excursionista de Palafrugell, fundada en 1985 con el objetivo de que todas aquellas personas aficionadas a la práctica del excursionismo, el esquí, la escalada y la espeleología tuvieran una entidad de referencia y que les hiciese de enlace con las Federaciones, sobre todo en lo que se refiere a la gestión del seguro y la seguridad. En la actualidad, la Agrupació cuenta con unos 300 socios. Vencafesa se enorgullece de colaborar con estas entidades con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los enfermos de cáncer.

El café de

ZIMBABWE

RECONOCIDO POR SU ALTA CALIDAD,
SABOR COMPLEJO Y CUERPO BALANCEADO

El café de Zimbabwe es uno de los tesoros menos conocidos del mundo del café africano, pero ha ganado reconocimiento por su acidez cítrica y brillante, a menudo comparada con la del café etíope o keniano, su cuerpo medio a completo, sus notas de sabor y su final limpio y persistente.





Zimbabwe se encuentra en el sur de África, con regiones montañosas ideales para el cultivo del café, especialmente en el este del país, en provincias como Manicaland, en zonas como Chipinge y Chimanimani. Se cultiva entre 1000 y 1600 metros sobre el nivel del mar, lo que contribuye a perfiles de taza brillantes y florales.

Especialmente el arábica lavado suele tener una acidez cítrica y brillante, un cuerpo sedoso y notas de sabor relacionadas con frutas rojas, cítricos (como limón o naranja), azúcar moreno, chocolate, y a veces con toques florales o especiados.

El cultivo del café en Zimbabwe comenzó en el siglo XIX, pero tomó fuerza en el siglo XX con el apoyo del gobierno y diversas cooperativas. En las décadas de 1990 y 2000 el país enfrentó crisis políticas y económicas, lo que afectó fuertemente la producción de café. Muchos agricultores abandonaron o fueron obligados a abandonar sus tierras o cambiaron de cultivos. En los últimos años, organizaciones no gubernamentales, cooperativas locales y compradores internacionales han trabajado para revitalizar la producción.

Principalmente se cultivan variedades de arábica, como SL28 y SL34 (originarias de Kenia), conocidas por su resistencia y calidad

en taza y el procesamiento más común es el lavado, aunque en pequeñas fincas también se experimenta con procesos naturales y honey.

Aunque su producción es modesta en volumen, Zimbabwe tiene un potencial enorme por su microclima ideal, suelos volcánicos ricos y variedades de alta calidad. Es un origen buscado por cafeterías de especialidad y tostadores artesanales, sobre todo en Europa y Estados Unidos.

Probar un café de la zona de Chipinge constituye una experiencia sensorial única.



Regiones de cultivo

Las principales áreas de producción de café en Zimbabwe se concentran en el este del país, donde el clima templado y la altitud favorecen el cultivo de café arábica de calidad.

Chipinge, en la provincia de Manicaland, cerca de la frontera con Mozambique y cultivado entre los 1000 y los 1500 metros de altura sobre el nivel del mar proporciona un café de cuerpo medio, acidez brillante con notas frutales (cítricos, frutos rojos) y florales. Su clima es ideal y los suelos volcánicos son muy fértiles. Es la región más reconocida internacionalmente por producir el mejor café del país.

Chimanimani, muy cerca de Chipinge, también en la provincia de Manicaland es una región montañosa y húmeda, con reservas naturales alrededor. El café aquí tiene perfiles similares a los de Chipinge, aunque con ligeras variaciones dependiendo del microclima. Se están desarrollando pequeños proyectos de café de especialidad.

Mutare Highlands, también en Manicaland, cerca de la ciudad de Mutare (la tercera más grande del país) proporciona un café de altitud, con buena acidez y claridad en taza. Hay tanto fincas grandes como pequeños productores organizados en cooperativas.

Vumba Mountains, al noreste del país, también en la zona oriental del país tiene un paisaje montañoso, clima fresco y niebla frecuente, muy favorable para café de alta calidad. Se trata de una producción pequeña pero en crecimiento, con énfasis en la sostenibilidad.

Algunas áreas en la región central y sur del país han intentado desarrollar cultivos, pero la zona este sigue siendo el corazón cafetalero por su combinación única de altitud, clima y suelo.





Puntos de exportación

Zimbabwe, al ser un estado sin salida al mar, depende de puertos en países vecinos para exportar su café y otros productos agrícolas. Los principales puertos de salida del café de Zimbabwe son:

Puerto de Beira en la costa central de Mozambique. Desde el este de Zimbabwe (por ejemplo, Chipinge o Mutare), el café se transporta por carretera o tren hasta Beira, cruzando la frontera este. Es el puerto más utilizado por su proximidad geográfica, especialmente para las regiones cafetaleras de Manicaland y está conectado con rutas internacionales hacia Europa, Asia y América.

Puerto de Durban, en la costa este de Sudáfrica, con transporte terrestre desde Zimbabwe hacia el sur a través de Bulawayo y la frontera con Sudáfrica. Se utiliza especialmente para cargas que van al sur de África o exportaciones con destino a países del hemisferio occidental. El puerto es muy moderno, con excelente infraestructura logística.

Puerto de Maputo, al sur de Mozambique. La ruta transita principalmente desde el sur de Zimbabwe, aunque menos usado que Beira y Durban. Resulta una alternativa útil en épocas de congestión o conflicto en otras rutas.

La elección del puerto depende de factores como la distancia desde la finca o región productora; los costos de transporte interno y tiempo de tránsito, las condiciones políticas o comerciales de los países vecinos, y la infraestructura portuaria y capacidad aduanera.



Consumidores

El café de Zimbabwe es un producto de nicho en el mercado internacional, conocido por su alta calidad pero con volúmenes de producción limitados, lo que lo hace especialmente atractivo para mercados de especialidad. Los principales países consumidores del café de Zimbabwe son:

Estados Unidos, uno de los mayores importadores de café de especialidad del mundo con tostadores artesanales y cafeterías de tercera ola (como Stumptown, Blue Bottle, etc.) que han ofrecido café de Zimbabwe en ediciones limitadas por su alto interés en perfiles brillantes y exóticos.

Países de Europa Occidental, especialmente Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Francia y Suecia, que constituyen mercados con consumidores conocedores que valoran el origen, trazabilidad y calidad, y mantienen una alta presencia de tostadores de café de especialidad y ferias (como World of Coffee).

Japón, famoso por su meticulosa cultura del café y su aprecio por cafés suaves, equilibrados y florales. Algunos tostadores japoneses compran directamente micro lotes desde África, incluido Zimbabwe y prefieren un café bien procesado, con acidez clara y cuerpo elegante.

Australia, con cafeterías en ciudades como Melbourne y Sídney que buscan cafés raros y exclusivos.

Corea del Sur, donde por su creciente cultura de café de especialidad, Zimbabwe ha ganado presencia en competiciones de baristas.

Hay que tener en cuenta que Zimbabwe no produce en volúmenes suficientes para abastecer grandes mercados generalistas como Brasil o China, que tienden a consumir cafés comerciales o producción nacional. Además, la distribución es limitada, lo que restringe su presencia en supermercados o canales de consumo masivo.





Pocas infraestructuras, grandes atractivos

El turismo en Zimbabwe es un sector clave para la economía nacional y juega un papel importante tanto en términos económicos como sociales y ambientales. A pesar de los desafíos políticos y económicos del país, el turismo sigue siendo una fuente importante de ingresos, empleo y conservación a pesar de las limitadas estructuras, especialmente en las carreteras por lo que muchos desplazamientos suelen hacerse en avioneta o en barco.

Se denomina Gran Zimbabwe a los restos de una antigua ciudad del reino de Zimbabwe (siglos XII-XV dC.) situada sobre la meseta que domina el curso alto del río Sabi. Se componía de una ciudad en alto (denominada por los arqueólogos "La Acrópolis") y un vasto recinto de piedra en la parte baja. En el siglo XIV fue la capital del reino bantú de los Shona y su población alcanzaría los 18.000 habitantes. Los distintos tipos de estructuras pétreas dan una idea del estatus social al que pertenecía el recinto.

Las ruinas se pueden dividir en tres grupos arquitectónicos distintos. Estos se conocen con los nombres de Conjunto de la Colina (Hill Complex), Conjunto del Valle (Valley Complex) y la famosa Gran Cerca (Great Enclosure).

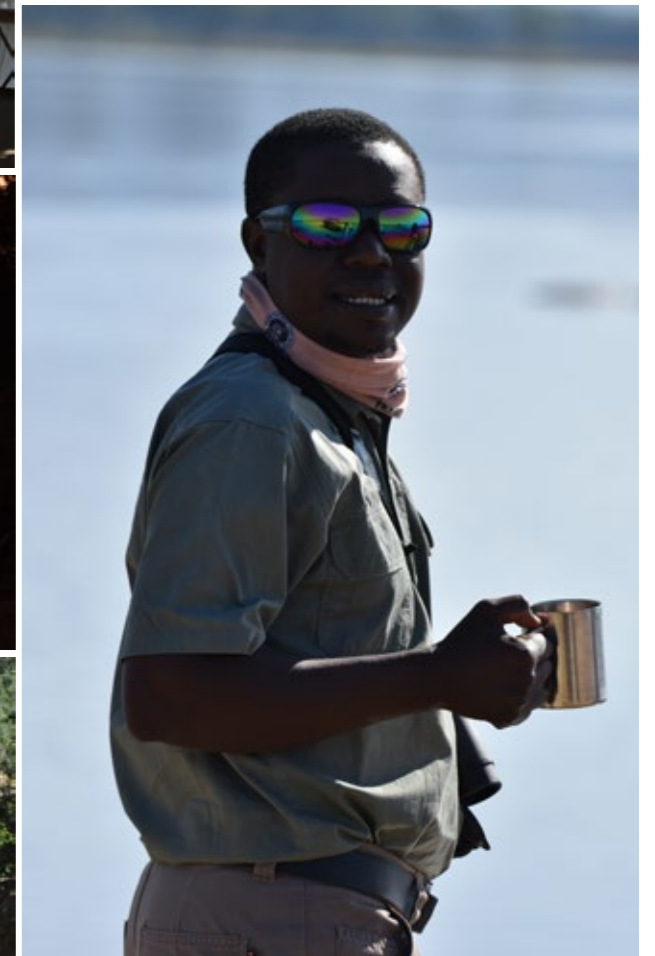


Parque Nacional de Mana Pools y Machaba Safaris

El Parque Nacional Mana Pools, junto con las áreas de safari de Sapi y Chewore, son Patrimonio de la Humanidad desde 1984. Ubicados en el valle del río Zambeze, son conocidos por su rica vida salvaje y paisajes únicos, reconocidos por la UNESCO debido a su belleza natural, ya que las llanuras aluviales que se inundan y luego se secan, crean lagos temporales que atraen a una gran cantidad de animales. Una de las mejores maneras de conocerlo es alojándose en los dos campamentos clásicos de la empresa Machaba Safaris: Mana Pools River Camp e Ingwe Pan.

Rodeado de una vegetación que atrae a gran cantidad de elefantes que levantan sus trompas para alcanzar las hojas más verdes, gustosas y nutritivas de los árboles, Mana River Camp es un oasis en medio de la naturaleza salvaje, que permite dormir con las comodidades de hoy en día y disfrutar de una excepcional gastronomía, todo ello acompañado por un amable servicio y unos guías experimentados y conscientes de su trabajo.

Algo más hacia el interior, Ingwe Pan se extiende ante una gran laguna rodeada de vegetación. Allí, se pueden realizar safaris nocturnos y volver varias veces al río para contemplar nuevamente su acumulación de fauna salvaje.





Crucero lago Kariba

El lago Kariba es el lago artificial y embalse más grande del mundo en términos de volumen. Se encuentra a 1.300 kilómetros río arriba de la desembocadura del río Zambeze en el Océano Índico, a lo largo de la frontera entre Zambia y Zimbabwe.

Se llenó entre 1958 y 1963 tras la finalización de la presa de Kariba en su extremo noreste, inundando la garganta de Kariba en el río Zambeze.

El lago tiene más de 223 kilómetros de largo y hasta 40 kilómetros de ancho, una superficie de 5.580 kilómetros cuadrados y una capacidad de almacenamiento de 185 kilómetros cúbicos.

La casa flotante Sovereign, perteneciente a la empresa Zambezi Cruises and Safaris, es una embarcación de 10 camarotes con aire acondicionado que navega por las extensas aguas del lago Kariba. Cada camarote cuenta con baño privado con ducha y WC. El amplio salón, comedor y bar, con amplios ventanales, ofrece buenas vistas de la naturaleza africana que vive en el lago y sus riberas.

Estas casas flotantes de Zimbabwe que navegan por las aguas del Lago Kariba constituyen una de las maneras más originales de experimentar la fauna africana, alternando safaris terrestres y lacustres. Desde la cubierta superior, el capitán pilota la embarcación mientras se puede disfrutar de vistas panorámicas del vasto lago y la naturaleza que lo entorna.



Matusadona National Park y Changa Safari Camp

El Parque Nacional de Matusadona es una impresionante combinación de llanuras y montañas escarpadas en el país, y cuenta con una combinación única de naturaleza virgen y robusta, junto con una parte de agua en el lago Kariba.

Es uno de los parques menos conocidos del sur de África. Está menos desarrollado turísticamente y es de difícil acceso. El parque alberga al rinoceronte negro, una especie en peligro de extinción. Se puede llegar en barco desde la ciudad de Kariba, cruzando el lago Kariba, o en avioneta. La fauna del lago incluye cocodrilos, flamencos, elefantes, jirafas, rinocerontes negros, antílopes y águilas pescadoras. Muchos animales de las zonas semiáridas de matorral y pastizales del parque también acuden aquí para beber.

El entorno único y aislado de Changa permite disfrutar de muchas de las maravillas naturales de Zimbabwe. Ocho tiendas de campaña de lujo se encuentran bajo un extenso bosque de mopane a lo largo de la costa del Kariba y alrededor de una piscina central, playa privada y bar/comedor. Con colores y texturas que evocan la esencia africana, Changa es luminoso, orgánico, cómodo y espacioso. Una terraza privada y un baño y ducha al aire libre completan la imagen perfecta. Un lugar ideal para degustar el refinado café local.

Un país lleno de atractivos cuyo colofón final pueden ser las Cataratas Victoria, vistas desde el aire.



Antonio García

Coordinador de Soporte Técnico e IT en Vencafesa

Tras un año como asesor externo y tres años como parte del equipo, Antonio García se ha integrado plenamente en el organigrama de Vencafesa, supervisando diariamente los procesos vinculados a las máquinas de vending y a los sistemas que sustentan el funcionamiento operativo de la empresa.

ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

¿Cómo recuerdas los comienzos en los que trabajabas para Vencafesa desde fuera, y cómo ha cambiado el funcionamiento informático de la empresa desde entonces?

Es gratificante mirar los comienzos y todo lo que hemos avanzado dentro de Vencafesa. Al principio me encargaba exclusivamente de lo relacionado con IT, soporte informático, mantenimiento de equipos, mejorar seguridad, redes y comunicaciones, coordinación con proveedores...

Ahora ya formando parte de Vencafesa, se han virtualizado los servidores y aumentado los recursos para dar respuesta a las necesidades crecientes de Vencafesa. Y mantener una comunicación ininterrumpida entre los diferentes proveedores, nuestros servidores y las máquinas.

Sin duda le dais mucha importancia al conocimiento del estado de las máquinas en cada momento. ¿Cuáles son los parámetros que hay que controlar? ¿Producto?, ¿sistemas de pago?, ¿incidencias?

Actualmente, nuestra prioridad es anticiparnos a cualquier posible incidencia en las máquinas. El objetivo es actuar preventivamente para evitar interrupciones en el servicio, de modo que el cliente no tenga que notificarnos ningún problema. Para ello, controlamos parámetros clave como el estado del producto, los sistemas de pago, la conectividad, y cualquier alerta técnica que pueda indicar una anomalía. Esta vigilancia constante nos permite mantener un servicio eficiente y fiable.

Con unas 4.000 máquinas instaladas, ¿nos podrías contar que suele pasar en un día normal?

Con unas 4.000 máquinas instaladas en entornos muy diversos —desde hospitales y centros educativos hasta empresas y espacios públicos—, es normal que en un día típico se presenten distintas incidencias técnicas. Las más comunes suelen estar relacionadas con la pérdida de comunicación entre las máquinas y nuestros servidores, fallos en los lectores contactless, o problemas en los monederos, como bloqueos o errores en la devolución de cambio.

¿Cómo se siente uno al ver que tiene tanto control de todo a través de su ordenador?

La verdad es que tener tanto control desde el ordenador aporta una gran tranquilidad. Nos hemos acostumbrado a gestionar prácticamente todo desde nuestros equipos, y sería muy difícil mantener el nivel de servicio actual sin esta herramienta. El pasado apagón eléctrico del 28 de abril, que afectó a toda la península, fue una clara muestra de lo mucho que dependemos de los sistemas informáticos. Nos obligó a reflexionar sobre la necesidad de contar con planes de contingencia y alternativas que nos permitan seguir operando incluso en situaciones excepcionales.

“En Vencafesa estamos en constante evolución, apostando por la innovación, la mejora continua y el cuidado del detalle”

Desde tu punto de vista ¿Hacia dónde crees que va a evolucionar el vending en un futuro inmediato?

Desde mi punto de vista, el vending está evolucionando hacia un modelo mucho más inteligente, personalizado y conectado. La integración de tecnologías como la telemetría, los sistemas de pago sin contacto, y en un futuro cercano la inteligencia artificial, nos permitirá una gestión más eficiente y predictiva de las máquinas.

Además, el enfoque está cambiando: ya no se trata solo de dispensar productos, sino de ofrecer una experiencia al usuario. Veremos más máquinas con pantallas interactivas, opciones saludables, personalización de productos y una mayor integración con nuestra APP móvil.

¿Y qué representa la irrupción de la Inteligencia Artificial en todo el sistema?

Aún estamos valorando todas las posibilidades que ofrece la inteligencia artificial, pero tenemos claro que su incorporación nos permitirá anticiparnos mejor al comportamiento del cliente. Por ejemplo, poder prever el consumo de agua en función de la temperatura local, si es festivo en la ubicación de la máquina, o basándonos en el histórico de ventas, nos dará

un plus en la capacidad de respuesta.

La IA nos ayudará a optimizar la reposición de productos, reducir incidencias y mejorar la experiencia del usuario. Sin duda, representa una evolución clave para ofrecer un servicio más eficiente, personalizado y proactivo.

Además de este control diario y la necesidad de estar al día constantemente en el ámbito informático, te ocupas también de la coordinación general de la imagen de Vencafesa, lo que implica el trato con los proveedores creativos, gráficos, imprenta, merchandising, etc. ¿Cómo ha evolucionado vuestra imagen en los últimos años?

Por suerte, contamos con el apoyo de profesionales muy especializados en cada área: diseño gráfico, imprenta, merchandising, etc. Su asesoramiento ha sido clave para mantener una imagen sólida y coherente.

Además, la visión de la propiedad de la empresa ha sido siempre cuidar al máximo la imagen de Vencafesa, y eso se nota. En mi opinión, estamos muy bien posicionados frente a la competencia, y hemos logrado transmitir una identidad clara, moderna y alineada con nuestros valores.

También formas parte del Comité Ejecutivo de la revista “Al Grano” y uno de los que apostaste por la misma desde el primer día. ¿Cómo valoras su existencia, contenidos y posicionamiento?

Formar parte del Comité Ejecutivo de la revista Al Grano desde sus inicios ha sido una experiencia muy enriquecedora. Apostamos por ella desde el primer día porque vimos el potencial de crear un espacio de comunicación especializado en el sector, y hoy podemos decir que ha logrado consolidarse con contenidos de calidad y una identidad muy bien definida.

La revista ha evolucionado con criterio, adaptándose a los intereses de clientes y profesionales del vending. Es una herramienta valiosa para compartir conocimiento, experiencias y estoy orgulloso de contribuir a su crecimiento

¿Te gustaría añadir alguna cosa más?

Simplemente agradecer la oportunidad de compartir nuestra experiencia. En Vencafesa estamos en constante evolución, y es un orgullo formar parte de un equipo que apuesta por la innovación, la mejora continua y el cuidado del detalle, tanto en el servicio como en la imagen. Seguiremos trabajando para estar a la altura de los retos que vienen.

Muchas gracias

Vencafesa en

EL FIN DEL MUNDO

PRIMERA PARTE

La Patagonia es una región geográfica, histórica y cultural ubicada en el Cono Sur de América, dividida políticamente entre Chile y Argentina. Se divide en dos áreas: la zona andina al oeste, que comprende el tramo austral de la cordillera de los Andes hasta la costa del océano Pacífico, y la zona extra-andina al este, que incluye la meseta patagónica hasta la costa atlántica. Sus habitantes tienen la sensación de vivir en "el fin del mundo" y Vencafesa ha tenido la oportunidad de recorrer su amplio territorio.



coffee
lovers

vencafesa®
the vending world

Sin duda y a nivel paisajístico, el elemento más atractivo es la cordillera de los Andes, que sirve de frontera entre ambos países. Es por ello que vale la pena cruzarla varias veces "bajando" en zig zag, para de este modo, no perderse ninguno de sus múltiples atractivos.

La inmensidad del territorio, las pocas rutas existentes, su poca población que implica dificultad en las comunicaciones, y la lejanía respecto a Europa hace necesario planificar a conciencia el viaje.

Suele considerarse que desde el Atlántico, actualmente Argentina, la Patagonia se extiende al sur del Río Colorado y hasta la Cordillera de los Andes, mientras que por el Pacífico, actualmente Chile, comenzaría por el norte entre la Región de la Araucanía y el Chiloé continental o Aysén.

El primer uso del nombre Patagonia se remonta a Fernando de Magallanes en 1520 durante su expedición alrededor del mundo (1519-1522), según refiere Antonio Pigafetta, quien la acompañó en calidad de cronista. Después de que los expedicionarios tuvieron contacto con los tehuelches, Pigafetta escribe: "Nuestro capitán llamó a este pueblo patagones". Debido a que se avecinaba el invierno austral, Magallanes decidió pasarlo en una bahía ubicada a 49° de latitud sur, a

la que bautizaron como "puerto de San Julián". Según algunos investigadores, Magallanes habría observado los grandes pies de los indígenas y los habría llamado "patagão" es decir: "Pata grande". En otras páginas del texto y en el mapa que lo acompaña, utiliza también el topónimo Patagonia.

Ambos términos, «patagón» y «Patagonia», se difundieron ampliamente y fueron utilizados en la cartografía y los nombres regionales.

El área del ámbito que abarcó el concepto "Patagonia" fue variando a lo largo de los siglos. Inicialmente, en el siglo XVI, se refería a todo el territorio americano al sur del Río de la Plata. Luego, la denominación europea original fue siendo restringida. Hasta casi el final del siglo XIX el poder del Imperio español y, posteriormente el de sus países sucesores, Argentina y Chile, en los territorios de la parte austral de América del Sur, se veía limitado o comprometido por la existencia de belicosas etnias indígenas lo suficientemente organizadas para presentar tenaz resistencia a su sometimiento. En especial los mapuches, pero también otros pueblos tales como: pampas, ranqueles, huarpes, puelches y tehuelches septentrionales, parte de los cuales sufrieron desde el siglo XVIII un proceso de araucanización o mapuchización.

Esta dificultad, sumada a lo inhóspito de su clima, generaba también obstáculos para su exploración, por lo cual las características geográficas de buena parte de la región permanecieron ignotas, incluso algunas hasta el siglo XX. A medida que la conquista militar de los territorios indígenas se fue consolidando, en líneas generales de norte a sur, con su ulterior integración a los esquemas productivos de las nuevas repúblicas, los límites de la región patagónica fueron mutando y en especial, lo que sus propios habitantes entendían como «Patagonia», un concepto que nace básicamente de una visión europea de la región, por lo cual no era compartido por las etnias originarias y sus descendientes. En cambio, está fuertemente arraigado en la población local con ancestros europeos y hasta en los que arribaron a los territorios australes en fecha reciente.

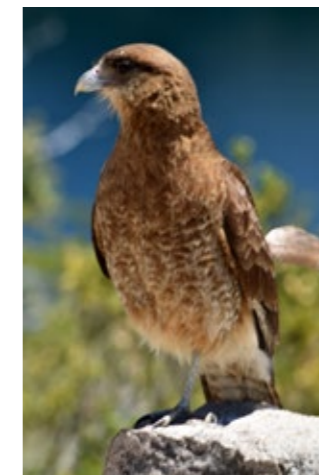
En la actualidad, el límite norte de la Patagonia argentina, en sentido este-oeste, está considerado por la línea que conforma la desembocadura del río Colorado en el mar Argentino y continúa por este hasta la confluencia de los ríos

Grande y Barrancas, límite entre las provincias del Neuquén y Mendoza. La región continúa por este hasta el límite con la República de Chile. Por su parte, el límite norte de la Patagonia chilena no está del todo definido. El límite, en sentido oeste-este, se inicia en el seno de

Reloncaví, siguiendo por el estuario del mismo, el río Petrohué, el lago de Todos los Santos y el río Peulla, hasta alcanzar el cerro Tronador en el límite con Argentina. Por el sur, el límite de la Patagonia chilena solía ser fijado en el Estrecho de Magallanes, pero actualmente suele extenderse hasta el Cabo de Hornos.

El territorio es tan extenso que a la hora de plantearse un viaje hay que saber elegir los puntos de máximo interés y conectarlos entre sí de la mejor manera posible, teniendo en cuenta los puntos lógicos de entrada y salida, como son Buenos Aires y Santiago de Chile respectivamente. La buena alternancia de tramos aéreos, terrestres y marítimos son la clave

del éxito, al igual que la combinación entre transportes públicos y coches de alquiler.



Península Valdés y Pingüinera Punta Tombo

De Buenos Aires a Trelew hay aproximadamente dos horas de avión y esta localidad de la provincia de Chubut es el lugar ideal como base de operaciones para visitar la Península Valdés, cuyos principales atractivos son el avistamiento de ballenas australes y las distintas colonias de elefantes marinos; y la pingüinera de Punta Tombo, situada a unos 100 kilómetros al sur, que posee una colina de pingüinos de Magallanes con unos 150.000 nidos activos, es decir con una pareja reproductora, lo que en época de cría permite alcanzar los 600.000 ejemplares. En ambos casos hay otras muchas aves, guanacos, zorros grises, maras, etc.



San Carlos de Bariloche

A unas 14 horas de viaje por carretera desde Trelew, se encuentra la ciudad de San Carlos de Bariloche, la más poblada de la provincia de Río Negro con unos 150.000 habitantes y uno de los destinos más populares de Argentina, rondando el millón de visitantes.

A los pies de los Andes y a orillas del lago Nahuel Huapi, destaca por sus centros de esquí, sus deportes de aventura, la fabricación de chocolate, y sus hermosos paisajes que le han otorgado el calificativo de "la Suiza de la Patagonia". Aquí vale la pena alquilar un coche para recorrer sus alrededores y realizar una excursión hasta San Martín de los Andes.

Los Siete Lagos en la provincia de Neuquén

Uno de los paisajes más bellos que posee esta provincia protegidos por el Parque Nacional Lanín y el Parque Nacional Nahuel Huapi, comprende un total de 112 km. totalmente asfaltados. Saliendo desde Bariloche se llega primero a Villa la Angostura y desde allí se inicia el recorrido hasta San Martín de los Andes.

El lago Correntoso y sus 27 km², el lago Espejo, el río Pichi Triful y el lago del mismo nombre, el lago Escondido y su llamativo color verde esmeralda, los lagos Falkner y Villarino, la cascada Vuliñanco con su salto de agua de 20 metros, el lago Hermoso, la laguna Pudú Pudú y el Lago Machónico, constituyen los máximos atractivos de la ruta, mientras que la degustación de cordero, trucha, salmónidos, ciervo y jabalí, se puede saborear al final del camino en San Martín de los Andes.





Puerto Varas y Puerto Montt

Cruzando la cordillera andina a través de la frontera con Chile, se llega a Puerto Varas, localidad creada a partir de la colonización alemana con inmigrantes que se asentaron a orillas del lago Llanquihue entre los años 1852 y 1853, cuando algunas acciones gubernamentales del gobierno chileno pretendían incorporar territorios deshabitados de la zona sur al resto del país. Los volcanes Osorno y Calbuco, presiden el paisaje.

No muy lejos, se encuentra Puerto Montt, una de las principales ciudades de la zona austral de Chile y principal puerta de entrada al archipiélago de Chiloé y a la Patagonia Chilena, donde destaca especialmente la Laguna de San Rafael, que suele visitarse en excursiones de un día desde Puerto Chacabuco, organizadas por la empresa Loberías del Sur, que cuenta con un hotel de 60 habitaciones, varios catamaranes, y un pequeño parador de 5 habitaciones en Puerto Bertrand.



Profundizando en el Aysén

Si bien la Laguna constituye la joya de la región, esta esconde muchos más atractivos que solo pueden descubrirse alojándose algunos días en ella, como son las llamadas "Capillas de Mármol", el Glaciar Calluqueo y los Parques Nacionales Cerro Castillo y Patagonia, donde se suceden los espectaculares paisajes, combinados con la posibilidad de ver la variada fauna local, entre la que destacan los

huemules, los guanacos, el puma, el zorro Chilla, el chingue patagónico, el ratón de pie sedoso y numerosas aves.

A través del lago General Carrera, llamado así en Chile y que cambia por el nombre de lago Buenos Aires en Argentina, se puede regresar a este último país para llegar hasta el Chaltén.

Continuará...



Los cafés de Viena

UN SÍMBOLO CULTURAL EUROPEO



La introducción del café en Viena está envuelta en una famosa leyenda histórica. En 1683, tras el sitio de Viena por el Imperio Otomano, las fuerzas otomanas abandonaron el campamento y dejaron atrás pequeños sacos de café.

Georg Franz Kolschitzky, un espía o diplomático austriaco que conocía el café por haber vivido en el Imperio Otomano, supuestamente reconoció los granos y pidió quedarse con ellos como recompensa.

Kolschitzky abrió una de las primeras cafeterías de Viena, y se le atribuye haber introducido el café preparado con leche y azúcar, y servido con panecillos: lo que más tarde sería el famoso "Melange vienés". Aunque esta historia está en controversia entre distintos historiadores, sí refleja el fuerte vínculo entre la cultura vienesa y el café desde finales del siglo XVII.

Durante los siglos XVIII y XIX, el café se convirtió en una institución social y cultural. Se abrieron numerosos cafés elegantes, que pronto se convirtieron en centros de reunión para escritores, músicos, artistas, filósofos y políticos. Los "Kaffeehäuser" (casas de café) eran lugares donde se pasaban horas leyendo, escribiendo, discutiendo o simplemente disfrutando de la vida. Se desarrolló un estilo muy vienés de servicio: mesas de mármol, mozos uniformados, periódicos disponibles, ambiente relajado...

A finales del siglo XIX y principios del XX fue el auge de los cafés icónicos como: el Café Central (frecuentado por Freud, Trotsky, Zweig, etc.), el Café Sacher y el Café Landtmann, cuando el café vienés se convirtió en un símbolo del estilo de vida intelectual y bohemio. Al mismo tiempo, se perfeccionaron postres y pasteles para acompañar el café, como el Apfelstrudel y la Sachertorte.

En 2011, la UNESCO declaró la cultura del café vienesa como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Esto reconoce no solo el producto, sino la experiencia única de estar en un café de Viena, que aún conserva muchas de sus tradiciones.

Algunas de las más famosas cafeterías del 1er distrito de Viena:

Café Central

Herrengasse 14, 1010, imponentes salones con techo alto, columnas de mármol, ventanales y muebles rojos. Fundado en 1876 en el Palais Ferstel, fue epicentro de intelectuales como Freud, Trotsky y Zweig. Ideal para disfrutar la experiencia clásica vienesa, desayunar o tomar un Melange mientras se observa la arquitectura.

Café Landtmann

Universitätsring 4, 1010. Ambiente refinado, con paneles de madera, cristalerías tipo "wintergarten" y una gran terraza. Inaugurado en 1873, frecuentado por Freud, Mahler y visitantes políticos, ideal para almuerzos elegantes, café formal y gente de la alta sociedad. También famoso por sus platos vieneses y pastelería.

Café Hawelka

Dorotheergasse 6, 1010. Pequeño, bohemio, con un aire nostálgico y ligeramente más oscuro. Abierto en 1939, fue el lugar favorito de artistas y escritores tras la guerra. Su famoso Buchteln, rollos dulces caseros, acompañados de un Melange clásico, es su especialidad.

Café Sacher Wien

Philharmoniker Str. 4, 1010, parte del Hotel Sacher con su especialidad, la famosa Original Sacher-Torte. Servicio impecable y opulento, ideal para un descanso tras visitar la Ópera.

Café Sperl

Gumpendorfer Straße 11, 1060. Intemporal, con suelos de parquet, sillas Thonet y mesas de mármol. Abierto en 1880, ha sido punto de encuentro para artistas, escritores y militares. Ideal para la lectura o jugar al billar, tomando un Apfelstrudel o Melange en un ambiente auténtico y relajado.

Bonus: Café Museum

Friedrichstraße 6 / Operngasse 7, 1010. Diseño moderno-retro de Adolf Loos, muy luminoso y sobrio, era el punto de reunión de artistas y arquitectos en el siglo XX (Klimt, Schiele, Musil). Un café con estilo arquitectónico, lectura o reunión informal.



La capital de la música

Se puede decir que Viena es una ciudad creada por los Habsburgo. En el siglo XIII la hicieron capital hasta 1918, año en el que abdica Carlos I tras la Primera Guerra Mundial. Vivió asediada por los turcos durante la Edad Media, y su época gloriosa fue la de los grandes compositores: Mozart, Beethoven y Schubert se inspiraron en Viena, y posteriormente toda la ciudad bailó siguiendo el ritmo de los vals de Strauss.

Los reinados de María Teresa y de Francisco José fueron los que le dieron todo el esplendor: se construyeron edificios públicos como la Ópera, el Ayuntamiento y el Parlamento, y las murallas de la vieja ciudad se sustituyeron por la Ringstrasse, avenida que rodea todo el casco viejo.

El primer tercio del siglo XX fue testigo de una corriente de intelectualidad en todos los campos, entre cuyas figuras destacaron Klimt, Freud, Schiele y Olbrich, que se vio truncada por la invasión nazi. Desde su independencia en 1955 se ha ido recuperando hasta conseguir de nuevo todo su encanto, y hoy en día es sede de muchas de las organizaciones de las Naciones Unidas.

Ciudad ordenada en su forma y espíritu, recorrer el casco histórico, agrupado por la Ringstrasse, entre sus señoriales edificios dominados por la impresionante catedral de San Esteban, permite revivir toda su magia.

No hay que dejar de ver tampoco las magníficas colecciones de arte del Belvedere, el lujo de Schombrun, el impresionante conjunto del Hofburg, palacios todos símbolo del esplendor de una época, ni pasear por el Prater para contemplar el horizonte de la ciudad desde su cinematográfica noria.



Cafés de fuera del centro de la ciudad

Selección de cafeterías emblemáticas fuera del centro histórico de Viena, en barrios con ambiente local, buen café y ambientes diferenciados:

Café Jelinek

Otto Bauer Gasse 5, 1060. Tradicional y acogedor, con estufa de leña y mobiliario de los años 50-60. Cafés vieneses clásicos y pasteles caseros (guglhupf). Lugar tranquilo perfecto para leer o estudiar.

Café Sperl

Gumpendorfer Straße 11, 1060. Belle Époque auténtica, con interior intacto desde finales del XIX y mesas de billar. Ideal para Melanges, Apfelstrudel y sentir el ambiente histórico sin multitudes.

Kaffee Alt Wien

Bäckerstraße 9, 1010. Bohemio, con luz tenue y paredes con arte, frecuentado por artistas y locales. Destaca por sus cafés fuertes, ambiente crudo, experiencia auténtica fuera del circuito turístico habitual.

Café Dommayer

Dommayergasse 1, 1130. Refugio sereno con jardín, cerca de Schönbrunn. Pastelería fina, café elegante, entorno tranquilo y apacible.

Supersense

Praterstraße. Concepto de café/museo, arquitectura tipo palacio veneciano, impresoras antiguas, elevador de madera, estudio de grabación. Café de especialidad, pasteles regionales y una experiencia artística y moderna.

La gastronomía vienesa

La gastronomía vienesa es un reflejo de su historia imperial, su diversidad cultural y su rica tradición culinaria. Es una mezcla fascinante de platos clásicos austríacos, influencias centroeuropeas y un toque de sofisticación que la convierte en una de las cocinas más emblemáticas de Europa.

Durante siglos, Viena fue la capital del Imperio austrohúngaro, lo que trajo una gran variedad de

influencias culinarias, desde Hungría, Bohemia, Italia, hasta los Balcanes. Esto se traduce en platos con ingredientes y técnicas muy diversas, como el uso de especias orientales o combinaciones ricas en carnes y verduras.

Muchos platos vieneses son sencillos, contundentes y pensados para satisfacer el apetito después de largas jornadas o en climas fríos.



El Wiener Schnitzel es un filete de ternera (o a veces de cerdo) empanado y frito hasta quedar dorado y crujiente. Se suele acompañar con ensalada de patatas, arándanos rojos y rodajas de limón.

El Tafelspitz es carne de res hervida lentamente, servida con salsa de rábano picante, manzana rallada y verduras. Considerado un plato muy tradicional y favorito del emperador Francisco José.

El Gulasch vienés es un estofado de carne con paprika, cebolla y especias, con influencia húngara.

Las Knödel son bolas de masa (de pan, patata o harina), servidas como acompañamiento o en sopas.

La pastelería vienesa es legendaria, inseparable de la cultura del café:

Sachertorte: Pastel de chocolate con mermelada de albaricoque y cobertura de chocolate brillante,

inventado en el Hotel Sacher.

Apfelstrudel: Strudel de manzana con canela, pasas y pan rallado, servido caliente.

Kaiserschmarrn: Crepe grueso y esponjoso desmenuzado, servido con compota de frutas.

Topfenstrudel: Strudel relleno de requesón.

Austria produce excelentes vinos blancos (Grüner Veltliner) y cervezas artesanales. La Almdudler es la bebida tradicional austriaca con sabor a hierbas, refrescante y sin alcohol.

Las Beisl son tabernas típicas donde se sirven platos caseros, vinos locales y un ambiente muy acogedor. Las Heuriger son tabernas de vino en las afueras de Viena donde se disfruta del vino joven y comida casera en un ambiente campestre.





LA ESENCIA Y EL PLACER

Analizado de una manera simple podríamos decir que el café es una bebida en general caliente que nos da placer al tomarla y nos reconforta y nos da ánimos para afrontar la vida diaria. Pero el café es algo más que todo esto.

En 1517 ya se toma café en Turquía, tras la conquista de Egipto por Salim I. Los primeros cafés se abrieron en 1554 en la antigua Constantinopla y se popularizó de tal manera que en el matrimonio, el hombre tenía la obligación de suministrar café a su mujer, ya que si no lo hacía podía ser motivo de divorcio.

En el siglo XVII, llega a Europa al igual que otros dos productos que también se hicieron populares, el té y el chocolate. Fueron los navegantes venecianos que en sus numerosos intercambios con otros países dieron a conocer el café.

Todavía hoy en la plaza de San Marcos se puede tomar en el café Florian o también en el Quinty, en el mismo ambiente de los primeros cafés que se abrieron en Europa. Viena también fue una de las primeras ciudades en poder disfrutar del café aunque al principio costó que la gente se acostumbrara a esta nueva bebida.

Después de una guerra en que el imperio Austro Húngaro venció al ejército otomano, uno de los productos que se quedaron con el botín fue una importante partida de unos sacos que contenían un grano que desconocían, pero un intérprete del ejército, el capitán Kolchitzky que había vivido durante un cierto tiempo en Ankara, reconoció que era café. Le fue asignado el botín y abrió un establecimiento al que llamó La Botella Azul, donde empezó a vender café preparado con el sistema turco, o sea en la taza había el café y los posos. Después de ver que la sociedad vienesa no aceptaba esta bebida, decidió colarla y añadirle nata y a partir de este momento el éxito fue espectacular.

En 1672 se abrió el primer café en París, su propietario fue un armenio que hacía servir el café a sus clientes por camareros turcos. Más tarde se abrieron los famosos cafés de Procope y de la Opera.

Hay algunos hechos importantes en la historia del café y que han tenido efectos en su consumo posteriormente. El Papa Clemente VII intervino favorablemente en el consumo del café, después de mediar en una discusión sobre si el café debía prohibirse ya que era una bebida de los infieles. Después de probarlo ordenó a sus cardenales que la convirtieran en cristiana, ya que no podía renunciar a una bebida tan deliciosa.

Otra historia nada despreciable es la del rey de Suecia Gustavo III, que estaba convencido que el café era una especie de veneno lento y que tomado a grandes dosis podía acarrear la muerte. Con el fin de aportar pruebas de esta peligrosidad, decidió que su médico hiciera beber a diario café a un reo, a otro té para demostrar que era más saludable. La realidad es que el primero en morir fue el Rey, después el médico, a continuación el reo que bebía té y el último en morir a una avanzada edad, fue el que fue obligado a tomar café.

En Londres llegó a popularizarse tanto el ir a tomar café que hubo una reunión de mujeres, que escribieron una carta al Rey para que prohibiera el café con el argumento que producía impotencia.

La mayor zona de producción de café actualmente es Centro y Sur América, pero curiosamente el café no llegó a estas latitudes hasta principio del siglo XVIII, gracias al interés del Rey de Francia Louis XIV, que ordenó al capitán de la marina Mr. Bertrán de Clieu, que llevara dos arbustos de café que había cultivado en el jardín Botánico de Versalles y los plantara en La Martinica, allá en el lejano Caribe.

Seguramente podríamos contar muchísimas más anécdotas e historias referidas al café, pero a partir de aquí seguramente será más enriquecedor el hablar del café que tomamos hoy, zonas y formas de cultivo, como nos llega el café en verde y como se tuesta y distribuye antes de llegar a nuestro hogar o lugar de trabajo.



EL CULTIVO DEL CAFÉ

El café se cultiva en más de 60 países alrededor del mundo entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, aunque no en más de 25 el café es realmente un producto de exportación en cantidades considerables.

Desde la llegada del cultivo del café en 1723 en la Martinica, el café fue saltando de isla a isla, así en 1725 llega a Brasil, Haití, Guadalupe y Santo Domingo. Más tarde ya en 1748 llega Cuba y a Colombia en 1794.

La buena climatología junto al suelo adecuado para su cultivo así como el clima hicieron que este arbusto procedente de África se convirtiera en poco tiempo en el cultivo más importante de alguno de los países anteriormente citados.

Al arbusto del café se le conoce como cafeto y pertenece a la familia de las Rubiáceas. Fue clasificado por el científico Lineo en 1728 y ratificado por el francés Jussie años más tarde. Es un arbusto que en estado salvaje puede alcanzar más de 10 metros de altura y con unas hojas en forma de lanza que según la variedad puede llegar hasta los 25 centímetros de largo.

Este arbusto produce un fruto rojo al que se conoce por cereza, seguramente por su similitud cuando alcanza la madurez con la cereza común. Desde que sale la flor hasta que se recoge, pasan entre 8 a 10 meses y la cereza desde que empieza a coger forma de fruto pasa de color verde a amarillo y posteriormente a rojo que es el ración es excesiva se convierte en un fruto seco de color negro. En algunas variedades muy concretas la maduración no pasa de la fase del color amarillo.

Un árbol de café en plena maduración y con cosecha abundante es sin duda un regalo para la vista, por el contraste del rojo, amarillo y verde de las cerezas no



maduradas y la gran cantidad de fruto que produce, aunque si vemos las cifras productivas de los cafetos son muy bajas en cuanto a peso se refiere.

Un cafeto tiene una producción de café aprovechable para tostar, aproximadamente, de entre 300 y 1500 grs. Existen dos especies botánicas el Arábica y el Canephora, más conocida popularmente por Robusta, que es la variedad más cultivada del Canephora. Las diferencias son notables entre estas dos especies.

	ARÁBICA	ROBUSTA
Altura máxima	12 metros	20 metros
Cultivo	Más de 600 msnm	Por debajo 600 msnm
Cromosomas	44	22
Flores	5 lóbulos	De 5 a 7 lóbulos
Polinización	Se autopoliniza	Necesita polinización
Maduración	8 meses	10 meses
Cafeína	1,3%	2,2%

En cuanto a variedades de Arábicas podríamos citar como las más conocidas la Typica, Bourbon, Caturra, Mundo Nuevo, Blue Mountain, Catuay, Colombia, etc. y la especie Canephora, Robusta, Niuli, Koilloj, etc.

El estudio del café o la caficultura está cada vez más desarrollado y continuamente salen variedades más interesantes a nivel de producción y calidad. Se ha logrado una variedad de Arábica conocida como Laurina que tiene un contenido de cafeína de sólo un 0,3%.

El fruto del café, que tal como hemos dicho anteriormente se le conoce como cereza, tiene en su interior dos granos que en realidad son el hueso del fruto y que son el grano aprovechable para el tueste, pero si analizamos el fruto desde fuera hacia dentro, primero tenemos la corteza, después el mucílago que es una masa dulce gelatinosa, y después el grano, que va cubierto con una cáscara a la que se conoce como pergamino.

Para plantar un cafeto necesitamos el grano de café recubierto por el pergamino. Los productores escogen las semillas más sanas y las secan de forma natural antes de plantarlas. Después las ponen 2 días en remo-

jo y después las plantas en pequeñas macetas o bolsas de plástico de unos 20 centímetros de profundidad ya que el cafeto desarrolla una raíz profunda.

La tierra debe ser muy suave, rica en humus y se le suele añadir un poco de arena para que sea más esponjada y facilite la salida del grano. A los 2 meses empieza a salir un tallo delgado con el grano en su parte superior. Este grano se abre y empiezan a salir las hojas. Cuando éstas alcanzan los 60 centímetros se las traslada a las plantaciones, para que al cabo de unos 3 a 4 años empiecen a dar sus frutos. La duración habitual de un cafeto con buena producción es 20 años.

La recogida del café puede ser de forma selectiva, que es la que se usa en países cuyo cultivo es en zonas montañosas y que da un café de alta calidad, ya que se recogen solamente los frutos rojos. La cosecha no selectiva, en la que se recogen todos los frutos de una sola vez y que lógicamente hay granos inmaduros, maduros y sobremadurados; y la cosecha automática que se utiliza sólo en terrenos llanos y que tampoco es selectiva.

La época de recolección que en los países de recogida manual, suele durar entre 2 y 3 meses, es de gran agitación en las zonas y pueblos cafetaleros. Desde que amanece empiezan los recolectores a recoger las cerezas de café, hasta que casi anochece, solo interrumpido por la hora de la comida.

Un buen recolector de café puede llegar a un máximo de 90 kilos de cereza diaria. El salario está en función de los kilos de cereza recogida. En algunos países empieza a ser un problema el encontrar recogedores para la época de recolección, debido a la gran emigración de la población buscando mejores salarios y un trabajo más continuado.

Una vez se ha terminado la jornada, los camiones recogen los sacos con los frutos recogidos y los llevan a la planta de tratamiento. Como las plantaciones están alejadas de los pueblos, es habitual que los recolectores de café sean recogidos por la mañana por camiones y ya cuando el día termina sean trasladados a sus pueblos con el mismo medio. En plantaciones muy grandes, incluso se habilitan casas para que las familias puedan vivir en ellas durante la época fuerte de la recolección.

Nou Vending:

la mejor opción de vending en Girona
[Grupo Vencafesa]



Nou Vending, es una empresa de vending en Girona perteneciente al Grupo Vencafesa, que instala siempre las mejores marcas internacionales de máquinas de vending. Gracias al trabajo y esfuerzo dedicado, se ha consolidado como la mejor empresa de vending en Girona y alrededores.

Gestiona y mantiene máquinas de café, latas, snacks, mine-vending y máquinas vending de agua.

Nou Vending está siempre atenta a las necesidades del cliente con el servicio de vending Girona, adaptándose y anticipándose en todo momento ofreciendo siempre las máquinas más modernas y con las últimas tecnologías, siempre con un trato cercano y profesional.

Gracias a las marcas líderes como Necta, Vendo, Bianchi o Saeco, en Nou Vending son capaces de dar solución a todas las necesidades de cualquier empresa, ya sea de Girona u otro municipio.

En la actualidad las máquinas expendedoras se han vuelto cada vez más imprescindibles en espacios públicos, salas de espera, oficinas y otros negocios. Son la opción perfecta para cubrir las necesidades básicas de los clientes y trabajadores en cualquier momento y lugar.

En Nou Vending cuentan con un excelente catálogo de máquinas vending para colegios, institutos y universidades. Opciones ideales tanto para estudiantes como para profesores y monitores: Snacks, refrescos, bebidas isotónicas, café, fruta... Todo lo que el cuerpo necesita para no interrumpir las lecciones y cuidar la mente al mismo tiempo.

Todos los clientes de Nou Vending pueden disfrutar de los productos más frescos y de las máquinas expendedoras más modernas, utilizando todo tipo de medios de pago.

Además, llevar un exhaustivo control sanitario, técnico y de reposición periódica es siempre una prioridad para Nou Vending, sobre todo en el vending para institutos y universidades, donde miles de estudiantes y docentes hacen uso cada día de nuestras soluciones.



Máquinas de Cafés y bebidas calientes, para cuando es necesario relajarse

Instalación de máquinas vending de café y otras bebidas calientes personalizadas a cada empresa, lugar, espacio, recursos y necesidad. Independientemente del tamaño y las características de las máquinas de vending, la calidad y el sabor del café y las bebidas calientes son igual de increíbles.

Desde máquinas pequeñas con diseños elegantes y modernos ideales para salas más reducidas hasta máquinas expendedoras de mayor tamaño que ofrecen a cada cliente la oportunidad de decorar e informar sin ocupar más espacio que el de la propia máquina con interfaces que aseguran un servicio simple y muy eficiente.

Máquinas de Refrescos y bebidas frías, para refrescar cuerpo y alma

Las máquinas vending de bebidas frías destacan por su interfaz automática, sus paneles iluminados, sus sistemas robotizados de diseño moderno y fiable con una entrega de producto escogido rápida y eficaz y por su amplia capacidad máxima disponible de latas y botellas.

Ofrecer a los consumidores un suministro constante de bebidas y refrescos es una opción magnífica para aportar un valor real y único a la experiencia de los clientes. Desde Nou Vending se ofrecen las mejores máquinas de vending gracias al uso de las mejores marcas, a la reposición constante y a la diversidad de opciones de los productos consumibles.

Máquinas de Snacks y Alimentación, para siempre que haya hambre

Las máquinas de snacks ofrecen algo más que deliciosos y nutritivos aperitivos. Ofrecen también la posibilidad de disfrutar de una pausa agradable con una amplia gama de productos para elegir sin necesidad de tener que abandonar el edificio.

En Nou Vending cuentan con una selección de máquinas de calidad que cumplen las expectativas y necesidades de los clientes: Temperatura de conservación, gran capacidad de almacenaje, diferentes sistemas de pago, reposición constante, diferentes tamaños, iluminación, primeras marcas, opciones saludables y respetuosas con el medio ambiente y mucho más.

Nou Vending

7 rutas por toda la provincia de Girona

Carrer dels fusters, 5;
Pol. Ind. Jueria Sud 17150 – Sant Gregori (Girona)

972 42 95 44
info@nouvending.com





Gastronomía y más

SUPLEMENTO DE AL GRANO

Ada Parellada

Zumo de naranja

Galletas de Café

LA CHEF:

Ada Parellada

La amable fresca de la tradición

Nacida en 1967, Ada Parellada i Garell, la hija menor de la saga, decidió independizarse a los 25 años y abrir en 1993 en la sede de una antigua editorial en la Calle Roselló 148, el restaurante Semproniana.



Fotografía: Bernat Millet

A medio camino entre Ampurias y Tarraco, allá por el año 197 antes de Cristo, se levantaba la que pudo ser una de las guarniciones pioneras romanas para controlar la ruta entre ambas ciudades, cuyo nombre fue tomado del primer administrador de la provincia de la *Hispania Citerior*, Cayo Sempronio Tuditano: **Semproniana**.

El enclave perdería pronto importancia probablemente debido al desarrollo de las ciudades de la costa: Iluro (Mataró), Baetulo (Badalona) y Barcino (Barcelona), y no sería hasta más de mil años después, concretamente en el 944, cuando aparece la primera referencia al actual topónimo Granollers: *Granularios Subtteirore*.

Precisamente allí, en 1771 nació la fonda Europa en un punto estratégico del camino a Francia, y en el siglo XIX se convirtió en un importante centro de tertulias políticas y culturales atrayendo posteriormente a personajes de la talla de Picasso, Dalí, Miró, Cela y ¿cómo no? Josep Pla, que pasaba largas temporadas en el alojamiento gracias a su amistad con el propietario.

Si hay una familia en Cataluña cuyo apellido está ligado a la gastronomía tradicional, desde el "esmorzars de forquilla" a la "parada y fonda", incluso con paellas con su nombre, esta no es otra que Parellada.

Alguna vez has manifestado que el hecho de abrirlo te da la libertad de poderlo cerrar algún día, cosa que en la Fonda Europa, nunca lo hubieses podido hacer. ¿Qué recuerdas de tu infancia en la Fonda?

Cuando mi hermano heredó La Fonda Europa heredaba también una historia familiar. Pero no tengo ninguna intención de cerrar Semproniana, dependerá del relevo generacional. Tengo muchos recuerdos que se van ampliando a medida que pasa el tiempo. Nací en la fonda y recuerdo que todo era muy grande, especialmente las ollas. Las lubinas, las medias canales de ternera, los cocineros también eran muy grandes y siempre había mucha gente. Recuerdo también la "música de fonda", el sonido de los cubiertos, el brindar de las copas, etc, etc...

Eres una luchadora incansable contra el desperdicio alimentario. Pero parece que por desgracia, esto va cada vez a más. ¿Tiene solución?

No solo tiene solución, sino que no tenemos alternativa. Estamos en un contexto de emergencia climática y el sistema alimentario es la primera causa del cambio climático, especialmente por el despilfarro que produce impacto medioambiental, económico y social. No nos lo podemos permitir.

Estoy absolutamente convencida de que ofrecer pequeñas raciones de cocina tradicional es una oportunidad para enseñar nuestra cultura a quienes nos visitan"

Estamos en un contexto de emergencia climática y el sistema alimentario es la primera causa del cambio climático, especialmente por el despilfarro que produce impacto medioambiental, económico y social. No nos lo podemos permitir"

El otro día te escuché proponiendo una alternativa para La Boquería: pasar de la "porquería" que venden a los turistas (en muchas de las paradas, no en todas) a pequeñas raciones de cocina tradicional. Es ¿predicar en el desierto?

Estoy absolutamente convencida y me parece una oportunidad para enseñar nuestra cultura a las gentes que nos visitan. Pequeñas tapas que se puedan comer mientras vas andando. Un minicanelón, una miniescudella con un poco de carn d'olla, un pequeño "empedrat", un buñuelo de bacalao.

Tienes una faceta literaria y no solo en libros de cocina. Te viene de pequeña o es desde que abriste Semproniana en una antigua editorial.

Mi padre y mi abuelo eran muy lectores y buenos conversadores y la literatura siempre ha estado muy presente en casa, por tanto, me viene de familia.

Estamos en otoño: Dime lo que me recomendarías comer un día como hoy.

Setas salteadas, con o sin huevo; liebre o conejo de bosque por estar en época de caza guisado con una larga cocción con castañas, y de postre un flan de vainilla con un poco de granada lo que constituye el contraste entre la cremosidad del flan y el crujiente fresco de la granada.

¿Qué importancia le das al café para terminar una comida?

Es fundamental porque me gusta el sabor y constituye el mejor momento para iniciar una larga y fecunda conversación. Soy una adicta al café.

Muchas gracias

EL PRODUCTO:

Zumo de naranja



El zumo de naranja se obtiene al exprimir el interior de las naranjas. El mayor exportador es Brasil, seguido de Estados Unidos, principalmente Florida. Sus usos culinarios son variados principalmente como refresco.

Contiene gran cantidad de vitamina C (ácido ascórbico). Algunos fabricantes añaden ácido cítrico o ácido ascórbico a sus productos, además de otros micronutrientes como el calcio y la vitamina D. El zumo de naranja fresco parece más nutritivo que las versiones sin pulpa debido a la presencia de los flavonoides que existen en la pulpa. La calidad del zumo de naranja se ve influenciada principalmente por factores microbiológicos, enzimáticos, químicos y físicos, que suelen ser los que determinan las características organolépticas (aroma, sabor, color, consistencia, estabilidad y turbidez, separación de las fases sólidas/líquidas) así como las características nutricionales (vitaminas). En conjunto estos factores y sus alteraciones se producen durante la cadena de refrigeración, distribución y almacenamiento del producto.

A nivel molecular, el zumo de naranja se compone de ácidos orgánicos, azúcares y compuestos fenólicos. Los principales ácidos orgánicos presentes en el zumo de naranja son el ácido cítrico, el málico y el ascórbico. Los principales azúcares del zumo de naranja son la sacarosa, la glucosa y la fructosa. Hay aproximadamente 13 compuestos fenólicos en el zumo de naranja, entre los que se encuentran los ácidos hidroxicinámicos, las flavanonas, los ácidos hidroxibenzoicos, la hesperidina, la narirutina y el ácido ferúlico.

Uno de los usos culinarios primordiales del zumo de naranja es como refresco, aunque es muy empleado también en muchos desayunos del mundo: como parte del famoso desayuno inglés. Se emplea en la elaboración de algunos cócteles como el destornillador, el *Feuerzangenbowle* (ponche navideño en Alemania), la sangría, el agua de Valencia (mezcla de cava y zumo de naranja) o el tequila sunrise. Su carácter ácido lo hace útil en la elaboración de salsas como la salsa rosa o en preparaciones como el ceviche o algunas vinagretas para ensaladas.

LA RECETA:

Galletas de Café



Ingredientes para 4 personas:

- 3 cucharas de café molido muy fino
- 375 g. de harina de repostería
- 150 g. de azúcar moreno
- 150 g. de mantequilla
- 2 huevos

Derrite la mantequilla y bátela con el azúcar. Añade la harina, el café y los huevos. Amásalo hasta obtener una pasta homogénea.

Extiende la pasta sobre el mármol espolvoreado con harina, formando una capa de un centímetro de espesor. Corta las galletas del tamaño que desees y ponlas en una bandeja untada de mantequilla.

Hornea a fuego medio hasta que estén doradas.



SANT SEBASTIA



0% emisiones
100% café rico



vencafesa®
the vending world



vencafesa®
the vending world



AL GRANO

vencafesa®
the vending world

VENCAFESA.COM