

Abastecen a cafeterías de productos con variados perfiles de aroma y sabor

Tostadurías de café, un rubro que crece por la sofisticación del consumo

Importar los granos y tostarlos en sus instalaciones permite a emprendimientos como Andariego, Cascanueces y Aura resaltar las características únicas de cada origen, junto con garantizar la frescura y consistencia del café.

CIRO COLOMBARA C

Si bien el origen de los granos de café dice mucho sobre el tipo de producto que finalmente llegará a nuestra taza, uno de los aspectos que más influyen en su aroma y sabor es el tueste. Piense en el caso de Italia, país donde no se produce ni un solo gramo de café a nivel comercial, pero cuya tradición en el procesamiento, mezcla y tostado de los granos lo han convertido en un referente a nivel mundial.

En los últimos años, en Chile ha ido tomando fuerza este rubro. Andariego Coffee (<https://goo.su/JO0geM0>) es uno de esos emprendimientos. "Partimos el 2020 con un concepto claro: traer café de especialidad a un país que no es productor. Nos enfocamos en ofrecer granos de origen, de alta calidad, frescos y con trazabilidad garantizada. ¿Y por qué tostamos nosotros? Porque el control del tueste nos permite resaltar las características únicas de cada origen y micro-lote. Además, garantiza frescura y consistencia, algo imposible de asegurar con cafés importados ya tostados hace semanas o meses", comenta Juan Camilo



“El control del tueste nos permite resaltar las características únicas de cada origen”

Juan Camilo Tamayo

Tamayo, socio y fundador.

Ezio Padrós, confundador de Aura Coffee Roasters, dice que llevan un poco más de dos años funcionando y que se enfocan en entregar tuestes que potencien la personalidad de los granos, junto con quebrar el diseño clásico de los cafés tradicionales proponiendo diseños únicos de personajes de gatos. "En la actualidad, la noción del café ha trascendido la mera adquisición de un producto estandarizado y envasado por sistemas industriales de alta producción. Su apreciación se asemeja más a la experiencia de acudir a un restaurante de prestigio, donde no solo se valora la calidad

excepcional de los ingredientes, sino también la maestría de quienes los interpretan. En ese contexto, los tostadores cumplen un rol análogo al de los chefs: son ellos quienes, mediante su experticia y sensibilidad, imprimen carácter, identidad y distinción a cada lote de café".

A nivel de aromas y sabores, ¿hay mucha diferencia si el café se tuesta uno o dos días después que lo recibieron a si se hace este proceso luego de una o dos semanas?

"Idealmente, para conocer mejor su potencial, después de un tueste hay que esperar unos días antes de consumirlo. El café cuenta con una

curva en la que durante el primer mes que se va desgasificando va realizando su sabor y aromas. Ahora, esto no es una regla general y no aplica a todos los cafés. Depende mucho del varietal, proceso y tueste que se le haya dado”.

Marianela Cartes, fundadora de Café Cascanueces, afirma que hay marcadas diferencias según los días que se dejen pasar. “Tostar el café lo antes posible después de recibido garantiza que trabajamos con granos en su punto óptimo. Nos gusta dejarlo descansar al menos unos cinco o siete días antes de venderlo, para que se asienten los aromas. También hemos hecho pruebas dejando el tueste para semanas después y el resultado cambia. Por eso preferimos la fresca”.

¿En los últimos años han visto un aumento importante en la cantidad de personas que están demandando constantemente café de especialidad?

“Absolutamente. En los últimos dos años hemos notado un crecimiento importante en la demanda por café de especialidad. Nos atreveríamos a decir que ha aumentado cerca de un 30%. La gente quiere calidad, trazabilidad y experiencias



CEBIDA

“ En el mayorista existe una demanda del 200% respecto a años anteriores ”

Ezio Padrós

distintas en la taza”.

Juan Camilo Tamayo también habla de un crecimiento sostenido y notorio, que cifra en un porcentaje similar al mencionado recién. “Cada vez más personas valoran la diferencia entre un café comercial y un café cuidadosamente seleccionado, tostado fresco y con un perfil de taza definido, como el nuestro”.

En Aura Coffee Roasters hacen notar que existe una diferencia entre el mercado minorista y el ma-

yorista. “En el primero, existe un crecimiento aproximado del 30% -especulando y con base en nuestras ventas-. Sin embargo, en el mayorista, existe una demanda del 200% respecto a años anteriores. Esto se debe a cafeterías que han decidido cambiar su rumbo respecto a los cafés que ofrecen y, además, existen varias cafeterías emergentes utilizando el concepto de especialidad”.

Granos al por mayor

Un completo servicio es el que ofrece Café Cascanueces a cafeterías y a otros emprendimientos relacionados con este rubro. Tal como detalla Marianela Cartes, “aquí se incluye una asesoría en selección de cafés, diseño de recetas y pruebas de tueste. A nosotros nos gusta acompañar, no solo despachar”.

Juan Camilo Tamayo, de Andariego Coffee, dice que trabajan con varias cafeterías y restaurantes que buscan diferenciarse con café fresco y de origen. “Ofrecemos un servicio personalizado, que contempla asesoría en selección de orígenes, tueste bajo demanda, entrega rápi-

Sigue en página 6)