



Los café de Brasil: un universo de aromas y sabores



El mercado chileno para los café tostados y molidos tiene un enorme potencial y los café de Brasil contribuirán, con mucho aroma y sabor, para que esto se traduzca en negocios para el food service y en placer para los chilenos. Al fin de cuentas, los consumidores de este país ya conocen las delicias ofrecidas por un café bien elaborado, y lo demuestran con una creciente demanda

Brasil es el mayor país productor de café y es responsable del 40% de toda la cosecha mundial del grano. También es uno de los principales proveedores para los mercados más exigentes, como Italia, Alemania y Japón, donde la demanda por café de alta calidad está en gran expansión.

Chile a su vez, es un país que está desarrollando su alta gastronomía a través de su sabrosa cocina tradicional y una vitivinicultura de reconocimiento internacional. Brasil, por su parte, es el principal proveedor de café para el mercado chileno, generándose una complementación perfecta, pero que hasta hace poco tiempo atrás carecía de una mayor interacción.

En 2009, a través de una alianza estratégica con ACHIGA (Asociación Chilena de Gastronomía), ABIC – Asociación Brasileña de la Industria del Café, con el apoyo de APEX-Brasil – Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones, inició una

nueva etapa en su relación con el mercado chileno, por medio de la amplia promoción y oferta de café de alta calidad destinado tanto al público consumidor como al sector profesional.

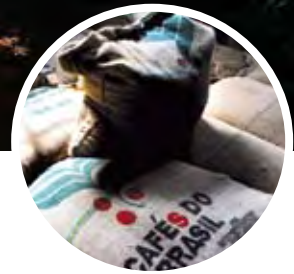
Entre los diversos eventos y encuentros promovidos durante el año pasado, ABIC realizó en el mes de septiembre, en Santiago, uno inédito, cuyos resultados muestran que se está caminando por la senda correcta. Con la colaboración de INACAP, se promovió el “Sabor y Saber del Café”, una semana entera destinada al café gourmet brasileño y orientada al food service chileno, hoteles, restaurantes, baristas y consumidores de la bebida. El objetivo fue difundir conocimientos sobre la calidad del café, las formas correctas de su preparación y de la presentación del servicio.

Desde entonces, los café de Brasil preparan la ampliación de su participación en el mercado de Chile. En 2010, varias marcas debutarán en nuestro mercado.



Pero el objetivo no es tan sólo ofrecer los mejores productos, también ABIC quiere enseñar y capacitar ofreciendo su conocimiento. Brasil tiene 282 años de historia y de producción de café que desea compartir, para dar a conocer las diferentes regiones productoras de café, sus café característicos y sus atributos. Al fin de cuentas, Brasil es un verdadero universo del café, con una increíble variedad de aromas y sabores, exclusivos, diferenciados y únicos.

Y para que los consumidores y los profesionales que actúan en el sector conozcan mejor esas diferencias, ABIC mantendrá durante 2010, una publicación permanente en cada edición de Chef&Hotel sobre los café de Brasil.



Algunos de los mejores especialistas, degustadores y baristas brasileños publicarán sus artículos, transmitiendo conocimientos e informaciones sobre el café.

Seguir y coleccionar estos artículos podrá permitir a los lectores una buena iniciación en el mundo fantástico del café, bebida que, a pesar de representar uno de los hábitos más antiguos de la humanidad, se mantiene moderna y actual, básicamente por la magia que le brinda a los consumidores, generación tras generación. Puro, con leche, combinado con bebidas alcohólicas, extraído de máquina de expreso, preparado como cappuccino o latte art, el café ha sido, es y siempre será un momento de placer y gratificación.

Para transmitir todo este conocimiento, los artículos abordarán temas como: “El universo de la preparación de café en el food service y en el hogar”; “Café & Salud”; “La importancia del barista en la preparación correcta del café y en la educación del consumidor”; “Las regiones productoras de Brasil”; “Café y Terroir”; “Certificación y Sustentabilidad”; “Café y Nutrición”; y “El café como generador de negocios en el food service”. ■

Por Nathan Herszkowicz, director ejecutivo de ABIC y gerente comercial del PSI – Proyecto sectorial integrado de promoción a la exportación de café industrializado.

Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café Sabor y saber del café