

# CAPITULO 1:

## La historia del café



# El origen del café

El origen del café se encuentra hoy en día sumamente novelado, no existen pruebas científicas que corroboren las teorías de su descubrimiento, -que oscilan entre el origen en Yemen u en Etiopia- sin embargo ondearemos en la teoría más aceptada.

En el año 850 un pastor de Kaffa (Abisinia Etiopia) llamado Kaldi estaba observando a sus ovejas pastar y estas comenzaron a alborotarse, y exaltarse. Al acercarse noto que estaban comiendo los frutos rojos de un arbusto y decidió probarlos, al igual que sus ovejas se sintió las cualidades energizantes del fruto; decidió llenar sus bolsillos con frutos y hojas y llevarlos a un Monasterio que se encontraba en las cercanías.

El Monje superior recibe con desdén y rechazo a Kaldi y sus frutos, llamándolos diabólicos, y los arroja a la hoguera.

Al comenzar a quemarse desprendieron un dulce aroma, que atrajo a los monjes rebeldes, quienes los retiraron del fuego e hicieron una bebida a base de café, similar a un té, las cualidades energizantes los ayudaron a realizar actividades en el monasterio durante toda la noche y empezaron a adoptar la bebida diariamente.

Sin embargo estas escrituras no fueron encontradas hasta el año 1671, y se consideran anecdóticas y noveladas más que ciertas, ya que el café había sido cultivado desde el año 575 en Yemen.



A partir del descubrimiento del café podremos desglosar la historia del café en cuatro partes:

1. La expansión del café
2. La primer ola: Mercados en masa
3. La segunda ola: El café artesanal
4. La tercer ola: El conocimiento

Se analiza la genealogía del café en Olas debido a que no es una individualidad, lo que lleva a los cambios producidos en la historia, sino una cadena de eslabones que conforman cada área relacionada con el café (caficultores, productores, tostadores, etc.). Se atribuye este término a Trish Rothberg, fundadora de Wrecking Ball Coffee R., quien en 2002 escribió un artículo en "The flamekeeper" acerca del tema.

## La expansión del café (850-1800)

875	Turquía: Tribu Galla utiliza granos y fruto del café con manteca clarificada para hacer barras energizantes para los soldados del frente de batalla
1000	Constantinopla (actual Estambul) las mujeres podían divorciarse de sus maridos si no les proveían de sus dosis diaria de café
1475	Constantinopla: Primer cafetería
1511	Turquía: Khayr Bay (Gobernador) es amenazado de ejecución por el Sultan del Cairo por prohibir el uso del café
1600	El monopolio del café pertenecía a Arabia y África Musulmana, para evitar la comercialización del mismo hervían los granos verdes
1600+	Baba Budan (India) roba granos fértiles y los traslada a India, ese varietal todavía sigue siendo cultivado (Old Chick)
1615	En Venecia el café se utilizaba como medicina, cuando comenzó a probarse como bebida el Papa Clemente VIII decidió bautizar al "fruto pagano"
1616	Marinos Holandeses llevan el grano a sus tierras, al observar que no crecían deciden expandir su territorio: Conquistaron Ceylon (Hoy en día Sri Lanka) de los Portugueses
1668	Comienza a tomarse el café en Londres en reemplazo de la cerveza, el pueblo no tomaba agua por la alta contaminación de los ríos.





1686	Surge el Café Procope en París
1720	Nace el Café Florian en Piazza San Marco (Venecia)
1723	Gabriel de Clieu, marino, roba unos granos de café al Rey de Francia y las lleva a la colonia Francesa en Martinica cruzando el Océano. Las planta escondidas entre la maleza, y al dar fruto nuevamente las reparte entre sus amigos intelectuales.
1727	El Gobernador de Brasil comienza un amorío con la esposa de Gabriel de Clieu y logra robarle granos de café
1773	En Estados Unidos, Boston, comienzan rebeliones por los altos precios del té e inician a comercializar café



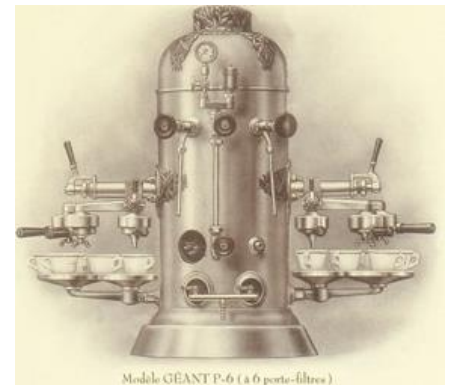
#### CURIOSIDADES DE LA ÉPOCA

**Café y feminismo:** En el año 1675 las mujeres de Londres presentan la Woman Petition Against Coffee, ya que al aparecer las primeras cafeterías los hombres no volvían a sus casas en días, ya que iban del trabajo a los bares y a las cafeterías nuevamente. Los hombres respondieron con la Men Response to W.P.A.C. diciendo que el café los ayudaba a vigorizarlos y energizarlos para sus labores.

**Penny University.** Las cafeterías eran consideradas las Universidades del Penique, (la taza de café costaba eso) ya que era un espacio donde los intelectuales de la época discutían por horas álgidamente sobre temas políticos, sociales y económicos. Grandes pensadores como Voltaire y Napoleón frecuentaban el Café Procope.

### La Primer Ola: Mercados en masa (1822-1903)

El café ya ha llegado a todas las metrópolis del mundo, y comienzan los fenómenos socio-políticos ligados a este como producto alimenticio. Como pudimos observar solo los estratos altos de la sociedad consumían café. A pesar de que la Primer Ola comienza en el año 1822, no podemos olvidar que en el año 1760 comienza la Revolución Industrial, y esta impulsa a que la Industria quiera optimizar los tiempos de producción para ser más competitivos en el mercado, dándole al café un lugar notable.



1840	Folger, dueño de un prostíbulo encontró un buen mercado en la venta de café a sus clientes, y lo comenzó a comercializar tostado y en latas
1884	Jabez Burns inventa el primer tostador en Nueva York
1900	Hill Bros Co. Crean la Vacuum Packs
1901	Bezzera crea la primer máquina de espresso para que los empleados no demoraran tanto en los coffee breaks
1903	Roselius crea el café descafeinado



### La Segunda Ola: El café artesanal (1905-2000)

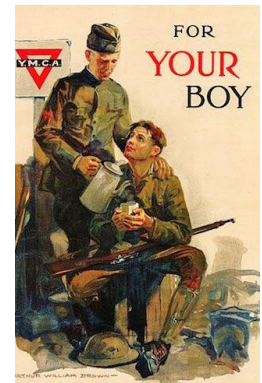
El café recorrió el globo geográficamente como por estratos socio-económicos. Se compraba el café tostado, molido y envasado, pero la sociedad comienza a preguntarse ¿Puedo mejorar el café que consumo?

1905	Nace el primer barista: Pavoni compra la patente de la máquina de espresso a Bezzera y comienza a jugar con las variables: la temperatura de la máquina
1906	George Washington crea el café instantáneo
1940	Gaggia crea el primer pistón para la máquina: Eso le da presión generando la crema del espresso
1971	Nace Starbucks: Por más que muchos baristas hoy en día critican a la sirena podemos decir que a nivel marketing son inigualables, elevaron el nivel de competencia haciendo masivo algo que se creía imposible.



## CURIOSIDADES DE LA ÉPOCA

En 1914 comienza la Primera Guerra Mundial, gracias al invento de George Washington a los soldados se les proveía de café para el frente de guerra. Se podían observar publicidades como esta en los supermercados y en la calle. (Im der)



En 1920 comienza la Ley Seca en Estados Unidos, en donde se prohibía la comercialización de bebidas alcohólicas, y en ese momento los cafés cubrieron en muchos casos el rol de fachada de bares clandestinos. (Im izq.)

## La Tercer Ola: El conocimiento y la consciencia (2002-hoy)

Hoy en día es raro ver empaques de café que no especifique el origen mínimamente, es normal escuchar la palabra “orgánico” relacionado con el mismo, y comprender que los cambios climáticos pueden afectar nuestro producto alimenticio.

Esto se debe gracias a muchos profesionales del café que marcan la diferencia, por eso dentro de la cadena de elaboración del café nosotros como Baristas Profesionales tenemos la responsabilidad de cuidar todo el trabajo realizado desde el caficultor hasta el tostador.

En la Tercer Ola todos los eslabones de la cadena del comercio del café son profesionales capacitados con un marco teórico y práctico de funcionamiento y una razón ética y consciente de lo que están haciendo.

Es importante comprender que hoy en día el 30% de la población mundial consume café de especialidad (Cafés que se encuentran graduados, con un nivel mínimo de 80 puntos en una escala de 0-100, por la Specialty Coffee Association dentro de todos los pasos de producción del mismo), y en los países con más consumo de café crece un 20% anualmente, quiere decir que los clientes buscan café de alto nivel y nosotros debemos asistirlos correctamente.

Para ello tendremos en cuenta:

- **Traceabilidad:** Refiere al seguimiento de nuestro grano: Botánica, Geografía, Clima, Métodos de producción, tipo de tueste, y todas las condiciones que puedan haber afectado a nuestro grano.



## TIPOS DE MERCADO

A continuación analizaremos los diferentes tipos de mercado al que se enfrentan los caficultores, estos compiten constantemente, y como representantes y consumidores debemos comprender cual deberíamos adoptar.

Tipo de mercado	Estándar	Fair trade/ Comercio Justo	Directo
Desarrollo	El comprador que es denominado “Coyote” compra los frutos, los lleva a una planta de procesamiento, luego a un exportador/importador, luego tostador, distribuidor y llega a la tienda.	Los caficultores de la zona forman una cooperativa, esta cumple con certificaciones para poder ser “fair trade”, luego se lleva a una planta de procesamiento, se exporta/importa y luego se tuesta, distribuye y llega a la tienda	El specialty Roaster /Master roaster o tostador tiene su propia tienda y va directamente a la finca donde eligió el grano, es llevado a una planta de procesamiento, lo exporta/importa y luego lo tuesta en su tienda y lo distribuye.
Características de análisis	El “Coyote” es un comerciante, les compra la libra de fruto directamente al caficultor, facilitándole el transporte y el procesamiento del fruto, pero por otro lado se lo compra al precio más bajo posible.	Para poder certificarse “fair trade” el caficultor debe cumplir con estándares humanitarios y de medio ambiente. El precio considera al caficultor siempre.	En este caso el dueño de la tienda directamente trata con los caficultores, y para poder asegurarse su grano es capaz de pagar el doble de lo que ofrecen,

Hoy en día se cree que estamos en la Cuarta Ola, ya que se comienza a investigar para poder tostar domésticamente.