



ACCADEMIA  
DEL CAFFÈ ESPRESSO

*L'Accademia del Caffè Espresso*  
*Via Bolognese n 68 — Pian di San Bartolo Fiesole - Italia*



**Understanding Coffee Through Research and Interaction with Origins**

## Accademia come nuovo referente del caffè sostenibile y de calidad





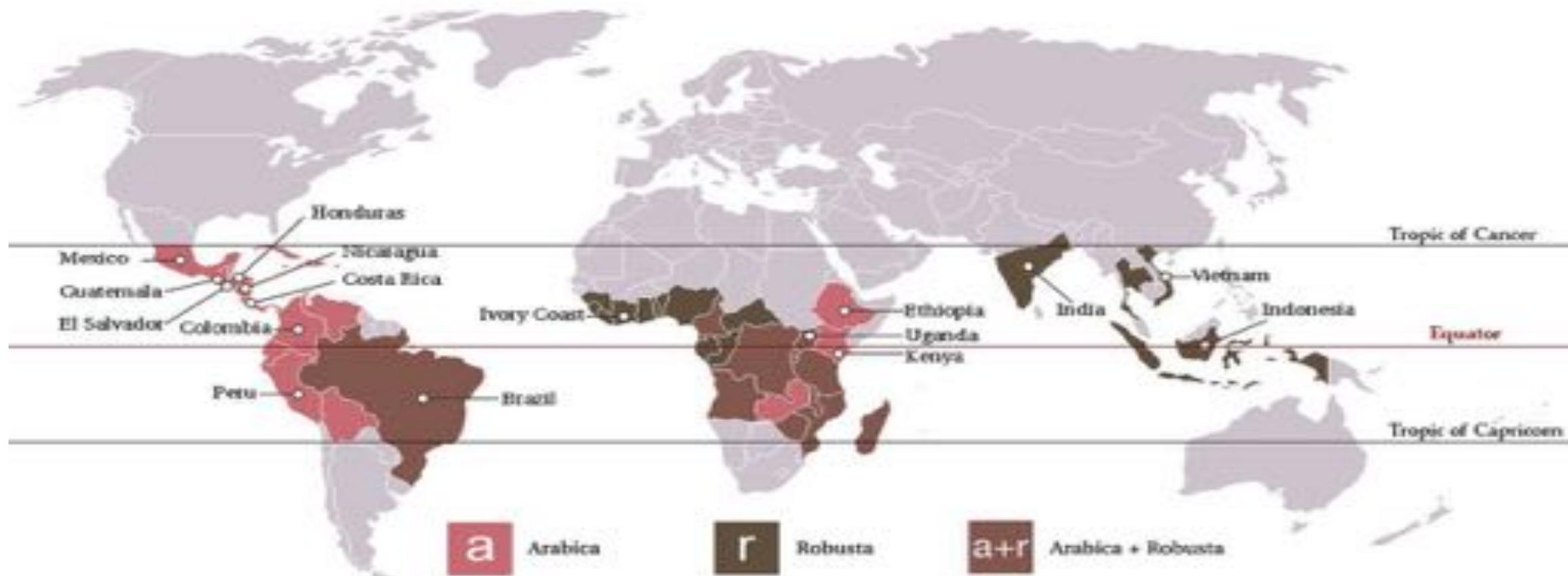
- Accademia como embajada del café de origen
- Academia como centro de conocimiento, estudio e información sobre cafés regionales y cafés virtuosos, en un contexto de sostenibilidad ambiental, potenciando el origen, acercando la producción y el consumo, aumentando la comprensión y la información del café de calidad, mejorando la trazabilidad del café



- Accademia como provisión y uso compartido de espacios para eventos (por ejemplo, presentaciones de cafés regionales en la Academia, clases magistrales, etc.)
- Accademia como fuente de información y actualización sobre innovación relacionada con el mundo del café
- Accademia como nuevo referente de la cultura cafetera sostenible



# THE BEAN BELT



"The Bean Belt" includes all the latitudes between the Tropics of Cancer and Capricorn where all the coffee plants are grown.

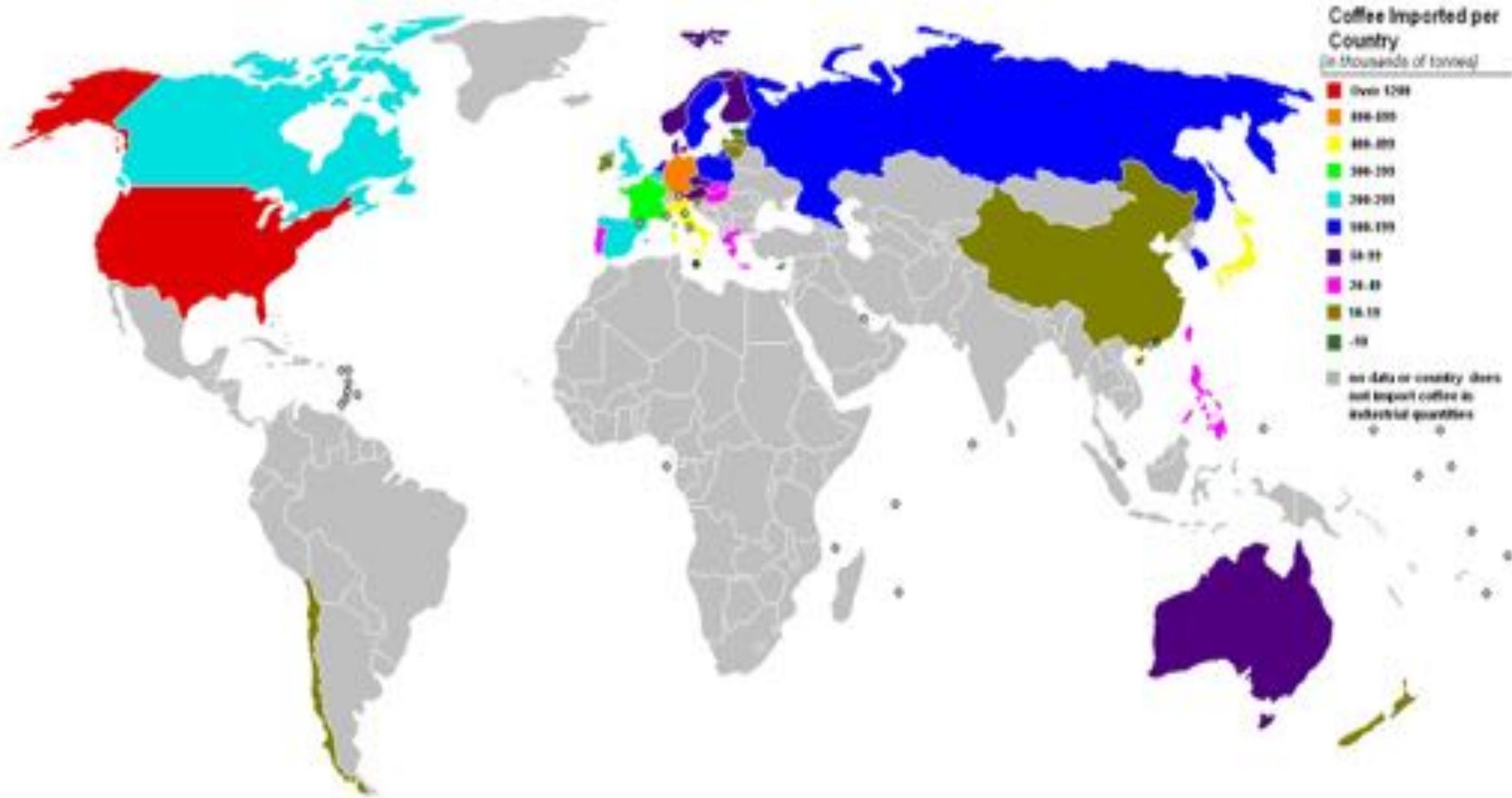
# World Coffee Cultivation

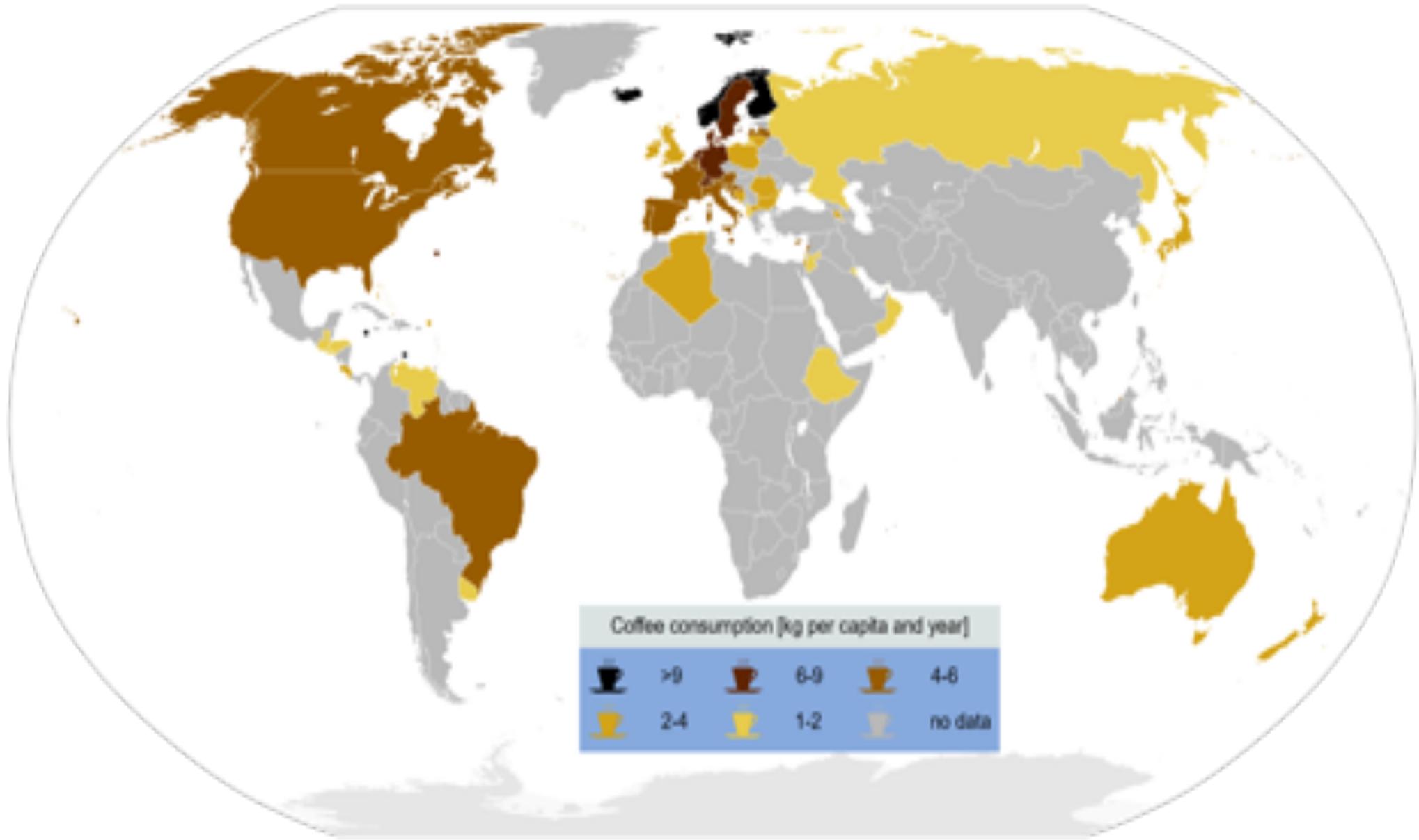
- 10,5 millones de hectáreas cultivadas, la mayoría en la "montaña"
- 125 millones de personas originalmente involucradas en el cultivo y en las fases de apoyo a los cultivos y posterior procesamiento
- El café se cultiva en 70 países (la mayoría de ellos en países en desarrollo) y es el principal producto agrícola exportado para 12 países.

# Coffee world trade

- 7.8 Mt (130 M de sacos de 60 kg) - El 70% se exporta
- 65% Arábica, 35% Robusta
- su comercialización y procesamiento para el consumo es administrado principalmente por unas pocas empresas transnacionales
- Es el segundo producto por valor (> 15 G USD)

Fuente: ICO, 2019







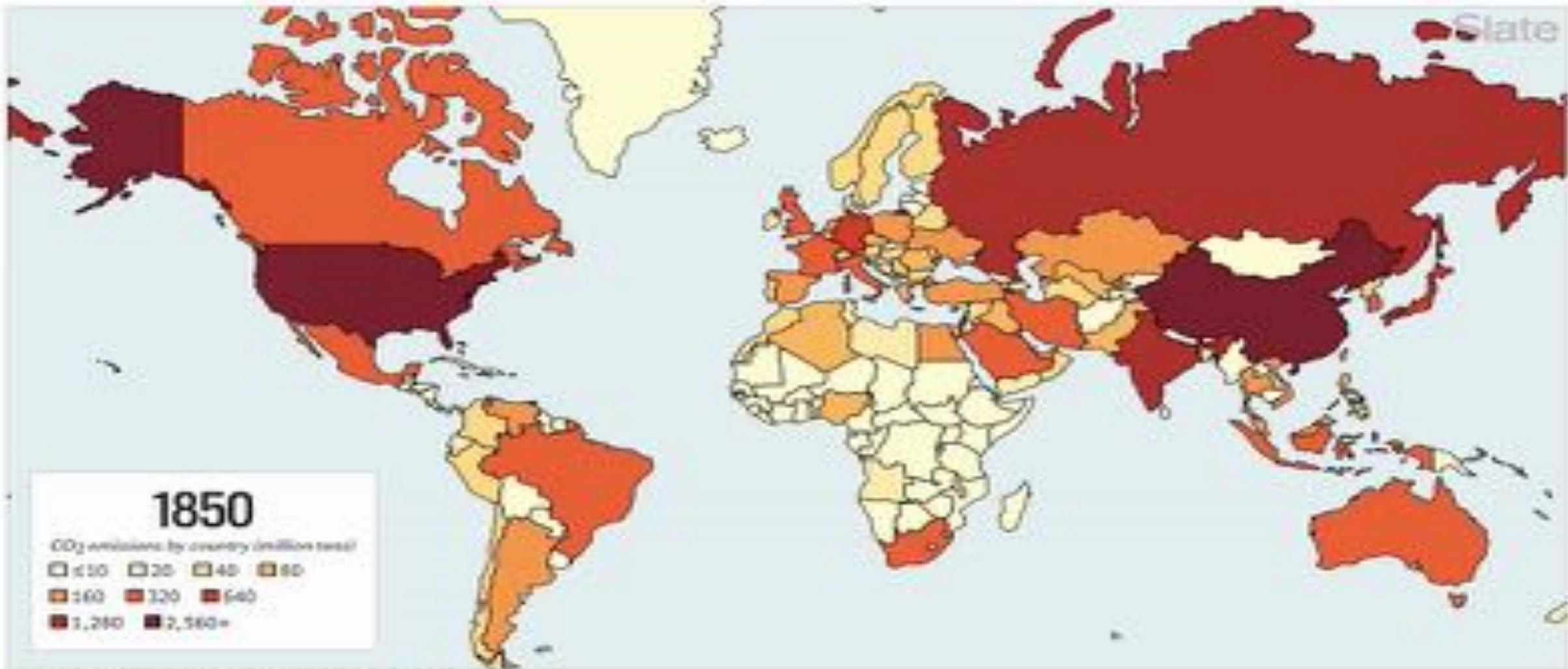
Coffee chain  
long,  
complex,  
weak  
in the initial  
phase

- demasiados límites estructurales inherentes a las actividades agrícolas de los lugares donde se cultiva el café
- condiciones insuficientes para el desarrollo social y productivo
- marketing con poco valor añadido
- a un activo (commodity), que se produce con escasas inversiones, baja tecnología y poca especialización, que a menudo conduce a una alta contratación (leer acaparamiento) y un valor, no siempre rentable, determinado por las dos bolsas de Nueva York y Londres, que la mayoría de veces tienen en cuenta las existencias en lugar de la producción y la calidad

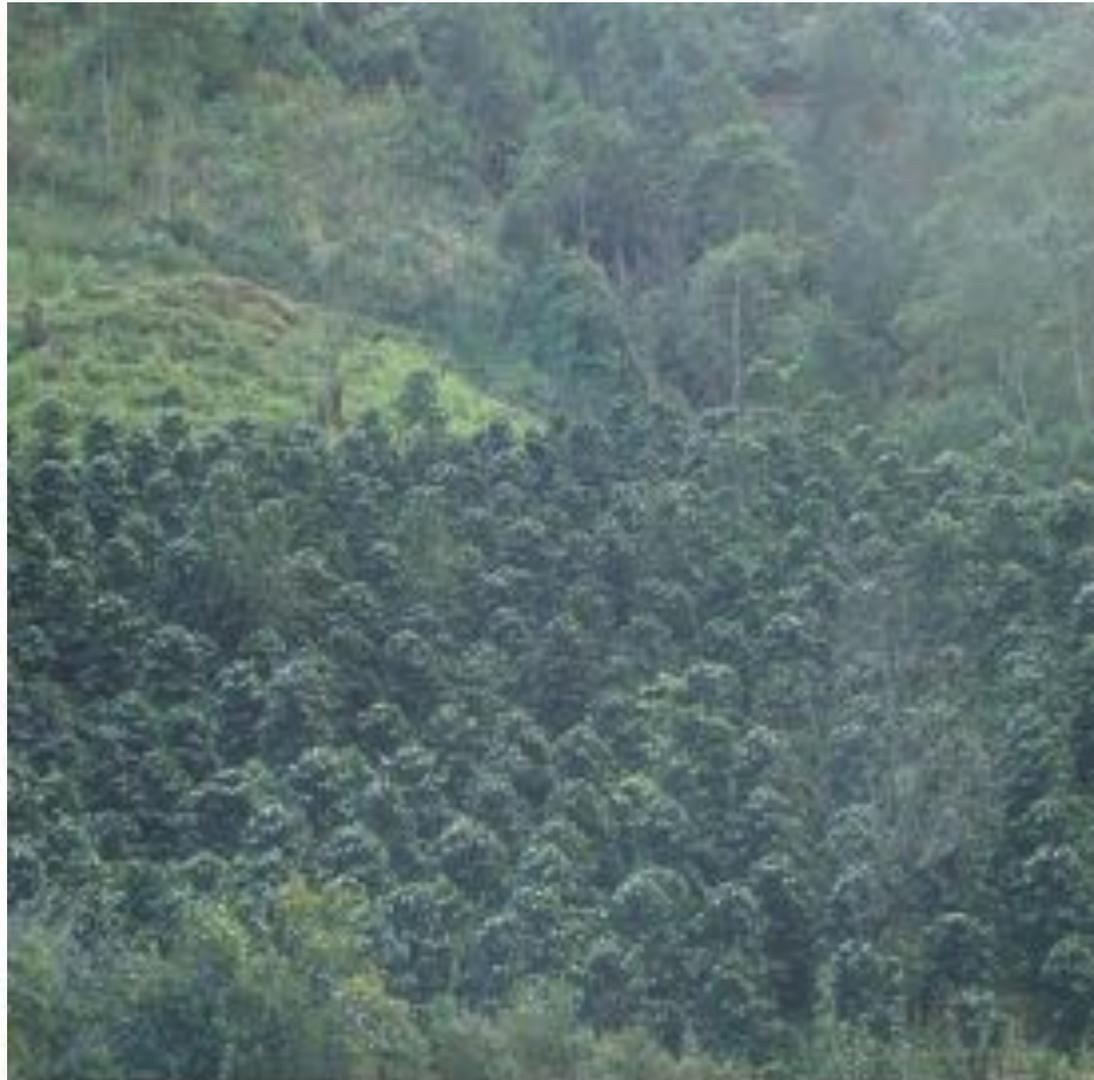
# Coffee properties distribution in Colombia

Distribución de la caficultura por tamaño cafetal de las fincas cafeteras

Tipo de Caficultor	Rango Tamaño Cafetal (ha)	N° de Caficultores	% Caficultores	N° de Fincas	Área Café (ha)	% en la Producción Total
Pequeños Productores	Menos de 5	502.119	95,2	633.589	596.399	58,00
Medianos Productores	5,1 a 10	17.950	3,4	28.152	121.263	16,20
Grandes Productores	10,1 a MAS	7540	1,4	14.326	169.998	25,80
<b>TOTALES</b>		<b>527.609</b>	<b>100</b>	<b>676.067</b>	<b>887.661</b>	<b>100,00</b>







Según World Coffee Research, la temperatura media anual de 32 grados centígrados es el límite máximo más allá del cual ya no se garantizarían las condiciones para el cultivo del café.

EL IMPACTO EN EL CAFÉ EN 2050 CON UN AUMENTO DE LA TEMPERATURA PROMEDIO DE 3 ° C CAUSARÁ:

- 50% AREAS DE CULTIVO EN TODO EL MUNDO
- 48% en Centroamérica
- 60% en Brasil y Etiopía
- 70% en el sudeste asiático

(fuente Organización Internacional del Café)

MEJORA DE LAS COMUNIDADES AGRÍCOLAS

REDUCCIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE AGUA

INCREMENTO DEL SECADO Y EROSIÓN POR LLUVIA EXCESIVA

DIFUSIÓN Y AUMENTO DE PARÁSITOS Y ENFERMEDADES

DISMINUCIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

DISMINUCIÓN DEL CAFÉ DE CALIDAD

AUMENTO DEL PRECIO DEL CAFÉ

CRECIMIENTO DE LA INMIGRACIÓN DE LAS POBLACIONES

MÁS DÉBILES

BÚSQUEDA DE NUEVAS ZONAS DE CULTIVO EN LAS ALTURAS

CAMBIO DE ESCENARIOS DE PRODUCCIÓN (Países

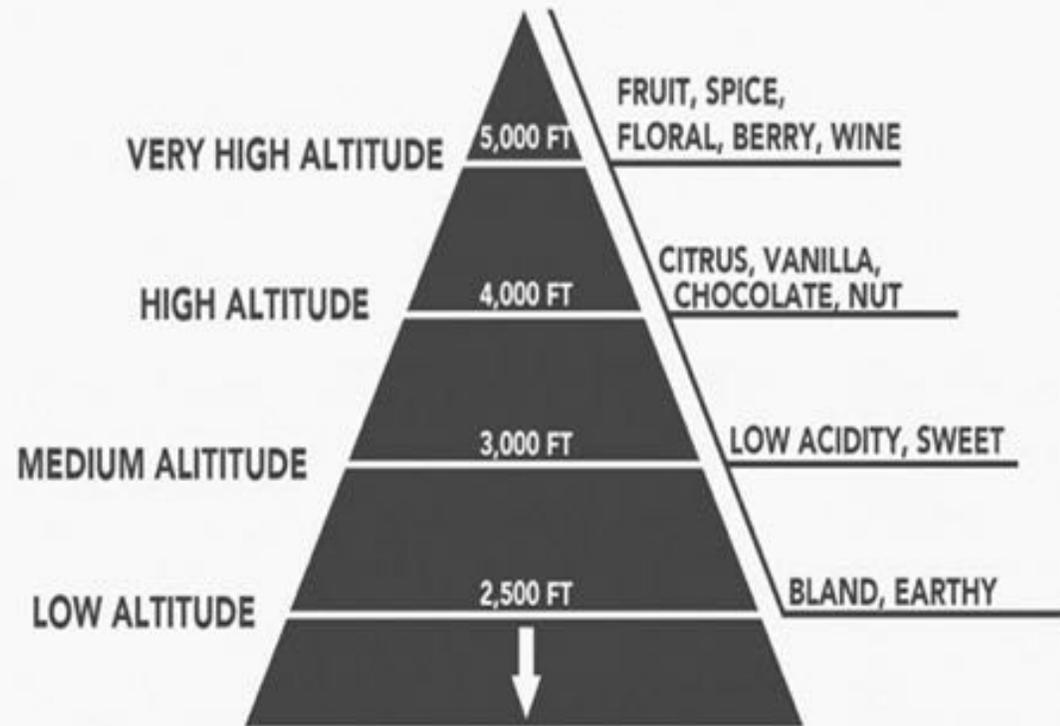
emergentes Birmania, China, Filipinas que desarrollarán

grandes plantaciones de alta calidad)



Con il caffè di montagna il gusto ci guadagna  
With mountain coffee taste gains

# FLAVOR BY ALTITUDE



La altitud generalmente se considera un factor positivo, las valiosas características organolépticas normalmente asociadas con el café de montaña están más relacionadas siempre mas con la altitud.











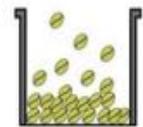


**Metodo lavado**

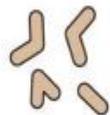


## Metodo natural





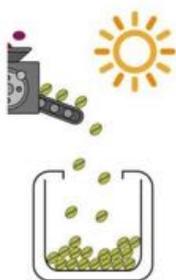
coffee  
fermentation tank



Saccharomyces  
cerevisiae



Bacteria



*Efectos de la temperatura en el procesamiento en seco. Crédito: Sasa Sestic*

"En la foto [arriba] a la izquierda", dijo, "hemos fermentado este café durante 24 horas a una temperatura promedio de 16 ° C. Este café sabía muy bien - agradable y balanceado".

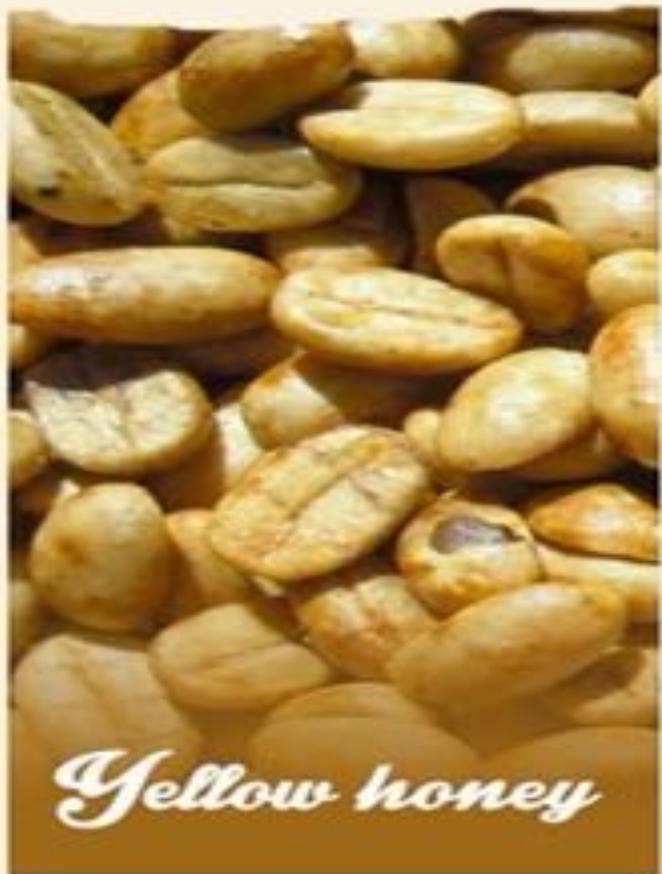
"En el cuadro de la derecha, también fermentamos durante 24 horas, pero a 26 ° C, 10 grados más". Luego, señala el color rosa en el grano. "Esto sucede cuando pasamos demasiado tiempo fermentando el café, y la acidez del alcohol comienza a dominar la fermentación. Da como resultado notas de vinagre y rasgo secos y metálicos".



## *Yellow honey*

is dried for approximately

⇒ *8 days* ⇐



*Yellow honey*

## *Red honey*

left to dry for approximately

⇒ *12 days* ⇐



*Red honey*

## *Black honey*

takes the longest to dry—up to

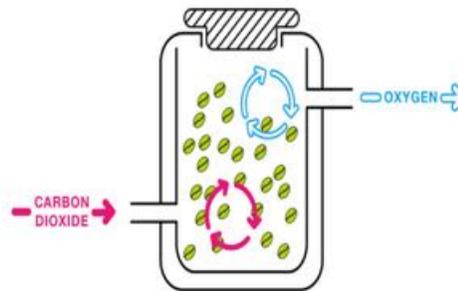
⇒ *30 days* ⇐

and leaves the highest amount  
of pulp behind.



*Black honey*

Differentes metodos de fermentacion:  
Anaerobica, lactica,  
malolactica, maceracion  
carbonica

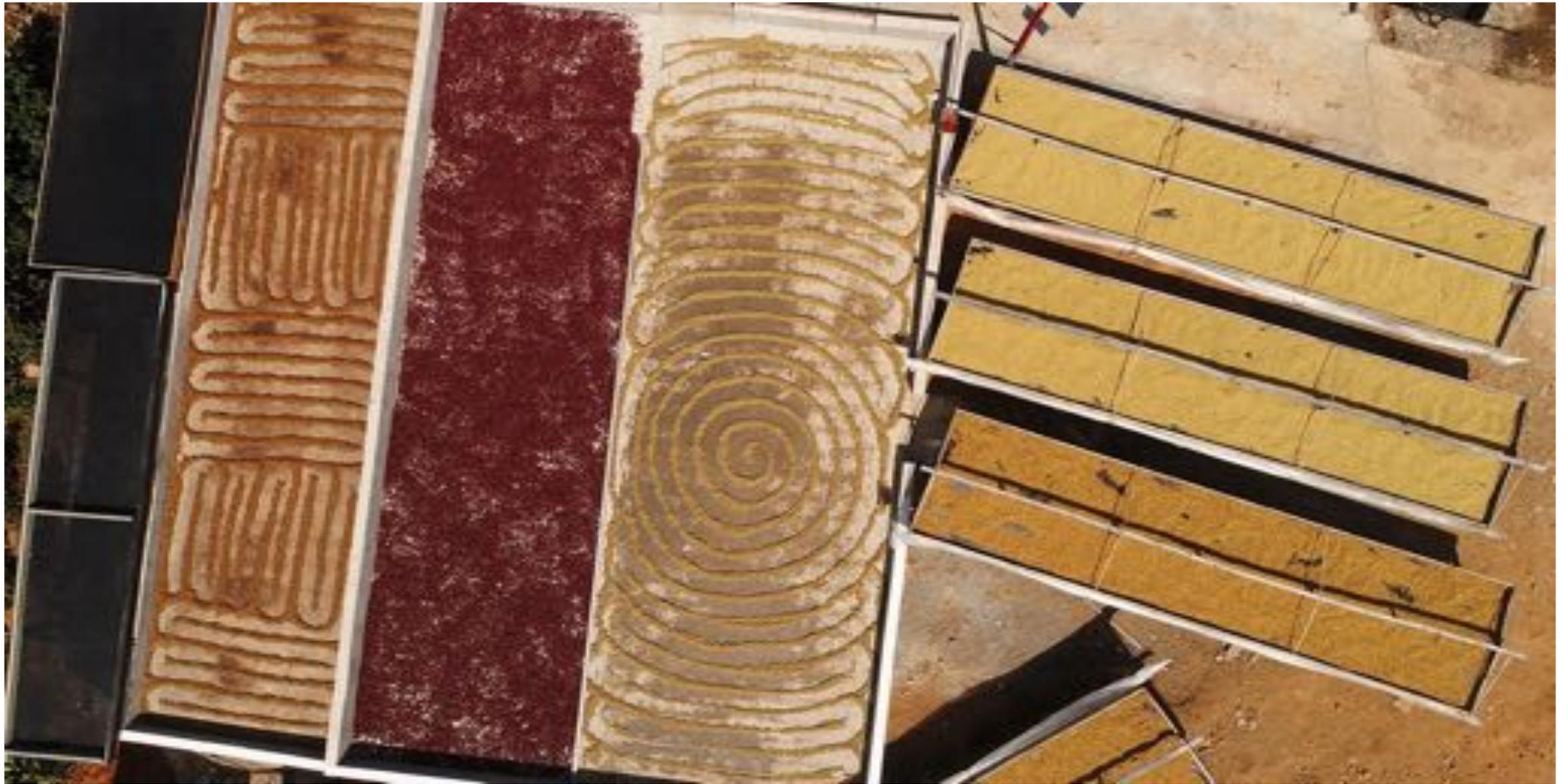




# Secado









**ACCADEMIA**  
DEL CAFFÈ ESPRESSO



Fuente: COFENAC 2009.  
Elaboración: COFENAC 2009.





**Inundemos las redes  
con esta cinta**



**Sin un agricultor  
no hay comida**



muchas gracias

por vuestra atención

[Massimo.b@accademiacaffeespresso.com](mailto:Massimo.b@accademiacaffeespresso.com)

[Massimo.b@lamarzocco.com](mailto:Massimo.b@lamarzocco.com)