

“El mundo del café” despliega aromas en papel

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) ha publicado la obra “El mundo del café”, que ayuda a descubrir este producto a través de su origen, cultivo y calidades, así como a disfrutarlo mediante sus diferentes preparaciones y sabores.

La obra muestra, además, cómo cultivar el café para lograr los objetivos de productividad y calidad de la materia prima, así como sus métodos de recolección y las distintas fases y opciones de procesado.

Tipología y cata

La publicación indica los tipos de granos de café existentes y las formas de prepararlo, así como las diferentes cafeteras que pueden utilizarse para su elaboración.

Uno de los capítulos está dedicado a la cata del café, en el que se enseña a evaluar y apreciar sus diferentes aspectos sensoriales, como su aroma, color, sabor, acidez, cuerpo y persistencia o gusto final.

El autor también dedica unas páginas a recoger las cafeterías más emblemáticas del mundo, algunas de ellas españolas.

Fuente: Magrama