



## Tipos de grano: arábica o robusta

- Existen dos especies principales de café: *arábica* y *robusta*.
- Nuestro país concentra su producción en la variedad arábica.

**Ciudad de México a 22 de julio de 2019.** Para miles de personas el café es la gasolina del día a día, sin embargo son pocos los que saben que el sabor de esta poderosa bebida es fruto de un complejo proceso que va desde la plantación hasta la preparación, donde mucho influye la elección de la variedad de granos café.

Aunque existen dos especies principales de café, *arábica* y *robusta*, el cafeto tiene muchas variedades que se han ido modificando de sus originales para adaptarse a nuevos ecosistemas. Densidad, tiempo de maduración, tamaño, forma y características sensoriales varían en cada una de ellas.

México concentra su producción en la variedad arábica. “El café arábigo puede ser utilizado en todo tipo de bebidas de café, desde un expreso hasta americano. La robusta puede ser utilizada de la misma manera pero tendrá mayor intensidad. Normalmente el expreso, que es intenso, con robusta lo será aún más. Sucede lo mismo con el cold brew, que tiene más cafeína concentrada por el tiempo de reposo en el que está”, refiere Alejandro Escobar, encargado de entrenamiento en Etrusca Comercial.

En estas dos especies de café la característica más fácil de percibir es el sabor. En la arábica los sabores son más sutiles, tiene mayor acidez y mayor dulzor. Por su parte, el café robusta es más amargo, presenta menos acidez y la gama de perfiles es totalmente distinta.

En el café arábigo hay una mayor presencia de acidez y dulzor. Posee notas de frutos cítricos, frutos con hueso, como: durazno y chabacano; además de notas de caramelo, miel y flores. Mientras que en el robusta se encuentran sabores más amargos e intensos. Notas de perfil hacia chocolate oscuro, tabaco, especias y, en algunas ocasiones, sabores vegetales.

“En México, por su baja acidez y poca dulzura, el café robusta se ha ganado la reputación de ser de baja calidad debido a que se cultiva en zonas bajas y no logra alcanzar un perfil elegante o complejo. Actualmente el café robusta está mal visto por el término de calidad, pero a nivel mundial se están implementando técnicas muy cuidadas para que pueda asimilarse al café arábigo”, resalta el experto.

En **Expo Café** todos los eslabones de la cadena productiva del café se reúnen para ofrecer a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios. Este magno evento se llevará a cabo del **29 al 31 de agosto** en el World Trade Center de la Ciudad de México.

#### **Acerca de Expo Café**

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor información visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

#### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones posee más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

#### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext. 159

Cel. 55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx