GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El consumo de café en grano en España

Actualidad Empresarial | 27/02/2022 | 00:00

España es un país históricamente cafetero, donde la venta, producción y consumo de café ocupa un lugar predominante en el mercado. De acuerdo al ranking mundial de países cafeteros realizado por la International Coffee Organization (ICO), España se ubica en la posición 19 de las naciones que más consumen la bebida.

Además, ocupa la segunda posición en Europa de los países que más cultivan los granos. Estos datos se han formado progresivamente por más de cuatro décadas y demuestran el incremento del consumo. Para deleitar paladares, Bocca Della Verità elabora diferentes estilos y categorías de café desde 1958.

La tradición de consumo de café en España

El café llegó a España en el siglo XVIII gracias a los italianos y a partir de allí, comenzó su crecimiento hasta lograr que la infusión se convierta en un requisito indispensable para el día a día de muchos españoles. En los años 70 se liberó legalmente la importación del café en el país, de esta forma, se amplió la presencia del producto en el mercado y se diversificó su procedencia, consiguiendo cafés más dulces, amargos o incluso con especies originales.

Para el año 2009, de acuerdo al informe anual de MERCASA, el consumo de café en los hogares alcanzó los 76 millones de kilos. Asimismo, el gasto en dicho artículo fue de 691,53 millones de euros.

Posteriormente, entre 2011 y 2019 la cifra de consumo incrementó de 78 millones a 80.212 millones, según los datos registrados por el INE en el apartado “Café e infusiones” del censo comercial.

En la actualidad, el ICO afirma que los españoles consumen al menos 14.000 millones de tazas de café anualmente. Las preparaciones con el grano han ocupado un lugar privilegiado debido a los avances de la cafetera, que muelen la materia prima por sí mismas. Por su parte, al analizar a la población se determinó que 22 millones de personas, de las cuales más de la mitad superan los 15 años de edad, beben por lo menos una taza de café al día, siendo Barcelona la ciudad con mayor índice de consumo.

¿Cuál es el mejor café actualmente?

En el mercado es posible conseguir café de tostado natural y torrefacto. El primero de ello hace referencia a aquella infusión preparada con granos que han sido tostados de manera natural. Por otra parte, el segundo es aquel café proveniente de granos recubiertos con una capa de azúcar que, al tostar, se carameliza. El principal motivo de esta cubierta es la protección del grano, sin embargo, se ha demostrado que con el proceso torrefacto se pierde parte de los aromas y concentración del café.

Para obtener los sabores más auténticos, el público español suele inclinarse por la opción de tostado natural. Esta se puede conseguir en productos como el Café Italiano Bocca Della Verità. La tienda ofrece la infusión en diferentes presentaciones como café en grano, en polvo, preparaciones solubles de Cappuccino, Café con leche, Ginseng, entre otros, y cápsulas compatibles con diversas marcas de cafeteras.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/168010-el-consumo-de-cafe-en-grano-en-espana.htm