

ReCaHo

MAGAZINE

Primera Edición
Julio-Agosto 2019

Geisha

Un café para seducir.

Latte ART

5 factores de un buen café

Best of Panama 2019





The best coffee,
for the best YOU.

 [starbucks_pa](#)  Starbucks Panamá

Streent Mall, El Dorado, Alta Plaza, Torre las Américas,
Multiplaza, Albrook Mall, Costa del Este.



DISFRUTA CON TUS PANAS DE UNA BUENA COMIDA.



IN HERE, IT'S ALWAYS FRIDAY

 [FRIDAYSPANAMA](#)

 [FRIDAYS PANAMA](#)

EL DORADO, MALL MULTIPLAZA, MARBELLA, CALZADA DE AMADOR



Bienvenidos a tu revista ReCaHo, donde encontraras todo en temas sobre restaurantes, catering y hoteleria. En este espacio podras recorrer sobre las nuevas tendencias en el mercado, consejos con expertos en el tema, recomendaciones y nuevos lanzamientos de eventos de la actualidad y proximos.

En esta edición tendremos como tema principal el café Geisha, que esta dando de que hablar en todo el mundo y estamos orgullosos sabiendo que es de nuestro país Panamá. También tendremos el Latte Art, lo nuevo en arte en café, de donde sale y tipos; En recomendaciones tendremos como identificar un buen café, para los amantes de un buen aroma y sabor; Y todo lo que sucedió en el Best of Panama 2019.

Edicion junio-julio 2019

Correo: recaho2019@gmail.com

Dirección:
Kevin Cisneros

Diseño y Diagramación:
Kevin Cisneros

Corrección:
Kevin Cisneros



Índice

5 Tendencias:
Café Geisha

9 Expertos:
Latte Art

13 Recomendaciones:
Tips para un buen café

15 Lanzamientos:
Best of Panama 2019





Café Geisha

Un café para seducir...

Después de que el café Geisha panameño consiguiera romper récords en subasta al ser comprado por 803 dólares la libra por la empresa taiwanesa Black Gold CoffeeCo en julio de este año, el mundo cafetero ha puesto su atención en los productores de Panamá. Pero, ¿qué tiene el café Geisha que lo hace tan especial?

Cosechada en las tierras más altas de la provincia de Chiriquí, se convierte en una de las variedades más exclusivas entre los amantes del café, opinión que respaldan las calificaciones recibidas por

los profesionales del sector. Esa altura, junto al clima —soleado durante el día y frío por la noche— y la tierra volcánica de Barú, son los que le aportan esas características que lo hacen único: acidez cítrica que se percibe desde su fragancia y aroma, cuerpo y acidez balanceada resaltando los sabores frutales que tiene la taza como papaya, melocotón, mandarina, y un toque de piña y bergamota.

A pesar del éxito que está consiguiendo actualmente en todo el mundo, este café, de tipo arábico, tan solo empezó a

popularizarse a partir de 2004 en Panamá. Alberto Bermúdez, gerente, roaster y barista de café Unido, explica que el grano proviene de una zona de Etiopía llamada Geisha y después de recorrer primero Kenya y, más tarde, Tanzania, llegó a Costa Rica para saltar en 1963 a Panamá, donde encontró las mejores condiciones para desplegar todo su potencial. Al principio, resalta, no se le prestó mucha atención, pero en 2004, el caficultor Francisco Serracín Colón y otros catadores estrella de la zona se fijaron en sus cualidades especiales, con notables notas a jazmín y a cítricos. Ese mismo año el café Geisha hizo su debut mundial como la variedad que se llevó el primer lugar en la competencia “Best of Panamá”, un evento de catación de café establecida en 1997 por la Asociación de Cafés de Especialidad de Panamá. Allí, los

jueces se sorprendieron por lo diferencial y marcaron una ruta en la que su fama no ha dejado de crecer hasta conseguir superar todos los récords del mundo.

Preparar un buen café Geisha

El roaster y barista Alberto Bermúdez explica que preparar un buen café dependerá, en primer orden, de lo que se quiera conseguir. “Si buscamos un espresso, más denso y aterciopelado es diferente a si optamos por un café filtrado, más limpio, claro y consistente”. En este sentido, según su opinión, un buen café Geisha debería prepararse filtrado, “que tiende a conseguir un resultado menos ácido y a acenar más los sabores complejos del café”. Esto lo hace una opción popular de

preparación para los cafés de origen único, ya que permite apreciar todos los sabores y aromas. También es importante utilizar agua de calidad a una temperatura de 197 grados Fahrenheit y con un ratio de una parte de café por 15 de agua, según agrega el barista.



B./ **200.00**
Por noche

Valido para 2 personas

Incluye:

- Almuerzo
- Cena
- Bebidas gratis

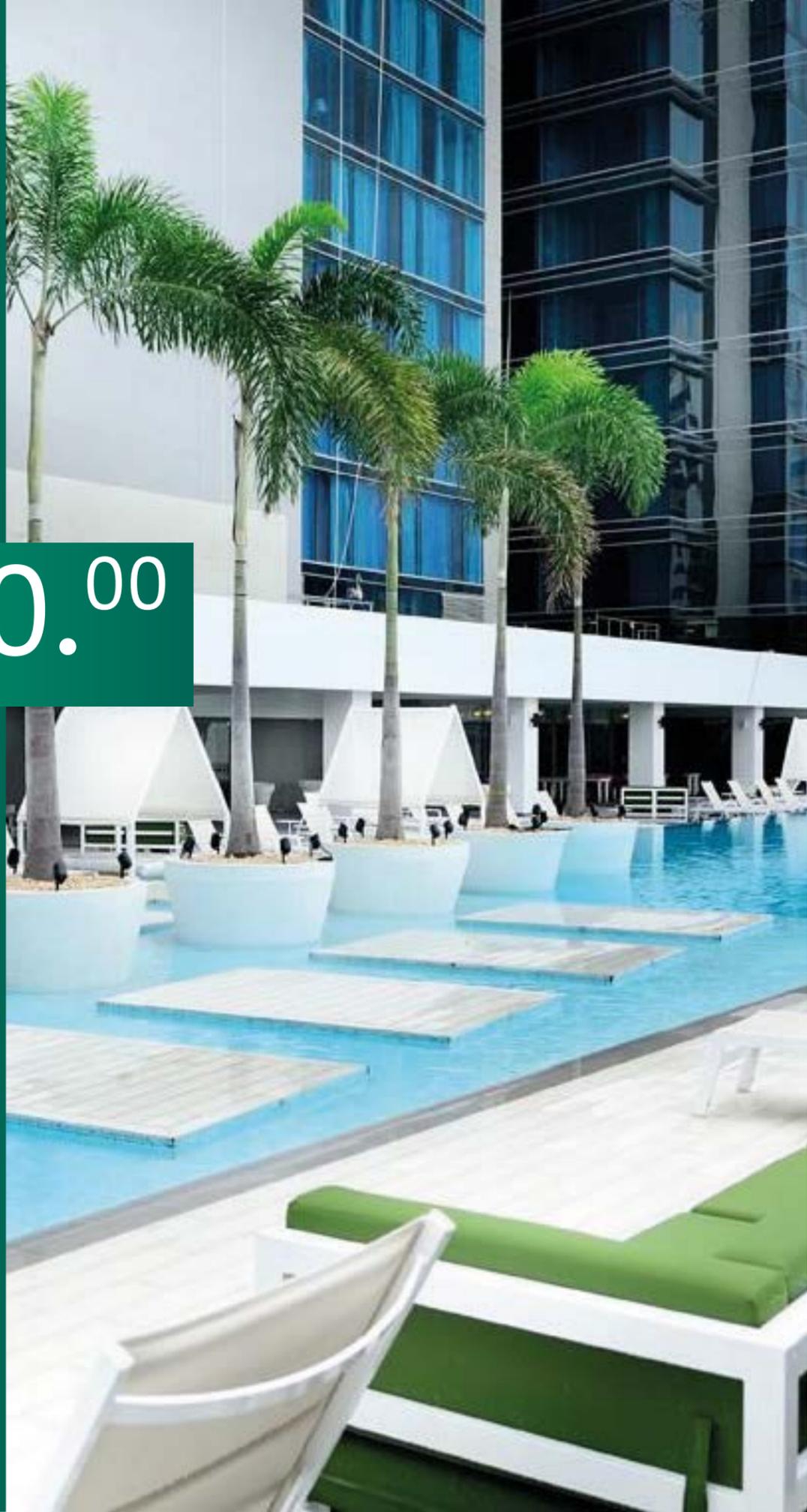
Para reserva o informacion

398-8888

 @SortisHotel

 SortisHotel

Calle 56, Obarrio, Ciudad de Panamá.



Tendencias

La competencia por el mejor café del mundo, Panamá Geisha, ya comenzó con la entrada de 89 lotes inscritos de esta variedad para la XXIII cata internacional “The Best of Panama”, organizada por la Asociación de Cafés Especial de Panamá (SCAP por sus siglas en inglés) que este año se desarrollará en Valle Escondido Boquete, desde el 22 al 25 de mayo de 2019, donde se seleccionarán los mejores lotes que al final serán vendidos en una subasta electrónica.

También hay inscritos 20 lotes de la variedad Pacamara y 74 lotes de la variedades Tradicionales de Altura como Caturra, Catuai, Typica, Borbon, Mundonovo, SL28, Laurina, Moca, entre otras, confirmó Pli-

nio Ruiz, presidente de SCAP, al señalar que la producción del café especial está en constante innovación pues por procesos similares a la industria vinícola aplicables al café especial, que busca enaltecer las características organolépticas de esta bebida tan especial.

El año pasado, Panamá marcó un récord mundial al vender la libra del lote de café geisha de mayor puntaje a 803 dólares, y este año, los ojos de la caficultura mundial de altísima calidad están puestos en esta competencia internacional, que marca un referente en calidad y precio.

La competencia tendrá dos fases, primero es la cata nacional que se desarrollará entre el 13 y el 17 de mayo, por 19 jueces nacionales con experiencia en catas internacionales y la participación de 17 prejuces, que se están entrenando,



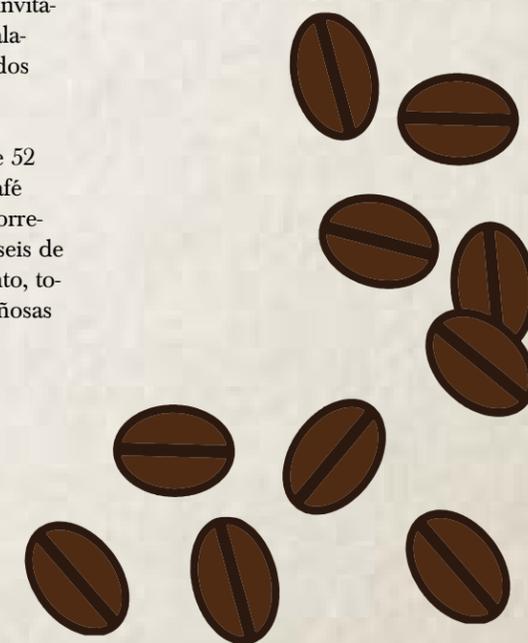
quiénes escogerán los lotes de Geishas que obtengan puntajes mayor a 89 puntos sobre la base de 100, y en el caso de las variedades Tradicionales y Pacamaras, aquellos lotes que superen los 88 puntos pasarán a la competencia internacional.

Mientras que para la competencia internacional participarán 21 jueces procedentes de China, Australia, Taiwán, Korea, Bulgaria, Estados Unidos y Japón. Además participarán 18 Catadores Invitados de Japón, Colombia, Korea, Malasia, Taiwán, Australia, China y Estados Unidos.

Estos 183 lotes de café propiedad de 52 socios de SCAP y productores de café especial es procedente de seis microrregiones de Boquete, una de Dolega, seis de Tierras Altas y cinco de Renacimiento, todas de las zonas volcánicas y montañosas

de Chiriquí, localizadas en el occidente de Panamá, en altura que oscila entre los mil a dos mil metros sobre el nivel del mar.

Este café que tiene un aroma, dulzura, sabores frutales que atraen el paladar del más exigente consumidor de café especial a nivel mundial, serán evaluados en las categorías de Geishas Lavados (38 lotes),





¿En qué consiste el Latte Art?

Es conocido por muchos nombres, como Arte Latte, arte en café, arte barista o diseños en café, sin embargo, el más habitual es Latte Art.

Se trata de una técnica creativa de decoración del café, principalmente cafés con leche y cappuccinos, que consiste en hacer un dibujo vertiendo la espuma de leche blanca que se levanta para tocar la superficie de color marrón claro del espresso, la crema, creando un contraste y con él el diseño.

Algunos podrían pensar que es un milagro, pero tiene una explicación científica. Es una mezcla de dos coloides: la micro espuma que se genera al calentar la leche hasta los

65°C que entra en contacto con la crema que es una emulsión de aceite del café. Como ninguno de los coloides es estable esta técnica tiene una corta duración. Los profesionales de este método son los baristas, especialistas en la elaboración y presentación del café.



¿Cómo se creó el Latte Art?

Fue en 1980 cuando empezó a popularizarse en cafeterías de todo el mundo, entonces solamente los baristas eran capaces de crear este arte.

Las innovaciones en las cafeteras espresso dieron alas a los baristas para inventar la técnica del arte en el café gracias a la incorporación de la espuma de leche de una forma concreta. Así, para poder hacerlo solo era necesario un espresso y leche vaporizada.

Como todo descubrimiento, fue progresando y depurando el proceso, hasta el punto de que podemos encontrar diseños realmente creativos y bonitos.

Creatividad y originalidad

La originalidad de los baristas y expertos en Arte Latte no tiene límites. Aunque los diseños más frecuentes son las hojas, rosetas e incluso corazones; es muy habitual ver hoy en día dibujos mucho más elaborados de animales, formas complejas y geométricas y hasta retratos.

La innovación ha hecho que se incluyan otros ingredientes como el polvo de cacao o el sirope líquido para darle color a la obra.

Una de las últimas novedades son las creaciones en 3D, que se basan en la elaboración de diseños con volumen, que sobresalen de la taza. La mayoría de las veces son de animales y algunos de ellos realmente parece que tengan vida y estén nadando en la taza.





WYNDHAM
VACATION OWNERSHIP

Ven y disfruta con tu familia

B./ **169.00**
Por noche

 @wyndhamalbrook

 Wyndhamalbrook

  **Reservas**

307-0300

Ave. Marginal, Corregimiento de Ancon,
Ciudad de Panamá, Panamá

Experto

Tipos de Arte Latte

Latte Art Vertido

Este método consiste en verter la leche ya vaporizada, a la temperatura necesaria, desde la jarra metálica a la taza de café con leche. En ella ya tiene que estar preparado el espresso. Cuando se vierte la leche, primero se tiene que hacer que ésta pase al fondo de la taza y una vez solo quede la espuma, con movimientos de muñeca se controla la forma del dibujo que se va modelando sobre la espuma del café.

Para poder practicar esta técnica es necesario tener soltura con las manos, ser paciente y practicar mucho. Los diseños más comunes y básicos son los ya comentados



Latte Art Etching

Si parece difícil el latte art vertido, el sistema Etching todavía es más complejo ya que para llevarlo a cabo es necesario tener madera de artista.

Consiste en dibujar literalmente sobre la crema de café con diferentes utensilios. Gracias a esta técnica se pueden crear imágenes realistas como retratos, animales y las ya mencionadas figuras en 3D.

Si sientes curiosidad por hacer diseños de Arte Latte en casa, siempre puedes practicar o bien hacerte con unas plantillas con las que espolvorear cacao y crear dibujos. Las cafeteras de bomba tradicional son ideales porque prepararán un espresso con la calidad necesaria y, además, como tienen vaporizador de leche podrás hacer espuma de café para crear figuras de Latte Art.



Cinco pistas para reconocer un buen café.

El café forma parte del desayuno de miles de españoles (y, en muchos casos, es tan solo 'el primero del día'). Sin embargo, a pesar de estar absolutamente arraigado en nuestra rutina y costumbres sociales, lo cierto es que no siempre sabemos distinguir las cualidades que debe reunir una buena taza de café. Un producto en torno al que circulan (como en el caso de otros tantos ingredientes de la cesta de la compra) no pocos mitos. Uno de los más extendidos: El café es amargo. ¡En absoluto! De hecho, un buen espresso no puede tener un exceso de amargor o de acidez. De hecho, deberá tener un agradable sabor sin necesidad de añadir ningún tipo de azúcar o edulcorante. ¿Y de qué depende su calidad? Son varios los factores: su origen, el modo en que se cultiva, el tueste, el envasado, la molienda, el (buen) mantenimiento de las máquinas donde prepara, la conservación



Color: el tueste del café influye en su color. A menos nivel de tueste más claro será, mientras que si el nivel de tostado es superior, el color del café será casi negro. Por tanto, se recomienda un grado de tostado medio sin llegar a estar pasado o quemado, permitiendo así disfrutar plenamente de su sabor y aromas.

Aroma: por el olfato se puede reconocer si un café es de alta o baja calidad. En el café se encuentran multitud de aromas, unos más agradables que otros. En términos generales, los más agradables suelen ser aromas florales, frutales, frutos secos, chocolates, caramelo, bayas, etc. Los aromas que no son tan apreciados en los cafés de buena calidad son los aromas a madera, tierra, carbón, caucho, goma, paja, ceniza, etc.



Sabor: el sabor es, lógicamente, fundamental a la hora de identificar si un café es bueno. A veces se considera que el café debe ser amargo, pero en realidad es todo lo contrario. Un buen café debe tener un equilibrio y, entre sus principales sabores, debe encontrarse la acidez y el dulzor balanceados.

Tipo de taza: aunque no lo parezca, el tipo de taza también influye en el disfrute de nuestro café. La ideal para el espresso o capuccino es la taza cónica (más estrecha en la base), ya que la bebida se desliza por sus paredes y al caer forma una crema uniforme de color avellana.



Sabor: el sabor es, lógicamente, fundamental a la hora de identificar si un café es bueno. A veces se considera que el café debe ser amargo, pero en realidad es todo lo contrario. Un buen café debe tener un equilibrio y, entre sus principales sabores, debe encontrarse la acidez y el dulzor balanceados.





Best of Panama 2019

Unos 40 lotes de café especial serán los premiados en la final de la XXIII Cata Internacional de Café “The Best of Panama”, que corresponden a ocho lotes por cada una de las categorías que están participando en la competencia final.

Los 21 jueces internacionales ya escogieron los primeros 24 lotes que ya están en la final que corresponden a las categorías de Café Tradicional Lavados y con Procesos, al igual que los Pacamaras Lavados y con Procesos.

Sin embargo, escoger los 8 lotes ganadores de los 10 lotes finalistas de Geishas de Naturales con Procesos y los 8 lotes ganadores de los 10 lotes finalistas de Geishas Lavados, es la misión que tendrán los jueces internacionales mañana sábado, cuando los lotes por cada una de estas categorías se medirán en las mesas para

determinar cuál es el que conquista el paladar de los expertos de ocho países que buscan encontrar el mejor café del mundo.

Le corresponde al grupo de jueces que lidera el Australiano Will Young, definir en la mesa de catación cuales son las muestras con mayor puntaje, toda vez que hubo Geishas Lavados que lograron hasta los 98 puntos sobre la base de 100 puntos, una calificación casi nunca lograda en una cata internacional, dijo Plinio Ruiz, presidente de la Asociación de Café Especial de Panamá, tras afirmar que el café de Panamá sigue implantando récord en la caficultura mundial.

Los jueces evaluarán los mejores 10 geishas en las dos categorías en dos mesas, donde cada una de las muestras iniciarán desde 89 puntos sobre la base de 100 puntos en esta final y así buscar el mejor café del mundo.

También se premiará al productor del año por los méritos logrados en los lotes que entraron en la competencia.

Para este evento iniciaron 174 lotes que fueron inicialmente catados por jueces nacionales donde se selección 78 lotes que entraron en la competencia internacional, ahora se continúa con el proceso de selección para escoger los mejores 40 lotes que será premiados en la noche de este sábado, cuando se podrán conocer oficialmente los lotes ganadores por cada categoría.

Los jueces evaluarán los mejores 10 geishas en las dos categorías en dos mesas, donde cada una de las muestras iniciarán desde 89 puntos sobre la base de 100 puntos en esta final y así buscar el mejor café del mundo. También se premiará al productor del año por los méritos logrados en los lotes que entraron en la competencia.

Para este evento iniciaron 174 lotes que fueron inicialmente catados por jueces nacionales donde se selección 78 lotes que entraron en la competencia internacional, ahora se continúa con el proceso de selección para escoger los mejores 40 lotes que será premiados en la noche de este sábado, cuando se podrán conocer

oficialmente los lotes ganadores por cada categoría.

Ruiz dijo que la SCAP es una organización muy exigente y este evento se hace con clara transparencia donde a cada lote desde que es entregado por el productor se le asigna un código que es puesto en custodia dentro de una bóveda donde ningún miembro de la organización ni los productores tienen acceso.

El nombre de los lotes ganadores lo revelan entre los auditores y el juez jefe principal de la competencia, quienes son los encargados de anunciar el café ganador de esta competencia.

Este año tanto los jueces como los productores están ansiosos de conocer los cafés que han logrado impresionante calificación que nunca se había encontrado en una competencia internacional.

6:00PM PANAMA • 8:00AM TOKYO

BOP AUCTION
REDEFINING COFFEE

ONLINE AUCTION
JULY 16, 2019
BEST OF PANAMA

Register at <http://auction.bestofpanama.org>

Calendario Julio-Agosto

Feria artesanal de Ardenaías
12-16 Jul

XVI Encuentro internacional de
Guitarras

Gran feria del vino
11-12 Jul

Tropical Sushi Party
18-20 Jul

Tour tu Última Dieta
01 Ago

11th Panama Ink Fest
16-18 Ago

COMICCONPANAMA
23-25 Ago



CASUAL
Kitchen & Catering

La mejor calidad para tus eventos

- Boquitas dulces
- Boquitas saladas
- Ensaladas
- Dips
- Suchi y Niguri

Pedidos 302-0491 e-mail: pedidos@casual-kc.com

 casual_kc  Casual Kitchen & Catering





BULULU

Nosotros nos encargamos de todo el trabajo para que disfrutes de tu evento.

Nuestros servicios:

- Boquitas (consulte catálogo de boquitas)
- Estaciones de comida
- Antipastos, quesos, carnes frías, ceviches
- Buffets
- Servicio de coffee break para empresas
- Servicio de almuerzos corporativos, cocteles o cenas
- Organización y planeamiento de eventos

Contáctanos al 6859-0853

Calle 40 Este, Bella Vista

 BUBULUPTY