



## TO-MO-CA COFFEE SHOP



**A**provechando su viaje a Etiopía, los señores Josep Rovira y Jordi Codina, vicepresidente y vocal del Fórum Cultural del Café, respectivamente, visitaron una de las tiendas de café más emblemáticas de la capital etíope. Allí degustaron algunas de las variedades de café del país y conversaron con el propietario del establecimiento, quien les dibujó su particular visión del consumo y el cultivo del café en esta parte del mundo.

En el centro de la capital de Etiopía, la populosa Addis Ababa y más concretamente en Churchill Road, se encuentra una tienda especializada en café que con el nombre de To-mo-ca, vende y prepara los mejores cafés de la ciudad.

La decoración y el ambiente del local son muy cafeteros. Dos plantas de café de tamaño mediano, situadas a ambos lados de la puerta de entrada, dan la bienvenida a los clientes, quienes además de café pueden encontrar en este establecimiento una generosa oferta de té y algunos tipos de especias como clavo, cardamomo, jengibre o varios tipos de pimienta.

Las paredes están repletas de referencias a la historia y el cultivo del café en este país. Hay, por ejemplo, un mapa de Etiopía, en el que se detallan las zonas de producción y, también, un póster con la historia del pastor Kaldi y sus cabras.

El mostrador, presidido por una máquina de café express se encuentra al frente y en la parte izquierda de la tienda se dispone otra barra donde se vende el café en grano, el té y también las especias. Hay, además, cinco silos de café tostado llenos de variedades diferentes como: el Bar o Familia de tuestes oscuros o el Turco, Swedish y USA de tuestes claros. El tostado tipo Bar, nos explica el dueño de la tienda, es el más vendido. Su sabor, revela ciertas connotaciones a quemado debido a su tueste oscuro, pero a la población del país les gusta.



Todo el café que venden en To-mo-Ca es de Etiopía y además de los tipos antes mencionados, tienen cafés de cada una de las diferentes regiones de producción. La razón no es otra que en Addis Ababa vive gente de todos los rincones de Etiopía, y a cada uno de ellos les gusta tomar el café de su región. Aparte de la venta y degustación, en la tienda también se suministra café a hoteles y restaurantes y se tuestan granos. Para ello utilizan una máquina italiana de 10 Kg., que tarda unos 14 minutos en tener a punto el producto.

### ¿El café es una bebida popular en Etiopía?

El café es la bebida caliente más popular más consumida en este país. Tanto es así que no me equivocaría si aseguro que su consumo es, posiblemente, el más alto del continente Africano.

### ¿Qué sistemas se utilizan para preparar el café?

A nivel comercial, y tal como pueden ver en nuestro establecimiento, se prepara el café express y habiéndose popularizado últimamente, además, el capuccino. En

las casas particulares, sin embargo, todavía se emplea el sistema típico de nuestro país. La ceremonia de la preparación del café es un ritual que empieza con la colocación de las tazas en una bandeja adornada con hierbas y flores. Después la señora de la casa o su hija tuestan el café verde a fuego directo. El café se pone encima de una plancha de hierro plana y los granos se van removiendo continuamente hasta llegar al final de su tueste. Una vez tostado se muele machacándolo en un mortero hasta que los granos se convierten en polvo muy fino. Al mismo tiempo se calienta el agua en un recipiente al que llamamos jebena. Cuando el agua está caliente se le añade el café y dejamos que hierva. Llegados a este punto, servimos una pequeña cantidad en cada taza solo para degustar. Se vuelve a añadir agua a la jebena y así hasta tres veces, siempre probando el café y añadiendo agua para la siguiente ebullición. El café suele tomarse con azúcar o con sal e incluso mezclado con algunas especias. Se acompaña con unas palomitas de maíz o un producto al que llaman dabo. El ritual es largo pero la experiencia es positiva ya que, desde el primer momento, el aroma que desprende el café recién tostado llena el ambiente.



### ¿Tienen café descafeinado?

No, nuestros consumidores habituales no tienen ningún problema en tomar el café normal. Hemos de tener en cuenta que en Etiopía solo se producen cafés arábigos y que estos tienen un bajo contenido de cafeína, que además, se metaboliza muy rápidamente.

### ¿Compra el café directamente a los productores?

Lo cierto es que no. Aquí existen muchísimos pequeños productores, así que resulta mucho más sencillo comprarlo directamente a los tratantes de café.

### ¿Cuál es su café preferido?

Personalmente me gusta mucho el de Harar por su cuerpo y aroma y también el Yirgacheffee.

### ¿Cómo ve el futuro del café en su país?

El cultivo silvestre y en pequeñas fincas representa el 98% de la producción del país. Los caficultores no utilizan fertilizantes artificiales, por lo que el café puede considerarse orgánico y esto creo que es un valor muy positivo a nivel de comercialización internacional. Paradójicamente, los bajos precios del café, están provocando que algunos productores arranquen los cafetos para plantar Kar, una planta estimulante suave por la que obtienen muchos más ingresos.

Josep Rovira

