



Finlandia, el país de los amantes del café

Los finlandeses consumen más café que cualquier otro país. Entre las razones más obvias de la gran popularidad de la infusión destaca por encima de todas, la climatología extrema a la que están sometidos los habitantes de este país durante buena parte del año y que les obliga a vivir largos periodos bajo cero. En estas circunstancias, el café se convierte en un excelente aliado

Finlandia es el país del mundo donde más café se consume por persona y año. Según las estadísticas de la Organización Internacional de Café, el consumo se ha mantenido estable en este país durante las últimas décadas entre los 11,5 y los 12,17 Kg de café verde por cápita del pasado año, una cantidad sensiblemente superior a la registrada en los otros países nórdicos, también grandes consumidores de café. Para los finlandeses beber café es tan importante, que este es el único país del mundo en el que la pausa para el café está incluida como derecho en los estatutos del trabajador.

A pesar de la espectacularidad de las cifras y de la evolución vivida por este país en las últimas décadas en cuanto a consumo de café se refiere, lo que parece claro y así lo corroboran las opiniones de numerosos expertos, es que el consumo finlandés ha tocado techo y ya no puede crecer más. Mantenerse sí, pero crecer no. "Los hábitos de consumo pueden cambiar, igual que se han ampliado las formas de beber café, por ejemplo, pero lo que es difícil es que nuestro país crezca en valores absolutos de volumen. En estos momentos estamos ya en lo más alto que podemos asumir", asegura, Karri Kauppila, Marketing Manager de Paulig, la empresa tostadora de referencia en Finlandia.

Mercado de especialidad

Si entendemos el concepto de "mercado de especialidad", por el nivel de calidad de los cafés consumidos en un país, podemos afirmar que Finlandia es un mercado de consumo de cafés diferenciados. Brasil, Colombia, Honduras, Kenya, Nicaragua y Perú son los principales orígenes del café que se consume en este país. En 2013 y según datos de la Finnish Coffee Roaster Association, Finlandia impor-

tó el pasado año entorno a 63.857 toneladas de café verde (62.920 según la European Coffee Federation), 8.500 toneladas de café tostado y 861 de café instantáneo.

Una característica destacada de los cafés utilizados en Finlandia es su tueste ligero, de los más claritos, si no el que más de los que se hacen en Europa. Los finlandeses justifican esta circunstancia por la calidad de los cafés que utilizan, por la ausencia de granos defectuosos que no deben ser "neutralizados" por el tueste y también por la calidad del agua que emplean durante la preparación, la cual, aseguran, es tan buena que no sólo no traspasa ningún sabor indeseado al café, sino que ayuda a potenciar las mejores calidades del grano.

Aunque estas argumentaciones entorno a la calidad son aceptadas por la mayoría, también existen algunas voces que aseguran que el gusto de los finlandeses por los cafés poco tostados es una consecuencia directa de la época de postguerra, cuando la disponibilidad de café era escasa. Los granos de café pierden parte de su peso durante el tostado, por lo que un tueste ligero siempre asegurará una pérdida menor de gramaje, algo en aquella época preciado y deseado.

Según datos de la Finnish Coffee Roaster Association, el mercado de café tostado finés en el año 2013 – últimos datos hábiles – fue de 54.400 toneladas, lo que representa alrededor de un 5% más que el año anterior. Este país tuesta café verde, pero también importa de café ya tostado, especialmente de Holanda, Alemania y Suecia. Al mismo tiempo, Finlandia actúa de exportador de este tipo de café que vende, básicamente, a los países bálticos, donde colocaron en 2013, 7.200 toneladas, o lo que es lo mismo, un 23% más de café tostado que el año anterior.



FINLANDIA

Área: 338,145 km²

Población (censo 2013): 5.451.270 habitantes

Capital: Helsinki

Idioma: Finés y Sueco

Moneda: Euro

PIB: 231.002 millones \$ (total) • 46.601 \$ (per capita)

IDH (indicador desarrollo humano): Muy alto

Economía: Altamente industrializada, basada en grandes recursos forestales, altos niveles de inversión de capitales, máximo desarrollo tecnológico, excelente bienestar y seguridad para sus habitantes.

Climatología: Por su situación geográfica, al norte de Europa, el invierno es la estación más larga. En promedio, el invierno dura de 105 a 120 días en el archipiélago y 180 días en Laponia. Esto quiere decir que las regiones del sur están cubiertas por nieve 3 ó 4 meses al año, y las del norte alrededor de 7 meses.

IMPORTACIONES DE CAFÉ EN FINLANDIA 2013 (en toneladas)

Café Verde (incl Decaf)		Café Tostado (Incl Decaf)		Extractos, esencias	
Brasil	29.928	Holanda	5.264	Suiza	840
Colombia	11.574	Suecia	1.439	Alemania	237
Honduras	3.270	Alemania	1.170	Suecia	217
Kenia	2.413	Italia	193	Hungría	15
Tanzania	2.404	Dinamarca	186	Francia	13
Otros	12.701	Otros	8.447	Otros	22
Total	62.920	Total	8.447	Total	1.345

Fuente: *European Coffee Federation*

Es el único país en el que la pausa para el café está incluida como derecho en los estatutos del trabajador

En cuanto al precio del café en Finlandia, decir que es más económico de lo que se podría suponer a las calidades que son utilizadas. Como media, un finlandés destina unos 100 euros al año a comprar café. Buena parte de este producto es adquirido en supermercados para luego ser consumido en casa. En estos establecimientos las promociones de café son muy habituales y utilizadas como reclamo para la venta de otros productos que ofrecen mayores beneficios.

Preparación de la taza

Antes de la mitad del siglo XX, lo más habitual en Finlandia era comprar los granos de café verde para luego tostarlos en casa. Para hacerlo, los finlandeses utilizaban en su mayoría sartenes y sólo los hogares más ricos disponían de pequeños artilugios específicamente diseñados para tostar el café. Lo mismo sucedía con los molinillos manuales, al alcance sólo de estos grupos. El resto de la población tenía que moler sus granos con una piedra o una botella de vidrio. Tras la molienda, el café se preparaba en una olla, generalmente de cobre, con agua hirviendo.

En la década de 1950, la cafetera eléctrica se introdujo en los hogares finlandeses y hoy es un electrodoméstico habitual en todos los hogares fineses, conservándose el método tradicional de preparación

del café en olla en algunas situaciones, como en casas de veraneo o en viajes de campamento, donde no se dispone de electricidad. Según datos de Paulig, el 5% del café que se prepara actualmente en Finlandia todavía utiliza este sistema cuyo resultado final es una taza algo más fuerte que la obtenida de la cafetera de filtro.

Mención a parte merece como no la introducción de las cápsulas en este país, donde como en el resto de Europa su popularización está siendo rápida y creciente. Eso sí, la irrupción de este sistema ha sido algo más tardía y según datos de la federación Finnish Coffee Roaster Association, el consumo actual de este tipo de café no representa más del 1% del total.

A pesar del alto consumo de café y del hecho de que el método de preparación por goteo utilizado mayoritariamente en el país necesita de un tiempo de preparación superior a otros sistemas, el café instantáneo no ha conseguido hacerse con un lugar predominante del mercado finlandés del café, donde su cuota es poco más del 1%, frente a otros países consumidores como Reino Unido, donde alrededor del 80% del café que se consume es de este tipo. Una vez más, los finlandeses atribuyen a la calidad como motivo de esta práctica, al considerar que el café instantáneo generalmente no puede alcanzar los estándares que ellos exigen.

Por otra parte, la demanda de café descafeinado es casi inexistente en Finlandia. Paulig, la compañía de café más importante de Finlandia, por ejemplo, no tiene ningún café descafeinado en su selección. Una de las razones por las que los finlandeses prefieren



Finlandia y el café: la historia

Década de 1750: Abre la primera cafetería de Finlandia, el Kaffehus, en Turku. El Kaffehus seguía la influencia de los locales en Estocolmo (Turku era la capital de Finlandia cuando esta pertenecía al Imperio Sueco). Para comparar, el primer café que abrió en España fue en Madrid, en 1764 en la calle Atocha, la Fonda de San Sebastián. Los primeros consumidores de café en Finlandia eran ciudadanos de clase media alta que querían seguir la corriente del movimiento entorno al café que se estaba viviendo entonces en centroeuropa, sobretodo.

Década de 1860: Helsinki es la capital de Finlandia, parte ahora del Imperio Ruso. El nombre para "cafetería" en finés es inventado: kahvila. El café deja de ser elitista y la famosa Kaffekammaren Gropen sirve unas 300 tazas al día para estudiantes y funcionarios.

Década de 1870: Gustav Paulig abre una tienda de venta de café al por mayor en Helsinki y vende 303.000 kilos en su primer año. Las Kahvila florecen en la capital, una de ellas también vende dulces: la abrió Karl Fazer.

Década de 1910: hay cafeterías de primera, segunda y tercera, dependiendo de la calidad del género y las horas de apertura. Las de primera clase tienen manteles en las mesas, las de tercera no. Se abre el primer café, el Akkala, con una habitación separada para que las clientas puedan tomarse su taza con tranquilidad.

Las reuniones de mujeres en las cafeterías se convierten en un hito cultural en Finlandia. Hay escasez de café debido a la I Guerra Mundial.

Los años 30: las cafeterías sólo pueden dar trabajo a gente de buena presencia "sin enfermedades infecciosas". Las camareras deben llevar un vestido negro con manga larga, con cuello blanco y gemelos. Empieza a servirse Espresso de alta calidad en 1934.

Los años 40: el café tiene que ser racionalizado en Finlandia por las amenazas de la II Guerra Mundial. Esto hace que aparezcan sustitutos de la bebida, como una en la que se mezclaban granos de café con granos y raíces de diente de león. Los ciudadanos finlandeses podían comprar hasta dos paquetes de café real por año, pero en 1943 las reservas se agotan. En 1946 el primer barco que trae suministros llega al puerto de Turku para el alborozo general.

Los años 50: uno de los iconos del café en Finlandia aparece: la Chica Paula, el logo de la compañía de tueste Paulig. Originalmente un dibujo en la caja durante los años 20, en los 50 Paula se convierte en una chica de verdad. Paula aparece en anuncios en toda Finlandia aconsejando a los finlandeses en cómo hacer una buena taza de café. La tradición sigue hasta hoy en día donde se elige una nueva modelo cada poco tiempo, al igual que ocurre con la heroína de videojuegos Lara Croft.

Los años 60: las cafeterías viven una segunda juventud al poder servir también cerveza, gracias a una ley del parlamento.

Los años 70: el bingo se legaliza en Finlandia. Al no poder dar premios en dinero, el premio es paquetes de café.

Los años 80: el Espresso gana en popularidad entre la gente de Finlandia. La compañía Paulig abre una fábrica de tostado gourmet.

Los años 90: nuevas variedades de café se introducen en Finlandia: el Cappuccino y el Latte. El café estilo americano llega a Finlandia con Wayne's Coffee. Lo que una vez fue conocido simplemente por café ahora viene en una variedad de nombres, la mayoría terminados en -o.

Los años 2000: llega el purismo al consumo del café con el Latte Art y con eventos baristas y de cata. Las cafeterías pequeñas están por todas partes. Abre el primer Starbucks en Finlandia, en el aeropuerto de Helsinki-Vantaa en 2012, y los vasos de papel para llevar se popularizan.

Fuente: *Diario Finlandés Helsingin Sanomat*

el café con cafeína puede ser su ética del trabajo luterana, y es que como todos es sabido, el efecto estimulante del café se ha relacionado con la productividad y la eficiencia.

Hábitos: servicio y consumo

En Finlandia la cultura del espresso aunque conocida y apreciada no es la dominante y la mayor parte del café que se consume es preparado en sistemas de filtro o similares. Para el servicio de este café, la gente suele utilizar las típicas mugs, tazas más altas que anchas con asa, al estilo de pequeña jarra de cerveza pero de porcelana. Cada persona tiene una en casa y también en la oficina, y el juego típica de tazas de café se reserva, en general, para las visitas.

La bollería ha estado tradicionalmente ligada a la cultura gastronómica fina y, como no, también, al acompañamiento del café. Aún y así, desde la década de los 70 del siglo pasado, el consumo de este tipo de dulces ha ido decreciendo gradualmente, sobretodo como resultado de una mejor educación nutricional.

En el pasado, una característica típica del consumo de café en este país, era la de sumergir bollería en la taza. Hoy en día, sin embargo, este hábito es cada vez menos común,

sobretodo entre los jóvenes, que como consecuencia de los viajes y conocimiento de otras culturas han empezado a adoptar las costumbres de consumo de otros países, dejando para momentos muy determinados, como el desayuno en el hogar, la "inmersión" de pastelería o bollería en la taza de café o bien el acompañamiento de la misma con unas rosquillas frescas e incluso con una porción de pastel de carne.

La incidencia del descafeinado en el mercado finlandés es prácticamente nula

Eso sí, a pesar de este progresivo cambio de costumbre, la mayoría de los finlandeses continúan teniendo su primer contacto con el café al sumergir algún pastelillo en la taza. No es extraño, aunque esto no quiere decir que sea habitual, ver como se le ofrece a los niños una pieza de bollería para que la remojen en una taza de café con un poco de rema líquida o leche. De hecho, a pesar de la popularidad del café entre los finlandeses, el consumo entre los menores no es exageradamente alta tal y como se supondría a un país con estos ratios de café, persona/año. Y es que



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

GAGGIA la combinación perfecta entre tradición e innovación



Efecto 3D con tecnología SCHOTT® SeeClear
Nuevo display con pantalla táctil
Retroiluminación LED
Puerto USB para personalizar la máquina

En Quality Espresso Barcelona fabricamos todas nuestras máquinas de forma tradicional logrando un producto profesional, adaptable, innovador y de calidad

Cafés de Helsinki



La cultura del café en Helsinki es una realidad y desde hace unos años han empezado a proliferar establecimientos donde se sirve café y bebidas con café. Los baristas comparten en estos espacios protagonismo con los cafés y también la amplia oferta de artículos y equipos que se pueden comprar en estos establecimientos para preparar el café en casa.

Good Life Coffee

Kolmas Linja 17, 00530 Helsinki
www.goodlifecoffee.fi

Coffeebar de diseño ubicada en la capital de Finlandia. Su oferta se centra en cafés de calidad de pequeños tostadores finlandeses y de algunos países de alrededor. El servicio de café es atendido por baristas profesionales, entre ellos Lauri Pipinen, campeón barista de Finlandia 2011.

En este coffeebar también es posible comprar café y diferentes artículos y gadgets para preparar café en casa.

Qué pedir: Päivän suodatenkahvi" (café de filtro del día)

Fratello Torrefazione

Yliopistonkatu 6, 00100 Helsinki
www.fratello.fi

Este café situado en la entrada del nuevo centro comercial Kluuvi de Helsinki se ha convertido en lugar de peregrinaje para los cientos de estudiantes de la Universidad de esta ciudad.

La especialidad de la casa son los cafés preparados en cafeteras de vacío o sifón y el servicio como en casi todas las cafeterías de esta ciudad está a cargo de baristas con buenos conocimientos sobre café. Las explicaciones que dan son concisas y claras y dejarse aconsejar por ellos es un acierto seguro.

Qué pedir: Un café de sifón y si la temperatura acompaña un jäätelö (helado)

Kaffa Roastery

Pursimiehenkatu 29A, 00150 Helsinki
www.kaffaroastery.fi

Esta cafetería es una de las de más reciente apertura en Helsinki. Está situada en el suroeste de la ciudad y abrió sus puertas en 2010. El negocio, sin embargo, no es nuevo, y sus propietarios ya habían tenido un establecimiento similar a las afueras de la ciudad.

En Kaffa Roastery se combina el servicio de degustación de café con la venta de café de su propia marca y todo tipo de equipamiento barista. Aquí, además, suelen organizarse cursos y talleres.

En este establecimiento se pueden probar algunos cafés realmente especiales como microlotes bolivianos.

Qué pedir: La mejor opción en Kaffa Roastery es pedir asesoramiento al barista y dejarnos aconsejar por él. Tienen una oferta bastante completa de café y también múltiples opciones de preparación.

si anteriormente la no promoción del café entre los menores se debía básicamente a un problema de escasez de producto (década de los 40 del siglo pasado), actualmente la principal causa la debemos buscar en los estudios que desaconsejan el consumo regular de café entre la población más joven.

Otra diferencia en el consumo de café entre los más mayores y los jóvenes en Finlandia, es la costumbre de los más ancianos de verter un poquito de café en el platillo, con el objetivo de que este se enfríe antes y poder degustar el café de inmediato. El sobrante del café del platillo es "recogido" con un terrón de azúcar que el consumidor empapa y se lleva a la boca.

Existe la costumbre de poner un poco de café en el plato y absorberlo con un terrón de azúcar para poder degustar el café de inmediato y sin quemarse

En los últimos años, otra diferencia importante entre los consumidores de café finlandés más veteranos y los más jóvenes es la incorporación de los vasos de cartón para degustar la bebida y el gusto por bebidas que van más allá de la "simple" taza de café, tipo batidos, por ejemplo. Esta nueva tendencia llega de fuera de las fronteras del país, y tiene mucho que ver con el desembarco de Starbucks en este país.

Por otra parte, las situaciones en las que los finlandeses beben café ahora son más diversas que antes. Especialmente los jóvenes están empezando a disfrutar de su café

cada vez más fuera de casa y del trabajo. El termo entre este grupo de población está dejando paso a los vasos de cartón, y los cafés se han convertido en lugares de reunión muy populares. Hoy, lo habitual es, por ejemplo, que un estudiante universitario se tome un café de filtro normal en casa durante el desayuno y que por la tarde, se desplace hasta un café para reunirse con los amigos y degustar un espresso o una bebida algo más elaborada como un latte art o un combinado.

Los Finlandeses de mediana edad no siguen esta tendencia, y la mayoría limitan su consumo de café en casa o en el trabajo. En este último escenario la pausa del café es reconocida como derecho del trabajador y se fomenta en las empresas como un evento social importante que ayuda a mantener la moral del trabajador, a la vez que fomenta el espíritu de grupo de los trabajadores. Tanto es así, que en muchos lugares de trabajo el café es gratis, y los trabajadores pueden beber cuanto deseen.

El paladar de los finlandeses de esta edad, muy acostumbrado al café solo o al acompañado con algunas gotas de crema de leche o leche, por lo que también resulta complicado ver a público de este grupo probando bebidas diferentes con café.

Canal Horeca

Un dato curioso respecto al mercado finlandés es que, a diferencia de otros de la zona, el café orgánico tiene una nula incidencia en el sector. De hecho, todos los productos de estas características encuentran muchas dificultades para introducirse en Finlandia.

La climatología extrema de este país con descenso del termómetro hasta -25 o más grados centígrados en invierno cuando, además, no hay luz solar durante la mayor parte del día, no favorece para nada las reuniones al aire libre, o

Johan & Nyström Concept Store

Kanavaranta 7C, 00160 Helsinki
www.johanochnystrom.se

Se trata de la primera incursión de esta firma fuera de su Suecia natal. El local está decorado de forma muy moderna, al estilo de un almacén, con paredes de ladrillo y techos altos. La iluminación crea un ambiente muy cálido y acogedor que se completa con una decoración muy atractiva a base de estantes repletos con los productos de la firma, té y café.

Este negocio empezó en 2004 del entusiasmo de un grupo de amigos amantes del café. Su apuesta está dirigida a los cafés sostenibles y de calidad. Tuestan el café que luego sirven y venden y lo hacen de forma artesanal con la convicción que así logran conservar mejor la calidad de sus cafés. Son habituales orígenes como Panamá, Etiopía, Kenya, Sumatra...

Qué pedir: Un capuchino preparado con cualquiera de sus cafés de origen y su pastel especialidad de la casa

Freese Coffee Co.

Freesenkatu 5, 00100 Helsinki
www.freesecoffee.fi

No hay tour por los cafés más de moda de Helsinki que resulte completo sin una parada en Freese Coffee Co. en el distrito de Töölö. A sólo unas pocas calles del Museo de Historia Natural de Finlandia, Freese Coffee Co. es un espacio sencillo y acogedor. Está abierto sólo los fines de semana, y es reconocido por los locales como uno de los mejores sitios donde ir a tomar un café acompañado por un buen almuerzo.

El café que sirven es una selección de los mejores tostadores finlandeses y algunas firmas internacionales, también.

Qué pedir: Un "Frespresso", versión personal de un shot de café y cualquiera de las delicias que preparan para el brunch.

Fuentes: *Kate Beard y otras*



simplemente fuera de casa por la complicación que conlleva el desplazamiento sobre suelos helados o nevados. Aún y así y después de años con una oferta bastante limitada de establecimientos de hostelería y restauración, es necesario destacar la reciente proliferación de coffee bars, que empezaron a abrir sus puertas hace sólo una década atrás y que actualmente se cifran en más de 200. La mayoría están situados en la capital, Helsinki, y en sus alrededores.

Además, se estima que existen en Finlandia otro centenar más de establecimientos tradicionales donde también se sirve café. En general, en unos y otros locales el café es de buena calidad, y se ofertan tanto blends como orígenes individuales. El café de filtro continúa siendo la preparación más común en estos lugares y únicamente un 5% de los establecimientos contemplan la preparación espresso.

Bebida de cerezas de café

Finlandia es un país fecundo en cuanto a recetas de café se refiere. Este producto se utiliza tanto en pastelería como en cocina, aunque la mayor variedad de propuestas se encuentra en el apartado de combinados. Un buen ejemplo es el cóctel de café hecho a base de vodka finlandés, licor lapón, café y crema.

Otra curiosa contribución finlandesa al recetario de bebidas de café es el Jahwa Cahwa, una bebida de cerezas de café. Se trata de un "invento" de Robert Paulig, el flamante vencedor del concurso mundial de Baristas 2004. La bebida es carbonatada, se presenta en lata, se debe servir bien fría y su sabor se asemeja a lo que resultaría de la mezcla de guaraná, manzanas rojas y uvas verde. Su contenido, sin embargo, sólo son cerezas de café, agua, azúcar, aro-

mas naturales y conservantes. El nivel de cafeína de este combinado es inferior al de una taza convencional, aunque superior al de una de té.

Una última curiosidad relacionada con el café y Finlandia es la protagonizada por Papá Noel, quien no sólo cuenta ya en este país con su propia entidad bancaria, compañía aérea, operador de telefonía móvil y grupo editorial, sino también con un café oficial.

Paula, la embajadora del buen café finlandés

A pesar de que el café no se puede cultivar en Finlandia, los finlandeses lo perciben como un producto finlandés. "El café de Finlandia" es para ellos algo único, y lo diferencian del resto, sobretudo por las cualidades en taza que se desprenden del ligero tueste al que son sometidos los granos de café en este país.

Los tostadores finlandeses fueron los primeros en "explotar" esta "marca" de "Café de Finlandia" y asociada a la firma tostadora referente en este mercado y también en el báltico en general, nació en 1904 la figura de "Paula", una joven vestida con el traje nacional y que aparecía en los laterales de los paquetes de Paulig. En 1920, se eligió por primera vez la primera chica Paula de carne y hueso para promocionar los productos de esta firma, su nombre era Sinikka Kekki. Desde entonces, múltiples chicas Paula Girls han aparecido en anuncios y giras por Finlandia, asumiendo como una de sus objetivos principales el asesoramiento entorno a la preparación de una correcta taza de café.

Susanna Cuadras

Fuentes: *ICO, Finnish Coffee Roasters Association*