

Uganda barista



Africa Coffee Academy
a total coffee experience ...

Uganda se ha marcado como objetivo para los próximos años incrementar el consumo interno de café. Entre las muchas estrategias que se han puesto en marcha para alcanzar el objetivo, la promoción de la figura del barista está resultando clave

Lejos de lo que la gran mayoría podríamos imaginar, la cultura barista también ha llegado a Uganda. A pesar de ser un país productor de café, el consumo de este producto es allí muy bajo, poco más de medio kilos persona/año. Además, en buena parte de las ocasiones, la taza se saborea en casa, y las oportunidades de tomar un café fuera del hogar y de mano de un barista se reducen básicamente a hoteles y unos cuantos restaurantes, siendo muy corto el listado de establecimientos en el país que se plantean como una cafetería convencional.

Aún y así, y acorde con los programas de fomento del consumo interno puestos en marcha por algunas de las instituciones, como la Uganda Coffee Development Authority, se ha determinado la figura del barista como clave para alcanzar el objetivo de incremento de la demanda interna y desde sus inicios la Africa Coffee Academy con sede en Kampala [Uganda] cuenta en su programa de formación, módulos específicos dedicados a las técnicas baristas y formación de profesionales en este ramo.

Africa Coffee Academy y Fórum Café

Aunque con funciones ampliadas, sobre todo en lo que se refiere a la formación en café verde y proceso del grano en origen, esta institución la Africa Coffee Academy comparte con Fórum Café muchos de sus objetivos, proyectos y estrategias de actuación. La formación y divulgación de la cultura del café es el caballo de batalla de ambas entidades, las cuales, además, son responsables, cada una en su país, de la organización del campeonato nacional de baristas, la edición de revistas monográficas sobre café, o la convocatoria de actividades, tanto para el sector del café como para los consumidores, que ayudan a dar a conocer el café.

La Africa Coffee Academy cuenta con el apoyo institucional de la Federación Ugandesa de Café y la Asociación de Cafés Finos de África, además de más de una veintena de entidades y empresas más relacionadas con diferentes estamentos de la producción, proceso, exportación y degustación de café, de la semilla a la taza. A todos ellos les ofrecen una completa carta de servicios que va desde cursos de formación agrónoma dirigidos a los caficultores, a cursos enfocados al fomento del cultivo y promoción de cafés especiales, y también capacitaciones en materia de comercio de café, mercados, precios, etc. Paralelamente, la Africa Coffee

Academy se encarga del análisis y supervisión de la calidad de buena parte del café ugandés. Para ello dispone de un laboratorio perfectamente equipado en sus propias instalaciones donde los cafés son analizados bajo los estándares internacionales y certificados por un equipo de catadores profesionales. Es bajo esta premisa de la auditoría y certificación de la calidad de su café que esta institución basa, junto con sus partners en esta misión, buena parte de la promoción de los cafés de Uganda, a los que atribuyen cualidades únicas y diferenciadas, sobre todo cuando se refiere a cafés como los arábicas Buguisu cultivados en las tierras altas del este del país.

Red Africana de Baristas

La atención al barismo es también caballo de batalla de la entidad, tal y como ya hemos comentado con anterioridad. Una inmejorable muestra de ello, no es sólo el hecho que de sus aulas hayan salido alguno de los mejores baristas de África -actualmente el campeón nacional, Mark Okuta, lo es también del continente- sino que al frente de la entidad y como director ejecutivo se encuentra el que fue campeón barista del país en 2013, Godfrey Batte.

De su pasión y la de sus colaboradores en el área barista de la institución por el mundo barista y el café en general, han surgido varias iniciativas encaminadas a promocionar la figura del barista y también su papel como prescriptor de café de calidad. Actualmente, por ejemplo, trabajan en el establecimiento de una red africana estable de barista, con participación, ya activa en estos momentos, además de Uganda, de Kenya, Zambia, Sudáfrica, Rwanda, donde la figura del barista es ya una realidad.

Entre los proyectos que persigue esta nueva comunidad es la creación de sinergias entre los profesionales de la preparación y servicio de café en estos países, ayuda a la formación y también a la promoción de su trabajo. El anuncio de esta iniciativa se realizó en Kampala el pasado mes de febrero, coincidiendo con la visita de Fórum Café y el Campeón Nacional Español de Baristas, Adrián Fernández, a las instalaciones de la Africa Coffee Academy en la capital ugandesa. Des del mismo momento del anuncio, Fórum Café ha entrado a formar parte de esta comunidad virtual propiciando el intercambio de información con todos sus miembros.



Godfrey Batte, Dtor. Ejecutivo de la Africa Coffee Academy

¿Cuál ha sido su trayectoria profesional relacionada con el café?

Soy licenciado en empresariales y entré en contacto con el mundo del café en 2009. En aquella época escuché hablar de la figura del barista y enseguida me llamó la atención su trabajo. Empecé a seguir las competiciones baristas a la vez que empezaba a investigar todo lo relacionado con la preparación de la taza y la manipulación del café como materia prima. Enseguida creció en mí una gran afición por este producto, el cual se ha convertido en mi pasión y también mi trabajo. Actualmente, compagino mi cargo como director ejecutivo de la Africa Coffee Academy con el de Trainer y también miembro del departamento de control de calidad de la ACA.

¿Cuál es el nivel del Campeonato Nacional de Baristas de Uganda?

La primera edición de esta competición fue hace ocho años y desde entonces la calidad del mismo no ha parado de crecer. En las dos últimas ediciones se ha notado un salto cualitativo importante y el nivel ha sido tan alto que el trabajo de los jueces no ha sido nada sencillo. Quienes acceden a la competición lo hacen preparados y con el objetivo claro de llegar a lo más alto. Nuestro actual campeón, Mark Okatu así lo ha hecho y tras ganar la competición nacional se ha hecho también con el título absoluto de África.

¿Y dónde tomar un café en Uganda?

Más allá de algunos hoteles y restaurantes, básicamente de la capital Kampala, resulta difícil poder tomar un espresso en este país. La mayoría de la oferta gira entorno a preparaciones de café filtrado, sino de café de "puchero" o tazas preparadas con cafeteras de émbolo.

Uganda es un país bebedor de té y ello se nota en la oferta de café que ofrecen en algunos establecimientos y que se compone de un té en bolsita, una taza de agua y un sobre de café soluble. La idea es mezclar todos los ingredientes, hasta conseguir una taza que identifican como café.

Como hemos dicho, la oferta de establecimientos especializados en el servicio de café es muy limitado, destacando un par de nombres: "Java Coffee and Tea" y "Endiro Coffee" en Kampala y también, Mbale. La primera firma tiene su origen en Kenya, donde cuenta con unos cincuenta establecimientos y una historia ya de 15 años. La oferta de Java Coffee se centra en cafés de alta calidad, Kenya AA, Bugisu AA, y granos gourmet etíopes.

En cuanto a "Endiro Coffee" en Mbale, decir que lo

¿Es Uganda, pues, tierra de buenos baristas?

Lo cierto es que en nuestro país hay buenos profesionales en la materia. El hecho de poder contar con una institución en casa como la "Africa Coffee Academy" es un punto muy importante a nuestro favor, pues la formación barista está garantizada y no son pocos los casos que baristas ugandeses han sido requeridos en otros países Africanos como trainers.

¿Es fácil trabajar como barista en Uganda?

No, no lo es. Aunque el conocimiento del barista como especialista de la preparación y servicio del café es cada vez mayor, lo cierto es que en nuestro país no existe una red suficientemente desarrollada de establecimientos de hostelería. Actualmente, la mayoría de estos profesionales trabajan en hoteles, resultando realmente difícil poder abrir un establecimiento propio donde desarrollar su arte. Aún y así, la lenta y también tímida aparición de algunas cafeterías al estilo occidental en ciudades como Kampala o Embale está abriendo nuevas posibilidades a estos profesionales.

¿Cuál cree que es la principal diferencia entre un barista ugandés y un europeo o norteamericano, por ejemplo?

Aquí, en Uganda, el barista puede conocer en situ toda la cadena de producción del café, desde la semilla y hasta que él lo transforma en una deliciosa taza de café. Este conocimiento mucho más allá del grano ya procesado, al que están acostumbrados los baristas de países no productores, ayuda a nuestros baristas a poder obtener mayor partido a su trabajo. La preparación es básica para obtener el éxito en este trabajo y poder involucrarse en toda la cadena desde el principio un valor añadido al que debemos saber sacar partido.

¿Qué cambios le gustaría ver en el sector del café en general?

Un mejor pago del café a los caficultores. Esto sería un buen estímulo y seguro ayudaría, también, a mejorar su atención y dedicación para conseguir cafés de la más alta calidad.

primero que sorprende a quien visita este lugar es su total occidentalización en cuanto diseño, oferta y servicio se refiere. El local es atendido por baristas y además de bebidas ofrece la posibilidad de degustar algunos platos ligeros tanto al mediodía como por la tarde-noche. Este planteamiento está estrechamente ligado al propio nombre del establecimiento "Endiro", que en lugandés significa espacio donde reunirse y compartir conversación y comida.

"Endiro Coffee" puede ser considerada una de las cadenas de cafeterías pioneras en el país. Además del establecimiento de Mbale, cuentan con dos establecimientos más en Kampala. Todos ellos funcionan bajo las directrices de solidaridad que se ha marcado la firma como seña de identidad y que desde su fundación en el año 2011 propicia que un 10% de todas las ventas efectuadas en sus cafeterías se destine a la financiación de diversos proyectos de desarrollo y solidaridad que tienen en marcha en el país. El objetivo aseguran sus promotores es conseguir una Uganda y África mejor.

Otras cafeterías que han empezado a despuntar en Uganda son, por ejemplo, 1000 cups of coffee, Coffee Pap o The Ban Café, todas en Kampala.