

El Magrama edita un libro para ayudar a descubrir y disfrutar el café a través de su origen, cultivo y variedad de sabores



Noticias

El libro explica los diferentes métodos de recolección y las distintas fases y opciones de procesado.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado el libro 'El mundo del café', una obra que ayuda a descubrir este producto a través de su origen, cultivo y calidades, así como a disfrutarlo mediante sus diferentes preparaciones y sabores.

Su autor, Ramón Fisac, describe las principales regiones y países productores de café en el mundo, reseñando sus enclaves y características de producción. Igualmente, documenta las principales especies y variedades de café, que según su botánica y distribución geográfica otorgan a los granos unos matices organolépticos distintos.

La obra muestra, además, cómo cultivar el café para lograr los objetivos de productividad y calidad de la materia prima, así como sus métodos de recolección y las distintas fases y opciones de procesado.

TIPOLOGÍA Y CATA

La publicación indica los tipos de granos de café existentes y las formas de prepararlo, así como las diferentes cafeteras que pueden utilizarse para su elaboración.

Uno de los capítulos está dedicado a la cata del café, en el que se enseña a evaluar y apreciar sus diferentes aspectos sensoriales, como su aroma, color, sabor, acidez, cuerpo y persistencia o gusto final.

El autor también dedica unas páginas a recoger las cafeterías más emblemáticas del mundo, algunas de ellas españolas.

El libro puede adquirirse a través del [Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado](#) [1].

También se puede adquirir a través de la [tienda virtual de publicaciones del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente](#). [2]

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Enlaces:

[1] <http://publicacionesoficiales.boe.es>

[2] <https://aplicaciones.magrama.es/tienda/jsp/ConsultaIndividual.jsp?codigo=108850>