

De la planta a la taza: presente y futuro del café en México

Invitado:
Abraham Bello

25 de febrero de 2016

Lugar

Salón 1 de Casa Gallina





Para esta charla, iniciativa de Abraham Bello, propietario del café local *Bello café*, se invitaron a otros vecinos y dueños de cafeterías de Santa María la Ribera a discutir en Casa Gallina una serie de problemáticas que actualmente impactan en la economía de los comercios que venden café en el barrio: La crisis de producción actual debido al aumento de plaga de la roya, la escases del producto y el consecutivo aumento de su precio que afectará durante este año. Abraham contextualizó también los distintos tipos de consumidores y de enfoques de negocios, enfatizando que la competencia entre los locatarios del barrio implica necesariamente hacer consciente la personalidad de cada establecimiento y que la diversidad de perfiles básicamente es fuente de la riqueza de oferta de este producto dentro de la comunidad. Se habló también del impacto de las cafeterías de corporaciones transnacionales en las economías locales y sobre sus estrategias de mercado para el convencimiento del cliente. Finalmente se hizo una demostración y degustación de los distintos métodos de extracción del café: Chemex, Dripper, Sifón Japonés y Aero Press. Para ello, se contó con la participación del Barista Daniel López de la cafetería local *Cups to Go*.

Al evento concurrieron veintiséis personas, entre vecinos interesados en la cultura del café y representantes de cafeterías del barrio. La sesión contó con una rica participación de la mayoría de los ahí presentes, quienes además de brindar su opinión sobre los temas abordados, externaron y discutieron propuestas para organizarse entre vecinos y locatarios con miras a fortalecer la red barrial de estos comercios, además de expresar un interés común por dar continuidad a este tipo de encuentros, alrededor de este y otros temas.

Agradecemos la participación de todos los asistentes, en especial de las cafeterías locales: Bello café, Cups to Go, Caprichito Mío, Zuchero, Librería Bodet y Raquel González, vecina y pequeña productora.

SEMBLANZA DE COLABORADORES.

[Bello, Abraham](#)



Originario de Corral Falso, poblado cercano al municipio de Atoyac de Álvarez en el Estado de Guerrero, actualmente vive en la Ciudad de México, desde los 15 años se ha dedicado al tueste de café, trabajó con varios tostadores independientes en diferentes partes de la ciudad y a sus 17 años inauguró su propio tostador de café en la colonia Santa María la Ribera, llamado Bello Café. Su negocio además de ser cafetería y expendio de café de especialidad, es sede de distintos proyectos como catas de café y mezcal, talleres de lectura, cursos de barismo, Brew Bar y catación. Abraham es estudiante de la carrera de biología en la UAM Xochimilco y está certificado en los cinco módulos básicos de la SCAE (*Specialty Coffee Association of Europe*). Actualmente participa en una asociación civil con distintos biólogos, ingenieros agrónomos y expertos en café, que fomenta el comercio justo y apoya a productores de café. Bello ha participado en distintos proyectos con Casa Gallina, como la plática-degustación *De la planta a la taza: presente y futuro del café en México* y el proyecto de coparticipación de Edgardo Aragón.