

El comienzo del Café de Especialidad en Pachuca: Historia, Métodos y Desafíos en la Región de Hidalgo.

The Beginning of Specialty Coffee in Pachuca: History, Methods, and Challenges in the Hidalgo Region.

Guadalupe Serrano Trejo^a Julio Cesar Lira García^b

Abstract:

In the state of Hidalgo, particularly in the city of Pachuca de Soto, a culture surrounding coffee consumption and appreciation has been growing and consolidating. Although Hidalgo is a coffee-producing state, few people are aware of the great value of Hidalgo coffee. To delve deeper into this topic, interviews were conducted with owners of specialized establishments to understand their perceptions of coffee, and customer surveys were conducted to determine how many people are familiar with the history and origin of coffee, the different preparation methods, and the frequency of consumption, thus identifying consumer preferences.

Keywords:

Perception, consolidating

Resumen:

En el estado de Hidalgo, particularmente en la ciudad de Pachuca de Soto, ha ido creciendo y consolidándose una cultura en torno al consumo y la apreciación del café. Aunque Hidalgo es un estado productor de café, pocas personas conocen el gran valor del café hidalguense. Para profundizar en este tema, se realizaron entrevistas a dueños de establecimientos especializados con el fin de conocer su percepción sobre el café, y encuestas a clientes para determinar cuántas personas conocen la historia y el origen del café, los diferentes métodos de preparación, la frecuencia de consumo y, de este modo, identificar las preferencias de los consumidores.

Palabras Clave:

Percepción, consolidándose

Introducción

El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo y cuenta con una historia fascinante que se remonta a siglos atrás. Desde su descubrimiento en Etiopía hasta su expansión global, el café ha evolucionado hasta convertirse en un producto fundamental en la economía y la cultura de muchas naciones. En México, el café se cultiva en 15 estados de la República, con aproximadamente 680,000 hectáreas destinadas a su producción.

El estado de Hidalgo, ocupa el sexto lugar a nivel nacional en la producción (Pasquel, 2023) dispone de regiones cafetaleras significativas como Otomí-Tepehua, Sierra Gorda, Sierra Alta y la Huasteca Hidalguense (Plan de Innovación de la Cafeticultura en el Estado de Hidalgo, 2011). Estas regiones desempeñan un papel importante en la economía local y en la preservación de tradiciones agrícolas relacionadas con el cultivo del café.

Existen diversas formas de extraer el café, entre las más conocidas se encuentran el espresso, los métodos filtrados y las infusiones como el cold brew. En este estudio se abordan en particular los métodos de

^a Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | Instituto de Ciencias Económico Administrativas | Pachuca de Soto-Hidalgo | México, <https://orcid.org/0000-0002-8037-9035>, Email: julio_lira@uaeh.edu.mx

^b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | Instituto de Ciencias Económico Administrativas | Pachuca de Soto-Hidalgo | México, <https://orcid.org/0000-0002-8037-9035>, Email: se435778@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 28/03/2025, Fecha de aceptación: 15/04/2025, Fecha de publicación: 05/07/2025

DOI: <https://doi.org/10.29057/prepa3.v12i23.14833>



extracción manual como la prensa francesa, Chemex, V60, Origami y Kalita, que permiten resaltar las características organolépticas del café.

Para comprender la percepción del café hidalguense y su valor en el mercado, se realizaron entrevistas a dueños de establecimientos especializados. Estas entrevistas permitieron conocer cómo han incorporado el café local en sus negocios y cuáles son los métodos de extracción más apreciados por la población. Además, se llevaron a cabo encuestas a clientes de la cafetería Crack Coffee para evaluar el nivel de conocimiento sobre el café de especialidad y determinar si han tenido la oportunidad de familiarizarse con él. Estos resultados servirán como base para diseñar estrategias de divulgación que promuevan el conocimiento y la apreciación del café de especialidad en la región.

Historia del café

La historia del café es verdaderamente fascinante, aunque su origen sigue siendo un misterio, está rodeado de numerosas leyendas que narran su asombroso descubrimiento y su largo recorrido por todo el mundo.

Durante un extenso periodo, abarcando siglos antes y después de Cristo, el café se consumía como alimento, bebida o parte esencial de diversos rituales religiosos. (Monreal, 2010). La tribu de los oromo, del suroeste de Etiopía, fueron los primeros que utilizaron el fruto del cafeto en alimento y bebida.

Celebraban una ceremonia llamada buna-gala o sacrificio del café, que se celebraba en nacimientos, casamientos. Realizaban una mezcla del café tostado, mezclado con manteca y cereales, este producto era ofrecido para los participantes rituales. (Monreal, 2010)

Una de las leyendas más importantes y perdurables es acerca del legendario pastor Kaldi, en el siglo IX, en Etiopía. Al que se le atribuye el descubrimiento de las propiedades del café (Monreal, 2010). Sucedió gracias a que un día se dio cuenta que sus cabras actuaban diferente, después de haber consumido unas bayas de un arbusto que se encontraba en la colina que acostumbraban ir, él pensó que se habían envenenado y que morirían, pero las cabras estaban llenas de energía. (Artusi, 2019).

El pastor probó las frutas de aquel arbusto, pero le parecieron amargas, tomó unas cuantas para que cuando volviera al pueblo se las mostraría a los monjes de un monasterio cercano, no fueron de su agrado y las tiraron al fuego. La pulpa del café se desprendió y las semillas empezaron a tostarse, cambió su forma, sabor y aroma del fruto. Los monjes adoptaron la infusión porque les permitía aguantar despiertos largas noches de oraciones. (Artusi, 2019).

Durante el tránsito del primer al segundo milenio después de Cristo, las tribus nómades de Etiopía, comenzaron a moler las bayas del cafeto para obtener sus semillas, para ellos era un alimento masticable, pero algo muy sorprendente que realizaban con el café era un tipo de barrita energizante, hacían una mezcla de grasa animal con las semillas trituradas, se las llevaban a sus travesías por el desierto ya que les brinda mucha energía. (Artusi, 2019).

Los comerciantes árabes solo vendían los granos verdes hervidos o tostados. De esa manera lograban evitar la reproducción de la planta, impidiendo que los granos pudieran germinar y convertirse en plantas productoras fuera de Arabia. (Figueroa Hernández, Pérez Soto, & Godínez Montoya, 2015), sin embargo, en el siglo XV se registran las primeras plantaciones de cafetos en Yemen, se dice que los esclavos sudaneses los cuales eran vendidos a los árabes lograron cruzar semillas de café en los viajes que realizaban por el mar rojo, debido a esto el café se multiplicó de un lugar hacia otro. (Artusi, 2019)

Los holandeses eran grandes comerciantes, ellos se habían interesado en el café y en el negocio que podrían hacer, llevaron el primer cargamento a los Países Bajos en el año 1637. (Artusi, 2019).

El cultivo del café se ha desarrollado en tres principales regiones a lo largo de la historia. La primera se encuentra en África y Medio Oriente, donde el café tuvo sus orígenes. La segunda región surgió con la expansión hacia el sudeste asiático, cuando el explorador Nicolás Witten introdujo cafetos en las colonias holandesas de Batavia, Java y Sumatra. Posteriormente, en 1723, el francés Gabriel Mathieu de Clieu llevó una planta de café a la isla de Martinica, en el Caribe. Un siglo más tarde, América se consolidó como la tercera gran región productora de café (Artusi, 2019).

El café comenzó a expandirse por el mundo a través de distintas potencias coloniales. Los conquistadores portugueses lo introdujeron en Brasil, mientras que los españoles lo llevaron a Cuba, México, Venezuela y Colombia. Por su parte, los holandeses lo establecieron en Surinam, y finalmente, los ingleses lo introdujeron en Jamaica. (Artusi, 2019).

El café se convirtió en la bebida favorita de Europa y en 1645 llegó a Italia gracias al comerciante Daniel Edwards. Fue él quien abrió el primer establecimiento dedicado a la venta de café en Inglaterra y Europa (Figueroa Hernández, Pérez Soto & Godínez Montoya, 2015).

La llegada del café a México fue en el año 1796 en Córdoba Veracruz. Con el paso del tiempo, su cultivo se expandió a otras regiones del país, llegando a Michoacán en 1823 y, posteriormente, a Tuxtla Chico, Chiapas, en 1847. A lo largo de los años, la producción cafetalera ha crecido significativamente, extendiéndose actualmente a 12 estados de la República Mexicana. Sin embargo, el

cultivo del café se concentra principalmente en cuatro entidades federativas: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla, donde las condiciones climáticas y geográficas favorecen su desarrollo. (Figueroa Hernández, Pérez Soto & Godínez Montoya, 2015).

Café en México

México se ubica en el séptimo lugar en producción, con una aportación de aproximadamente 4 millones de sacos en los últimos años. Posee diversas regiones cafetaleras que, gracias a sus condiciones naturales, permiten el óptimo desarrollo del cafeto, dando como resultado un café de excelente calidad, el cultivo se lleva a cabo principalmente en zonas montañosas. (Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Hidalgo, 2011)

El cultivo de café en México se desarrolla en 15 estados. Los principales productores son Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla, Guerrero e Hidalgo. En total, la superficie destinada al café abarca aproximadamente 680,000 hectáreas, distribuidas en 58 regiones y 404 municipios. Otros estados con producción cafetalera incluyen Colima, Jalisco, Nayarit, Querétaro, Morelos, San Luis Potosí, Tabasco y el Estado de México. (Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Hidalgo, 2011)

El estado de Hidalgo posee un clima privilegiado que favorece el cultivo del café, sus principales regiones cafetaleras son Otomí-Tepehua, Sierra Gorda, Sierra Alta y la Huasteca Hidalguense. Son reconocidas por producir café de excelencia. Esta regionalización abarca 25 municipios y 743 localidades, lo que representa el 30% de los 84 municipios que conforman el estado de Hidalgo. (Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Hidalgo, 2011)

A continuación, se presentan los 22 municipios más importantes en la producción de grano en Hidalgo: Jaltocán, Atlapexco, Calnali, Huautla, Lolotla, Yahualica, Huehuetla, San Bartolo Tutotepec, Tenango de Doria, Tlanchinol, San Felipe Orizatlán, Huejutla, Huazalingo, Pisaflores, Tehuacán, Chapulhuacán, La Misión, Tlahuelilpan, Molango, Tianguistengo, Zacualtipán, Xochiatipán y Agua Blanca. (Pasquel, 2023)

Una de las características de las regiones cafetaleras en Hidalgo es la diversidad cultural, más del 70% de los productores de café pertenecen a una comunidad indígena, distribuyéndose de la siguiente manera: 45% náhuatl, 20% otomí y 5% tepehua. (Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Hidalgo, 2011)

Uno de los principales desafíos que enfrenta el cultivo de café en Hidalgo es el abandono y la falta de atención, tanto por la ausencia de innovaciones tecnológicas como por la falta de apoyo en las políticas públicas. Esta situación impacta negativamente toda la cadena productiva, debido a que no hay mucha disposición del equipo para la

producción. (Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Hidalgo, 2011)

Antes de comenzar, haremos una breve introducción al café de especialidad. De acuerdo con la Asociación de Cafés Especiales (SCA), este se define como un café que mantiene excelencia en calidad y distinción a lo largo de toda la cadena de valor, desde la producción hasta la preparación. Para ser considerado de especialidad, el café debe cumplir con rigurosos estándares en cada etapa del proceso, incluyendo el cultivo en condiciones óptimas, la selección de granos sin defectos, métodos de beneficio adecuados y un tueste preciso que resalte sus características sensoriales. Además, en la taza debe alcanzar una puntuación mínima de 80 sobre 100 en la escala de evaluación de la SCA, destacándose por sus sabores limpios, dulzura balanceada, acidez brillante y un cuerpo armonioso. (Specialty Coffee Association, 2024)

En 1982 se fundó la Specialty Coffee Association of America (SCAA), es la asociación comercial más grande del mundo que representa a la industria del café. (Artusi, 2019).

En el estado de Hidalgo se cultivan las variedades de café Typica, Mundo Novo, Geisha y Bourbon. (Rodríguez., 2018)

Métodos de filtración

El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo, su sabor, aroma y cuerpo pueden variar significativamente según el método de preparación utilizado. Desde técnicas tradicionales hasta innovaciones modernas, cada sistema resalta diferentes características del grano, influyendo en su intensidad, dulzura, acidez y textura. Factores como la molienda, la temperatura del agua, el tiempo de extracción y el tipo de filtro juegan un papel fundamental en el resultado final. (Álvarez, 2024)

A continuación, explicaremos los principales métodos de preparación utilizados en las barras de café de Pachuca de Soto, su historia y algunos datos interesantes sobre cada uno.

¿Qué son los métodos de extracción de café?

La extracción es un proceso que ocurre cuando el agua entra en contacto con el café recién molido, disuelve y extrae sus componentes solubles, como aceites, ácidos, azúcares y compuestos aromáticos. Este proceso es clave para determinar el sabor, el aroma, cuerpo y la calidad final de la bebida, ya que factores como la temperatura del agua, el tiempo de extracción y el tamaño de la molienda influyen en el resultado de la bebida. (Álvarez, 2024).

Existen diversas técnicas para preparar café, entre las más comunes se encuentran la filtración por goteo, la inmersión y presión. A continuación, te explicaré en qué consiste cada una de ellas.

Filtración por goteo:

Es uno de los métodos de extracción más conocidos, consiste en verter agua caliente sobre una cama de café molido colocada en un filtro de papel. Gracias a la gravedad, el líquido se separa de los sólidos, mientras que el filtro retiene las partículas más finas y gruesas. El tiempo de contacto entre el agua y el café varía según la velocidad del vertido del agua y de la filtración. El tamaño de la molienda influye si esta fina prolonga la retención del líquido, mientras que una molienda más gruesa permite una filtración más rápida. Se emplea en los siguientes sistemas de filtración: Chemex, Kalita, Origami, V6. (Martínez, 2022)

Filtración por inmersión:

Los métodos de extracción por inmersión son conocidos por resaltar los aceites naturales del café, crean un cuerpo denso y una textura rica logrando un postgusto en el paladar después de degustar la bebida. (Burgess-Yeo, 2019)

En la técnica de inmersión, el café se mantiene en contacto con agua caliente durante un tiempo determinado antes de separar el líquido de los sólidos, se recomienda una extracción de 4 a 5 minutos con molienda gruesa. Para optimizar la extracción de sabores y aromas, es importante generar turbulencia, ya sea al verter el agua o removiendo manualmente con una cuchara para lograr una mejor extracción de sabores y aromas. (Solano, 2020) Los métodos de inmersión son: Prensa Francesa, Aeropress, Moka, Percoladora y Clever. (Martínez, 2022)

Prensa francesa

A lo largo del tiempo, este método de preparación ha contado con diversas patentes y ha sido conocido por distintos nombres. Comúnmente llamada cafetera de émbolo o prensa francesa, su origen es motivo de debate entre Francia e Italia. El primer diseño fue patentado en 1852 por los franceses Mayer y Delforge, aunque su estructura era más rudimentaria. En el año 1929 cuando los italianos Attilio Calimani y Giulio Moneta desarrollaron una versión más avanzada y cercana al modelo que conocemos hoy en día. (Hoffmann, 2018)

La prensa francesa es uno de los métodos más sencillos y populares para preparar café en la vida cotidiana. Su funcionamiento se basa en el método de inmersión, lo que permite una extracción con mucho cuerpo y una textura rica, gracias a los aceites naturales que permanecen en la infusión. Es considerado uno de los más clásicos, utiliza una jarra con un filtro de malla metálica y un émbolo para separar las partículas sólidas del líquido, lo que resulta un café con un perfil más profundo y una sensación aterciopelada en boca. (Alvarez, 2024)

La chemex

Amada por muchos y no tan apreciada por otros, es un método de preparación por goteo lo cual significa que el agua pasa por una cama de café y un filtro de papel, este método tiene forma de un reloj de arena y en el cuello se ubica un collar de madera de bambú, nos ayuda a retener la temperatura durante la infusión del café. Se distingue por su diseño elegante y su capacidad para resaltar las sutilezas del café. (Infiltrado, 2024).

Fue inventado en el año 1941 por el Dr. Peter Schlumbohm, químico alemán que emigró a Nueva York en 1936, desarrolló más de 300 inventos patentados a lo largo de su carrera profesional. Su diseño surge a través de modificaciones en el embudo de vidrio del laboratorio químico y el matraz Erlenmeyer, incorporando un canal delgado y un pico que permiten la salida del aire desplazado por el líquido que gotea en el matraz, facilitando así un proceso de filtrado más eficiente a través del papel de filtro. (Dupuy, 2016)

Es un método de filtración muy peculiar y elegante, su diseño de cuello estrecho permite que los aceites se concentren, creando una extracción equilibrada, resaltando las notas dulces del café. Un aspecto distintivo de este método es el uso de un filtro más grueso de lo habitual, el cual retiene aceites y sedimentos, dando como resultado una taza más limpia, suave, dulce y con menor cuerpo, lo que realza las notas más sutiles del café (Villalobos, 2024).

Dripper V60

El sistema de filtración V60 recibe su nombre por su diseño cónico en forma de 'V' y su ángulo de 60 grados. Cuenta con un único orificio que permite una extracción uniforme, ofreciendo una bebida limpia, con buen cuerpo, aromas intensos y una acidez equilibrada que se transforma en dulzor. (Tueste café, 2020)

Este método de preparación fue creado por la compañía japonesa Hario en el año 2005. Es el más popular debido a su capacidad para resaltar los sabores y aromas del café, sin embargo, nos brinda una acidez intensa y resalta las notas afrutadas y florales. Su ángulo de 60 grados, permite que el agua fluya hacia el centro, logrando que el tiempo sea más prolongado. (Solano, 2016)

Cuenta con diversas variantes que influyen en lograr una extracción excepcional. Su diseño cónico, con un ángulo de 60°, dirige el flujo de agua hacia el centro, prolongando el tiempo de contacto. Además, su único orificio y las estrías en espiral, que ascienden hacia la superficie, facilitan la liberación del aire y maximizan la expansión de la molienda de café. (Solano, 2016)

Origami

Diseñado por Yasuo Suzuki y Kiyohito Tanaka, fundadores de Trunk Coffee. Este método de preparación

tiene su origen en Japón y se inspira en el arte tradicional de la papiroflexia. Su diseño lo hace demasiado atractivo debido a su forma y a los 20 canales en zig-zag, no solo regula la velocidad de extracción, sino que también resalta por su precisión, versatilidad y estética, convirtiéndose en una opción sumamente fascinante. (Torres, 2024)

Está fabricada con porcelana Mino, una cerámica tradicional japonesa reconocida por su calidad y belleza. Cada pieza es elaborada artesanalmente en una fábrica ubicada en Toki, dentro de la prefectura de Gifu, una región con siglos de historia en la producción de cerámica fina. (Torres, 2024)

Kalita:

El método Kalita Wave es uno de los favoritos entre los amantes del café. Desarrollado por la empresa japonesa Kalita Co en la década de 1950, destaca por su diseño aerodinámico, caracterizado por las ondas que adornan la cafetera. Su singular sistema de extracción, con una base plana y tres orificios, permite una distribución uniforme del agua, restringe estratégicamente el flujo del agua, produce una extracción más concentrada, los filtros son rígidos permiten que el aire equilibre el flujo del agua, cuenta con ranuras horizontales por toda la circunferencia. (Hernández, 2020)

El filtro de papel cuenta con 20 ondas, diseñadas para evitar el contacto directo del café molido con las paredes del portafiltro. Esto ayuda a mantener un flujo constante y una temperatura estable del agua durante la extracción. (Quintero, 2022)

Conocer el origen del café es fundamental, ya que nos permite comprender su impacto cultural, económico y social. Aún más importante es entender la trazabilidad que ha tenido a lo largo de los últimos años. Su historia revela cómo ha evolucionado desde su descubrimiento en Etiopía hasta convertirse en un producto global, con una amplia variedad de tipos y métodos de preparación.

Los métodos de filtrado, como la prensa francesa, Kalita, Chemex, December, Clever, AeroPress y el V60, influyen directamente en el sabor, la textura y los aromas de la bebida. Cada sistema extrae los aceites y compuestos del café de manera distinta, lo que permite apreciar matices únicos según el tipo de grano y el proceso de tostado. Por ejemplo, el método de goteo resalta sabores limpios y una acidez balanceada, mientras que la prensa francesa produce una infusión más densa y con mayor cuerpo. Comprender estos sistemas permite explorar nuevas formas de disfrutar el café y valorar la diversidad de perfiles sensoriales que ofrece.

El café de Hidalgo es reconocido por su calidad y tradición en la producción cafetalera. Aunque no es tan famoso en

comparación con otros estados, posee características especiales gracias a su clima y altitud, que favorecen el cultivo de los cafetales. Destaca por su aroma, fragancia, dulzor, acidez y un sabor complejo, lo que lo convierte en una propuesta de alta calidad para los amantes del café. Esta investigación contribuye a la divulgación de información sobre la producción de café en el estado de Hidalgo, fomentando que más personas valoren el esfuerzo de los productores hidalguenses y el complejo proceso que hay detrás de cada taza.

Antes de explorar lo que se encuentra detrás de cada barra de especialidad, quisimos conocer la opinión de los clientes frecuentes de Crak Coffee, una de las barras más reconocidas en Pachuca, destacada por su amplia variedad de granos de especialidad y su diversa oferta de métodos de filtración.

Según los resultados de la investigación, se recopilaron 65 respuestas que proporcionan información sobre el café de especialidad en el estado de Hidalgo. De los encuestados, 52 afirmaron conocer este tipo de café, mientras que 14 indicaron no estar familiarizados con el concepto. Asimismo, se analizó que el 52.3% de los participantes consume café diario, reflejando la fuerte tradición cafetera en México. Por otro lado, el 47.2% de los encuestados indicó consumir café con menor frecuencia, pero de manera habitual.

El café es un producto altamente apreciado en todo el mundo y su cultivo se extiende por numerosos países. En México, el estado de Hidalgo se distingue por sus Sierras Productoras de Café. Según una encuesta realizada, el 73.8% de los participantes reconoce que el estado cuenta con regiones productoras, mientras que el 26.2% desconoce esta información.

¿Será que todas las personas han tenido la oportunidad de probar el exquisito café hidalguense? Aunque el 73.8% de los encuestados reconocen que Hidalgo es un estado productor de café, no todos lo han degustado. Los resultados revelan que el 47.7% (31 personas) han tenido la oportunidad de probarlo en barras de café en el municipio de Pachuca de Soto. Por otro lado, el 38.5% (25 personas) aún no lo han probado, pero les gustaría hacerlo, mientras que un 13.8% (9 personas) prefiere consumir otro tipo de café debido a la reputación que tienen los demás estados en la producción, comercialización y calidad.

La mayoría de las personas consideran más importantes las características organolépticas, como el aroma, la fragancia, el sabor, el cuerpo y la acidez, tanto al momento de adquirir el café como al degustar. El 66.2% de los encuestados adquiere café en grano o molido en barras especializadas, pues las consideran de fácil acceso y más confiables. En contraste, el 16.9% lo compra en mercados locales, el 13.8% en tiendas de autoservicio y el 3.1% en cafeterías comerciales como Starbucks.

Muchas personas desconocen aspectos clave del café, como su origen, características, variedades y métodos de preparación. Sin embargo, el 100% de los encuestados expresó interés en aprender más sobre este producto, especialmente en lo relacionado con su trazabilidad y el proceso que implica. Además, todos están dispuestos a

apoyar a los caficultores hidalguenses, ya que consideran que esto contribuye al comercio local y ayuda a preservar la cadena de valor de un producto que cada vez es más apreciado en Hidalgo. Existen diversas barreras que dificultan un mayor acercamiento al café hidalguense. Entre ellas se encuentran la falta de información, la limitada disponibilidad en cafeterías, la preferencia por otras marcas y la costumbre de adquirir café de otras regiones. El 47.7% de los encuestados (31 personas) ha asistido a un taller de barismo, mientras que el 52.3% (34 personas) no ha tenido ninguna experiencia previa con el café. Sin embargo, encontramos un gran interés en aprender más a través de videos en redes sociales, clases presenciales, talleres de barismo, catas y sesiones de brew bar. ¿Realmente cuántas personas conocen los diferentes métodos de extracción de café? Los resultados indican que el 72.3% de los encuestados (47 personas) posee conocimiento sobre estos métodos, incluyendo su origen, características y formas de preparación. Se atribuye a la influencia de las barras de especialidad, la labor educativa de los baristas, la experiencia directa con estos procesos y el interés generado por amigos. En contraste, el 27.7% (18 personas) no está familiarizado con el tema.

Entre los métodos de extracción más conocidos por los encuestados, la prensa francesa ocupa el primer lugar. Su popularidad se debe a su simplicidad, facilidad de uso y accesibilidad, además de no requerir electricidad. Ampliamente comercializada y fácil de adquirir, su proceso de extracción permite obtener una taza con mayor cuerpo, resaltando los aceites y sabores naturales del café.

El versátil y distintivo V60 ocupa el segundo lugar entre los métodos de extracción más conocidos. Su diseño en forma de cono y su exclusivo ángulo de 60° permiten un mayor control sobre la preparación, resaltando matices y complejidad en cada taza de café. Por otro lado, la Chemex, el Origami y la Kalita se mantienen equilibrados en las preferencias de los encuestados, como métodos de extracción únicos, apreciados por su versatilidad y delicadeza. Cada uno resalta los sabores y aromas más sutiles del café, ofreciendo una experiencia sensorial refinada y equilibrada.

Se entrevistó a cuatro propietarios de barras de café en Pachuca de Soto con el objetivo de obtener información sobre la especialidad y los tipos de café que ofrecen, su experiencia trabajando con caficultores de Hidalgo y su percepción sobre la producción de café en la región.

Las barras de café de especialidad en Pachuca tienen un enfoque similar, ofreciendo bebidas a base de café y leche, como cappuccino, espresso, flat white, latte, entre otras. Además, suelen manejar granos de alta calidad, métodos de extracción y una atención detallada a la preparación, garantizando una experiencia única para los amantes del café. Una de las barras de café en Pachuca es Crack Coffee, este establecimiento está ubicado en la Glorieta de Revolución. Ofrece una amplia variedad de métodos de extracción, que incluyen espresso, filtrados y cold brew. Entre sus sistemas de filtrado destacan el V60, Origami, Kalita, Chemex, December, Clever, Aeropress y la prensa francesa, brindando a sus clientes una experiencia diversa y personalizada en cada taza. Nikkan

es otra de las barras que se encuentra ubicado en la Avenida Revolución

Las cuatro barras de café analizadas han trabajado con café hidalguense de manera temporal, ya que la escasez del producto y las dificultades en la adquisición con proveedores impiden su disponibilidad durante todo el año. Sin embargo, no han logrado darle una difusión completa, pues buscan proveedores que garanticen un suministro constante sin comprometer la calidad ni la confianza en la relación comercial.

En estas barras de café de especialidad, encontramos que la mayoría de los granos provienen de estados como Nayarit, Veracruz, Puebla, Guerrero e Hidalgo, específicamente de la región Tepehua y Tenango de Doria. Esto refleja la preferencia por café de diversas zonas productoras del país, destacando aquellos con perfiles únicos y de alta calidad. Sin embargo, cuando tienen la oportunidad de adquirir café producido en Hidalgo, lo incorporan a su barra, ya que consideran que posee un perfil tradicional, resultado del cuidadoso proceso de cultivo y beneficio. Sus notas de sabor incluyen matices dulces, achocolatados, vainilla, almendra, arándano, fresa y mora, entre otros. Este café no solo resulta atractivo para sus clientes, sino que también les permite descubrir que Hidalgo es un estado productor de café, aportando así un toque novedoso a la oferta de estas barras.

Un dato interesante que está ocurriendo en el estado de Hidalgo es el surgimiento de una cultura sólida en torno al café de especialidad. Cada vez más personas muestran interés por conocer los aspectos relacionados con el café, desde su origen hasta los distintos métodos de preparación. Este crecimiento ha sido impulsado en gran medida por la apertura de nuevas barras de café especializadas que se están integrando al comercio local, ofreciendo a los consumidores la oportunidad de experimentar y apreciar la calidad del café hidalguense.

Sin embargo, los dueños de estas barras han manifestado su preocupación por la falta de estandarización en la calidad del café que reciben de algunos caficultores. En muchos casos, no existe un control riguroso que garantice un equilibrio en los lotes de café, lo que afecta la consistencia del producto final y a los estándares de calidad requeridos. Esta falta de trazabilidad y transparencia representa un desafío para las barras de café especializadas que buscan ofrecer una experiencia de alta calidad a sus clientes.

Es fundamental que un barista, o cualquier persona que inicie en esta profesión, esté debidamente capacitado e informado sobre todos los aspectos relacionados con el café. Esto incluye conocer su historia, las distintas variedades, el cultivo, los beneficios, los métodos de preparación, así como dominar las técnicas adecuadas para preparar cada bebida. Una formación integral no solo garantiza una mejor comprensión del producto, sino que también permite ofrecer una experiencia más completa y de mayor calidad a los consumidores. Como se mencionó anteriormente, la creación de una cultura sólida hacia el café de especialidad depende en gran medida de los baristas, quienes, día a día, comparten sus conocimientos con las personas y explican con detalle todo lo que está involucrado en este fascinante mundo del café.

Conclusión

En conclusión, el café no solo es una bebida ampliamente consumida, sino que también representa un elemento clave en la economía y la identidad cultural de las regiones productoras. En el estado de Hidalgo, las zonas cafetaleras juegan un papel fundamental en el sustento de las comunidades locales y en la preservación de tradiciones agrícolas. El estudio realizado revela que, aunque existe un creciente interés por el café de especialidad, aún es necesario fortalecer la difusión de información sobre sus métodos de extracción y las características únicas del café hidalguense. La percepción de los dueños de cafeterías y las preferencias de los consumidores reflejan una oportunidad para impulsar estrategias que fomenten el conocimiento y la valoración del café local, contribuyendo así al desarrollo económico y cultural de la región.

Referencias

- [1] Álvarez, S. (12 de Noviembre de 2024). Café de Colombia. Obtenido de ¿Cuáles Son Los Métodos de Extracción de Café?: <https://cafesdecolombia.co/metodos-de-extraccion-de-cafe/>
- [2] Dupuy, J. (23 de Febrero de 2016). Imbibe. Obtenido de Diseño icónico: la cervecera Chemex: <https://imbibemagazine.com/iconic-design-the-chemex-brewer/>
- [3] Artusi, N. (2019). Manual del café . Argentina: Planeta.
- [4] Infiltrado. (17 de Octubre de 2024). La Historia de la Chemex: Un Ícono del Café de Especialidad. Obtenido de <https://cafeinfiltrado.com/blogs/noticias/la-historia-de-la-chemex>
- [5] Figueroa Hernández , E., Pérez Soto, F., & Godínez Montoya , L. (2015). La producción y el consumo del café. España: Ecorfan.
- [6] Monreal, S. L. (2010). Biografía del café. España: Cuadernos de Aragón.
- [7] Hoffmann, J. (2018). The world atlas of coffee. En J. Hoffmann, The world atlas of coffee (pág. 104). Octopus Publishing Group Ltd.
- [8] Torres, D. (04 de Junio de 2024). Siete canibales. Obtenido de Origami, la ilusión del control del café: <https://www.7canibales.com/despensa/cafe/origami-ilusion-cafe/>
- [9] Martínez, A. (13 de abril de 2022). Café Ge . Obtenido de ¿Cuáles son los principales métodos de extracción?: <https://cafegex.mx/blogs/nuestroblog/metodos-de-extraccion>
- [10] Solano, F. (7 de septiembre de 2016). Perfect Daily Grind. Obtenido de Hario V60: historia y guía de extracción: <https://perfectdailygrind.com/es/2016/09/07/hario-v60-historia-y-guia-de-extraccion/>
- [11] Pasquel, I. (5 de agosto de 2023). Hidalgo es un estado cafetalero, municipios en los que se produce. El sol de Tulancingo, págs. <https://oem.com.mx/elsoldetulancingo/local/hidalgo-es-un-estado-cafetlero-municipios-en-los-que-se-produce-19105902>.
- [12] Plan de innovación de la cafeticultura en el estado de Hidalgo. (diciembre de 2011). Obtenido de Proyecto estratégico fomento productivo 2010: <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios-pertinencia/docs/hidalgo-municipios/Hidalgo-Plan-Cafetalero.pdf>
- [13] Rodríguez, S. J. (29 de Julio de 2018). ¿Qué hace tan especial al café de Hidalgo? Milenio, págs. <https://www.milenio.com/opinion/varios-autores/ciencia-tecnologia/que-hace-tan-especial-al-cafe-de-hidalgo>.
- [14] Specialty Coffee Association . (2024). Obtenido de ¿Qué es el café de especialidad?: <https://sca.coffee/research/what-is-specialty-coffee>
- [15] Quintero, G. I. (Agosto de 2022). ResearchGate Logo. Obtenido de Elige el método de filtración para la preparación de tu bebida de café: https://www.researchgate.net/publication/362876044_Elige_el_metodo_de_filtracion_para_la_preparacion_de_tu_bebida_de_cafe
- [16] Hernández, M. Á. (12 de Febrero de 2020). Perfect Daily Grind. Obtenido de Breve Historia de Los Métodos Manuales de Preparación de Café: <https://perfectdailygrind.com/es/2020/02/12/breve-historia-de-los-metodos-manuales-de-preparacion-de-cafe/>
- [17] Burgess-Yeo, S. (26 de Marzo de 2019). Perfect daily grind. Obtenido de Goteo vs Inmersión: La Batalla De Los Métodos De Preparación: <https://perfectdailygrind.com/es/2019/03/26/goteo-vs-inmersion-la-batalla-de-los-metodos-de-preparacion/>
- [18] Solano, F. (18 de Mayo de 2020). Soy barista. Obtenido de Inmersión: método de filtrado: <https://www.soybarista.com/metodos-de-filtrado-inmersion>
- [19] Tueste café. (16 de Agosto de 2020). Obtenido de 8 Métodos de extracción de café: <https://tuestecafe.mx/blogs/blog-del-cafe/metodos-de-extraccion-de-cafe>
- [20] Solano, F. (7 de septiembre de 2016). Hario V60: historia y guía de extracción. Obtenido de Perfect daily grind : https://perfectdailygrind.com/es/2016/09/07/hario-v60-historia-y-guia-de-extraccion/?utm_source=chatgpt.com.