Termatalia 2022 acoge el primer “World Coffe Chalenge”

miércoles 15 de junio de 2022

ESCRITO POR MEMBAJADORA



>> Será una de las novedades de esta edición y se celebrará de forma paralela y complementaria a la feria entre el 29 y el 30 de septiembre

>> Organizado por la empresa francesa "alternative.cafe", reunirá en Ourense a caficultores de distintos países con el objetivo de promocionar la calidad del café tostado en origen, un producto que promueve la sostenibilidad y la responsabilidad comercial

Ourense, 15/06/2022.- Termatalia, Feria Internacional de Termalismo, ha sido elegida sede para la celebración del **Primer Concurso Internacional de Café Tostado en Origen, el World Coffee Challenge,** un evento que empodera a los productores de café y que reunirá en Ourense a caficultores de distintos países con el objetivo de promocionar la calidad del café tostado en origen, un producto que promueve la sostenibilidad y la ética comercial. Se celebrará de forma paralela y complementaria a la feria en los días **29 y 30 de septiembre 2022.**



Foto: Domaine Lao

Se trata de un concurso organizado por la start-up francesa "alternative.cafe" que aboga por un nuevo modelo de café "de la planta a la taza". El World Coffee Challenge reunirá durante 2 días, en el marco de Termatalia, a los mejores productores de café de América del Sur y Central, África, Asia y Oceanía.



Foto: Domaine Itzae

El objetivo principal de este concurso es acercar al productor y al consumidor:

- por un lado: educar a los consumidores sobre el café, hacer que aprecien las cualidades organolépticas de los cafés tostados en origen y la diversidad de los terruños cafeteros, hacer que valoren la transmisión de experiencias.

- por el otro: ayudar a los productores a comunicar y comprender las expectativas del mercado; fomentar iniciativas locales que promuevan la calidad y mejores prácticas sociales y ambientales (RSE), crear conciencia sobre el interés de las designaciones geográficas en los territorios cafetaleros para proteger el producto procesado localmente.



Un jurado de expertos

Sumando sinergias, el **jurado de este concurso estará presidido por la directora de la Cata Internacional de Aguas de Termatalia, Mercedes González Rodríguez,** que es experta en análisis sensorial y organoléptico. Entre los componentes del jurado del World Coffee Challenge podrán encontrarse profesionales del café (baristas, distribuidores...) y profesionales del gusto (chefs, sumilleres, aficionados ilustrados...). Los mejores cafés del mundo, ya sean Arábica o Robusta,

serán premiados en el acto oficial al que asistirán representantes institucionales de Galicia, así como diplomáticos de los países productores.

Una selección excepcional de cien cafés

Gracias a la acción combinada de los delegados internacionales que conforman la "red Termatalia" (la feria cuenta con una veintena de delegados internacionales que cubren más de 40 países) y la de los colaboradores de alternative.cafe, se llevó a cabo una rigurosa selección en una treintena de países productores. Se espera que cerca de un centenar de cafés excepcionales compitan en este concurso por los premios que les permitirán no solo ser reconocidos en su país, sino que también le abrirán oportunidades con distribuidores españoles, franceses y del resto de Europa.

Sobre alternative.cafe

Quentin Rouyer fundó alternative.cafe después de darse cuenta de la desigualdad de la industria del café: los caficultores se mantienen fuera del paso de generación de valor, la torrefacción. Después de graduarse de HEC Paris, quiso aportarles sus conocimientos y defender su visión ética y social del comercio internacional. Por primera vez en Europa, alternative.cafe trabaja directamente y en asociación con los productores. Todos los cafés ofrecidos son cultivados, tostados y envasados por sus productores, actores de su economía local.



(Más información: www.alternative.cafe Contacto para entrevista: quentin@alternative.cafe).

Para saber más sobre el concurso: www.worldcoffeechallenge.com

Contacto prensa: christophe@worldcoffeechallenge.com

WhatsApp : +33768293060