



EL LIBRO DEL CAFÉ, la guía infaltable para los *coffee-lovers*

EL LIBRO DEL CAFÉ es un faro para todos aquellos amantes de esta milenaria bebida. Escrito por Sabrina Cuculiansky, periodista especializada en gastronomía y creadora del proyecto “Exigí Buen Café”, el libro está destinado tanto a amantes de la infusión como a profesionales ya que aborda al café desde distintos aspectos.

Fiel a su estilo moderno y en constante búsqueda de las últimas tendencias, la autora quiso que este libro editado por Editorial Catapulta fuera del estilo “elige tu propia aventura”. Es decir, puede empezarse a leer desde cualquier capítulo transformándolo tanto en un libro de consulta rápida como también en una publicación para disfrutarla en una tarde tranquila.

EL LIBRO DEL CAFÉ aborda tanto la parte técnica –el proceso productivo del café (recolección, secado, tostado) y los diferentes tipos de granos (árabica y robusta)-, como las nuevas tendencias del mundo cafetero como los *coffee trucks* y el retorno de los métodos de filtrado.

Además, hace un repaso por las “tres olas del café” y profundiza en la cuarta, la que estamos viviendo hoy, que se caracteriza por el *slow coffee* (métodos de filtrado y baristas especializados que se toman el tiempo para contarles sobre la bebida a los clientes). EL LIBRO DEL CAFÉ también habla sobre los distintos tipos de *latte art*, otra de las patas fundamentales de la cuarta ola.

Como no podía faltar, la publicación también cuenta la historia de esta milenaria infusión desde su descubrimiento y hace un recorrido por las cafeterías más importantes del mundo, ya sean por su antigüedad, por los hechos que transcurrieron en ellas o porque fueron fuente de inspiración para pintores, músicos o películas (Magnolia Bakery –“Sex and the City”- o Les Deux Magots, cafetería que visitaron Ernest Hemingway y Pablo Picasso).

EL LIBRO DEL CAFÉ también habla sobre los mitos y verdades de los efectos que causa el café en el cuerpo humano, un tema que generó controversias a lo largo del tiempo.

Para finalizar, Cuculiansky, brinda los tips (paso a paso) fundamentales para reconocer un café de calidad, para degustarlo, y para poder prepararlo en casa.

Sobre la autora:

Es argentina. Crítica de cafés, vinos y gastronomía del diario La Nación. Directora de la Feria “Exigí Buen Café”. Especialista en cata de cafés especiales y jueza internacional de baristas. Autora de libros, publicaciones y columnista en TV sobre tendencias gourmet.