

Fincas de Nicaragua, café muy especial, tostado en Madrid

Por: Ángel Marques – Periodista

Este proyecto está construido por jóvenes de emprendedores de 25 a 28 años, que buscan dar a conocer la maravillosa historia de las Fincas de Nicaragua, cada finca pertenece a una familia diferente que trata y cultiva la planta del café de una manera particular, lo que produce distintos matices en cada taza, aunque las plantaciones se encuentren en zonas cercanas.

Cada familia tiene su propia insignia y su propia manera de tratar el producto. Nuestra misión es la de dar a conocer a la gente que se puede consumir un café de grandísima calidad a buen precio y con un gran servicio.

Estos tostaderos se encargan de importar el [café](#) de las mejores fincas, tostándolo mensualmente, lo empaquetan y distribuyen por toda España. Su filosofía cafetera, según nos comenta *“en dar mucha calidad y ofreciendo siempre el producto más fresco posible. Para poder ofrecer toda esta calidad a tan buen precio, nuestra estrategia fue la de adquirir un local muy pequeño, donde trabajar, utilizándolo de almacén y de centro de logística”*, nos dice Javier Pardo, responsable de las relaciones con los clientes de la marca [“Fincas De Nicaragua”](#)



Café muy especial, tostado en Madrid

Estos aventureros jóvenes amantes del café, se enamoraron de ese café en “*Fincas de Nicaragua*” eligiendo únicamente los mejores cafés de especialidad, y los tratan con el cuidado que merecen. Todo su café se tuesta en Madrid, y siempre se envasa y reparte en menos de un mes, para que esté siempre fresco y mantenga todas sus cualidades organolépticas.

Café el Tucán

Es un [café](#) para el día a día, especialmente indicado para personas a las que les gusten los sabores cítricos y el chocolate.

Con un tueste medio, y un sabor suave, podemos conseguir una taza ideal para degustar tranquilamente y descubrir cada día nuevos matices. Un café idóneo para los que tienen personalidad, y les gusta el café diario.

Café Blend El Jaguar

Jaguar es nuestra apuesta de café más potente. Queríamos un [café](#) con garra, fuerza y mucha cafeína. Buscábamos el café ideal para esos días que se necesita algo más de cafeína, pero sin renunciar al sabor y calidad que nos caracteriza.

La mejor mezcla posible entre dos variedades distintas, creando un café único y muy especial. ¡Para amantes del café fuerte!



Nuestra misión es la de dar a conocer a la gente que se puede consumir un café de grandísima calidad a buen precio y con un gran servicio

Café El Colibrí Azul

Sin duda, el **café** de especialidad más **premium** que tienen. Nos encanta el nombre porque representa perfectamente la identidad de este café, un **producto** muy difícil de encontrar y del que se producen muy pocos sacos al año. Una taza con matices únicos para tomar en ocasiones especiales. Es la “joya de la corona” de [Cafés Fincas de Nicaragua](#). Un café gourmet para aquellos que buscan momentos excepcionales.

El sector del café de especialidad va cogiendo buen ritmo a medida que se da a conocer.

En Madrid se está comenzando a conocer cada vez más y más. Cada mes surgen nuevas empresas, con diferentes propuestas. **2021** va a ser un año complicado para todos y también para el café de especialidad, al final es un producto con un coste más alto de lo que el cliente está acostumbrado a pagar. En **época** de crisis los productos de esta calidad pierden protagonismo y cuota de mercado, aun así, confiamos en que continúe al alza como en los últimos años.

El Consumidor español cada vez sabe más de café, el problema es que tenemos un legado de un café torrefacto, que ha hecho creer a muchas personas que el café deber ser quemado fuerte y azucarado y no es así. En Madrid cada vez se abren más locales y cafeterías con el “Specialty coffee” debajo del nombre, lo que provoca más interés acerca de este café y un mayor consumo.

Javier Pardo, responsable de las relaciones con los clientes de la marca “*Fincas De Nicaragua*”, nos cuenta que fue hace dos años a través de nuestro tío Rogelio que trabajaba en Nicaragua muy cerca de una plantación En Madrid cada vez se abren más locales y cafeterías con el “*Specialty coffee*” debajo del nombre, lo que pr

de café. Se trajo un par de **kilos** y nos enamoró. Pero fue al hacer mi trabajo final de carrera cuando descubrí que en España seguía siendo uno de los 4 únicos países del mundo donde todavía se seguía consumiendo torrefacto.





Esto, sumado a que somos el segundo país del mundo después de estados unidos en consumo de café en cápsula, nos hizo darnos cuenta que en España existía y existe un problema con el café. Nos replanteamos importar el mejor café de Nicaragua y empezar a dar a conocer más el café de especialidad.

Lo más importante de un café es que sea 100% natural, y si puede ser café de especialidad mejor, porque significa que ha llevado un proceso artesanal en todo momento y que además ha sido categorizado como un gran café. Luego ya dependiendo de los gustos de cada cliente se puede elegir un tueste más fuerte o más suave.

En España el café más demandado suele ser la variedad denominada “robusta” la que es la más fuerte y con más cafeína. Javier Pardo nos indica que “a nosotros nos compran todos por igual, aunque sí que es verdad que el más suele gustar es el Jaguar, nuestro Blend”.

El mundo del **café** es un sector muy complejo, nos apunta este especialista, Javier Pardo, ya que es “el producto más consumido del mundo y sin embargo nadie sabe nada acerca de él. Es muy difícil convencer a un cliente de que el café que lleva consumiendo 20 años no es un café bueno, o que las capsulas no son cafés de calidad y que son altamente contaminantes. Hay mucha competencia y es difícil desmarcarse. Aun así, es realmente bonito saber más sobre el café sus orígenes como se recolecta, encontrar cada día sabores nuevos, son experiencias únicas difíciles de encontrar en otros sectores”.

“Nuestra idea es seguir trayendo los mejores cafés de Nicaragua y quién sabe si en un futuro traer de otras partes del mundo, también queremos a comenzar a trabajar con oficinas, dando un gran producto y un mejor servicio. El concepto es dar a conocer a las familias de Nicaragua que trabajan sus plantaciones de manera artesanal, dando siempre la mejor calidad y ofreciendo unas tazas de una calidad insuperables. Queremos que la gente comience a conocer lo que es un café de calidad y valore un producto artesanal, cultivado a 1.500 metros en una cordillera en medio de la selva nicaragüense”.