



ANTHEA CAFÉ

Specialty Coffee Training

Formación de campo en café de especialidad

La Palma, Islas Canarias



¿Qué fue antes, la semilla o el árbol? What came before the seed or the tree?

Parafraseando el enigma del huevo y la gallina, punto medular para resolver una situación compleja, nos encontramos con la parábola del cabrero y sus cabras felices o esclavos activos para posicionarnos en el contexto del **nacimiento del café**.

Sea cierto o no el descubrimiento, lo que si es cierto es el desconocimiento de los procesos que dan origen a esta maravillosa bebida.

Paraphrasing the enigma of the chicken and the egg, the central point to solve a complex situation, we find the parable of the goatherd and his happy goats or active slaves to position ourselves in the context of the **birth of coffee**.

Whether the origin is true or not, what IS certain is the ignorance of the processes that give rise to this wonderful drink.





La formación de tostadores y baristas se basa, únicamente, en el grano verde que reciben de distintos orígenes. Desgraciadamente el acceso a las fincas tradicionalmente cafeteras tanto en Iberoamérica, Asia o África no es fácil para la mayoría de profesionales del sector, bien sea por los idiomas, la distancia o la inseguridad.

Tampoco es posible adquirir los conocimientos “de campo” en la mayoría de las fincas porque, también desgraciadamente, los caficultores, a falta de tiempo o recursos reproducen conductas no siempre adecuadas o actualizadas.

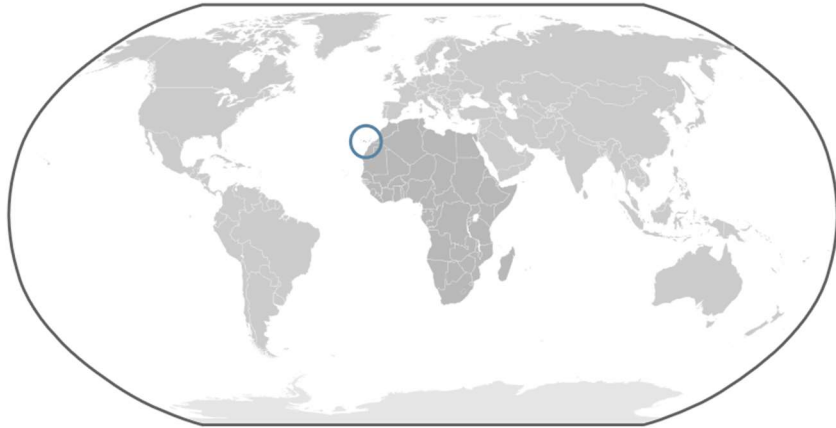
The training of roasters and baristas is based solely on the green bean that is received from different origins. Unfortunately, access to traditional coffee farms in Latin America, Asia or Africa is not easy for most professionals in the sector, either because of languages, distance or insecurity.

It is also not possible to acquire "field" knowledge on most farms because, unfortunately, coffee growers, due to lack of time or resources, reproduce behaviors that are not always appropriate or up-to-date.

Teniendo en cuenta que la producción de cafés de especialidad es relativamente nueva (en 1984 Erna Kuntsen acuñó la denominación) y que es, además, incompatible con las grandes plantaciones, el poder acceder a los procesos que dan lugar al café con puntuaciones **SCA superiores a 80** es algo a tener en cuenta para quien pretenda adquirir conocimientos mucho mas amplios en la materia. El no haber pisado una finca, el no haber comido una cereza cogida del cafeto, el no intervenir en una fermentación, ni monitorearla o hacer lo mismo con el secado, es una gran asignatura pendiente para una formación adecuada y completa.

Considering that the production of specialty coffees is relatively new (in 1984 Erna Kuntsen coined that name) and that it is also incompatible with the production of coffee in the field of coffee. Not having set foot on a farm, not having eaten a cherry picked from the coffee tree, not intervening in a fermentation, or monitoring it or doing the same with drying is a great pending issue for adequate and complete training.





La Palma, donde Anthea está ubicada, pertenece a la provincia de Santa Cruz de Tenerife. Las islas Canarias están relativamente cerca de cualquier población europea, con conexiones aéreas frecuentes. La duración de los vuelos no supera las cinco horas. La Palma goza de una climatología maravillosa, seguridad y la posibilidad de hablar en diferentes idiomas. La vida cultural es amplia y el ocio asequible. Los hoteles y restaurantes conservan una calidad-precio muy buena.

Las ventajas del idioma y la cercanía es lo que hace que ANTHEA sea la opción perfecta para adquirir los conocimientos imprescindibles que cualquier profesional del sector necesita: tostadores, baristas, catadores, formadores etc. La trayectoria que sigan tendrá un antes y un después de haber pasado por la finca ANTHEA.



La Palma, where ANTHEA is located, belongs to the province of Santa Cruz de Tenerife. The Canary Islands are relatively close to any European population, with frequent air connections. The duration of the flights does not exceed five hours. La Palma enjoys a wonderful climate, security and the possibility of speaking in different languages. The cultural life is wide and the leisure affordable. The hotels and restaurants maintain a very good quality-price.

These advantages of language and proximity is what makes ANTHEA the perfect option to acquire the essential knowledge that any professional in the sector needs: roasters, baristas, tasters, trainers, etc., The trajectory they follow will have a before and after having passed through the Anthea farm.

Programa del Curso Course program

La duración del curso será de **5 días consecutivos** The course program duration will be **5 consecutive days**

HORARIO DE PRACTICA PRACTICE SCHEDULE		HORARIO DE TEORIA TEACHING SCHEDULE	
08:00 - 14:00		17:00 - 19:00	
1	Conocimiento del suelo	Knowledge of the soil	Con bioquímica (imprescindible para entender los procesos)
2	Necesidades del suelo	Soil needs	Biochemistry (essential to understand the processes)
3	Correcciones	Corrections	
4	Control del riego	Irrigation control	
5	Abonado	Fertilizer	
6	Control de plagas	Pest control	
7	Tratamiento	Treatment	
8	Recolección	Harvesting	
9	Lavado	Washing	
10	Oxidación	Oxidation	
11	Despulpado (si procede)	Pulping (if applicable)	
12	Fermentación	Fermentation	
13	Control de fermentaciones	Control of these fermentations	
14	Lavado (si procede)	Washing (if applicable)	
15	Secado	Drying	
16	Control del secado	Drying control	
17	Trillado	Trite	
18	Selección del grano verde	Selection of the green bean	

Acerca de nosotros About us

En **Anthea** se plantaron las primeras “matas” de café en el 2010 de la mano de un caficultor colombiano llamado José Grisales que nos trajo semillas de la variedad Castillo procedentes de su finca en Manizales.

En el 2020 se plantaron cafetos de la variedad Gesha procedentes de la finca 4 generaciones, también de Colombia. Su dueño Luis Valdez compartió formación en el 2018 con Jens en Cenicafé, Popayan, Colombia. Jens se hizo Q profesional Procesor.

La ayuda de profesionales tan reputados como D. Francisco Serrazin (Don Pachi) de Panamá, el mismo Luis Valdez, Felipe Ospina (CQI) los cursos de métodos de fermentación Kuba o la también inestimable ayuda de Jaime Restrepo han hecho posible que nuestro café estuviera presente en las ferias mundiales de Dubái, Atenas, Bangkok, Copenhague etc. de la mano de Wild Kaffee que creyó en nosotros desde el primer momento.

Hemos trabajado en estos años para que se nos tomara en serio en este enorme mundo del café.

Hemos roto moldes y llegamos para quedarnos...

In **Anthea**, the first coffee "plants" were planted in 2010, by the hand of a Colombian coffee grower named José Grisales, who brought us seeds of the Castillo variety from his farm in Manizales.

In 2020, coffee trees of the Gesha variety were planted from the 4 Generaciones farm, also from Colombia, its owner, Luis Valdés ... he shared training in 2018 with Jens in Cenicafé, Popayán, Colombia, becoming a professional prozesor.

The help of renowned professionals such as Mr. Francisco Sarrazin (Mr. Pachi) coffee guru in Panama, Luis Valdés himself, the courses on Kuba fermentation methods or the invaluable one of Andrés Felipe Ospina and Jaime Restrepo have made it possible for our coffee to be present at the world fairs of Dubai, Athens, Bangkok, Copenhagen...

Now they know us a little better.

Over the years, we have worked to be taken seriously in the huge world of coffee.

For us everything is new, even though it is known that Coffee was planted on the islands more than two hundred years ago. The soil, the trade winds, the salinity... everything is different and beliefs, postulates and knowledge have been broken...





Anthea Café, origin La Palma, destination... THE WORLD!



+ 34 601 512 712



correo@antheacafe.com



instagram.com/anthea.cafe/



<https://antheacafe.com/>