



CÁTEDRA 'ALIMENTACIÓN Y SALUD'

"EL CAFÉ. ORIGEN Y DIFUSIÓN DE ESTE ALIMENTO"

Conferencia Dr. Benito Valdés Castrillón, Académico de Número de la RAMSE

El Dr. Benito Valdés Castrillón comienza su conferencia, *El café. Origen y difusión de este alimento*", dentro de la Cátedra 'Alimentación y Salud', indicando que el género *Coffea*, al que pertenece el cafeto, está integrado por 103 especies nativas de África, y que dos de ellas, *C. canephora* y *C. eugenioides*, ambas con $2n = 22$ cromosomas, se hibridaron para producir un híbrido estéril, que al poliploidizarse dio origen al cafeto (*C. arabica*). Este proceso tuvo lugar en el sur de Sudán o en el norte de **Uganda**, desde donde extendió su área natural de distribución a una zona relativamente reducida de **Sudán y Kenia** y sobre todo a la vecina Etiopía.

Resalta el Dr. Valdés que cuando en 1753 Carlos Lineo le aplicó su nombre científico, indicó erróneamente que procedía de "**Arabia Feliz**" que es el nombre con el que conocían los romanos al actual Yemen, de donde se creyó durante siglos que era nativa esta especie.

Indica el conferenciante que el café se obtiene a partir de las semillas de esta planta, que contienen cafeína, un alcaloide metilado derivado de la xantina, a la que debe el café la mayoría de sus notables propiedades farmacológicas. Se indican otras dos **metil-xantinas** que tienen propiedades similares a la cafeína: la **teobromina** y la **teofilina**, y las especies vegetales que acumulan estos tres alcaloides en sus hojas o semillas.

Se destaca que la **cafeína** es de color blanco, por lo que las semillas del café son grises o ligeramente verdosas y que adquieren el color pardo más o menos intenso como resultado de su tostado, proceso en el que se producen melanoidinas y diversos compuestos fenólicos que proporcionan los sabores y aromas de las distintas variedades de café. Se indica el proceso de torrefactado y se resalta que la cafeína obtenida por descafeinización del café se utiliza en las industrias farmacéuticas, de cosmética y de elaboración de bebidas energizantes.

El Dr. Valdés explica cómo pudo pasar el cultivo del cafeto desde las altas planicies de **Etiopía al Yemen**, y como se extendió el uso del café a los países de Oriente Próximo en el siglo XVI, a Italia, Inglaterra, Francia y Austria en el XVII y a España en el XVIII. Explica a continuación como el cultivo del café fue llevado por los holandeses a sus colonias asiáticas en el siglo XVII, y como llegó y se extendió por América en el XVIII a partir de plantas procedentes de los jardines botánicos de Ámsterdam y París.



Explica a continuación el Dr. Valdés como en el siglo XIX una roya procedente de África eliminó prácticamente todos los cultivos asiáticos de *C. arabica* y afectó a los americanos, lo que trajo como consecuencia la sustitución en muchas plantaciones de esta especie por ***C. canephora (robusta)***, más resistente a la plaga y que acumula más cafeína que *C. arabica*.

Finaliza el Dr. Valdés su conferencia mostrando la distribución mundial de los cultivos de *C. arabica* y de *C. canephora*, así como de los de *C. liberica*, que es una especie que apenas contribuye con el 1% de la producción mundial de café. Se indican los países que producen más de **100.000 toneladas de café al año**, y se dan datos sobre consumo y comercio en España de este alimento.