



## *El Café en Grecia*

*La preparación griega del café es originaria de Turquía, aunque corremos el peligro de ofender a un griego si le pedimos un café turco. En el país helénico se calienta el café directamente con el azúcar, se sirve sin cuchara y se utiliza su poso para adivinar el futuro*



**E**n Grecia, como en Turquía, Egipto, Siria o los países balcánicos y del medio y cercano oriente, el café se sirve hervido y con poso. Para ello utilizan una pequeña cacerolita de boca ancha y mango largo, denominada Briki. El azúcar se echa antes de poner a hervir el agua y el café, por lo que en el momento de pedirlo hay que indicar si uno lo quiere dulce, medio o sin azúcar. Si usted lo desea azucarado, pida un café elliniko gliko, si por el contrario lo prefiere poco azucarado, pida un elliniko métrio, mientras que si lo que desea es un café sin azúcar, tendrá que pedir un elliniko skèto.

El café que se utiliza en la preparación, a razón de una cucharadita por taza, debe ser tostado muy oscuro y molido muy fino, casi pulverizado, mientras que la cantidad de agua es equivalente a las tacitas que se van a servir.

Una vez dispuestos, agua, café y azúcar en el interior del Briki, se pone a

calentar el recipiente. Cuando aparece el primer hervor se retira del fuego, se mezcla suavemente durante un instante la preparación, y seguidamente se devuelve al fuego. Este procedimiento de hervor se repite hasta tres veces, cada vez que la mezcla sube y llega al borde superior del Briki. Finalizado este proceso, se retira el cazo y se empieza a repartir el café. Primero la espuma y luego la infusión.

El café griego debe beberse despacio, sin remover y sin apurar los posos, pues es costumbre de este país averiguar el futuro leyendo la borra del café que queda en el fondo de la taza.

A pesar de que esta es la forma tradicional de tomar café en el país helénico, lo cierto es que el turismo y la globalización han llevado a Grecia nuevas maneras de beberlo. La más popular en verano es el nes me gála: un vaso alto de café soluble batido con hielo, agua y leche que se bebe lentamente con pajita.

### Importaciones café verde no descafeinado

	1999	2000	2001	2002
Tm	17.647	23.965	26.879	27.100
Sacos	294.122	399.422	447.980	451.662

Fuente: Eurostat



## Gastronomía y Café

En Grecia no se acostumbra a tomar postre ni café, tal y como lo hacemos en España. El postre o dulce se toma en otro momento del día, en una especie de pastelerías con mesas, llamadas Yajaroplastío. Todos los dulces griegos son excesivamente dulces. Los más tradicionales son los Kurambiédes, el Jalbá, Lucúmi, Baglabás, Galactombúrico, Burekákí, Kataífi, Lucumádes, Yoghurt con miel, etc...

Por su parte, el café se toma en Cafeterías (más modernas) y Cafeníos (más tradicionales). El café con leche de España no existe y lo más parecido es el Capuchino italiano.

## Grecia incrementa la compra de Café año tras año

A falta de los resultados definitivos del año 2003, y según la Organización Internacional de Café, Grecia había importado entre enero y junio del año pasado, 32.700 toneladas de café, lo que significaría un fuerte incremento

con relación al año anterior, que se cerró con un computo global de 27.100 tm. Aunque espectacular, este tipo de episodios de crecimientos acentuados en la importación de café por parte del país helénico son frecuentes. En 1999, por ejemplo, las importaciones se cifraron en 17.647 toneladas. Un año después, estas llegaron casi a las 24.000 (23.965 tm), y en el 2001 fregaron las 27.000 tm (26.879 tm).

## Orígenes del "Café griego"

Tres cuartas partes del café consumido en Grecia proviene de Brasil, origen que hasta el pasado 2002 había aumentado año tras año sus ventas al país helénico. Hace dos años, sin embargo, las importaciones desde este país sufrieron un leve retroceso, a favor de la India, que hoy en día se sitúa en el segundo puesto del ranking de países proveedores de Grecia. Le siguen Vietnam, Colombia y Uganda.

El consumo de café en Grecia, según la Organización Internacional de Cafés se estima en 4,95 kg/persona/año.

**Angela d'Areny**

### Origen importaciones

(en sacos de 60 kg)

<b>País de Origen</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>
<b>Brasil</b>	294.205	325.712	347.590
<b>India</b>	39.770	32.370	35.538
<b>Vietnam</b>	17.432	17.242	22.208
<b>Colombia</b>	9.282	10.797	11.130
<b>Uganda</b>	10.117	10.712	8.515
<b>Etiopia</b>	5.908	7.702	7.882
<b>Costa de Ivory</b>	4.045	3.455	3.032
<b>Indonesia</b>	3.813	417	1.747
<b>Madagascar</b>	4.250	2.058	1.353
<b>Costa Rica</b>	777	1.070	1.195
<b>Otros</b>	9.832	9.447	11.472
<b>Total</b>	<b>399.422</b>	<b>447.980</b>	<b>451.662</b>

Fuente Eurostat