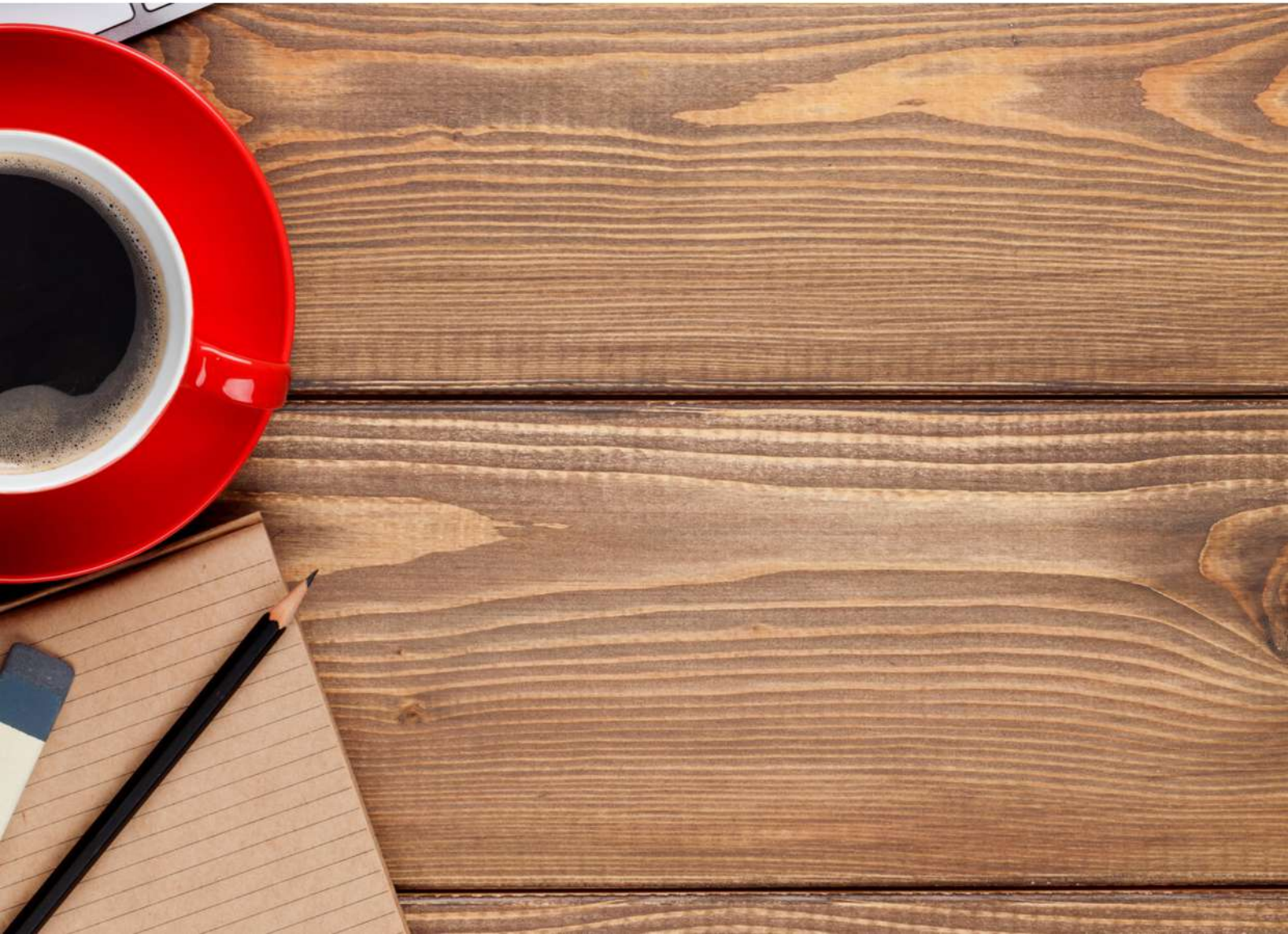




XXIX Congreso Español  
del  
**Café**  
Valladolid 2022

1 y 2  
JUNIO





Queridos compañeros/as y amigos/as,

Llega, con toda seguridad, una de las ediciones del Congreso Español del Café más esperadas de los últimos años. En 2020, tras desatarse la crisis sanitaria de la COVID-19, tuvimos que cancelar nuestro evento insignia. Tras dos largos años de afrontar, tanto en lo personal como en lo profesional, una crisis sin precedentes que nos obligó a comunicarnos a través de una pantalla, a ocultar nuestra sonrisa tras una mascarilla y establecer distancia social, volvemos con muchas ganas de vernos las caras y de compartir todos esos momentos con el café como catalizador social.

Vuelve una de las citas inexcusables del sector cafetero español. La edición XXIX del Congreso Español del Café se celebrará el próximo 1 y 2 de junio de 2022 en Castilla Termal Monasterio de Valbuena, hotel balneario de 5 estrellas situado en la milla de oro de la Ribera del Duero y que, próximamente, se integrará en la prestigiosa red Relais & Châteaux. Para cubrir las necesidades de alojamiento de nuestro congreso, también contamos con el Hotel&Spa Arzuaga, un 5 estrellas referente español en oferta enoturística.

El Congreso Español del Café, el evento más emblemático que organiza la Asociación Española del Café (AECafé), se ha configurado como el punto de encuentro de empresas tostadoras de café, fabricantes de café soluble, importadores de café verde y almacenistas, así como empresas vinculadas al sector. El objetivo de este evento es ofrecer un programa académico de alto nivel en un agradable entorno social que favorezca las relaciones comerciales entre los diferentes eslabones.

En esta nueva edición, el programa académico girará en torno a las nuevas tendencias de consumo en el mundo del café, analizando la transformación del consumidor, perspectivas de mercado, tendencias de consumo, así como explorando la analogía que el mundo del vino y el café. En la mesa redonda, se debatirá sobre el cambio que ha experimentado el consumidor, la sensibilidad hacia la sostenibilidad, la transformación digital y la adaptación de políticas de comunicación.

Contaremos con la participación de Brasil como país productor, quien analizará la situación actual del café de Brasil (previsiones sobre la cosecha, impacto del conflicto Rusia-Ucrania y lecciones aprendidas de la pandemia). Contaremos, también, con una aproximación a los cafés de especialidad (características, zonas de producción y consumo) y conoceremos de primera mano las iniciativas en materia de sostenibilidad implantadas por el sector. El broche de oro de nuestra jornada académica lo pondrá Toni Nadal con una ponencia magistral sobre motivación y liderazgo bajo el título "Todo se puede entrenar".

El excepcional enclave en el que se encuentra el hotel Castilla Termal Monasterio de Valbuena, nos brindará la posibilidad de disfrutar de nuestro cóctel de bienvenida con cata de vino en el patio del claustro de un monasterio del s. XII. Mientras que nuestra habitual cena de gala tendrá lugar en la bodega de Pago de Carraovejas, una propuesta gastronómica única en España basada en la experiencia en torno al vino. Despediremos el día con un cóctel al atardecer con unas espectaculares vistas a los viñedos, el marco perfecto para hacer entrega de dos homenajes muy especiales. Luego daremos paso a la cena de gala en el aclamado restaurante Ambivium que cuenta con diversas distinciones entre las que está Estrella Michelin desde 2020, Sol Repsol, premio a la "Mejor Carta de Vinos" en los IWC Merchant Awards y el recién estrenado Premio al Mejor Cocinero del Año que recibió el chef Cristóbal Muñoz en la pasada edición de Alimentaria.

Como cierre, en lo que respecta al programa social, la propuesta que ofrecemos combina visita cultural y gastronómica. La jornada arranca con una subida al Castillo de Peñafiel para disfrutar de unas inmejorables vistas de la Ribera del Duero desde esta imponente fortaleza con forma de buque. Continúa con un paseo en bici eléctrica entre viñedos y una agradable visita a pie por Finca Villacreces, bodega situada en medio de un pinar bicentenario. Y culmina con una cata de vino y productos gourmet al aire libre, entre pinares. La comida pondrá la guinda a esta fantástica ruta enoturística.

Espero poder saludaros personalmente en esta nueva edición del Congreso Español del Café que con tanto cariño y esfuerzo hemos preparado. Recibid un fuerte abrazo,

Andrés Bermúdez.

Presidente de la Asociación Española del Café (AECafé)



# XXIX Congreso Español del **Café** Valladolid 2022

1 y 2  
JUNIO

**Valladolid, Miércoles 1 de Junio de 2022**

Los actos institucionales tendrán lugar en  
el Hotel Castilla Termal Monasterio de Valbuena

**15h30-16h00**

Traslado de congresistas de Arzuaga a Valbuena

**16h00-16h15**

**Inauguración del XXIX Congreso Español del Café**

D. Alfonso Fernández Mañueco, Presidente de la Junta de Castilla y León *(vídeo)*

D. Andrés Bermúdez, Presidente de AECafé

D. Damià Calvet, Presidente del Port de Barcelona *(vídeo)*

Presenta: Dña. Nati Melendre, presentadora de televisión

**16h15-17h15**

Ponencia: **Tendencias de consumo y perspectivas para el mercado de café**

Dña. Oana Neamtu, Directora de Marketing de Europa Sur en JDE

**17h15-18h00**

**Pausa café**

**18h00-19h00**

Ponencia: **Agua y vino en la Ribera del Duero, a la vanguardia en la experiencia del consumidor**

Moderadora: D. Rocío Hervella, Vicepresidenta de AECafé y CEO de PROSOL

D. Pedro Ruíz, CEO de Alma de Carraovejas

D. Roberto García, Presidente de Castilla Termal

Cierre de jornada: D. Carlos Javier Fernández Carriedo, Consejero de Economía y Hacienda de la Junta de Castilla y León

**19h00-19h45**

**Matchmaking**

**19h45-20h15**

Traslado congresistas de Valbuena a Arzuaga

**20h15-21h30**

Tiempo para prepararse para el cóctel

**21h30-22h00**

Traslado congresistas y acompañantes de Arzuaga a Valbuena

**22h00-23h30**

**Cóctel de bienvenida y cata de vino en el claustro de Castilla Termal Monasterio de Valbuena**

**23h30-00h00**

Traslado congresistas y acompañantes de Valbuena a Arzuaga

Organiza



**AECafé**

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL CAFÉ



XXIX Congreso Español  
del  
**Café**  
Valladolid 2022

1 y 2  
JUNIO

**Valladolid, Jueves 2 de Junio de 2022**

**Los actos institucionales tendrán lugar en el  
Hotel Castilla Termal Monasterio de Valbuena**

09h30-10h00	Traslado de congresistas de Arzuaga a Valbuena
10h00-11h00	<b>Asamblea General de AECafé</b>
11h00-12h00	Mesa redonda. <b>El consumidor de café, más allá del solo o con leche</b> Moderador: D. Ricardo Oteros, CEO de Supracafé D. Alejandro Rodríguez, Director Comercial de Cafés El Globo y CQI Quality Evaluation Lecturer D. Fran Bernal, CEO de CaféLab y Maestro Tostador de Cafés Bernal D. Jorge Gómez, Director General de Cafés Siboney
12h00-12h45	<b>Pausa café</b>
12h45-14h30	Ponencia <b>“Retos y oportunidades del café de Brasil”</b> Excmo. Señor D. Orlando Leite Ribeiro, Embajador de Brasil en España D. Marcos Antonio Matos, Director General de Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) D. Henrique Sloper, Miembro de la Junta Directiva y ex presidente de Associação Brasileira de Cafés Especiales (BSCA)
14h30-16h15	<b>Almuerzo de trabajo en Valbuena</b>
16h15-17h15	<b>Matchmaking</b>
17h15-18h30	Ponencia Magistral: <b>Todo se puede entrenar</b> D. Toni Nadal, Entrenador de tenis y Director Deportivo de la Rafa Nadal Academy
18h30-18h45	<b>Clausura del XXIX Congreso Español del Café</b> D. José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria (MAPA) D. Andrés Bermúdez, Presidente de AECafé
18h45-19h15	Traslado de congresistas de Valbuena a Arzuaga
19h15-20h30	Tiempo para prepararse para el cóctel y cena de gala
20h30-21h00	Traslado de congresistas y acompañantes de Arzuaga y Valbuena a Pago de Carraovejas
21h00-00h45	<b>Cóctel y Cena de Gala en Pago de Carraovejas*</b>
00h45-01h15	Traslado de congresistas y acompañantes de Pago de Carraovejas a Arzuaga y Valbuena

\*La entrega de placas a los homenajeados se hará en el transcurso del cóctel

