

«Tiempo, temperatura y peso cuentan para hacer un buen café» Pedro Alonso Martínez. Premio al mejor expresso en el III Concurso de Baristas

Publicado: <http://www.laverdad.es/murcia/20091231/region/tiempo-temperatura-peso-cuentan-20091231.html>.

31.12.09 - 00:51 -
JUAN LUIS VIVASF. CARRERES

Los hosteleros se preocupan cada vez más por satisfacer las demandas de sus clientes y por ello no dudan en formarse con el objeto de mejorar la calidad de sus distintos productos, desde un vino apropiado hasta un café equilibrado. El alto nivel se pudo constatar en el III Concurso de Baristas, promovido por Salzillo tea and coffee. Juan Francisco Carmona se alzó con el primer premio al mejor combinado de café; Alejandro Mazón se llevó el premio al mejor capuccino y el molinense Pedro Alonso Martínez, del restaurante Peyma, al mejor expresso. Su hermano Juanjo también lo intentó, pero los nervios pudieron traicionarle.

-¿Qué representa la consecución de este premio?

-La recompensa a todo un trabajo de aprendizaje, la recompensa al trabajo por buscar la calidad de un producto y para satisfacer a un cliente. De esta manera te das cuenta de que merece la pena seguir aprendiendo y te motiva a continuar trabajando.

-¿En qué consistía el concurso?

-Teníamos que hacer dos cafés expressos, otros dos capuchinos y dos combinados, cuya base era el café. En mi caso combiné el café con una buena ginebra que tiene extracto de pepino, lo que le da un sabor más refrescante. Lo acompañé con una crema de leche y luego hice un dibujo con él, una especie de flor

-Pero el premio se lo llevó al mejor expresso. ¿Cuáles son las claves para hacerlo bien?

-En primer lugar, hay que elegir un café arábigo cien por cien. Un buen café solo no debe llevar robusta y torrefacto. La robusta hace que el café sea más económico, pero también tiene más cafeína y resulta más amargo. El torrefacto le da color, pero también le da sabor tostado y desequilibra la estructura en boca. Además, hay que tener en cuenta varios factores, como la temperatura, el cálculo del peso y el tiempo de caída. Si pasan más de 30 segundos, el café sale quemado y no tendría estructura en la boca.

-¿Y el capuchino?

-El capuchino es una infusión de café solo, pero con una emulsión de espuma de leche, una crema espesa. Tiene sabor a café, pero es más cremoso. Es importante que la leche tenga una materia grasa de 3,6 y no esté más caliente de 60º, ya que se quemarían las proteínas de no ser así.

-Hay quienes afirman que el descafeinado puede resultar más nocivo, ¿qué hay de cierto en ello?

-No tiene por qué, ya que el descafeinado sólo es el lavado del café para quitar la cafeína, quedando un 0,5 o 1% de ella; mientras que en el café se queda entre un 2 y un 3%. En realidad, lo dañino del café es el torrefacto y no sabemos por qué se utiliza.

-¿Cree que los baristas murcianos se preocupan por mejorar la calidad de sus cafés?

-Sí hay una preocupación por ofrecer un buen café a la gente. En el concurso había mucho nivel y se puso difícil. Los baristas se molestan más por llevar esa calidad al cliente que así lo demanda. La formación de un barista es muy importante.

-¿Cuáles son sus perspectivas a corto plazo?

-Seguir formándome en la Escuela de Hostelería. Te preparas con el objetivo de ser jefe de sala. Para ello haces un poco de todo, sumillería, catas de aguas, aceite, vino, café&hellip