

# Un 'barman' del café expreso

El hostelero de Osuna Antonio Chavarría ha ganado el IV Campeonato Ibérico de Baristas

ANA FERNÁNDEZ | ACTUALIZADO 29.01.2010 - 05:03



Antonio Chavarría, durante la elaboración de café en el campeonato celebrado en Madrid Fusión.



Detalle de la preparación de la especialidad sin alcohol &#39;Mi primer café&#39;.

Multitud de términos se han incluido en los últimos años en el vocabulario gastronómico más cotidiano, desde el clásico *chef*, pasado por el *gourmet* hasta llegar a todo tipo de *deconstrucciones*, ya sea de tortilla de patatas o de millojas de manzana. Ahora, un nuevo término define a lo que antes mal llamábamos camareros o *barman*; se trata del barista, un profesional especializado en el café de alta calidad que crea nuevas bebidas basadas en él usando varios tipos de leches, esencias y licores. Para el barista -palabra procedente de la cuna del café expreso, Italia-, los detalles en la presentación son importantes y por ello también es experto en el *arte del latte*. El vecino de Osuna Antonio Chavarría es todo un maestro del café y así lo demuestra su primer puesto en el IV Campeonato Ibérico de Baristas, celebrado dentro de la cumbre gastronómica Madrid Fusión.

Todo un ritual en torno a una cafetera expreso es lo que vivieron los 17 aspirantes, -procedentes de España, Portugal y Andorra- que participaron en el campeonato. Sólo seis fueron los finalistas, de los que Antonio Chavarría, *Chava* para los conocidos, fue el vencedor.

Vestidos como unos auténticos camareros de alta cocina-"nada de manchas y mandiles con restos de café", aclara el barista ursoonense-, el ritual comienza con 15 minutos para la preparación, "donde tenemos que regular la molienda a ojo y preparar con mucha limpieza todos los detalles". Antes, nada de tilas para calmar los nervios. "Un buen expreso arábica, que tiene menos cafeína, para ir entrando en contacto con el material de trabajo", afirma el barista que, reconoce, toma unos cuatro o cinco cafés al día.

Tras la preparación, Chavarría, también ganador de la pasada edición del II Campeonato de Andalucía de Baristas, dispuso de 16 minutos para elaborar cuatro cafés expreso, dos capuchinos y dos bebidas especiales: una sin alcohol, que el

joven empresario denominó *Mi primer café* (polvo de galletas, crema de cacao, café expreso y crema de leche fría), y otra con alcohol, *Café Reina Victoria* (expreso, ginebra, tónica, lima y rodaja de pepino). "Siempre predominando en todos los cócteles el sabor a café, y teniendo en cuenta que el expreso debe salir en un tiempo de entre 20 y 30 segundos y la extracción de 25 a 35 mililitros", explica el maestro cafetero, que contó con la suerte de participar con un café de alta gama de la marca cordobesa Cafento.

El trabajo en el concurso no terminaba ahí, ya que durante la elaboración tenía que ir, de forma más o menos ingeniosa, relatando los pasos que estaba dando ante la atenta mirada del jurado. Para Chava esto no resultó un problema, ya que la cafetería que regenta desde hace 8 años, Mr Chava, ubicada frente al hospital comarcal de Osuna, se enfrenta a diario al juicio más complicado, el del público.

En contra del café en vaso de caña -"la taza conserva mejor el calor, la temperatura de un café expreso debe oscilar entre los 88 y 90 grados de temperatura"-, este virtuoso en el manejo de la cafetera expres es la única persona responsable en su negocio de preparar el café. "Llego a mi cafetería a las cuatro de la madrugada, me tomo un expreso, preparo el chocolate, los churros... hasta que a las siete llegan las camareras que sirven en la cafetería, entonces me coloco frente a la máquina y de allí no me muevo".

De su paso por Madrid Fusión saca, además del premio consistente en un viaje de formación a Colombia, el interés por seguir aprendiendo a través de cursos de juez sensorial o de catador de café. A este vecino de Osuna le cuesta entender por qué está tan mal valorado el café en España, "cuando es la segunda bebida, después del agua, que más se consume", aunque confiesa que "es muy difícil tomar por aquí un buen café. Desde luego, el que más me gusta es el que yo mismo me preparo".

Publicado:

[www.diariodesevilla.es/article/sevilla/618655/barman/cafe/expreso.html#](http://www.diariodesevilla.es/article/sevilla/618655/barman/cafe/expreso.html#)