

"El café perfecto son tres centilitros extraídos en veinticinco segundos"

Fecha: 11.11.2009

Publicado: www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.

El mundo del café protagoniza el segundo Taller de Gastronomía.

HUESCA.- El apasionante y desconocido mundo del café protagonizó ayer el segundo taller de gastronomía organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y la Escuela San Lorenzo. El presidente del Forum del Café, Salvador Sans, junto a Alejandro Salvo y Josep Rovira, miembros de esta organización, informaron a los asistentes sobre el origen tueste, envasado y mercado del café y dieron a conocer una organización que fomenta el conocimiento de este producto. Rubén Sans, miembro fundador de la Asociación Cultural de Baristas de Aragón, dio a conocer esta figura y ofreció una demostración de preparaciones con café. "Un barista es un especialista en cafetería, con unos conocimientos de botánica y organolépticos de esta bebida. Podemos decir que es el sumiller de un gran restaurante, pero en lo que es el café", explicó Sans.

Ayer se mostraron las variedades Colombia, Kenia, Guatemala Volcán de Oro y Nicaragua, con las que se prepararon otros tantos expresos. "Hay sabores dulce, salado, amargo y ácido, que predominan más o menos en cada variedad o se combinan. También hay gran variedad de aromas", señaló Sanz, quien aseguró que en cuestión de sabores y aromas "en el café, aunque parezca mentira, la variedad es bastante más amplia que en el vino, y también bastante más desconocida". Por eso, su objetivo es "culturar a la gente y que igual que ahora todos entienden de vinos y aceites, sepa que hay diversas variedades y lo que está tomando en cada momento". Los conocimientos también son necesarios para el personal de hostelería, encargados de informar al cliente.

La sesión de ayer contó también con una demostración de "latte art", o capuccinos en los que se trabajan caprichosas formas y texturas. "La leche se calienta de forma especial, para conseguir una emulsión para crear figuras y dar un toque distinto al café con leche" advirtió Sanz. Otras preparaciones fueron combinaciones con y sin alcohol, siempre con una base de café expresso.

"El café expreso perfecto son tres centilitros de café, extraídos entre veinte y treinta segundos. Lo perfecto serían veinticinco segundos", aseguró Sanz. Sobre si es mejor con o sin azúcar, depende del gusto del consumidor. A la hora de tomarlo, se recomienda "buena compañía" en todos los sentidos y también admite maridajes. "En grandes menús buscamos cafés que tengan cualidades parecidas a lo que se ha comido antes. Apostamos por el café natural y la variedad arábica, intentando desmitificar que tenga mucha cafeína", concluyó.