

El arte de hacer un buen café compite en Jerez de la Frontera

El arte de hacer un buen café compite en Jerez de la Frontera

Noticias EFE

Jerez de la Frontera (Cádiz), 12 abr (EFE).- El consumo de café ha caído en España en los últimos cinco años y, según los expertos, se debe a que no se presta la suficiente atención al proceso de elaboración de esta bebida, un rito que puede llegar a convertirse en un todo un arte.

Tanto es así que 17 alumnos de las diferentes escuelas andaluzas de hostelería se han enfrentado hoy al reto de hacer una buena taza de café durante el concurso "Maestro del Espresso Junior", celebrado en Jerez de la Frontera y que tendrá su final nacional el próximo mayo en Barcelona.

El certamen, que este año celebra su séptima edición y ha sido organizado por una empresa italiana del sector, trata de impulsar la cultura del café y de divulgar que el 50% de su elaboración depende de las manos de quien lo hace, según ha dicho a Efe el miembro del jurado del concurso Massimo Saggese, un experto que llega a tomarse hasta quince expresos al día.

"El café es el último sabor que se queda en la boca, si no es bueno, te quedas con mal sabor, aunque la comida haya sido buena", explica este experto italiano, que asegura que un euro "no es poco" por una taza de esta bebida y que recomienda a los consumidores españoles que empiecen a decir "no me gusta, ahí te lo dejo, no te lo pago" cuando le sirven una taza mal preparada.

Saggese subraya que las estadísticas apuntan a que en España ha descendido el consumo de café, de la misma forma que han subido "de una forma impresionante" las importaciones de materia prima de baja calidad.

La forma de molerlo, de prensarlo o el estado de la máquina forman parte de los ingredientes a cuidar para que los consumidores encuentren "un equilibrio entre cuerpo, sabor y aroma" en una taza de esta compleja bebida, que está compuesta de 1.500 sustancias aromáticas, de las cuales 800 son naturales y 300 proceden de variables físicas o químicas de su fabricación.

Una bebida que "si se hace bien no daña al organismo" y que puede incluso llegar a la mesa como un pequeño y efímero objeto de arte con distintas decoraciones. EFE

http://www.nortecastilla.es/agencias/20100412/mas-actualidad/vida-ocio/arte-hacer-buen-cafe-compite_201004121941.html