

# Los diez mandamientos de un buen café espresso

18/09/2010 07:51 AM

EFE. Roma. Un café solo o "espresso", como lo llaman en Italia, es algo más que un brebaje oscuro estimulante, es un arte, una cuestión de orgullo nacional para los italianos, y por ello llegan ahora los mejores trucos para prepararlo y para que el cliente esté atento a la correcta actuación del camarero.

El Instituto Nacional del Espresso italiano y el Instituto de Degustadores de Café han elaborado una lista de errores que los consumidores jamás deberían aceptar en un bar.

Lo primero que debería llamar la atención del cliente es el material y la forma de la taza utilizada, pues si ésta es cilíndrica no ayudará a la formación de la crema, y si es de loza no mantendrá la temperatura idónea.

Lo ideal será que el café venga servido en una taza de porcelana de forma elíptica, más estrecha en la base que en la parte superior, lo que contribuirá a mantener la temperatura y a favorecer la percepción de los aromas y el sabor del café.

También será necesario fijarse en dónde y cómo están distribuidas las tazas antes de servir el ansiado 'espresso', precisa Luigi Odello, profesor de Análisis Sensorial, ya que si éstas están colocadas en más de dos niveles encima de la cafetera, lo mejor es que uno empiece a pensar en pedir un té o una camomila.

Aunque a primera vista pueda parecer un detalle sin importancia, más de dos filas de tazas superpuestas constituyen un error capital en la preparación del café, puesto que las que estén en la tercera y cuarta fila estarán frías y no mantendrán la temperatura adecuada para una correcta degustación.

Se aconseja además fijarse en si el camarero llena de forma apropiada el filtro, y para ello hay que estar atento a cuando se dirija hacia el dosificador y le dé a la palanca que permite la salida del café molido.

Aquí habrá que exigir oír "clack, clack" -dos, no uno y medio ni tres-, tan sólo dos, lo que significa que se ha depositado en el portafiltro la cantidad exacta de café necesaria para obtener un buen 'espresso'.

A continuación, el camarero tendrá que proceder a prensar el café molido del filtro con fuerza y con brío, ejerciendo la presión equivalente a 20 kilogramos de peso.

Si lo hace con desgana y sólo por cumplir, o si ni siquiera lo hace, ahí se enciende otra señal de alarma que debería llevar al cliente a inventar una excusa para huir del local.

Además, cuando no está bien prensado será difícil eliminar los restos de la mezcla, por lo que al final del día el portafiltros habrá acumulado una consistente dosis de café ya utilizado, que hará que sepa a quemado cuando llegue el momento de beberlo.

El orden y la limpieza también son primordiales en la preparación de esta bebida y por ello habrá que controlar si, tras prensar el café, el mozo se preocupa por eliminar los restos de la mezcla en los bordes del portafiltro.

La última prueba de fuego será la de observar atentamente cómo sale el café: si baja a borbotones, entonces algo ha fallado, ya que sólo vale la pena beberlo si el líquido evoca la forma de "una cola de ratón" y cae con fluidez hasta la taza.

Todo ello, en no más de 25 segundos, el tiempo necesario para llenar con 25 mililitros la taza con un buen 'espresso', que, si ha sido servido correctamente, presentará "una intensidad de color media, con un tono avellana con reflejos rojizos y una textura tan fina que no será posible ver en ella la trama", señala Odello.

Unas características que, según este experto, son una "promesa" de un "aroma particular que abarca desde la miel a las flores, pasando por el chocolate, la fruta seca y las especias".

Con bastante menos de esa cantidad, unos cinco mililitros, será posible establecer, sin embargo, si el 'espresso' cuenta con la acidez justa, "sin parecer un limón", y si es un café "con cuerpo, sin ningún toque astringente y con un buen equilibrio entre ácido y amargo".

Todos ellos, en suma, son pequeños detalles en los que fijarse y con los que los amantes de un buen 'espresso', tras una ardua labor de investigación, podrán gozar de uno de los pequeños placeres cotidianos con esta bebida estimulante, que cuenta en el mundo con tantos seguidores como detractores.

<http://www.laverdad.com/detavance.php?CodAvance=56836>