

Para poner un buen café uno tiene que ser un fantástico

El pacense Raúl de Mato gana el tercer concurso de baristas de Extremadura
17.09.10

«Para cortar bien un jamón hay que ser un fantástico, pero para poner un café también». Así definía la acción uno de los participantes del tercer concurso de barista de Extremadura. Antonio Pozo, que así se llama el protagonista de la frase, es la primera vez que concursa como la mayoría de sus compañeros. Unos nerviosos y otros parecen tranquilos pero finalmente lo transmiten todo en su exposición. Antonio que fue el primero en presentar, actuó delante del jurado como si de un auténtico 'speaker' se tratara. Los entendidos en la materia explican cómo beber un buen café. La temperatura, el azúcar, la molienda, la espuma, la crema, la leche. numerosos factores a tener en cuenta y que pocos siguen en un café de andar por casa. Sin embargo, ninguno de los siete participantes que actuaron delante del jurado en el Gran Hotel Casino de Extremadura ayer podían permitirse el lujo de olvidar el mínimo detalle. Todo puntúa. Hasta colocar la cucharilla. La prueba, que consistía en preparar cuatro bebidas a base de café en 16 minutos, mantuvo atento a un público que animaba desde sus asientos.

Estas personas aseguran que cuando están en el concurso los nervios pueden ser muy traicioneros, «no es igual que estar en tu trabajo en el día a día», comenta Pozo.

Los nervios le jugaron una mala pasada a alguno y el reloj corrió más de la cuenta -de los 16 minutos establecidos para realizar la prueba-, sin embargo no fue igual para todos, hubo a quien le sobró tiempo hasta para saludar y agradecer a los que tenía cerca. Como es el caso de Amira Mendoza, esta chica de Badajoz, de la cafetería La Raya, deleito con un 'menú cafetero' de lo más suculento. Una vez presentada la última bebida a los miembros del jurado, limpió su espacio de trabajo a un minuto y medio de dar por finalizada su prueba. Afortunadamente esta chica se encuentra entre los tres finalistas, ocupando la segunda posición.

En este concurso en el que profesionales de la hostelería con grandes conocimientos en como servir un buen café prepararon los más innovadores expreso, capuchinos, fantasía con alcohol y fantasía son alcohol. Los participantes fueron evaluados por jueces técnicos y sensoriales que valoraron los aspectos formales, técnicos y sensoriales de cada participación.

Finalmente, Raúl de Mato de la cafetería La Marina ganó el primer puesto. Convirtiéndose en el mejor 'cafetero' de Extremadura. Ahora representará la región en el certamen nacional que se celebrará en Barcelona en noviembre. Y si consigue dar un paso más, lo hará en el 'Ibérico', con concursantes de Portugal y Andorra.

La pacense Amira Mendoza de la cafetería La Raya se hizo con la segunda posición y Gema Amarilla de Cáceres conquistó al jurado con su propuesta y se alzó con el tercer puesto.

Porque tomar café es una 'cultura' que poco a poco se abre paso en Badajoz. Aunque según uno de los participantes no se le da la importancia que debería tener. «Porque aunque no nos demos cuenta la hora de tomar café ocupa los mejores momentos del día. Momentos clave con amigos, por la tarde, con hielo...», expresa.

Por segunda vez se atrevió a concursar Jorge Rodríguez Nieva. Este joven emeritense de 23 años fue el ganador de la segunda edición del certamen. No perdía ojo de los pasos que seguían sus compañeros, y a la vez contrincantes. Esta vez no pudo ser.

Durante más de cinco horas los siete participantes fueron mostrando sus dotes en un encuentro que estuvo concurrido por numeroso público y que organizaba la marca 'Delta Cafés' y el Fórum Cultural del Café de España.

<http://www.hoy.es/v/20100917/badajoz/para-poner-buen-cafe-20100917.html>