I Concurso de Recetas con Café

El empeño en nuestro país por promover la cultura y el consumo de café viene de lejos. En 1969 ya se celebraban concursos en los que se premiaban la habilidad en la preparación de bebidas con café

A falta de localizar algún documento anterior que así lo certifique, ha llegado a nuestras manos un reportaje periodístico del año 1969 en el que se da cuenta de la que sería la primera competición barista del estado español y, muy probablemente, una de las pioneras en Europa. Nos referimos al I Concurso de Recetas con Café convocado por el Comité Español de Promoción del Café y organizado por Garsán, S.A de Publicidad.

"Desde principios de este año, se señala en el reportaje, se ha convocado un concurso nacional para profesionales -barman, maitres, chefs y camareros-, así como para el público en general, con objeto de premiar y popularizar las cinco mejores fórmulas que tuviesen el café como base en las modalidades siguientes: Café caliente con alcohol, Café caliente sin alcohol, Café frío con alcohol y Café frío sin alcohol [...] Desde el primer momento se comprobó el gran efecto que había causado el concurso en destacados profesionales de hostelería. El jurado tuvo mucho trabajo para elegir las recetas ganadoras".

Todos con la promoción del café

Las instituciones más representativas del café en España del momento dieron respaldo a esta competición, entregándose Trofeos tanto del Comité Española de Promoción del Café como del Grupo Nacional de Torrefactores de Café y la Escuela Sindical Superior de Hostelería y Turismo. Además, y con objetivo de otorgar la mayor notoriedad al Concurso, la organización eligió el evento ferial más importante de la época relacionado con el sector, la Feria Internacional de la Alimentación-Aida'69 (Casa de Campo de Madrid), como escenario para la entrega de premios.

Formaron parte del jurado de este primer concurso de baristas español, personajes del momento como Enrique Bastante, campeón mundial de coctelería; Alfonso Jiménez, presidente de la Agrupación de Maitres y Camareros Españoles; Daniel Luna, Manuel Rodríguez y Juan Mir del Grupo Nacional de Torresfactores o Luís Zamorano, presidente del Grupo Nacional de Cafeterías entre otros.

Aunque la competición estaba abierta tanto a profesionales de la hostelería y cocina como a público en general, fue el primer colectivo el que acaparó la práctica totalidad de los premios, dando únicamente margen a los aficionados en la categoría de repostería, en el que una particular, Immaculada Campos de Ciudad Real se llevó el segundo y tercer premio. El primero fue para Manuel Torres Sierra, de la Pastisseria Torres de Lleida, todavía hoy en activo.

Las bebidas premiadas

Premio al Mejor café caliente con alcohol

Cafesandra
De Dionisio Salamanca del Bar José Luis, de la calle Serrano de Madrid.

Preparación: Disponer en un recipiente para mezclar, una taza de café muy cargado, un centímetro de crema de cacao, 2/4 de Drambule y 1/4 de crema de leche. Se baten bien todos los ingredientes y se sirve la mezcla en copa de jugo. Para acabar la bebida, Dionisio Salamanca la "aderezo" con canela en polvo en el momento de su presentación.

Premio al Mejor café caliente sin alcohol

Bonnie Sunset
De Juan Salazar del Restaurante Bonie Sunset, de la calle Velázquez de Madrid.

Preparación: En vaso on the rock mezclar, 1/4 de granadina, 1/4 de jarabe de piña y un café largo solo. Se termina de llenar el vaso con nata y se decora con unos cuantos granos de café alrededor y un fresón en el borde del mismo.

Premio al Mejor café frío con alcohol

Yorka-fe-on the rocks
De Jerónimo Llorca, de Trasmediterránea

Preparación: En un vaso de refresco disponer una copa de Coitreau, un café doble, dos hojitas de hierba buena o menta y una tira de naranja.

Premio al Mejor café frío sin alcohol

Fantasía al café
De Manuel Gallego del Kotel Bar de Oviedo

Preparación: En una copa tipo flauta disponer en el fondo un poco de jarabe de fresa. A continuación, una bola de helado de vainilla, un café muy concentrado y por último un poco de crema batida. Para la decoración de la bebida, su autor utilizó siropes de diferentes colores y un fresón en el centro.

Premio a la Mejor Repostería con café

Café perfecto
De Manuel Torres, de la Pastelería Torres de Lleida

Preparación: Elaboramos un café fuerte a base de 250 ml de agua con una pizca de sal y 200 gramos de café molido. Aparte se disuelven 200 gramos de azúcar en 250 ml de leche. Cuando hierva, se añade el café que hemos preparado. Se baten entonces las yemas de ocho huevos y se agregan a la mezcla, removiendo sin cesar con una cuchara. Se vierte la preparación en un molde y, cuando esté fría, se deja en la nevera durante 3 horas. Para desmoldar el "Café Perfecto" sumergiremos un momento el molde en agua caliente y dispondremos la preparación en una fuente de cristal. rodeándola para su presentación con un cordón de nata.

Además de estas bebidas premiadas, a concurso se presentaron propuestas tan atractivas como torrijas cafeteras, o bebidas en las que se combinaban café con todo tipo de jarabes, alcoholes y especies, destacando el gusto común por sabores como la piña o licores como el cointrau.

Pasado, presente y futuro

Queda aquí, pues, constancia de estas primeras competiciones que como las que organiza desde hace ya nueve años Fórum Café, perseguían el mismo objetivo que el actual, y que no es otro que promover la cultura y el consumo del café en nuestro país. La próxima cita, la IX edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café!

Susanna Cuadras