



Hostelería con aroma de café

Los orígenes de las cafeterías se hayan en las llamadas "mokeijas" (palabra derivada de Moja o Mokha, ciudad a orillas del Mar Rojo y cuya forma de preparar café se hizo célebre), lugares donde no sólo se tomaba "kahveh", sino que servían de posada para los viajeros, mercaderes y peregrinos de las caravanas. Hacia finales del S. XVI los establecimientos públicos para la venta de café como bebida se habían extendido por toda la península arábrica.

La conquista de Egipto por los turcos propició la difusión de las virtudes de la aromática bebida en todo el imperio otomano, generalizándose tanto la costumbre de tomar café que se abrieron lugares específicos para su consumo, fueron las llamadas "kahveh khaneh" o cafeterías. Las dos primeras se abrieron en 1554, convirtiéndose estos locales en lugares de reunión para poetas, estudiantes, jueces y altos dignatarios turcos que, además de tomar café, escuchaban música, se entretenían con juegos de azar y dialogaban, sobre todo de política.

A diferencia del lujo de las casas de café árabes, las primeras infusiones que se comercializaron

en Europa eran ofrecidas en la calle por vendedores de limonada. En 1683 se abrió la primera cafetería europea en Venecia. Desde entonces la vinculación entre el café y el mundo de la hostelería es un hecho. Ni decretos reales, ni tampoco eclesiásticos prohibiendo, en determinados momentos de la historia, este tipo de establecimientos, han podido con esta relación, hoy ya de dependencia mutua. Consumidores de todo el mundo acuden a diario a bares, restaurantes y cafeterías para degustar una taza de café. La aparición de múltiples establecimientos especializados en esta bebida o quizás el interés creciente que por el café se ha despertado en los últimos años

-¿qué fue antes, el huevo o la gallina?- han teñido de café a las principales ciudades del mundo. Lejos de pasar por alto la oportunidad que les ofrece esta nueva realidad, otros establecimientos de restauración, bares y restaurantes, han agudizado su atención en el café, consiguiendo, en muchos casos, que este deje de ser un líquido negro y humeante y se convierta en una bebida con nombre y apellidos.

En España, sin ir más lejos, ya es posible tomar un buen café. Muestra de ello es la amplia oferta de orígenes que ofrecen determinados establecimientos de hostelería, que han reconocido en la posibilidad de ofrecer a sus clientes más de un tipo de café, una vía para incrementar su oferta y su facturación, además de una excelente forma de diferenciarse del resto de sus competidores. Algunos, inclu-





so, disponen ya de cartas específicas de café, que se ofrecen a los clientes con la misma naturalidad con la que se entregan las cartas de vino, o las de agua, otra modalidad en boga. Los más osados, incluso, huyendo de la vulgaridad de muchas propuestas, en las que aspectos comerciales, modas y granos con nombres rimbombantes, se anteponen a la calidad de los orígenes más prestigiosos, han apostado por otros cafés, que no por menos conocidos son de más baja calidad, al contrario. En la mayoría de estos casos, el asesoramiento del tostador se convierte en un paso previo e imprescindible, y es que, lamentablemente, el café es todavía un gran desconocido para buena parte de los profesionales de la hostelería y la restauración.

Para intentar paliar este déficit, el Fórum Cultural del Café ofrece cursos de iniciación y otros más avanzados, para aquellos que quieran acercarse y profundizar en el mundo del café, y también se organizan, si se solicitan, seminarios dirigidos a trabajadores de empresas del sector. El hecho de poder contar en el staff con personas capaces de preparar un expreso con garantías y asesorar correctamente a los clientes, ávidos de sabores nuevos, en la elección más adecuada a su paladar, ha sido identificado por muchos empresarios como una baza segura de éxito, y próspera estrategia de marketing.

En Europa, cada vez son más los locales que lucen los diplomas o galardones obtenidos por miembros del personal en concursos de baristas. Se trata de un fenómeno nuevo y atractivo para los consumidores que se acercan a estos lugares buscando deleitarse con las creaciones del "Maestro", y porque no, también, con sus explicaciones. Este personaje o cualquier otro profesional que se ponga frente a una máquina de café, aunque el último, no es el menos importante eslabón de la cadena del café. El resultado final, dependen de él y de sus manos. Es obvio pues, que se le exija pericia y precisión en su quehacer.

Baristas, los maestros del expreso

El trabajo del barista es parecido al del barman, pero mientras éste trabaja con licores, el barista lo hace con café. Su misión es intentar que la taza se convierta en una experiencia sabrosa y placentera para quien la saboree. Debe dominar la máquina, el molinillo, y tener buena mano para aplicar con corrección la técnica del oficio. A estos profesionales se les exige también, saber elaborar mezclas de cafés, para lograr así un toque personal en las preparaciones.

Los concursos de baristas a gran escala son una práctica habitual en Estados Unidos y Europa. En España, sin embargo, el listado se reduce a poco más de dos o tres, organizados por empresas privadas del sector cafetero. Por primera vez, sin embargo, de la mano del Fórum Cultural del Café y bajo el auspicio de la European Association of Speciality Coffee (SCAE), se celebrará un Campeonato Nacional en nuestro país, con vistas a seleccionar al representante español que viajará a la final mundial, donde se elegirá al mejor Maestro Barista del mundo.





Mundo, título que actualmente ostenta el danés Toels Overdal Poulsen, ganador de la pasada edición. El Japonés Hiroyuki Kadowaki y el canadiense Sammy Piccolo ocuparon el segundo y tercer puesto en esta final en la que participaron representantes de 40 países, como China, Nueva Zelanda, Italia, Líbano, Brasil o Kenya, que aportó el único participante africano. Todos ellos tuvieron que demostrar sus habilidades en el manejo de los utensilios y equipos propios de la preparación del café, además de hacer y servir una docena de bebidas con café -un expreso, un capuchino y una taza con una receta de su creación, para cada uno de los cuatro jueces- en 15 minutos. La preparación original de Overdal, a la que muchos atribuyen el triunfo definitivo del danés, fue un aromático expreso aderezado con pimienta verde de Madagascar, sirope de lavanda y un poco de azúcar.

Infusiones y cócteles

Sin desmerecer la idea de Overdal, lo cierto es que el no ha sido, ni mucho menos, el "inventor" del café con pimienta, sino que los mejicanos ya lo habían hecho antes. De hecho, aromatizar el café es una tradición bastante consolidada en este país y son típicas las preparaciones acompañadas de canela o clavo. Los norteamericanos, ávidos en la búsqueda de formulas comerciales de éxito, han adaptado este tipo de aromatizaciones a los gustos de los consumidores, sobretodo más jóvenes y las cartas de las cafeterías de este país se han llenado de propuestas a base de mezclas de café con siropes de vainilla, avellana, chocolate, naranja y otros sabores más sorprendentes, como la piña o la menta. Estos nuevos gustos entusiasman a la gente joven, que hasta ahora encontraban aburrida la típica taza de café.

Otras propuestas que rompen con la clásica imagen de la taza, y que no solo son populares en los Estados Unidos, sino también en la vieja Europa y muchas otras zonas del mundo, son las bebidas frías y calientes de café combinadas con alcohol, además de los sorbetes, granizados y helados elaborados con este producto que se ofrecen en muchos establecimientos de restauración. El biscuit de café, el afamado Irish coffee, el café veneciano, el antillano o el ponche de huevo con café, son un pequeñísima muestra de este extenso e internacional recetario.



Ponche de huevo con café

Ingredientes:

1 taza de café fuerte frío
 1 taza de brandy o ron
 8 huevos
 225 g. de azúcar
 200 ml. de nata líquida fría
 ½ taza de nata batida
 Nuez moscada

Se baten bien las yemas de los huevos y se añade poco a poco el azúcar, mezclándolo bien. Pasamos la mezcla resultante a un cazo grande y lo calentamos a fuego lento, removiendo todo el tiempo con una cuchara de madera. Retiramos el cazo del fuego y lo dejamos enfriar unos minutos. Añadimos entonces, el licor y la nata líquida, y removemos. Batimos, entonces, las claras de los huevos a punto de nieve y las incorporamos al ponche de huevo, mezclándolo bien, con movimientos envolventes, para evitar que las claras se bajen. El ponche se servirá en tazones redondos individuales, que se pueden decorar con una cucharada de nata batida y un poco de nuez moscada molida.



Helado de turrón con salsa de café

Ingredientes:

300 g. de turrón de Jijona
1 l. de leche
6 yemas de huevo
75 g. de azúcar
300 ml de nata líquida
20 g. de harina de maíz

Para la salsa de café:

1 taza de café concentrado
3 yemas de huevo
100 g. de azúcar
12 cl brandy
200 ml de nata líquida

Ponemos la leche a calentar. Mientras batimos las yemas con el azúcar y la harina de maíz hasta formar una crema homogénea y esponjosa. Incorporamos la leche caliente a la mezcla y la ponemos al fuego sin dejar de remover. Cuando adquiera una consistencia cremosa, retiraremos el cazo del fuego y añadiremos a la mezcla el turrón bien triturado y la nata líquida. Lo removemos bien y vertimos seguidamente en un molde de corona. Lo introducimos en el congelador y lo dejamos allí hasta que se hiele. Para desmoldarlo, pasamos un poco de agua por el molde.



Para elaborar la salsa de café, batimos las yemas con el azúcar hasta que se espumen. Añadimos la nata líquida y el café. Lo ponemos todo en un cazo al baño maría y, sin dejar de remover lentamente con una cuchara de madera, dejamos que se espese ligeramente. Lo apartamos entonces del fuego, añadimos el brandy y dejamos enfriar.

Al servir el helado, rellenamos el centro con nata montada y lo presentamos acompañado de la salsa.