



De Ruta Barista por Castilla-León

Javier Martín, Campeón Nacional de Baristas 2011

Para comenzar este viaje me presento: Hola, soy Javier Martín Herrero, Campeón Barista Nacional Fórum Café 2011 y su guía en este recorrido por los cafés de Castilla y León, mi tierra. Allí nací, en Segovia, el año 1989 y desde hace ya tiempo el café y mi profesión de barista es mi gran pasión. En mi tiempo libre disfruto ayudando a mi familia en las labranzas de la tierra pero, sobre todo, lo hago, enseñando a jóvenes baristas a sentir y cuidar el café como yo lo hago.

Antes de partir, permítanme una observación y es la apuesta cada vez más decidida que los hosteleros de Castilla y León están haciendo por el café de calidad. Del mismo modo, como formador de camareros, les aseguro también que el interés de los más jóvenes, y algunos que no lo son tanto, por este producto es creciente. Y es que gracias al esfuerzo de muchos, ya van quedando atrás comentarios del tipo "tu me vas a enseñar, que llevo 25 años detrás de una barra", "todo eso no lo puedo hacer para un mísero café", "no hay tiempo" o "con un café que no sea torrefacto sale aguachirri". La respuesta por mi parte es siempre la misma: con interés, dedicación, mimo y mucho cariño se pueden hacer cosas que merecen realmente la pena. Sólo es necesario primar la calidad y modificar la rutina de trabajo para conseguirlo, y lo que en principio podía resultar un gran esfuerzo, pronto, cuando se consigue trabajar de forma más eficiente, se torna en una gran recompensa al recibir el agradecimiento de nuestros clientes, que les bien aseguro, visto el cambio, sabrán valorar y apreciar nuestro trabajo.

Esta pequeña introducción no pretende ser una crítica voraz a los hoteleros de la Comunidad ni a sus preparaciones, simplemente es un reflejo de mis opiniones y una contextualización de la situación actual antes de comenzar un pequeño viaje por Castilla y León reseñando algunos (dejo muchos en el tintero) ejemplos de buenos cafés repartidos a lo largo y ancho de nuestra geografía.

Comenzamos la ruta por Salamanca. Después de una de sus famosas noches de fiesta y adentrándonos en su maravillosa Plaza Mayor, obra barroca del S. XVIII del gran Alberto Churriguera, lo mejor es parar a tomar un café. No hay mejor sitio para hacerlo que la centenaria Cafetería Novelty, donde podremos





relajarnos desayunando un cappuccino sentados en las mesas que han visto evolucionar Salamanca durante el último siglo, y contemplar sentados como la ciudad discurre de un lado a otro atravesando la plaza. La situación me recuerda a la famosa frase que dice que si uno se sienta en Central Park en Nueva York durante unas horas, ve pasar a toda la ciudad.

De la que fue Capital Europea de la Cultura en 2002 nos dirigimos a la que es Capital de la Comunidad Autónoma, Valladolid. Una ciudad cargada de historia, como lo demuestra la gran cantidad de monumentos que aún se conservan en su Conjunto Histórico. Esta vez no voy a elegir una de las cafeterías de la Plaza Mayor simplemente porque me gustaría recomendarles una más “escondida” en el entramado de la ciudad, la Cafetería Oxford, en la Calle Claudio Moyano.

Ruta Barista



Este local cuenta con un barista excepcional, que trabaja perfectamente los espressos y cappuccino, y una maquina cafetera Spaziale s40 de 3 grupos. De las 500 tazas aproximadas que llegan a tirar al día en está pequeña cafetería de estilo inglés no hay ninguna que no genere una sonrisa y un momento de paz. Nada como el café bien hecho mientras se descansa en un lugar tan acogedor.

No podemos abandonar la provincia de Valladolid sin pasar por Peñafiel, cuna de la denominación Ribera del Duero, y donde se encuentran ubicadas bodegas de reconocido prestigio. Recomiendo un paseo por sus calles, sin olvidar la visita obligada a su Museo del Vino, situado en un enclave

inigualable, en el corazón del castillo que domina el pueblo desde lo alto. Y si la subida hasta allí les abre el apetito nada mejor que disfrutar de un buen lechazo asado, regado, por supuesto, con un vino de la tierra. Una excelente opción para tomar un café en esta localidad es el hotel etnológico AF Pesquera, del bodeguero Alejandro Fernández. Por supuesto aquí podremos disfrutar de una gran carta de vinos, pero también de cafés y especialidades realizadas con el mismo, todas hechas por grandes especialistas en la materia. Mi recomendación personal es el carajillo de Baileys, preparado en coctelera y servido en una copa Martini. Consiguen dos colores diferenciados, abajo la mezcla del café y la crema, y arriba una nata semimon-

tada que se fusionan en la boca ofreciendo un trago delicioso.

Ahora toca darse una vuelta por Segovia, donde tanto su Ciudad Antigua como su Acueducto romano han sido ya declarados Patrimonio de la Humanidad por UNESCO.

Mientras paseamos por sus calles cargadas de historia, nada mejor que hacer un alto en el camino en la heladería de la Calle Real regentada por unas chicas italianas, cuya pasión por su tierra y sus costumbres se transforma aquí en unos excelentes helados y no menos deliciosos cafés, perfectamente preparados.

Yo pedí un café con leche... un simple café con leche, como dirían algunos... pero estas chicas pusieron todo su cariño, y gracias a su máquina Cimbali, me deleitaron con un café al que añadieron su cremita a la temperatura perfecta. Lo acompañé de un gofre de chocolate, una nota para los más golosos, y que me permitió recuperar fuerzas para continuar el paseo hasta el Alcázar, donde, desde su posición privilegiada, pude contemplar el encuentro de los dos ríos que han dado forma a esta gran ciudad.

Antes de continuar viaje hasta la ciudad amurallada por excelencia, modificaremos nuestra ruta para pasar por Carbonero el Mayor, un pueblo donde se encuentra el magnífico restaurante del Riscal, donde la carne de buey a la piedra es su especialidad.

Pero no por tener una carta y calidad espectacular, han descuidado el café, y es por ello que nos dan a elegir dos opciones: o deleitarnos con un Kenia AA preparado en una máquina Victoria Arduino pintada a mano, o decidimos por un café monovarietal preparado por el sommelier delante del cliente con un filtro y la aeropress. Cualquiera de las dos es una gran elección.





Y como de ciudades Patrimonio de la Humanidad iba la jornada, llegaremos a Ávila, donde nuestro amigo José Ignacio Herranz, un barista dos veces campeón de Castilla y León, nos espera con sus cafés en su restaurante de la calle Dalia, Los Llanos. Como buen campeón, para aquellos que se decanten por un cappuccino les tiene preparados una sorpresa en forma de latte art. Si la comida entra por los ojos, el café no puede ser menos.

Se que faltan muchas ciudades por las que pasear, pero también hay que dejar algo para el espíritu aventurero de cada uno, y para la ilusión y la sorpresa, así que finalizaré mi viaje en Palencia, donde mi compañero y gran amigo Alberto Marro, dos veces subcampeón de Castilla y León, y mejor cappuccino en 2010, nos espera en la calle Estrada. Desde hace un año esta calle cuenta con un lounge bar llamado Tribeca. Alberto utiliza una máquina Gaccia G6 con dos molinillos Quality, con los que prepara increíbles espressos, que no solo se destinan a su consumo "solos", sino que también, para las especialidades semanales con las que su habilidoso dueño deleita a sus clientes.

Y para todos aquellos que el viaje les haya generado ganas de probar cosas nuevas, en la misma ciudad hay varias tiendas de degustación de café. Especialmente me gusta la Jijonenca, en la Avenida de la República Argentina, donde una de sus especialidades es la mezcla de un espresso con un helado a la elección del cliente, delicioso y sorprendente. ¡Bon appetit!

