



## El Tamper

**El tamper es quizás, junto a las jarras para la leche, una de las herramientas que denotan profesionalidad en un barista. El uso del tamper es imprescindible en la ejecución del café espresso y de su correcto manejo depende buena parte de su resultado final**

El café molido que colocamos en el portafiltro de la máquina de café espresso debe ser prensado para poder conseguir una buena extracción y trasladar a la taza las sustancias solubles que lo componen y que son las que aseguran su gusto. El objetivo de prensar el café es impedir que el agua que atraviesa el cacillo del portafiltros siga canales preferentes, asegurándonos de esta forma la extracción homogénea de toda la pastilla de café. Esta operación de prensado es imprescindible en la preparación del café espresso.

Para realizar este ejercicio, el barista dispone del prensador de café, pisonador, compactador o lo que es lo mismo, tamper. En el mercado existen de diferentes tipos de estas herramientas, formando dos grandes familias, la de los dinamométricos o telescopicos y la de los manuales.

La utilización de unos u otros irá en función de la experiencia personal, reservando el manual para los que posean conocimientos más avanzados, ya que a diferencia de los dinamométricos, con los tampers manuales el barista debe tener un perfecto dominio de la presión que ejercen sobre la pastilla y control del nivelado de la misma. En cambio, con un tamper dinamométrico estas variables quedan controladas por la propia mecánica de la herramienta.

En el ámbito barista, pues, lo más habitual es el uso del tamper manual. Su uso es imprescindible en la consecución de la taza espresso y también una de las operaciones con más liturgia de esta preparación. El propio tamper, la posición de las manos, la postura del barista deben coordinarse a la perfección para conseguir el resultado óptimo.

### "Tampear"

Para conseguir un prensado adecuado deberemos conferir a la dosis de café depositada en el portafiltro una presión equivalente a 20 kg. Esta presión debe ser homogénea en toda la superficie, sin hendiduras en los bordes interiores del cacillo.

Así, tras moler el café y llenar el portafiltros simple con 7-8 gramos o el doble con 14-18 gramos, enrasamos distribuyendo la dosis sin presionar. Ahora ya con el tamper, nivelamos horizontalmente el café, compactándolo seguidamente de modo breve y enérgico, asegurándonos que la pastilla, quede recta y bien compactada, sin fisuras.

Si esta operación se ha realizado correctamente, los profesionales desaconsejan los golpecitos adicionales a las aletas del portafiltros y el segundo prensado, ya que corremos el riesgo de que si el o los golpes son demasiado fuertes, desplacemos la pastilla que ya deberemos tener compactada, provocando fisuras indeseadas.

Una buena pista de que la operación de molido, dosificación y prensado ha sido la correcta es la caída continuada de café durante la extracción, con un ligero retroceso que se asemeja a la cola de ratón. Se considera una extracción correcta de un café espresso aquella que se sitúa entorno a los 25 segundos y que da como resultado un volumen en taza de 30 ml de café. Al finalizar la extracción, y deshacerenos de la pastilla en el picamarro, esta deberá presentar una consistencia tal que permita cuartearla.

Un café más compactado de la cuenta no permitirá el correcto tránsito del agua. La caída del café será más lenta, no tendrá continuidad y no permitirá

## Cómo elegir el Tamper



Eunasa



Coffeetech



Ascaso

Como en cualquier decisión de compra de material profesional, la selección del tamper se merece una atención especial. El escaparate de este tipo de artículo es cada vez mayor e incluye desde piezas muy simples a otras de gran valor técnico agregado. La forma de la base, la altura del mango, la ergonomía del diseño,... son aspectos que deberemos conocer y sobre los que decidir.

### Tamaño de la base

Hasta hace unos pocos años, el tamaño de la base del tamper estaba determinado por la marca de la máquina. Ahora, se suma un factor adicional, que son los filtros de precisión que ya empiezan a encontrarse en el mercado y que, en algunos casos como los destinados a los sistemas "naked", incrementan su diámetro hasta los 58,7 mm.

A excepción de estos nuevos modelos, el tamaño más común de los tampers del mercado es de 58 a 58,4 mm. No son tampoco excepcionales los casos de portafiltros que admiten únicamente tampers de diámetro más ajustado, 53 y 57 mm.

### Forma de la base

La base de un tamper tradicional italiano tiene una forma convexa, mientras que un moderno barista de tercera generación (3rd wave) prefiere el tamper con la base plana.

### Material de la base

Hoy en día, todas las bases son de acero inoxidable, es muy raro encontrar bases de aluminio. La base de acero inoxidable proporciona al tamper un mayor peso, lo cual facilita la acción de "tampear". Aún y así, los baristas más experimentados, con un perfecto dominio de la compactación del café, pueden optar en el mercado por tampers más ligeros con base hueca.

### Estilo de mango

El estilo del mango es una elección muy personal hasta el punto que algunos fabricantes ya permiten personalizar esta pieza como símbolo de identidad propia para el barista. Se puede optar por tampers que permiten, por ejemplo, cambiar el mango y también regular la altura. Los hay que también se pueden estampar con el nombre del barista o del local,... La elección, pues, irá en función de gustos y de como mejor encaje la mano del barista sobre esta parte del tamper. Hay quien prefiere el mango grande con un tallo grueso, mientras que otros prefieren un mango más delgado.

### Material del mango

El material del mango también es una opción muy personal. La madera y el aluminio son los materiales más populares. Pero también existen los mangos de goma de silicona, nylon de colores, piel e incluso de cristal.

En el caso de los mangos de madera, el mercado ofrece diferentes calidades y acabados, siendo algunos de los más preciados por los profesionales los fabricados con maderas tratadas de forma artesanal, con aceites naturales y exentos de cualquier tipo de pintura.

En estos últimos tiempos, se han empezado a ver, también, tampers con mangos de colores muy llamativos en algunas estaciones baristas.

En cualquiera de los casos, todos los materiales están orientados a la comodidad del Barista y en los casos de piezas con color o acabados más sofisticados como la piel, por ejemplo, a aportar una distinción adicional a esta herramienta imprescindible del profesional barista.

Fuente: **Ascaso, Coffeetech y Eunasa**

la extracción uniforme (este resultado lo obtendremos también si el punto de molido no es el correcto, independientemente, que a posteriori realicemos o no una correcta compactación). Un café más compactado de la cuenta, durante la pre-infusión, no se puede desarrollar correctamente debido a una falta de espacio. La pastilla crecerá hasta los "límites" de la cámara, y a partir de este momento el crecimiento irá en detrimento del espacio entre partículas. El resultado será una taza sin apenas crema.

Por el contrario, un café poco compactado, al recibir el agua a presión en el cacillo, no ejerce ningún tipo de resistencia, reduciendo el tiempo de contacto y por tanto de extracción. El resultado es un café acuoso, y con poco cuerpo. Durante el proceso de pre-infusión, la pastilla de café crece, aumenta de volumen, pero al no encontrar unos "límites" que la mantengan compacta, el mismo flujo de agua "remueve" el café, favoreciendo a que el agua se

"cuele" sin permanecer el tiempo de contacto suficiente con el café para conseguir una correcta extracción.

## Accesorios

En una estación barista, el tamper suele disponerse junto al molino. Lo habitual es contar con una especie de alfombrilla de silicona donde colocar los elementos y poderse apoyar. Las más nuevas incorporan en su diseño base para el portafiltro con hueco para tamper y cuchara. Otros modelos, combinan la base para el portafiltro con una base especial para el tamper. La forma habitual es rectangular pero desde algunos fabricantes han puesto a la venta prácticos diseños cantoneros que incorporan tanto espacio para el tamper como para apoyar el portafiltro. También hay modelos independientes de bases para portafiltros con espacio en su parte superior para colocar el tamper.

Ángela d'Areny

## Cómo utilizar el Tamper



Moler café con previsión de consumo a corto plazo, preservando las características del café en grano por más tiempo.



Distribuir la dosis sin presionar.

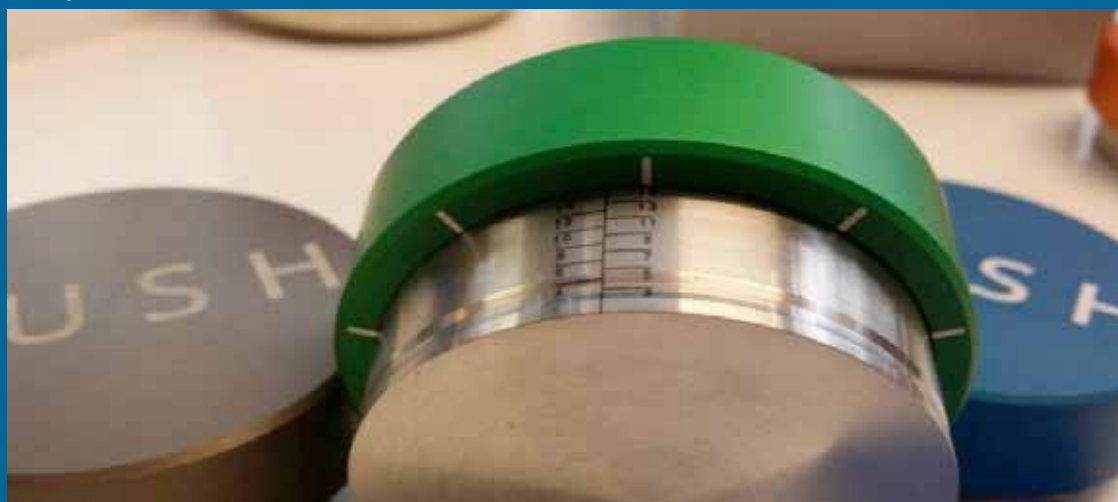


Llenar el portafiltro simple con 7 a 9 gr y el doble con 14 a 18 gr de café enrasando.



Compactar con el tamper ejerciendo una presión de 20 kg.

## El push



El universo de artículos baristas no para de crecer. La estrecha vinculación que se ha establecido entre los profesionales de este ámbito y los fabricantes está favoreciendo la entrada en el mercado de múltiple y nuevo menaje específicamente pensado y diseñado para favorecer la consecución de la perfecta taza de café.

En el ámbito de los tampers, más allá de las innovaciones en la ergonomía y material de los mangos, y los diseños, por ejemplo de las bases, lo más nuevo llega en forma de una pequeña pieza redonda, en forma de disco puck (al estilo de los utilizados en hockey hielo para meter goles). Lo

utilizó el campeón de baristas de Reino Unido, Maxwell Colonna en el Mundial y desde entonces hay voces que aseguran que es el sistema más preciso para compactar el café.

El artificio en cuestión se compone de dos piezas. Una que actúa de base y otra de "botonera". La base, de aluminio, permite ser regulada en altura, de modo, que una vez ajustada la correcta según el volumen de café y la altura del portafiltros, y siempre y cuando continuemos trabajando en las mismas condiciones, el prensado será siempre el mismo.