



Algunas demostraciones de catas y talleres para preparar bien tanto el café como el pan. / FIRA BCN



ACTIVIDADES

Las catas de pan y café, 'sabrosas' rivales del vino

'Baristas' y 'panniers' están cada vez más solicitados. El arte de un buen 'capuccino' o de un pan 'gourmet' se cotiza al alza en un sector hambriento de novedades

NOELIA CONRADO

La cultura *gourmet* está cada vez más presente en nuestro país, según el pastelero Francisco Migoya, profesor de The Culinary Institute of America (CIA) de Nueva York: «A la gente le gusta saborear la comida, es un placer, pero cada vez entiende más y busca productos exquisitos».

Es por eso por lo que ingredientes tan elementales de nuestra alimentación como el pan o el café se han convertido en elementos sofisticados, detrás de los cuales hay una gran industria y muchos profesionales.

El presidente del Foro de Café, Javier Batalla, asegura que cada vez «hay más *baristas*, el profesional que posee los conocimientos de todo lo que conlleva hacer una excelente taza de café, desde los diferentes orígenes hasta la elaboración del café en óptimas condiciones».

Un buen ejemplo de ello es que durante la celebración de Hostelco

tendrá especial protagonismo el Campeonato de España de *Baristas*, que irá a la caza del mejor café. Según Batalla, la receta perfecta debe contener las llamadas *cuatro M*: la Mezcla de café escogida, entre arábica o robusta; el Molido, adecuado a la variedad escogida;

La receta para lograr el mejor 'espresso' consiste en escoger bien la variedad y la máquina y aportar un toque personal

la Máquina utilizada; y la Mano, el toque personal.

Como destaca el presidente del Foro del Café, no sólo se debe conseguir un buen sabor y aroma, sino que son muchas las cualidades que intervienen a la hora de catalogar un buen café, como por ejemplo la

presentación. Batalla destaca que la formación es primordial, ya que se deben conocer todas las propiedades del café y las mejores formas de hacerlo. De hecho, en algunos países como Brasil, el *barista* ya tiene el reconocimiento de calificación profesional.

A diferencia de las conocidas catas de vino o aceite, en las catas de paladar cotidiano, pero no para el café se buscan otros matices. En el vino, por ejemplo, se conocen 400 componentes aromáticos, revela Batalla, mientras que en el café hablamos de 800.

En el pan también podemos apreciar muchos matices y particularidades, imperceptibles para un paladar cotidiano, pero no para el de Francesc Altarriba, gastrónomo especializado en el mundo del pan. Destaca que en una cata de pan se «pueden valorar los panes desde diferentes vertientes, desde la consistencia de la miga o grosor de la cor-

Talleres para aprender y paladear

● **Concurso mundial**
Destaca en el Salón el primer certamen a nivel mundial de formación del 'pannier', el 17 de Octubre de 9.30 horas a 13.30 horas. Todo para aprender a sugerir los mejores maridajes entre las infinitas versiones de este alimento básico de la cocina mediterránea y las creaciones de los 'chefs'.

● **Mesas redondas**
Agenda repleta de actividades destinadas a profesionales del café. Entre ellas destaca la sesión 'La formación básico del café en las Escuelas de Hostelería' o el debate sobre las verdades y mentiras sobre sus efectos en la salud.

● **Baristas expertos**
Además del Campeonato de baristas, también habrá una zona de exhibición abierta al público con nuevas variedades y combinados sorprendentes. Las escuelas de hostelería también podrán participar en las actividades.

teza pasando por el punto de acidez e, incluso, el cuerpo».

El *pannier*, experto en pan, domina el arte del maridaje, conoce las virtudes de cada pan en función de su utilidad, sabe encontrar el pan adecuado para cada establecimiento y servirlo en las mejores condiciones, por lo que la formación vuelve a ser indispensable. En el marco de Hostelco, para ofrecer una formación especializada en el mundo del pan, tendrá lugar el primer curso de *pannier* a nivel mundial.

Al igual que el café, la formación del *pannier* va más allá, ya que su trabajo debe aportar diseño y estética en la presentación del pan en la mesa para que le guste al cliente, por lo que Altarriba destaca que «el *pannier* siempre trabaja el pan desde el punto de vista del comensal y

El 'pannier' siempre trabaja el pan desde el punto de vista del comensal y no desde el producto

no desde el punto de vista del producto». No obstante, el gastrónomo explica que «trabajar bien el pan nunca es un problema de coste, es un problema de cultura del pan», ya que es necesario tener oficio de panadero y conocer bien las utilidades de cada tipo de pan.