

El barista, la litúrgia creativa del cafè

El Fórum Café organitza el quart Campionat de Baristes de Barcelona: cinc aspirants busquen erigir-se com el millor professional del sector

TONI VALL

Barcelona és una ciutat sense cambrers. O com a mínim costa molt trobar-ne. En canvi, és plena de persones que fan de cambrers. En aquesta ciutat és una feina provisional, sovint alimentària, marcada per les estacions, la temporada estival i la combinació amb els estudis. És agradable que de tant en tant algú ens recordi que es tracta d'una professió, d'un ofici amb la seva litúrgia, amb ascendents artesanals i intervenció de la creativitat. Gaudir del saber fer d'un cambrer és com escoltar la conversa de dos pintors al tren que departeixen sobre l'especificitat de l'esmalt, les capes de vernís que requereix el passamanys i si la paret es pinta amb brotxa o amb pinzell. Va bé comprovar que hi ha escoles d'hostaleria en què es formen joves perquè siguin bons cambrers, perquè sàpiguen oficiar com cal aquesta sagrada professió. Qui ho havia de dir a aquestes altures de la història que es poden crear professions que no tenen necessàriament a veure amb aplicacions de mòbil o gestió multimèdia, sinó amb l'artesanía. El barista, en diuen; és a dir, l'expert en el cafè. Així com existeixen el sommelier, el mestre formatger i l'exegeta del gintònic, també tenim el treballador del cafè, de les seves varietats, combinacions, gustos i aromes.

Cafè amb notes musicals

L'entitat Fórum Café ja fa uns quants anys que s'ocupa de la divulgació d'aquesta beguda, associada a la vida de tanta gent arreu del món. Organitzen cada any el Campionat de Baristes de Barcelona, que se celebra a l'Escola d'Hostaleria i Turisme. Aquest any hi participen cinc candidats i el que guanyi participará el 24 d'abril en el Campionat de Catalunya, que se celebrarà a Reus.

El mestre de cerimònies de l'acte destaca que els baristes tenen el poder de convertir el cafè, la llet, els licors i la fruita en ingredients màgics que combinen i erotitzen per a les seves creacions. Manel Barroso, director de l'escola, considera important valorar la cultura del cafè, i Jordi Codina, de Fórum Café i membre del jurat, explica que



Els aspirants a millor barista de Barcelona van presentar cadascun quatre creacions: cafè exprés, caputxino i una especialitat amb alcohol i una sense. MARC ROVIRA

fer-ho també suposa contribuir a revitalitzar el sector serveis i l'hostaleria, ja que cada cop hi ha més demanda de personal capaç de proposar al client i al turista una bona experiència cafetera.

Hi ha quatre jutges més. Dos són sensorials, encarregats de tastar les propostes, i dos són tècnics, que valoren la diligència i les aptituds de manipulació dels ingredients, la maquinària i els utensilis diversos. Està tot calculat al mil·límetre, tot disposat al seu lloc, l'escenari tocat i posat i una audiència expectant. La majoria són alumnes de l'escola, alguns d'ells desitjosos de par-

ticipar en el concurs de l'any que ve. El jurat ha de tenir en compte quatre creacions de cada concursant: un cafè exprés, un caputxino, una especialitat sense alcohol i una especialitat amb alcohol. Els candidats disposen de 16 minuts per completar la prova. El primer que intervé és el Dani Ojeda, que acumula deu anys d'ofici dedicat de ple al barisme. Ens explica que la varietat de cafè que utilitzarà conté notes florals i de te negre i està cultivat a 1.600 metres d'altitud. La seva selecció musical –està tot pensat– inclou *A sky full of stars*, de Coldplay. Utilitza xarop de flor d'hibiscus, pronuncia conceptes com

“pas en boca”, “enzimàtic”, “postgust”, i qualifica la crema del seu cafè d'elàstica. Està molt atent a no embrutar més del compte i es confessa un enamorat del cafè. La Ivette Vela és la segona a intervenir. Va vestida de sac de cafè i sempre somriu. Amenitza l'actuació amb una història: quan vivia amb els avis a la seva casa de camp sempre hi feia olor de cafè. Escoltem *Lemon tree*, una versió relaxada d'*Over the rainbow* i un seguit de melodies sensuais i serenes. Ens parla del sabor dolç i enxocolatat del cafè com a “estat d'ànim” –per a Jorge Valdano també ho era el futbol– i de la necessitat de xarrupades curtes per descobrir els matisos de la seva especialitat sense alcohol. “Que de tot el que passi ens en quedi un bon record”, conclou.

El millor barista de Barcelona

El senyor Codina va recordant als concursants el temps que els queda i un es queda hipnotitzat per la coreografia, la precisa coordinació de moviments, de mesures i detalls rellevants. Talment com quan el bàrman prepara un Margarita o el cuiner maniobra el ganivet de tallar a juliana. El Pau Valverde es refereix al cafè com el seu “company” i destaca el seu gust sedós i senyorial, matisat per un record de fruits vermells i tomàquet. Balanceja la gerreta de la llet perquè l'espiral d'escuma sigui turgent. Vaporitza una infusió de vainilla i bitxo sobre el cafè exprés i fa una pinya colada per harmonitzar amb la crema. S'ha emocionat al final i ens confessa que fa quatre mesos que es prepara cada dia, matí i tarda, de dilluns a dissabte.

És emocionant, certament, assistir a un espectacle que valoritza la professionalitat i la professionalització. Qualsevol detall ressalta i és un gust detectar-los tots. El Josep Santamaria és cambrer des de fa temps. Se li nota. Va per feina, parla poc i és l'únic que serveix les creacions al jurat per darrere seu, com ho faria al restaurant. La professió, sí, aquella emoció de la persona que sap fer bé la seva feina. Al final guanya la Ivette i el Dani queda segon. Baristes, l'ofici del cafè. ■