

Pasión por su olor, su sabor, su aroma y su color ... el café y el chocolate siguen siendo los frutos más preciados

# Deleites para los cinco sentidos



Imagen: Federación Española del Café

## CAFÉ, EL ORO NEGRO

Son muchos los años que han pasado desde la primera vez que nuestros paladares disfrutaron de este oro negro: el café. Con el paso del tiempo, muchas cafeterías han cambiado sus clásicos pucheros por máquinas de última tecnología. En esto, como en todo, siempre hay partidarios de la tradición y de la evolución...

Sus fragancias, sus aromas tostados, sus notas achocolatadas, sus sabores, su cuerpo, su color, sus toques especiados y frutales, su suavidad al pasar por la boca, las sensaciones que provoca... Todo ello califica al café como un deleite entre los deleites, la infusión entre las infusiones.

Y es que, para el buen cafetero, degustar esta infusión bien hecha y recién molida es un placer inigualable. Una taza de café se puede obtener mediante tres procedimientos: con una cafetera de filtro, con el clásico puchero o con las máquinas a presión donde el agua debe pasar a varias atmósferas para dar lugar a los conocidos “expresos”. Todos estos procedimientos dan lugar a ligeras diferencias en sabor y textura, y como siempre, cada individuo defiende a capa y espada el método que considera más adecuado. Respecto a esto, es muy importante señalar el viejo dicho de

que comprar el café molido equivale a obtener una botella de champaña descorchada. Recién tostado y en granos enteros es la mejor elección, para molerse justo antes de su consumo. Una vez en casa debe conservarse en el frigorífico para evitar posibles oxidaciones y posteriores sabores rancios.

### Un mundo de sabores

Aunque tan sólo existen dos especies botánicas, la arábica y la robusta, sus sabores cambian según los países de procedencia. Con ellas pueden crearse tantas variedades como las formas en que se elaboren en su punto de servicio. Los arábica se caracterizan por sus notas ácidas, y proceden de países como Kenia, Etiopía, Colombia, Guatemala, Puerto Rico, Java, Hawai o Jamaica. Los robusta, más bastos, proceden de enclaves asiáticos y países con franjas tropicales idóneas y esenciales para las plantas.

## Cómo saborear un día cualquiera

Desvelado en una mañana de primavera... una de esas que nuestro clima mediterráneo nos regala en los meses en los que estamos inmersos. Estás a gusto bajo tu edredón, pero algo en tu mente enfatiza tus ganas de levantarte. Y sin más, ... te diriges rumbo a la cocina. Inconscientemente, te pones manos a la obra y solo o sola, tú y tu taza en la que se observa una bebida espumosa, y que desprende un olor penetrante a través del pasillo que envuelve la casa al completo. Y frente a una ventana llena de vaho y gotas matinales, te sientas en tu sillón, te arropas con una manta y hueles, sientes y saboreas lo que tienes entre las manos. Y es que no hay nada más sencillo y más agradable que pueda hacer feliz a un enamorado de la bebida más universal. Ese precioso ritual que sabe mucho mejor cuando uno valora aquello que parece nimio, pero que puede convertirse en algo tan importante... un día cualquiera. ¿Café o chocolate?

## CHOCOLATE, ¿ADICCIÓN O GOLOSINA?

**A todo el mundo le gusta el chocolate. Este dulce es un placer para cualquier paladar, aunque bien es verdad que hay muchos tipos de chocolate. Hay países que son auténticos expertos en su elaboración, hasta el punto que alcanzan la categoría de arte.**

El chocolate es un producto exquisito, con un sinfín de variedades y sabores. Tanto es así, que con los productos de más alta calidad se realizan incluso catas donde se aprecia su sabor, olor, apariencia y hasta tacto.

Uno de los mejores del mundo es el que se elabora en Suiza, es precisamente este país quien ostenta la cuota de consumo más alta: 11 kilos por habitante y año. Aunque ellos no son los únicos que disfrutan de su propio dulce ya que el 51% de lo producido es exportado a otros países. Italia, Bélgica y Alemania compiten con ellos en cantidad de producción y en calidad.

En España también hay una importante tradición chocolatera, y nuestros productos tienen un nivel muy bueno. Existen tres teorías de la llegada de este producto al país, todas relacionadas con las primeras visitas de nuestros antepasados a tierras americanas. La primera viene de la mano de Cristóbal Colón: al parecer, en su cuarto viaje a las Indias recibió como obsequio una semilla de cacao, que en aquellas tierras era utilizado

como moneda para el intercambio de productos. Otros aseguran que fue Hernán Cortés, que en uno de sus viajes a México probó el cacao, quien introdujo la costumbre de tomarlo en la corte del Rey Carlos V de España. Finalmente, la última teoría hace referencia a un monje que trabajaba cerca del propio Hernán Cortés. El monje envió cacao al Monasterio de Piedra de Zaragoza junto a unas indicaciones para prepararlo. Esta experiencia está considerada como la primera fabricación de chocolate en España.

Es por eso que la tradición en nuestro país de este producto viene de lejos. Lo que ha provocado que actualmente haya varios museos del chocolate que vale la pena visitar. Por ejemplo el de Barcelona, que hace un repaso muy completo a la historia del chocolate. Además cuenta con talleres para hacer figuritas. Entre las piezas más impactantes destaca una locomotora alemana del siglo XIX que tiene 7 metros de largo, por supuesto, completamente realizada en chocolate. También son interesantes los centros de Astorga, en León; Tolosa, en Navarra, y Sueca, en Valencia.



Imagen: Museo del chocolate de Astorga