

COSTA RICA

BARISTA

Una de las ventajas más grandes de las que disfrutan los baristas costarricenses, y también los del resto de países productores, es que en su formación tienen la posibilidad de conocer el producto en vivo, desde la semilla hasta que ellos mismos con sus manos la transforman en una taza de café.

Este gran valor añadido ha supuesto para los baristas ticos un plus en sus carreras profesionales y un reconocimiento importante a nivel internacional, donde han logrado buenas clasificaciones en competencias mundiales.

Desde hace ya más de cinco años, la cultura barista en Costa Rica es una realidad que se acompaña de interesantes propuestas. En los establecimientos especializados es fácil hacerse una idea de los cafés del país, ya que en estos locales, suelen tener a disposición de los clientes varios orígenes costarricenses. Como inmejorable ejemplo, la Cafeoteca, un establecimiento donde sirven nada más y nada menos que hasta 23 variedades de las 8 regiones productoras del país. El local, ubicado en las inmediaciones del majestuoso Parque de Francia en el barrio Escalante de San José, está atendido por baristas profesionales quienes además de recomendar al cliente sobre las variedades que más pueden ajustarse a sus gustos, son capaces de manejarse con diferentes métodos de extracción – prensa francesa, Kalita, V60, Chemex o Aeropress-, lo que hace la visita a este lugar, una opción perfecta para disfrutar en plenitud del buen café de Costa Rica.

Otro excelente lugar donde acercarse para conocer mejor el café del país, y en este caso hacerse una idea de todo lo que comporta el cultivo del café, es el Café de la Mancha, cuyo propietario, un fotógrafo profesional, ha optado por convertir su establecimiento en un singular estudio de fotografía en el que las imágenes de café dispuestas en la pared invitan al cliente a seguir el recorrido del café desde el cafetal a la taza. El establecimiento se encuentra ubicado entre la Avenida Central y la Avenida 1, de la capital del país y cuenta con su propia marca de café, que los críticos recomiendan degustar en V60.

Algo similar sucede en los establecimientos Café Don Mayo, donde el cliente, además de degustar una taza de café puede llevarse el café de la marca a casa. El origen de Café Don Mayo es un negocio familiar de producción de café. En 2013 decidieron dar el salto a la hostelería y lo hicieron con ánimo de ofrecer en Costa Rica el mismo grano que se exporta al exterior y que ha contribuido al prestigio de la calidad del café costarricense.

Actualmente, Café Don Mayo cuenta con dos cafeterías en activo, una en Alajuela y otra en San José, en el barrio México, donde ofrecen desde el menú de bebidas tradicionales hasta especialidades frías y calientes con el café como ingrediente estrella. María Auxiliadora Bonilla, campeona nacional de baristas de Costa Rica 2013 y 2014 es una de las caras visibles de estos establecimientos.



Si nos encontramos en la zona de Santos, en Cartago o en Santa María de Dota, una de las visitas obligadas es a cualquiera de las Cafeterías Privilegios. Se trata de uno de los muchos proyectos de la cooperativa Coopedota que, desde hace algún tiempo, decidió expandir su negocio y abrir estos cafés gourmet dirigidos, básicamente, al público costarricense. La idea de sus promotores es enseñar a apreciar a sus conciudadanos el café de calidad y también, formar a los interesados en las técnicas de preparación y cata del mismo. Con este objetivo, todos los que trabajan en estos establecimientos deben aprobar un curso de dos años en técnicas baristas, antes de ponerse frente al público, algo que, sin duda, se aprecia y percibe en su conocimiento, maestría y trato del café.

Finalmente, y a modo de recomendación, también, un ejercicio recomendable durante la visita a estos establecimientos es pedir un café preparado en un "chorreador", un soporte de madera con un orificio redondo en la parte superior que contiene un filtro de tela donde se deposita el café para ser filtrado y que es la forma tradicional de preparar la taza en Costa Rica.

El chorreador toma su nombre del verbo chorrear, que significa verter, refiriéndose, en este caso, a la acción del agua caliente escurriéndose a través del café molido y goteando sobre la taza dispuesta al final del filtro de tela. Una vez finalizada la infusión, la bolsa de chorrear se lava -normalmente sin jabón para evitar la transferencia de sabores no deseados al café-, se seca y queda a punto para

ORÍGENES **COSTA RICA BARISTA**

un nuevo uso. Con el tiempo, sin embargo, los aceites del café molido, como el cafeol, tiñen la bolsa de algodón. Esto, según los oriundos no afecta el sabor de la infusión, aunque para eliminarlos y dotar, de nuevo, al filtro de un aspecto más atractivo, recomiendan, disolverlos frotando una vez al mes con sal, la bolsa de chorrear. La limpieza debe acabar con un enjuague meticuloso. De no conseguir eliminar toda la sal y según las últimas tendencias, esto no debería ser un gran problema, ya que el café salado parece haber seducido ya a más de un paladar.

S.C.



KORO
PRIME
KORINTO



CUANDO LA TECNOLOGÍA Y EL DISEÑO SE UNEN.

De líneas suaves y modernas, equilibrio perfecto de los materiales empleados, contomo elegante que ilumina toda la parte frontal y lateral, amplio display gráfico para gestionar las imágenes y el texto, teclado capacitivo con pulsadores retro iluminados: Con todo ello, basta un simple vistazo para apreciar que todas estas características se integran perfectamente en los lugares más modernos y sofisticados. Atención a los detalles, acabados preciosos, iluminación perfecta y un rendimiento sin precedentes hacen de Koro y Korinto Prime los protagonistas absolutos del momento del café.



KORO PRIME

KORINTO PRIME

NECTA ES UNA MARCA DE



nwglobalvending.es

