

De Ruta Barista por Zaragoza

Diana Bardanca, Barista

Hoy en día, hablar de Zaragoza es hablar de una ciudad moderna y óptimamente situada desde el punto de vista estratégico y de las comunicaciones a nivel nacional. Dotada de un floreciente comercio, un moderno sistema de comunicaciones y un turismo en continua alza, la capital de Aragón es, actualmente, una bella metrópoli que ha sabido conjugar tradición y modernidad y en cuya fisonomía se puede encontrar una gran riqueza monumental y cultural, fruto de la presencia, a lo largo de los siglos, en esta ciudad de tres culturas tan diferentes como son la cristiana, la judía y la musulmana. Es aquí, en este inigualable escenario, donde, se ha celebrado el Campeonato Nacional e Internacional de Baristas Fórum Cultural del Café 2011, un evento que ha convertido a Zaragoza en el centro neurálgico de la cultura del café en España.

Este certamen se ha antojado como una oportunidad única de presentar a Zaragoza como Ciudad del Café al mundo. La ACBA (Asociación Cultural de Baristas de Aragón), referente nacional en la organización de Campeonatos Fórum, ha tenido el gran reto de conseguir este objetivo y Jennifer Magdalena la gran responsabilidad de representar a nuestra Comunidad. Para el resto, para los baristas de aquí y de allá, pero sobre todo para los de Zaragoza, la cita ha sido un buen revulsivo, un reconocimiento a nuestro entusiasmo por el café y al trabajo que estamos haciendo. Y es que en Zaragoza hay muchos establecimientos donde se puede



degustar un café excelente. Conozcamos algunos de los más emblemáticos. ¿Quién me acompaña?

El primero lo encontramos entrando a Zaragoza, desde Barcelona por la carretera. N-II, Km. 341, en Alfajarín. Es el Restaurante Rausan, punto de encuentro cada día de miles de personas en donde, entre bocadillos y platos combinados, se puede degustar, también, un blend de Colombia 50% Excelso, 50% Medellín con su aroma, cuerpo y sabor característicos, así como con una agradable acidez acompañada de una correcta elaboración. La magnitud de este establecimiento, la capacidad de trabajo que desarrolla en cada jornada y el volumen de tazas de café que pueden llegar a elaborar hacen de Rausan un punto referente en el sector. Como precursor del Movimiento Barista del establecimiento podemos encontrar a Manuel Salvador, Juez Fórum.

Continuamos la ruta, tomamos de nuevo la carretera y entramos en Zaragoza. Una vez



en la ciudad, nos acercamos hasta la calle Maestro Tomás Bretón, donde se encuentra el Boulevard 46. En este singular establecimiento no se venden productos con alcohol desde hace casi un cuarto de siglo, pero en él se pueden degustar, de cuatro y media de la mañana al mediodía, desde un exquisito chocolate con churros, zumos y batidos diversos, hasta su producto estrella: un café con decoración Latte Art a base de leche fresca de bolsa (que la consumen desde hace 25 años), preparado en máquina con "sistema de palanca". A Juan Ramón Ruiz, su propietario, le gusta hablar de café, de sus máquinas y su método de trabajo. En definitiva, un concepto de local envidiable y, aunque con aires tradicionales, sumamente innovador.

Seguimos en el centro de la ciudad, concretamente en la calle Conde Aranda, donde encontramos el Drinks & Pool, un establecimiento que destaca por su estética retro y su decoración centrada en el mundo del billar, y que sirve también como escenario de conciertos y actuaciones varias. Allí, tomar café se ha convertido en un disfrute para los sentidos gracias a su barista profesional Mamen González. Y es que en este local 100% barista existe una amplia carta de elaboraciones con base de espresso. El café marca de la casa, un Nicaragua 100% Natural, arábica lavado, ofrece una taza limpia, liviana, pero con un intenso aroma y sabor, así como una crema y acidez destacables, características de un café de altura.





Ya en pleno centro de la ciudad, es obligatorio hacer un alto en la calle San Vicente de Paúl, concretamente en El Corro de la Patata, un local de reciente apertura que aporta un concepto innovador a la vez que tradicional en la ciudad, ya que en él, además de poder degustar sus típicas patatas asadas rellenas de diversos ingredientes y salsas, aptas también para celíacos, podemos llevarnos un café en formato take-away, de un blend colombiano, preparado por su propietario Roberto Hernando. Toda una experiencia para nuestro disfrute.

Cerca de allí, en un rincón de la Plaza San Bruno, en pleno casco histórico de Zaragoza, se encuentra el Odeón, un establecimiento que rezuma arte por todos los sitios. Arte que cuelgan en las paredes las exposiciones que allí se organizan y arte en las elaboraciones que se preparan detrás de la barra. Teniendo en cuenta que las dimensiones del área de trabajo son mínimas, hay que destacar el gran volumen de servicios de calidad que pueden realizar cada día. De este establecimiento, es sin duda imprescindible la degustación que lleva su nombre.

No podría finalizarse este pequeño pero intenso recorrido por la Zaragoza barista sin mencionar un lugar donde se respira café: Cafés A&S. Situado en la calle Castelar, Cafés A&S es uno de esos lugares donde uno siente ganas de aprender, y es que allí, constantemente, se forman baristas y profesionales del sector. Allí, precisamente, fue donde todo

este maravilloso mundo del café me fue revelado por mi mentor, Alejandro Salvo, a quien le agradezco profundamente la pasión que me ha transmitido por este exquisito producto. Y es que el amor que siento por este oro negro fue sin duda alguna gracias a él.

Nuestra ruta barista encara su recta final, y lo hace en Huesca, una pequeña ciudad que tiene el honor de contar con uno de los mejores restaurantes de España: El Lillas Pastia, que en su día obtuvo la prestigiosa distinción de la Estrella Michelin gracias al buen hacer de Carmelo Bosque. Situado en pleno centro de la ciudad, en el antiguo casino, el Lillas Pastia junto con El Café del Arte tienen una filosofía aparentemente muy sencilla pero muy laboriosa en su ejecución: apostar por la calidad de las materias primas y supervisar minuciosamente todo el proceso de elaboración de las mismas para obtener un perfecto producto final. Y estas premisas las utiliza Carmelo tanto en la cocina del restaurante como en Café del Arte, donde tuve el gran privilegio de mostrar el mundo barista al público asistente y donde destacó uno de sus mejores productos ofertados, un café de Brasil 100% Extra Dulce que nos aporta en taza una espesa crema, un buen cuerpo, un sabor muy dulce sin notas de acidez. Perfecto en el maridaje con pastas.

de café de calidad a través de certámenes como el que hemos vivido estos días en Zaragoza. Asimismo, los propietarios de los establecimientos, han de seguir trabajando en pos de la excelencia de su producto y han de formar constantemente a sus camareros que trabajan día a día con el café. Porque, si bien existe un buen hacer por parte de muchos profesionales, también, y por desgracia, se dan, en ocasiones, casos en los que la profesión acaba por tornarse en dejadez si no se siente, no se está suficientemente formado o se carece de interés y de rigor en su ejecución. Y eso, no tiene cabida, porque para nosotros los baristas, que buscamos la excelencia en el servicio, el producto estrella es el café y no un producto cualquiera. Es un universo de sensaciones concentrado en algo tan aparentemente nimio como es un pequeño grano. Ya que, a fin de cuentas, la excelencia es la meta del buen barista.

El mundo barista es hartamente complejo, y es por ello por lo que debemos seguir trabajando día a día, reinventando la profesión y fomentando el conocimiento y el consumo

