

# El Maestro Tostador



**E**l trabajo que realiza el Maestro Tostador en el proceso del café es muy importante. Yo diría que da el toque final a un proceso largo, que requiere una larga experiencia en la selección, mezcla y tostado. Parafraseando a Shakespeare es él “ser o no ser” de un excelente café.

En las máquinas de tostar actuales, aún con la incorporación de procesos automatizados en el tueste, la misión del maestro tostador continúa siendo imprescindible. Se estima que en el café existen alrededor de mil fórmulas químicas que al tostar se convierten en los mismos u otros compuestos aromá-

ticos, volátiles, grasas, proteínas, vitaminas, azúcares, almidones... etc., y que algunas se intensifican y otras reducen su presencia según el grado de calor, el tiempo y la velocidad que le da el tostador.

Este personaje del mundo del café debe saber también que clases pueden mezclarse o no en el tostado, pues algunos cafés requieren condiciones especiales o diferenciadas de otros.

Llevo tostando muchos años y hoy me pregunto, ¿Cómo tostaba yo al principio? La máquina tostadora era un modelo clásico propia de un museo, la

sonda no existía y tenía que estar pendiente, con los cinco sentidos, para sacar la tostada en el mejor momento.

La figura del Maestro Tostador se hace con el tiempo, aprendiendo a través de los años y adaptándose a los más novedosos y modernos métodos. Ya no se tuesta con leña (¡ya no hay!) sino con gas natural, mucho más limpio y con un poder calorífico superior. No hay olores, humos, ruidos..., y se recicla el aire caliente. El Maestro Tostador ha aprendido que el CO2 normal enfría y es consciente de las limitaciones del transporte neumático para el café ya tostado.

Una vez pregunté a un colega del sector, cuando sacaba el café del bombo, ¿antes o después de crujir? Se me quedó mirando fijamente, pensativo y dijo: “¡Pues no lo sé... *ahora si que me has pillado!*”

El hombre se hace a sí mismo, cuando acaricia el don de lo perfecto.

**Feliu Pont**