



Café a la italiana



Roma, 1abr "Espresso" (Expreso), "cappuccino" (capuchino) o "macchiato" (manchado) clasifican entre las maneras genuinas de tomar el café en Italia, cada una con características muy peculiares de elaboración y formas de servirlo que las hacen únicas.

Prepararlo con la medida y los ingredientes exactos para degustarlo en el recipiente apropiado en la mañana junto a la familia, acodado en una barra en solitario, o entre amigos en un bar, deviene todo un ritual que denota la pasión de los italianos por el aromático néctar de los dioses que resume una historia centenaria.

El café italiano es mucho más que una simple infusión en torno a la cual socializar. De hecho es la bebida nacional, un sello de identidad comparable con las pastas, y la vara con la cual todo café debe ser medido.

Por la calidad de este producto vela el 'Instituto Italiano Espresso', fundado en 1998 con la misión de 'protegerlo y promoverlo', al tiempo que asegurar un punto de referencia para millones de consumidores, confrontados a menudo con brebajes muy distantes del producto original.

Tres años de investigación dedicó esa institución para definir los parámetros esperados de la calidad y las características objetivas y mensurables para que sea considerado un buen 'espresso'.

Tostadores de café, fabricantes de máquinas y rectificadoras y otras asociaciones están



consagrados en la excelencia del producto ajustados a las reglas establecidas en su certificación, lo cual se resume en un alto estándar de calificación tanto en el uso de la mezcla y equipos, como en la formación del personal encargado de su elaboración.

La revolución en la forma de preparar el café en este país se remonta a 1884, cuando Angelo Moriondo construyó y patentó la primera máquina para su elaboración, la cual presentó en la exposición general de la ciudad de Turín.

El innovador milanés mostró en 1901 una versión mejorada y cuatro años después Desidero Pavoni adquirió la patente y construyó el primer modelo comercial, la 'Ideale'.

Con el tiempo la palabra 'espresso' se fue acuñando entre los italianos y fue en los años 20 del siglo pasado cuando el diccionario del escritor Alfredo Panzini (1863-1939) en su edición de 1935 registra al 'Caffé espresso' como 'hecho de una máquina presurizada o un filtro, ahora común'.

Un poco después, en 1938, se registró de igual modo el término 'barista', más cercana a la sonoridad del idioma italiano, asociada al profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas. Palabra que además se crea con el marcado propósito de tomar distancia del término inglés 'barman'.

La guerra y los vaivenes del mercado provocaron un descenso en el consumo de la apetitosa bebida en las décadas de los 30 y los 40 del siglo pasado, pero la creatividad innovadora no se detuvo y en 1947, aparece la máquina de bombeo manual Gaggia, primero para uso comercial y luego doméstico.

La máquina patentada por el milanés Achille Gaggia, con la variante de pistón, o de manivela manual, fue primera en lograr que el agua fluyera sobre el café molido a alta presión y provocara la característica crema del llamado 'espresso'.

La fábrica Gaggia, aun cuando en el 1999 fue adquirida fue por Saeco International Group, que a su vez es una filial de Philips, mantiene hasta nuestros días una línea propia de diseño en la ciudad de Milán. Más tarde llegó la Faema E61 (1961) la primera máquina semiautomática, consistente en usar una bomba volumétrica, para darle al agua la presión ideal de nueve atmósferas y mantenerla constante a lo largo de todo el proceso de dispensación, contrario a la máquinas de palanca.

También al ajustarse el calentador interior de manera vertical, hizo que el café-bar deviniera espacio de mayor socialización, donde 'barista' y cliente charlan animadamente, la mayoría de las veces de fútbol, mientras se prepara y degusta el café, inmersos en un embriagante aroma amargo-dulce.

Sucesivas máquinas, como la versión semiautomática 'Legend' y en la automática 'Jubilé', que proporciona la dosificación de las selecciones de agua y café, trabajan bajo principios similares a la Faema.

La cafetera Moka, la más común y de uso doméstico, creada en 1933 por Alfonso Bialetti, mantiene hasta hoy sus componentes básicos: cuatro elementos principales de aluminio (ahora de acero) con un asa de baquelita y el enroscado tan común al ponerla al fuego.

Máquinas, 'baristas', calidad, pero y el café?

El árbol de café tiene su origen en Abisinia, actual Etiopía, y fue en Arabia donde por primera



vez el grano se tostó y molió de manera similar a como se hace en nuestros días.

Progresivamente la bebida se expandió por varias regiones del mundo, en sus inicios prohibida y hasta maldecida en algunas naciones y adorada en otras tantas.

En el siglo XVII llegó a Europa donde algunos sacerdotes católicos la tildaron de amarga invención de Satanás pues creyeron podía ser un sustituto del vino, que según decían fue santificado por Cristo.

Al papa Clemente VIII (1536 - 1605) se le atribuye una frase que bendijo al brebaje e hizo se extendiera con fuerza por toda la península itálica.

Afirman que tras saborear una tasa del aromático néctar, el pontífice expresó: 'Esta bebida es tan deliciosa que sería un pecado dejarla solo para los infieles. Derrotemos a Satanás impartiéndole la bendición para convertirla en una bebida verdaderamente cristiana'.

Se cuenta que a partir de 1570 la nordestina ciudad italiana de Venecia comenzó a comercializar café y la primera tienda de este producto se remonta a 1683, en la plaza de San Marcos de la serenísima república. Aun cuando la planta del cafeto es propia de países de clima tropical los italianos lograron a través del tiempo sacarle las mejores cualidades al grano, e incorporar la preciada infusión como un elemento esencial de la cultura nacional.

Maravillosas mezclas que salen de importaciones del grano de naciones de Sudamérica, África y Asia, en cantidades superiores a ocho millones de sacos (de 60 kilogramos cada uno) al año.

De igual modo exporta, sobre todo a la Unión Europea, más de cuatro mil toneladas de café tostado en algo más de 750 torrefactoras distribuidas por todo el país.

Lavazza, una de las tostadoras líderes, nacida en Torino y con recetas creadas por el propio Luigi Lavazza su fundador hace más de un siglo, por ejemplo, es el resultado de la unión de cafés precedentes de varias zonas del mundo, 'recogidos, tratados, mezclados y tostados para satisfacer, con muchos 'blends' (mezclas) diversos y equilibrados, el gusto de cada uno...'

Los mejores incluyen hasta seis variedades de café (llamados orígenes) y pueden ser sólo Arábica o una mezcla de Arábica y Robusta: el primero es dulce y aromático; el segundo, generoso e intenso, tal como lo define la propia compañía tostadora italiana.

Variantes y modos de preparación

Los italianos consumen como media unos 5,6 kilogramos per cápita al año de café, de varias maneras.

El 'espresso' equivale a 30 mililitros de bebida a partir de siete gramos de café molido, con agua a 88 grados centígrados, nueve bares de presión y en un tiempo de 25 segundos, el cual se toma a todas las horas del día. Una pequeña proporción, de dos o tres sorbos. Si se desea más puede pedirse doble al 'barista'.

El 'macchiato' es un 'espresso' mezclado con 10 a 15 mililitros de leche caliente o fría, según el gusto.

Algo muy distinto es el llamado 'cappuccino', cuyo nombre le viene por su color similar a la túnica de los frailes, consistente en 150 mililitros de café expreso, leche caliente y espuma de leche, en general en partes iguales, aunque ello depende de la zona, y suele decorarse con



cacao o canela en polvo.

Tradicionalmente solo se bebe en el desayuno, nunca después de las 11:00 am y por lo general acompañado de un 'cruasán' (del francés croissant, especie de panecillo de hojaldre en forma de media luna), u otro dulce.

Son los llamados 'espresso', 'macchiato' y 'cappuccino', las tres formas más populares de tomar café en este país y adoradas por los visitantes. Existen otros muchos más para escoger, todos con la marca de excelencia, 'Hecho en Italia'.

*Corresponsal Jefe de Prensa Latina en Roma