

Laia Lázaro Sala,

Estudiant del 3r Curs de Grau Mitjà de Cuina i Serveis a l'Escola Joviat de Manresa

“El cafè ja forma part de mi, no hi ha dia que no hi faci alguna cosa: fer-lo, beure'n, llegir...”

Silvia Culell

Laia Lázaro és berguedana, té 20 anys i està cursant 3r del Cicle de Grau Mitjà de Cuina i Serveis a l'Escola Joviat de Manresa. Si li pregunteu què és el que més li agrada del món, us dirà que el cafè, però no perquè el necessiti per encarar una llarga jornada de treball, o perquè l'entusiasmi el seu gust més que cap altra cosa: a ella el que l'apassiona és conèixer-ne tots els secrets per aconseguir fer el cafè perfecte. Qui té bona part de culpa d'encomanar-li aquesta passió pel cafè és la seva professora de Servei, M. Josep Serrano, que ha estat al seu costat i ha gaudit amb ella el seu últim triomf: quedar en segona posició en el Concurs Maestro de l'Espresso Junior de la marca Illy, que es va celebrar a Barcelona el passat 11 de maig. Un concurs on participen centenars d'alumnes de totes les escoles especialitzades d'Espanya i Portugal.

PK Laia, felicitats i, abans que res, explica'ns com s'arriba a aquest concurs...

Doncs primer es fa un examen teòric online en el qual participen els alumnes de totes les escoles especialitzades d'Espanya i Portugal. Un cop corregit (s'envia a Itàlia), es trien els dos millors candidats de cada escola. Per passar-lo, has de superar el 80% de les preguntes. És la mateixa escola la que decideix quin dels dos es queda amb un per preparar-lo i anar a la semifinal. Vaig arribar a la final i allà ja només en participàvem 18.



PK I l'examen final en què consisteix?

L'objectiu era fer dos cafès i dos caputxinos perfectes, amb tot el que això suposa. Vull dir, des de la preparació del molinet fins a la finalització de les dues elaboracions.

PK Però això de perfecte ens diuen que no existeix... Què és un cafè perfecte?

Cada marca té els seus paràmetres. Segons Illy, vol dir tenir a la tassa 7 g de cafè, amb 30 segons d'extracció i 20 g de pes total.

PK Per a algú que no hi entengui, sembla que estiguis parlant en xinès.

Jo vaig perdre per un gram de diferència (riem). Són ells mateixos els que et pesen la quantitat de líquid que hi ha a la tassa. Segons ells, l'ideal són 20 g. Si te'n falta o te'n sobra, et resta punts. Cada marca té el seu barem.

PK Fem-ho més planer: què creus que s'ha de fer per fer un bon cafè?

Que un cafè surti bo depèn de molts factors ambientals, i el cafè que has de fer servir canvia constantment. Aquí està la dificultat, en saber què cal en cada moment. Per exemple, ara al matí puc posar 16 g per fer-ne 2 i a la tarda canviar la quantitat i que sigui més bo.



PK I això s'aprèn o s'ensenya?

Això t'ho han d'ensenyar. Una persona que et faci de guia i que et digui "això està malament", per què està malament i et faci buscar una solució. Si et surt amarg, per què surt així i com ho pots arreglar. Jo a l'escola he tingut una guia a qui estimo molt, la M. Josep Serrano. Va ser ella la que em va contagiar la necessitat de saber més sobre el cafè.

PK I això és fàcil?

No gens. Fa falta experiència, molta, i equivocar-te moltes vegades per poder aprendre què fer quan t'equivoques...

PK I tu per on passes?

Pel començament, però amb moltes ganes de continuar-ho...

PK Ara sí, anem a l'inici: com t'introdueixes en el món del cafè?

Doncs fa molt poc. Vaig començar com a observadora d'una companya que, quan feia 3r, es presentava al concurs, i a partir d'aquell moment em va picar la curiositat i vaig decidir provar-ho. Ho proves, no te'n surts, però arriba algú, en el meu cas la M. Josep, i et diu el perquè. A partir d'aquí vaig sentir la necessitat d'aprendre més. Comences a buscar coses, fer coses diferents. En aquest sentit, l'escola Joviat ha estat un puntal per poder-me iniciar. Ells m'han proporcionat les eines per poder anar al concurs, sempre m'han donat suport, no m'han parat mai els peus. A partir d'aquí, gràcies a la meua professora, vaig començar pràctiques en una botiga de cafès, una de les millors de Barcelona. Allà m'han explicat el perquè de moltes coses i m'han donat l'oportunitat de practicar molt, ja que



hi ha molt volum de feina. Fas molts cafès al dia, i això permet practicar i aprendre molt.

PX Què t'agradaria fer en el món del cafè?

A mi m'agradaria dedicar-m'hi professionalment, no sé si com a professora o en una empresa de cafè, i anar a més concursos, ja que és una gran experiència i et fa créixer molt com a persona i professional, per l'entrenament que has de fer. Fer cafès i provar com pots treure el millor. Per saber-ho, ho tasses tot sempre...

PX Els fas descafeïnats, suposo?

No, això mai!!! És com el vi: una cosa és tastar i l'altra beure-te'l tot. Jo només tasto. El descafeïnat passa per aigua per extreure la cafeïna, i això fa que, a part d'extreure-li aquesta part, també s'hi arrosseguin altres coses importants, com part de les aromes.

PX Què és per a tu el cafè?

Abans, per mi només era "prendre't un cafè pel matí" i ara forma part de mi, del meu dia a dia. No hi ha dia que no faci alguna cosa amb el cafè: llegir, fer proves, beure-me'l...



PX I per a la gent? Tu creus que la gent valora un bon cafè encara que no hi entengui?

No, depèn del que estàs acostumat, és com el món del vi. Si tu has begut sempre només un vi, aquell és el millor i ja n'hi ha prou. Si en tasses un de més especial i diferent, ja no et conformes amb el de sempre, busques alguna cosa més excepcional.

PX Per tant, com en tot, falta més formació i més pedagogia?

En fa falta molta, perquè a més és una cosa que tots fem servir i que forma part del nostre dia a dia. A tots els bars i restaurants hi ha cafetera i la gent no està prou formada per treure'n tot el profit.

PX I què en penses de la moda dels cafès de càpsula?

És una bona solució a nivell quotidià, perquè et facilita molt la feina a casa. No pots tenir un arsenal de cafeteres, només ho tenim *freakies* com jo. Però crec que no s'hauria d'extrapolat als restaurants.

PX Per qualitat o per romanticisme?

Creo que un barista és una figura que ha d'estar present en un restaurant i, en posar un cafè de càpsula, li treus valor a aquesta feina. Tornant al món del vi, seria la figura de sommelier. No tots els bars i restaurants s'ho poden permetre, però quan anem a un lloc de més categoria, caldria. No necessites un barista súper professional, però amb quatre detalls, amb una formació bàsica, ja es milloraria molt en qualitat.

PX Algun consell per millorar el cafè en els bars?

Només que es tingui cura de la neteja de la màquina, que és bàsica, ja millora molt el cafè. Tenir dues baietes, una pel vaporitzador i l'altra per netejar la superfície de la cafetera. I molt important, tenir les tasses calentes per evitar que el cafè es refredi quan toca la tassa.

PX I ara què...?

Me'n vaig a Itàlia amb la meua professora a l'octubre, tres dies, a la Universitat del cafè, a Trieste. Rebre un curs de Coffee Expert allà és una de les parts del premi...

