

Café Gourmet para Currantes (Guías Gourmet al alcance de todos n° 1)



Fecha de publicación: 22 enero, 2016

Autor: Jose Vargas Padilla

Longitud de impresión: 176

Idioma: Español

PDF

Como buen Mediterráneo españolito, hay unas reglas sagradas en nuestra rica y variada Gastronomía, como el Jamón Serrano, el Aceite de Oliva Virgen Extra, el Gazpacho y por supuesto, un buen Café.

Mi amiga Berni, siempre dice que porque NO la visito casi nunca, solo de pensarlo mi pobre estomago tiembla, aunque no es problema exclusivo de ella, es algo cada vez más general, con estos de ser modernos, que nos exige dedicar 12 horas diarias al Iphone, no saber Freír un Huevo con Patatas, o tener una cafetera de esas, que salió anunciando un tal George Clooney (ese tío tan guapazo según ellas, yo miro su imagen y solo veo alguien más viejo y más bajo que yo, jejeje).

La otra alternativa es salir a tomar “ café ” a uno de esos chiringuitos modernazos, tipo políticos 3.0, que preparan un café capsuleño, por un camarero procedente de tierras exóticas, grandes amantes del Te, pero de Café hasta mi perro Pancho sabe más.

Antaño (en realidad hace pocos años), podías comentar, este Café salió algo “ raro ”, te puedo aconsejar que Café comprar y Como prepararlo, sin que te “ fusilaran ” visualmente, pero eso se acaba, te asesinan con la mirada, si solo tratas de abrir la boca, y te responden automáticamente:

Qué maravilla de máquina “ George Clooney ” me compre por solo 100 €, y las capsulas las compre de la Marca tal, que anuncian tanto en la TV, y luego te preguntan, con doble intención:

A que esta buenísimo el Café?.

Pues sí, cultura cafetil escasea bastante por estos lares, a pesar de ser muy cafeteros, los alemanes hacen mejores mezclas de café que los españoles, y los ingleses, que no saben ni que es un café con tanto te que beben, encuentran en sus súper mejores cafés.

La típica excusa de que es CARO un buen Café, es mas falsa que una moneda de tres euros, existen malos cafés versus buenos cafés, y el precio apenas varia 1 euro por paquete. Eso sí, los que venden malos cafés se “ forran ”, compran barato y venden caro, y los que venden buen café, tienen unos beneficios más pequeños pero lógicos.

Por supuesto que existen cafés excepcionales, a precios excepcionales, ya sean de calidad excepcional o publicidad excepcional, desde el Blue Mountain a 200 € a los excrementos de civeta por un precio aun mayor.

Como buenos currantes, mejor olvidarse de esos cafés excepcionales a 200 €, pero si podemos cafetear buenos, muy buenos cafés, algunos mezclas y casi todos con D.O., por unos escasos 3 € el paquete.

Ese es nuestro objetivo, cafetear y comprar un BUEN CAFÉ, de calidad gourmet, a precios currantiles, y de paso, vacilar a nuestros invitados del aroma de nuestra cafetera.

Lo primero que debemos APRENDER, es a olvidar todo lo que aprendimos sobre el Café, que se basa en bulos o falsedades, publicidad televisiva y rescoldos de una generación anterior que paso una posguerra.

Lo segundo que debemos APRENDER, es que lo más caro, no siempre es lo mejor calidad, por lo menos en tantos Súper a los cuales somos adictos a comprar.

Lo tercero que debemos APRENDER, son los siguientes capítulos que pronto podrás comenzar a Leer.

P.D: Un catador de cafés o barista (los expertos en café), directamente me asesinaría, ya que para muchos de ellos, un café que no cueste menos de 30 €, ni son dignos de mencionar,

pero la calidad no se basa solamente en el precio, eso es la dichosa publicidad que nos satura con productos caros, y en muchas ocasiones imbebibles.

<https://k2s.cc/file/76fcbae9b3464/JVTECGp1D.pdf.rar>