



Josean alija

el café que se muerde

“En el café verde se han identificado hasta 300 sabores y aromas diferentes. Ha sido para mí una sorpresa increíble, es un vegetal que encaja perfectamente en nuestra filosofía culinaria.”





CROCANTES DE CAFÉ CON 3° Y 5° TOSTADO

La intención de presentar el café en textura crujiente es la de poderlo morder. La diferencia entre ambas es el grado de tostado del grano. Elegimos dos tostados en los que se aprecian aromas a cacao y frutos secos (tostado de cinco minutos) y aromas más tostados o de malta (tostado de siete minutos y veinte segundos). Estas láminas crujientes son infusiones de café texturizadas y deshidratadas que, una vez en boca, desaparecen dejándonos la huella del camino recorrido en el tostado del café, desde lo sutil de un fruto seco y ligeras notas de cacao hasta lo intenso de un espresso propiamente.

Josean Alija e Illycaffé llevan un año trabajando juntos en un proyecto muy innovador y sugerente. La intención es aprovechar todo el potencial investigador y científico de una firma de la magnitud y prestigio de la cafetera italiana y ponerlo al servicio de una mente culinaria tan creativa como comprometida con unos criterios de los que hace bandera y en los que calidad, sensibilidad, innovación tecnológica, productos de la tierra o esencialismo brillan con luz especial. El resultado de este trabajo en equipo no es todavía definitivo, ambas partes se han querido dar un tiempo suficiente para no precipitarse con el alcance de sus conclusiones. El objetivo es realizar un viaje desde la planta, desde el grano de café verde, hasta la taza, con el clásico café espresso del que Illy es especialista de referencia. En cada una de las etapas de este viaje, el chef del restaurante Nerua del Guggenheim de Bilbao ha analizado gracias al departamento de I+D y de la Universidad del Gusto de Illy Caffé, los cientos de aromas y sabores que registra el grano de café, en un camino que realiza, el del tueste, que potencia y enriquece cada vez más sus características, convirtiéndolo al final en la genuina y compleja bebida famosa en todo el mundo. Josean Alija se encarga de trasladar todo este conocimiento al plato, de convertirlo en un ingrediente que a veces potencia una alianza de sabores y en otras ocasiones la matiza.

Con todo, la principal contribución del chef bilbaíno es la de abrir la mente a la cultura del café de calidad reivindicando la nobleza de la bebida procedente de un ingrediente natural que, en palabras del propio Alija, tiene un comportamiento similar a otros grandes vegetales que en la cocina de Nerua son los reyes. Pero a su vez, la labor y los platos desarrollados hasta la fecha también son una invitación a profundizar en el café más allá de la taza de espresso que todos conocemos. A veces a modo de especia, otras en una infusión, en una sopa, incluso como crujiente, el café que se muerde, que se mastica y saborea, nos traslada a nuevos territorios hasta la fecha inexplorados y que merecen todo el interés.

Sintonía de valores

La satisfacción mutua manifestada públicamente por la relación de colaboración establecida entre Illycaffé y Josean Alija se basa en una serie de valores compartidos por ambos. La pasión por la calidad, por lo bien hecho, la inversión en investigación e innovación donde la creatividad tiene un espacio de libertad en el que moverse, la atención prestada al detalle, al proceso de trabajo o a la esencia de las materias primas, son algunos de estos valores comunes. El respeto por la naturaleza también les puso en sintonía fácilmente, Alija es uno de los cocineros de la vanguardia nacional que más abiertamente defiende su entorno, mientras que la firma italiana posee la certificación por parte de DNV que consagra sus criterios de sostenibilidad, en particular sobre su cadena de suministros.

Josean Alija nos muestra a continuación algunos de los platos y propuestas culinarias que formaron parte de los primeros resultados de la investigación. El estudio ya es objeto de algunas presentaciones, por ejemplo hace unas semanas el propio chef estuvo en Pekín dando a conocer los avances realizados. También en el marco de Madrid Fusión aprovechará su participación para mostrar estas y otras creaciones, aunque no será hasta de aquí a dos años cuando la colaboración finalice y se pueda extraer toda la relación de alianzas culinarias que el chef haya desarrollado. Él mismo nos ofrece sus impresiones sobre su participación directa en esta sugerente iniciativa.



“El propósito de estas creaciones es despertar una inquietud, una mirada diferente sobre el café para aquéllos que estén dispuestos a apreciarla”

¿Tiene vida culinaria el café más allá de la bebida que todos conocemos o de sus apariciones puntuales en repostería (tiramisú, opera, moka, etc.)?

Lo que más se conoce del café es la bebida, cuyas características ya lo hacen de por sí un producto único en su especie, una emulsión de aceites con propiedades estimulantes, bajo en calorías, antioxidante... además del valor cultural y social que sirve de pretexto para un encuentro. Pero además de toda esta dimensión estamos comprobando que goza de un amplio recorrido en otras facetas gastronómicas.

¿Qué particularidades desconocemos del café?

La palabra café en realidad engloba muchos productos a la vez. Tenemos por un lado la bebida de la que hablábamos antes, esa emulsión de aceites estimulante y sin calorías. El café tostado o incluso el grano de café verde es un producto natural con un montón de características muy interesantes. De hecho en el café verde se han identificado hasta 300 aromas diferentes. Luego, con el proceso de tosta-

En el café verde se han identificado hasta 300 aromas diferentes. Luego, con el proceso de tostado se potencian todavía más esos aromas y sabores, identificándose hasta 1.000 distintos

do se potencian todavía más esos aromas y sabores, identificándose hasta 1.000 diferentes, lo que brinda un abanico interminable de posibilidades y alianzas. Te toca a ti seleccionar qué registros te interesan más en función de tu creatividad, en este sentido el café funciona de una forma muy similar a una especia, un ingrediente que puede utilizarse de diferentes maneras... pero no hemos llegado a recurrir a la bebida del café espresso propiamente para trabajar con él.

¿En qué fase se encuentra en estos momentos vuestro estudio?

Esa es una pregunta muy periodística que no es fácil de responder desde un punto de vista lineal. Digamos que ya hemos realizado una primera aproximación al café, de una forma genérica, un trabajo de campo tras el cual nos estamos quedando con todo aquello que consideramos que tiene una calidad y entidad suficientes desde nuestra sensibilidad y discurso culinarios.

Nosotros hemos dividido el trabajo entre una parte más científica a cargo del equipo de Illy y su Universidad del Sabor y la labor desarrollada en nuestra cocina, más estrictamente creativa. Para nosotros es todo un honor contar con la colaboración de un equipo como el de Illy, capaz de ofrecernos un conocimiento muy detallado que luego nosotros trasladamos al entorno gastronómico.

¿Y qué pasos habéis seguido en el transcurso de la investigación?

Primero vinieron una serie de conceptos, que hemos ido depurando hasta ofrecer por ejemplo estas primeras creaciones, de hecho hemos desarrollado ya más de 20 creaciones, las que nos han ido pareciendo más interesantes. Con todo este trabajo vamos a realizar una presentación monográfica en Madrid Fusión.

¿Este trabajo entra dentro de aquel terreno difuso de las curiosidades? ¿Qué utilidad culinaria le ves?

No es esa la intención. Un trabajo de investigación de estas características, con departamentos de I+D implicados, cuesta mucho dinero. La intención es satisfacer algo más que una curiosidad, aunque nuestra curiosidad, la de Illycaffé y la mía, son bastante considerables y ya de por sí pueden suponer un hito importante. Estamos consiguiendo resultados muy interesantes.

¿Qué se aprende confeccionando un menú monográfico de café?

El café tiene un gran potencial, hemos realizado una labor en equipo que ha combinado conocimiento y experiencias en una manera de trabajar que coincide plenamente con nuestra filosofía. Es algo que ya hacemos de forma habitual con otros ingredientes, con un guisante, con un puerro o con un chipirón. Siempre intentamos explorar el amplio abanico de posibilidades que nos brinda cada producto. Yo no soy partidario de proponer un menú monográfico sólo de café, otra cosa es realizar un estudio como el que nos ocupa y del que se van desgranando diferentes alianzas y creaciones con personalidad propia. Nuestro propósito con estas creaciones es despertar una inquietud, una mirada diferente sobre el café para aquéllos que estén dispuestos a apreciarla. En nuestras propuestas el café ejerce un papel a veces de potenciador de una alianza de sabores y en otras ocasiones aporta un matiz.

¿Cómo han recibido tus propuestas en Illy Caffé, les has sorprendido?

Trabajar con ellos es un verdadero lujo. Me proporcionan una respuesta inmediata a cada una de mis peticiones y yo creo que ese es el primer síntoma de que estamos satisfaciendo sus expectativas con los resultados que estamos obteniendo a cambio. Me lo ponen fácil, me ayudan en lo que necesitamos, se les nota verdaderamente comprometidos. Además gozo de una libertad muy amplia y creo que esa es la base de la innovación. Hemos entrado en contacto por este proyecto con objetivos distintos pero con una cooperación estrecha y común.



MERENGUES DE CAFÉ

Otra manera de consumir café que se acerca más a un espresso. Es una textura etérea, un bocado de intenso sabor a café que desaparece en boca dejándonos un perfume agradable en la nariz a la vez que una sorpresa.



¿Qué papel ejerce el tostado del café en el desarrollo organoléptico del producto?

Para simplificar un poco podríamos poner el ejemplo de una carne que puedes comer cruda, con unas características que siempre cambiarán en el momento que pongas el producto en la sartén, entonces lo transformas. En ambos casos coincide que el producto se convierte en algo más amable para su consumo, aunque el café verde ha sido para mí una sorpresa increíble, es un vegetal que encaja perfectamente en nuestra filosofía culinaria.

Cuando lo tuestas, va cambiando hacia registros que van de menos a más intensos. Son aromas que se quedan en boca y que conectan muy bien con infinidad de productos.

¿Cómo anda últimamente Nerua? ¿Estás satisfecho con la marcha actual del restaurante?

Va bien. Hemos pasado un 2012 diría que de normalidad. No podemos quejarnos, y más viendo cómo está la situación, por eso nuestra valoración es muy positiva. Además hay que tener en cuenta que Nerua como tal lleva un año y medio abierto. Gozamos de una excelente respuesta de clientela local y de una interesante afluencia de personas de fuera, turistas, etc. Estar ubicados en un sitio como el Museo Guggenheim, facilita muchas cosas.

¿Estás metido en muchas cosas, verdad, no paras?

Cuanto más cosas surjan mejor. Intentamos aprovechar las oportunidades que van apareciendo. Todo aquello que tiene que ver por ejemplo con la innovación y el liderazgo, no necesariamente vinculado al mundo de la cocina, también es una corriente que nos ha abierto campos de colaboración interesantes. En cualquier caso doy prioridad a las personas, a las relaciones humanas. Aquí en Nerua tengo un equipo de lujo, cosa que ayuda a participar en muchos proyectos. Pero selecciono mucho, no me gusta hacer las cosas a medias y me preocupa en especial sintonizar con un lenguaje nuevo que tiene que ver con mi manera de entender la cocina, que en realidad envuelve aspectos diferentes a lo estrictamente gastronómico.

GNOCCHIS DE CEBOLLA CON CALDO DE LENTEJAS

En esta elaboración no hay café, pero sí un amplio abanico de aromas y especias que podemos encontrarlos en el café: tostados, caramelo, canela, clavo. Es otra interpretación de algunos de los aromas donde no empleamos el café como producto, pero sí elementos como la lenteja verdina que tiene matices de canela y clavo, además de un jugo de cebolla roja que es dulce, y el pan tostado, que desprende aromas a café molido.



CERVEZA DE CAFÉ

ingredientes

812,5 g	agua de mineralización débil
200 g	infusión de café 3° tostado
30 g	malta
3,75 u	clavos
1/3 u	vainilla
7,5 g	azúcar muscovado
25 g	licor de cerveza
18,75 g	pan tostado
0,45 g	esencia de regaliz
	Gas carbónico

elaboración

Es un juego de aromas, una bebida refrescante y estimulante elaborada a partir de una infusión de malta gasificada.

Está inspirada en un café de puchero, partiendo de una infusión de café con un tostado de 3° (de cinco minutos) al que aportamos diferentes aromas también presentes en el café tostado (la canela, el clavo, la malta, el pan tostado...) y que gasificamos además de agregarle una cantidad mínima de alcohol, como si de un carajillo se tratara, dando como resultado una bebida refrescante y fría.

INFUSIÓN DE CAFÉ VERDE CON BROTES DE GUISANTE, EMULSIONADA CON MANTEQUILLA FRESCA Y CON CAFÉ TOSTADO DURANTE 9 MINUTOS Y 2 SEGUNDOS

CALDO de verduras y legumbres

ingredientes

- 18 g dientes de ajo partidos por el medio
- 120 g zanahorias en rodajas finas
- 60 g nabos en rodajas finas
- 60 g puerros en rodajas finas
- 20 g apio-nabo en rodajas finas
- 80 g cebollas en rodajas finas
- 1,2 u cebolletas picadas finas (80 gramos)
- 100 g vino blanco
- 800 g agua
- 10 g aceite de girasol
- 64 g garbanzos rehidratados de víspera
- 0,1 u manojo de perejil

CALDO de kombu yodado

Cocinar el café verde con caldo de alga kombu yodada y ajustar junto al caldo de verduras y legumbres. Emulsionar luego con la mantequilla y el café tostado durante 9 minutos y 2 segundos. Servir con el brote de guisante.

Los aromas que están presentes en esta preparación son la patata, el espárrago blanco, el pimiento verde, la menta, el clavo, la vainilla, la fruta y un sabor lácteo, la mantequilla. Para degustarlo y experimentar, impregnar con el brote de guisante.

Esta preparación sirve para apreciar todo el potencial del grano de café verde pero amortiguando aquellos registros que podrían ser más desagradables para nuestro paladar. El café verde es un producto muy interesante con el que, en palabras de Josean Alija, se puede disfrutar mucho en cocina.



