

En Concepción, un local ofrece café con calafate

El poder de este superalimento, llevado al siguiente nivel a través de una bebida caliente.

Hace menos de un mes abrió una nueva cafetería en Concepción, inmersa en el barrio universitario. Su nombre es Batló y está cautivando a los amantes del café de especialidad con una novedosa preparación: el café con calafate.

La admiración por los paisajes de la Patagonia y la idea de que la combinación entre calafate y café podría funcionar muy bien motivaron a Karen Cancino, fundadora de Batló, a lanzar este producto endémico y evaluar la respuesta de los clientes. En pocas semanas, la voz se corrió entre los penquistas y el lugar se ha hecho conocido precisamente por esta opción de bebestible caliente, siendo la favorita de la mayoría de quienes visitan la cafetería.

Su preparación es con un licor a base de calafate macerado en pisco de 35°, que se mezcla previamente con la leche texturizada para así aportar las notas de sabor y color morado característico de este fruto silvestre, sin perder la cremosidad que otorga la lactosa. Hacia el final de la elaboración se incorpora el café, de inconfundible sabor y notas arábicas.

El calafate es un alimento que tiene propiedades antioxidantes, incluso más que el arándano o el maqui, y polifenoles, que tienen múltiples beneficios para la salud, puesto que evitan enfermedades cardiovasculares, diabetes u obesidad.

Comúnmente, este fruto silvestre de la Patagonia está presente en la repostería tradicional dulce, en el pisco *sour* de calafate o también en algún cóctel que incluya maceración prolongada, como sucede en la coctelería de autor.



VALENTINA PIZARRO B.

INNOVÓ Y ACERTÓ

El calafate es un alimento que tiene propiedades antioxidantes.