

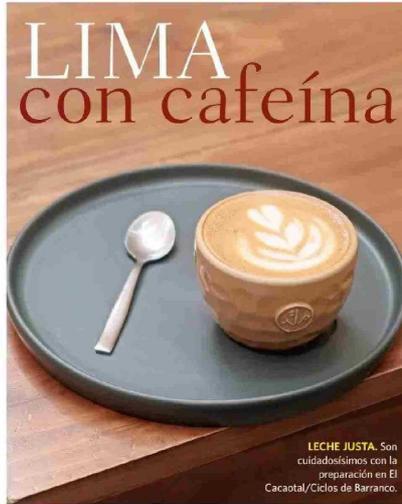
Es un sueño: provistos de gorro de lana, con las primeras luces del día, recorrer distintas cafeterías, todas abiertas a las 7:30 de la mañana. La plegaria atendida de la alondra. Esto ocurre en el pituco (significa idem en limeño) barrio Miraflores y en la pura calle Alcañafes se pueden encontrar tres distintos tipos de locales, y muchas variedades de café para probar.

Perú es un importantísimo productor de este grano —el segundo mundial en el ítem orgánico—, por lo que se extiende frente a nosotros un mundo ancho y esperamos que no tan ajeno para quien ama este brebaje.

El primer local es megahíster —**Milimétrica** se llama—, pero con la seriedad intensa del barista, aquel especialista en lo que nos convoca. Ofrecen una carta de cafés filtrados que se pesan, muelen y hacen al momento, recurriendo a todo tipo de aparatos que parecen de laboratorio químico. El agua es de un garrafón y ojo con esto, bípodos implumes que no saben del tema: si llegan a conseguir el mejor café del mundo mundial, y luego recurren al agua de la llave, mejor dedíquense a otro hobby. Es un tema. Porque este es un mundo exigente y cuidadoso, de variedades —robusta por un lado; arábica y su extensa familia, por el otro—, con distintos grados de tostado y también molinos para cada aparato. Desde aquella finita destinada al expreso hasta la basta y gruesa de la prensa



HUACA PULLANA. Muy recomendado su vitello tonnato de alpaca.



LECHE JUSTA. Son cuidadosísimos con la preparación en El Cacahual/Ciclos de Barranco.

Uno de los mayores productores mundiales de café es Perú (también lo es de los espárragos, pero coincidamos en que es menos glamoroso). Entonces, con nuevos lugares en su capital y con cada vez más cultores de todo tipo de tostados y modos de prepararse, he aquí un recorrido (desde muy temprano) de una tendencia que despierta.

Literalmente. TEXTO Y FOTOS: *Esteban Cabezas, DESDE PERÚ.*

francesa. Son informaciones y decisiones, antes de largarse a probar. Por ejemplo, del café que nos tentó en la carta de este local ubicado en Alcañafes 215:

"Valle de los chilcos: Leymbamba, Amazonas. 1.800 msnm. Bourbon lavado. Arándanos, mora, nectarines".

Y con esto se encuentra uno: primero un lugar, a veces acompañado del nom-

bre del o de la familia productora (este no fue el caso). Porque la maravillosa realidad peruana es la de cientos de productores con unas pocas hectáreas cada uno. Luego, la altura, que sobre los 1.300 metros sobre el nivel del mar es un aval de calidad. A continuación, la variedad. Que, para simplificar, casi todo es alguna de las arábica, en este caso la bourbon. Finalmente, se explicita el



PASIÓN. Amanda Wilder y Felipe Aliaga, obsesionados con el cacao y el café, respectivamente.



MILENARIA. Uno de los cafés más madrugadores en calle Alcañafes.



PUNTO. En Miraflores, obtuvo el premio Somos del diario El Comercio.



AMAUTA. En calle Alcañafes, ofrece cafés orgánicos de distintas zonas de Perú.



MUESTRA. En el centro se ubica el singular Museo del Café Peruano, con vocación más turística que patrimonial.

método con que se procesa el grano: lavado, honey, natural. Uf, más info. Y para finalizar: viene aquello que se promete y que luego se puede comprobar en boca: la verdad del propio gusto.

A unos seis mil pesos chilenos, la jarra de 300 ml que se obtiene después del paso por esa jarra con filtro, a la que se le va agregado el agua haciendo círculos (sí es una Chemex; la Clever; la V60 o la Origami, es otro tema en el rubro). Y sí: hay algo de durazno y mora en la boca. Y se siente esa arruga en las muelas, la de una nota ácida de los cafés más maravillosos.

El joven tras la barra nos comenta que este sitio es en extremo amigable con los ciclistas, gente muy matutina que a veces se detiene en el lugar. Viendo sus redes sociales, es un negocio sobre ruedas (oj, oj).

Nos vamos con un paquete del más caro, a \$15.000 la bolsa: La Lima, del productor Felipe Carriacuchay. Puro aroma a beshillo y una felicidad que resulta inherente a una delicatessen como el café: no hay que llevarse puesto, como nos ha pasado con los quesos franceses o la charcutería mendocina. Serán cerca de tres kilos de vuelta (pero todo tostado; ojo, que grasos en verde sí que no).

Sobrepeso en la maleta, no en la cintura. *Yes!*

Ay, Miraflores

Siguiendo por Alcañafes de nuestros amores, nos encontramos con **Amauta** (en el número 323). Con una decoración más andina y una música *ad hoc*, ofrecen una paleta orgánica con productores de Cajamarca, Junín, Ayacucho, Cusco (donde hemos averiguado que ya hay *tours* a cafetales). El que hemos probado es uno de la provincia de Yano, Cruz Pata, del productor Walter Herrera. Con un tostado medio —el que preferimos siempre, en vez de ese matasabor que es el tostado intenso—, se aprecia una mezcla entre panela (nuestra chancaca) y mandarina. Es como volver a saborear una sopaipilla pasada directo en el hipódromo. Tienen bollería variada y pisco sour PM, aparte de una gentileza con notas a de verdad.

Y unas cuadas más allá se encuentra, en el #350, un local lleno de turistas de tez *Paitane samoa son* (pálido amarantado). Se trata de **Milenaria**, hajo cuyo nombre dice *Hípercafé*. Aparte de abrir a las 6:30 horas, OMG, lo de ellos es la comida saludable. Son *pet friendy*, onda granola, y hemos probado su café de Cajamarca, a 1.600 msnm, que es una de las zonas que más sueñan al buscar calidad: caramelo y manzana verde dice su empaque. Y sí, así es, aparte del gusto y sabor del café, *doh*.

A estas alturas, hay una certeza: al ir consultando y sacando cuentas, se trata de aperturas recientes (o los mismos locales se han ampliado a otros barrios, como Amauta). De hecho, a unos cuantos pasos estaba una recién abierta, llamante y de paquete, filial de **Puku Puku**. Con vocación de búsqueda de "microlotes", pues de verdad que son como cazadores de variedades y ofrecen... variedad. Y también una sorpresa: una edición limitada hecha con criomaceración, uno de los métodos novedosos —con frío extremo— en la materia (a \$14.000 los 250 gramos).

Lo que se busca, y se encuentra, es un retrogusto licoroso.

Con un tremendo mural van explicando que tienen cuatro sellos en sus productos: lotes pequeños, *single origin*, pequeños emprendedores y "de la semilla a tu taza", este último que no logramos dilucidar qué significa. Ni después de vaciar la taza.

Las variedades de este último café son casual y típica, mientras la del anterior era caturra amarilla. Y la verdad, esto no es tan fácil como con el aceite de oliva —en que la frantoillo o la arbequina o la picual son re-reconocibles—, y ni hablar del vino y sus variedades. Aquí, muchas veces, la mezcla viene desde la misma plantación y, además, lo más claro sigue siendo lo básico: la robusta es más bruta y regala más cafeína, mientras en el tremendo abanico de la arábica están los sabores y olores que nos desvelan, literalmente.

Otras facetas

Que el café no es solo café en Perú, nos vamos enterando. Hay productores, como los de Benito de Monzón, que dejaron el cultivo de hoja de coca por el café, en la región de Huánuco. Y que lo promocionen junto a los prestigiosos huanuqueños, una masa dulce local, es un ejemplo de esta versatilidad del café. Lo mismo cuando en el premiado restaurante **Mayta** —ubicado en la avenida Mariscal la Mar— llega un coctel que incluye mucilago de cacao (una parte bien gustosa de la semillota del cacao), polvo de rosas... café. Esto, antes de probar su celebradísimo arroz verde con pato, el que llega con un tuto del plumífero, una longa que duró lo que un cuac, una cuota de *foie gras* y en el centro un sendo huevo frito. Si no hubiéramos probado antes un tierno lechoncito que se desarmaba crujien-



DOBLE. Arriba, un postre de diversas texturas de cacao. Abajo, un coctel con polvo de rosas y café. Ambos en Mayta.

do, o un trozo de cuy dorado, o el paiche —ese pescado prehistórico amazónico—, el pato ganaba. Pero digamos que, en verdad, todo ganó por tablas en esa mesa. Dentro de los postres se lució una invención que glorificaba al cacao peruano, estructurado en distintas texturas, mientras el café final fue un arábica de San Ignacio, Cajamarca. Preguntamos y lo dijeron a la primera. Gente conocedora.

Que no todo es café y taquicardia en Lima, así que unas cuantas caminatas céntricas sirvieron para —oh, coincidencia— encontrarse con el singular **Museo del Café Peruano**, cerca de la Plaza de Armas (en Jr. Ancash 294). Y no es que se trate, efectivamente, de una instancia cuidadora del patrimo-

nio intangible, vaya. Más bien es cazaturistas. Aunque sí cuentan con un método propio y muy peruano para filtrar el café, el mupeco (un filtro de cerámica, en resumen), aparte de ofrecer la versión peruana del kopi luwak, el café más caro del mundo. Y lo es —el original— porque un animalito indonés, la civeta, se come las bayas maduras, las que “limpia” a través de su intestino, para luego expulsarlas por atrás. Es entonces que un humano las recoge, limpia, tuesta y es carísimo, por lo que alguien con mente de tiburón puso a una tropa de coatis a hacer lo suyo en la región de Chanchamayo, por la Amazonia peruana. Como ya hemos probado del original, diremos que aparte de facilitar las bromas sobre su retrogusto, no hay una mayor diferencia que amerite tanto trabajo animal. Por más orgánico que sea el proceso.

Más patrimoniales de verdad son las ruinas de la Huaca Puellana en Miraflores. Pero como ya era tardecito, hubo que verlas desde la terraza del restaurante del mismo nombre (un verdadero sacrificio) que se encuentra por uno de sus costados.

Aparte de la vista, hay que dar fe de una versión ingeniosa del *vitello tonnato* hecho con carne de alpaca y de un chupe de camarones DE VERDAD (porque con los ecuatorianos, como lo hacen en Chile, cero sabor en el caldo), a las finales hubo cafecito y algún coctel hecho con licor del mismo, mentado como carajillo.

Otra gente, de costumbres más desordenadas, no uno mismo, terminó esta comida recurriendo a las célebres sales de Andrews. Y alabando al inacabable pisco sour del lugar.

Premios y logros cafeteros

Una visita exprés a la cafetería **Punto** (Piura 1251, Miraflores), que con dos años de vida ha obtenido hace poco el premio Somos del periódico El Comercio, votado por periodistas gastronómicos y público. En un lugar de estilo sencillo —pero no por eso menos ondero: más de alguien estaba ahí con su caniche sin raza (pero sí de peluquería) echado bajo las mesas—, dan espacio al café de especialidad. Nos llevamos un Quiquia, del productor Armando Soncco (¿ven? Tendencia). En este caso, era



PUKU PUKU. En Miraflores, aquí puede encontrar distintos cafés de microproductores. Uno procesado con frío fue la gran sorpresa.

de la variedad geisha, lo que es sinónimo de más caro, por la más baja producción de la planta y el mayor cuidado que hay que ponerle. En lo personal, nunca nos hemos sentido obligados a decir *arigato* después de pagar/probar una geisha. Es que el *storytelling* no sabe a algo perceptible, pues, pero el mero café sí: a caña de azúcar y a alguna florecita silvestre.

En fin. Que, para terminar, nada mejor que darse una vuelta a **El Cacaotal/Ciclos** (Jr. Colina III, Barranco). Expertos en cacao ella —Amanda Wildey, norteamericana— y en café él —Felipe Aliaga, chileno—, cohabitan bajo un mismo techo: el de la obsesión. Mientras en el segundo piso se despliega una amplia

biblioteca de chocolates (hacen catas que hay que agendar), en el primer nivel se encuentra todo lo necesario para las manías de Aliaga. Al momento de visitarlos, estaba en reunión con el cocinero Virgilio Martínez, a quien proveen de café para sus restaurantes (muy necesario para despertar después de una de sus extensas degustaciones, jojo). Solo el año pasado ofrecieron 42 lotes diferentes, cada uno tostado según sus características. Y esto, como explica Aliaga, se puede por la cantidad de *terroirs* y microclimas con que cuenta Perú. Y habla de Puno, de Cajamarca y Cusco, al preguntarle por zonas a considerar. Aprovecha de explicar que como la temperatura es más baja mientras las plan-

tas están más arriba, esto hace que la semilla adquiera sabores y aromas más complejos. *Check* con eso, los metros sobre el nivel del mar, porque así queda claro. También desgana las diferencias entre los principales procesos, manifestando su preferencia por el natural, que logra preservar mayor complejidad en el grano. Eso no quita que ya están experimentando con un método propio, llamado *Anerobics lowdry*, con una inoculación de oxígeno y tal. Gente con sus obsesiones claras.

Lo que queda en evidencia tras visitar El Cacaotal/Ciclos es que uno puede salir con unos cuantos chocolates de origen. Y con unos cuantos cafés: los puestos y los en grano. Antes hemos visto las máquinas para tostar, las para moler, el proceso de pesado de lo que se preparará (porque esto no es chacota y no es poner gramos al tuntún), el agua previamente calibrada en sus niveles (que no es broma, tampoco) y luego el procedimiento que recomiendan para cada uno de los cafés que ellos ya han probado, previamente, una y otra vez. Como el caturra de Guillermo Saucedo de Cajamarca y sus notas a zeste de naranja y caramelo. O las notas a romero, almendra y anís del caturra y típica de la familia Muñoz de Junín, Jauja.

Porque precisamente eso es esto: como Jauja, para el que gusta del café. **LD**



MILIMÉTRICA. Agua, molido, filtrado: nada queda al azar.