

RECOMENDACIONES

EL MAYOR ALIADO DEL CAFÉ NEGRO

La leche pasteurizada es la más adecuada a la hora de la preparación

DIEGO RUIZ

La leche es el mayor aliado del negro café. Lo suaviza, endulza, colorea... El mediano, el cortado, el con leche, el capuchino... Todos ellos habituales en casas, bares y cafeterías de nuestro país, llevan en su preparación este nutritivo alimento. De hecho, un 85 por ciento de los cafés que se consumen en España llevan leche.

A la hora de preparar un café en cuya composición se requiera una cantidad determinada de leche habrá que tener en cuenta algunos detalles. El primero, es que dependiendo de la alimentación, el estado físico o el descanso de las vacas, puede cambiar el sabor. Aunque lo importante a la hora de seleccionar una leche para hacer un buen café, en especial en un establecimiento hostelero, es conocer el tratamiento térmico que ha tenido en la granja o la fábrica previo envasado. A la leche antes de mezclarla con el café hay

que darle una temperatura alta y por ello hay que tener esto en cuenta. Esto es lo que recomienda el barista y colaborador de este suplemento Raúl Alonso.

Tratamientos

Así, tenemos la leche pasteurizada, la que conocemos como fresca, que ha sido sometida a un calentamiento suave (70°-90°C) durante unos segundos para inactivar microbios como algunos patógenos (causantes de enfermedades), sin modificar sensiblemente las cualidades del alimento y evitando un deterioro inmediato. Este tipo de leche tiene más grasa, lo que es sumamente importante para la consistencia de la cremosidad en nuestro café.

Para Alonso, la leche ultrapasteurizada (UHT) se somete a un calentamiento de 138° centímetros mediante inyección de vapor de agua. Esto permite que se conserve a temperatura ambiente, durante varios meses, en perfecto estado.



La leche se mezcla con el café para elaborar un cortado, un mediano, un capuchino... :: LAUREN GRAY

Un tercer tipo de leche es la esterilizada y que no es muy recomendada por Raúl Alonso, ya que se ha sometido a altas temperaturas y al darle más calor en la cafetera, puede quemarse y amargar considerablemente el café.

Es importante a la hora de hacer un buen café conseguir una capa de crema. Existe una opinión negativa en torno a la que el barista hace a partir de la lanceta de vapor pen-

sando en una crema más seca. Al final, hechas mal las cosas, en vez de crema se consigue espuma o un innecesario equilibrio que hará que una taza tenga más crema que otras.

La crema, según explica el barista, es la consecuencia del oxígeno que se genera cuando se mete la lanceta para calentar la leche. Para tener un nivel de crema aceptable se debe tener, al menos, un 3% de proteínas. Así esta será más sedosa y se

mantendrá más en el tiempo. La espuma seca aireada, que es consecuencia de la unión del oxígeno con las moléculas del agua de la leche, se 'rompe' casi inmediatamente.

Para lograr una buena crema lo mejor es usar una leche fría recién sacada del frigorífico para, después, meter el oxígeno antes de que alcance los 40°. No se debe pasar nunca de los 65 para no quemar sus ingredientes, ni tampoco calentarla más de una vez.

I JORNADA TÉCNICA DE VACUNO DE LECHE

LA PRODUCTIVIDAD SE HA DISPARADO EN LA ÚLTIMA DÉCADA

AgroCantabria celebra un foro en el que se pone énfasis en la eficiencia de las granjas

JOSÉ LUIS PÉREZ

El pasado jueves se celebró en Hoznayo la primera Jornada Técnica de Vacuno de Leche organizada por AgroCantabria a la que asistieron 400 personas que, entre otras conclusiones, oyeron de la mano de expertos, que en la última década ningún sector ganadero ha «aumentado tanto su productividad en la última década» como lo ha hecho el vacuno de leche. Y esto ha sido, fundamentalmente, gracias al aumento de la eficiencia en las granjas (es decir, a la mejora de la relación entre litros producidos por cada kilo de materia seca que come cada vaca), una cues-

tion «que debe seguir fortaleciéndose», según aseguró uno de los ponentes Ángel Miranda, director de la División de Servicios Agroganaderos de la Cooperativa CLUN.

El foro fue inaugurado por consejero de Desarrollo Rural, Guillermo Blanco, junto al presidente y al director técnico de la Cooperativa, José Ángel Pereda y Jacobo Alonso, respectivamente.

Blanco recordó que 1.132 es la cifra actual de personas que se dedican en Cantabria a la ganadería de leche: «Lamentablemente, al igual que ocurre en otros puntos de España y Europa, la cifra decrece». Sin embargo, «se han producido 3.700 toneladas más de le-



Jacobo Alonso, Guillermo Blanco y José Ángel Pereda. :: DM



Marta López, Francisco Nomdedeu y Fernando Mier, en un aforo lleno. :: DM

che que en el año anterior», apostilló. Abogó también porque «industria y distribución paguen un precio digno a los ganaderos». Por su parte, José Ángel Pereda, presidente de AgroCantabria se mostró preocupado por la falta de relevo generacional.

Plantas y alimentación

Otros de los ponentes, Juan Vicente González, profesor de la Facultad de Veterinaria de la Complutense, informó a los ganaderos de qué plantas pueden ser tóxicas si son ingeridas por las vacas: las cebollas, los nabos, la adelfa o los helechos pueden ser algunas de ellas. Según precisó, «el vacuno de leche estabulado completamente es el que menos riesgo tiene de su consumo».

Por su parte, Carlos Martín, responsable técnico de vacuno lechero de la multinacional Cargill, sintetizó la relevancia de la nutrición animal en torno a cuatro ejes: la relación que la correcta nutrición guarda con la calidad de los forrajes, la influencia que tiene en la reproducción, la incidencia que posee en las calidades de leche y, finalmente, el papel que juega en la salud de las vacas. Martín animó a los ganaderos «a modular todas las informaciones y a trabajar con datos propios y contrastados de su granja para conocer cuál es su productividad».

AgroCantabria recogió 72 millones de litros de leche de 318 granjas en 2018.