

El Comercio

GASTRONOMÍA

[POLÍTICA](#)[ECONOMÍA](#)[OPINIÓN](#)[SOCIEDAD](#)[MUNDO](#)[TECNO](#)[CIENCIAS](#)[LUCES](#)[TV+](#)[DT](#)[PLAY ▶](#)[MÁS DE GASTRONOMÍA](#)[ENPORTADA](#)[MÁS LEÍDAS](#)

¿Planes para salir? Las ofertas que puedes aprovechar hoy



El impacto del uso de smartphones en el consumo de comida



¿Cómo reconocer un buen gelato en Lima?



Ignacio Medina y su crítica sobre el restaurante Dondoh



Atom Sarkar: afianzar la memoria del gusto



El 'boom gastronómico' en Perú podría estancarse por esta razón



SÁBADO 18 DE FEBRERO DEL 2017 | 03:57

Momento Andes: Tres consejos para consumir un mejor café

Desde el valle de Urubamba, el barista Harry Neira recomienda cómo preparar una correcta taza de café

Harry Neira tiene 8 años como barista profesional, pero toma café desde que tenía 3 años. (Video, El Comercio / Ana Monzón)

Catherine Contreras

Periodista

@CatyCR

Harry Neira tiene 8 años como barista profesional, pero toma café

desde que tenía 3 años, en casa de su abuela en Culebreros, Piura. Betsabé —que así se llama la madre de su madre— lo inició en el mundo del café, pero también del pan, porque ella era panadera.

Habrían sido estos sabores y experiencias tan cercanos a la cocina los que hicieron que **Harry** decida estudiar gastronomía, aunque al final fue el mundo del café lo que siempre lo apasionó y lo guio por este camino que lo llevó a ganar el premio nacional de barismo, pero también a explorar los rincones más recónditos de la producción de cafés especiales.

Y sobre eso trató este viernes su ponencia, en Momento Andes, el encuentro que Mater Iniciativa organiza en el hotel Inkatererra del valle de Urubamba.

El joven barista peruano presentó tres tipos de cafés. El primero de Jaén, Cajamarca, de la Cooperativa Sol y Café, que agrupa a 1.300 socios. El segundo del Centro Yanasha, una comunidad nativa de 105 personas, en Villa Rica, Pasco (que está por abrir una cafetería en esa zona). Y el tercero, de Cusco, del fundo Corimayo, cuya producción supervisan Diego Huillca, Neto Solórzano e Iván Salas, los baristas cusqueños conocidos como **Three Monkeys**, quienes promueven la difusión del buen café de la variedad Típica.

Clara y fluida esta ponencia, que inyectó cafeína en las venas de los participantes, que escuchamos con atención los objetivos que baristas como **Harry Neira** se han propuesto: lograr la consistencia de cada pequeño lote de café de distintos orígenes del Perú, con miras a su exportación; contribuir al consumo de cafés especiales de calidad entre los peruanos; y acercar el café en su óptima preparación a la experiencia gastronómica.

“El café molido es como tener limón exprimido en la alacena. Les recomiendo no guardarlo molido, sino moler en su casa 15 a 30 gramos de grano, cada vez que quieran prepararlo”, fue una de las recomendaciones que dio a los presentes, a quienes esta ponencia dejó un agradable sabor a café peruano en boca. Y también la expectativa por conocer la nueva cafetería que está por abrir. Será en breve –dijo- en Miraflores.