



por dentro

endi.com

Hay mil maneras de tomar café pero la base siempre es el espresso; después se mezcla con leche, con la espuma de la leche, crema batida y otros ingredientes, explican Janina y Pedro. (Javier Freytes)

<http://www.endi.com/2005/03/16/pordentro/183425.asp?category=Por+Dentro&title=Besos+de+cafe&artdate=2005/03/16>

Besos de café

Miércoles, 16 de marzo de 2005

Por Jaime Torres Torres

Se conocieron bailando salsa en Moscú y rápidamente comprendieron que eran tal para cual y que, de tantos intereses en común, también compartían su gusto por el café espresso.

La sueca Janina Prim y el puertorriqueño Pedro Trilla, propietarios de Kaffe & Mjolk, parecían destinados a unir sus vidas porque bastó una mirada y mover sus cuerpos al ritmo del éxito “Te propongo” de Gilberto Santa Rosa para convencerse en ese instante que era amor a primera vista.

“Yo era marino de Estados Unidos y en una fiesta latina un amigo me presentó a Janina. Bailamos y después del cuarto paso me detuve y le dije: ‘no tienes idea de la cantidad de tiempo que llevo buscando a alguien como tú’”, recordó Pedro, quien quedó deslumbrado por la escultural pelirrubia de ojos azules. El destino los unió el 4 de septiembre de 1999. Semanas después Pedro le propuso matrimonio y le preguntó si estaba dispuesta a mudarse a Puerto Rico.

“Le respondí que sí... Pero después le pregunté dónde exactamente quedaba Puerto Rico”, recordó Janina.

En el ínterin, la embajada le prohibió a Pedro ver a Janina, a quien la CIA consideraba una persona peligrosa. “Porque era sueca y hablaba ruso sin problemas. La veían demasiado bonita e inteligente como para enamorarse de un marino. Y solicité pruebas de que estaba trabajando para los rusos”, recordaron.

El 24 de junio del 2000 se casaron en Suecia, ceremonia a la que asistió la familia de Janina y algunas amistades. “Y acá celebramos una segunda ceremonia nupcial, el 3 de septiembre, en español e inglés. Dijimos que sí en cuatro idiomas y en dos iglesias diferentes”. Los esposos Trilla-Prim establecieron su residencia en Caguas, pueblo natal de Pedro.



“El día que lo conocí, llamé a mi mamá y le dije que había encontrado a mi futuro esposo”, sostuvo Janina, quien por amor se ha ido adaptando a las costumbres puertorriqueñas.

Como había que gestionar trabajo, recordaron que tenían en común su afición e interés por las artes culinarias, y emprendieron la aventura de abrir un café. “Siempre tuve el sueño de tener un café al aire libre, mucho más grande del que tengo ahora. Yo crecí expuesta a la cultura europea del café. Y el puertorriqueño es el mejor del mundo”, relató Janina.

La pareja, que acaba de fundar -mediante consultoría- la primera escuela de baristas en Puerto Rico, atiende a su clientela en su pintoresco carrito, donde ponen en práctica los conocimientos y habilidades adquiridas casi de manera autodidacta. “En Puerto Rico no había donde estudiar para hacerse un barista. Visitamos los negocios y a orientamos a la gente”, señala Pedro, quien ha sido asesorado por Germán Negrón, presidente de la Asociación de Baristas de Puerto Rico.

El 26 de julio su negocio cumplirá dos años. Su clientela es selecta: parroquianos -jóvenes y adultos- que reconocen que el mejor café espresso que se puede saborear en Caguas lo sirve Kaffe & Mjolk, que significa café con leche, en sueco.

“No ha sido fácil. Los días han sido muchas veces de 18 horas y con sólo \$30 en la caja. Así cualquier otro negocio hubiese cerrado. Nos tomó seis meses educar a los clientes y ahora si no abrimos nos llaman”, explica Pedro, quien el mes pasado obtuvo el primer lugar en el campeonato de baristas de la Convención de Futuros Chefs de Puerto Rico y se dispone a representar al país en una competencia internacional en Seattle.

“Serví cuatro capuchinos, cuatro espressos sin ningún tipo de leche y cuatro café merengue, que se prepara con una clara de huevo, extracto de vainilla y sirop de coco, entre otros ingredientes. Con el Café Merengue ganamos el primer premio”.

Saborear un buen espresso en Kaffe & Mjolk en una experiencia irresistible para todo buen amante de esta estimulante bebida. Janina y Pedro utilizan café marca Encantos de Puerto Rico, 100% arábica o gourmet, cultivado y recogido en las montañas de Jayuya, Yauco, Lares, Adjuntas y Ciales.

Es un grano liviano, frutoso y de acidez marcada, con el que preparan recetas exóticas y estimulantes como el Espresso Machiato, el Capuchino, Mocachino, Latte Acaramelado,

Paraíso Isleño, Rumba en el Caribe, Mocha Latino, Beso de Angel y otros que confeccionan con crema batida, ron, clara de huevo, amaretto, chocolate, vainilla, caramelo, coco, nueces, almendra, canela y otros ingredientes que utilizan en servicios calientes y fríos, preparados con creatividad y con una presentación atractiva que ellos llaman “Latte Art”.

“Hay mil maneras de tomar café. La base siempre es el espresso; después se mezcla con leche, con la espuma de la leche, crema batida y otros ingredientes”, detalló Janina.

En Kaffe & Mjolk, los esposos Prim-Trilla son muy celosos y exigentes con la selección del grano, su frescura, tipo de tueste y molienda. “Sólo molemos el café necesario porque al tener contacto con el aire pierde sabor, ya que cambia por la humedad o temperatura del ambiente”, asegura Janina.

La pareja de baristas está disponibles para ofrecer sus clases y consultoría s quiere ser experto catador del café espresso. Los días 19, 20 y 26 de marzo dictarán unas clases conjuntamente con la Asociación de Baristas de Puerto Rico. El nivel básico consiste de 14 horas de estudio y requiere dos o tres meses de entrenamiento en el manejo de la máquina y procesadora de café expresó.

“El intermedio conlleva el mismo tiempo, pero con el manejo de la máquina por un año”, dijo Pedro, cuya escuela de baristas y consultoría ha sido incorporada como Café Manía.

Un succulento y humeante espressito depende de la fórmula de las 4-M: máquina reproductora, materia prima o grano, mano o habilidad del barista y mantenimiento.

“Faltó una M, la de mujer, porque cuando estoy aquí, trabajo en la máquina como barista. La idea es mía y sin mi no es posible”, comenta Janina, a quien asisten los baristas Carmen Delgado y Pedro Matos.

Un barista es como un 'sommelier'; una autoridad en la cata del mejor café; un artesano, todo un artista de esta rica y adictiva bebida. Janina y Pedro lo sirven con diseños de corazones y flores que invitan a olfatear su aroma a montaña y a degustar su textura y sabor.

Cuando un parroquiano no sabe cuál bebida ordenar, Janina le sugiere su especialidad: el Lady Godiva Frozen, a base de chocolate blanco, frambuesa, espresso y otros ingredientes.

“Queremos motivar a la gente que aprenda de esta historia romántica, de salsa y café para cuando ordenen un café exijan que esté bien hecho, para que la industria mejore porque mientras más exigentes seamos, mejor trabajo harán los torrefactores”, expresó Pedro.

En Kaffe & Mjolk no sólo saboreará el mejor espresso sino que será testigo del poder del amor, porque -a pesar de sus diferencias culturales- la sueca Janina Prim y el boricua

Pedro Trilla juraron amarse hasta la eternidad y hoy celebran su feliz unión con besos de café.

Plaza de Recreo, frente a la Catedral Dulce Nombre de Jesús en Caguas. Horarios: lunes a sábado 6:30 a.m. a 7 p.m.