

LA PETITE HISTOIRE_

El latte art

Por_ Loreto Casanueva

Soy consumidora cotidiana de *latte art*, lo que quiere decir que no sólo consumo café con leche todos los días sino también Arte: el papel es la taza, el lápiz es la jarra y la tinta es mi bebestible favorito. En la espuma pueden habitar un cisne, un corazón o una roseta, las figuras que más tradicionalmente se dibujan.

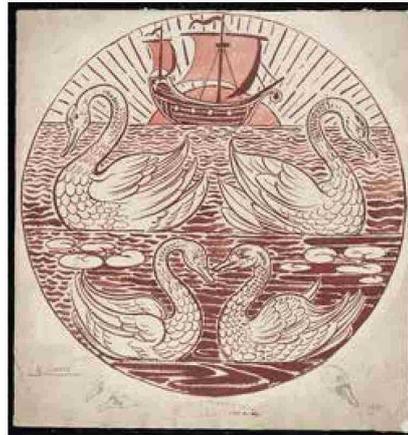
Si persigo la metáfora, podría decir que este arte del que soy asidua está hecho para durar unos cuantos minutos, a veces apenas segundos. Se desarma con el más leve movimiento de la taza, se difumina por completo con un primer sorbo ansioso, se esfuma si el contenedor se enfría.



Miguel Anacona, barista Cilantro Bistrot.

Hay ocasiones en que la obra que llega a mis manos y mi boca es tan preciosa que la atesoro con una foto. De esas guardo cientos en mi celular. Muchas veces, cuando compro *capuccino* para llevar, me detengo a observar lo que el barista dibujó, antes de cerrar el vaso con la tapa plástica.

Como el cisne, el corazón y la roseta me parecen motivos muy románticos, que perfectamente podría encontrar troquelados en la papelería de San Valentín o estampados en el vestuario, la joyería y el diseño de interiores del siglo XIX –sobre todo del mundo victoriano–, pensaba que esa había sido la fecha de estreno del *latte art*. Era una época propicia para el desarrollo del lenguaje de las flores, los abanicos, las piedras preciosas: en otras palabras, a través de sofisticados códigos que disponían qué simbolizaba qué, podían decirse cosas con cosas. Por ese entonces, además, se fabricaron un sinnúmero de artilugios nuevos, como nunca antes en la historia de la Humanidad. El café se asentaba progresivamente como un brebaje cotidiano, la Industria del *espresso* crecía gracias a una serie de artefactos innovadores, y la confección de tazas, teteras y otros adminículos para la hora del té vivía su apogeo. No habría sido raro que el *latte art* hubiera debutado por esos días.



William de Morgan, Reino Unido, fines del siglo XIX, diseño para cerámica elaborado con lápiz y aguada sepia © Victoria & Albert Museum

Debo admitir que sentí cierta decepción cuando me enteré de que, en realidad, esa técnica es mucho más joven. Es probable que haya surgido a principios de los 80. Aunque la práctica de la vaporización de la leche existe desde 1906, cuando Desiderio Pavoni creó una máquina de café que incorporaba una varilla capaz de espumarla, recién hacia 1981, en un carrito ubicado en una esquina de *Seattle*, a uno de sus baristas se le ocurrió formar patrones al verter la leche sobre la bebida. El gerente del local se emocionó al reconocer una roseta, un dibujo que él había visto de niño en su natal Turín, lo que indicaría que es una forma de arte mucho más antigua de lo que se cree. Desde entonces, promovió que los baristas siguieran haciendo flores en las tazas. «*Espresso Vivace*» –el carrito ya convertido hasta hoy en una concurrida cafetería y tostadora del área de *Seattle*– habría sido el primer taller de *latte art* del mundo, el que estableció motivos que rápidamente fueron imitados, como el corazón y el cisne, pero también fue el nido de nuevos patrones: abejas, gatos, tréboles, caricaturas. Ser parroquiana de varios cafés de mi barrio me ha llevado a hacerme amiga de quienes preparan mis *capuccinos* o, al menos, oyente atenta de las historias sobre su oficio: me gustan las imágenes, quiero saber más de ellas. Mis amigos baristas me han contado que no es tan fácil salir del molde, que hacer un corazón –el motivo del que derivan los otros–, por más sencillo que luzca, requiere de gran destreza. Una vez extraído el *espresso* y vaporizada la leche, la mano que agarra la jarra comienza a dibujar, en diagonal y casi en el aire, sobre el café que sostiene la otra, controlando su vertido y posicionándola horizontalmente poco a poco. Lo bien definidas y centradas que queden las curvas de la figura depende no sólo de una experticia manual sino también de la temperatura, del contenido de grasa de la leche, de la profundidad de la taza. Frente a todas estas variables, que no siempre podemos ver porque suceden tras la barra, me confiesa una amiga: “vale más un cisne bien hecho que una figura demasiado abstracta o demasiado creativa”.

Para mí –que sólo una vez he tenido la fortuna de hacer un dibujo maltrecho sobre una espuma que texturicé y que vertí con temor en el *espresso* que extraje–, el cisne, el corazón y la roseta me parecen el más alto arte, una belleza que se crea contra el tiempo y la temperatura para durar apenas un sorbo. Quizás el *latte art* no sea otra cosa que los fragmentos de un paisaje: un ave flotando en una laguna, un junco que se sacude con el soplo de la boca. ☞