

En la tercera intervención el Académico Santiago Lascasas disertó acerca de: "*El café. Evolución en los últimos años de un elemento esencial en la hostelería*". Comenzó por referirse a la materia prima, es decir el café que el hostelero emplea para la elaboración de la taza. Observó que la tendencia general era a ir eliminando el empleo del café torrefacto y el uso, por parte de un sector todavía minoritario, de mezclas de cafés de alta calidad. Sin embargo hizo hincapié en que los cafés de la especie Robusta eran los que más se importaban en España.

Una novedad en materia de cafés han sido los procedentes de cultivo orgánico y los de "*comercio justo*" en donde se procura que los pequeños productores tengan una retribución justa y desaparezca la explotación a la que son sometidos.

Muy interesante ha sido la irrupción en los bares del café descafeinado en grano, lo que se conoce como "*de máquina*". Durante muchos años el único café sin cafeína que se podía tomar era el soluble por lo que sus características organolépticas dejaban mucho que desear.

Actualmente se puede saborear una taza de café expreso excelente desprovisto del peligro que la cafeína pueda representar para las personas aquejadas de alguna dolencia cardiovascular.

La maquinaria que se usa en los establecimientos hosteleros ha recibido grandes mejoras desde el campo de la electrónica e incluso de la informática, las cafeteras conocidas como "*superautomáticas*" pueden preparar un café perfecto aunque las maneje una persona totalmente ignorante de lo que debería hacer, con poner la taza y apretar un botón esta todo solucionado.

Se refirió también el Académico Lascasas a los campeonatos que se realizan por todo el Mundo para constatar la pericia de las personas llamadas "baristas", es decir quienes hacen los cafés detrás de los mostradores de los bares. En estos concursos, el candidato además de poner a punto una cafetera y un molino que previamente se han puesto fuera de reglamento, debe preparar cafés expreso perfectos, capuchinos decorados y, por fin, bebidas basadas en el café, una sin alcohol y otra con él.