



SABORES DE SAN DIEGO

La ciudad más fina de los Estados Unidos está llena de café artesanal, cócteles y cerveza.
 POR HANNAH LOTT-SCHWARTZ

San Diego se localiza donde el Océano Pacífico se encuentra con la parte más suroccidental de los Estados Unidos. La ciudad vibra desde el amanecer hasta el anochecer con fabricantes que están poniendo en práctica una paciencia, creatividad y curiosidad sin igual, y todo en el nombre de bebidas artesanales. Son el remedio para una cultura de gratificación instantánea, aunque solo sea por una bebida. Por medio de café, cócteles y cerveza como ingredientes básicos, los artesanos de todo el condado de San Diego están elaborando sabores específicos que se degustan en las bebidas artesanales y te están tentando para que las bebas todas. Se destacan tres en particular.

Lofty Coffee Co.
 Matt Prior se para frente a un gran tostador *Loring* y sin pensarlo mira al interior de la bandeja de enfriamiento y se lleva algunos granos recién tostados a la boca. “El café es como la mayoría de las cosas en la vida”, dice el director de café de 33 años de *Lofty Coffee Co.* “Es mucho más complejo debajo de la superficie”. Solo siete años después de abrir su tienda principal y

tres años y medio después de comenzar la tostadora, el café con sede en Encinitas ahora tiene cuatro sucursales en todo San Diego. Sin embargo, *Lofty* sigue siendo tanto una boutique como una cafetería y sus dueños son modestos al respecto (modestos por implantar una filosofía “de la semilla a la taza”, de surtirse con el 80 por ciento de sus productos de café directamente de granjas pequeñas y fabricar todo en casa, desde la leche de nueces y caramelo hasta el “chai” y las media lunas). “El café especial es más que solo la bebida, es todo lo que conlleva”, dice Prior. Todo forma parte de los valores de *Lofty* que están comprometidos con la comunidad, con la calidad del producto y la sostenibilidad. “A veces las ganancias se tiran por la puerta”, agrega, “y esa es una de las cosas de las que estoy más orgulloso”. loftycoffee.com

Campfire
 En *Campfire*, un restaurante moderno e informal abierto hace un año en Carlsbad, es fácil ver la separación física entre la cocina y el bar. Sin embargo, filosóficamente hablando, no está tan claro. La disponibilidad en

el mercado y las diferentes estaciones impulsan los menús de platos y bebidas en una constante rotación. “Se ve muy ambiguamente en el menú”, dice el gerente del bar Leigh Lacap, de 33 años, refiriéndose a algunos de los ingredientes más obtusos, como el humo o el abeto “Douglas”. “Pero en realidad es solo un poco de alcohol, algo dulce y algo agrio. Nada demasiado esotérico”. La última versión de eso es “Trash Talk”, una sección innovadora en el menú que reutiliza lo que de otro modo serían desechos, fermentaciones o cáscaras emulsionantes y hierbas doradas sobrantes al preparar almíbares y convertirlos en cócteles. No se trata de romper mucho el molde, se trata más de jugar. Lacap y su equipo de trabajo (a quien en broma los llama sus “apóstoles”) son igual de oportunistas cuando se trata de los ingredientes, manipular las frutas y verduras utilizando técnicas y equipos más en la cocina de la casa que detrás de un bar. “El futuro es brillante”, dice riendo al supervisar a su equipo mientras agitan, rocían y adornan cócteles. “Pero no está claro”. thisiscampfire.com

Fall Brewing Company
 La ciudad de San Diego puede ser conocida por el legado de sus cervecerías como *Stone* y *Ballast Point*, pero hay más de 150 por todo el condado y otras nuevas que surgen de talentosos aficionados todo el tiempo. Y eso es lo que distingue a *North Park's Fall Brewing*. “Fall no nació de un cervecero casero con un sueño”, dice Larry Monasakanian, de 44 años, gerente de ventas de la cervecería. “Ray fabrica cerveza fina, uniforme y clásica. Tiene niveles de calidad similar a los que encontrarías en cervecerías más grandes porque él es un profesional”. Se refiere a Ramón Astamendi, el maestro cervecero y de sistemas que, junto con el diseñador gráfico de fama local Dave Lively, ayudó a diseñar, iniciar y desarrollar *Saint Archer*, otra famosa cervecería de San Diego, hasta que *MillerCoors* se apareció con una oferta. Con *Fall Brewing Company*, regresaron a las raíces artesanales en la elaboración de la cerveza: estilos sencillos fabricados de ingredientes reales y sin sabores artificiales. Tres años después, el equipo que ahora incluye la sobresaliente cervecería *Greg Hoover*, pueden observar el bar de degustación en *Fall* y ver a los veteranos de la industria con vasos de cerveza en la mano cualquier día de la semana. “Estamos muy orgullosos de que otros cerveceros vengan a beber a nuestro establecimiento”, dice Monasakanian. fallbrewing.co ▼



DE IZQUIERDA A DERECHA: Lofty Coffee Co.; Comida en Lofty Coffee Co.; Chuleta de cerdo en Craft & Commerce; The Pendry.



¿DÓNDE HOSPEDARSE?
 Mientras te encuentras en la región para probar los productos de San Diego (y tal vez visitar la playa, un museo o el zoológico) descansa en el **Pendry**, el hotel boutique más popular de San Diego que brinda una dosis de bienvenida de clase al histórico barrio de Gaslamp. pendryhotels.com/san-diego

¿DÓNDE BEBER? (UN POCO MÁS)
 Si todavía quieres beber un poco más, ingiere tu dosis de cafeína en **James Coffee Co.** antes de probar el menú de licores en **Craft & Commerce** (y tal vez tropezarte con su tiki bar, **False Idol**). También puedes refrescarte con una pizza y un vaso de cerveza en **Pizza Port**, que ha lanzado tantas cervecerías artesanales como el Copenhagen's Noma tiene chefs. jamescoffee.com, craft-commerce.com, pizzaport.com

ARLENE BARRA (CRAFT AND COMMERCE); RANDALL NELSON (MAPA)