

VÄRLDSTOPPEN I VÄSTERBOTTEN

MELITTAFILTERNS TID är snart förbi. Den krämiga cappuccinon har blivit folklig.

– Svenskarna börjar få smak för riktigt gott kaffe. Det går framåt, sakta men säkert, säger Costas Pliatsikas, barista och ägare till News Café, Bar & Restaurang i Umeå.

Han vet vad han talar om – han är trots allt bäst på det han gör. På News, ett stenkast från torget i björkarnas stad, är det "allt i ett" som gäller.

– Vi är ett av få ställen i Sverige, kanske det enda, som försöker ha både lunchrestaurang, kafé, klubb, "fine dining" och en bra bar, berättar grekiskfödde Costas Pliatsikas.

Och som ägare till en nystartad – News öppnade i oktober 2005 – restaurant/bar/kafé-rörelse är det "allt i ett" som gäller också för 31-åriga Pliatsikas. Besökare kan få se honom stå som vakt i dörren på helgerna eller som bartender på kvällarna. Men helst vill gästerna se honom stå vid espressomaskinen och ordna de där speciella kopporna med kaffe.

– Det är klart att jag brinner lite extra för kaffet. Det är det jag är bäst på, konstaterar han.

Av **Anders Rönmark**

Frilansjournalist

Foto: Anders Carlsson

– Jag är inte kock, servitör eller bartender. Jag är barista.

Sveriges bästa, som sagt.

När han tilldelades titeln "Årets barista" tidigare i år innehöll juryns motivering superlativ som "fulländad teknik" och "stark passion". Det förra syns när han arbetar. Det senare märks när han pratar.

– **JAG SER DET** som min uppgift att hjälpa mina kunder att få dricka bra kaffe. Precis som en sommelier försöker öka kunskapen och förståelsen för vad ett bra vin kan betyda försöker vi som arbetar som baristor att göra så att folk får upp ögonen för olika sorters kaffe och olika sätt att dricka det, berättar Costas Pliatsikas.

– Här på News har jag till exempel ett minirosteri där jag

rostar bönor och gör blandningar som mina kunder kan köpa med sig hem, och jag ger tips på hur de bäst ska hantera kaffet. Folk ska kunna njuta av en god kopp kaffe hemma också, inte bara när de besöker ett bra kafé.

Det är en bra bit mellan den gamla hemstaden på Kreta och den nya i Västerbotten. Men för Costas Pliatsikas var det inget snack om saken, trots möjligheten att göra karriär i Stockholm eller någon annan europeisk huvudstad mer kända för sina caféer än studentstaden Umeå, närmare polcirkeln än kontinenten.

– Min fru är härifrån och när vi bestämde oss för att vi inte kunde hålla på och fara fram och tillbaka mellan Sverige och Grekland längre så sa vi att det var här vi skulle vara.

Sedan 2003 är det Umeå som är den fasta punkten, och det är samma år som Pliatsikas själv räknar som starten för

"I FJOL VAR HAN SVERIGES REPRESENTANT I TÄVLINGEN 'WORLD LATTE ART' OCH PLACERADE SIG SOM TREA OCH BÄSTE EUROPÉ. EUROPAS BÄSTA LATTE GJORDES ALLTSÅ AV EN BARISTA FRÅN UMEÅ."

när han började arbeta riktigt seriöst med kaffe. Kaffet har dock alltid spelat en stor roll i hans yrkesliv.

– Jag har gått utbildningar och tävlat i ganska många år nu. Med tanke på att jag har jobbat inom kafé- och krog-

branschen sedan jag var tonåring så kan man nog säga att jag har hållit på med det här i halva livet, säger han.

PRISSKÅPET VITTNAR OM att övning ger färdighet. I fjol var han Sveriges representant i tävlingen "World Latte Art" och placerade sig som trea och bäste europé. Europas bästa latte gjordes alltså av en barista från Umeå. I månadsskiftet juli–augusti i år fick han, i egenskap av svensk mästare, också äran att representera Sverige i barista-VM i Tokyo.

Med minsta möjliga marginal missade han finalen, något som förvånade mer än en kaffeexpert. Men hans namn är numer känt över hela världen. ☞