

## El experto cafetero mexicano Augusto Morales ofreció una charla degustación en Lugo para mejorar «la cultura del cafeto» entre los hosteleros del barrio de As Fontiñas

La cultura del café está «un poco olvidada» en la hostelería gallega en general, y en la lucense en particular. Lo explica un verdadero apasionado del café, el empresario mexicano Augusto Morales, asentado en A Coruña desde hace 18 años. Invitado por la Asociación de Hostelería As Fontiñas, hace unos días se desplazó a Lugo para ofrecer una charla degustación en la cafetería Egomundi. ¿La misión? Explicar de una manera entretenida el proceso del café «de la finca a la taza» para fomentar la cultura del cafeto entre los clientes y los hosteleros de este barrio de la capital amurallada.

«Por un café siempre te cobran lo mismo, alrededor de un euro, pero la calidad varía mucho, es muy diferente, según el café que tenga el local de hostelería», comenta el experto, que es fundador y presidente de la Asociación Gallega de Baristas. En este sentido destacó que el café es un producto de la tierra, agrícola, y existen infinidad de variedades en función de la tierra, el clima o la altura a la que crezca. «El café bueno se hace en origen y eso se refleja en su sabor, en su aroma...», insiste. Por esa razón, considera que el tueste que se le da después para transformar el grano verde en tostado nunca convierte un cafeto mediocre en excelente. Morales recorre el mundo buscando cafés que después procesa en su tostadero de A Coruña -Cafés Veracruz-, envasa y vende para hostelería. «Compramos sacos -relata- en treinta y tantos países, como Papúa Nueva Guinea, Indonesia, Colombia, Venezuela, México, Etiopía». Al parecer, en los últimos años están «encajando más» los cafés etíopes.

### Igual que pasó con el vino

En su opinión, de la misma manera que los negocios de la comunidad mejoraron su cultura sobre el vino hace unos años, podrían ampliar sus conocimientos sobre el café para ofrecer un servicio más completo al público. «En Galicia la media no es mala, aprobamos, pero deberíamos seleccionar un poco más la calidad del café que compramos [...] Tomar un extraordinario café es algo barato, que está al alcance de todo el mundo, porque aún hay margen, y eso es algo que no ocurre con otros productos».

Y añadió: «Desde la asociación de baristas queremos dignificar la profesión del que hace el café. Es llevar un poco a ese mundo la cultura del vino, sobre todo porque el café es algo que la mayoría de la gente toma todos los días».

Lucía Rey  
lugo/la voz.  
17/6/2010