

Portada > Aragón

30/09/2010 | PALABRA DE HONOR.

## Víctor Bolea G.: "No todos saben preparar un cortado o un café con leche"

Es Campeón de Aragón por segunda vez de Baristas (especialistas en café). Acaba de abrir su nuevo establecimiento Andrea's Café Barista (Las Chimeneas-Valle Zuriza, 25).

30/09/2010 Joaquín Carbonell... **Ganar dos veces es casi sospechoso...**

--Ja, ja. No creo. Nooo. Lo que pasa es que ya estamos a nivel mundial, de campeonato del mundo. Incluso hemos hecho entrenamientos oficiales con nuestro patrocinador, Cafés A&S.

**--¿Y cómo se entrena eso?**

--Ha entrenado todo el mundo que ha querido para participar luego en el campeonato. Y entrenamos haciendo exactamente lo que nos piden luego, porque las bases se conocen.

**--¿Quedó subcampeón de España, Portugal y Andorra?**

--Eso es; y podríamos haber quedado campeones si no hubieran puntuado parámetros que estaban fuera de lo establecido. Como granos en la tolva, que está permitido.

**--¿Hay un cliente para ese trabajo tan sofisticado?**

--Sí lo hay. Además, en mi nuevo establecimiento la gente sabe perfectamente lo que pide. Especialmente en el café, donde trabajamos con 15 variedades de café gourmet. No es habitual en Zaragoza, somos los únicos.

**--¿Se crean nuevas fórmulas?**

--Estamos introduciendo las bebidas de fantasía de café: *Selva negra, Tequila especial, Hazzelnat, Doble fresa, Mojito Mint*. Son cafés, que algunos llevan alcohol y otros llevan chocolate, avellana, fresa... Se trata de buscar nuevos gustos, sabores no estandarizados.

**--El cortado, el con leche, deben ser ofertas un poco cansinas...**

--Bueno, hay clientes puristas del cortado y el con leche, y eso no se puede cambiar, y si se prepara bien es fantástico. Pero también te digo una cosa: en la inmensa mayoría de los bares no saben preparar un cortado o un café con leche. Tienen que tener una cantidad exacta de café, una nubecilla de leche, una temperatura adecuada...

**--Ahora mucha gente tiene maquinitas de café en casa...**

--Sí, son buenos esos cafés porque están por encima de la media de cualquier cafetería, tanto en sabor, en temperatura, crema y dosis. Pero hay que luchar contra eso porque un café bien hecho en una cafetería está a años luz de esas maquinitas.

**--¿La cafetería está en buen lugar, o somos poco exigentes?**

--Somos poco exigentes. La verdad es que la mayoría de la gente se bebe cualquier cosa. Y si te lo ponen muy malo, ni siquiera protestas. Lo que no puede hacerse es irse sin decir nada. Pero ¿sabes?: habría que formar primero a los empresarios y luego a los camareros.

**--¿Ha montado su propio negocio?**

--Sí, claro. Ya he montado dos.

**--¿Y cuál es su lema?**

--Trabajo, trabajo, calidad, calidad. Solo se puede competir con calidad y servicio.