

# Impresiona la mala calidad del café que se consume

Cristina López - 19/02/2011

El fonsagrado José Manuel Portela Fernández tiene un poco más cerca el reto de ir al mundial de baristas. Tras alzarse con el primer puesto en el campeonato de baristas profesionales Región Noroeste SCAE España 2011, celebrado el pasado miércoles en el instituto de Foz, en abril competirá en Córdoba en la final estatal, de la que el año pasado quedó subcampeón.

## **-¿Fue duro ganar este campeonato?**

-El nivel sube mucho de año en año y hay que romperse la cabeza para quedar primero.

## **-¿Qué cualidades debe reunir un barista para ganar un campeonato como este?**

-Un buen barista debe saber qué café ha de usar, y ante todo que este sea natural. Además, tiene que conocer el proceso anterior a la obtención del producto; saber tostarlo y saber tratarlo, sin quemarlo, con su punto de crema y con el aroma y el sabor precisos al paladar. En definitiva, ha de conocer la procedencia y el trato de la materia prima y saber presentarla, porque puede tener un muy buen café y no ponerlo bien en la taza.

## **-¿Y los clientes saben apreciar todos esos matices?**

-La gente pregunta y se interesa, y los que prueban, la mayoría notan la diferencia, aunque hay también quien sigue prefiriendo el café de siempre, porque el paladar no está acostumbrado a tomar un buen café de calidad. Es impresionante la mala calidad del café que se consume, y la verdad es que es una pena, porque prácticamente por el mismo precio pueden tomar un café de mejor calidad.

## **-¿Y esto tiene visos de cambiar?**

-La verdad es que hoy en día en las cafeterías ya se consume cada vez más café natural, que se diferencia notablemente del torrefacto por la concentración de cafeína. Yo confío en que con el café llegue a pasar como con el vino. Mucha gente distingue un mencia de un albariño y los demanda y llegará un día en el que también pidamos, por ejemplo, un café de Colombia de una determinada variedad.

## **-¿Y cuál es la referencia en este terreno?**

-Fuera de aquí la referencia es Italia, que va veinte años por delante de nosotros en cuanto a cultura del café. Aquí en España, en Cataluña y el País Vasco están bastante puestos en el tema.

## **-¿Tú futuro profesional pasa por el mundo del café?**

-Ahora estoy ayudando a mis padres en el negocio de hostelería que tienen en Paradavella, A Fonsagrada, pero en el futuro quiero montar un negocio propio en Lugo, en el que yo mismo tostaré el café, de origen puro, para el cliente.

[http://www.lavozdeg Galicia.es/lugo/2011/02/19/0003\\_201102L19C6993.htm](http://www.lavozdeg Galicia.es/lugo/2011/02/19/0003_201102L19C6993.htm)