

## Marcel Schaal Asesor barista

El barismo es una especialidad de la hostelería en la que se incluyen los profesionales del café. En estos días se ha celebrado en Compostela el campeonato por el mejor de la ciudad y Marcel Schaal ejerció como jurado. Schaal es un apasionado de su profesión y un cliente exigente que, como consumidor, es firme defensor de la calidad.

-¿Cómo se metió en este mundo del café?

-Estuve en varios locales de hostelería, estudié hostelería y turismo y, al final, me enganché viendo una demostración. A partir de ahí busqué quién pudiera formarse y me encontré con gente muy buena. Me fui a Italia y a Alemania y, a partir de ahí, empezó la vorágine en la que estoy metido.

-Hay que controlar desde la dureza del agua hasta la temperatura de la leche. ¿Qué hace de un profesional del café un buen barista?

-Lo primero es que le guste. Alguien puede saber mucho a nivel teórico y luego te sirve un café con cara de asco y te lo amarga. El buen barista tiene que conseguir que te vayas con la sensación de haber tomado un café de calidad. Y hay que aprender todos los días, abrir bien los ojos y las orejas. Yo llevo en esto cinco años y creo que todavía no tengo ni idea.

-¿Cuándo fue la última vez que disfrutó de un café?

-Esta mañana, porque fui a tiro fijo. En mi casa tengo una máquina profesional para hacerme un buen café antes de salir a la calle, por si acaso

Santiago

18/9/2010

[http://www.lavozdegalicia.es/santiago/2010/09/18/0003\\_8732183.htm](http://www.lavozdegalicia.es/santiago/2010/09/18/0003_8732183.htm)