

El Progreso

Galiciae

Un buen café con arte

Etiquetas: Latte Art, baristas, campeonato, zona, Damián Seijas, arte, café, Chantada

X. L. Quiroga / *El Progreso (Chantada)*. Damián Seijas es un joven chantadino de 24 años que estudió Cocina y Servicios en la escuela de Vilamarín, en Ourense, y el ciclo superior de Restauración en Santiago. Finalizó los estudios y comenzó a trabajar, aunque no centrado en su especialidad. La culpa la tuvo una demostración sobre las nuevas tendencias en bar y cafetería a la que asistió cuando estudiaba en Vilamarín. Le encantó ese mundo y al regresar de Santiago después de obtener el título le surgió trabajo como barista en el restaurante familiar Jema de Chantada. No se lo pensó más. Su experiencia y su dedicación ante la cafetera y detrás de la barra ya le dieron sus frutos. A principios de mes se proclamó en A Coruña campeón de la región noroeste de España de Latte Art y ahora se prepara para triunfar en el campeonato a nivel nacional.

Seijas atiende todos los días la cafetera del Jema con el asesoramiento de Bruno Lobelle, un hostelero que también triunfó en campeonatos de preparación de cafés especiales y cócteles. Entre ambos ultimán los detalles de las propuestas con las que Damián intentará ganar la fase nacional que se desarrollará el día 28 en Córdoba.

«En A Coruña logré el premio al dibujar con leche tres presentaciones según las especialidades. Por ejemplo, hice cafés con una roseta con cuatro corazones, una roseta y un corazón, además de un osito. Ahora habrá que pensar en algo original y ya estamos en eso», comenta el joven, que aprovechará también su presencia en el certamen para dar a conocer su tierra, pues el Ayuntamiento le facilitará una ayuda para acudir al concurso.

El campeón del noroeste de Latte Art se hizo además con el tercer puesto de la especialidad de barista, en el que se distingue la presentación y el buen hacer en la barra.

Entre las claves para lograr un buen café y con un toque distinto en la leche, que lo convierte en arte, está la calidad de las materias primas y de las máquinas. «Es imprescindible un café natural, de origen, recién molido y prensado con el toque justo. Por supuesto que la leche debe ser de primera y la máquina debe responder a la perfección, para lo que es imprescindible mantenerla convenientemente. Luego está la mano de cada uno».

Damián Seijas seguirá trabajando en el Jema de Chantada aunque triunfe en Córdoba, si bien anhela tener su propio negocio en el que incluso pueda tostar granos de café.

22/04/2011