

SANTIAGO

[Volver](#)

ENTREVISTA | KIM OSSENBLOK

Barista «La calidad del café viene de la mano del buen barista»

El experto explicó en un curso los factores que hay que tener en cuenta para servir la infusión perfecta

Diana Bernárdez | Santiago/La Voz. | 18/11/2010

Los factores que determinan si un café es o no de calidad son cinco: La calidad del producto, el molino, la máquina, la mano del barista y el mantenimiento y limpieza de las



herramientas de trabajo. Así lo explica en los cursos que imparte el experto barista belga Kim Ossenblok. Ayer estuvo en Santiago participando en un curso organizado por la Asociación de Empresarios del polígono del Tambre. - **¿Barista?** -Sí, es necesario promocionar la palabra para que la gente reflexione sobre la importancia de la persona en el proceso de elaboración del café. -**¿Cuál es su trabajo?** - Además de los cursos sobre como confeccionar un buen café, los baristas también aconsejamos a los comerciales. Ellos deben estar al día para tratar de llevar el café a los bares, a las cafeterías y a los restaurantes. - **La cocina evoluciona al ritmo de la técnica, ¿pasaría lo mismo con el café?** -Por supuesto. Cada vez más rápido. En Europa, Estados Unidos y Canadá la cultura del café está muy desarrollada, no pasa lo mismo en España, donde acaba

de implantarse. **-¿Podría apuntar alguna razón para esta situación?** -En los lugares donde se aprecia un buen café, también es cierto que el hecho de ser barista es algo cool. Es una profesión nueva. **-¿ Y el caso español?** -Aquí ya comienza a promocionarse, porque se nota que a la gente empieza a gustarle. **-A lo bueno no cuesta acostumbrarse...** -En realidad, lo que pasa es que se las ventajas de trabajar bien los productos saltan a la vista. **-¿A qué tipo de público están dirigidos los negocios que contratan a un barista?** -La mayoría de la gente que acude a estas cafeterías es joven, suelen tener entre 20 y 30 años. Normalmente son empresas cercanas a universidades o que están situadas en calles donde hay muchas tiendas. **- ¿Al hostelero qué le aporta?** -La calidad se paga y él ganará más.

- Usted cuenta con más de quince años de experiencia en cafeterías, ¿dónde se puede formar un barista? -No existe ninguna escuela de hostelería especializada en el café. Ahora mismo, la única manera de aprender es trabajando el café. Es un proceso de aprendizaje más lento pero es posible.



© Copyright LA VOZ DE GALICIA S.A.

Comercializa publicidad local:

Polígono de Sabón, Arteixo, A CORUÑA (España)

Comercializa publicidad nacional:

Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña en el Tomo 2438 del Archivo, Sección General, a los folios 91 y siguientes, hoja C-2141. CIF: A-15000649.