



# Luis López, Campeón Barista de Nicaragua

**L**uis López se proclamó en el 2008, Campeón Barista de Nicaragua. Este joven, creativo e inquieto entró en contacto con el mundo barista en el 2005 de la mano del campeón mundial de la disciplina de ese año, el danés Troels Overdal Poulsen. Desde entonces, el café se ha convertido en el eje central de su vida profesional. Se confiesa un enamorado de este producto y muchos son los que sospechan que por sus venas, en vez de sangre, corre café.

## ¿Por qué decidió dedicarse al barismo?

Sobretudo por mi adicción al café, pero también por lo importante que este producto es en mi vida. Cuando Troels Overdal Poulsen, el campeón mundial barista, nos visitó en Ramacafe 2005 descubrí en la profesión de barista, una oportunidad única para canalizar mi admiración por el café. Desde aquel momento inicié mi formación.

Tres años después, se alzó con el título de Campeón Barista de Nicaragua y representó a su país en el Campeonato Mundial...

Todo ese tiempo lo viví con mucha intensidad, inmerso en un entrenamiento continuo con otros baristas y también afinando mi técnica en el ámbito profesional.

## ¿Qué es lo que más le gusta de ser barista? ¿Y lo que menos?

Sin duda lo que más me gusta y lo primero que me atrajo de este sector es que es un mundo muy innovador. Por contra, creo que la figura del barista no está todavía suficientemente reconocida y es a este desconocimiento que atribuyo el déficit salarial del sector. No creo equivocarme si digo que el trabajo del barista no está bien pagado.

Para corregir esta situación son muy importantes iniciativas como la Taza de la Excelencia, gracias a la cual, la figura del barista está tomando impulso. A ello también está contribuyendo la apertura de nuevas cafeterías, unos escenarios únicos en los que se nos permite presentarnos al público como profesionales en el servicio del café.

## ¿Cómo se puede mejorar la capacidad profesional de un barista, o de cualquier persona interesada en serlo?

Creando una escuela o instituto que certifique y entrene a los baristas de Nicaragua. Además, un incremento en el salario de los baristas creo que sería un excelente estímulo para todos.

## ¿Cuáles son las claves para ser un buen barista?

Disciplina, consistencia, técnicas innovadoras, responsabilidad y, sobretudo, tener pasión por el café.

## ¿Que utensilios nunca faltan en su maleta de trabajo?

Un tãmpor, pinceles para hacer latte art, un pica marro, medidores, cronómetros, tazas para espresso y cappuccino, cepillos, limpiadores y toallas.

## ¿Qué otros objetos jamás utilizaría o incluiría?

Sprays ambientadores, colonias,...

## ¿Qué bebida con café nicaragüense nos recomienda?

Un "Espresso Cream", la bebida de especialidad creada por mí, con la que gané el campeonato barista de mi país. Como ingredientes lleva, dos bolas grandes de helado de vainilla, dos cubitos de hielo y café fresco. Su preparación es muy sencilla. Simplemente necesitamos una coctelera donde mezclar los ingredientes y una copa larga donde servir la bebida.

La mezcla de cafés que recomiendo para esta preparación es una blend con un grado de tueste medio, que incluya un poco de Catimor, Caturra y Maragogipe, que son variedades que se cultivan mucho en Nicaragua. Su mezcla asegura el cuerpo, sabor y balance de la bebida, la cual, por el tipo de tueste elegido, conferirá al paladar un sabor achocolatado muy agradable.

