José Manuel Romeo

Barista, formador y juez técnico Fórum Café

Mi relación más directa con el mundo del café nace en 2007 con el primer campeonato de baristas de Aragón en el cual participé animado por mi proveedor que me preparó para ello. Hasta el momento había servido muchos cafés pero después de ese campeonato comprendí que el café no es solamente un producto que nos ayuda a despertarnos dándonos una dosis de cafeína. Aprendí que es un producto tan habitual como desconocido dentro de la hostelería y que no se le da el valor que se merece.

Cuando me fui introduciendo dentro del movimiento barista y a su vez en la ACBA, tuve la suerte de ir conociendo gente apasionada por el café que me supieron transmitir sus inquietudes y sus ganas de conseguir que se trate al café como se merece.

También me di cuenta y aprendí que el café, no sólo se puede tomar como estamos acostumbrados, si no que hay gran posibilidad de combinaciones que podemos preparar con este producto como base. Este fue un gran descubrimiento y es que, aunque yo siempre he estado ligado al mundo de la coctelería, el café no era de los productos que más usaba. Desde entonces, sí lo hago, tanto en combinaciones frías como calientes, lo que ha tenido una gran aceptación entre mis clientes que, no voy a negarlo, en un primer momento se sorprendían de que con el café se pudieran preparar combinados con tan buen resultado. Hoy lo saben y están encantados.

En 2008 volví a participar en el segundo campeonato de Aragón, convencido de que esta es una experiencia muy interesante que te hace, sobre todo, seguir aprendiendo para mejorar, a pesar de los nervios que uno pasa.

Más recientemente me he homologado como juez y he vuelto a participar en otro campeonato más, picado por el gusanillo de ese veneno tan aromático y agradable.

Creo que todavía queda mucho camino por recorrer en la divulgación del café de calidad. Se debe dar valor desde el primer hasta el último eslabón de la cadena y los empresarios de hostelería tienen que concienciarse de que el café fideliza clientes. Del mismo modo, la profesión del barista se tiene que valorar como le corresponde, y todos tienen que entender que es una de las muchas especialidades que podemos encontrar en un establecimiento hostelero, por lo que se merece respeto y acreditación.

Personalmente tengo que agradecer mucho al café, ya que me ha ayudado en mi vida profesional, lo que me estimula a seguir divulgando esa cultura y promoviendo que se conozcan las virtudes de este producto tan importante que siempre nos acompaña en nuestro día a día.