

De Ruta Barista por Asturias

Adrián Fernández bicampeón Barista de Asturias 2010 y 2011

Como en buena parte de España la revolución Barista ha llegado también al Principado de Asturias, donde desde hace ya algún tiempo varios profesionales se esmeran en servir buen café. Como las distancias entre pueblos y ciudades no son largas, les propongo me acompañen a visitar algunos de los establecimientos de Oviedo, Gijón y otras localidades cercanas, donde se puede comprobar de primera mano la calidad y el buen saber Barista por la que han apostado compañeros de profesión y amantes del café como yo .



Empezamos la ruta por Oviedo, en la Taberna Alea situada en plena zona comercial, en el centro de la ciudad. En este local percibimos rápidamente el cariño con que se trata el café. Su dueño es Toni, un Barista con el que he coincidido en algún campeonato. En ellos se ha reconocido su maestría con algún título, siendo sus clientes habituales el mejor premio diario a su trabajo. En el local encontramos máquina, molinos, prensas dinamométricas y una amplia y personal carta de cafés. Especialmente recomendable, por ejemplo, su café con hielo, el cual, por defecto, se sirve en batidora salvo que digamos lo contrario. Si pedimos un cappuccino, Toni siempre nos sorprenderá con algún latte art. Destaca que, además de por su buen café, la taberna Alea es reconocida por sus vinos, pinchos y platos elaborados, por lo que se ha convertido en visita obligada para los apasionados del café y para los amantes de la buena gastronomía.



Seguimos ruta hacia la localidad de Piedras Blancas. Allí, en la calle José Fernadín encontramos el Café Vila. Especialmente bullicioso durante la mañana cuando el servicio de cafés no para, se torna especialmente tranquilo por la tarde, cuando las tertulias, acompañadas por buenas tazas de café, se tornan protagonistas. En este establecimiento, además de una amplia carta de cafés, disponen de una gran variedad de infusiones y chocolate. Su propietario, Amado, se ha iniciado en el mundo Barista con muchas ganas y su creciente pasión nos invita a presumir su posible participación en próximas competiciones Baristas. ¡Lo esperamos!





Damos ahora el salto a Gijón, y por ser mi ciudad natal, y conocer más la zona, voy a permitirte un café en un par de locales.

Junto a una de las zonas más emblemáticas de la ciudad, el Paseo de Begoña, en pleno centro, encontramos Especialidades Saroma, un establecimiento donde podemos comprar desde cafés de origen a cualquier otra delicadesen relacionada con las infusiones, licores o pastas. También tienen todo tipo de complementos, como vajillas o accesorio para degustar nuestra bebida favorita. Dentro del local, además, existe una zona de degustación y otra sala anexa con un amplio muestrario de variedades de cafés, presentados de manera que la sensación es de haber sido transportado a otra época. En este establecimiento todo su personal está formado como Barista, y todos han participado en alguna ocasión, o varias, en algún campeonato Barista, por lo que sobra decir que la bebida que nos prepararan está más que bien.

Permítanme que la última parada en esta ruta sea en mi local, Coffee Loft, en el que les invito a degustar conmigo un buen café. Situado a

pocos metros de la Playa de San Lorenzo, dentro de uno de los ejes comerciales más importantes de la ciudad, les puedo asegurar que aquí se respira, se siente y se vive café nada más atravesar la puerta.

En constante evolución, en estos momentos trabajamos en la adecuación de una futura Brew Station en la barra, que completará la oferta actual en la que también se contempla el servicio de café preparado en diferentes cafeteras, como la Cona, Conos Hario, Aeropress o filtro. Somos, con casi toda seguridad, la única cafetería de Asturias donde se puede degustar café de filtro en cualquiera de sus variantes.

La carta de Coffee Loft se amplía y varía de forma continuada gracias a la participación en los campeonatos, con la investigación y desarrollo de los combinados para los mismos. Además de café disponemos de hasta 18 sabores de chocolates y 35 variedades de infusiones que podemos acompañar con variada bollería y pinchos salados.

Aquí también, todos estamos formados como Baristas y contagiados por una pasión común por el café. Por lo que cada taza, siempre es la mejor taza.

Les esperamos pronto en Asturias, donde ya ven, se puede degustar de buenos cafés y la profesionalidad de excelentes Baristas.