# De Ruta Barista por Castilla-La Mancha

## David Galiano
### Campeón Barista de Castilla-La Mancha 2012

La Ruta Barista que presentamos en esta edición nos llega de la mano de David Galiano Gallego, el primer Campeón Barista de Castilla-La Mancha, una comunidad que junto a Baleares se ha incorporado este año al programa de los Campeonatos Fórum Café. Y nada mejor para iniciar la ruta que una primera parada en un establecimiento galardonado este año con una estrella Michelín, el "Restaurante Maralba", situado en la localidad albaceteña de Almansa.

*Petit fours del Restaurante Maralba de Pastrana*

### Café con Estrella Michelín

Al llegar al establecimiento, muy bien cuidado, se nota que se toman con cariño todo lo relacionado con la buena mesa. Fran Martínez, su chef y alma matter junto con Cristina Díaz, jefa de sala y sumiller, pasó 9 años en el "Mas Pau", antes de abrir su propio establecimiento en Almansa, donde ha dado rienda suelta a su buen hacer frente a los fogones.

En el Maralba, los cafés son de buena calidad, están bien preparados y se sirven con la profesionalidad que merece un producto tan especial como es el café. Y por si esto fuera poco, las tazas se sirven acompañadas de "petit fours", ensalzando aún más el momento de la degustación del café.

### El café y los Príncipes de Eboli, Ana y Ruy

Otro establecimiento que se ha ganado por méritos propios el formar parte de esta ruta es el "Restaurante Café de Ruy", de Pastrana, en la provincia de Guadalajara. Situado en la calle Mayor de la localidad, junto al Ayuntamiento y a la Iglesia Colegiata donde están enterrados los príncipes de Eboli, ocupa una casa del siglo XVII, con paredes de piedra vista y hermosas vigas de madera que otorgan al espacio de un encanto especial.

*Entrada Café de Ruy en Almansa*

*La Venta del Tizón en Ciudad Real*

Del local destaca su ambiente acogedor y buena música, además, como no, de su buen café. Inaugurado en el año 2002, su cocina se basa especialmente en productos naturales y de la huerta de Pastrana, encontrándose entre sus especialidades, los huevos rotos acompañados con distintas guarniciones o el solomillo con cebolla caramelizada.

Los amantes del café no pueden perderse la visita al Ruy, donde podrán disfrutar de una extensa carta de cafés y tes de distintos orígenes, sabores y aromas. El servicio aquí es, también, digno de mención y los Baristas que encontramos detrás de la barra nos demuestran, en cada servicio, no sólo su pasión por el café, sino su empeño por servir siempre el mejor café.

### Un café de campeonato

Del todo también recomendable la visita a "La Venta del Tizón", un establecimiento ubicado en pleno corazón de La Mancha, en Ciudad Real y más concretamente en el área Repsol Manzanares del kilómetro 167 de la A-4 dirección Madrid, entre Manzanares y Villarta de San Juan. Tomas Miguel, que regenta este establecimiento, es un enamorado del buen café y la buena gastronomía y eso se nota en el servicio y productos que ofrece. En su carta, exquisiteces como cafés de Nicaragua o Colombia, en la taza preparaciones tan apetecibles como cappuccinos rematados con atractivas creaciones de Latte Art y tras sus ventanas inmejorables vistas de la llanura manchega, que resultan aún más bellas, si cabe, con un buen café en la mano.

*Interior del Café de Ruy*

*Interior de La Venta del Tizón*

# Café Dromedario, café olímpico

El Comité Olímpico Español ha vuelto a elegir a Café Dromedario como su Café Oficial para los Juegos de la capital británica. Ya se dio esta misma elección para las pasadas olimpiadas de Pekín y lo positivo de la experiencia ha servido para renovar el acuerdo.

La condición de Café Oficial no es el resultado de una subasta ni supone el pago de un precio en metálico para "comprar" la elección. El C.O.E. mantiene un criterio menos interesado pero mucho más interesante: sus proveedores son empresas o entidades que deben ser españolas, de reconocido prestigio y con productos de contrastada calidad.

Café Dromedario para celebrar el acontecimiento y darlo a conocer, ha editado una colección de sobrecitos de azúcar de más de 9 millones de unidades que se han distribuido en Cantabria, Castilla León y Andalucía. Junto a la condición de Café Oficial que figura en el anverso, en el reverso se incluyen informaciones referentes al olimpismo en general y a las pasadas ediciones de los Juegos celebradas en Londres.

Para este trabajo se ha contado con la colaboración desinteresadísima de la Academia Olímpica Española, que es la encargada de fomentar y mantener los aspectos socioculturales vinculados a los Juegos y al olimpismo.

Para acompañar al café y redondear en Londres, tal y como ya sucedió en Pekín, Dromedario llevó hasta Inglaterra cajas del magnífico orujo que se destila en Liébana. Así, los que pasaron por la casa de España en Londres pudieron acompañar el cafecito

(compuesto por un blend de siete variedades, arábicas lavados y naturales) con orujo blanco, a la miel, a las hierbas y con la crema de café al orujo, todos con la marca Dromedario

Todo cuanto se hizo en Londres desde la Casa instalada por el C.O.E. tenderá a comunicar la mejor imagen posible del país, a captar simpatías dentro del C.O.I., y a ejercer función de lobby con vistas al éxito de la candidatura de Madrid para los Juegos Olímpicos de 2020.

Y entre tantos detalles a cuidar para conseguir el éxito de la embajada deportiva hubo uno que permitió esos instantes de placer y relación: el café.

Alberto Vidal

# Fresh OnDemand

La línea Fresh OnDemand de Compak se presenta al mercado como el presente en cuanto a molienda de café. Se trata de equipos diseñados para moler al instante 1 ó 2 cafés, proporcionando la cantidad justa para preparar un espresso perfecto. Sus potentes motores, provistos de un reductor de revoluciones, reducen a 400 rpm la velocidad de giro asegurando una molturación fría sin perjuicio del café (molturación fría). Existe la versión con fresas cónicas de 68 mm y fresas planas de 83 mm y con prensado versión Barista, diseñado para utilizar un "tamper" manual, y versión Telescópica con sistema de prensa dinamométrico que permite ajustar los kilos de prensado para ofrecer una regularidad en locales con alta rotación de personal o negocios que requieren estandarizar sus procesos.

Destaca, además, que gracias a la horquilla regulable en altura, que se adapta a todo tipo de porta filtros, el Barista puede preparar el servicio mientras se muele el café (menos de 2 seg. para 7 g.)

Todos los modelos de esta línea estarán en la próxima edición de Hostelco, en el stand de Compak Coffee Greanders.