



Sergio Rodríguez en República Dominicana

El Campeón Nacional de Baristas 2012 ha recorrido durante una semana las zonas cafetaleras de Santo Domingo. Sobre el terreno ha visto como se cultiva y procesa el café en origen y ha comprobado como la cultura y la pasión por el café no tiene fronteras

Tras dos meses intensos de demostraciones y entrevistas, **Sergio Rodríguez**, *CAMPEÓN NACIONAL DE BARISTA*, ha hecho realidad uno de sus sueños: viajar a un país productor de café, pisar tierra de cafetales y conocer en primera persona el trabajo de quienes se ocupan de la producción del aromático. El destino ha sido República Dominicana, donde Sergio llegó de la mano de Fórum Cultural del Café y la gentileza de Icona Café y Cafés de la Mami que obsequiaron así, con este magnífico premio, al joven barista tras alzarse con el título de campeón nacional el pasado mes de octubre en Barcelona.

En su viaje, Sergio Rodríguez ha contado con la inestimable colaboración de Joel Agualeles de Cafés de la Mami quien además de diseñar el programa de la visita a República Dominicana, ha gestionado todas las entrevistas, encuentros y actividades a las que ha sido invitado Sergio. Señalar, también, la presencia en este viaje de Alba Gambin, formadora barista de Rodríguez.

El viaje ha sido intenso y resulta muy difícil resumirlo en unas pocas líneas y fotos. El trato, fantástico y todo lo que hemos aprendido, un lujo. El contacto ha resultado próximo, directo y muy provechoso tanto a nivel profesional como humano y, sin duda, esta, es una experiencia a repetir.

Como no podía ser de otra manera, el café ha sido el eje principal de este viaje, convirtiéndose en protagonista de todos y prácticamente cada uno de nuestros movimientos durante esta semana en Santo Domingo.

El primer día, ya, justo después de comer y descansar un poco en el pequeño y acogedor hotel "La Mami River-Beach & Caribbean House" de Paraíso (Barahona), recibimos la primera sorpresa. Nos enseñaron a preparar café pilón, la preparación típica en este país. Para empezar, hay que desproveer, manualmente, el grano del pergamino en un mortero de gran tamaño. A continuación, y tal como hizo la mujer que nos ofrecía la exhibición, se tuesta el café en una gran olla y casi al final del tueste se le añade



un poco de azúcar. Seguidamente se muelen los granos en el mismo mortero utilizado con anterioridad y el café pasa por un tamiz, tantas veces como sea necesario, para conseguir el punto de molienda deseado. Después el café molido se infundiona con agua, casi a punto de ebullición y, finalmente, se cuele con una malla y ya está listo para tomar.

Las experiencias y descubrimientos de nuevas cosas no pararon de sucederse en el resto de la semana.

En Santo Domingo visitamos la Finca La Mami. Está en lo alto de una loma. El camino es largo y muy empinado... Antes de llegar, nos paramos en la escuela que hay en la colina y que ofrece sus servicios a los hijos de los caficultores de la zona. Son unos

30 niños y niñas de diferentes edades, todos en una misma clase. Seguramente ésta es su única posibilidad de estudiar...

Algo más arriba, está la Finca La Mami. Allí, empezamos a pasear entre piñas, mandarinos, cacao, plátanos y, por supuesto, cafetos. Y habían cosechado, aunque tuvimos la suerte de ver dos florecitas en una de las plantas. Algo espectacular para quien solo ha visto la flor de un cafeto en fotografía. Estuvimos un buen rato paseando maravillados por las vistas, el entorno y por la gran oportunidad de estar aquí aprendiendo en vivo y en directo!!! Algo más abajo, visitamos el vivero dónde se encuentran las pequeñas plantas que algún día se plantarán en La Mami. Es espectacular, vemos soldaditos, mariposas y plantas más crecidas, pero hay cientos!!!

Ese día, de vuelta a Paraiso, volvimos a pasar por la escuela, esta vez para seguir una charla del Consejo Dominicano del Café (CODOCAFE) dirigida a todos los productores de café de la zona. Este año las plantaciones del país, como muchas otras de centroamericanas, han sufrido una importante plaga de Roya y CODOCAFE está poniendo las medidas adecuadas para solucionarlo. Aprovechamos nuestra presencia para anunciar la aprobación del proyecto solidario de Café Mundi dirigido a la Comunidad de caficultores de Charco Blaco y que Fórum Café ha gestionado. Cafés Mundi ha aprobado una partida de 2.000 €, el total de la factura de las obras necesarias en la escuela aljibe y construcción de un beneficio. También se comprará maquinaria.

Tras nuestra primera visita a una finca cafetalera, teníamos ganas de más, y las expectativas fueron

WEGACONCEPT

SABE LO QUE TU CAFÉ NECESITA

GREEN LINE

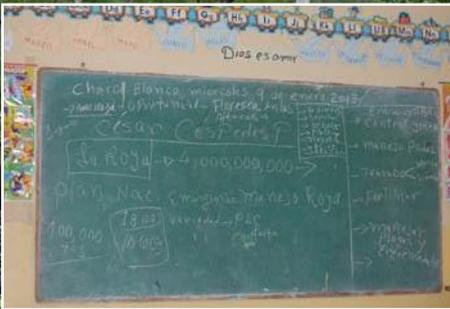
SLS
Software de autoaprendizaje

LEC
Ahorro energético del 48%

TIG
Temperatura independiente por grupo

MBT
Tecnología multi caldera de alta seguridad

www.wega.es



satisfechas. Acompañados por Joel Agualeles nos desplazamos a Polo para ver la planta de procesamiento de Cafés Toral, dónde se procesa una parte del Café de La Mami. El viaje nos ofrece vistas impresionantes rodeados de montaña verde y unas temperaturas algo más bajas que en Paraiso.

En esta planta de procesamiento cuentan con un gran vivero con miles de plantas que después se trasplantan a la loma. Allí, nos enseñaron, además, como se despulpa el café, como se deja secar bajo sombra, como se descascara y como se realiza todo el proceso mecánico hasta llegar al grano verde a punto de tostar y como al final, se hace un triaje manual para conseguir un café especial de alta calidad. En yodo éste proceso se descartan muchos granos con defectos o de tamaño pequeño que no se podrían utilizar como café especial. La visita no pudo acabar de mejor manera. Nos propusieron realizar una cata con diferentes cafés y de diferentes cosechas, y visitar la finca Los Lirios de Cafés Toral, situada algo más arriba. Allí fue donde descubrimos nuestras primeras bayas verdes, amarillas y rojas en los árboles.

Y para que la experiencia fuera completa, después de visitar semilleros, plantaciones y estación de procesamiento, nos desplazamos a la capital del país, Santo Domingo. Allí fuimos recibidos por un tostador local que nos enseñó como tuestan, envasan el café, y lo dejan listo para ser utilizado por el barista, y como aromatizan los granos. Además, en esta ciudad, tuvimos el honor de ser los invitados de una cata de CODOCAFE. Allí, en su laboratorio, donde se evalúan los cafés llegados de las diferentes zonas cafetaleras del país, para decidir cuales se exportan

-el objetivo es poner en el mercado internacional los mejores cafés de calidad dominicanos- nos invitaron a catar varios cafés y a valorarlos.

De baristas en Santo Domingo

Y como colofón del viaje y como final del recorrido natural de lo visto y vivido durante estos días, el último día de nuestra estancia en República Dominicana lo dedicamos ha practicar lo que mejor sabemos hacer, ser baristas. Nuestra relación con el café se ha estrechado enormemente estos días y la transformación de esos maravillosos granos de café tostado que tanto trabajo traen, en una buena taza de café, cobran más sentido todavía, si cabe. El final de un viaje y el final de un proceso, en nuestras manos está no cometer ningún error y que este producto tan preciado siga siendo exquisito.

Primero ponemos a punto el molinillo para extraer el máximo potencial del café y después preparamos un buen espresso, hacemos una buena crema y presentamos un buen capuccino.

Nos despedimos de Santo Domingo, un país que nos ha acogido y que nos ha enseñado tanto del café, éste producto que amamos y respetamos, tal vez, ahora, un poco más de lo que ya hacíamos antes.

Muchas gracias a todos los que han intervenido en éste sueño, ino lo olvidaremos jamás!. Lo que hemos aprendido y visto en estos dos días no tiene precio. ¡Es impresionante el trabajo que hay detrás de una taza de café!

Alba Gambín