

## GASTRONOMÍA

# El barismo amateur pone al público más cerca del café

FOTOS CORTESÍA/ISVEGLIO Y CAFELOGÍA

Los cursos de preparación especializada se abren a la gente que busca llevar a la casa las técnicas gourmet

Ana Veintimilla. Redactora (I)  
 abveintimilla@elcomercio.com

El término barista proviene del italiano: se refiere a una persona que conoce y sirve bebidas a base de café. Pero hoy, esta palabra se acerca cada vez más al público en general a través de cursos que promueven el consumo de un buen café.

Con el auge de café ecuatoriano de especialidad, las cafeterías ofrecen un sinnúmero de sabores y opciones que dejan a los aficionados con ganas de más. Enfocados en este nicho, han aparecido cursos que dan a conocer el mundo del café desde el grano hasta la taza.

David Miño, propietario de Isveglío, dicta cursos de barismo desde el 2012. Cuenta que a partir de este acercamiento al café, sus estudiantes de diferentes generaciones han abierto 20 cafeterías en todo el país.

Miño explica que gran parte del público ingresa a las clases solo con la idea de aprender a servir una buena taza de café en casa, pero muchos pueden continuar los siguientes cursos para profesionalizarse.

En esto coincide Vinicio Bastidas, consultor en Cafeología, con sede en Ambato. Él dicta cursos de barismo en varias ciudades, en módulos que duran hasta tres meses.

Bastidas indica que el público no requiere experiencia previa, solo necesitan que les guste el café. En su caso, parte con un pénsum en el que los asistentes conocen el origen del café, sus viajes por el mundo, la agronomía y botánica que se involucra en el grano, los niveles de tueste y la preparación del producto.

Los expertos resaltan que en el momento de preparar el ca-



• En Isveglío se dictan cursos de café básico así como para emprendedores del café, para todas las edades.

**ISVEGLIO**  
 Cursos de lunes a jueves de 15:30 a 20:00. 255 0838

**BTC**  
 Barista Training Center. Curso básico. 098 467 3807

**LAUSKER**  
 Escuela de formación básica y profesional. 098 466 5786



**AMBATO**  
 Cafeología cursos básicos y profesional: 099 529 3033.

**GUAYAQUIL**  
 La Escuela de Chefs ofrece cursos de barismo: 04 229 0121

**LOJA**  
 En el Instituto Beatriz Cueva de Ayora. 07 261 3865

curso básico de barismo de la Escuela de los Chefs, en Guayaquil, como 'hobby'. Terminó cursando hasta el módulo avanzado. Para él, la bebida se transformó en ritual, cada mañana se prepara una taza y continúa experimentando con los métodos, como prensa francesa o filtrado. "Mis amigos y amigos de mi papá ahora prefieren mi café", ríe Delgado.

Los cursos dan herramientas para sofisticar el paladar y entender cómo el origen afecta los atributos de la bebida. El objetivo, dice Bastidas, es que, a través de la experiencia práctica, el público desarrolle una memoria gustativa y siempre elija un café de calidad.

La creciente apertura de cursos de barismo amateur y profesional apunta no solo al consumo de café, sino también a la promoción y posicionamiento del producto ecuatoriano de especialidad. Es un café que no se produce en masa y en el cual se revaloriza su origen. Miño señala la importancia de visitar fincas durante las clases. Así se conoce el grano y el trato que el caficultor le ha dado.

fé, el público necesita aprender diversas formas de extracción para adaptarse en casa, sin necesidad de una máquina profesional de espresso. Así, se profundiza en la extracción

por filtrado, prensa francesa, aeropress o cold brew. Incluso se trabajan métodos como café de olla o café asustado.

Las posibilidades que brinda cada método de extracción de

la bebida fue lo que más llamó la atención de César Delgado, estudiante de Economía de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol).

Delgado se inscribió en el