

A

aula de cultura

FUNDACIÓN  
GRUPO CORREO  
PRENSA ESPAÑOLA

## EL CAFÉ DE LAS CINCO



Buenos cafés, buena sobremesa. / L. A. A.

Los amigos de Cafés Oquendo, que andan siempre preocupados por la "cultura del café", tres palabras cuyos contenidos se resumen en lograr el máximo nivel de exigencia entre los consumidores, y por tanto de placer gustativo y reconfortante, nos dieron ayer todo un resumido curso de buenas y malas tazas en la Escuela de Hostelería Gijonesa.

Ya no estamos, y ojalá nunca lo volvamos a estar, en tiempos de posos reutilizados, de mezclas con algarrobo, de "la achicoria aumenta el sabor", o de contrabando con Portugal. Vivimos por el contrario -y ya llevamos más tiempo del que cunde- tiempos de diferenciar especies, mezclas, orígenes, calidades, tipos, elaboraciones, momentos. Y como el café constituye, para quienes lo amamos (y un poco lo necesitamos) elemento de presencia cotidiana imprescindible, bien para despejar las ideas, bien para animar el espíritu, bien para "escalar" el cuerpo, o bien para acompañar la conversación, exigir que cumpla unos requisitos mínimos no creemos pueda considerarse demanda excesiva o caprichosa.

Sobre los hosteleros recae buena parte del compromiso. Cuando les pedimos "un café", les estamos pidiendo una delicada y especialísima infusión con todas sus virtudes y propiedades en plenitud. Y deben preocuparse por entregarnos lo pedido.

Para asesorar en esa dirección, Oquendo tiene a David Ruiz de la Puente como "responsable de calidad en establecimientos", y a Víctor Laiz Cimadevilla como "responsable de calidad y formación". Fueron los que ayer condu-

jeron la lección práctica. Y muy bien, a fe mía (estas locuciones me salen porque Carlos Iglesias exige releer "ad infinitum" El Quijote) y a fe de los estudiantes y hosteleros asistentes.

Nos hablaron de las diversas variedades del café -más de sesenta aunque sólo diez con interés comercial-; nos diferenciaron las dos principales -arábica y robusta-; nos presentaron la arábica como más delicada, afrutada, equilibrada, cuidadosamente recogida y de controlada madurez; le tocó a la robusta el papel de fuerte, amarga, rica en cafeína, de recolección y selección menos garantista, y normalmente comercializada por países muy poco industrializados.

Claro que nada es absolutamente, y podemos encontrarlos excelentes robustas y mediocres arábicas, aunque el grano grueso, redondo, pequeño y basto de las primeras, y el

largo, aplanado y elegante de las segundas, ya parecen prefigurar clases.

Aunque no todo lo da la clase. He aquí una interesante experiencia. Probamos un arábica magnífico recién hecho, y luego el mismo preparado veinticuatro horas antes. La pleni-tuado aterciopelada del primero se tornó, en un corto día, agua insípida.

Café, por tanto, molido y preparado al momento.

¿Un mal café? Deja gusto rancio y amargo, seca la boca, proporciona recuerdos de tierra, de humedad, de cerrado.

¿Un buen café? No precisa de azúcar, reconforta desde que toca los labios, apenas altera por su natural bajo contenido de cafeína, y afruta el paladar.

Pues que no nos pongan "de mal café".

LUIS ANTONIO ALÍAS



David Ruiz De La Puente y Víctor Laiz Cimadevilla / L. A. A.



ESTRENO. Los autores con el gerente de Los Manzanos. / CITOUA

## Un viaje a través del valle de Porcía

Presentada en  
Los Manzanos una  
guía práctica sobre  
las montañas del  
Occidente asturiano

JUAN NEIRA GIJÓN

En la primera jornada del II Salón de Viaje, Turismo y Ocio, que organiza la Tertulia Los Manzanos, los geógrafos Alfredo González y Benjamín Méndez presentaron la guía turística de 'El Valle del Porcía'. Esta guía forma parte de una colección que se presenta bajo el nombre genérico de 'Andolia' (golondrina) y trata de proponer una mirada hacia el paisaje desde lo alto.

Tras la publicación de 'El valle del Navia', la guía de Porcía supone la segunda entrega de un trabajo ambicioso en el que se pretende abarcar toda la geografía asturiana, para suministrar al turista una herramienta útil de mano. «Pretendimos recuperar la idea tradicional del geógrafo, como un viajero que interpreta el paisaje para el gran público», manifestó Benjamín Méndez.

El valle de Porcía, un territorio marcado por el cauce del río del mismo nombre, se muestra en esta guía a través de un recorrido de 90 kilómetros, ideado para realizar en coche, a través de los concejos de Tapia, El Franco, Castropol y Boal. El recorrido se inicia en la villa de Tapia, pasa por el alto de A Bobia y tiene su final en Villavélez.

Todo el recorrido viene pre-

sentado en la guía a través de tres niveles de lectura: una representación gráfica con fotos generales y de detalle, un texto principal en el que se describe los principales rasgos físicos e históricos del lugar, y un tercer nivel, en el que aparecen términos de interés, desde un punto de vista, botánico, geográfico o artístico, interpretados en un lenguaje más científico.

Como dijeron los autores de la guía, se trata de un trabajo válido para todo tipo de públicos, tanto para los que se quedan con una visión más superficial del paisaje, como los que pretenden ahondar en las particularidades del valle del Porcía.

Dentro del texto se reflejan con detalle los poblamientos habidos en el valle, empezando por los más antiguos: los castros, de naturaleza defensiva, ligados a la explotación de la minería del oro durante la dominación romana. Precisamente, los vestigios de la época romana están muy bien explicados en la guía, tanto por lo que se refiere a las canalizaciones de agua, como a las notables trincheras y muros defensivos.

Particularmente espectacular resulta la panorámica del valle, siguiendo el canal romano hacia las Minas de Silva (Salave), una canalización del agua de once kilómetros de longitud. En general, la actividad minera se prolongaría en el valle con altibajos hasta la década de los cincuenta del siglo pasado, extrayendo mineral de hierro, oro o molibdeno, según las distintas épocas. En resumen, un trabajo realizado para cumplir con la premisa de que viajar es aprender.

horario de apertura al público, de 10 a 14 horas y de 16 a 20 horas.

Además, habrá trenes para que los visitantes puedan viajar en cortos recorridos por el interior de las instalaciones y funcionará en maniobras material diesel en vía estrecha y ancha.

Parte del material móvil histórico del museo se colocará en la playa de vías exterior para facilitar su visión. En este mismo sentido, se contará con un servicio especial de visitas guiadas, tanto en el horario de mañana como en el de tarde.

Jornada de  
puertas abiertas  
en el Museo  
del Ferrocarril

E. C. GIJÓN

El Museo del Ferrocarril ofrece este sábado una jornada de puertas abiertas en la que, como es habitual, se pondrán en marcha todas las locomotoras que alberga. La entrada será gratuita y el