



Las empleadas de «El tinto de Huila», en el mercado del Arenal, con el grano recién tostado

RAÚL DOBLADO

«El tinto de Huila», primer comercio de la ciudad que trae el grano de Suramérica y lo tuesta y muele delante del cliente

Café colombiano en pleno Arenal

E. BARBA
SEVILLA

Un intenso olor a café se cue- la entre los aromas habitua- les a pescado y especias que recorren las cuatro calles del mercado del Arenal. A café de verdad. Potente. Siguiendo la pista del olfato se llega rápidamente al origen del gratificante efluvio. La coqueta máquina de tostar y moler está funcionando en «El tinto de Huila», uno de los puestos de nuevo cuño que han venido a resucitar esta céntrica plaza sevillana y que tiene el mérito de ser el único establecimiento de la ciudad que vende café auténticamente colombiano. Tinto, como es conocido ese grano puro. Y del Huila, departamento andino famoso precisamente por la calidad del producto. De allí lo traen y en el mostrador del Arenal tal cual, verde, donde se tuesta y luego se muele para venderse a 3,90 euros el paquete de 250 gramos. No se dispensan mayores pues la parte que se quedaría más al fondo del envoltorio perdería parte de su

La tienda, que acaba de cumplir tres años, fue puesta en marcha por el colombiano Sneider Rivera, *alma máter* de la aventura empresarial, y el andaluz Carlos Lerma, quienes aprovecharon los arrendamientos más baratos por tratarse de una concesión administrativa municipal para impulsar un negocio innovador a base de buen café y de la cultura del mismo. El primero, eso sí, regresó a su país una vez implantó la idea y echó a andar el negocio en la capital andaluza, siendo Lerma quien regenta en solitario el establecimiento con la ayuda de una empleada, Eva Cas-

Materia prima y derivados
La tienda acaba de cumplir tres años y ofrece también velas, cosméticos, tazas...

Recién tostado
Este puesto entiende el café como «producto fresco», al igual que el pan o el pescado

taños. Con mucho trabajo, la tienda —que no cafetería— va creciendo.

Se trata de una cafetería gourmet (donde el producto es para llevar pero no para tomar allí a pesar de las tentaciones y la costumbre sevillana de tomar algo cuando se atisba una barra) en la que también se venden productos confeccionados a base de café, como velas aromáticas, cosméticos —la llamada «cafeterapia»—, tazas o hasta cuadros con motivos vinculados a este cultivo. «Se trata de difundir la amplia cultura del café —explica el propietario—, por eso le hemos añadido al nombre de la tienda eso de “Arte y Café”. Estamos hablando de la segunda bebida más consumida en el mundo después del agua, con una inmensa tradición en medio planeta y con muchos amantes también en Andalucía. La cultura del café es enorme y desde nuestro puesto, modestamente, queremos difundirla».

Además de la procedencia colombiana de su grano, «El tinto de Huila» puede presumir de dos peculiaridades que le dan un valor añadido a su producto. Una, que el café se trae verde de Suramérica y se tuesta y muele en el mismo puesto, en el mismísimo mostrador, de forma absolutamente artesanal, con una máquina tradicional muy alejada de la industria actual. Y dos, que la molienda se ajusta a cada tipo de cafetera del cliente que llega a comprar, con un polvo más fino o más grueso en función de la misma para sacar el máximo partido al sabor. «El planteamiento —comenta Lerma— es tener un producto personalizado y, sobre todo, “fresco”. Que la gente venga a comprar café “fresco”, recién tostado, sobre la marcha, del día, como hace con el pan o el pescado. ¿Por qué no darle la misma importancia?»