

# «Cada Caña tiene que ser especial»

El barista compostelano Óscar de Toro Santos, que regenta un café desde el año 1994, se alzó en Lugo con el título de mejor tirador de cerveza de Galicia. El secreto, según asegura, está en practicar para perfeccionar la técnica

TEXTO DOLORES CELA FOTOS ÓSCAR CELA

**E**l barista compostelano Óscar de Toro Santos, que regenta el Venecia Café, de Santiago desde el año 1994, es desde hace unos días también el mejor tirador de cerveza de Galicia. Se ganó este reconocimiento en una prueba que se celebró en Lugo, en la que compitió con otros 19 aspirantes a este título, que lo llevará a la final de España, que se celebra en Madrid, en el seno del Salón de Gourmets. «Si me dieran un euro por cada caña que tiré —señala el veterano hostelero— posiblemente ya podría jubilarme sin problemas». La veteranía y el oficio le sirvieron para afrontar con serenidad el Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza y ganarlo.

Para Oscar de Toro el secreto para servir una caña en condiciones es precisamente la práctica para perfeccionar la técnica. «Cada caña que tiras tiene que ser única y especial. En el campeonato lo que hice fue expresar lo que hago en mi día a día. Si tengo alguna duda de si está bien tirada o no, la echo por el fregadero. No quiero que llegue al cliente algo que no me tomaría yo. Es una de las reglas de oro de la hostelería que debería respetarse siempre». En un buen tiraje, según el hostelero que está cursando estudios de restauración superior en el instituto Lamas de Abade, de Santiago, en su afán de mantenerse al día en la profesión y ampliar horizontes, la cerveza también es una parte fundamental porque no todas las que hay en el mercado son iguales.

«Toda cerveza —apunta— lleva lúpulo, malta, levaduras y agua. Todos los ingredientes y su calidad son importantes. El agua de A Coruña por su mineralización débil es la más idónea para este tipo de bebida. No

podemos olvidarnos de que el 85% de lo que hay dentro de la copa es agua y que esta ha de reunir una serie de condiciones y de parámetros que encontramos en la coruñesa».

## LA COPA SE REFRESCA CON AGUA

La temperatura también es fundamental en una buena caña, según el nuevo campeón gallego de tiraje. «El error más grave que se comete es enfriar la copa y congelarla porque baja mucho la temperatura y no se consigue



en que una bebida alcohólica mala, a baja temperatura mejora, eso lo sabemos en el sector y quienes no trabajan en él. La cerveza hay que saborearla en su justa temperatura y captar todos los matices»

Precisamente este paso, el de mojar la copa antes de empezar el tiraje, que alguno de los concursantes olvidó en la final de Lugo como consecuencia de los nervios dejó fuera a alguno de ellos. No fue el caso del barista compostelano que siguió con precisión todos los pasos para conseguir una caña de 10, desde la técnica, al tiempo empleado, pasando por el orden de los pasos. Lo hizo bajo la atenta mirada de un jurado exigente y riguroso y ante un público que no perdía detalle y que estaba deseando saborear el líquido que salía de los grifos.

De Toro compitió en Lugo bajo presión, pero posiblemente está fuera menor que la de sus otros 19 competidores. El compostelano, experto reconocido en preparar un buen café, superó el pánico escénico en los dos campeonatos gallegos de barista que ganó y posiblemente cuando quedó subcampeón de España.

## NOVENTA KILOS EN CERVEZA

En la fase final del concurso que se celebró en Lugo los participantes disponían de minuto y medio para servir tres cañas, en dos tiempos. En el primero sin espuma y en el segundo para obtener lo que en el argot hostelero denominan crema burbuja, que se consigue abriendo el grifo un cuarto de su recorrido, ni un grado más ni un grado menos, porque de lo contrario el conocido como hilo de miel no consigue la densidad óptima. Es fundamental que las tres copas tengan la misma altura de líquido. Además del pase a la final española, 600 euros en metálico, de Toro recibirá sus 90 kilos de peso en cerveza. «Estoy valorando qué hacer con ella. Se me ocurrió venderla en el café a un precio módico y destinar la recaudación que se obtenga a una buena causa. Tengo que madurar la idea, pero creo que eso es lo que haré porque con los amigos la tomaba antes de ganar y lo seguiré haciendo con el título en el bolsillo».

De Toro ya tenía previsto viajar a Madrid para participar en el salón de Gourmets. Está invitado por una bodega. Su presencia ahora será doble en esta cita especializada porque tendrá que competir con los mejores tiradores de cerveza de España. Entre ellos figurarán los madrileños, que tienen fama reconocida a la hora de servir cañas.

“ El error más grave que se comete al tirar una caña es que la copa se congele antes”

el mismo efecto que al mojarla». «Si está todo bien regulado no hace falta dar ese paso. Solo hay que pensar