

LA FICHA

Nombre:
Adrián Fernández Menéndez
Lugar de nacimiento:
Gijón (Asturias)
Edad: **41 años**
Inicios como barista:
Coffee Loft
Formación barista:
Cafento
Sponsor:
Cafento
Café preferido:
Etiopía Yirgacheffe moka
Método de preparación preferido:
Chemex
Cafés al día:
No menos de 1/2 litro

Adrián Fernández, Campeón Nacional de Baristas 2014

Adrián Fernández tiene 41 años. Nació en Gijón y desde 2009 ha participado en múltiples campeonatos autonómicos y finales nacionales. La perseverancia, pero sobretodo su profesionalidad, conocimiento del café y dominio de la técnica barista le han valido el título nacional de este año, el cual, por cierto, recibió con una ovación de las que hacen historia. Yes que el premio absoluto no ha llegado a Adrián hasta este año, pero el reconocimiento de los compañeros y el sector cafetero hace tiempo lo había ganado ya



A. Fernández con Fernando Navarro de Icona Café.



A. Fernández con Daniel Climent de Crem Internacional.



A. Fernández con Marc Saña de Compak.

¿Cuándo empezaste a interesarte por el café y el mundo barista?

Fue cuando asistí como público al I Campeonato Baristas de Asturias. Era el año 2007 llevaba algo más de siete años en el sector de la hostelería y ya tenía mi primera cafetería. En el campeonato descubrí que el café tenía muchas posibilidades y desde el primer momento tuve claro que quería mejorar mi servicio y pregunté a mis proveedores de café como podía prepararme para ello. Dicho y hecho! empecé a profundizar sobre el tema y me puse manos a la obra en mi preparación para el campeonato, en el que debuté dos años después, en 2009. No paré de formarme, investigar y curiosear hasta el día de hoy. Los primeros años se centraban solamente en los campeonatos baristas, pero poco a poco seguí adentrándome en este mundo y descubrí que el café era infinito. A día de hoy sigo formándome en todas las áreas posibles relacionadas con este producto.

Cuando le dices a alguien a que te dedicas, ¿cómo le explicas que es un barista?

En una primera descripción les explico que un barista es el especialista en cafés de calidad, usando símiles como "un barista es al café como el sumiller al vino". Pero si hay opción a profundizar más, les explico que conocemos en profundidad la materia prima, como se cultiva, procesa, tuesta,... que somos capaces de desarrollar todo tipo de bebidas con café y que somos los encargados de divulgar la cultura cafetera.

¿Cuándo pasa uno de ser un preparador de cafés a ser un barista?

Yo creo que cuando te das cuenta de que pones toda tu pasión en cada taza. Cuando empiezas en el

mundo barista, descubres los parámetros, técnicas, etc., pero en el fondo, la inexperiencia hace que tu trabajo siga siendo hasta cierto punto, algo mecánico que haces día a día. Pero, cuando un día te das cuenta de que quieres transmitirle al cliente una experiencia única en una taza de café, y ese cliente te lo reconoce, es ahí cuando te das cuenta que empiezas a ser barista.

¿La profesión barista puede ser hoy un medio de vida para quienes la ejercen en nuestro país?

Si entendemos por barista a la persona que exclusivamente prepara cafés en una cafetería, creo que esa figura aún no está representada en este país. Por lo que sería complicado encontrar ese puesto. Si entendemos por barista al que tiene un negocio de café, en el que se abarque desde el micro tueste, a la formación, pasando por la venta de materiales relacionados con el café, creo que es posible y que en un futuro no muy lejano, lo será más, ya que el café está de moda.

¿Cuál es el principal escollo que debe superar el sector barista español para compararse al de los países más avanzados en este ámbito?

Desde mi punto de vista, creo que nos queda trabajo de divulgación al consumidor. Poco a poco nos vamos posicionando y el cliente va demandando mejores cafés. Pero aún nos queda que las grandes empresas tostadoras apuesten y se arriesguen más por otros métodos de preparaciones, tuestes y orígenes. En países más avanzados en este ámbito, tienen otros hábitos de consumo, cafés filtrados, por ejemplo, cuyo método de preparación invita a un mayor protagonismo de la figura del barista, el cual pasa a ser más que un preparador de espressos o cappuccinos.



El Campeonato Nacional de Baristas en los medios de comunicación

Si a lo largo del año, las diferentes competiciones autonómicas han tenido su repercusión en los medios de comunicación, en su gran mayoría de la propia comunidad y en prensa técnica del sector de la hostelería y la restauración, justo en el momento en que Adrián Fernández era proclamado Campeón Nacional de Baristas Fórum Café 2014, la campaña mediática se ponía en marcha, y decimos en el justo momento, porque los que estuvieron en Hostelco fueron testigos de cómo los periodistas, en este caso de la Televisión de Barcelona, arrancaban literalmente a Adrián del escenario para entrevistarlo en directo. Tras esta intervención han venido varias más, en prensa, radio y televisión, a los que el campeón se ha brindado a atender de forma amable convirtiéndose en excelente embajador del barismo español. Destacar las intervenciones en Radio Nacional, en la Radio Televisión del Principado de Asturias, o en Radio Ebro, además de las entrevistas y notas publicadas en rotativos y revistas como Pronto, El Diario Montañés o La Nueva España, donde por cierto, publicaron una excelente caricatura del barista asturiano, motivo de amplio comentario en las redes sociales. También se han hecho eco del Campeonato, publicaciones técnicas como Restauración News, Diario de Gastronomía, HostelVending o Saber y Sabor entre otras, además de agencias de noticias de nivel nacional como Europa Press que distribuyeron la nota de prensa con el resultado del campeonato que luego publicaron medios Telecinco on-line.

¿Cuál ha sido el descubrimiento más grande que has hecho con el café?

La gran riqueza de orígenes disponibles que tenemos. Hasta hace muy pocos años desconocía a la mayoría. Hoy me encanta estudiar los matices únicos de cada uno, y comprobar como jugando con el tueste, es posible conseguir perfiles muy personales. Otro gran y grato descubrimiento ha sido la cantidad de opciones que nos ofrece el café si investigamos y experimentamos con él.

¿Para ser barista hay que ser catador?

Considero que no, pero hay que tener conocimientos de cata, al igual que para ser barista no hay que ser tostador, pero debemos de tener conocimientos de tueste. Debido a la diversidad de campos que giran alrededor del café, es muy complicado tener los máximos conocimientos en todos ellos, pero si debemos conocer un poco de todos.

No es la primera vez que llegas a la Final Nacional. ¿Cómo la has vivido este año?, ¿Qué experiencia te llevas del Campeonato?

Esta ha sido mi cuarta final nacional y, también, la que más he disfrutado. Cuando llevas muchos años en este mundo, cada vez haces lazos más fuertes con toda la gente que comparte tu pasión. Deseaba volver a verlos y compartir estos días intensos. Recibí todo el apoyo y calor de todos ellos y para mí fue muy especial sentirme tan querido. Por lo tanto, de esta final me llevo el cariño de todos ellos. Ah! Y un viaje a Uganda!!

¿Cuál y cómo ha sido tu entrenamiento hasta llegar al título nacional? ¿ha sido largo este camino?

Pues sí, sí que ha sido largo, pero creo que así debe de ser. Un título nacional es un reconocimiento muy importante que hay que trabajarlo muy duro. Llegar hasta ahí a sido lento, pero con base firme. El entrenamiento ha sido la constancia, el aprendizaje y muchas horas de pruebas y desarrollo. No puedo hablar de entrenamientos (rutinas de ejercicio) de largas jornadas porque los que me co-

nocen saben que mis ejercicios no están coreografiados, simplemente ordeno mis preparaciones y salgo al escenario a hacer lo que se.

¿Cómo es la relación de un barista con su entrenador? ¿Tú te ves desarrollando este papel y preparando en un futuro a otros baristas para el título nacional?

Recuerdo mi primer campeonato, cuando me presentaron a Diego López. No sabía quien estaba más nervioso, si yo por enfrentarme a algo totalmente desconocido, o él, pensando que podía sacar de provecho de mí, que era un auténtico profano en la materia. Desde ese día se fue forjando una amistad sincera que está alimentada por nuestra pasión mutua por el café. Creo que la relación debe de ser, primero de amistad, de complicidad y por supuesto de desarrollo conjunto, que ambos aprendamos juntos y que los ejercicios sean un reflejo de los dos.

Y sobre la segunda parte de la pregunta, sí esa es mi intención, poder transmitir mi experiencia en los campeonatos a otra persona que quiera competir, y llegar a la final nacional.

¿La puesta en escena en un campeonato es aplicable al día a día de un establecimiento?

Rotundamente, Si! No tenemos por qué centrarnos sólo en el servicio diario en el que, evidentemente, no podríamos preparar las presentaciones de un campeonato, o no del todo. Pero si podemos llevar a la práctica todos los elementos a otros tipos de negocio, como loa eventos, donde la puesta en escena es tan importante como en un campeonato.

¿Cuáles son tus objetivos futuros?

Intentar divulgar más aún la cultura cafetera de una forma más global. Poder sacarme la licencia Q-Grader y empezar a preparar a alguien que me coja el relevo.

Un sueño por cumplir relacionado con el café...

Que desaparezca el torrefacto!

Violant Giner