



Campeonatos Baristas Fórum Café 2014, ¡en marcha!

Desde hace ya semanas los Campeonatos Baristas Fórum Café han empezado a sucederse en diferentes Comunidades Autónomas con el fin de seleccionar a los mejores baristas de España para el Campeonato Nacional del próximo mes de octubre en Barcelona

Pistoletazo de salida y en marcha! El calendario de competiciones baristas Fórum Café ya rueda y está llevando el espectáculo barista a toda la Península. En total, este año 2014 se han programado dieciséis campeonatos autonómicos, más cuatro provinciales en Cataluña que ya se han celebrado.

Tras nueve ediciones de competición barista en las Comunidades más veteranas y dos en los más noveles, los Campeonatos Baristas Fórum Café son cita obligada del calendario cafetero de nuestro país y punto destacado de encuentro de un sector, el del café en España, que ha encontrado en estos eventos una buena plataforma de promoción.

Cataluña

El IX Campeonato de Baristas de Cataluña, celebrado el 25 de Abril ha resultado una inmejorable muestra de esta proyección y consolidación de las competiciones baristas. En la Sala Graus del Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona, se dieron cita estudiantes de hostelería -muchos estudiantes-, profesionales de del sector hostelero, de la restauración y pastelería -también muchos-, tostadores, y representantes de sectores directamente vinculados con el café. Sobre el escenario, ocho baristas -los dos mejores de cada provincia catalana- con muy buenas dotes y excelentes representantes de una nueva



generación que sube con ganas y que lo hace con el objetivo de llegar a lo más alto, sí, pero, sobretodo, de llevar al café a lo más alto. Y es que tal y como dijo en su presentación Marc Solé, Campeón de Baristas de Barcelona y subcampeón de Cataluña: "voy a demostrarles que la ilusión también se bebe".

Y así lo hizo él y, también, sus compañeros: presentaciones de muy buen nivel, en las que destacaron el uso de sistemas alternativos al espresso para la preparación de las bebidas de especialidad, aeropress, chemex, émbolo y también, propuestas muy elaboradas de combinados, con espumas, crepes, melazas y siropes como compañeros del café.

Al final de la competición, Daniel Ojeda se llevó el título de Campeón Barista de Cataluña, demostrando no sólo su buen hacer frente a la máquina, sino también su buen conocimiento del producto, mucho más allá de discursos aprendidos, monótonos y planos. Todo ello le valió para hacerse además de con el título absoluto, con el de Mejor Espresso y el de Mejor Bebida de Especialidad. Ojeda es estudiante de la Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona, actividad que compagina con un empleo a media jornada y desde hace ya tiempo, su preparación como barista. Él representará a Cataluña en la final nacional del próximo mes de octubre en Barcelona.



Junto a Ojeda, completaron el pódium catalán, Marc Solé, de la cafetería Somewhere Café de Sant Cugat, esponsorizado por Cafés El Magnífico quien demostró, también, estar en la misma "onda" del Campeón, cuidando mucho su presentación y partiendo como base para ella, de un buen trabajo previo de investigación y conocimiento del producto; y Ruben Bazurto, de la Escuela de Hostelería de Cambrils y esponsorizado por Medalla de Oro quien ocupó un merecido tercer puesto, tras un ejercicio muy cuidado y de calidad.

Nabila Elgamouchi, campeona de Girona, por su parte, se llevó el premio al Mejor Latte Art del Campeonato de Baristas de Cataluña.

Destacar por último el concurrido concurso de cata organizado para el público durante la deliberación final del jurado y la presencia en el acto inaugural, del presidente de Fórum Café, Josep Casasayas, del vicepresidente del Gremio de Tostadores de Cataluña, Antoni Gros y del Dtor. Gral. de la Agencia Catalana de Turismo, Xavier Espasa, quien recalcó la importancia de un buen producto y un buen servicio para fidelizar a los clientes, haciendo mención explícita de la calidad y preparación de un buen café.

El equipo de jueces de esta competición fue liderado por Jordi Codina. Actuaron como jueces sensoriales, Pere Montaña y Manel Batet: como jueces técnicos, David Tomás y Francesco Cantarone y como juez de control, Diana Bardanca.

PATROCINADORES:



COLABORACIÓN ESPECIAL: Gremi de Torradors de Cafè de Catalunya

COORGANIZADORES: Cafés Unic, Productos del Cafè, Cafés Cornellà, Grupo Cafés Batalla, Cafés El Magnífico

COLABORADORES: Bezoya, Leche Pascual y Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona

Valencia

El barista Javier Carrión, del Thalys Café-Pub de Villena, formado por Café Barsel, se hizo el pasado 4 de Abril con el título absoluto del V Campeonato de Barista de la Comunidad Valenciana, lo que le permitirá representar a la autonomía en la final nacional de este año.

El aplauso del público a la participación de Carrión fue unánime, siendo opinión general de los reunidos para la ocasión en el Centro de Turismo de Alicante, el alto nivel de este barista y sus muchas y serias posibilidades de estar entre los finalistas del campeonato español.



No en vano, Javier Carrión ha sido el primero en lograr desbancar de lo más alto del pódium al tetracampeón Juan Manuel Sanz, un barista de campeonato, y hasta el momento único ganador del primer premio de Valencia en la historia de esta competición.

Sanz no ha revalidado título este año, lo que, en ningún caso, significa que haya abandonado el pódium valenciano, al contrario. El barista de la Cafetería La Tisana se llevó el subcampeonato, completando el trío vencedor, Carles Escrivà de la Cafetería Bon Cafè, de Grao de Gandia, quien como Sanz han sido formados por Cafento.

El cuadro de honor del certamen se completó con los premios al Mejor Espresso, que se entregó a Carles Escrivà y Mejor Latte Art y Mejor Bebida de Especialidad, con los que se hizo un pletórico Javier Carrión. Destacar en este punto, la excelente técnica demostrada por este barista para el dibujo en taza. Carrión, sin embargo, tiene claro que ser barista es mucho más que saber latte art, habiendo declarado en varias entrevistas posteriores a la consecución del título de campeón barista valenciano, que lo más importante está, precisamente, debajo del dibujo: el café. Para el de Villena, tierra también del actual Nariz de Oro, José Joaquín Cortés, el café sigue siendo para muchos un placer para descubrir por lo que apuesta por seguir trabajando día a día y contribuir a este fin.

Según Isabel Fernández, juez barista del evento, la actuación de Carrión destacó por cuidar cada detalle y una puesta en escena muy natural.

La actuación de los baristas valencianos en este Campeonato Autonómico fue supervisada por el equipo de jueces baristas homologados Fórum Café formado por Francisco Bernal, en calidad de juez líder; Diana Bardanca y Beatriz Pino, como jueces sensoriales, Eva Díaz y José Antonio Cortés como jueces técnicos e Isa Fernández y Pep Atienza como jueces de control.

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Cafento y Café Barsel

COLABORADORES: Apeha, Generalitat Valenciana, CdT-Centres de Turisme y Central Lechera Asturiana

Andalucia



El barista Rabi Aouam, de la Cafetería Flor de Málaga formado por Cafés Carambuco es el nuevo Campeón Barista de Andalucía. El título lo consiguió el pasado 30 de Abril en la Escuela de Hostelería de Córdoba donde tuvo lugar el VII Campeonato de Baristas de Andalucía Fórum Café.

El subcampeonato fue para Javier Ariza, de la Cafetería Bambú de Sevillay el tercero para Melchor Bollero, del Bar Restaurante Melchor Bollero y formado para el campeonato por Cafento.

Rabi Aouam, el gran triunfador del certamen valoró que la clave de su éxito estuvo en el café, en la materia prima. "Utilicé un café especial de gran calidad, orgánico y 100% arábica, procedente del Cerro Pecul,

en Guatemala", explicó orgulloso tras conocer el resultado de la competición en la que se llevó más de un premio.

Y es que los tres mejores baristas de Andalucía se repartieron, además, las otras tres categorías premiadas en el Campeonato. Rabi Aouam fue proclamado el mejor preparador de espressos y Javier Ariza fue considerado el barista andaluz que mejor prepara los cappuccinos decorados con latte art. Por su parte, Melchor Bollero, que repetía en el pódium tras su segundo puesto en la edición anterior del evento, también renovaba su título de mejor preparador de cócteles a base de café.

Rabi Aouam muy satisfecho por la plaza conseguida para la final del Campeonato Nacional de Baristas que se celebrará los próximos días 20 y 21 de octubre en Barcelona, seguirá demostrando día a día a sus clientes su buena mano con el café, a la vez que prepara su actuación para el certamen nacional cuyo premio, recordemos, es un viaje de 7 días de duración a un país productor de café, donde el vencedor podrá visitar diferentes fincas del país de destino, participará en catas de cafés. Allí mantendrá contacto directo con los principales agentes del café del país.

En el VII Campeonato de Baristas de Andalucía actuaron como jueces de la competición, David Tomàs, como juez líder, Xavier Iglesias y Álex Rodríguez como jueces sensoriales, Francisco Bernal y Eva Díaz como jueces técnicos y José Antonio Cortés como juez de control.

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Santa Cristina, Cafento, Cafés Carambuco

COLABORADORES: Escuela de Hostelería de Córdoba, Eunasa y Central Lechera Asturiana

COMPETICIONES PROVINCIALES

Ya son tres años consecutivos que las cuatro provincias catalanas organizan campeonatos baristas para asegurarse sus mejores representantes en la competición autonómica. El movimiento barista en esta Comunidad ha arraigado con fuerza y estas previas permiten no sólo una final autonómica de alto nivel, sino que amplía las posibilidades de participación a muchos más baristas.

Girona

Girona es la provincia más veterana en competiciones baristas y también la primera de este año en celebrar su campeonato. La cita fue el 11 de Marzo en el Centre Cívic i Cultural La Sitja, en el marco de la I Jornada Profesional dirigida al Canal Horeca y organizada por Cafés Cornellà y Frigorífics Del Moral. La ganadora de

la competición fue la olotina, Nabila El Gamaouchi, quien semanas después se llevaría, ya en Barcelona, el título de Mejor Latte Art de Cataluña.

Acompañó a esta joven entusiasta del café en el pódium, y también en la final autonómica, el barista Ot Calls, quien se hizo con el segundo lugar del campeonato de Girona. Elisabeth Tabasan, obtuvo la tercera mejor puntuación.



Destacar de la actuación de Nabila, la preparación de sus bebidas de especialidad, una de ellas, la de sin alcohol, con pulpa de fresas natural, café refrigerado en coctelera y almíbar de limón.

ORGANIZADORES: Cafès Cornellà

Tarragona

El arte de hacer café, o mejor dicho, de elaborar el mejor café de Tarragona, lo dominan Isaac Sanahuja y Rubén Bazurto que han sido nombrados campeón y subcampeón del III Campeonato Barista de Tarragona.



La competición tuvo lugar el día 3 de Abril en la Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils con un centenar de personas como público y seis excelentes baristas, todos patrocinados por Medalla de Oro como participantes.

La competición en Cambrils fue muy lucida y después de la deliberación de los miembros del jurado, Isaac Sanahuja, fue nombrado Mejor Barista de Tarragona destacando de su actuación, sus habilidades técnicas y artísticas. Sanahuja también fue galardonado con el premio al Mejor Latte Arte. Rubén Bazurto, por su parte, recibió el trofeo de Barista de Plata de esta competición, y Herid Ortiz el de bronce y, también el de Mejor Bebida de Especialidad. El premio al Mejor Espresso fue para César Aguilar.

Tras tres años de competición barista en este territorio, el nivel de los participantes ha logrado un importante salto cualitativo, hecho que quedó patente no sólo durante este campeonato, sino durante la final catalana, en el que el segundo clasificado de Tarragona, Rubén Bazurto, ocupó la tercera plaza del Campeonato de Baristas autonómico.

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Cafés Brasilia

COLABORADORES: Associació d'Empresaris d'Hosteleria de la provincia de Tarragona, Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

Lleida



Poco menos de una semana después del Campeonato de Tarragona, el espectáculo barista en Cataluña se trasladó a una plaza histórica, Lleida, concretamente a la Escuela de Hostelería y turismo de esta ciudad.

La competición que contó con el gran valor añadido del entusiasmo del público, reunió a algunos de los mejores baristas de Lleida, todos patrocinados por Cafés Batalla, que se disputaron con gran profesionalidad y maestría el título provincial y las dos plazas que daban paso a la final autonómica.



El vencedor fue Pablo Alonso. En segundo lugar se clasificó Eva Goñalons, campeona de baristas de Lleida 2013. Marlon León repitió tercer puesto por segundo año consecutivo, y se llevó también, el premio a la Mejor Bebida de Especialidad. Los títulos de Mejor Espresso y Mejor Capuccino fueron para Pablo Alfonso.

La clausura corrió a cargo del Secretario del Gobierno de Cataluña, Sr. Jordi Baiget y del Sr. Joan Gómez, regidor del ayuntamiento de Lleida.

PATROCINADORES:



COORGANIZADORES: Grupo Cafés Batalla, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

COLABORADORES: Pormerca, Ascaso, Turisme de Lleida, La Flor de Vimbodi

BATAVIA

PREMIUM ARABICA COFFEE





Barcelona

El III Campeonato de Baristas de Barcelona cerró la ronda de competiciones provinciales de Cataluña el 24 de abril, justo un día después del tradicional día de Sant Jordi y un día antes de la final autonómica.

La sede escogida para este campeonato fue el Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona donde alumnos, dirección y profesorado del centro demostraron un gran entusiasmo por esta gran fiesta del barismo barcelonés.

El campeonato contó con seis participantes, unos, profesionales de largo recorrido en el mundo barista y otros estudiantes de hostelería con una incipiente pero sólida vocación por el café, su preparación y servicio.



Entre los aspirantes al título de mejor barista de Barcelona, Rafael Da Silva, ex campeón de La Rioja, ahora afincado en Cataluña y que se llevó el tercer premio.

Daniel Ojeda, por su parte, estudiante de la Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona se hizo con el trofeo de plata del Campeonato, mientras que Marc Solé de la cafetería Somewhere Café de Sant Cugat, patrocinado por Cafés El Magnifico se llevó el de Mejor Espresso y el de Mejor Bebida de Especialidad. Estos dos últimos participantes

representaron a Barcelona en el campeonato de Cataluña, donde se invirtieron sus clasificaciones, consiguiendo Ojeda el título de campeón autonómico y Solé el de subcampeón.

El premio al Mejor Latte Art del Campeonato de Barcelona se lo llevó Tsanco Zhekow.

PATROCINADORES:

COMPAK
COFFEE GRINDING COMPANY

BRITA
Professional

QUALITY ESPRESSO
Quality Espresso



eunasa



COORGANIZADORES: Cafés Unic, Productos del Café, Cafés Cornellà, Grupo Cafés Batalla, Cafés El Magnifico

COLABORADORES: Bezoya, Leche Pascual y Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona

MÁS CAMPEONATOS

Publicada esta revista se habrá celebrado el Campeonato de Baristas de Murcia, el Campeonato de Canarias, el Campeonato de Euskadi y el Campeonato de Cantabria, de los que daremos amplia información en nuestro próximo número, en el que también hablaremos de los campeonatos de Castilla y León y Aragón previstos para el mes de junio.

Susanna Cuadras

BagInCo

International



LAS BOLSAS DE FONDO CUADRADO

Las 3 ventajas de nuestras bolsas de Café, Té y ...

- Fabricamos bolsas personalizadas a partir de 5000 unidades por tamaño
- Imprimimos hasta 8 colores en flexografía e incluso en cuatricromía
- Nuestro plazo de entrega es breve

Nuestra gama de productos es amplia

- Bolsas de fondo cuadrado anónimas
(Son bolsas sin impresión de tamaños estándar y existentes en stock)
- Bolsas personalizadas realizadas con la medida y el diseño que el cliente demanda
- Bolsas con "ventana", con o sin impresión
- Clips adhesivos



Movil

+34 683 25 77 98

www.baginco.be

Bag In Co International | info@baginco.be | página web en Español : <http://www.baginco.be/indexES.html>