

## LA FICHA

Nombre:

**Carolina Hernández Camacho**

Lugar de nacimiento:

**Bogotá (Colombia)**

Edad: **33 años**

Inicios como barista:

**Cafetería Luar**

Formación barista:

**Cafés el Magnífico**

Barista en:

**Cafés el Magnífico**

Sponsor:

**Cafés El Magnífico**

Café preferido:

**Cualquier buen arábica**

Método de preparación preferido:

**Espresso (mañana), filtro (tarde)**

Cafés al día:

**Mínimo 8**

# Carolina Hernández, Campeona Nacional de Baristas 2013

Carolina Hernández Camacho tiene 33 años. Nació en Bogotá (Colombia) y desde hace una década vive en Cataluña. A pesar de su origen, no fue hasta establecerse en Barcelona que descubrió el mundo del café, al que hoy en día se dedica profesionalmente como barista en Cafés El Magnífico



**C**arolina Hernández no concibe su trabajo sin investigación, y mucho menos sin formación continua, y más allá del dominio de técnicas para la preparación de bebidas aboga por un mayor conocimiento del café, verdadero protagonista del trabajo de un barista. Su ejercicio en la Final del VIII Campeonato de Baristas arrancó el aplauso unánime del público y también la máxima puntuación de los jueces, consiguiendo tanto el título de Campeona Nacional de Baristas, como el de Mejor Espresso y el de Mejor Bebida de Especialidad del Campeonato.

**Felicidades...**

Muchas gracias.

**¿Satisfecha?**

Si, mucho. Sin conocer el resultado, cuando abandoné el escenario, sabía que había logrado plasmar todo lo que queríamos tal y como lo habíamos planteado y trabajado durante todos estos meses de preparación. Sentí la satisfacción del deber cumplido...

**¿Ha sido largo llegar hasta lo más alto?**

Mi andadura en el Campeonato de Baristas empezó hace ya dos años, en 2011 cuando quedé subcampeona de Cataluña y ha continuado hasta el día de hoy. Primero, compartiendo experiencias y apoyo a otros compañeros que se presentaban a la competición y luego con mi propia preparación, desde que decidí presentarme este año. Ha sido un trabajo largo en el que he contado con el apoyo de todo el equipo de Cafés El Magnífico, desde Salvador Sans y Alexandra Witty a todos mis compañeros. Y también ha sido un trabajo duro, en el que más allá de preparar la presentación he tenido que superar miedos y timidez y realizar una importante inversión de tiempo a costa de dejar de ver muchas horas a mi hija.

**¿Cómo se prepara un barista para un campeonato?**

En nuestro caso concreto, partimos de la investigación y de un debate sobre que es el café y que es lo que queremos ofrecer. Investigamos el café y aplicamos los resultados en el ejercicio. Una vez tenemos la estructura definida, el resto es un largo camino de prueba/error, hasta conseguir ajustar todos y cada uno de los parámetros que entran en juego en el Campeonato. El objetivo, desde el Campeonato provincial, es llegar a ganar el Campeonato Nacio-

nal y que todo el trabajo realizado sirva de punto de partida para cualquier otro compañero que quiera presentarse en un futuro.

**¿La puesta en escena en un campeonato es aplicable al día a día de un establecimiento, o pasa como en los desfiles de alta costura que únicamente marcan tendencia sin que prácticamente ninguna creación llegue a la calle?**

Mi presentación está pensada para poder ser aplicada sin problemas. Es cierto que el día a día tiene una estructura y un ritmo propio, y que las pruebas del campeonato te hacen llevar tu comportamiento, técnica,... al límite, pero si damos a conocer a los clientes nuestro trabajo y lo que les podemos ofrecerles, serán ellos mismos quienes nos exigirán poder degustar nuestras preparaciones.

**Una de las apuestas más arriesgadas de su ejercicio para el campeonato fue el origen de su café, un Papua Nueva Guinea, finca Sigri...**

Cierto. En la revisión posterior al Campeonato de Cataluña, los jueces nos advirtieron de la dificultad de poder llegar mucho más allá con un origen de tal complejidad aromática y un sabor al que nuestro paladar está poco acostumbrado. Esto, sin embargo, no nos hizo desistir en nuestra apuesta, pero si resultó un estímulo para seguir investigando y ver la manera de adecuar el Papua Nueva Guinea a nuestros objetivos. En este proceso, surgió la idea de crear un blend de dos tuestes del mismo café. Uno, más ligero para asegurarnos la delicadeza y aroma herbal de este origen y un segundo, con la curvatura de tueste y tiempo modificadas para lograr modular la acidez. El resultado ha sido un blend equilibrado, untuoso, con un interesante aroma y sabor vegetal, notas a especias y un postgusto prolongado.

**¿Qué experiencia se lleva del Campeonato?**

Por un lado, la satisfacción de que en cada edición que pasa, se percibe una evolución de los participantes, algo que luego se ve reflejado en la calle; y por otro, la alegría de haber conseguido nuestra meta y que hayamos sido nosotros los premiados, por lo que al, fin y al cabo, no deja de ser nuestro trabajo diario.

Susanna Cuadras