



Carolina Hernández,

campeona nacional de Baristas, en Costa Rica

El primer premio del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café es, además del honor de ser proclamado Mejor Barista de España, un viaje a un país productor. Este año el origen elegido ha sido Costa Rica, donde Carolina Hernández ha conocido parte de la condición cafetera costarricense

Mi nombre es Carolina Hernández Camacho. Soy la actual Campeona Nacional de Baristas Fórum Café y me gustaría compartir con todos los amantes del café mi reciente viaje a Costa Rica. Viajé a este país centroamericano en el mes de febrero invitada por Fórum Café como premio a mi primer puesto en el campeonato nacional. Allí fui atendida por Café Mar, empresa colaboradora de Fórum que organizó mi estancia en este increíble origen cafetero. En total, siete días intensos y una experiencia vital y enriquecedora que cualquier amante o profesional del café debería experimentar, si le es posible.

Las vivencias, los encuentros, las entrevistas han sido parte de este viaje que no podía empezar de mejor manera que como lo hizo. Sólo aterrizar en San José, nos dirigimos a Alajuela, muy cerca del aeropuerto, donde, en un centro comercial muy moderno, me llevaron a visitar "Don Mayo", una specialty Coffee Shop donde su propietaria María Auxiliadora Bonilla y su esposo nos recibieron de muy buen agrado. Ella es la actual campeona de Baristas

de Costa Rica y representará a su país por segunda vez consecutiva en el Mundial Barista del próximo mes de junio en Rímìni, Italia. El marido de María Auxiliadora también es Barista de profesión y un gran amante del Latte Art, una pareja cafetera que da como resultado un Coffee Shop muy profesional y sobradamente equipado, con variados y modernos sistemas de preparación de café de los cuales pude disfrutar. El café que utilizan pertenece a la zona de Tarrazú, donde bajo la misma marca, gestionan la producción y beneficio de su propio grano, un café de larga tradición y alta calidad.

Tierra de Café, tierra de Baristas

Esta pareja de "Ticos", como ellos se autodenominan, son, aparte de bellas personas, unos profesionales excelentes. El intercambio de experiencias y consejos no se hizo esperar ¡Mejor manera de emprender este viaje... imposible!

Costa Rica es un país rico en muchos aspectos, en el que sus tierras fértiles sirven de cama de cultivo de cafés 100%



Cabinas Cecilia en Santa Maria de Dota



Con Maria Auxiliadora, bicampeona nacional de baristas de Costa Rica

Arábicas. A nivel cafetero, el territorio está dividido en ocho zonas productoras, Valle Occidental, Guanacaste, Orosi, Tarrazú, Tres Ríos, Turrialba, Brunca y Valle Central. En esta última zona, Valle Central, está ubicado el Parque Nacional Volcán Poás, que visitamos durante el primer día de viaje. A una altura de 2.700 metros, el Volcán que da nombre a este espacio nos ofrece un aspecto impresionante de su cráter con una gran actividad de fumarolas. Hay que tener mucha suerte para poder visualizarlo en todo su esplendor, libre neblina. Un poco más arriba se encuentra la Laguna de Botos, en este caso, un cráter inactivo, de belleza igualmente extraordinaria.

En la misma zona del Valle Central, en Sabanilla de Alajuela, visitamos la finca Costa Rica Doka de la familia Vargas, que reúne ya, más de 70 años de experiencia dedicados al café y a la difusión y producción de café de alta calidad en Costa Rica. Natalia Vargas,

gerente de marca de Costa Rica Doka, nos invitó a un breve recorrido por sus instalaciones, donde pudimos observar la buena organización que se impone en todo el proceso productivo del café. Agradezco a Natalia que a pesar de su escaso tiempo nos atendiera de una manera tan atenta y jovial.

Tras esta visita, continuamos recorrido y llegamos a San Rafael de Alajuela, donde fuimos recibidos en las instalaciones de Exclusive Coffees. Esta es una de las empresas con mayor prestigio cafetero de Costa Rica, por lo que a cafés de mayor calidad se refiere. Trabajan con productores, importadores y tostadores para ofrecer las mejores cosechas del año. El señor José Javier Carmona preparó para nosotros una cata de 14 tipos diferentes de muestras y variedades, donde pudimos probar, observar y disfrutar de excelentes cafés, tazas muy limpias, dulces y procesos de beneficiado diferentes.

Administración Central | Avda. Prat de la Riba 186 - Nave 9 | 08780 Paltejà - Barcelona
 Tfnos.: 93 663 34 91 - 93 663 34 92 | Fax: 93 663 34 66
 e-mail: vipasa@vipasa.net

comercial **VIPASA** DOLÇ a

Lo que hacemos...
 Lo hacemos bien

Azúcares
 Edulcorantes
 Cafés solubles
 Cafés liofilizados
 Monodosis café

Servimos al torrefactor

Delegación | Tribunal de les Aigües, 9 | 46450 Bonifaio - Valencia
 Tfnos.: 96 178 48 43 | Fax: 96 179 46 75

EL MAGNÍFICO
 Café tostado en Barcelona

25
 ANIVERSARIO
 Primera Tienda

ARGENTERIA, 64
 T. 93.319.39.75
 CAFES EL MAGNIFICO
 CAFESELMAGNIFICO.COM

19 19



Instalaciones de uno de los microbeneficios beneficiarios del proyecto solidario Café Mundi – Fórum Café



Instalaciones de uno de los microbeneficios beneficiarios del proyecto solidario Café Mundi – Fórum Café



Instalaciones de Coopedota



Academia costarricense del café

Descubriendo Tarrazú

En nuestro tercer día, nos desplazamos muy temprano en autobús hacia la región de Tarrazú, específicamente a la zona de Los Santos, en el Cantón de Santa María de Dota. Allí nos recibió Cecilia, propietaria de unas cabañas espectaculares, por las instalaciones y servicio inmejorable, ubicadas en la zona y donde nos alojamos los dos días siguientes.

Muy cerca, nos desplazamos caminado, visitamos las instalaciones de la Cooperativa de Caficultores de Dota R.L., Coopedota. Allí, pudimos conocer de primera mano, gran parte del proceso productivo del café, empezando a primera hora con el Ingeniero José Daniel Ureña, quien nos guió y explicó los proyectos de ingeniería que tiene la cooperativa para combatir los diferentes tipos de enfermedades que asolan al café, por ejemplo la roya. Su trabajo es minucioso y de gran importancia ya que gracias a sus resultados los integrantes de la cooperativa pueden combatir o prevenir posibles enfermedades, manteniendo inalterada la calidad del café.

Una vez terminado este recorrido, no pasamos por alto la posibilidad de visitar la "Cafetería Privilegios" que forma parte de la cooperativa. Allí nos atendió Melina Fallas Solís, Barista, formadora de Coopedota y participante en

cinco ocasiones del Campeonato Nacional de Baristas de Costa Rica. La experiencia, una vez más, enriquecedora!

En su aula de formación, Melina Fallas nos explicó sus diferentes experiencias y aprendizajes en su recorrido como Barista. Me sorprendió de sobremanera que el personal que trabaja junto a ella tiene que pasar por un curso de formación técnica de dos años de duración con un temario muy exigente y de amplio conocimiento de café, antes de recibir su titulación como Barista.

Después de una deliciosa comida, gentileza de Coopedota, nos entrevistamos con el Gerente General de la Cooperativa, Roberto Mata Naranjo. Conversamos con él, entre muchos temas, sobre la importancia del papel de los Baristas que residen en los países no productores. Muy amablemente, el propio Mata nos hizo de guía por el beneficio, un recorrido muy interesante que tiene como punto de inicio, la tarea de medición de la fruta por volumen, proceso durante el cual, ya se hacen las primeras pruebas de calidad del café. Después, el café es despulpado, lavado y secado. Nos enseñaron, también, donde, una vez seco, se almacena el grano. El periodo mínimo de este almacenaje es de 2 meses en pergamino. El final del recorrido es la tostadora, donde nos dieron a conocer las diferentes calidades de exportación que distribuyen.



Proyecto solidario con acento español

Aprovechando otro día de buen clima, nos desplazamos para conocer sobre el terreno el proyecto de fomento RSAE- Calidad de vida de Familias recolectoras en la zona de Los Santos. Este cuenta con parte de financiación de Cafés Mundi, quien a intercesión de Fórum Café otorgó a principios de este año una dotación económica para la construcción de biojardineras para el tratamiento de las aguas grises en las zonas residenciales de las fincas cafetaleras, donde se instalan los trabajadores temporales -en la mayoría de casos grupos indígenas de Panamá y también población de Nicaragua- que cubren la falta de mano de obra local, en las épocas de recolección. Durante nuestra visita, representantes de la Universidad Nacional de Costa Rica nos explicaron y mostraron uno de los 4 terrenos donde se está aplicando la construcción de una de estas biojardineras.

Cabe resaltar que las condiciones en la mayoría de los casos son precarias y muy insalubres poniendo en peligro la salud de los que habitan en ellas, a pesar de ser por temporadas. Tomar conciencia como Baristas de estas realidades ayuda a dar una visión más realista, objetiva y, por ende, más justa para todas estas personas que se involucran en la cadena productiva del café.

Medición de Cajuelas

Durante nuestra estancia en Tarrazú, tuvimos el gran honor de ser entrevistados por el periodista y director del programa "Voces de mi Cantón", el señor Carlos Garita Rojas, que nos invitó a su programa donde conversamos con diferentes personalidades del ámbito del café de la zona, a la vez que disfrutábamos de deliciosas tazas de cafés de este territorio.

Terminamos nuestro viaje en Santa María de Dota. Allí visitamos un beneficio medio, en el que, al final de la tarde, pudimos asistir a la medición de las cajuelas. Nos explicaron que los recolectores más diestros llegan a recoger cerca de 15 o 20 cajuelas por jornada, las cuales se miden por volumen y no por peso. A mi punto de ver, un poco injusto...

Visita a ICAFE y a la Academia Costarricense de Café

Nuestro último día transcurrió entero en la capital de Costa Rica, San José ciudad. Allí realizamos una breve pero no por eso menos interesante visita al señor Mario Arroyo Uder, gerente de promoción del Instituto del café de Costa Rica, ICAFE. Con él compartimos diferentes impresiones y experiencias vividas durante la visita a su país. Fue muy in-



Con las baristas de la cafetería Privilegios de Coopedota



teresante, además, conocer el punto de vista que tiene esta institución sobre el mercado del Café especial en el mundo.

Muy cerca de la sede de ICAFE, en pleno centro de San José, visitamos la “Academia Costarricense del Café”, un espacio impresionante, cálido y moderno, equipado con la mejor tecnología donde se dedican a promover, enseñar y difundir la buena preparación del café, además de su cata y tueste. Su director, Ricardo Azofeifa Mora, un joven Barista emprendedor y muy entusiasta forma un equipo de primera junto con Auren Chacón Leiva y Adrián Méndez Salas, quienes no escatimaron detalles para explicarnos como desarrollan su misión.

Antes de dejar ya Costa Rica, nos trasladamos a la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica [SCACR], donde tuvimos la suerte de encontrarnos, de nuevo, con María Auxiliadora. El encuentro fue recogido por las cámaras del Canal 7 de la televisión del país. Fue un momento muy divertido y emocionante que se completó con dos catas impresionantes de café. Durante este ejercicio, el Señor José Solís nos dio varios consejos muy importantes a tener en cuenta

ta y poner en práctica ante una hipotética participación en el Campeonato Mundial de Baristas.

Fue el final de un día intenso y de un viaje lleno de matices donde la mejor experiencia queda guardada con agrado en el recuerdo.

Agradecimientos

Quiero aprovechar para agradecer a Fórum del Café el haberme brindado esta oportunidad y enseñanza, les estoy muy agradecida por este viaje y por muchas cosas más. Al Señor Alfonso Astevanovich de Cafino/Café-Mar y toda su familia por su hospitalidad y disposición; a todas las personas que nos ayudaron en Costa Rica y nos brindaron toda su experiencia y profesionalismo. A Salvador Sans por apoyarme en todo este proceso, sin su fuerza y la de todo el equipo de Cafés el Magnífico esto no sería posible y por último a mi compañera de viaje y entrenadora Alba Gambin, ha sido un placer viajar contigo.

Carolina Hernández