

“Un campeonato barista es una muestra de cómo debemos exigir nuestro café en cualquier cafetería de España”

David Tomás,
Juez líder de los CAMPEONATOS BARISTAS

Además del café y los baristas, los jueces son otros de los grandes protagonistas de los Campeonatos de Baristas. Su misión es evaluar la actuación de los participantes y determinar quién tiene los mejores conocimientos y mejor dominio de la preparación del café

David Tomás es JUEZ LÍDER DE LOS CAMPEONATOS BARISTAS FÓRUM CAFÉ. Durante los últimos años han recaído bajo su responsabilidad muchos de los campeonatos baristas celebrados en nuestro país, resultando un gran conocedor de estas competiciones. Con el hemos hablado del pasado, presente y futuro del Campeonato Nacional de Baristas.

¿Cuál ha sido el recorrido de los Campeonatos Fórum Café desde su primera edición en 2006?

Interesante y laborioso. Actualmente, gracias al esfuerzo y voluntad de muchas personas y empresas el proyecto es ya una realidad consolidada que funciona, y funciona bien. Como en todo, los inicios fueron duros no solo por el trabajo, sino, también, por los que quieren que los proyectos fracasen. Hay que luchar contra muchos elementos.

¿En qué punto nos encontramos actualmente?

En un punto crítico pero a la vez de éxito. Si no sa-

bemos conducirlo y apoyarlo entre todos, morirá de éxito. La profesionalidad de estos campeonatos ha llegado a los niveles más altos, exigiendo la máxima implicación de todos, Fórum, empresas, sponsors, para cumplir con las expectativas, la demanda creciente de participantes, y las exigencias de un sector que han encontrado en estas competiciones una buena herramienta para fomentar la cultura del buen café en nuestro país.

¿Hacia dónde están evolucionando estos Campeonatos?

Hacia la profesionalización de la figura del Barista, hasta la fecha desconocida por el gran público que cada vez es más exigente y por lo tanto obligará a mejorar el resultado de taza -producto (café).

¿Cómo cree que han contribuido estos Campeonatos en el sector español del café?

A la publicidad y divulgación del café para bien del sector. Lamentablemente, aunque no lo parezca,





muchos tostadores todavía no creen en ellos y no colaboran, es más, posiblemente alguno se alegre de que nos demos un batacazo. En cambio estas competiciones se han demostrado como una de las herramientas más sonoras de divulgar la cultura del café y la profesión del barista. En la última edición del Campeonato, la repercusión en los medios de comunicación, por ejemplo, ha sido

muy importante, con conexiones en directo en medios de ámbito nacional y también en prensa técnica y diaria, lo que nos asegura la difusión de nuestro mensaje en múltiples ámbitos. Además, tanto en esta fase final como en los campeonatos autonómicos, la presencia de público durante las competiciones ha ido en aumento, igual que el número de participantes que en esta última edición de 2012 ha llegado casi a 200 baristas.

"Solo los aspirantes que aprueban los exámenes a juez reciben su acreditación, la cual deben renovar cada dos años superando nuevas pruebas"

Formación y actuación de los jueces

¿Cuál es la dinámica de trabajo de los jueces en un Campeonato?

El trabajo del Juez es muy laborioso a la vez que muy importante y sin su actuación los campeonatos baristas no existirían. Entramos en juego desde los 15 minutos previos de preparación de la actuación hasta el fin del campeonato. Según nuestra categoría, control, técnico, sensorial o líder, tenemos atribuidas diferentes funciones. Los jueces técnicos, por ejemplo, son los encargados de juzgar la calidad técnica de la preparación de la bebida, además de la supervisión de la limpieza general del área y todos los aspectos técnicos de la actuación del Barista. Los jueces sensoriales, por su parte, son los encargados de la evaluación sensorial, y para ello deben probar todas las bebidas. También es de su competencia juzgar la actitud, presencia y capacidad comunicativa del participante así como la valoración de la correcta y completa presentación del servicio. Todos estos jueces están bajo la coordinación del Juez Líder quien, asimismo, es el encargado de resolver cualquier problema que surja durante la competición.

Todos sabemos de la preparación que exige para los baristas su acceso a un Campeonato. Y los jueces ¿cómo se preparan?

Los jueces según la categoría se preparan según normativa Forum, con pruebas teóricas y prácticas. Sólo los que superan estas pruebas reciben la acreditación como juez, la cual deben renovar cada dos años con nuevos exámenes.

¿Qué requisitos se deben cumplir para actuar como juez Fórum Café?

Ser juez homologado y para ello es imprescindible superar las pruebas anteriormente referidas.

"Seguimos trabajando para asegurar no sólo la calidad de la competición, sino también su atractivo y espectacularidad"

Usted es juez de Fórum prácticamente desde el inicio de los campeonatos, ¿qué es lo que más le ha sorprendido durante este tiempo? y ¿qué es lo que le parece obvio pero todavía no es algo asumido por la mayoría?

La dedicación y proyección de la figura del Barista.



Campeonatos 2013

¿Alguna novedad destacada para la edición 2013 de los Campeonatos Baristas de Fórum Café?

Seguimos trabajando para asegurar no sólo la calidad de la competición, sino también su atractivo y espectacularidad. Los campeonatos deben ser dinámicos, divertidos, que llamen la atención a los profesionales del sector, para que estos trasladen sobre el terreno lo que se hace sobre el escenario.

Finalmente, si tuviera que explicarle a alguien neófito en el tema, qué es un campeonato barista y para qué sirve, ¿cómo lo haría?

Muy fácil, es una puesta en escena de cómo un consumidor tiene que exigir que le preparen un café en cualquier cafetería de España. Por el precio que se paga por un café, el cliente debe exigir la misma atención que se da al entrecot, al vino,... Nadie debería pagar por un mal producto o por un producto mal preparado y mal servido.

Àngela d'Areny



FOAM PARTY.



KARISMA. LA NUEVA SUPERAUTOMÁTICA NECTA PARA UN MUNDO DE PLACER A BASE DE CREMOSAS TAZAS DE CAFÉ.

Desde la cultura italiana del café espresso, donde se concentra tecnología y diseño. Karisma marca un antes y un después en el desempeño de su servicio, gracias a la versatilidad del menú de selecciones (personalizable con una amplia gama de variedades a partir de café en grano, y de forma opcional: leche fresca y productos solubles), a su velocidad de erogación (hasta 200 tazas/hora todas perfectas) y a su interfaz de usuario (pantalla táctil) de última generación y muy fácil de usar. En una sola máquina tenemos una auténtica fiesta del gusto. Karisma, the Italian touch.

NECTA, 50 años de tecnología, diseño y arte del café espresso, valores que siempre han caracterizado el estilo italiano en todo el mundo.



 **NECTA**

horecaspain@nwglobalvending.com
www.nwglobalvending.es

ES UNA MARCA DE

N&W