



Tokio 2007

Campeonato Mundial de Baristas

A finales del pasado mes de julio, Tokio acogió la final del Campeonato Mundial de Baristas. En total 45 profesionales de todo el mundo, representando a otros tantos países, participaron en esta competición que coronó a James Hoffman, del Reino Unido de la Gran Bretaña, como Mejor Barista del Mundo 2007.

Entre algunos de los datos más significativos de esta edición, conviene destacar la participación, por primera vez desde que se instituyó esta competición mundial hace siete años, de una concursante española, Chiara Nicolini. Nuestra campeona nacional, realizó una espectacular exhibición de su buen hacer, por la que recibió una excelente crítica, pero lamentablemente sobrepasó en un minuto el tiempo establecido de 15 minutos para cada concursante y no se clasificó para la final.

Otro dato a destacable es la no presencia en la final de baristas escandinavos, una constante hasta la fecha. El hecho de que ninguno de los seis concursantes que lucharon por el título mundial fuera originario de los países en donde nació el movimiento barista, demuestra, pues, la importante expansión y consolidación de esta profesión alrededor del mundo. Esta importancia creciente quedó patente, además, por la gran expectación generada por el campeonato en el país nipón, y la masiva participación de público en el evento, que rondó en momentos puntuales los 3.000 espectadores.

Mundo Barista



Después de las competiciones de Girona, Barcelona y Galicia, Lleida ha sido la siguiente ciudad en acoger una prueba de baristas, en concreto, la final autonómica de Cataluña, el día 30 de Mayo.

Organizada por Cafés Tarrazú, la "Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida" y el Forum del Café, contó con la participación de ocho concursantes –los finalistas de los concursos de Girona, Barcelona y Lleida-. La competición que fue seguida con atención por el numeroso público que se congregó en la escuela, resultó muy reñida no sólo por el alto nivel de los participantes, sino por las ganas de todos ellos para clasificarse para la Final Nacional de este año, que se celebrará en La Coruña los próximos días 5, 6 y 7 de octubre. Trabajo duro, pues, para el jurado, formado en esta ocasión por Inma Borrego, M. Carmen Fuertes, Inma Vila y Raúl Montfort como Jueces Técnicos, Manel Batet y Pere Montañá como Jueces Sensoriales, y Jordi Codina que actuó como Juez Supervisor. Xavier Batalla, además de organizador, fue también el presentador-conductor del evento.

En el intermedio del concurso Chiara Nicolini, actual campeona de España, ofreció una demostración de sus habilidades y preparó varios capuchinos que los asistentes pudieron degustar.

Xavier Boschmonart de la Cafetería BiX, de Calella fue el ganador del Campeonato. Boschmonart participaba en calidad de vencedor del campeonato de Barcelona. El año pasado este barista ya se clasificó en el tercer puesto de la final nacional celebrada en el marco de Hostelco 2006.

Junto a Boschmonart, viajará a La Coruña Lina Zapata, de la Cafetería StoreCoffee de Girona, que quedó segunda en el Campeonato de Cataluña, la misma posición que había conseguido unas semanas antes en la competición de Girona.

Carla Banón, estudiante de la Escola d'Hoteleria i Turisme CETT, de Barcelona, fue la tercera clasificada en Lleida.

Cabe destacar la presencia de medios de comunicación que cubrieron el acto y la resonancia que tuvo. Cada una de las noticias que se difunden sobre el café, en cualquiera de sus aspectos, es un paso más en la consecución de los objetivos de todos los que trabajamos para mejorar el mundo del café, además de un gran estímulo para los participantes que ven en cada entrevista o reseña, un reconocimiento a su esfuerzo.





Euskadi

Desde nuestra revista Fórum Café, queremos felicitar a todos los organizadores que han hecho posible que el Campeonato de Baristas Fórum Café sea una realidad en el País Vasco. Paso a paso hemos seguido sus esfuerzos que, finalmente, se han visto recompensados por una alta participación y el gran entusiasmo con el que ha acogido el público estas competiciones. La semilla que se plantó el año pasado con el Campeonato de Álava ha dado sus frutos y podemos decir que en Euskadi ya tienen una "cantera" de baristas que seguro dará mucho que hablar.

De las competiciones provinciales previas celebradas en Vitoria (31 de Mayo), San Sebastián (7 de Junio) y Bilbao (14 de Junio) que reunieron a 44 participantes, salieron los 12 finalistas que concursaron en el Campeonato de Euskadi celebrado el 15 de Junio en las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda (Bilbao). Cafés Baqué, Café Gosoa, Cafés Fortaleza, Unión Tostadora, Caffè Mocay, Cafés M. Berasategui, Cafés el Abra, Cafés La Brasileña, La Casa del Café, Cafés Dromedario conjuntamente con el Fórum del Café se han hecho cargo de la organización.

Actuaron como Jueces Técnicos Iñaki Santamaría y (LAB) y como Jueces Sensoriales Teresa Beldarraín, Irune Goyenechea, Emilio Baqué y Francesco Cantarone. Josep Rovira, por su parte actuó de Juez Supervisor y Alberto Vidal de presentador, combinando hábilmente sus sólidos conocimientos del café con la simpatía que le caracteriza.

Como en el caso de los campeonatos autonómicos anteriores ya celebrados en Galicia y Cataluña, el nivel de los participantes en Bilbao fue alto, resultando vencedora, Susana López de Prado Café (Vitoria). La segunda clasificada fue Elisa Zabala de Café Batzarre (Vitoria) y la tercera, Elisabeth Molina de la Cafetería Sirimiri (Irún).

Además de los trofeos a los ganadores, también se hizo entrega de un premio especial a Irune Goyenechea en reconocimiento al trabajo desarrollado y la ilusión puesta en la organización de todas las competiciones.

Al equipo de organizadores les quedan todavía tres campeonatos autonómicos que celebrar: La Rioja, Navarra y Cantabria que, a la vista de los resultados obtenidos en Euskadi, se prevén igual de exitosos.

Palmira Alcalde



Xavier Boschmonart

Vencedor Campeonato de Baristas Cataluña 2007

Xavier Boschmonart se quedó el año pasado a dos pasos de ganar el Campeonato Nacional de Baristas celebrado en Barcelona, quedó en un tercer lugar, muy meritorio, pero no se conformó. Boschmonart siente pasión por su profesión y, desde que participó por primera vez en un campeonato de baristas -se clasificó en segundo lugar en el Campeonato de Baristas del Mediterráneo-, se convirtió en un entusiasta de los concursos de baristas. El quedar tan cerca del Campeonato Nacional le impulsó a seguir perfeccionando su técnica para volver a intentarlo este año.

Xavier Boschmonart, que es propietario de la cafetería BIX de Calella, ha practicado mucho y, a juzgar por los resultados obtenidos, lo ha hecho bien. Ha ganado los dos campeonatos en los que ha participado, el primer Campeonato de Baristas de Barcelona y Campeonato de Baristas de Cataluña, los pasos obligados para ver cumplido su personal objetivo, el próximo Campeonato Nacional, que se celebrará en La Coruña a principios de otoño.

¿Por qué vuelve Ud. a presentarse a los campeonatos de baristas de este año?

Mi intención es presentarme a todos los concursos que pueda. Por qué, porque realmente me siento muy motivado y, además, estoy aprendiendo mucho de los compañeros que compiten conmigo. Me siento satisfecho en la competición, es como si estuviera viviendo una aventura, pero una aventura que me gusta y en la que disfruto.

¿Qué le han parecido los concursos en los que ha participado este año? ¿Cree Ud. que le servirán profesionalmente en el futuro?

Los Campeonatos de Barcelona y de Cataluña han sido magníficos, muy bien organizados y con un muy elevado nivel de los participantes, no puedo más que agradecer y felicitar a las personas que los promueven y organizan. Y ¿si me servirán profesionalmente? Creo que sí, pero no sólo a mí, sino a toda la profesión. Un barista debe formarse durante bastante tiempo, pero después, el resultado será que mejorará, sin duda, su calificación y que atraerá a los clientes hacia los cafés de calidad y hacia las formas de prepararlos y servirlos. Recibirán un producto y un servicio que realmente les satisfará.

¿Ya está preparando para el Campeonato de Galicia?

Sí, ya me estoy preparando. Cuento con la ayuda de Cafés Saula, que es la empresa que me propuso participar y de la que recibo todo el apoyo y enseñanzas que preciso para intentar ganar el Campeonato. Este año estaré bien preparado.



Marcelino Candal Liñares

Vencedor del Campeonato
de Baristas Galicia 2007



Marcelino Candal es un joven de 29 años que declara que su profesión es la de barista y que está orgulloso de serlo, y no es de extrañar, ya ha participado en cuatro competiciones, en los tan sólo dos años que se hacen en España y su palmarés es para tenerlo en cuenta: 4º lugar en el Primer Campeonato Baristas de Galicia (La Coruña) celebrado en el año 2006, 1er lugar en el Primer Campeonato Barista de Madrid (Madrid), en ese mismo año, participó en el 1er Campeonato Barista de España (Barcelona, Hostelco) y, ya en este año ha resultado ganador en el Segundo Campeonato Barista de Galicia (Vigo), lo que le da derecho a participar en la final del Campeonato Nacional de Baristas, que se celebrará en La Coruña este próximo mes de octubre.

¿Qué supone para Ud. ser el mejor barista de Galicia?

Llevo ocho años en esta profesión y para mi es una gran satisfacción haber ganado este campeonato. Estoy muy orgulloso de mi trabajo y de mi profesión. Después de haberme clasificado cuarto en el I Campeonato gallego del 2006 me quedé con las ganas de seguir concursando para seguir mejorando y ganar algún día. Es un asunto de ambición profesional.

¿Qué le ha parecido el concurso? ¿Cree Ud. que le servirá profesionalmente en el futuro?

El concurso estuvo muy bien organizado y el hecho de contar con baristas de diversos puntos de Galicia hace esta competición mucho más atractiva. Estoy convencido que este tipo de campeonatos sirve para promocionar la figura del barista pero también para promocionarse uno mismo, así como también a las empresas que apoyan este tipo de eventos.

¿Se ha preparado durante mucho tiempo para este concurso?

Desde el momento en que decidí participar e inscribirme empecé con la preparación. Café Veracruz me ha ayudado y patrocinado. La preparación ha sido amplia e intensa, y ha ido desde la selección del café hasta la técnica del expreso y capuchino. También me he ocupado de la búsqueda del cóctel más adecuado para el concurso. Gracias a la ayuda de profesionales altamente calificados he podido participar y prepararme a conciencia para el campeonato.

Las bebidas de especialidad con y sin alcohol que ha presentado ¿son creación suya?

Sí. Por su puesto. Para crearlas tuve que experimentar con una gran diversidad de productos que puedan acompañar al café. Debía ser una bebida atractiva, que gustara a los jueces y que supusiera un cierto nivel de complejidad a la hora de prepararla. Conseguir las bebidas de especialidad es un trabajo muy largo porque requiere estar siempre a la búsqueda de estilos e ingredientes nuevos en el mundo barista.

¿Cual es, según su parecer, la definición de barista? o, mejor dicho, ¿que es un barista?

Lo definiría como el profesional en la preparación de bebidas a base de expreso. Un experto en la mezcla exacta de presión del agua, temperatura y la dosificación del café que cuida todos los elementos y que crea nuevas y diferentes bebidas basadas en el café utilizando para ello diferentes tipos de leche, esencias y licores. Pero ser barista es mucho mas, es una mezcla de arte y pasión.

¿Cómo ve el futuro de la profesión?

Lamentablemente en España se trata de una profesión que ha permanecido estancada por mucho tiempo. Gracias a este tipo de eventos se está empezando a revalorizar esta profesión como algo más que un simple camarero.

Susana López San Miguel

Vencedora en el Campeonato de Baristas Euskadi 2007



Susana López, la ganadora del Campeonato de Baristas de Euskadi, trabaja y vive intensamente el mundo del café, a sus 32 años, es gerente de Prado Café de Vitoria.

¿Qué supone para Ud. haber ganado el concurso de baristas?

Sin duda, una gran publicidad para mi local. El nombre de mi establecimiento va ligado al mío, y el hecho de que se hable de mí quiere decir que también se habla de mi negocio.

¿Qué le ha parecido el concurso?

Una iniciativa interesante que nos puede ayudar mucho a los baristas a promocionar y dignificar nuestra profesión.

¿Cree Ud. que le servirá profesionalmente en el futuro?

Todo esto es muy reciente, y quizás aventurarme a una respuesta positiva o incluso negativa es demasiado precipitado. Lo cierto es que no lo sé, pero claro está que espero que contribuya positivamente en mi trayectoria y también en la de mi negocio.

¿Se ha preparado durante mucho tiempo para este concurso?

Lo justo que me ha permitido mi trabajo y el día a día de mi establecimiento.

Las bebidas de especialidad con y sin alcohol que ha presentado ¿son creación suya?

Si. Me he ocupado yo personalmente de formularlas.

¿Cual es, según su parecer, la definición de barista? o, mejor dicho, ¿que es un barista?

Un profesional especializado en la preparación de bebidas con base de café.

¿Cómo ve el futuro de la profesión?

Interesante si existe una campaña que lo promocioe y proyecte. Estos concursos son una buena base. Después cada uno de nosotros, desde nuestro puesto de trabajo, debemos cuidar y fomentar la profesión.



PATROCINADORES

De nuevo hemos de agradecer la colaboración de las empresas que han dado soporte técnico y económico y también a las que han aportado sus productos o cedido sus locales, ya que sin estos patrocinios no hubiera sido posible realizar los campeonatos de baristas.

Campeonato de baristas de Euskadi



Compak

Durante las fases previas y en la final se utilizó el molino oficial del WBC (World Barista Championship), destinado a los profesionales más exigentes (modelo k-10 conic). Su exclusivo y avanzado sistema de fresas cónicas con reductor de revoluciones, garantiza la mayor potencia de molienda con la menor fricción. El resultado: una molienda más rápida, homogénea y natural sin prácticamente recalentamiento.

Quality

Una vez más Quality Espresso ha estado apoyando las Competiciones de Baristas Fórum Café y ha sido el patrocinador de los campeonatos de Euskadi, tanto en los campeonatos provinciales como en la final. Quality Espresso produce la gama más completa de máquinas profesionales, es líder en el mercado nacional y exporta sus productos a más de 50 países. Sus marcas más emblemáticas son Gaggia, Futurmat, Italcrem, Mairali y Visacrem, con más de 50 años de experiencia en el mercado

Quality Espresso dispone, en su fábrica de Barcelona, de un Centro de Formación para sus clientes, así como, de un servicio de instalación de maquinaria en todo el territorio nacional.



Campeonato de baristas de Cataluña

La Cimbali



Cimbali Máquinas para Café, S.L. es filial del Grupo Cimbalo S.p.A. de Milán (Italia) fabricante de las máquinas de café La Cimbali, líder mundial en la producción de máquinas de café espresso profesionales. La filial española tiene la central en Cornellá de Llobregat (Barcelona) y comercializa los productos La Cimbali en el territorio nacional a través de su red de concesionarios y distribuidores. Desde mayo de 2004 tiene delegación propia en Madrid.

Para el Campeonato de Baristas puso a disposición de los participantes dos unidades de su último y ya conocido modelo de gama alta M39 Dosatron Turbosteam y dos molinos automáticos 6ª Serie.



Agua Mineral Caldes de Boí



"Font del Bou" es uno de los 37 manantiales que emergen de forma natural en el balneario de Caldes de Boí a 1.500 metros de altitud, en pleno pirineo leridano, junto al Parque Nacional de Aigües Tortes. Esta fuente en concreto, fue declarada de utilidad pública el 20 de Diciembre de 1887 y su agua se comercializa bajo la denominación de Agua Mineral Natural Caldes de Boí.

El agua se filtra de forma natural por las diferentes capas graníticas de la zona a una profundidad de 3.000 metros durante un proceso que dura aproximadamente 80 años. Se trata de un agua de mineralización débil que, por su bajo contenido en calcio y en magnesio, se clasifica como agua muy blanda. Su bajo contenido en calcio evita la formación de cálculos en el riñón y la vesícula. Su temperatura en el punto de emergencia es de 28° C por lo que se cataloga como agua termal. Se trata de un manantial único por su composición y sabor.

Llet Nostra



Desde el año 2003, seis cooperativas catalanas: Cadí, Lletera Campllong, Lletera de Mollerusa i Comarca, Agropecuària de Vallfogona de Ripollés, Ramaders del Baix Empordà y Grup meter de Banyoles, comercializan su leche bajo la marca Llet Nostra. Su objetivo es consolidarse como una marca de leche catalana y llegar a ser el referente en su territorio natural. Estas expectativas se están cumpliendo, registrándose un aumento continuado de la cuota de mercado, gracias a la fidelización de los consumidores.

Su planta envasadora está ubicada en Vic y fue inaugurada en el 2005. Desde aquí se distribuye el producto de Llet Nostre: briks y botellas de 1l., botellas de 1'5l., entera y semidesnatada, botella especial para hostelería y batidos de chocolate. Entre los objetivos más inmediatos de la cooperativa es la diversificación de productos partiendo de la línea de frío.

Turisme de Lleida



A finales del año 1994, el Ayuntamiento de Lleida creó el Patronato de Turismo con el objetivo de proyectar la ciudad más allá de su territorio natural. Durante estos doce años Turisme de Lleida se ha ganado la confianza de los ciudadanos, implicándolos en un proyecto común. La Escuela Universitaria de Turismo, la Federación de Hostelería y Restauración, la Escuela de Hostelería y Turismo, la Asociación de Guías Turísticos, la Federación de Comercio y las diferentes asociaciones comerciales, han sido organizaciones con las que se ha trabajado conjuntamente para alcanzar unos objetivos que ya han dado sus frutos.

Iniciativas como los paquetes de fin de semana, las visitas guiadas, la recuperación del patrimonio, el turismo gastronómico, la Central de Reservas Indibil, las oficinas de información y congresos entre otros, son las armas vitales para facilitar un mayor descubrimiento y una mejor penetración de nuestra ciudad en los mercados turísticos.



Patronato de Turismo de la Diputación de Lleida



El Patronato de Turismo de la Diputación de Lleida, se creó en el año 1989 para gestionar la oferta turística de las comarcas leridanas: una tierra privilegiada y amable para disfrutar todo el año de una gran variedad de deportes, de una cultura singular, de una gastronomía autóctona, hostelería y turismo rural de excelente nivel.

La extensa y variada muestra de arte y arquitectura de La Vall de Boí, por ejemplo, es la concentración de arte románico más importante de Europa y ha sido declarada Patrimonio Mundial por la UNESCO. Lleida es, además, líder en el territorio nacional en deportes de aventura, con más de 150 empresas especializadas y la celebración de campeonatos del mundo de caíac, parapente, piragüismo, etc. Es también una tierra de excepcional belleza para los amantes de la naturaleza (senderismo, SGR, BTT, paseos a caballo, pesca y caza, etc.) sin olvidar las estaciones de esquí que ofrecen la superficie para esquiar más extensa de España.

Gracias a la diversidad de espacios naturales, con el único Parque Nacional de Cataluña, Aigüestortes y Estany de Sant Maurici, sus caudalosos ríos, ideales para la práctica del rafting y los más de 500 lagos para conocer. Lleida está llena de sitios para descubrir las emociones más sorprendentes.

Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida



La Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, es un centro público de formación profesional del Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya que se encuentra ubicada en el Complejo Educativo de La Caparrella en Lleida. Se dedica exclusivamente a la formación de alumnos en los Ciclos Formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo dentro de las especialidades de: grado medio (ciclo formativo de Restauración y Bar, Cocina, Pastelería y Panadería, Panificación y Repostería); grado superior (ciclo formativo en Agencias de Viajes, Alojamiento, Información y Comercialización Turísticas y Restauración).

El centro también se ocupa de la formación para jóvenes con síndrome de Down, dentro de un Ciclo de Formación Adaptado de Hostelería. Además se desarrolla el Plan de Transición al Trabajo, programa de garantía social dirigido a los jóvenes de entre 16 y 25 años, desescolarizados y en situación de paro, que tiene por objetivo favorecer la inserción profesional o la reinserción en el sistema educativo.

Campeonato de baristas de Galicia

Dalla Corte



Dalla Corte, SRL es una empresa italiana, con sede en Milano, que se dedica al diseño y fabricación de máquinas profesionales de café espresso. Fundada en 2001, Dalla Corte SRL tiene como meta desarrollar la máquina de café espresso perfecta. Y este objetivo ya se ha alcanzado con la serie 20.03. Todas las restricciones y limitaciones de las máquinas tradicionales han sido superadas en estos modelos. La obtención del sabor de espresso perfecto y constante es posible. La "Proof of Taste" está probada.

Sibarista, Salón Internacional del Barista

La Coruña, capital española del café



La Coruña se convertirá el próximo mes de octubre en la capital española del café y también del movimiento barista. Del 5 al 7 de octubre, esta ciudad gallega acogerá el primer Salón Internacional del Barista- Sibarista, un salón pionero en nuestro país que se presenta como una completa propuesta para que baristas y personas relacionadas directamente con este mundo puedan participar, debatir, enriquecerse y quien lo desee iniciarse, también, en el apasionante mundo de la preparación y servicio del café.

La Asociación Baristas de Galicia, organizadora del evento, ha elegido el Palacio de Congresos, Palexco, como sede del salón. Ubicado en el centro de la ciudad destaca por sus cómodas y amplias instalaciones, su fácil accesibilidad y su estructura funcional, lo que permite la simultaneidad de actividades, en este caso todas relacionadas con el café. Así, por ejemplo, se ha dispuesto una zona de exposición donde se encontrarán

compradores, vendedores, expositores y profesionales del sector. También se han reservado espacios para conferencias temáticas, mesas redondas dirigidas, en las que los expertos expondrán sus puntos de vista; para la organización de catas donde probar, conocer y entender los productos del mundo barista; y también, para cursos de Latte Art, de iniciación a las técnicas baristas. La oferta se completará con un Laboratorio del Gusto, un área especial para jugar con el paladar.

Campeonato Nacional Barista

Una de las zonas que se prevé más concurrida en este Salón será la habilitada para la Final del Campeonato Nacional de Baristas. En esta competición participaran los ganadores de los campeonatos autonómicos que llegarán a La Coruña con la aspiración de convertirse en el mejor o la mejor barista de España 2007.