



Mundo Barista

IV Campeonato Nacional Barista I Campeonato Ibérico 2009



Cada edición que pasa, y ya llevamos cuatro, el Campeonato de Baristas del Fórum Café se reafirma como el principal escaparate en el que disfrutar del trabajo de los mejores profesionales del sector y, también, donde descubrir lo más nuevo y sorprendente de lo “que se lleva” en la preparación de café. En esta edición y como gran novedad, el Campeonato ha alcanzado la categoría de Ibérico, al contar con la participación, en su fase final, del vencedor y los tres siguientes clasificados del Campeonato luso de baristas, celebrado por primera vez en el año 2009 bajo la normativa Fórum Café.

Tras las fases previas celebradas en doce comunidades autónomas, y el Campeonato Portugués, la final del Campeonato Ibérico se celebró en Madrid los días 26 y 27 de enero en coincidencia con la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid. Fue “partener” del Fórum en las tareas organizativas, la Asociación Madrileña de Industriales del Café (AMIC) que coordinó el evento con éxito. El gran vencedor de este IV Campeonato Nacional Barista – I Campeonato Ibérico fue Antonio Manuel Chavarria Rosa, representante de Andalucía, seguido del aragonés Víctor Manuel Bolea y José Ignacio Herranz de Castilla-León, en segundo y tercer lugar respectivamente.



La competición fue muy reñida, demostrando los baristas un alto nivel tanto en conocimientos entorno al café como en maestría frente a la máquina. El 26 de enero se celebró la semifinal. Ese día participaron los 16 mejores baristas de España y Portugal. Cada uno de ellos represento a sus comunidades y país, Alejandro Cabo Costales (Madrid - Cafés el Pozo), Raúl Alonso Sánchez (Cantabria - Café Dromedario), Víctor Manuel Bolea Gómez (Aragón - Cafés A&S), Antonio Manuel Chavarria



Rosa (Andalucía - Cafento), Juan José Barquilla Martín (Euskadi - Cafés Baqué), Eneko Vizcay Martínez (Navarra - La Brasileña), Javier Ballesteros Conde (La Rioja - Cafés Baqué), José Ignacio Herranz Velázquez (Castilla y León - Cafés Baqué), Jorge Nieva (Extremadura - Delta Café), Francisco Javier Iglesias García (Cataluña - Cafés el Magnífico), Víctor Couto Barrientos (Galicia - Toscaf), Antonio Madrid López (Murcia - Cafés Carambuco), José Cardoso (Portugal - Delta Café), David Coelho (Portugal - Delta Café), Jorge Alexandre (Portugal - Delta Café) y María de Fátima Silva (Portugal - Delta Café).

El trabajo de los jueces fue difícil y las puntuaciones obtenidas por los baristas muy ajustadas entre sí. Consiguieron el pase a la final, Raúl Alonso, Antonio Manuel Chavarría, Juan José Barquilla, Francisco Javier Iglesias, José Ignacio Herranz y Víctor Manuel Bolea.

El duelo entre los seis baristas se celebró al día siguiente en el mismo escenario del Palacio Municipal de Congresos de la capital de España. Durante la competición, cada creación y puesta en escena era recibida con aplausos por un público al principio escaso que después se fue engrosando hasta dejar pequeño el recinto reservado para la competición. Tras más de tres horas de competición, Antonio Manuel Chavarría Rosa, representante de Andalucía era proclamado Campeón Ibérico Barista 2009.



El campeón preparó cuatro espressos con una selección de cafés 100% arábicas lavados con tueste medio procedentes de Nariño (Colombia), Costa Rica, Kenia y del Departamento de Minas Gerais (Brasil); dos cappuccinos arte con café espresso y leche emulsionada. Como bebida fantasía sin alcohol presentó su "Primer Café", una original mezcla de polvo de galletas, crema de cacao con avellanas, un café espresso y crema de leche fría. Y como bebida fantasía con alcohol, preparó un "Café Reina Victoria", un combinado a base de café espresso, ginebra aromatizada con una infusión de pétalos de rosas de Bulgaria y de pulpa de pepino, tónica, lima, kumkuat, rodajas de pepino y esencia de lima en spray. Como premio, disfrutará de un viaje a Colombia con visitas a diversas fincas de café, por gentileza de la Federación Nacional de Cafeteros de ese país.





Este combinado de café con agua tónica es una buena muestra de lo mucho que se vio durante el Campeonato. El público quedó sorprendido ante la variedad y originalidad de las presentaciones, en las que podríamos destacar café con cerveza o zumo de frutas, entre otras propuestas.

Además del título de Campeón Ibérico Barista se otorgó un premio especial al Mejor Barista de Latte Art, distinción que recayó en el representante de Cantabria, Raúl Alonso, campeón por tres veces consecutivas del Campeonato Barista de esa Comunidad. Alonso disfrutará de un fin de semana en Madrid con entrada gratuita a diversos espectáculos, por gentileza de Icona Café.



La entrega de premios se realizó en el mismo escenario de la competición y contó con la presencia del Director General de Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid, Federico Ramos de Armas, quien resaltó en su parlamento la satisfacción de haber podido acoger en Madrid esta competición.

Finalizada la competición, el sentimiento generalizado entre baristas, jueces, organizadores y profesionales del sector del café y la hostelería presentes en el evento, es que el fenómeno barista ha arraigando con fuerza en nuestro sector, siendo cada vez más alto el interés de profesionales, empresas tostadoras, escuelas de hostelería y también medios de comunicación por el movimiento barista. Destacamos, en este sentido, la importante repercusión mediática conseguida por el Campeonato, que ha sido noticia en diferentes medios de comunicación escritos y audiovisuales.

Jueces de la semifinal

Marisa Baqué, M^a Carmen Fuertes y Josep Rovira, como Jueces Líderes, Juan López, Francisco Bernal, Roberto Chueca, Miguel A. Ribagorda, Alberto García e Irune Goyenecha, como Jueces Técnicos, Lluís Saula, Javier Lapastora, Imma Borrego, Alberto de Magallanes, Manel Batet y Teresa Beldarrain, como Jueces Sensoriales y Guillermo Jáuregui, Rubén Sanz, Francisco García, como Jueces Auxiliares.

Jueces de la final

M^a Carmen Fuertes, como juez Líder, Juan López y José Miguel Castillo, como Jueces Técnicos, Javier Lapastora y Francisco Bernal, como Jueces Sensoriales y Roberto Chueca e Imma Borrego, como Jueces Auxiliares.

Organizadores: AMIC Y FÓRUM CAFÉ

Patrocinadores: Café de Colombia, Icona Café, Nuova Simonelli, Eunasa, Brita, Pompadour, Cunill, Maison de la Chatine, Cuymer, Azúcares Prieto, Azaconsa y Promerca.

Colaboradores: Comunidad de Madrid, Madrid Fusión, Madrid Café.





La AMIC celebra su 25 aniversario

La Asociación Madrileña de Industriales del Café (AMIC), coorganizadora con el Fórum de la final del Campeonato de Baristas, aprovechó el evento para hacer partícipes y celebrar con los presentes el 25 aniversario de su fundación, no sin antes rendir un emotivo homenaje a Emilio Baqué, tristemente desaparecido hace unos meses. A este homenaje se sumó el Fórum del Café que, a través de Jordi Codina, dirigió al público unas sentidas palabras sobre la persona de Baqué, uno de los hombres del café más conocido y proactivo de los últimos tiempos en nuestro país. Lo mismo hicieron Javier Lapastora presidente de la AMIC; Alberto Vidal, amigo y compañero de empresa de Baqué en Cafés Dromedario y Esteban Écija, presidente de la Federación Española del Café (FEC) y de la Asociación Española de Tostadores del Café.

En el mismo acto, se hizo un reconocimiento a Ángel Pinto, expresidente de la AMIC en agradecimiento a sus años de dedicación a la Asociación y se le nombró Presidente de Honor de la entidad. También se reconoció la tarea desarrollada por José María Lopez Sastre, quien también ocupó la presidencia de la Asociación anteriormente. La celebración acabó con un animado cocktail al que asistieron más de 200 invitados.



Como parte también del programa conmemorativo del 25 aniversario de la AMIC, esta entidad organizó en Madrid Fusión una demostración de preparación de espressos y Latte Art, en el stand de la Comunidad de Madrid. Para ello contaron con la participación de Antonio Manuel Chavarria y Raúl Alonso, Mejor Barista Ibérico y Mejor Barista de Latte Art 2009, vencedores de la Final del Campeonato de Baristas Fórum Café del día anterior.

Constituida en 1984, la AMIC es una organización de profesionales empresarios madrileños que tiene como fin la gestión, representación, coordinación y defensa de los intereses de las empresas relacionadas con el mundo del café en la Comunidad de Madrid, así como la difusión y promoción de este producto entre los consumidores.



Antonio Manuel Chavarria

Campeón Ibérico Barista 2009

“Llegar hasta aquí, me ha costado muchas horas de entreno, de investigación y de equivocarme y volver a empezar”

Antonio Manuel Chavarria es el nuevo Campeón Ibérico Barista 2009. Propietario y alma mater de la cafetería “Mr. Chava” de la localidad sevillana de Osuna, desborda pasión por el café por los cuatro costados. Esta pasión, acompañada de su buen hacer frente a la máquina y amplios conocimientos sobre el producto, además de su innato desparpajo, le han valido para obtener el título de Campeón, un título cada año más competido en nuestro país. Entre sus objetivos más inmediatos, destacan continuar trabajando para promover la cultura del café y promocionar la figura del barista.

¿Cuál ha sido tu trayectoria hasta el momento en el mundo de la hostelería?

Estudié empresariales en Sevilla. Provengo de una familia de constructores y mi idea era seguir en el ramo, aunque algunos contratiempos a causa de unos impagos de clientes me hicieron aparcarse la empresa. Fue en aquel momento cuando decidí con mi entonces novia, abrir una cafetería frente al Hospital Comarcal de Osuna. Esto fue hace 8 años. Queríamos un sitio donde la gente se pudiera tomar un café tranquilo y sentado, antes o después de las visitas. En la zona no había nada por el estilo.

¿Cómo fueron los inicios?

Sin saber nada de hostelería nos pusimos a trabajar. Recuerdo que mientras el local estaba en obras me dejaron una máquina de café para que fuera practicando. Desde aquel momento he sido el único que la ha manejado, aprendiendo de quien sabía e investigando por mi cuenta. Todo lo tuve que aprender por mi cuenta. Nadie me ayudó. Lo único que tenía claro es que quería un buen café.

Pasión, hobby y trabajo

¿Qué es para ti el café?

Inicialmente fue la vía para independizarme de mis padres, para formar mi familia y hoy se ha convertido en mi trabajo, en mi pasión, en mi hobby y en mi vida. Ver como aparece una sonrisa en la cara de la gente cuando se toman temprano una buena taza de café, cuando se sorprenden y te felicitan cuando ven que les haces un dibujo con la leche en el café, o cuando vienen expresamente a que les prepares una bebida especial, son sensaciones que no puedo explicar pero que son maravillosas. Igual de estupendos que esos momentitos, que a diario me reservo para mí, a las cuatro y media de la mañana, cuando abro la cafetería, me preparo un espresso y disfruto de él.





¿Cómo te introdujiste en el mundo barista?

Hace un tiempo Cafento Terrasur me “fichó” como cliente. Enseguida vi en ellos otra manera de trabajar. Me ofrecieron formación, asesoramiento y producto de muy buena calidad. Después de trabajar un tiempo juntos me plantearon la oportunidad de prepararme para el campeonato barista de Andalucía. Mi forma de trabajar, mi inquietud por servir un buen café, por intentar practicar el latte art -que no sabía-, por controlar todos los parámetros de la máquina de café..., dejaban entrever, me aseguraron, un barista, al que le faltaba, eso sí, una buena guía.

El gran reto

¿Cómo te has preparado para el Campeonato?

Desde que acepté el reto, mi vida ya no es igual. Ha crecido mi inquietud por el café, tengo más ganas de aprender y de conseguir cada día mejores tazas. Durante la formación me he desplazado semanalmente de Osuna a la Escuela Cafento en Córdoba, a una hora y cuarto de distancia, para preparar el Campeonato.

Han sido muchas horas de formación, más de 70, practicando, investigando, equivocándome, restando horas al descanso..., pero sarna con gusto no pica. Cerraba la cafetería a la una, me comía un bocata, iba a recoger a mis hijos al colegio y sobre las dos y media me iba hacia Córdoba, donde pasaba la tarde practicando. El resto de días practicaba sólo en mi cafetería.

Mis asesores baristas a los que estoy muy agradecidos, como al resto del equipo Cafento, han sido Javi Moya (finalista en el pasado campeonato nacional) y Lele (asesora de marketing de esta firma). Ha sido un honor que Cafento confiase en mí pues, cuando me propusieron mi participación en el campeonato yo llevaba escasos meses trabajando con ellos.



Formación y dedicación

¿Aplicas los criterios baristas en el día a día de tu establecimiento? Si lo haces, ¿has notado que el interés por el café y la facturación de este segmento de productos en tu cafetería se ha incrementado?

La verdad es que sí intento aplicarlos, a pesar de lo difícil que esto es en ocasiones en un establecimiento como el mío, frente a un hospital, en el que el “vamos, vamos que tengo que volver” es la tónica habitual. Aún y así puedo presumir de servir los cafés muy personalizados. Casi un 70% de mi clientela es fija y a cada uno de ellos le preparo el café como más le gusta. Y sí, sí que se nota la buena práctica en la facturación del café. Incluso ahora en tiempos de crisis esta partida sigue incrementándose.

¿Crees que en España es viable la creación a corto plazo de la categoría profesional “barista”?

Aunque cada vez hay más baristas -los campeonatos del Fórum están ayudando mucho a que la gente tenga inquietudes y ganas de hacerlo bien-, creo que todavía queda camino por recorrer. Se ven auténticas burradas. Según mi opinión son los tostadores quienes deben fomentar y enseñar a tratar el café y quienes deben convencer a quien trabaja con este producto que se pueden obtener magníficas tazas si se maneja bien la materia prima y la maquinaria. Las aulas de formación son imprescindibles y muchas empresas no las tienen.

¿Puedes desarrollarnos la receta de alguna de las bebidas que te han llevado a Campeón ibérico de baristas?

El cóctel sin alcohol que presenté al Campeonato y que he bautizado como “Mi primer café”, evoca mis recuerdos de cuando mi abuelita se preparaba el café y yo aprovechaba sus despistes para mojar en él mis galletas. ¿Quién no lo ha hecho? Mi hija que tiene 4 años ya me dice “papa un cafelito, voy a mojar mi galleta”. “Mi primer café” se prepara con polvo de galletas, crema de cacao con avellanas, un buen café espresso y crema de leche fría, todo presentado en estructura de capas.

La otra preparación de especialidad que presenté fue un combinado con alcohol en el que reuní mis tres bebidas favoritas: un buen café espresso, el mejor gin tonic (para mi gusto, la ginebra Hendriks aromatizada con una infusión de pétalos de rosas de Bulgaria y de pulpa de pepino) y tónica Fever Tree (natural sin componentes artificiales), lima, kumkuat, una rodaja de pepino y esencia de lima en spray.





Un “friki” del café

¿Cuales son tus objetivos inmediatos y a corto plazo en el mundo barista?

Primero de todo disfrutar de esta experiencia que ha marcado mi vida. Seguir aprendiendo, trabajar cada día mejor el café, e intentar fomentar como pueda la cultura de este producto, además de divulgar la figura del barista.

El campeonato te hace ver las cosas de distinta forma. Creo que en el fondo te vuelves un poco loco, loco del café y te conviertes en algo “friki”, pero me encanta.

Me gustaría también, hacer algunos cursos sobre cata de café y homologarme como juez sensorial. Pero, sobretodo, si hay una cosa que quiero continuar haciendo y si cabe mejorándola todavía más, es servir cada día un buen café a mis clientes, y advertir en cada uno de ellos la satisfacción de estar disfrutando de la taza que les he servido. Ese día a día es, sin desmerecer los premios con los que me ha obsequiado el Fórum como Campeón Barista 2009 -viaje a Colombia y participación en las IV Jornadas de Valorización del Café de Agaete- mi principal objetivo y mejor recompensa.

