Campeonatos Autonómicos de Baristas 2011

Intensos y apasionantes, así han sido los meses previos a la celebración de la Final Nacional e Internacional del Campeonato de Baristas Fórum Café. En dos meses, septiembre y octubre se han celebrado un total de 10 competiciones autonómicas y una nacional, la de Portugal, con más de 100 baristas participantes, 50 jueces implicados, aproximadamente el mismo número de esponsors y patrocinadores y un montón de colaboradores, que de forma altruista, han dedicado parte de su tiempo a hacer más grande si cabe, los campeonatos Fórum, reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras y que desde hace tiempo ya, son cita importante en el calendario profesional de la hostelería y la restauración de España, Portugal y Andorra.

Campeonatos del Norte

Este año por primera ocasión, los campeonatos de baristas de La Rioja, Euskadi, Navarra y Cantabria se han celebrado a la vez y en una sola sede, concretamente en la Alhóndiga de Bilbao, los días 14 y 15 de septiembre. Hasta allí se desplazaron baristas de estas cuatro comunidades que competieron cada uno de ellos por el título de su autonomía y pasaporte para la Final Nacional de Zaragoza. En los cuatro casos, los campeonatos celebraban su sexta edición, manteniéndose así, entre los decanos de los Campeonatos Fórum Café.

Como es habitual en las competiciones de esta zona del país, el nivel de los participantes fue muy alto complicando en demasía el trabajo de los jueces que tras valorar todos los parámetros técnicos y sensoriales, además de la aptitud y conocimientos de los baristas participantes, distinguieron como mejores baristas de La Rioja, Cantabria, Navarra y Euskadi a, Miguel Espinosa, del Café Rioja (Calahorra, La Rioja); Alexis Silva, de la Pizzería Britannia (Santander); Ethan Chalezquer, del Instituto de Educación Secundaria Ibaialde (Burlada, Navarra); y Áxel Simón, del Café Albatros (Baracaldo, Vizcaya), respectivamente.

De los cuatro ganadores, los de Cantabria y La Rioja repiten el título ganado el año pasado. El campeón cántabro, Alexis Silva, utilizó cafés de los orígenes Blend India y Honduras, mientras que el campeón riojano, Miguel Espinosa, empleó 3 arábicas lavados, Nicaragua Ocotal, Kenia AA, Costa Rica Tarrazú y un Brasil Soft de Minas Gerais. Por su parte, el campeón de Navarra, Ethan Chalezquer, preparó sus cafés con Blend 100% arábica. El campeón de Euskadi, Áxel Simón, empleó cafés de Honduras y El Salvador.

De entre los participantes de las cuatro comunidades autónomas, que constituyen la Zona Norte del Fórum Cultural del Café, fueron premiados, además, los autores del Mejor Espresso y la Mejor Bebida de Especialidad, ambos realizados por el campeón de Euskadi, así como el del Mejor Latte Art, preparado por el campeón de Cantabria.

En este Campeonato actuaron como jueces líderes, Alejandro Salvo y David Tomás; como jueces sensoriales, Irune Goyenechea, Enric García, Teresa Beldarrain, Natalia Gómez e Idoia Mora; como jueces técnicos, Javier Etxarri, Natalia Gómez, Alvaro Barrachina e Ignacio Astelarra; y como jueces de control, Antón Barrutia, Iñaki Taibo, Xavier Aguinaga y Javier Etxarri.

Patrocinadores: Azúcares Prieto, Quality Espresso, Grupo Leche Pascual, Brita Iberia, Aquabona, Lotus

Coorganizadores: Cafés Gosoa, Cafés El Abra, Cafés Aitona, Café Ditare, Grupo Leche Pascual, Café Baqué y Cafés Greiba

Castilla y León

Mucha seguridad, excelente puesta en escena y alto nivel técnico, así valoraron los jueces Fórum Café, la actuación y aptitudes del vallisoletano Javier Martín que el pasado 29 de septiembre revalidó el título de Campeón Barista de Castilla León. La competición se celebró en el Centro Comercial Vallsur de Valladolid donde no cesó el tráfico constante de público, la mayoría asombrado por la técnica y vistosidad de las creaciones de los baristas participantes.

Javier Martín, de 22 años que trabaja en el Hotel Pesquera (Peñafiel, Valladolid), además de alzarse con el titulo absoluto de Mejor Barista de Castilla León se llevó también el galardón al Mejor Espresso y a la Mejor Bebida de Especialidad.

Aprovechando el marco del Campeonato de Baristas Fórum Café y el magnífico escenario del Centro Comercial, la Asociación de Barmans de Castilla y León cerró el acto con una demostración de coctelería con el café como principal ingrediente, mientras que los baristas Diego López, Barista Profesional de Cafento, y Raúl Alonso, Barista Profesional de Cafés Dromedario, protagonizaron una magnífica demostración de Latte Art.

Los jueces de este Campeonato fueron, David Tomás y Marisa Baqué que actuaron como jueces líderes, Enric García que lo hizo como juez sensorial y Manuel Ballón y Marcos Saña que lo hicieron como jueces técnicos.

Patrocinadores y Coorganizadores: Quality Espresso, Azúcares Prieto, Lotus y Centro Comercial Vallsur

Colaboradores: Rephos y Artemi

Extremadura

El IV Campeonato de Baristas de Extremadura se celebró el día 4 de octubre, en la Escuela de Hostelería de Mérida. Allí, trece participantes demostraron sus habilidades, alzándose con el galardón de Campeón Barista de Extremadura, Raúl De Mato Margullón, quien con esta nueva distinción revalidaba el título conseguido el año anterior. De Mato, de 31 años, diez años de experiencia en hostelería y uno en el mundo barista trabaja en la Cafetería La Marina de Badajoz y destacó además por su maestría en técnicas como la emulsión de la leche y decoración de la taza, lo que le valió además, el galardón al "Mejor Cappuccino Latte Art". El se llevó también la distinción al "Mejor Espresso", mientras que Alfonso Chamorro Díaz hacia lo propio en la categoría de "Mejor Bebida de Especialidad".

Este evento contó con la presencia, además de los máximos dirigentes de las empresas colaboradoras, de representantes de la Comunidad Autónoma de Extremadura, mostrando así el apoyo de esta institución a los Campeonatos Fórum Café y a la profesión de Barista.

Tuvieron la responsabilidad de valorar y puntuar a los baristas participantes en este campeonato, Luis Vihalba como juez líder, María Miguel, Juan Manuel Quero, Adelino Cardoso y Paulo Grifo como jueces técnicos y Manuel Toureiro, Eva Díaz, Cristina Lorenzo y Fabio López como jueces sensoriales.

Patrocinadores: Delta Cafés

Coorganizadores: Escuela de Hostelería de Mérida, Leche President

Galicia

Óscar de Toro, del Café Venecia de Santiago de Compostela, ha sido otro de los baristas que ha luchado y defendido este año el titulo de Barista de su Comunidad que obtuvo el año anterior, habiendo logrado en este caso, revalidarlo con maestría y profesionalidad. De Toro lo consiguió el pasado 11 de octubre en Santiago de Compostela, donde arrasó llevándose prácticamente todos los títulos en juego, el de Campeón Barista de Galicia, el galardón al Mejor Espresso y el galardón al de la Mejor Bebida de Especialidad. Sólo cedió algo de margen en la categoría de Mejor Latte Art, que se lo llevó el barista Martín Prieto.

La Asociación de Barmans de Galicia fue la encargada de cerrar el Campeonato de Baristas, con una demostración de coctelería acrobática protagonizada por Pedro Elexpuru. Además, los Asesores Baristas Diego López de Cafento y Martín Prieto de Siboney, desarrollaron una demostración de Latte Art que sorprendió al público asistente.

Además de su carácter de competición, la final celebrada en el centro comercial Área Central de Santiago de Compostela, sirvió para divulgar la cultura del café en Galicia. Durante el evento, el público pudo conocer distintas variedades internacionales de café y, de la mano de los baristas participantes, pudo apreciar los distintos métodos de preparación para cada una de estas variedades y las claves para obtener un espresso y un cappuccino perfectos.

Los jueces de este campeonato fueron David Tomás que hizo de juez líder; Bruno Lovelle y Xosé Ríos que actuaron como jueces sensoriales; Marcel Schaal y Pablo Sobrado que lo hicieron como técnicos y José Yañez que asumió el papel de juez de control.

Patrocinadores: Quality Espresso, Brita, Lotus y Área Central

Coorganizadores: Cafento, Cafés Siboney

Colaboradores: Escuela de Hostelería IES Compostela, Agua Mineral Natural Cabreiroá y Leyma Natura

Asturias

El barista Adrián Fernández de la Cafetería Coffee Loft de Gijón, revalidó su titulo de Campeón Barista de Asturias, en la competición celebrada el 17 de octubre en el Centro Comercial Los Fresnos de Gijón. Esto le ha permitido representar a su Comunidad en la reciente Final Nacional de Baristas Fórum Café, celebrada en Zaragoza los días 1 y 2 de diciembre, además de ampliar su curriculum, pues también se llevó los premios al Mejor Espresso y a la Mejor Bebida de Especialidad, dejando para Cristina Sierra el galardón al Mejor Latte Art.

El equipo de jueces Fórum Café que tuvieron la responsabilidad de valorar la técnica, la calidad y la originalidad de las bebidas, así como la seguridad y puesta en escena de 8 baristas participantes en este campeonato fueron, Mari Carmen Fuertes, como juez líder, Manel Batet y Xosé Ríos como jueces sensoriales y Manuel Ballón y Diego López como jueces técnicos.

Al igual que habían hecho en su tierra natal, la Asociación de Barmans de Galicia fue la encargada de cerrar el Campeonato de Baristas d Asturias, con una demostración de coctelería acrobática protagonizada por Pedro Elexpuru y una demostración de Latte Art que volvió a sorprender por su originalidad.

Patrocinadores: Quality Espresso, Azúcares Prieto, Lotus y Central Lechera Asturiana

Coorganizadores: Cafento, Cafés El Globo, Cafés Oquendo

Comunidad Valenciana

Igual que en La Rioja, Cantabria, Castilla-León, Extremadura, Galicia y Asturias, en el Campeonato de la Comunidad Valenciana, Juan Manuel Sanz revalidó su titulo de Campeón Barista conseguido en el 2010. La competición se celebró el 21 de octubre en el Centro Comercial Gran Turia de Valencia, donde numeroso público siguió el evento en directo.

El premio al Mejor Espresso fue para el barista Carlos Bravo, el Mejor Latte Art para Beatriz Pino, mientras que Sanz, que trabaja en la Cafetería La Tisana de Ontinyent (Valencia) se llevaba además del titulo de Campeón absoluto, el galardón a la Mejor Bebida de Especialidad.

En esta competición también participó, Francisco Javier Pardo, que ha representado a Murcia en el Campeonato Nacional de Baristas.

Durante el evento, el público pudo conocer distintas variedades internacionales de café y, de la mano de los baristas participantes, pudo apreciar los distintos métodos de preparación para cada una de estas variedades y las claves para obtener un espresso y un cappuccino perfectos.

Actuaron como jueces de este Campeonato, Mari Carmen Fuertes, en calidad de juez líder; María Isabel Fernández y Hugo Giambanco, como jueces sensoriales y Juan de Alcázar y Natalia Gómez como jueces técnicos.

Patrocinadores: Patrocinadores: Brita Ibérica, Crem International, Lotus Bakeries, Grupo Leche Pascual y Agua Lanjarón

Coorganizadores: Cafento, Cafés Baqué

Andalucía

El 28 de octubre tuvo lugar el IV Campeonato de Baristas de Andalucía, en el incomparable marco del Molino de Batan, en Torremolinos, Málaga. Allí, ocho baristas de las provincias andaluzas compitieron por el título. Lo hicieron con profesionalidad, pero sobre todo con muchas ganas de pasarlo bien y aprender. Entre el nutrido público que asistió a la competición, destacó la presencia de alumnos de las distintas escuelas de hostelería de la zona, que poco a poco van descubriendo el apasionante mundo del café. Al micrófono y como maestro de ceremonias, el popular barista, Mr. Chava, vencedor del I Campeonato Internacional de Baristas Fórum Café en 2009.

La prueba, muy competida, como suele ser habitual en esta Comunidad, la ganó Rafael Martín Caro de la Cafetería Club Carambuco de Málaga, que se llevó el titulo de Campeón Barista de Andalucía 2011. Por su parte, el galardón al Mejor Cappuccino fue para Juan Manuel Pérez, el de Mejor Espresso para José Manuel García Mora con un blend de Perú, a base de café Pache y del Valle de Chanchamayo; y el de Mejor Bebida de Especialidad para la elaborada por Ailleen Bonilla.

Fueron jueces de esta competición, David Tomas como juez líder, Imma Borrego y Nacho Gómez como jueces sensoriales y Mari Carmen Fuertes y Eva Díaz como jueces técnicos.

La jornada cafetera finalizó con un magnifico ágape organizado por el Molino de Batan donde se degustaron multitud de exquisiteces.

Patrocinadores: Azúcares Antoñín, Azaconsa, Arconsa, Costa Grup, Granita y Quality Espresso

Coorganizaores: Cafés AB, Cafento, Café Carambuco, Cafés Cumbal, Cafés El Legado, Lavazza, Cafés Mis Nietos y Cafés Tamazor

Colaboradores: Panesco, Molino de Batán, Escuela de Hostelería de Málaga, Escuela de Hostelería de Córdoba y Escuela de Hostelería de Jacaranda

Portugal

Durante la III edición del Campeonato de Baristas de Portugal, celebrada en el Centro Comercial Colombo de Lisboa el pasado 13 de octubre, diez participantes defendieron su profesión ante una nutrido público que no perdió detalle del acontecimiento y siguió muy atento todo lo que se explicaba sobre el café, lo que demuestra que esta es una de las bebidas favoritas de nuestros vecinos. En juego estaba el titulo nacional de Barista Fórum Café y tres pases a la final Internacional de España y Portugal –en esta competición participan los tres primeros clasificados de cada país-.

Tras una muy reñida competición, Rui Gomes Pereira del Hotel Villa Batalha (Batalha) logró revalidar su título de Campeón Barista de Portugal, que ganaba por segunda vez consecutiva. A Gomes le acompañaron en el podium, David Cole, un experimentado Barista de Sintra, clasificado en segundo lugar y distinguido con el galardón a la Mejor Bebida de Especialidad; y Pedro Cordero, el participante más joven del campeonato luso.

El galardón al mejor espresso de Portugal se lo llevó Rui Gomes, mientras que la distinción al mejor Cappuccino Latte Art correspondió a Joaquín Guerra.

Actuaron como jueces de este Campeonato, Luis Vilhalva, David Vaz, Hugo Giambanco, María Latorre, Alejandro Salvo, Adelino Cardoso, Manuel Toureiro, Paulo Grifo, María Miguel, Eva Díaz, Rubén Sanz y Cristina Lourenço.

Patrocinadores: Delta Q, Restaurante típico O Madeirense, Portugália, Sana Metropolitan y Brasilia.

Coorganizadores: Delta Cafés

Baristas

Axel Simón Ruano

Campeón Barista de Euskadi

Tiene 23 años y trabaja en la Cafetería Albatros (Barakaldo). Su Barista Manager y esponsor es Cafés Baqué.

¿Cuál es tu formación? Escuela de Cafés Baqué, autodidacta y curioso. Me gusta aprender y compartir conocimientos con otros Baristas, por ejemplo, en los campeonatos.

¿Cuántos años como Barista? Tres años. El gusanillo del café lo tenía desde hacía tiempo pero al ver una fotografía de una roseta en una revista decidí dar el paso. Desde que descubrí todo lo que hay en una taza me enamoré del café.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Más curiosidad, más preocupación por el producto, preocupación por la incultura que hay del café, y responsabilidad frente a mis clientes para ofrecerle el mejor café y mis conocimientos sobre el mismo.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Como transportar el café en un avión una vez tostado sin que la presión atmosférica altere el resultado de la taza.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Cafefruit, bebida caliente a base de espresso e infusión de frutas del bosque, fruta madura, jazmín y azúcar.

Con alcohol: Itzimiel. Bebida semitemplada de café, miel, ron, nata semimontada y una pizca de nuez moscada de decoración.

Juan Manuel Sanz Colomer

Campeón Barista de la Comunidad Valenciana

Tiene 41 años y trabaja en la Cafetería La Tisana (Ontinyent, Valencia). Tiene a Eleuterio Mora como Barista-Manager y a Cafento como esponsor.

¿Cuántos años como Barista? Cuatro años.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Un mejor conocimiento del producto y la ilusión de potenciar una bebida de calidad en la cafetería.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Que este tipo de certámenes son una buena oportunidad de potenciar el trabajo que se realiza en las cafeterías.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Bebida semifría a base de café y toffe, y polvo de café

Con alcohol: Mojito de café. Bebida fría de café, azúcar moreno líquido, hierbabuena, lima y vodka de chocolate.

Adrián Fernández Menéndez

Campeón Barista de Asturias

Tiene 38 años y trabaja en la Cafetería Coffee Loft (Gijón). Su Barista-Manager es Diego López y tiene como esponsors a Cafento y Coffe Loft.

¿Cuál es tu formación? Autodidacta

¿Cuántos años como Barista? Tres años. Un año antes vi el primer campeonato Barista de mi comunidad y desde ese mismo momento me dije que tenia que formar parte de este mundo. Quería aprender cosas sobre el café, poderlas aplicar a mi negocio y transmitirlas a mis clientes.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Seguridad a la hora de preparar la taza y vender mi producto, además de muchas ganas de seguir aprendiendo sobre el café.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Ciertos maridajes que no conocía y no había imaginado nunca.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Combinado frío de chocolate, con crema de praliné y drupa de chocolate rellena de espresso

Con alcohol: Combinado de Santa Teresa Orange con espresso, enfriado en coctelera y servido en copa perfumada con naranja.

Etham Chalezquer Arroniz

Campeón Barista de Navarra

Tiene 21 años y trabaja en el Salón Restaurante "La Capilla" del Hotel Puerta del Camino de Pamplona. Oscar Guillo y Yolanda Shun son sus Baristas-Manager y Mocay su esponsor.

¿Cuál es tu formación? Estoy estudiando segundo curso de Grado Superior en el Instituto Ibaialde de Burlada

¿Cuántos años como Barista? Me introduje en este mundo hace menos de un año animado por mi profesor de servicios. Quería aprender a elaborar buenos cafés, y ¿por qué no decirlo?, participar en una competición Barista. La experiencia ha sido muy buena y gratificante y una inmejorable herramienta para seguir formándome como profesional.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Aprender a trabajar, tratar y preparar bien un café y poder mostrar a la gente que este producto tiene infinidad de posibilidades mucho más allá de la taza convencional.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? He aprendido a diferenciar diferentes tipos de cafés y a extraer sus características más notables, como aroma y sabor. Pero sobre todo me he dado cuenta que esta bebida que tanto gusta a casi todo el mundo, da mucho juego para crear elaboraciones novedosas y sorprendentes.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Luna tropical. Combinado de café espresso edulcorado, nata semimontada y jarabe de kiwi acompañado con una brocheta de kiwi natural con café molido espolvoreado por encima.

Con alcohol: Café Guinness". Combinado de café espresso con licor de cacao y cerveza negra Guinness.

Raúl de Mato Margullon

Campeón Barista de Extremadura

De 31 años de edad, trabaja en la Cafetería La Marina (Badajoz). Luis Vilhalba y Paolo Grifo son sus Baristas-Manager y su esponsor es Delta Cafés.

¿Cuál es tu formación? Escuela de Baristas Grao Maior de Delta Café en Campomaior (Portugal)

¿Cuántos años como Barista? En el mundo de la hostelería llevo 10 años, pero al mundo de Barista "profesional" entré el año pasado. Ya hacia algún tiempo que en los medios de comunicación oía hablar de las competiciones Baristas y pensé, ¿por qué no participar, si lo que más me gusta de mi profesión es mi "relación" diaria con la máquina de café?

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Conocimientos sobre este producto y todos los parámetros importantísimos que hay que controlar para preparar una taza de café perfecta.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Muchas cosas. Hablando ahora con algunos de mis compañeros y descubriendo algunos orígenes, nos preguntamos ¿allí hay cultivo de café? La molienda, el tiempo de extracción, la capacidad, la presión de la máquina. Y seguro que mañana sabré algo más…

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Dehesa. Bebida templada de café espresso, azúcar, leche emulsionada, una concentración de azúcar de caña, canela y cáscara de naranja, y una espuma de nata bañada con jarabe de bellota.

Con alcohol: Lucel. Combinado frío de Café espresso con azúcar, nata montada, galleta Campurriana y bizcocho Sancho Panza en polvo, sirope de chocolate, miel, esencia de vainilla, Licor 43, Fray Angélico, Tía María y hielo.

Alexis Javier Silva Fuentes

Campeón Barista de Cantabria

Tiene 29 años y trabaja en la Pizzería Britannia (Santander). Café Dromedario es su Barista-Manager y esponsor.

¿Cuál es tu formación? Escuela de Café de Café Dromedario

¿Cuántos años como Barista? Dos años. Supe que debía dedicarme a este mundo tras una formación específica recibida sobre esta especialidad y la visita a una "fabrica" de café. El aroma a café recién tostado y ver en persona como se trabaja este producto despertó mi curiosidad hoy ya, convertida en pasión.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Muchas satisfacciones, y el cariño de la gente que te sonríe y felicita cada día cuando les preparas su café.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Que hay muchísima oferta en café ya sea por su origen o por su cosecha o por su tueste etc. y que hay que darle la mayor importancia a cada variedad para conseguir lo mejor de este producto.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Bebida caliente a base de café espresso, chocolate y nata, infusión de azúcar muscovado, corteza de naranja, regaliz natural, azafrán y agua mineral.

Con alcohol: Bebida fría de café espresso, licor de regaliz, licor de chocolate y zumo de naranja helado.

Baristas

Rui Gomes
Campeón Barista de Portugal

Tiene 31 años y trabaja en el Hotel Villa Batalha (Batalha). La Escola Barista Grão Maior Delta Cafés es su Barista-Manager y Delta Cafés su esponsor.

¿Cuál es tu formación? Estudios de Hostelería

¿Cuántos años como Barista? Un año. Mi pasión por esta profesión nació de la necesidad de prestar el mejor servicio a nuestros clientes.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? La satisfacción de poder garantizar a mis clientes una experiencia gastronómicas perfectas, lo que sin duda te hace sentir un profesional más realizado

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Que el arte de trabajar el café, a semejanza de todas las artes, tiene secretos por desvelar, y que todos los días se aprenden cosas. Sólo es necesario querer aprender y respetar mucho al producto.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Ipanema. Bebida templada de café espresso con crema de tiramisú, nata y mascarpone.

Con alcohol: Copacabana. Bebida de café espresso, Bailys, crema de caramelo y nata fresca.

Oscar de Toro Santos
Campeón Barista de Galicia

Tiene 42 años y trabaja en el Café Venecia (Santiago de Compostela). Carolina Otero de Cafento es su Barista-Manager.

¿Cuál es tu formación? Bachiller y F.P.

¿Cuántos años como Barista? Un año. Entre en contacto con este mundo por medio de una empresa torrefactora, la cual me animó a presentarme a mi primer campeonato. Desde ese momento cambió mi vida, pues modifiqué mi literatura, mi manera de emplear parte de mi tiempo libre, etc.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? La posibilidad de enseñar a otros mi profesión. Impartir cursos de formación es muy gratificante, pues todos los alumnos vienen con ganas de aprender y que lo puedan hacer de ti es un orgullo.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Sobre el café todos los días aprendo algo. Y a veces de la persona o en el sitio en donde menos te lo esperas.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Bebida templada a base de almendra caramelizada, miel y limón.

Con alcohol: Bebida templada a base de café y una reducción de uva y vino.

Rafael Martín-Caro Medina
Campeón Barista de Andalucía

Tiene 47 años y trabaja en la Cafetería Club Carambuco (Málaga). Su Barista Manager es Mr. Chava y su esponsor Café Carambuco

¿Cuál es tu formación? Técnico Informático y Auxiliar de Farmacia

¿Cuántos años como Barista? Comencé a trabajar de camarero hace unos tres años. Fue cuando empecé a manejar mi primera máquina de espresso y a partir de ahí me encandilo todo este mundo del café del cual cada día aprendo algo nuevo. Mi meta es llegar a ser un buen barista profesional.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Nuevas experiencias, conocer a otros baristas y el desarrollarme profesionalmente en este campo.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? Su evolución, sus distintas maneras de prepararlo, los orígenes, etc.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Foundant Coffe. Bebida fría a base de espresso, emulsión de nata en frío, chocolate foundant, azúcar líquida y lima.

Con alcohol: Dulce Café Ruso. Bebida fría de café espresso con helado de vainilla artesanal, vodka, caramelo y azúcar de caña líquida.

Francisco Javier Pardo Pérez

Campeón Barista de Murcia

Tiene 19 años y trabaja en el Café Il Trovatore. Balsicas (Murcia). Su esponsor es Café Il Trovatore.

¿Cuál es tu formación? Soy autodidacta.

¿Cuántos años como Barista? Dos años. Trabajo en el negocio familiar y es allí donde he ido aprendiendo todo sobre el café. Il Trovatore pretende ser un referente en el camino hacia la excelencia del café en nuestro país y por ello hemos apostado no sólo por el café de calidad sino por el mundo barista. Yo concretamente, desarrollo la función de asesor barista en nuestra aula de formación.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista? Pasión por el café, nuevos conocimientos sobre este producto, nuevas técnicas y una nueva perspectiva sobre lo que se puede conseguir con él.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café? He refinado mi técnica de Latte Art y también la de compactar el café en el porta para conseguir una extracción perfecta.

Bebidas de especialidad.-

Sin alcohol: Bebida templada de espresso con espuma de toffee de caramelo

Con alcohol: Combinado de Licor 43 flambeado, con crema de leche aromatizada con licor italiano zaione y leche emulsionada.