VI Campeonato Nacional de Baristas y III Final Internacional de Baristas Fórum Café

Del 30 de noviembre al 2 de diciembre, la ciudad de Zaragoza se convirtió en la capital española del Café. Allí, durante tres días se dio cita un buen número de profesionales de la industria del café, Baristas, estudiantes de hostelería y empresas proveedoras del sector para asistir a la sexta edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café y la tercera gran final del Campeonato Internacional de Baristas España-Portugal, organizada también por nuestra entidad.

En Zaragoza, Fórum Café caminó de la mano de la Asociación Cultural de Baristas de Aragón, ACBA, que se implicó exhaustivamente en las tareas de coordinación del evento, obteniendo como resultado tres excelentes jornadas cafeteras, la satisfacción de los asistentes por haber acudido al evento y lo que sin duda es el mejor síntoma de que todo resultó perfecto e interesante, las ganas de más con la que se quedaron muchos, y les aseguramos que no fue por falta de oferta, sino por el interés, nivel y provecho de todo lo que allí aconteció.

El marco de este encuentro fue el Hotel Hiberus, un moderno y formidable establecimiento situado en la zona de la Expo de Zaragoza, que se volcó con el café y prestó buena parte de sus instalaciones al evento.

Allí se celebraron las mesas redondas, charlas, exhibiciones y degustaciones en torno al café y la primera cena de socios del Fórum Cultural del Café, que nace con la intención de repetirse cada año coincidiendo con la celebración del Campeonato Nacional de Baristas.

Inauguración y mesas redondas

El Diputado de Bienestar Social de la Diputación de Zaragoza, Máximo Ariza, fue el encargado de arropar con su presencia el acto inaugural, celebrado el miércoles 30 de noviembre, que dio lugar a una primera sesión de trabajo, conducida por el presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Ángel de Uña, bajo el título "Radiografía del sector cafetero nacional", desde su origen a la taza. Con hábil maestría, el moderador condujo este debate en el que todos los participantes expusieron sus pensamientos y soluciones para asegurar una degustación perfecta de café.

Intervinieron, representando al sector de café verde, el presidente del Núcleo Internacional de Negocios de Brasil, Thiago Amhof, Juan Perán de Icona Café y Mateo Martínez de Xorxios. Por parte del colectivo de tostadores lo hicieron, el presidente de la Asociación Española de este colectivo, Alberto Padró, Javier Marco de Cafés Motilón, Santiago Lascasas de Cafés El Criollo, Nacho Écija de Cafés Guilis y Jordi Codina de cafés Unic. Del turno de intervenciones del público que seguía esta mesa, destacaron las palabras de Hugo Gianbanco quien, puso a Italia como ejemplo a seguir en cuestión de cultura de café. Allí explicó, desde el año 1992 hay programas específicos de televisión dedicados a este producto. Víctor Bolea, barista aragonés preconizó una vez más sobre lo determinante que resulta la calidad del café en el servicio de hostelería, mientras que Josep Rovira,

expresidente del Fórum puso al vino como punto de mira para copiar sus estrategias de promoción, tanto de producto como de cultura.

A esta mesa le siguió otra dedicada al café en las Escuelas de Hostelería que, dirigida por Carlos Orgaz, presidente de la Asociación Nacional de Maîtres y Jefes de Sala, contó con la presencia de profesores y directores de centros de formación y escuelas de hostelería: Matarraña de Valderrobres, Guayente de Benasque, Zaurín de Ateca, Mar de Aragón de Caspe, Juan de Lanuza de Borja, D. Pedro de Luna, Miralbueno y Topi de Zaragoza; y Doña Pilar Romeo representante del Gobierno de Aragón. Juntos debatieron sobre los planes de estudio, los recursos técnicos y financiación de los centros especializados.

La tercera mesa redonda de este primer día fue la moderada por Vicente Castillo, profesional del sector del café en España con 51 años de experiencia. El tema era "El Fenómeno Barista" y en la mesa coincidieron algunos de los baristas de élite de nuestro país, como Rubén Sanz, Víctor Bolea, Raúl Alonso, Patricia Florea, Natalia Gómez y Mamén González.

A estas tres mesas, se sumaron cuatro más el viernes. La primera, dirigida por Ángel de Uña y presidida por José María Rubio, presidente de la Federación

Española de Hostelería quien reconoció el poco nivel de conocimiento que tiene del café el sector que representa. Compartieron mesa con Rubio, Luís Soler, José María Marteles, Antonio Presencio y Luís Vaquer, Presidentes y Vicepresidentes de las Asociaciones Provinciales de la Hostelería en Aragón.

Le siguió a esta mesa, una entretenida reunión de deportistas de élite, dirigida por el periodista deportivo Paco Ortiz Remacha, en la que nombres ilustres de nuestro deporte, como el alpinista Carlos Pauner, el futbolista Andoni Cedrún, el ex atleta Jesús Arroyo actual secretario para el deporte en la UNESCO, otro atleta, Felipe Castañer, Vicepresidente de la Federación Aragonesa de Atletismo o la laureada patinadora Sheila Herrero con 15 campeonatos del mundo conquistados, explicaron el papel del café en el deporte, dejando claro, más allá de las anécdotas personales que cada uno de ellos explicaron sobre su relación con el café, que este producto está mucho más ligado a la alta competición de lo que podríamos imaginar, habiéndose incorporado, según dijeron, a la rutina habitual de muchas disciplinas deportivas.

El café y la cultura resultó ser una de las mesas más sorprendentes, animadas, a la vez que interesantes, del programa. Empezando por su moderador, el periodista Fernando Rivarés y siguiendo por su tres participantes, Jorge Gonzalvo, escritor, Cristina Yáñez, directora del Teatro de la Estación de Zaragoza y de la compañía Tranvía Teatro y Sergio Abraín, pintor, no dieron margen al aburrimiento en ningún momento, aportando un sinfín de información, anécdotas y reflexiones sobre la relación del café con las manifestaciones artísticas de todo tipo.

El programa de conferencias terminó con una también muy interesante sesión sobre café y salud, moderada por Jordi Codina que contó como contertulios con la nefróloga Laura Sahdalá, la doctora y directora de la Asociación Aragonesa Pro Salud Mental (ASPME), Ana López, la coordinadora del Programa "Pon Aragón en tu mesa", Rosa Rived y el Presidente del colegio Oficial de D-N de Aragón, Juan Revenga.

La limitación de tiempo fue el único punto negativo de esta sesión en la que sus ponentes debieron concentrar sus explicaciones mucho más de lo que ellos y el público hubieran deseado. Aún y así, la conclusión fue unánime, el café no es malo para la salud siempre y cuando, como en casi todo lo relacionado con la ingesta, se consuma con moderación.

Las competiciones

El VI Campeonato Nacional de Baristas y la III Final Internacional de Baristas Fórum Café han sido en Zaragoza las dos competiciones cumbre. Aún y así, cabe mencionar también el Record de elaboración de espressos en una hora, titulo revalidado por el combinado que consiguió ya el año pasado este record, y que forman Rubén Sanz de Quality Espresso, Álex Rodríguez de Cafés Baqué, Isa Fernández y Carolina Hernández de Cafés el Magnifico, Natalia Gómez, campeona Barista de Euskadi 2010 y Víctor Bolea, Campeón de la II Final Internacional de Baristas 2010. En total prepararon 150 espressos perfectos en 60 minutos, frente a los 120 del equipo contrincante, formado íntegramente por estudiantes y profesores de la Escuela de Hostelería Topi.

VI Campeonato Nacional de Baristas

Tras meses de preparativos y ajustes llegó el gran día. El jueves 1 de diciembre daba inicio poco después de las 10 de la mañana la gran final del VI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Sobre el escenario los 13 mejores Baristas de nuestro país, primeros clasificados, cada uno de ellos de los Campeonatos Autonómicos de Galicia, Valencia, Asturias, Andalucía, Extremadura, Euskadi, Castilla y León, Cantabria, Navarra, Cataluña, La Rioja, Zaragoza y Murcia.

El primero en el turno de intervenciones fue Oscar de Toro, el campeón gallego quien, una vez más, dio muestra de su seguridad y temple frente a la máquina de café y su mano en la preparación de las tazas. Juan Manuel Sanz de Valencia, le siguió en turno y presentó sobre el escenario un original mojito de café. Tras su actuación de 16 minutos, justo el tiempo que los Baristas participantes en esta final y en las previas tienen para preparar los 4 espressos, 2 capuccinos arte, 2 bebidas de especialidad sin alcohol con la base de espresso y 2 bebidas con alcohol, también con la base de espresso, llegó una de las intervenciones, visualmente más llamativas de la jornada. Fue la del Barista asturiano Adrián Fernández, quien con soplete en mano preparó su bebida de especialidad con alcohol. Durante su turno, además, este concursante explicó que Tino Heleguera, campeón del mundo de maestros chocolateros le había ayudado en el diseño de su bebida fantasía sin alcohol, un combinado frío de chocolate con crema praliné y drupa de chocolate rellena de espresso.

En el momento del turno de Rafael Martín, de Andalucía, la sala presentaba un lleno casi absoluto, a pesar de sus generosas dimensiones y diversos medios de comunicación estaban allí ya presentes, como la unidad móvil del programa Sin ir más lejos, de Aragón TV que a lo largo de la mañana realizó diversas conexiones en directo desde el Hotel Hiberus

para dar cuenta tanto del desarrollo del campeonato como de todo lo que acontecía en la sala anexa al mismo. Entrevistaron a Javier Batalla, presidente del Fórum Cultural del Café y también a Víctor Bolea, el popular Barista aragonés, campeón de su comunidad en varias ocasiones y vencedor de la II Final Internacional de Baristas Fórum Café.

Raúl De Mató, el siguiente Barista en participar, representante de Extremadura fue protagonista de una de las presentaciones más entrañables de este y quizás también, de anteriores campeonatos. De Mató salió al escenario con la indumentaria típica de los mochileros, los contrabandistas extremeños que durante diversos periodos del siglo pasado se ocuparon de traer café de Portugal a España. Uno de estos mochileros fue el abuelo de De Mato, a quien el Barista dedicó su actuación.

Mientras los presentes comentaban lo explicado por el extremeño e incluso alguno que otro hacía lo propio recordando viejas historias de este tipo escuchadas en familia, Axel Simón tomó el turno e inició su actuación. Con tan solo 23 años, este Barista de Barakaldo es un experto en Latte Art y así lo demostró en su actuación en la que también dio muestras de un alto conocimiento del café, blend, aromas y sabores.

Tras esta actuación, el alto nivel técnico demostrado hasta el momento por todos los Baristas participantes se reforzó con el turno de Javier Martín, quien horas más tarde sería distinguido como Mejor Barista de España. Martín de tan solo 22 años demostró desde el primer momento seguridad y conocimientos con detalles de alto nivel como el hecho de catar a la vez que los jueces su espresso y explicarles uno a uno los aromas y sabores que iban a encontrar en su taza. Muchos aplausos y muy buenas impresiones entre algunos de los maestros cafeteros reunidos en la sala que desde ese mismo momento ya auguraban un buen resultado para la actuación de este Barista.

Tras cerca de algo más de tres horas de intensa competición, se realizó una pausa para reponer fuerzas. En esos momentos, entre el público asistente, ya empezaban a sonar algunos nombres como favoritos, aunque nadie olvidaba que todavía quedaba el turno a seis Baristas más.

Alexis Javier Silva Fuentes representante de Cantabria fue el Barista encargado de retomar la competición pocos minutos después de la una de la tarde, que resultaría igual que la mañana, todo un placer para los amantes del café. De origen chileno pero con más de dos años de residencia en nuestro país, Silva, durante su actuación dejó claro porque es el mejor Barista de su comunidad.

Lo mismo hizo Ethan Chalezquer de Navarra, el Baristas más joven del campeonato, que como Javier Martín dio muestras desde el primer momento, de su conocimiento y experta mano en la preparación de cafés. Tanto es así que se atrevió, incluso, a presentar en el capitulo de bebidas de especialidad con

alcohol, un sorprendente combinado de café espresso, licor de cacao y la que dijo ser una de sus cervezas favoritas, una genuina Guinnes irlandesa.

Ricard Núñez el Barista catalán realizó su presentación a continuación. De carácter abierto y comunicativo dio todo tipo de explicaciones sobre todo aquello que iba realizando y preparando, mostrándose seguro y convincente en cada paso.

Miguel Espinosa de La Rioja, tomó el testigo de Núñez sobre el escenario, en el que presentó una mesa para los jueces exquisitamente decorada con velas encendidas y diferentes detalles sobre el mantel. Aunque sin duda, uno de los elementos que llamó más la atención de su actuación fue la hoja de cafeto frita que acompañó a una de sus bebidas de especialidad.

Y tras Espinosa llegó el turno de la única Barista fémina del VI Campeonato de Baristas Fórum Café. Jennifer Magdalena fue recibida con una grandiosa ovación y es que además de ser la única chica era la representante aragonesa en el certamen. Un problema con el sonido interrumpió las evoluciones de esta Barista que al final de su turno se mostró muy nerviosa y algo contrariada con lo sucedido, aunque su actuación fue en todo momento de un gran nivel y rigor técnico.

Al filo de las seis de la tarde, el Barista murciano, Francisco Javier Pardo Pérez cerraba con su actuación el Campeonato Nacional de Barista y daba paso a cerca de una hora de deliberaciones por parte de los jueces, que a las siete en punto, tal y como había avanzado el conductor del evento, Arturo Gastón, subieron al escenario para dar a conocer los resultados.

El Mejor Barista de España

Las conjeturas y cábalas en la sala no hacían más que incrementarse habiendo reclutado, quien pocos minutos después sería proclamado Mejor Barista de España, un buen número de apuestas.

Así, sin más, y tras agradecer la colaboración a la ACBA, patrocinadores -Quality Espresso, Brita, Compak Coffe Griders, Icona, Ceramiques Sant Pancraç, Monin, Navarest, Eunasa, Lotus Bakeries y Hotel Hiberus- y jueces -Juez coordinador, Rubén Sanz; juez líder, Jordi Codina; Rubén Sanz, Luís Vilhalba; jueces sensoriales; Raúl Cantín, Nacho Gómez, Imma Borrego, Hugo Giambanco, Manel Batet, Marisa Baque; jueces técnicos, Alejandro Salvo, Mari Carmen Fuertes, Marc Saña, Fabio López, Juan Salvador, Imma Vila; jueces de control, María Latorre Domínguez, Ana María Florea, Blanca Cebolla, Eva Díaz, Juan Manuel Alcázar, Isabel Fernández- se procedió a anunciar el nombre de los ganadores de la sexta edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café.

El título de Mejor Barista de España se lo llevó, como avanzábamos unas líneas más arriba, el castellanoleonés, Javier Martín. Le siguieron en puntuaciones, Miguel Espinosa (La Rioja), y Ethan Chalezquer (Navarra) que obtuvieron la segunda y tercera clasificación respectivamente que les daba el pase junto a Martín a la III Final Internacional de Baristas que se celebró el día siguiente en el mismo escenario del Hotel Hiberus de Zaragoza.

Como viene sucediendo en las últimas ediciones de los campeonatos Baristas del Fórum Café, además de premiar la actuación más completa, también se otorgaron premios específicos al Mejor Espresso que se llevó el extremeño, Raúl De Mato, Mejor Latte Art, para Axel Simón de Euskadi y Mejor bebida de especialidad para el navarro Ethan Chalezquer.

III Final Internacional de Baristas España-Portugal

Y si emocionante fue la final nacional de Barista, igual de intensa resultó la Final Internacional que enfrentó a los tres mejores Baristas españoles, Martín, Espinosa y Chalezquer, con los tres mejores de Portugal, Rui Gomes y David Coelho, que ya tenían experiencia previa en una final de este estilo, y Pedro Borrego.

En el caso de los españoles, los tres Baristas coincidieron en repetir el programa que el día anterior les había hecho valederos de los títulos de primer, segundo y tercer mejores Baristas de España. Los portugueses, por su parte destacaron por su técnica refinada y facilidad de palabra durante sus actuaciones en las que abundaron explicaciones, descripciones y puntualizaciones… en portugués.

Rui Gomés, fue el primero de los tres lusos en actuar y a instancias del presentador y responsable de comunicación de ACBA, Arturo Gastón, dio cuenta de la evolución del movimiento Barista en su país, donde dijo, cada día tiene más fuerza e implantación.

David Coelho fue el siguiente en subir al escenario y tomar las riendas de la máquina de café, frente a la cual demostró un gran conocimiento y rutina que sería valorada como la del resto de sus compañeros en esta final, por David Tomás, como juez líder; Ruth Ruiz y María de Miguel, como jueces sensoriales; Luís Vilhalva y Eva Díaz, como jueces técnicos y Ignacio Garrido y Paulo Grifo, como jueces de control.

Los ganadores

Tras finalizar la actuación de Coelho y del navarro Chalezquer, Pedro Borrego el tercer portugués de esta III Final Internacional de Baristas Fórum Café, dio rienda suelta a sus conocimientos y cerró el campeonato que

minutos después se adjudicaba en medio de una grandísima ovación, el riojano Miguel Espinosa. Como segundo Mejor Barista de la Península fue elegido, el luso Rui Gomes, que se llevó también el premio al Mejor Latte Art. Mientras que el también portugués, David Coelho, obtuvo la tercera mejor puntuación del certamen.

Miguel Espinosa, que además del reconocimiento como Mejor Barista de la Península, se llevó también los premios a la Mejor Bebida de Especialidad y al Mejor Espresso se mostró muy emocionado en todo momento, recibiendo el aplauso y felicitaciones del público y también de todos sus compañeros Baristas de estos campeonatos.

Con inmejorable estampa se puso punto y final a dos días de competición Barista de altísimo nivel, y la promesa por parte del presidente del Fórum Cultural del Café, Javier Batalla, de no bajar el nivel de la organización de Zaragoza en la próxima cita en Barcelona, en poco menos de un año, donde, en el marco de Hostelco, se celebrará el VII Campeonato Nacional de Baristas y la IV Final Internacional de Baristas Fórum Café.

Los campeonatos en directo

Por primera vez, Fórum Cultural del Café ha transmitido estos campeonatos en directo a través de las redes sociales, Twitter y Facebook. Durante la jornada del Campeonato Nacional, el hashtag #forumcafe1 fue el más seguido para conocer al minuto lo que sucedía sobre la tarima del Hotel Hiberus, mientras que el segundo día los retweets y las altas de nuevos seguidores de nuestra página en Facebook y Twitter fueron muchas.

Susanna Cuadras

Miguel Espinosa Ciordia

Vencedor de la III Final Internacional de Baristas España-Portugal

Este riojano de pro, natural de Calahorra, se convirtió el pasado 2 de diciembre en el Mejor Barista de la Península Ibérica. De temple tranquilo y sosegado, realizó una presentación perfecta que le ha valido no sólo este título, sino además el de Mejor Espresso y Mejor Bebida de Especialidad de España y Portugal. Un pleno que celebró emocionado sobre el escenario del Hotel Hiberus, desde donde dedicó sus títulos a su esposa e hija.

¿Ha sido duro llegar hasta aquí?
Si. Pasamos todo el año preparándonos y estos dos últimos meses han sido muy muy intensos.

¿Desde cuando te has especializado en el servicio de café?
Tengo 40 años y una experiencia bastante dilatada en hostelería. Actualmente trabajo en el Café Rioja de Calahorra y entre en contacto con el café cuando dirigí por primera vez un establecimiento del sector. En aquel momento lo que más me llamó la atención fue el Latte Art y el poder aprender esta técnica. Hoy en día es el café, en general, lo que más me seduce. Me he formado en la Escuela Taller de Cafés Greiba y allí he descubierto el mundo Barista.

¿Qué te ha aportado esta profesión?
La satisfacción de poder trabajar con un producto que me apasiona. El haber aprendido mucho sobre esta bebida, desde los diferentes orígenes a las técnicas de cata o las características básicas para identificar un buen café.

¿Cómo y porqué decidiste participar?
Lo cierto es que todo ha sido consecuencia de la amabilidad con la que me han tratado Cafés Greiba. Ellos me han dado la oportunidad de aprender más sobre el café y ante su propuesta de esponsorizarme para participar en el Campeonato de Baristas, no pude por más que decir que sí. Este ha sido mi tercer campeonato nacional y la verdad que disfruto cada vez más.

¿Quién ha sido tu Barista Manager?
Ruth Ruiz de Cafés Greiba, una gran persona y una gran profesional.

¿Qué opinión te merecen los campeonatos Baristas?
Una maravilla. Son una inmejorable oportunidad para conocer cosas nuevas. Creo, además, que su existencia es vital como incentivo para futuros profesionales. Es importante que los jóvenes puedan saber lo mucho que se puede hacer y conseguir con el café.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café?
Todo tipo de información sobre los diferentes orígenes de café y los secretos de la cata de cafés arábica y de calidad.

¿Cuáles han sido tus bebidas de especialidad?
La bebida sin alcohol la he llamado "Cóctel de Rosas" y es un tributo a las tardes de café junto los rosales que pasaba con mi familia en el campo. Allí, como en mi bebida, los aromas de café y rosas se mezclaban armónicamente dejando en el ambiente un dulce y sensacional olor. Para prepararlo es necesario un café espresso, mermelada de rosas, un poco de nata semimontada y peta zetas de caramelo. Se mezcla y se toma templado.

Para la propuesta con alcohol, preparé un cóctel de almendras con amaretto. Su base es un café espresso al que se le añade un poco de aceite de almendras, amaretto y nata semimontada con crocante de almendras. Como mi bebida sin alcohol, es un trago templado que se debe mezclar antes de tomar.

Una pregunta algo tópica pero imprescindible de hacer. ¿Cuántos cafés tomas al día?
Por la mañana tres espressos y por la tarde dos capuccinos. Mi blend favorito es el que presenté en el campeonato y está formado por granos de arábicas lavados, Kenya AA, Costa Rica Strictly, Nicaragua Ocotal y no lavado de Brasil-Minas Gerais.

¿Cuáles son tus objetivos más inmediatos como Barista?
Seguir aprendiendo de este mundo tan maravilloso con aromas a café.

Javier Martín Herrero

Campeón Nacional Barista 2011
Campeón Barista de Castilla y León

Se autodefine como un "Friki" del café. Tiene 22 años, es de Valladolid, el Mejor Barista de Castilla y León y desde el 1 de diciembre, también, el Mejor Barista de España. Todavía muy emocionado por todo lo acontecido nos atedió y contestó nuestras preguntas, mientras no paraba de sonreír y recibir felicitaciones. Hacía tan solo 10 minutos que había ganado el VI Campeonato Nacional de Baristas.

Emocionado…
Si mucho. Es un orgullo haber representado a mi Comunidad en este Campeonato y haber obtenido el título. No puedo explicar con palabras lo que siento. Estoy muy feliz.

¿Cual es tu formación?, ¿cómo entraste en contacto con el mundo Barista?
He realizado ciclos formativos de camarero de sala y barra, cocinero y pastelero. Desde pequeño me gustaba el mundo de la hostelería y pronto tuve claro que me quería dedicar a ello. Estando en la escuela profesional, Cafés Dromedario me brindó la oportunidad de formarme y participar en mi primer campeonato y desde entonces, hace cuatro años, cada día intento dar un paso más en este apasionante mundo.

¿Qué te ha aportado la profesión de Barista?
A diario, nuevos conocimientos sobre este maravilloso grano y con ellos, más curiosidad, más preocupación por el producto, y también por la incultura que hay de él, pero sobre todo, un alto grado de responsabilidad para ofrecer a mis clientes del Hotel Pesquera de Alejandro Fernández en Peñafiel (Valladolid), no sólo el mejor café, sino todos mis conocimientos sobre este producto para que lo puedan disfrutar tanto como lo hago yo.

¿Cómo te has preparado para el campeonato?
El aprendizaje sobre el café es constante. Si te interesa este producto y trabajas a diario con él, cada día aprendes y te llevas algo. Con vistas a esta final en concreto, he entrenando durante el último mes una media de seis horas diarias cuatro días a la semana. Sin duda ha valido la pena.

¿Quién ha sido tu Barista Manager?
Javier García, Raúl Alonso y Felipe González de Cafés Dromedario que ha sido mi patrocinador tanto en el campeonato autonómico como en el nacional e internacional.

¿Qué opinión te merecen los campeonatos Baristas?
Llevo cuatro años compitiendo en el autonómico de Castilla y León y este ha sido mi segundo campeonato nacional. Estos certámenes para mi son una fuente fantástica de nuevas ideas, nuevas elaboraciones y el mejor lugar donde conocer nuevas tendencias, además de compañeros de toda la península con los que es fantástico poder compartir nuestra pasión por el café.

Durante tu preparación para el campeonato, ¿qué has aprendido que no sabías sobre el café?
Lo primero que no hay café, sino cafés, y que un grano por ser robusta no tiene que ser malo. Todo depende de la variedad y el origen.

¿Cuáles han sido tus bebidas de especialidad?
Mi bebida sin alcohol, es un tricolor en vasito de chupito, con chocolate blanco infusionado con hierbabuena en el fondo, un espresso en el medio y arriba un merengue de mango. Para beberlo, lo mejor es removerlo enérgicamente para conseguir unir muy bien todos sus ingredientes.

En cuanto a la bebida con alcohol, he apostado por un café ginebra con infusiones de frutos rojos. Se prepara en coctelera, donde se mezcla el espresso, hielo y la ginebra. Se sirve en un vasito opaco con tónica y aromatizado con un twist de limón. En otro vasito de chupito se sirve la infusión de frutos rojos. Para beberla, lo mejor es primero tomar la infusión y mantenerla la boca y acto seguido tomar el gin de café. El resultado es un trago con contrastes de caliente a frío en el que destacan sensaciones florales.

¿Cuántos cafés te tomas al día?
Varios. El primero de la mañana es siempre un cappuccino preparado en base a una mezcla que hago con café de Colombia que me aporta dulzor y café de Costa Rica que le da un punto de acidez. A partir de ahí puedo tomar cuatro o cinco espressos más, bien hechos. Según el día, además, me preparo mi filtro o alguna taza de espresso con una bola de helado de leche merengada que ¡está buenísima!

¿Cuáles son tus objetivos más inmediatos como Barista?
Seguir aprendiendo y conseguir mejorar día a día, a la vez que contribuir a que los consumidores aprendan más de café. Además me gustaría en un futuro, trabajar formando nuevos Baristas y conseguir que ellos sientan por el café lo que mismo que yo, amor y respeto.

Y ya para acabar, ¿a quién dedicas este título?
A mi abuela