

Clara Sanmartín

Subcampeona del Campeonato Baristas Rioja 2011



Tengo 27 años, soy hostelera de profesión, y desde hace 2 años y medio regento mi propia cafetería en Logroño. A mis espaldas, varios años de formación, trabajo en diversas cafeterías y dos campeonatos de Baristas Forum Café, de los cuales no he sacado más que buenas experiencias.

Mi primer contacto con el café de forma profesional fue hace 11 años durante el primer curso en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo (Santo Domingo de la Calzada). Allí asistí a un cursillo básico de introducción al producto impartido

por Ruth Ruiz de Cafés Greiba. Desde entonces no he podido desvincularme del café.

Cuando decidí participar en mi primer Campeonato pensaba que estaba más que preparada, pero cuando llegué al entrenamiento me di cuenta que sólo sabía lo mínimo y que la competencia y el nivel de mis contrincantes era asombroso. Lejos de dejarme acobardar por las circunstancias pensé que era una oportunidad inmejorable para aprender más sobre el café y así lo hice.

Desde entonces he aprendido a catar, a oler, a mimar al café en cada paso de su elaboración, a conseguir una buena crema y sobre todo, también, a utilizar la imaginación a la hora de inventar y crear recetas para preparaciones de "café fantasía". En definitiva he aprendido lo que realmente significa disfrutar de un buen café.

Todo esto me ha enseñado, además, que al igual que yo disfruto mucho preparando los cafés para mis clientes, ellos lo hacen cuando se los toman. Todos los años de formación, investigación, experiencias y prácticas han sido indispensables para llegar a ser una buena barista y es por ello que me he preocupado para que todas mis camareras, y compañeras, reciban también sus cursos y descubran la complejidad de este producto y ¿por qué no?, se dejen seducir por él hasta el punto, quien sabe, que les llegue a apasionar tanto como a mí.

Tras mi participación en el Campeonato de la Rioja este año y mi segundo puesto, sólo tengo ganas de que llegue el próximo año para volver a vivir una experiencia que cada vez me aporta más conocimientos y que recomiendo a todos aquellos que quieran aprender más del café. Mientras llega el momento de participar de nuevo, he empezado a introducir en la oferta de mi cafetería la especialidad con la que me llevé el premio en el primer campeonato, un combinado sin alcohol a base de café espresso, un sirope de frutas del bosque, que yo misma preparo, igual que la crema de maracuyá y fruta de la pasión que completan la bebida. Quiero que la gente sepa que el café es mucho más que un espresso.



David Coelho

Premio a la Mejor Bebida de Especialidad en el II Campeonato Internacional de Baristas Fórum Café 2010

Cuando yo tenía 9 años, mi familia abrió nuestra primera cafetería. En aquel momento entre en contacto con el café y desde entonces lo he mantenido, habiendo influido mucho este producto en mi vida, tanto, que hoy es el protagonista, el eje vehiculador de mi relación con los clientes.

Precisamente de esta relación y de la satisfacción de los que prueban mis tazas surgió la inquietud de conocer más y más sobre el café. Un curso de Baristas despertó en mí, las infinitas y únicas sensaciones que nos ofrece

un buen café y abrió la puerta a la multitud de sabores y placeres del mundo y cultura de este producto. Descubrí la magnitud del café, sus variedades, calidades, etc.

La participación en el Primer Campeonato de Baristas de Portugal fue la culminación de todo este trabajo, de mi pasión desarrollada a lo largo de los años por el café, y la ilusión por pertenecer a la recién creada "Familia Barista."

Con los años la voluntad y el deseo de mostrar y difundir por todas partes las calidades

y características del café, ha dado lugar a un sólido movimiento de Baristas en mi país. Hemos construido una gran amistad entre nosotros, una comunidad muy activa en la que la pasión y la forma singular que cada uno tiene de sentir el café, es fuente de orgullo para todos nosotros.

El café es un producto único y maravilloso que nos permite ofrecer cada día a nuestros clientes pequeños momentos de placer. Estémosle agradecidos y tratémoslo bien.