



Beatriz Pino Viana

Mejor Latte Art II edición del Campeonato de Valencia

a los clientes que optaban por hacer un buen café y tener siempre la cafetera a punto, siendo un trabajo realmente importante y a la vez, poco apreciado,

Ahora, y desde hace tan solo un año, estoy trabajando en el departamento de formación de Cafés Candelas, donde comparto el día a día con más profesionales y entendidos de este, mi mundo, el mundo del café.

A los pocos meses de compartir trabajo, ya empecé a dominar con más soltura el latte art, y con mis compañeros empezamos a crear nuestros propios combinados, hasta diseñar cartas personalizadas con bebidas, creadas en nuestras aulas de formación. Paralelamente empezamos a formar a nuestros empleados y a los de nuestros clientes, incluidos ellos mismos.

En este punto fue cuando una persona vio en mi alguna cualidad, muchas ganas de aprender y toda la ilusión del mundo por el mundo del café, y me animaron a participar en un campeonato barista. Yo conocía estas competiciones desde hacía tiempo. Recogía información y miraba el youtube durante horas, maravillada por el trabajo de estos profesionales. Aún y así, no entraba en mis planes presentarme a un certamen, al menos por un periodo corto de tiempo. Sin embargo, los ánimos recibidos, y a pesar de mis reservas iniciales, pues sentía un miedo espantoso a hacerlo mal y decepcionarles, decidí participar en el Campeonato de Valencia.

Allí presenté todo lo que llevaba meses preparando con gran ilusión. No gané, pero fue una magnífica experiencia, que animo a todo el mundo a que la pruebe. Mi máxima ilusión ahora es repetir, porque es gracias a estos eventos, que uno se da cuenta de que es el café.

¿Una bebida polifásica, negra y caliente? No. El café es mucho más. Es conocerlo, es saborearlo, es juzgarlo y a la vez criticarlo. Debemos exigir siempre que nos hagan un buen espresso, usar la imaginación para elaborar un combinado, apostar por la creatividad, experimentar con otros sabores, texturas, temperaturas,... el Café no nos decepcionará.

Ahora soy consciente a donde quiero llegar. En que quiero emplear mi tiempo y cuales son mis metas, todo relacionado con el mundo del café y puestos a pedir, con este estupendo grupo de profesionales que me rodea, y que apuestan por mi, como también lo hacen desde toda España.

A todos ellos y a Fórum Café, muchas gracias

Leyendo y hablando con otros baristas me he dado cuenta que mi experiencia profesional en el mundo del café, es completamente distinta a la de la mayoría. Yo entré en este mundo hace ya 10 años. Lo hice como comercial, en una pequeña empresa de café, muy familiar, en un pueblecito del interior de Valencia. Durante los primeros cinco años compaginaba mi trabajo de ventas con el de promotora. Parametrizaba cafeteras, molinos y a veces, si era necesario, realizaba la instalación yo misma, algo que no tiene mayor complicación, excepto la fuerza que se requiere para mover una cafetera, cosa que con un poco de picardía siempre me las apañaba para que lo hicieran los demás!

En esa época ya sentía mucha curiosidad por el mundo barista y me gustaba aprender todo lo relacionado con el café, algo que a día de hoy, me he dado cuenta requiere de toda una vida, si lo que quieres es convertirte en un gran experto. Pero poco a poco y trabajando siempre con profesionales, uno puede ir adquiriendo, día a día, mas conocimientos.

Ahora hace más mas o menos unos 5 años, que aquella empresa donde yo trabajaba haciendo un poco de todo, recorriendo muchos pueblos y ciudades, conociendo el café y asistiendo de vez en cuando a algún curso sobre este producto, fue absorbida por una gran empresa gallega, exactamente de Lugo, llamada Cafés Candelas.

Durante los primeros cuatro años de esta nueva etapa, me he dedicado al tema de calidad, exactamente mi misión era hacer controles



Etham Chalezquer

Campeón Barista de Navarra 2012

concursos lleguen a ofertarse en los establecimientos, pero estamos en camino. Hay sabores que sorprenden y agradan y cuando el boca oído se acciona, el engranaje se pone en marcha.

Entrar a formar parte del mundo barista ha sido para mi una experiencia muy positiva y gratificante y una inmejorable herramienta de formación profesional. En España el consumo de café está en la calle y debemos poder ofrecer a nuestros clientes bebidas de calidad. Si lo conseguimos, revertirá en unos clientes satisfechos y beneficios para nuestros negocios.

Para terminar, simplemente agradecer el apoyo de mis profesores, de mi familia y mi novia, así como el de mis compañeros de clase. Y recomendar a todo el que esté interesado en el mundo del café, a participar en esta clase de concursos que, además de la experiencia y unos excelentes compañeros, ayudan a fomentar el conocimiento y consumo de este producto que tanto nos gusta.

Mi interés por el mundo del café, más concretamente por el movimiento barista, surgió el pasado año cuando comencé mis estudios de grado superior de restauración. Mi profesor, Oscar Guillo, me abrió las puertas a este mundo y me animó a dar el paso. Junto a Yolanda Shaun, me formaron hasta que llegué a ganar el Campeonato de Baristas de Navarra 2011 celebrado en Bilbao. De ahí viajé a Zaragoza para competir en la Final Nacional, en donde conseguí el tercer puesto.

Compagino mis estudios trabajando como camarero, antes me tocaba preparar y servir numerosos cafés, pero en los establecimientos de hoy en día no se mima nada la elaboración de un buen café y cuesta encontrar establecimientos donde encuentres y saborees buenos cafés.

El mundo y la práctica barista me han sorprendido muy gratamente. Creo que hay mucho que hacer y tenemos mucho camino que recorrer hasta conseguir que los profesionales de la hostelería aprendan a mimar el café. Es sorprendente lo mucho que se puede lograr con un simple espresso, la gran cantidad de bebidas que podemos preparar y el toque de distinción que con ellas podemos otorgar a nuestros establecimientos. En los campeonatos, yo presenté una combinación de café con cerveza. Buenísimo y sorprendente. Conociendo bien el café, podremos romper parte de esa rutina de cortados, capuccinos y con leche, habituales en cualquier establecimiento. Aun queda mucho para que las ideas y elaboraciones que presentamos en los

