

# José Manuel García Mora

## Mejor Espresso en el Campeonato Barista de Andalucía 2011

Mi andadura en el mundo del café comenzó hace poco tiempo. Actualmente soy estudiante de hostelería y quienes me iniciaron en este mundo tan bello fueron, una profesora, María José Zumaquero y Tomás Ortiz. A ambos les entusiasma tanto el mundo del café, como a mí ahora.

Todo empezó el pasado año en una clase monográfica sobre el café. La complejidad y particularidad de este producto despertó mi curiosidad, la cual poco a poco se fue transformando en ansias de saber más y más. Fue entonces cuando gracias a Cafés Carambuco y, cómo no, a Antonio Manuel Chavarría, "Chava", me introduje en la dinámica barista. Ellos me involucraron en su proyecto formativo y acabaron de despertar mi interés, hoy pasión, por este producto. Fueron ellos quienes me formaron y aun me siguen formando en este amplio e interesante mundo. Con ellos he aprendido la importancia de trabajar con una buena materia prima y lo primordial de realizar una buena preparación para poder disfrutar de una excelente taza a cualquier hora del día.

Mi primera incursión en los campeonatos Baristas fue a través del Concurso Maestro del Espresso Júnior de una importante firma cafetera italiana. Allí, mis preparaciones y conocimientos obtuvieron la tercera mejor clasificación. Fue en ese momento que me di cuenta que la curiosidad inicial se había convertido en un interés real por un mundo apasionante, del que podía aprender mucho de los maestros que me rodean.

Junto a las felicitaciones, en esos primeros momentos también tope con la incompreensión de algunos que no entendían, decían, para que dedicar tanto tiempo al café, una bebida que presumían plana y sin diferencias. ¿Qué no saben que todos los vinos tintos son rojos pero ninguno sabe igual? Con el café sucede lo mismo, ninguno sabe igual y ese es su gran atractivo y también el gran reto del Barista, conseguir que todas sus propiedades a floren en la taza para el gusto y deleite del consumidor.



En octubre de 2011 me volví a presentar a otro campeonato barista, esta vez el de Andalucía organizado por el Fórum Cultural del Café. En la competición representé a la escuela de Hostelería Jacaranda, donde estudio, y a Cafés Carambuco, a los que debo mi introducción en el camino tan bello del café. Y allí, en Málaga, mi tierra, conseguí los premios al Mejor Espresso, con un blend de Perú a base de café Pache y del Valle de Chanchamayo y el tercer puesto en la clasificación general del IV Campeonato de Andalucía.

Actualmente sigo preparándome y adquiriendo conocimientos sobre el café, del cual predico su cultura para que todos conozcan las virtudes de una bebida que aunque a diario todos consumimos, resulta desconocida para la mayoría.

# Sergio Francisco Resua

## Subcampeón Barista de Galicia 2011

Tengo 33 años y aunque llevo 14 trabajando en el Café-Bar As Camelias, un pequeño establecimiento familiar de la población de Padrón, no hace más de un año que descubrí la figura del Barista. Lo más paradójico del caso es que este descubrimiento me llegó de la mano de un cliente quien leyó en la prensa un anuncio de la Asociación de Hostelería de Santiago de Compostela, en el que se convocaba un curso sobre el café y un campeonato para elegir el mejor café de Santiago y comarca. Me lo comentó y decidí acudir. Desde entonces el café, y todo lo que está relacionado con él, se ha convertido en una de mis mayores pasiones.

Durante el curso me animaron a presentarme al campeonato. Lo hice y tuve la suerte de quedar en segunda posición. A pesar de ello me sigo considerando un simple aprendiz de Barista y formarme en este mundo es una de mis principales prioridades en estos momentos.

Antes, por desgracia, al igual que muchos compañeros de profesión ni siquiera conocía las diferencias a simple vista entre un grano arábica y otro robusta. Ahora, en cambio, el ansia de saber más de este preciado producto hace que utilice todos los medios a mi alcance para aprender cada día algo nuevo que pueda aplicar en el día a día de mi trabajo, y así servir los mejores cafés a mis clientes.

Actualmente, por ejemplo, estoy intentando dominar una de las técnicas que más me llama la atención del barismo: el latte-art, que aunque no influye en el sabor de un buen cappuccino, sí que consigue captar la atención del consumidor, que, así, lo disfruta con todos los sentidos.

Cada vez más clientes me piden que los sorprenda con algún combinado de café. Que confíen en mi criterio como profesional y el ver la satisfacción en su cara después de degustarlo y me hace sentir especial, por lo que cada café que hago es como si fuese



una competición conmigo mismo, e intento superarme de cada vez.

Todo esto y el apoyo de Nacho, de Cafés Siboney, mi patrocinador, me llevó a participar en el Campeonato Baristas 2011 de Galicia. Fue una experiencia muy grata, el poder compartir con todos esos profesionales que tienen mis mismas inquietudes y preocupaciones por servir cafés de máxima calidad, y transmitir a todo el mundo que un buen café no solo depende de una buena materia prima; ya que si esta no se trata como merece el resultado final puede ser decepcionante.

Ojalá llegue pronto el día en que todos los que servimos cafés seamos unos Baristas de verdad.