



Verónica Aranda

Campeona Barista
de Tarragona y
Subcampeona de
Cataluña 2012

Mi nombre es Verónica Aranda, me llaman "Vero", tengo 30 años y llevo más de siete trabajando en el sector de la hostelería y el café, concretamente en los establecimientos de La Botiga del Cafè de Tarragona.

Recuerdo mi primer día de trabajo. Ese día, "ese", empecé a tener contacto con el café. Me enseñaron a hacer una buena extracción y las maneras de conseguir una buena taza. Dejándome aconsejar por mis compañeras, y animada en todo momento por mi madre y por la empresa donde trabajo, decidí participar este año en el Campeonato de Baristas Fórum Cafè.

Yo pensaba que lo tenía todo controlado, pero ya en mi primera jornada de preparación para la competición me di cuenta de cuanto me faltaba y me falta por aprender. El mundo del café es tan diferente y tan complejo que me derrumbé. A pesar de este desasosiego inicial, era una oportunidad que no podía perder, una ocasión única para aprender sobre el tueste, el reposo y la evolución de café tostado, la molienda, la extracción, etc. Después de aquel primer día, y a medida que avanzaba en mi formación, el mundo del café se fue volviendo más y más apasionante hasta límites que no hubiera imaginado antes.

Para mí, también era y es muy importante saber preparar un buen cappuccino y perfeccionar esta gran bebida con un buen tratamiento de la leche. No olvidaré el día en que empezó a apasionarme. Recuerdo a mi hermana "Vane", también compañera de trabajo, preparando cappuccinos. Me impresionó mucho lo espectacular y delicioso que pueden resultar si están bien preparados. Desde entonces he intentado perfeccionar

mi preparación y siento una gran satisfacción cuando nuestros clientes disfrutan al tomar uno de mis cappuccinos. La satisfacción es incluso mayor que la que siento yo preparándolos. Para mí, esto es lo más importante y lo que me hace sentir que ya lo tengo todo ganado.

El Campeonato de Baristas de Tarragona y la final Catalana en la que tuve la suerte de participar fueron "impresionantes", con muchísimos nervios, pero intentando que estos no se reflejasen en mi actuación. Fue inolvidable. Me quedo con todo lo que aprendí allí y que es solo el principio de mi formación como "Barista".





Manuel Olmedo Romero

Subcampeón Barista de Andalucía 2011

Llevo desde los 13 años en el mundo de la hostelería y la cultura del café siempre ha sido una cuestión que me ha llamado mucho la atención, sin saber, hasta ahora, lo complejo que es este producto y todo lo que le rodea.

Cuando hace 5 años inauguré mi propia cafetería "Café-Copas Er-Pikoskiyo" en Colmenar (Málaga) lo tuve claro y decidí dar al café el papel protagonista que se merece, más en un establecimiento de estas características. Para ello he elaborado una oferta variada de cócteles de café y en cada servicio, además de desear ofrecer a mis clientes la mejor bebida, intento también transmitirles parte de mi pasión por esta bebida.

Esta no es una tarea fácil, pues el café, a pesar de que lo consume una gran cantidad de gente, es un producto muy desconocido y mal que nos pese, bastante desvalorizado, por lo que la tarea didáctica en este sentido es realmente complicada.

Nos queda un largo camino para que la gente conozca y reconozca todo lo que hay detrás de una taza de café y sepa apreciar la figura del barista.

De mi experiencia el año pasado como participante y subcampeón del Campeonato de Barista de Andalucía del Fórum Cultural del Café guardo un buen recuerdo. A pesar de los nervios, la experiencia fue nueva y bastante gratificante, y me sirvió como nueva plataforma donde aprender más sobre café.

Pero esto no quedó solo allí. Me encanta descubrir cada día cosas nuevas sobre este producto. Me gusta probar y experimentar y conseguir tazas y bebidas perfectas que sorprendan a mis clientes. Me encanta disfrutar del café y que la gente disfrute con el que yo les preparo.