

Baristas de Campeonato

Tras ocho años de competición barista en España, más de medio millar de baristas han participado ya en el Campeonato Nacional Fórum Café. Algunos lo han hecho en más de una, dos y tres ocasiones, siendo denominador común de todas las participaciones, la ilusión, las ganas y la pasión por el café

Desde la primera edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café en 2006, se han proclamado ocho campeones absolutos, con los que hemos conversado para conocer su experiencia y como el título de Campeón Nacional ha influido en su vida profesional.

Chiara Nicolini

Campeón Nacional de Baristas 2006, Cataluña

¿Barista?, ¿Qué es eso?, ¿Ganaste el concurso de qué?! ¿Qué tenías que hacer? Hace ya casi 8 que gané el primer campeonato nacional de Baristas que organizó el Fórum Cultural del café en España. ¡Quién lo diría! En ese momento me encontraba estudiando Ciencias Empresariales y trabajaba medio tiempo en una conocida cafetería de Barcelona.

Un día, el encargado del local me preguntó si estaba interesada en presentarme a un concurso de Baristas, le pregunté en qué consistía y ni el mismo sabía exactamente que era. Poco a poco nos fuimos informando, estudiando, preparando y después de mucho esfuerzo y constancia obtuve el título de la primera campeona Barista de España. ¡No me lo podía creer!

Desde ese momento mi vida cambió, sí, aunque parezca exagerado, cambió el rumbo, aunque yo soy de las que creo que el destino ya está escrito. En ese momento hubo un giro muy grande. Toda esta preparación hizo que me enamorara del café perdidamente, ya no había vuelta atrás, hasta que llegó a ser un matrimonio de mutuo acuerdo.

Me volví una "freak" del café, una apasionada. Me acuerdo

de la ruta de cafeterías que hacíamos con algunos cafeteros que vivíamos en Barcelona en esa época, ¡los sábados por la mañana! ¿Vaya plan más aburrido?, pues nosotros encantados!, nos recorriamos la ciudad en búsqueda de la mejor cafetería, aunque lloviera, hiciera frío o calor, ahí estábamos.

Tuve la oportunidad de conocer a muchísima gente del sector, cosa que me abrió diversas puertas laborales. Opté por trabajar en una empresa multinacional que me ofreció la posibilidad de desarrollar un proyecto bastante interesante en España. Estuve con ellos 4 años. Una experiencia increíble.

El ser Barista es una pasión, para mí no tiene una definición exacta (cosa que todos hemos intentado hacer en algún momento). Es algo que se lleva por dentro y no se llega a entender hasta que lo vives o en todo caso, tienes alguna prima, novio, hermano que lo haga, ¡te contagiará!

Actualmente vivo en Lima, Perú, donde llegué hace unos meses y me encuentro en los búsqueda de nuevos proyectos relacionados al mundo del café. Sigo perdidamente enamorada de este producto...

Desde aquí agradecer al Fórum Cultural del café por haberme dado esa oportunidad y a todas las personas que de alguna manera fueron parte de estos años de mi vida cafetera en España. ¡Los espero en Perú!

Hicham Ahmar

Campeón Nacional de Baristas 2007, Madrid

Este campeonato de Baristas fue uno de los mejores momentos de mi vida. A través de esta competición aprendí



Chiara Nicolini



Hicham Ahmar

mucho más que a hacer buenos cafés. Aprendí a valorar y querer todo lo relacionado con este producto. Fue en Galicia, una región maravillosa, de buenos consumidores café.

Este trofeo me ayudó muchísimo en mi desarrollo profesional. A la gente le intrigaba saber qué hacía, y esto se lo preguntaban tanto clientes como jefes. Cuando buscas trabajo ofrecer algo que pocos saben es una gran ayuda.

Actualmente estoy trabajando como responsable del departamento de alimentación y bebida en uno de los hoteles más prestigiosos de la República de Djibouti, un país ubicado en el Cuerno de África, puerta de entrada al Mar Rojo para la navegación

marítima, centro bancario regional y territorio de tránsito de café.

Desde aquí, un cordial saludo a todos los amantes del café.

Javier García

Campeón Nacional de Baristas 2008, Guipúzcoa

Son varios los años que han pasado desde el 2008 cuando gané mi primer campeonato de España, y sin duda este año marcó un cambio de dirección en mis proyectos. Este juego, como me gusta llamar a los campeonatos, es una pieza clave en todo lo que me ha sucedido desde entonces. Desde la oportunidad



AZÚCARES PRIETO
Corlés Bartolomé, S.L.
Ctra Villabáñez Km 1
47012 VALLADOLID (ESPAÑA)

Tel.: (34)983 291 425
(34)983 291 455
Fax: (34)983 309 702
azucarprieto@azucarprieto.com

www.azucarprieto.com

Cuidamos de su imagen, con una gran gama de formatos que se adaptan a todos los momentos, gustos y personas.



Sobres y tubos en formato polipropileno transparente o blanco
Disponibles en oxo-biodegradable



edulcoline®
NUESTRA LÍNEA DE EDULCORANTES

Stevia

Una empresa comprometida con el medio ambiente









Javier García



Antonio Manuel Chavarría



Ferran Casellas

de trabajar con Cafés Dromedario que me brindó el difunto D. Emilio Baqué, hasta el comienzo de mis últimos proyectos, Right Side Coffee Roasters y el plan de desarrollo de la próxima apertura de nuestro espacio, todos derivan y son fruto de las amistades y relaciones que he tenido la oportunidad de disfrutar alrededor de las competiciones.

No puedo olvidar el momento que por culpa de estos campeonatos, probé por primera vez una taza de café de esas que nada tiene que ver con las que tenemos acceso todos los días y en todas partes... Esto, reconozco, cambió mi perspectiva entorno a lo que considero la calidad real de las cosas.

He tenido la oportunidad de ver campeonatos de Baristas en diferentes países apreciando diferentes enfoques dependiendo de las diferencias culturales, pero sobretodo he apreciado, como el mundo de los cafés une a la gente inquieta y con ganas de hacer progresar esta industria.

En España como en otros países todavía hay mucho por hacer y creo que los campeonatos ayudan a crear inquietud y ganas de aprender, sobre todo en la gente joven. Esta inquietud por mejorar y aprender es un punto importante, porque mueve a la gente a buscar la verdad del café que casi siempre es muy borrosa. La falta de información, el mercado especulativo y el hecho de que los cultivos no estén en nuestro país hacen difícil que los consumidores conozcan el café como un producto fresco de temporada y con sabores agradables.

Antonio Manuel Chavarría

Campeón Ibérico de Baristas 2009, Andalucía

Me llaman Mr. Chava y mi vida cambio con la participación y obtención del título en el IV Campeonato Nacional de Baristas. Este reconocimiento hizo aumentar mi responsabilidad por aprender, respetar y sobre todo por compartir todas las pequeñas cosas que he ido aprendiendo. En estos años he aprendido muchas cosas, sigo aprendiendo y espero seguir aprendiendo toda la vida, pero si algo quiero resaltar es que, no debemos olvidar nuestros comienzos, cuando no teníamos ni idea y todavía aún seguimos sin tener apenas recorrido la mitad del camino... Hablo de HUMILDAD, algo que parece que se olvida en este largo trayecto entorno a la pasión que nos mueve... el Café de Calidad. Sigamos adelante, aprendiendo y compartiendo.

Ferran Casellas

Campeón Nacional de Baristas 2010, Catalunya

Es cierto que mi caso debe de ser de los más peculiares entre los concursantes Baristas, pues mi profesión es la de Sumiller (y no Barista), y ejerzo como tal desde hace 15 años. Para mí, concursar (y en menor grado la consecución del título), era la forma de llamar la atención de todos los profesionales de mi sector, el del vino, que por suerte disfruta de una mejor posición mediática que el café, y hacerles ver que ni los sumillers, ni los jefes de sala podíamos seguir mirando hacia otro lado cuando se habla del café. No puede ser que dedicamos infinidad de horas a probar vinos y a discutir sobre ellos hasta el detalle más insignificante y no seamos capaces de dedicar un mínimo de atención al café.

En todo caso, participar en un Campeonato de Baristas fue una experiencia extraordinariamente enriquecedora. Se trata de un formato de competición muy exigente en todos los sentidos, tanto por tiempos de participación, como por todos los conocimientos y habilidades en los que debes demostrar tu dominio, con lo que mi participación me permitió profundizar mucho más en un mundo extraordinariamente complejo y en buena parte desconocido.

A nivel mediático no me representó en general ningún tipo de cambio pues por desgracia, a pesar de la excelente tarea que está realizando el Fórum Cultural del Café, el mundo del café y especialmente el mundo Barista son todavía demasiado desconocidos por el público en general.

En mi opinión, los Campeonatos tienen que servir para poner caras a todos los grandes profesionales del sector que en su día a día transpiran aprecio por el café, y poder por fin, así, empezar a dar un valor añadido a todas y todos aquellos que con su trabajo dignifican a todas las personas, que son muchas, que dedican sus vidas a este magnífico producto, desde caficultores hasta tostadores.

Victor Bolea

Campeón Ibérico de Baristas 2010, Aragón

Por supuesto, para mí, tanto mi participación en el Campeonato como el hecho de alzarme con el título fueron un empujón fuerte en mi carrera profesional.

A día de hoy, puedo dedicarme a lo que me gusta casi en exclusiva y esto es una suerte.



Victor Bolea



Javier Martín

Intento mejorar cada día, en cada servicio, en cada formación y transmitir de la mejor manera posible mi pasión por el café a los clientes. Está claro que cuando ofreces algo bueno, bien hecho, bien servido y con conocimiento, la gente lo aprecia al 100%.

Javier Martín

Campeón Nacional de Baristas 2011, Castilla y León

Cuando me presente por primera vez en el año 2008 en el campeonato Baristas de Castilla y León nunca pensé donde llegaría, pero tras años de experiencia me alce con varios premios Baristas.

Cuando me prepare el campeonato nacional en el

año 2011 llevaba varios meses de entrenamiento diario y constante que compaginaba con trabajo y buen dormir. La pasión por el mundo del café me hacía querer perfeccionar en lo máximo posible mi ejercicio y a medida que llegaba el día del campeonato más emoción y nervios tenía. Una vez finalicé mi ejercicio tuve una de las emociones más gratificantes, porque después de tantos esfuerzos y detalles pude exponérselo a los jueces y el público. Para mí ha sido una experiencia que hizo crecer como Barista.

A lo largo de mi trayectoria Barista he seguido participando en diferentes campeonatos y conociendo a mucha gente que me han aportado ideas y conocimientos muy valiosos.

Cafés gourmet
Maquinaria para hostelería
Servicio técnico propio

Calle Castelar, 62.
50.013 Zaragoza
Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447
cafes-ays@cafes-ays.com
www.cafesays.es

El café solo
SABE MEJOR
si lo tomas

en compañía

eunasa
lo importante está en el interior

BARISTA

f /eunasa | YouTube /eunasaspareparts | www.eunasa.com



Miguel Espinosa



Sergio Rodríguez



Carolina Hernández

Mi sueño siempre había sido trabajar al lado del café. Y he tenido la suerte de hacerlo con Cafés Dromedario. Ellos me enseñaron desde mi inicio y me ayudaron a ganar diferentes campeonatos. Y sigo creciendo con ellos.

Mi objetivo es que cada día se cuiden mejor las tazas en nuestras cafeterías y animaría a todos los Baristas que le apasione este mundo a que se presenten a este tipo de competiciones porque descubres tus posibilidades, tus límites, tus habilidades y tu verdadera pasión por el café.

Miguel Espinosa

Campeón Ibérico de Baristas 2011, Rioja

Para mí, ganar el campeonato de Baristas (Ibérico) fue el premio al esfuerzo, sobre todo al esfuerzo en el aprendizaje sobre un producto del que hasta el momento tenía limitados conocimientos y del que solo me lucraba de forma económica en mi pequeño establecimiento. Participar en un campeonato requería destreza con una máquina de café y sobretodo dominar múltiples conocimientos que no tenía y que debí aprender. El mejor resultado no sólo fue el premio, sino la confianza y motivación con la que empecé a trabajar a partir de aquel momento de cara a mis clientes.

Pasados unos años mi vocación fue inclinándose más por la cocina, sin dejar por ello el café al margen. Sigo todos y cada uno de los Campeonatos del Fórum Cultural del Café y estoy seguro de que volveré a estar más activo.

Agradecer a todo el maravilloso equipo de Cafés Baque en La Rioja ya que fueron ellos los que me enseñaron e hicieron posible que conociera a gente como ustedes.

Fórum Cultural del Café para mi es la verdadera ventana a la profesionalidad de un camarero, cocinero...etc. Te da la oportunidad de aprender todo sobre el café y hace que estés cada año más preparado y con ilusión por tu negocio, sobre todo en estos tiempos tan difíciles para nuestro sector.

Un fuerte abrazo a esta gran familia de Baristas y un grandísimo abrazo a todos los que hacéis posible que año tras año se nos conozca más y más.

Sergio Rodríguez

Campeón Nacional de Baristas 2012, Cataluña

Un año antes de mi participación había sido espectador de la increíble función cafetera que protagonizaban los Baristas sobre el escenario. Sus ejercicios me impactaron y enseñó a pensar que yo también quería prepararme y participar.

Empecé a formarme y me dí cuenta de todo lo que lleva preparar una buena taza de café, hecho que me motivó para seguir aprendiendo, incluso después de ganar el título. Conseguir el Campeonato fué una marca importante. El primer premio fué el reconocimiento a todo el esfuerzo y a toda las horas de preparación que empleé para el campeonato, cosa que no podría haber sido posible si no fuera gracias a un gran equipo que estuvo ayudándome, apoyándome y formándome, el equipo de Cafés El Magnífico.

El campeonato fue emocionante desde el principio hasta el final. Una oportunidad donde dar rienda suelta a tus habilidades con el café, una experiencia gratificante por todos los compañeros que conocí y una gran satisfacción por el premio conseguido.

Carolina Hernández

Campeona Nacional de Baristas 2013, Cataluña

Personalmente estoy muy agradecida por lograr el título del último Campeonato. Considero que el aprendizaje y esfuerzo que conlleva todo este recorrido es muy gratificante, además por el camino he podido disfrutar, sufrir y emplear muchas experiencias y superar obstáculos que se nos han cruzado en el camino.

Las expectativas están más que superadas! debatirse con los mejores Baristas de España es insuperable, el compañerismo y profesionalidad que se respira los días de competición son un aliciente más, hacen que la exigencia sea extrema y la superación personal se lleve al límite. En cuanto a la competencia Barista en sí, está muy bien estructurada, de la mano de profesionales del Fórum Cultural del Café, tanto jueces como organizadores que permiten al Barista gozar de un aprendizaje que probablemente nunca olvide independientemente del resultado.

Mis proyectos a futuro es poder continuar aprendiendo y disfrutando día a día de esta linda profesión. Tengo la suerte de poder trabajar en Cafés El Magnífico, donde de la mano de Salvador Sans continuamos enamorándonos de este enorme y complejo mundo que es el café.

Además de esto, continuar ligada al Fórum Cultural del Café participando activamente en todas las propuestas de formación y por qué no, homologación... me encantaría poder llegar a tener la vivencia de ser juez, es una de mis metas a futuro. Esto acaba de empezar!

Aprovecho para dejar mi más sincero agradecimiento por esta increíble experiencia.