

Final IX Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café 2014

El Salón Hostelco (Barcelona) acogió los días 20 y 21 de octubre la Final Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, que en esta su novena edición ha proclamado a Adrián Fernández, de Asturias, como Mejor Barista de España. Todo lo visto sobre el escenario y fuera de él augura un muy buen futuro para el barismo en nuestro país

La Final del IX Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café ha sido una FIESTA. Si una FIESTA en mayúsculas del café y el movimiento barista en nuestro país. Tras meses de competiciones autonómicas, los 17 mejores baristas de España llegaban a la Final Nacional. Lo hacían muy preparados y sobretodo muy orgullosos de su profesión para la que todos coinciden en exigir más visibilidad y prestigio.

Tras dos días de campeonato, Semifinal y Final, el asturiano, Adrián Fernández se alzaba con el título nacional y era declarado Mejor Barista de España, en una competición, la de este año, en la que los presentes, jueces, público, patrocinadores, y baristas han destacado el altísimo nivel en el que se sitúa ya el barismo español. Javier Carrión, campeón valenciano se llevó el título de Barista de Plata y Luis Eduardo Torrealba, representante de Madrid, el de

bronce. Los premios especiales a Mejor Latte y Bebida de Especialidad se los llevó Adrián Fernández y el de Mejor Espresso, Javier Carrión.

Un campeonato de altura

Todos y cada uno de los ejercicios de los baristas de la Semifinal y Final de este noveno Campeonato Nacional Fórum Café, han rozado la perfección. Meses de preparación, pruebas, errores y más pruebas han dado como resultado 17 fantásticas presentaciones en las que el café ha brillado con luz propia. Todos los detalles, desde la selección del café -algunos microlotes de fincas de tierras remotas de países como Colombia-, al servicio de la mesa, la puesta en escena, la vajilla, los complementos, todo, todo... estaba estudiado y preparado a conciencia. Sin desmerecer a los baristas que hace ya nueve años se



subieron por primera vez a un escenario para mostrar y demostrar las grandes dosis de calidad, arte y profesionalidad que encierra la preparación y servicio de una taza de café - sin ellos no hubiéramos llegado hasta donde estamos hoy-, la realidad es que la nueva generación de baristas ha dado un paso adelante muy importante, demostrando, sobretodo, que el barismo es mucho más que un Latte Art y que sin un perfecto, conocimiento del producto con el que trabajamos, es imposible alcanzar el éxito.

En Barcelona, tanto durante la Semifinal como la Final del IX Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café pudimos ver y oír como cada uno de los participantes detallaba las características de los cafés utilizados para su ejercicio. Y lejos de discursos más o menos aprendidos y estandarizados, los baristas

consiguieron hacer suyos los cafés y transmitir a los presentes su admiración por el trabajo de los caficultores, por la tarea de los tostadores, y por el buen hacer de aquellos que reconocen en el café un producto extraordinario merecedor de ser dignificado.

Una tras una, las presentaciones de los baristas no dejaron de sorprender al público y tampoco a los jueces quienes tuvieron sobre su mesa las más diferentes y variadas propuestas para degustar un café, algunas realmente sorprendentes. Y es que no fueron pocos los casos, en los que los baristas de esta competición nos descubrieron nuevas posibilidades para el café como bebida y que antes todavía no habíamos visto en nuestro país. Disfrutamos de ejercicios originales, imaginativos y también de verdadera alquimia, en la que una taza de espresso de acuerdo



Rabi Aouam



Javier Carrión



Ángel Soriano



Borja Triñanes



Rafael Guerrero



Álvaro Gómez



Daniel Ojeda



Guillermo González

a la primera ley de la termodinámica -la materia no se crea ni se destruye, sólo se transforma-, se transfiguraba en originales y atractivas propuestas de degustación: como ingrediente principal de cocktails exóticos, como refresco en lata, como ingrediente más o menos sólido para ser degustado con cuchara, absorbido con caña o incluso del interior de un flash, aquellas míticas bolsitas alargadas de helado de hielo con sabor a frutas o cola que tantos disfrutamos durante nuestra etapa escolar.

Ninguno de los ejercicios fueron uno más... todos fueron de campeonato!

Los jueces

Y si no que se lo digan al equipo de jueces que tuvieron este año la responsabilidad de juzgar en la Semifinal y Final de IX Campeonato de Baristas Fórum Café y que debieron afinar muy fino, en declaraciones de muchos de ellos, por el buenísimo nivel sobre el escenario.

Fórum Café convocó para la ocasión hasta un total de 14 jueces homologados baristas llegados de diferentes puntos de España para juzgar la Semifinal y Final Nacional y a los que debemos agradecer su predisposición y trabajo en favor de la competición barista. Todos participan de forma voluntaria, en muchas ocasiones ocupando vacaciones o horas libres, como las de la tarde previa al inicio de la competición, el domingo 19 de octubre, en la que los jueces estuvieron trabajando en su calibración y revisión de equipo e instalaciones para garantizar el perfecto funcionamiento de la competición.

Durante la Semifinal, 20 de octubre y para garantizar la agilidad de la prueba, que empezó a las 10 de la mañana y se alargó hasta cerca de las 7 de la tarde, se establecieron dos equipos de jueces, formados cada uno de ellos por un juez líder, Alejandro Salvo, y David Tomás respectivamente, dos jueces sensoriales, Imma Borrego y Pere Montaña en un equipo y Manel Batet y Jordi Codina, en otro;

dos jueces técnicos, Imma Vila y Marc Saña por un lado y Mikel Alonso y Javier Batalla por el otro, y tres jueces de control, Eva Díaz, José Garrido y Antonio Cortés que ofrecieron su asistencia a los participantes y jueces en toda la competición.

La coordinación entre los equipos y jueces, así como su profesionalidad correspondió una vez más a una competición del más alto nivel, tal y como certifican, además, las felicitaciones recibidas en Fórum Café por su trabajo así como los comentarios recogidos in situ de algunas personas del público, procedentes de fuera de nuestro país y que seguidoras habituales de competiciones baristas como la nuestra, resaltaron tanto el trabajo de los jueces, como la profesionalidad de los baristas y la buena organización del campeonato.

El día de la Final, 21 de octubre, actuó un solo equipo de jueces, liderado por David Tomás y con Imma Borrego y Jordi Codina como jueces sensoriales, Marc Saña y Rubén Sanz como jueces técnicos y Eva Díaz y José Antonio Cortés, como jueces de control.

Los protagonistas

Y si cabe felicitar el trabajo de los jueces y organización, sin duda, también debemos hacer lo propio con los baristas, principales protagonistas de esta FIESTA vivida en Barcelona, en el marco del Salón Hostelco, los días 20 y 21 de octubre pasados.

En esta edición han participado en la Semifinal del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café un total de 17 aspirantes al título. 13 de ellos lo hacían como vigentes campeones baristas de su Comunidad Autónoma de residencia: Rabi Aouam (Andalucía), Javier Carrión (Valencia), Ángel Soriano (Euskadi), Borja Triñanes (Balears), Rafael Guerrero (Castilla y León), Álvaro Gómez (Castilla La Mancha), Daniel Ojeda (Cataluña), Guillermo González (Galicia), Giorgio Cornacchia (Canarias), Edwin Chaverra



Damián Seijas



Miguel Pérez

(Murcia), Sifeddine Rabbani (Aragón), Adrián Fernández (Asturias) y Alexis Javier Fuentes (Cantabria). Por su parte, Laura Martínez y Luis Eduardo Torrealba lo hacían en calidad de representantes de sus Comunidades, La Rioja y Madrid, respectivamente ya que este año no se alcanzó el número mínimo de participantes para celebrar competición barista en estas plazas - para acceder a la Semifinal, los dos baristas fueron evaluados por un comité de jueces que certificaron su nivel para participar en la semifinal-. Completaban el grupo de 17 baristas semifinalistas que marca la reglamentación del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, Damián Seijas (Galicia) y Miguel Pérez Anés (Asturias), los dos segundos mejores clasificados de las competiciones autonómicas y que cubrían la falta de participantes de Navarra y Extremadura, las dos únicas Comunidades donde no se han convocado campeonatos autonómicos en esta edición.

En la práctica totalidad de los casos, todos estos baristas participaban patrocinados por diferentes marcas de café de nuestro país, como Cafento, Cafés Carambuco, Cafés Baqué, Cafés El Magnífico, Cafés Dromedario, Tirma, Cafés Bernal, D Origen Café y Cafés A&S, firmas todas ellas, junto con el resto de las que han contribuido en la patrocinación de los cerca de 200 baristas participantes de esta IX Campeonato Nacional de Baristas, que están demostrando con su trabajo diario su decidida apuesta por los cafés de calidad y el posicionamiento de la figura del barista, como verdadero profesional de la hostelería especializado en café.

La competición

Seguendo la normativa de los Campeonatos de Baristas Fórum Café, los participantes de la Semifinal y Final Nacional dispusieron de un total de 16 minutos



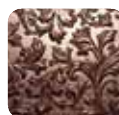
CHOCOLATE TRADICIONAL
a la taza, un placer sin límites
desde 1950

Especial para hostelería



SIN CONSERVANTES • SIN COLORANTES

Chocolate Reybar de Sabores



Clásico



Toffee



Frutas del Bosque



Avellana



Plátano



Menta



Naranja



Blanco

T. 902 12 21 12
www.chocolatereybar.com





Giorgio Cornacchia



Edwing Chaverra



Sifeddine Rabbani



Adrián Fernández



Alexis J. Silva



Laura Martínez

para preparar 4 espressos, 2 Cappuccino Arte y 2 combinados con café, uno de ellos con alcohol y el otro sin.

Uno tras uno, los 17 participantes de la Semifinal de Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café dieron muestras del dominio de la técnica barista en todos sus ámbitos, habiéndose recogido fotográficamente, por ejemplo, una excelente muestra de la genialidad de estos profesionales en la preparación de las mesas para el servicio de sus cafés, su excelente mano en la técnica del Latte Art, o su acierto en la elección de ingredientes para sus bebidas de especialidad, del que, por cierto, podremos disfrutar el próximo mes de marzo en forma de recetario junto a esta revista.

La puesta en escena de los ejercicios baristas en esta edición también ha sido motivo de comentarios entre los que siguieron la competición en directo y también a través de las redes sociales. Equipos y también artilugios de todo tipo han formado parte de las estaciones baristas de esta edición, en la que precipitadores, cuentagotas, cafeteras "unplugged", cocteleras, hervidores "Kettle", batidoras, equipos de cavitación... compartieron protagonista con las dos magníficas máquinas de café Diamant de Crem International y los también magníficos molinos E10 Conic de Compak, patrocinadores oficiales de la competición.

Algunos momentos para recordar

Sin duda una reunión barista de la categoría que ha sido la Final del IX Campeonato Nacional de Baristas ha dejado muchos momentos, recuerdos y anécdotas que recordar, siendo el compañerismo, incluso, nos atreveríamos a decir en algunos casos, el cooperativismo entre los baristas participantes, uno de los grandes triunfos de esta competición.

Llegados de todos los puntos de España, participantes, trainers y acompañantes se comportaron como una auténtica familia barista, apoyándose, aplaudiéndose y también compartiendo muchos ratos de buenas risas... La Barista Party, celebrada en el Hotel Porta Fira, el 20

de octubre, justo después de la Semifinal, es un excelente ejemplo. Allí, con parte del skyline de Barcelona de fondo, unos y otros comentaron la jornada, compartieron consejos, y ofrecieron su apoyo a los seis baristas que se habían clasificado para la Final del día siguiente: Luis Eduardo Torrealba, Alexis Javier Silva, Adrián Fernández, Ángel Soriano, Giorgio Cornacchia y Javier Carrión.

Pero esta no fue la única ocasión en la que quedó clara la buena sintonía existente entre los que forman hoy la gran familia barista de nuestro país. En las redes sociales, grandes protagonistas, por cierto, de esta IX edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, no pararon de publicarse imágenes de los baristas, algunas de su trabajo sobre el escenario, y otras de momentos más distendidos que arrancaron las risas a más de uno. Qué decir, por ejemplo, del instante en que algunos de ellos decidieron apuntarse a uno de los bailes del grupo de danzas africanas que actuó sobre el escenario de Fórum Café en Hostelco mientras se ofrecía una degustación de café de Uganda. De aplauso, también, el acompañamiento musical en directo que utilizó Daniel Ojeda en su actuación.

Y como ser campeón tiene sus consecuencias, Adrián Fernández fue protagonista de varias anécdotas más. Sus compañeros lo mantearon cuando recibió el título y además, como lo prometido es deuda, acabó el campeonato, y Adrián Fernández se deshizo de sus rizos. Los primeros que se cortó fueron sobre el mismo escenario donde se proclamó campeón. El resto los "perdió" ya en Asturias, tal y como recoge un video distribuido a través de Youtube.

Mención especial, también, a la excelente sintonía entre los dos baristas gallegos de esta competición, Damian Seijas y Guillermo González, quienes demostraron como ninguno que ser rivales sobre el escenario no está reñido con una buena amistad en el backstage.

Los ejercicios de los baristas sobre el escenario también dejaron momentos para recordar, como la puesta en es-



cena de campeón murciano, Edwin Chaverra, quien se presentó con un original perchero "cafetero", un artilugio único y original que captó las miradas de todo el mundo. Chaverra, conocido en el mundo barista como Chacalsha Coffee decidió tras la competición subastar por Internet el perchero y destinar el dinero conseguido a colaborar con Saulo, caficultor colombiano, propietario de la pequeña finca La Cabaña de donde este barista se trajo personalmente 5 kilos de un microlote de 300 Kg. que el caficultor puso desinteresadamente a su disposición. Como no podía ser de otra forma, entre los que pujaron mu-

chos compañeros de Chacalsha en la competición barista Fórum Café.

Destacar, también, el ejercicio del madrileño Luis Torrealba, quien decidió traerse el taburete de su cafetería y sentarse frente a los jueces para explicarles todo lo que iba a hacer y las características de los cafés con los que iba a trabajar y también el ejercicio, por ejemplo, de Alexis Javier Silva, campeón de Cantabria quien sólo levantar la mano al inicio de su ejercicio dijo a los jueces "Disfruten y luego hablamos", invitándoles así a probar a ciegas sus preparaciones y comparar al final sus sensacio-

Gran variedad

VASOS DE PAPEL Y TAPAS PARA CAFÉ



www.donosac.com Tel. 943 462 358 - donosac@donosac.com

Mateo Errota, 10 - Pabellones 3, 4 y 5. 20014 Donostia - San Sebastián



nes con sus explicaciones.

Dejar constancia también, de los muchos aplausos que recibió Laura Martínez, la representante de La Rioja y de todo el colectivo femenino en la Semifinal del IX Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café.

Los patrocinadores y los premios

El único objetivo de las competiciones barista Fórum Café es incrementar la cultura del café en nuestro país, prestigiar la figura del barista como auténtico profesional de la preparación del café y favorecer el consumo de café de

mayor calidad que nos satisfaga a todos mucho más.

Quienes apuestan decididamente, también, por estos objetivos son los patrocinadores de nuestra competición. Ellos son los responsables que durante la celebración del mismo, sobre el escenario y también en el backstage, los baristas cuentan con los mejores equipos y productos y también, que los premios del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café sean inigualables. Y si no, sólo hace falta hacer un repaso de lo que se ha llevado Adrián Fernández, junto a su trofeo de Mejor Barista de España: un viaje a Uganda, por gentileza de Icona Café. En este país, nuestro campeón nacional descubrirá el café en origen,





Podium IX Campeonato Nacional de Baristas.
De izq. a drcha. Luis Torrealba, Adrián Fernández y Javier Carrión

conocerá las tareas propias de una finca cafetalera en primera persona y tendrá oportunidad de reunirse con baristas ugandeses, abanderados de este movimiento en el continente africano.

Y todo esto no lo hará solo, pues por primera vez, Fórum Café abre el viaje del campeón a todos aquellos que deseen acompañarlo, en un viaje que tiene todos los ingredientes para convertirse en una experiencia única e inolvidable. Esta "Uganda Coffee Experience", además, será transmitida on-line a través de las redes sociales, convirtiéndose así, en la primera experiencia de telerealidad cafetera de nuestro país. Todos los que se apunten, deben saber, que Icona Café asumirá todos los transfers de viajeros en Uganda, lo que demuestra una vez más, el compromiso y la apuesta de esta empresa de importación de café para divulgar la cultura del café en nuestro país.

Además del viaje, Adrián Fernández recibió de Crem International, patrocinador de las máquinas espresso del campeonato, una máquina espresso Office Leva EB-61 y una semana de estancia en los apartamentos que la firma tiene en Gandía; y de Compak Coffee Grinders que patrocinó los molinos de la competición, un molino E10 Essential. Y por si todo esto fuera poco, todavía, él, y todos los participantes se llevaron diversos obsequios del resto de los patrocinadores de este IX Campeonato Nacional de Baristas, Brita Professional, Eunasa, Lotus Backery, Monin, Promerca y San Pançaç.

El público

Uno de los grandes éxitos de este campeonato ha sido sin duda, la gran cantidad de público que ha llenado el aforo de Fórum Café durante los dos días de competición y actividades paralelas relacionadas con el café que organizó nuestra entidad con moti-

eunasa

lo importante está en el interior



El café solo
SABE MEJOR
si lo tomas
en compañía



BARISTA

eunasa

30
ANIVERSARIO
1984 · 2014



/eunasa



/eunasaspareparts

www.eunasa.com



vo de nuestra presencia en el Salón Hostelco. En ambas jornadas, 20 y 21 de octubre, los asientos para seguir la competición se agotaron ofreciendo el recinto habilitado para la ocasión un magnífico aspecto con mucha gente de pie, alrededor, disfrutando del espectáculo.

Entre el público, caras conocidas del barismo de nuestro país, representantes de empresas tostadoras y también mucho público anónimo, profesionales de hostelería, estudiantes, que descubrían por primera vez el significado de la palabra y profesión barista. A quien les costó algo más aparecer por allí, fue a los medios de comunicación, que en cuatro días de frenética actividad en Hostelco apostaron en su mayoría por hacerse eco de nuestra competición a través de los comunicados oficiales distribuidos con motivo de la semifinal y final nacional. Quienes no perdieron la oportunidad de informar en directo del resultado del campeonato fue la televisión de Barcelona, quien en una atropellada conexión dio en primicia, el nombre del campeón nacional, Adrián Fernández, a quien arrancaron literalmente del escenario para entrevistarlos en directo.

Reconocimiento institucional al Campeonato Fórum Café

En esta su novena final nacional, Fórum Café puede hacer gala de haber atraído la atención de las instituciones y administraciones, que se han interesado en conocer a Fórum Café, nuestra misión y nuestra competición. En la jornada de inauguración del Salón Hostelco y de la Semifinal del campeonato, por ejemplo, el Consejero de Empresa y Empleo de la Generalitat de Cataluña, Felip Puig, visitó el stand de Fórum Café y cambió impresiones con nuestro presidente, Josep Casasayas y nuestra directora Yolanda Bolaños.

Al día siguiente, coincidiendo con la inauguración de la Final del campeonato, el concejal de Comercio, Consumo y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona, Raimond Blasi por estricta delegación del Alcalde de la ciudad, Xavier Trias, y el Director de Servicios Territoriales de Agricultura,

Ganadería, Alimentación y Medio Natural de Barcelona y Cataluña Central por delegación directa del presidente de la Generalitat, Artur Mas, acompañaron a nuestro presidente y a la directora del Salón Hostelco, Isabel Piñol, en este acto. Ambos representantes de la administración felicitaron a Fórum Café por su trabajo, reconociendo Raimond Blasi, por ejemplo, en su discurso, su desconocimiento de la figura del Barista y la grata sorpresa que había tenido al conocer el trabajo de estos profesionales.

Isabel Piñol quien también participó en el acto de clausura del campeonato en el que intervino, además, el presidente del Salón Hostelco, Jordi Roure, se mostró muy complacida por albergar una edición más del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, que recordemos desde su inicio, se celebra cada dos años en Barcelona coincidiendo con este importante Salón Internacional de Equipamiento para la Hostelería, la Restauración y Colectividades.

Campeonato on-line

Y de todo lo acontecido en esta Final del IX Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café se han hecho eco, como hemos dicho antes, las redes sociales, las cuales, más que nunca, han servido para llevar hasta todos los rincones de España y del mundo nuestra competición.

Durante los dos días de Campeonato, Fórum Café ofreció minuto a minuto, a través de su fanpage en Facebook y su Twitter (@ForumCafe1) todo lo que estaba aconteciendo sobre el escenario del campeonato ubicado en el Palacio 3 del Salón Hostelco. Además de fotografías, por primera vez, se publicaron algunos vídeos de las actuaciones baristas consiguiendo ratios de visualización altísimos, tanto de forma individual como en el global de cada uno de los días. Sólo el conjunto de las entradas del día de la Semifinal habían conseguido más de 15.000 visualizaciones antes de terminar la jornada.

Las aportaciones tanto de los baristas participantes, como de sus trainers, patrocinadores y público en general han sido decisivos para el triunfo del campeonato en las redes



Jueces y Baristas de la Final del IX Campeonato Nacional de Baristas, junto al presidente y la directora de Fórum Café, en el centro de la imagen

sociales, posicionándose este canal como prioritario, junto a esta misma revista y la página Web de Fórum Café para la comunicación entre nuestra entidad y el movimiento barista.

En el momento de cerrar la edición de esta revista, ya se ha convocado una reunión del Comité de Jueces el 10 de diciembre y próximamente una de

delegados para poner en marcha ya la décima edición del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Estos diez años hacen más especial, si cabe, la convocatoria, cuyo calendario de competiciones autonómicas conoceremos durante las próximas semanas.

Susanna Cuadras

SU MAJESTAD LA LECHE FRESCA.



El café en grano y la leche fresca son sinónimos de calidad de la bebida en cada taza. Hoy, gracias a Necta y a su gama completa de máquinas superautom ticas se pueden obtener espressos, capuchinos y cafés cortados con la mejor tradición italiana, con sólo pulsar un botón. El diseño elegante, tamaño compacto y la flexibilidad de sus soluciones hacen de Koro, Korinto, Kobalto y Karisma que sean únicas y muy apreciadas para cualquier emplazamiento en el mundo de los hoteles y cafeterías. Entra y descubre nuestra gama en www.nectahoreca.es



NECTA ES UNA MARCA DE

