



forumdelcafe.com

fórumcaféen **HOSTELCO**

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Barcelona
16 al 19 Abril 2018

Salón Hostelco
Fira de Barcelona - Gran Vía
Área Café - Palacio 7
Espacio Fórum Café - Stand B253
Acceso Norte - Hall 8

FÓRUM CAFÉ EN HOSTELCO

Barcelona del 16 al 19 de Abril 2018

Fira Barcelona - Palacio 7 - Área Café
Stand B253

Una edición más, Fórum Café participa y contará con una presencia destacada en el Salón Hostelco, que este año, por primera vez, se celebra simultáneamente con la Feria Alimentaria.

En Hostelco, Fórum Café contará con un generoso espacio en el que no parará la actividad en los cuatro días de Salón y en el que volveremos a dar cita a todo el sector para compartir conocimiento, innovación y pasión por el café.

El objetivo... ¡Hablar y que se hable de café!

Todas las actividades de Fórum Café se anuncian como propuestas destacadas en Hostelco Alimentaria, un tándem que se posiciona como el evento ferial más importante del sector de la alimentación y el equipamiento hostelero en España y uno de los más destacados a nivel internacional.

Síguenos en:

www.dorumdelcafe.com
FBK: Forum Cultural Cafe
TWITTER: @ForumCafe1
INSTAGRAM: fórum_cafe
PINTEREST: Fórum Café
YOUTUBE: Fórum del café

ESPACIO FÓRUM CAFÉ EN ÁREA CAFÉ

Fórum Café cuenta en esta edición de Hostelco-Alimentaria con un amplio espacio de 480 m2, pensado y diseñado para la comodidad de los visitantes y también de todos los protagonistas de las actividades organizadas por nuestra entidad..

En el espacio Fórum Café, el visitante podrá seguir cómodamente sentado la competición barista en el espacio para público habilitado para la ocasión. Además, se ha previsto la **proyección de la competición** a través de un sistema de gran formato **que permitirá seguir desde cualquier punto del stand lo que está sucediendo sobre el escenario.**

Adicionalmente en el espacio Fórum Café, se ha reservado un **área especial para los campeonatos de Aeropress y Cata** y también otro pensado para la **degustación de cafés de calidad, bebidas con café y chocolates.**

Completan el espacio Fórum Café en Hostelco, un backstage, una sala de jueces y un espacio de almacenaje especial para los baristas participantes en el Campeonato Nacional.

La entrada al espacio Fórum Café se podrá realizar de forma directa desde el ACCESO NORTE HALL8 reservado a Hostelco y Restaurama, en el horario habitual del Salón, de 10 a 19.00 h. (Fira Barcelona ha previsto un servicio especial de lanzaderas que unirá el Salón con la Plaza Europa - con paradas en diferentes puntos del recinto ferial - y también con la Estación de Sants).

La participación de Fórum Café en Hostelco se podrá seguir a través de las redes sociales FBK (Fórum Cultural del Café), Twitter (@ForumCafe1) e Instagram (fórum_cafe)



Stand B253

FÓRUM CAFÉ TE INVITA A HOSTELCO

En el marco del acuerdo de colaboración entre Fórum Café y Hostelco, todos los socios de nuestra entidad pueden beneficiarse de la entrada gratuita al Salón Hostelco Alimentaria durante los 4 días de feria. Los interesados pueden solicitar su código a info@forumdelcafe.com

Si no es socio y está interesado en visitar el espacio Fórum Café en Área Café, puede comprar su entrada al Salón con descuentos de más del 50% hasta el 16 de marzo, en la sección de visitantes de www.hostelco.com

LUNES 16 DE ABRIL

11:00 a 11:15h

Acto de Inauguración XII Campeonato Nacional de Baristas

11:30 a 16:00 h

I Semifinal XII Campeonato Nacional de Baristas

16:30 a 17:30h

I Semifinal II Campeonato Nacional de Aeropress

17:30 a 19:00h

I Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial

MARTES 17 DE ABRIL

11:00 a 15:30h

II Semifinal XII Campeonato Nacional de Baristas

15:30 a 16:00h

Aprende latte art en cinco pasos con Héctor Hernández

16:00 a 16:30h

Clasificación y sorteo orden de participación para la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas

16:45 a 18:30h

II Campeonato Nacional de Cata

18:30 a 19:00h

Entrega del Premio II Campeonato Nacional de Cata

MIÉRCOLES 18 ABRIL

11:00 a 12:30h

Final del II Campeonato Nacional de Aeropress

12:30 a 13:00h

Acto de entrega del Premio II Campeonato Nacional de Aeropress

14:00 a 17:30h

Final del XII Campeonato Nacional de Baristas

17:30 a 18:00h

Café Solidario by Café Mundi y Fórum Café

18:00 a 18:30h

Clasificación y entrega de premios XII Campeonato Nacional Barista y Clausura

JUEVES 19 DE ABRIL

10:30 a 12:30h

Asamblea General y Extraordinaria Fórum Café (acceso restringido a socios de la entidad)

11:30 a 12:30h

Demostración Campeonatos Down y degustación de combinados con café y chocolate

13:00 a 14:00h

Mesa redonda: "Nuevas Tenencias de consumos en el mundo del café"



XII Campeonato Barista fórumcafé

El Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café es la competición por excelencia en España en la que son distinguidos a los mejores profesionales de la preparación y servicio de café del país.

La primera edición de esta competición se celebró en el año 2006 y desde entonces de forma ininterrumpida, Fórum Café ha convocado el campeonato cada año, ampliando las fases eliminatorias hasta cubrir actualmente, la practica totalidad de las Comunidades Autónomas españolas.

La competición está abierta a profesionales baristas y estudiantes de hostelería que deben demostrar ante los jueces sus conocimientos sobre café y también su dominio de la técnica de preparación y servicio de este producto, tanto en espresso, como en otro tipo de presentaciones como el cappuccino o bebidas creativas con café con y sin alcohol. De gran vistosidad y atractivo, esta competición cuenta con un gran número de seguidores en todas sus fases - provinciales, autonómicas y finales- siendo hoy, la calidad del café con la que concursan los baristas, la complejidad de las bebidas presentadas, y la variedad e innovación de los equipos utilizados, un referente entre profesionales y amantes del café que han sabido ver en estos espectáculos una gran fuente de conocimiento e inspiración.

VER VIDEO

<https://www.youtube.com/watch?v=Jo3ileg-Eul#!prettyPhoto/>

El objetivo de Fórum Café al organizar el Campeonato Nacional de baristas, es **PRO-MOVER LA CULTURA DEL CAFÉ, EL CONSUMO DE CAFÉ DE CALIDAD y PRESTIGIAR LA FIGURA DEL BARISTA**, como auténtico experto en el conocimiento y preparación de la taza de café y bebidas especiales con este producto. El atractivo e interés por esta competición ha conseguido despertar la necesidad de formación en el sector del café y profesionales de todos sus ámbitos han participado y lo siguen haciendo en las formaciones Fórum Café, creadas y desarrolladas para conseguir incrementar los estándares de conocimiento y calidad del café en nuestro país.

MECÁNICA DE LA COMPETICIÓN

Todos los participantes disponen de 16 minutos para preparar cuatro espressos, dos cappuccinos, dos bebidas de especialidad con o sin alcohol con la base de café espresso.

Al mismo tiempo, que preparan todas estas bebidas, los baristas deben ofrecer a los jueces y al público, las oportunas explicaciones acerca de la procedencia, características y propiedades aromáticas del café que están elaborando.

Su actuación y conocimientos son valorados por un juez líder, dCos jueces sensoriales y dos jueces técnicos apoyados por uno o más jueces de Control que velan por el buen desarrollo del campeonato.

LUNES 16 DE ABRIL

11:00 a 11:15 h
Acto de Inauguración
XII Campeonato Nacional de Baristas

11:30 a 16:00 h
I Semifinal XII Campeonato Nacional de Baristas

MARTES 17 DE ABRIL

11:00 a 15:30 h
II Semifinal XII Campeonato Nacional de Baristas

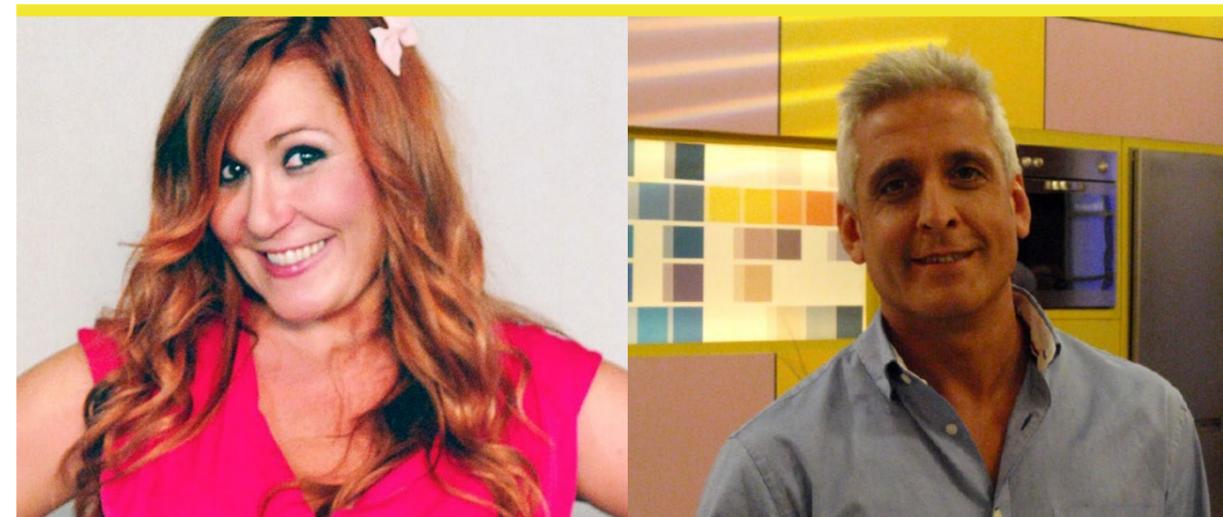
11:30 a 16:00 h
I Semifinal XII Campeonato Nacional de Baristas

MIÉRCOLES 18 DE ABRIL

14:00 a 17:30 h
Final del XII Campeonato Nacional de Baristas

18:00 a 18:30h
Clasificación y entrega de premios XII Campeonato Nacional Barista y Clausura

PRESENTADORES



Eduardo Bandera y Natalia Roig los presentadores del XII Campeonato Nacional de Baristas.

Eduardo Bandera es un todo terreno de la pequeña pantalla con una experiencia profesional muy amplia en el mundo televisivo, una gran versatilidad y una voz inconfundible. Ha colaborado en Telecinco con María Teres Campos en el programa "Que tiempo tan feliz", y también con Irma Soriano en "Mira la vida" de Canal Sur. Habitual de la pequeña pantalla en las noches de fin de año de la televisión andaluza, se siente entusiasmado de poder presentar por segundo año consecu-

tivo, la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas de Fórum Café.

Eduardo Bandera hará tándem en esta tarea, con la actriz, locutora y guionista malagueña, Natalia Roig quien repite, también, experiencia en la presentación del campeonato, dos años después de su trabajo en la Final del X Campeonato Nacional de Baristas, en el Palacio de Congresos de Málaga. Natalia es conocida por sus papeles en series de televisión como "Doctor Mateo", "Policías" o "Con el culo al aire" ha trabajado, además, en diversas películas, como Volver dirigida por Pedro Almodóvar.

XII Campeonato
Barista
fórumcafé



FINALISTAS

Durante los meses previos a la Final del Campeonato se han convocado 12 campeonatos autonómicos y tres campeonatos provinciales. En total cerca de un centenar de baristas se han disputado de forma directa la hegemonía barista en sus respectivas Comunidades –más de 200 de forma indirecta, teniendo en cuenta las fases y eliminatorias internas celebradas en Escuelas de Hostelería y por parte de los propios tostadores entre sus clientes y colaboradores-.

Los primeros clasificados en cada uno de estos campeonatos autonómico, además de los cinco mejores segundos clasificados invitados para cubrir las cinco plazas vacantes hasta las 17 disponibles, son los que participan en la Semifinal Nacional, 16 y 17 de Abril, de donde saldrán los seis baristas finalistas que optarán al título de Mejor Barista de España, en la Final del 18 de Abril. Semifinalistas.

SEMIFINALISTAS

COMUNIDAD	BARISTA	PATROCINADOR	
Andalucía	Melchor Bollero Cerda	Cafés Foronda	Campeón
Andalucía	Diego Ángel Cuadra	Cafés Tamazor	2º Clasificado
Aragón	Andreea Duti	Café La Pantera	Campeona
Aragón	Taia Zahariya	Batalla Cafés	2ª Clasificada
Cantabria	Carmen María Ortiz Cobo	Grupo Dromedario	Campeona
Castilla León	Adrián Rodríguez Álvarez	Grupo Dromedario	Campeon
Cataluña	Núria Ruiz Fanega	Cafés Mama Same	Campeona
Cataluña	Galla Pipó Piqué	Batalla Cafés	2ª Clasificada
Euskadi	Mario Vidal Marcos	Cafés Baqué	Campeón
Galicia	Javier Vázquez Muradas	Mocay Café	Campeón
Galicia	Marcos González Hernández	Delikia	2º Clasificado
Islas Canarias	Ivette Vera Loor	Origen Colombia	Campeona
La Rioja	Óscar Solorzano Artacho	Cafés Baqué	Campeón
Madrid	Rayco Jesús Paz Rodríguez	Supracafé	Campeón
Murcia	Enrique Doménech Alacid	Café Barsel	Campeón
Valencia	José Vicente Arrué Fernández	Cafés El Magnifico	Campeón
Valencia	Manuel Barragán Cardoso	Café Barsel	2º Clasificado

LOS PREMIOS

El Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café premia a los ganadores con el título de Mejor Barista de España, de subcampeón y tercer clasificado. Adicionalmente, se otorgan también, los premios al: Mejor Espresso; Mejor Latte Art y Mejor Bebida de Especialidad.

El primer clasificado recibe además, como premio un viaje a un país productor de café. Por cuarta ocasión consecutiva, Icona Café patrocinará este viaje que en esta edición tendrá como destino Vietnam y los cafetales de este origen, actualmente, el segundo máximo productor mundial de café.

Además, Crem International, empresa patrocinadora oficial de la máquina de café de la Final del Campeonato obsequiará al ganador con una máquina de café Office Leva EB-61; mientras que Compak Coffee Grinders, patrocinadores de los Molinos de Café de esta competición, hará lo propio y regalará al vencedor/a un molino E10Conic Essential on Demand. También está previsto que el resto de patrocinadores de la Final del XII Campeonato Nacional de Baristas obsequien a los participantes con sus productos.

crem
INTERNATIONAL
QUEEN EXPOBAR spengler
Strong brands of Crem International



Leva EB-61



E10Conic

PATROCINADORES



COLABORADORES



II CAMPEONATO NACIONAL DE CATA DE CAFÉ FÓRUM CAFÉ



MECÁNICA DE LA COMPETICIÓN

La cata de café es un ejercicio básico e imprescindible que realizan profesionales de diferentes ámbitos del café para examinar y determinar las características sensoriales de un café. La cata evidencia un sin fin de características del café, imposibles de detectar analizando únicamente de forma visual el grano o la bebida.

Esta competición está abierta a profesionales y amateurs de la cata de café, los cuales se enfrentarán a pruebas de triangulación, debiendo demostrar su capacidad para distinguir cafés diferentes.

Para la competición se utilizará el protocolo de cata brasileña. La organización dispondrá 8 juegos de triángulos frente a cada participante. En cada juego habrá dos cafés iguales y uno diferente. Los concursantes deberán utilizar sus habilidades gustativas y olfativas para identificar la taza especial de las tres y el competidor que identifique el mayor número de tazas "impares" será declarado ganador/a.

Los cafés seleccionados para los triángulos serán los mismos para todos los participantes y se colocarán al mismo tiempo frente a los concursantes. En caso de empate, ganará el concursante que haya acabado la competición en menor tiempo.

EL PREMIO

El barista campeón se llevará como premio una caja/set de 36 aromas de Le Nez du Café, además del trofeo del Campeonato.



PROGRAMA DE LA COMPETICIÓN



COORDINADO POR:

CAROLINA HERNÁNDEZ Y CÁSSIA MARTÍNEZ

CON LA COLABORACIÓN DE:

MARTES 17 DE ABRIL

16:45 a 18:30 h

II Campeonato Nacional de Cata Fórum Café

18:30 a 19:00 h

Entrega de premio II Campeonato Nacional de Cata Fórum Café



II CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS FÓRUM CAFÉ



MECÁNICA DEL CAMPEONATO

La Aeropress se ha impuesto como uno de los métodos más innovadores y versátiles para preparar el café, hoy día. Irrumpió de forma sigilosa en las estanterías de las más modernas cafeterías hace unos pocos años atrás y, ahora, ya se puede encontrar en las cocinas de muchos hogares.

Fórum Café convoca la segunda edición del Campeonato Nacional de Aeropress con intención de reconocer al mejor especialista del país en el dominio de la técnica de preparación de café con este método y cafetera, en el que la proporción perfecta café/agua, el tiempo de contacto del café con el agua, la granulometría del café utilizado, la presión que ejerce el barista sobre el émbolo, ... resultan determinantes en la consecución de una taza perfecta.

Los concursantes dispondrán de 8 minutos para prepararse, hacer la extracción y presentar una taza, como mínimo de 200 ml de café. Todos utilizarán el mismo café para sus preparaciones. El café será cedido por Icona Café. Tres jueces catarán a ciegas las tazas que tendrán el nombre del concursante en su base. Estos jueces buscarán la extracción perfecta, aquella que haya conseguido el mejor aroma, sabores agradables, que haya extraído la dulzura del café, una acidez balanceada, y presente retrogustos agradables y duraderos. La extracción mejor valorada será la ganadora.

EL PREMIO

El barista campeón se llevará como premio una cafetera Trinity One por gentileza de Icona Café, además del trofeo del Campeonato.

PROGRAMA DE LA COMPETICIÓN

COORDINADO POR:
PAU VALVERDE

PRESENTADO POR:
HONORIO GARCÍA

LUNES 16 DE ABRIL

16:30 a 17:30h

Semifinal II Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café



El Premio: Trinity One

PATROCINADO POR:

ICONA CAFE

CON LA COLABORACIÓN DE:

BEZOYA **COMPAK**
COFFEE & EQUIPMENT COMPANY

MIÉRCOLES 18 ABRIL

11:00 a 12:30h

Final II Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café

12:30 a 13:00h

Entrega del Premio II Campeonato Nacional de Aeropress Fórum Café

I PREMIO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND COMERCIAL

Uno de los productos insignia que mejor define y diferencia a las empresas tostadoras de café, son sus blends. mezclas originales y únicas que cada firma formula y define para crear un producto con sello de identidad propio, capaz de diferenciarse en boca del resto de cafés del mercado.

Para reconocer este trabajo Fórum Café convoca por primera vez en Hostelco a todos los tostadores y profesionales del café del país, al I Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial, que galardonará el café que mejor responda a las exigencias de paladares expertos y consumidores, en general.

MECÁNICA DEL CONCURSO

Únicamente se pueden presentar al concurso blends ya en comercialización. Fórum Café recogerá el producto directamente en la sede de la empresa tostadora, sin previo aviso de día y hora de la recogida, siendo obligatorio que los paquetes entregados formen parte de la producción de la firma.

El día de la competición, un equipo de baristas experimentados preparará frente al público los cafés con máquina espresso y los servirá a los tres jueces de la competición y a tres consumidores para que los valoren. Será una cata a ciegas y no se informará ni al público ni a los jueces del nombre y composición del blend y tampoco de la empresa tostadora que lo presenta hasta el anuncio de los premios. La referencia del resto de cafés participantes no se hará pública.

PROGRAMA DE LA COMPETICIÓN

INSCRIPCIONES ABIERTAS A TRAVÉS DE
WWW.FORUMDELCAFE.COM



EL PREMIO

El blend ganador recibirá galardón acreditativo del I Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial

LUNES 16 DE ABRIL

17:30 a 19:00 h

I Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial



CAFÉ SOLIDARIO CAFÉ MUNDI FÓRUM CAFÉ

MIÉRCOLES

18 DE ABRIL

17:30 a 18:00h

Fórum Café y la Fundación Café Mundi colaboran desde hace años en la promoción de proyectos de sostenibilidad social en países productores de café. El objetivo es mejorar las condiciones de vida y la formación de las personas directamente relacionadas con el cultivo de café. Esta es una colaboración institucional pionera en el ámbito del café en nuestro país, con radio de acción en diferentes países del cinturón cafetero y repercusión directa y sin intermediarios, en los productores y sus familias.

Embarcándose en este proyecto, Fórum Café asume una responsabilidad solidaria con el primer eslabón de la cadena del café, actuando como nexo entre los productores y la Fundación y ejecutando las tareas de supervisión de los proyectos propuestos por nuestra entidad y aprobados por Café Mundi.

Fundación Café Mundi apuesta por intervenciones a través de micro-proyectos, lo que posibilita llegar a un mayor número de lugares y también, la consecución de garantías en su ejecución y un mejor control en la realización de los mismos.

Esta sesión propone al público un viaje al corazón de algunos de estos proyectos para conocer a sus protagonistas y la repercusión en sus vidas de los planes de sostenibilidad social promovidos por las dos entidades españolas".

PRESENTADO POR:

Nacho Alonso, vicepresidente de la Fundación Café Mundi y miembro de la Junta Directiva de Fórum Café



DEMOSTRACIÓN CAMPEONATOS BARISTAS DOWN

Los Campeonatos Baristas Down España, nacidos en Galicia en el año 2012 son una iniciativa pionera en el mundo que busca visibilizar al colectivo de personas con síndrome de Down en términos positivos, dar una formación profesional especializada a personas de este colectivo y facilitar su inserción en el mercado de trabajo con prácticas laborales en establecimientos de hostelería. Actualmente se celebran, además de en Galicia, en Asturias, Valencia y Andalucía.

Coincidiendo con la celebración del 21 aniversario Down Compostela, asociación impulsora junto a la firma Cafento, de los Campeonatos Baristas Down, Fórum Café enmarca dentro de sus proyectos en el ámbito de responsabilidad social, una exhibición de esta competición con intención de colaborar en su difusión, dar a conocer el valor de estas personas como profesionales, también, en la preparación de cafés y mejorar y normalizar la imagen de las personas con discapacidad intelectual en entornos laborales convencionales, en este caso, la hostelería.

Al estilo de una rutina convencional del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, tres baristas down realizarán su ejercicio que será valorado por Jueces homologados Fórum Café. El ejercicio lo realizarán de forma conjunta y prepararán 4 espressos, dos capuccinos arte y dos bebidas con o sin alcohol en 16 minutos de tiempo.

La participación de este equipo barista finalizará con una degustación de bebidas preparadas con café y chocolate Reybar".Andalucía.

JUEVES 19 DE ABRIL

11:30 a 12:30h

Exhibición Campeonatos Baristas Down

BARISTAS PARTICIPANTES:

Fran Fianza Domínguez
Alexandro Lado González
Pamela Dolores Casagrande Pons

COORDINACIÓN POR:
DIEGO LÓPEZ

CON LA COLABORACIÓN DE:



MESA REDONDA NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMO EN EL MUNDO DEL CAFÉ



¿Cuál es la relación actual del consumidor con el café?, ¿por qué?, ¿qué nos marcan los grupos de consumidores?, ¿qué rol juega el café en la hostelería?, ¿cómo estamos volviendo a consumir fuera de casa?, ¿cómo se activa el botón de compra en nuestras mentes? El consumo se ha convertido en el imperio de los sentidos, ¿cómo podemos sacar ventaja del neuromarketing para saber que gusta ahora y que puede gustar en el futuro?, ¿cómo están influyendo y cómo influirá la comunicación digital en el consumo de café?

Para reflexionar sobre todas estas cuestiones, Fórum Café propone una mesa redonda de mano de expertos relacionados directamente con el sector del neuromarketing, Juan Graña de Neurologyca; del consumo

de bebidas fuera del hogar, Edurne Uranga, Directora de sector de Kantar Worldpanel; del análisis estratégico de las Marcas, la Comunicación y los Medios, Pepe Martínez de Kantar Millward Brown; y del gran consumo, Txema Morales, Client Services Director en Kantar Worldpanel.

Hablaremos sobre el comportamiento de los diferentes perfiles de compradores y descubriremos hacia donde se mueven; radiografiaremos el tipo de consumo actual de café en nuestro país y su por qué; para entender el consumo en hostelería, veremos cuándo, quien y que café se consume en este canal, y nos plantearemos como aprovechar y optimizar los canales de comunicación digital para acercarnos al consumidor y fortalecer nuestro.

JUEVES 19 DE ABRIL

13:00 a 14:00 h

PONENTES

Juan Graña

Experto en creatividad aplicada al Marketing Lateral y Neuromarketing y fundador de Neurologyca. Con más de 25 años de experiencia en el mundo del marketing como directivo, ha trabajado con marcas de prestigio como Cepsa, Jaguar, Air France, Varilux, Nikon Lenses, Financial Times, entre otras.

Pepe Martínez

Responsable de marketing de Kantar Millward Brown, autor de varios libros sobre investigación cualitativa y neurociencia. Ha ocupado diversos puestos de liderazgo en Kantar Millward Brown, incluyendo el de jefe de Euroqual y director general para España y Portugal.

Txema Morales

Client Services Director en Kantar Worldpanel. Especialista en Investigación de Mercados, gestiona cuentas de clientes nacionales e internacionales, principalmente dentro del sector del gran consumo.

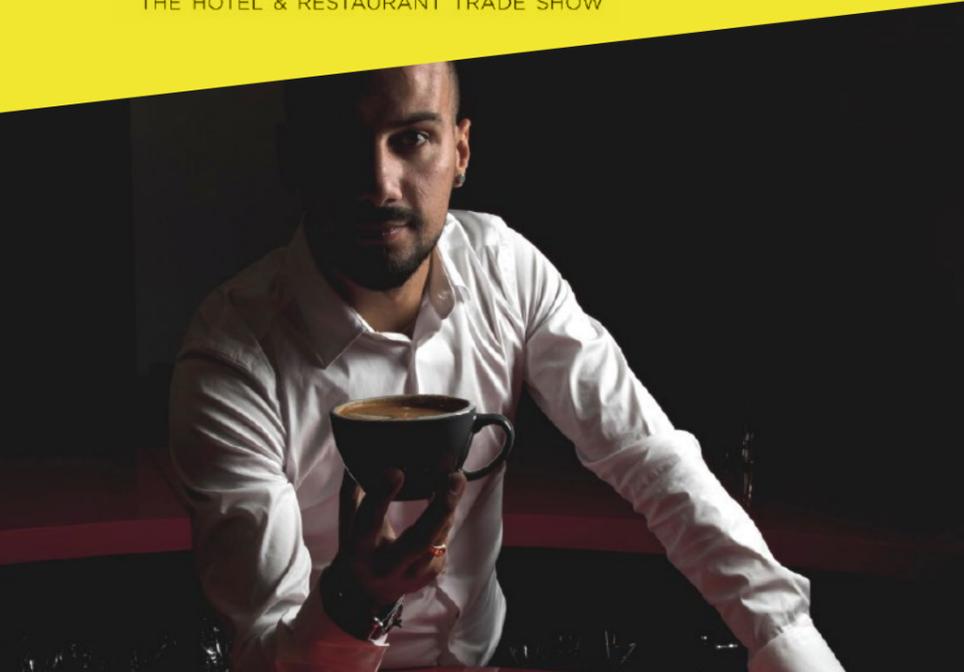
Edurne Uranga

Directora de sector de Kantar Worldpanel. Experta en los hábitos de consumo de los españoles fuera de casa, en concreto en bebidas y alimentación. Actualmente lleva más de dos años analizando el comportamiento de los consumidores fuera del hogar y su evolución.

MODERADOR

Iñaki Vidaurrazaga

Director de Marketing y Nuevas Líneas de Negocio de Café Fortaleza y miembro de la Junta Directiva de Fórum Café



APRENDE LATTE ART EN 5 PASOS CON HÉCTOR HERNÁNDEZ

En el Latte Art todo es imaginación... y técnica. Héctor Hernández, en dos ocasiones finalista Campeonato Mundial de esta disciplina y actual vencedor del Campeonato Internacional de Baristas de Foz, ofrecerá en el espacio Fórum Café en Hostelco, una demostración práctica de este atractivo arte de decoración de la taza de café y nos explicará, en cinco pasos, los conceptos básicos que nos ayudarán a conseguir un cappuccino latte art de foto.

¿Cuál es la forma correcta de emulsionar la leche?, ¿cómo debemos realizar el vertido?, ¿a que nos referimos cuando hablamos de elasticidad de la leche?, además de un buen dibujo, ¿cómo aseguramos el correcto balance de café y leche en nuestro cappuccino latte art? Héctor Hernández nos lo mostrará y explicará para que podamos aplicarlo, de forma sencilla y práctica, en nuestro bar y cafetería.

La sesión estará abierta a todo el público.

COLABORADORES



MARTES 17 DE ABRIL

15.30 a 16.00 h

CONCURSO FOTOGRAFÍA



◀ EL PREMIO

El café se bebe y se disfruta por los sentidos, incluida la vista! Fórum Café convoca la segunda edición del Concurso de Fotografía sobre café y cultura de café abierto a todo el público, aficionados, profesionales y, sobretodo, amantes y apasionado de este producto.

La fecha límite de recepción de imágenes será el próximo 1 de marzo. A partir del 6 de ese mismo mes, las fotografías quedarán expuestas virtualmente en la red, donde todo el público podrá votar su imagen favorita. Una selección de estas imágenes, se expondrán en el espacio de Fórum Café en Hostelco.

A fecha de 19 de Abril, día de clausura del Salón Hostelco-Alimentaria, la fotografía que cuente con más votos será proclamada ganadora y será portada del número de junio de la revista Fórum Café. Además, su autor/a recibirá como premio una cámara digital para que siga compartiendo con todo el mundo su café.

Bases del concurso disponibles en www.forumdelcafe.com

BASES

Concurso abierto a todo el público
Temática: Café en cualquiera de sus múltiples facetas. Cultivo, consumo, preparación, proceso, cultura,...

Las fotografías deben ser originales
Máximo tres imágenes por participante
Las imágenes deben tener una orientación vertical, **una resolución mínima de 300 dpi y una medida mínima de 21 x 29,7 cm**
Fórum Café se encargará de imprimir todas las imágenes.

Las imágenes que no se cumplan estos requerimientos serán desestimadas.
La imagen ganadora será decidida a través de una votación popular a través de la web específica que Fórum Café ha habilitado para el concurso.

Las imágenes deben enviarse a **comunicacion@forumdelcafe.com** e ir acompañadas de la siguiente información: Título de la foto, Autor y Contacto.

SOBRE HOSTELCO

Los salones de Fira de Barcelona, Alimentaria y Hostelco, celebrarán su próxima edición conjuntamente del 16 al 19 de abril de 2018 y ocuparán la totalidad del recinto de Gran Vía, convirtiéndose en una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al ofrecer tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal. Con esta iniciativa, Fira da respuesta a la petición del sector cuya evolución pasa por la suma de sus activos y la potenciación de sinergias.

En esta nueva etapa, Hostelco mantiene su identidad, refuerza su posicionamiento internacional tras 40 años de trayectoria y vuelve a otorgar un protagonismo especial al Café al que dedica un espacio monográfico en el *Palacio 7: Área Café*.

CONEXIONES

Los viajeros que lleguen a la estación "Barcelona-Sants pueden acceder al recinto de Gran Vía con el servicio especial de lanzaderas dispuesto por Fira Barcelona para los días del Salón"

Autobuses lanzaderas:

Fira de Barcelona pondrá a disposición de los visitantes del Salón dos líneas de autobuses lanzaderas durante todos los días de feria. Una de las líneas unirá la Estación de Sant con el recinto de Gran Vía con parada en Av. Reina M.Cristina. La parada para acceder al espacio Fórum Café en Área Café es la primera de la calle Botànica, Acceso Norte- Hall-8.

El segundo servicio de autobús lanzadera realizará un recorrido de circunvalación a todo el recinto de Fira Gran Vía con parada en las diferentes puertas de acceso y la estación de metro y ferrocarriles Europa-Fira.

Taxi Barcelona cuenta con 10.500 taxis. Viajes y Hoteles

VIAJES Y HOTELES

Fira Barcelona, a través de *TravelFira*, pone a disposición de los visitantes una amplia oferta hotelera, así como descuentos en transporte. Puede encontrar mayor información al respecto en:

www.hostelco.com/travel-accomodation

HOSTELCO	INFORMACIÓN
Periódicidad	Bienal
Carácter	Profesional
Fechas	16-19 Abril 2018
Horario	De 10:00 a 19:00h
Localización GPS	41.35448, 2.1269
Ubicación	Recinto de Gran Vía - Avinguda de Joan Carles I, 64 - 08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
Área de exposición:	22.000 m2, un 30% más respecto a 2016 Expositores: 600 (25% internacionales)
Sectores:	Área Café. Todo el universo del café Equipos y maquinaria para la hostelería Menaje y servicio de mesa, utensilios y envases Textil, ropa y uniformes Interiorismo, decoración, iluminación y mobiliario Vending Tecnología, entretenimiento y software Limpieza y lavandería Spa&Wellness&complementos Pan&Pizza. Equipos y utensilios Helados. Equipos y maquinaria.

ACCESOS	
Accesos directos desde aeropuerto:	Por carretera: a 12 kilómetros de distancia (C-31)
	Metro: línea L9 Sud (estaciones "Fira" y "Europa/Fira")
	Autobús: línea 46 de TMB (parada "Pl. Europa")
	Taxi
Metro	L9 Sud de TMB (estaciones "Fira" y "Europa-Fira")
Autobus	Líneas H12 y 79 de TMB Conexión autobús Gran Vía - Pl. España Líneas H12, 46, 65 y 79 de TMB
Tren	Ferrocarrils Generalitat de Catalunya (FGC) Líneas S8, S33, R6, R5, S4 (estación "Europa/Fira").

SOBRE FORUM CAFE

Fórum Cultural del Café es la primera entidad española sin ánimo de lucro dedicada en exclusiva a la divulgación de la Cultura del Café en nuestro país. Fundada en 1997, Fórum Café se ha constituido como pieza clave del sector, siendo organización pionera y abanderada de proyectos de éxito como la formación especializada en café, comunicación monográfica sobre este producto, campeonatos de baristas, viajes a países productores, o la edición de la primera revista monográfica sobre el café en España, entre otras iniciativas.

CONTACTO

Dirección y Coordinación General
info@forumdelcafe.com

Administración
administracion@forumdelcafe.com

Prensa y Comunicación
comunicacion@forumdelcafe.com

Acreditaciones y acceso a feria
patricia@forumdelcafe.com

SÍGUENOS

