



XIII CAMPEONATO **BARISTA** fórum**café** | **VIGO19**

DEL 16 AL 18 DE MAYO
AFUNDACIÓN OBRA SOCIAL ABANCA

www.forumdelcafe.com



XIII CAMPEONATO BARISTA

fórumcafé | VIGO19

Un año más, Fórum Café organiza la Final Nacional Barista que este año tendrá lugar en uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad de Vigo. La sede **Afundación Obra Social ABANCA** ha sido el lugar elegido para celebrar este esperado encuentro.

Fórum Cultural del Café contará con distintos espacios en los

que se realizarán varias actividades relacionadas con el café. Tres jornadas repletas de conocimiento, innovación y la pasión que une a todos los asistentes que se distribuirán a lo largo de los espacios destinados a la celebración de la XIII Final Nacional Barista, el III Campeonato Nacional de Aeropress, el III Campeonato Na-

cional de Cata, el II Premio al Mejor Blend Comercial, el I Premio al Mejor Blend de Especialidad y el Campeonato Barista Down Fórum Café.

¿Nuestro propósito?
¡Hacer del café el protagonista indiscutible!

EDIFICIO AFUNDACIÓN OBRA SOCIAL ABANCA

El edificio de la sede de la **Gerencia de Afundación** fue construido en el año **1879** por el arquitecto vallisoletano **Jenaro de la Fuente Domínguez**. Una estructura de estilo ecléctico en la que se puede apreciar el gran trabajo de cantería, con dos fachadas enlazadas por un chafán. La rehabilitación de este emblemático edificio ha sido pensada para un uso funcional, con más de 13000 metros cuadrados de superficie distribuidos a lo largo de cinco plantas que el próximo mes de mayo servirán como escenario para las actividades programadas por Fórum Café.

En los distintos espacios que componen la sede y habilitados para la ocasión, los visitantes del evento podrán asistir a los distintos campeonatos, premios y charlas. Además, en el Auditorio, con capacidad para 350 personas, se proyectará en pantalla todo lo que suceda en el escenario barista. La Sala Pilares, bautizada así por nuestra organización por las columnas que la caracterizan, es el lugar elegido para celebrar los campeonatos de **Aeropress** y **Cata**. En esta misma sala se reservará un espacio

para exposición a las empresas que quieran mostrar sus productos al público asistente. Completan los espacios un backstage para la preparación y ensayo de participantes de la **Final Nacional**, una sala para las deliberaciones de los jueces y un office polivalente pensado para el descanso de los baristas en el que el equipo dispondrá de comida y bebida. Durante los tres días de campeonatos, los participantes dispondrán además de dos cocinas totalmente equipadas en la planta del Auditorio y en la de la Sala Pilares.

El Jardín Interior de Afundación, fue creado a partir del primitivo patio de la edificación, conjuga la tradición constructiva del siglo XIX en granito con los materiales más actuales, y los asistentes, acompañantes y baristas podrán acceder cuando lo deseen.

La entrada al edificio se realizará de forma directa desde la entrada principal situada en la calle **Policarpo Sanz** a partir de las **9 de la mañana** y las actuaciones baristas se podrán seguir a través de las redes sociales de **Fórum Cultural del Café**.

Programa

La XIII Final Nacional Barista Fórum Café es un evento gratuito al que pueden asistir los socios de nuestra entidad y todas aquellas personas que quieran acceder a los distintos campeonatos para disfrutar de las actuaciones de los baristas.

JUEVES 16 DE MAYO

11:00h a 11:15h
Inauguración XIII edición
Final Nacional Barista
Fórum Café
Auditorio

11:30h a 16:00h
I Semifinal Barista
Auditorio

16:30h a 17:30h
Semifinal III Campeonato
Nacional de Aeropress
Sala Pilares

17:30h a 19:00h
I Premio mejor Blend
de Especialidad y II Premio
Blend Comercial
Fórum Café
Auditorio

19:00h a 20:00h
Cóctel de Bienvenida
(Previa confirmación)
Terraza exterior

VIERNES 17 DE MAYO

11:00h a 15:30h
II Semifinal Barista
Auditorio

15:30h a 16:00h
Demostración de Latte Art
by Adrián Fernández

16:45h a 18:30h
III Campeonato
Nacional de Cata
Sala Pilares

21:00h a 00:00h
Cena Solidaria
Restaurante El Juliana
(Rúa da Ronda de Don
Bosco, 41 - Vigo)

SÁBADO 18 DE MAYO

10:00 a 11:30h
III Campeonato Nacional
de Aeropress
Sala Pilares

11:00h a 12:30h
Campeonato Barista
Down Fórum Café
Auditorio

14:00 a 17:30h
XIII Final Nacional Barista
Auditorio

17:30h a 18:00h
Juego de Café
Auditorio

18:00 a 18:30h
Clasificación, entrega
de premios y Clausura



REDES SOCIALES

¡Síguenos y estarás informado de todo lo que sucede en esta XIII Final Nacional Barista!

Web: www.forumdelcafe.com
Facebook: [/forumculturalcafe](https://www.facebook.com/forumculturalcafe)
Instagram: [forum_cafe](https://www.instagram.com/forum_cafe)
Twitter: [ForumCafe1](https://twitter.com/ForumCafe1)
Youtube: [Fórum Cultural del Café](https://www.youtube.com/channel/UC...)
Linkedin: [Fórum Cultural del Café](https://www.linkedin.com/company/forumculturalcafe)

XIII CAMPEONATO BARISTA FÓRUM CAFÉ

El Campeonato Nacional Barista Fórum Café es la competición de referencia en España en esta disciplina y en la que se distinguen a los mejores profesionales en la preparación y servicio de café en nuestro país.

La primera edición de esta competición tuvo lugar en el año 2006 y desde entonces se ha celebrado a lo largo y ancha del territorio ininterrumpidamente con una convocatoria de baristas de las distintas comunidades autónomas españolas.

La competición está abierta a profesionales baristas y a estudiantes de Hostelería que quieren demostrar a los jueces sus conocimientos sobre café y el dominio de la técnica de preparación y su servicio, tanto en espresso como en capuccino y sus bebidas de especialidad con o sin alcohol.

Este tipo de competiciones cuenta con un gran número de seguidores en nuestro sector en todas sus fases: provinciales, autonómicas y finales. Este hecho ha convertido a la Final Nacional Barista en un referente para profesionales y amantes del café por la calidad del café con el que concursan los baristas, la complejidad en la elaboración de las

bebidas, así como la variedad e innovación en los equipos utilizados. Sin duda, todo un espectáculo a los ojos del público.

El principal objetivo de Fórum Cultural del Café como asociación es promover la cultura del café y su consumo y prestigiar y darle el lugar que se merece a la figura del barista como experto en el conocimiento y preparación de la taza de café y las bebidas de especialidad elaboradas con este producto.

Además, el interés despertado en estas competiciones ha aumentado considerablemente el interés en el sector por la formación de profesionales de todos sus ámbitos para incrementar los estándares de conocimiento y calidad del café en nuestro país. Una demanda evidente para la que Fórum del Café ha diseñado un programa de formaciones a todos los niveles con el fin de instruir y poner en práctica los conocimientos adquiridos en distintas disciplinas, desde el origen del café hasta su manipulación, pasando por la elaboración de una taza en la estación barista.

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 serán valorados por un juez Líder, dos jueces sensoriales y dos jueces Técnicos apoyados por tres jueces de Control que velan por el buen desarrollo del campeonato.

CENA SOLIDARIA FÓRUM CAFÉ

En el marco de la habitual Cena de Gala que Fórum Café celebra los años impares, nuestra organización propone este 2019 la I Cena Solidaria Fórum Café con el ánimo de apoyar una muy buena causa.

Se trata de una iniciativa con la que queremos celebrar la cultura cafetera de la mejor manera posible: colaborando con el Hospital Sant Joan de Deu de Barcelona en la construcción del **SJD Pediatric Cancer Center Barcelona**, un proyecto muy ambicioso de 30 millones de euros que hará realidad el mayor centro en Europa dedicado exclusivamente al tratamiento y la investigación del cáncer infantil.

La cena tendrá lugar el próximo **17 de mayo**

en el restaurante **El Juliana** de Vigo. Todas aquellas personas que quieran colaborar, asistan o no a la cena, pueden aportar su donativo solidario a través de una transferencia bancaria a **Fórum Cultural del Café**. La cantidad obtenida para el proyecto será anunciada durante la velada, un evento al que pueden asistir todas aquellas personas que quieran disfrutar de una noche en la que no faltarán gastronomía, risas y un buen café.

El Ingreso del donativo se puede realizar a partir de hoy mediante transferencia en el número de cuenta **ES44 2100 0889 4702 0028 6938** con el nombre de asunto: **SJD**



DAMIÁN SEIJAS

Es Formador de Fórum Cultural del Café y Campeón Nacional Barista Fórum Café en el año 2015, Campeón SCA de Latte Art 2011 y Campeón Coffee Good Spirits en el año 2013. Damián es además Embajador de Café Nespresso en España.



WILLY GÓMEZ

Campeón gallego de Baristas 2013, 2014 y 2016, Ganador Spain Skills 2012 y Medalla de Plata Europe Skills 2012. Willy propietario de Moon93 - Café-Cocktail Bar y Co-propietario de Astro Café.



VÍCTOR COUTO

Campeón barista de Galicia en los años 2009 y 2010 y Campeón Latte Art 2008 y 2009, Couto es propietario de la empresa de infusiones Esencias de Mariña.

FINALISTAS

Durante los meses premios a la Final Nacional Fórum Café ha convocado 8 campeonatos autonómicos en los que baristas de todo el país se han disputado la hegemonía barista en sus respectivas comunidades.

Los primeros clasificados en cada uno de estos campeonatos autonómicos, además de los representantes de autonomía y los invitados que suman las 17 plazas disponibles participarán en la Semifinal Nacional que tendrá lugar los días 16 y 17 de mayo. De estas dos jornadas saldrán los seis baristas que optarán al título al Mejor Barista de España en la final que tendrá lugar el 18 de mayo en el Auditorio de Afundación Obra Social ABANCA.

SEMIFINALISTAS POR COMUNIDADES

COMUNIDAD	BARISTA	SPONSOR
Aragón	Andreea Duti	Cafés El Tostadero
Comunidad Valenciana	Manuel Barragán	Cafés Barsel
Galicia	Javier Vázquez	Cafés Mocay
Murcia	Enrique Domenech	Cafés Barsel
Asturias	Jorge Alonso	Café Dromedario
Euskadi	Ismene Moreno	Cafés Foronda
Andalucía	Rafael Martín	Carambuco

REPRESENTANTES POR COMUNIDADES

COMUNIDAD	BARISTA	SPONSOR
Canarias	Giorgio Cornacchia	Origen Colombia
La Rioja	Oscar Solarzano	Cafés Baqué
Aragón	Ismael Moraleda	Cafés El Tostadero
Aragón	Daniel Cisternas	Cafés El Criollo
Comunidad Valenciana	Andrea Mas	Cafés Barsel
Comunidad Valenciana	Andrea Juan	Cafés Barsel
Galicia	Luis Blanco	Café Dromedario
Euskadi	Ángel Soriano	Coffee & Wine Academy
Euskadi	Eric Ruiz	Cafés Foronda

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 quinta vez consecutiva, **Icona Cafe** patrocinará este viaje, cuyo destino será 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 ganador un molino **E10 Conic Essential**. También está previsto que el resto de los patrocinadores de la Final del XIII Campeonato Nacional de Baristas obsequien a los participantes con sus productos.

VIAJE A
VIETNAM
ICONA CAFE



Leva EB-61



E10 Conic

COORGANIZADORES



Coffee Center

PATROCINADORES



COLABORADORES



III CAMPEONATO NACIONAL DE CATA FÓRUM CAFÉ

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 este. La cata evidencia muchas de las 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.

JUEVES

16 DE MAYO

16:45h a 18:30h
III Campeonato Nacional de Cata
Sala Pilares

18:30 a 19:00h
Entrega premio
III Campeonato Nacional de Cata



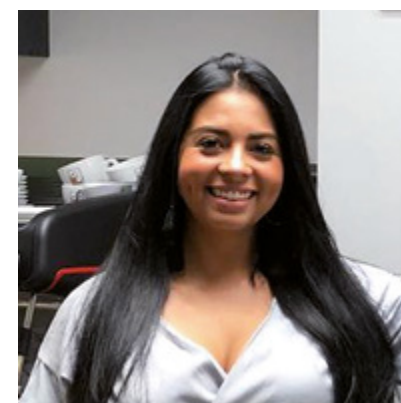
MECÁNICA DE LA COMPETICIÓN

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.

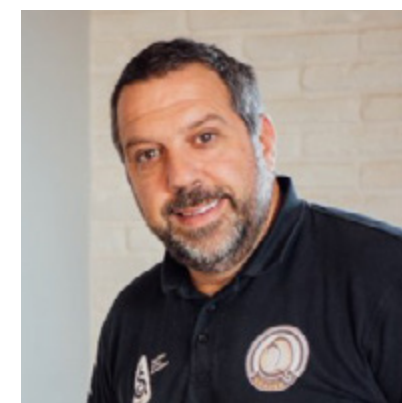
EL PREMIO

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



COORDINADO POR:
MARÍA YERALDIN POSADA

Yeraldin Posada se dedica a la asistencia técnica, monitoreo y acompañamiento de productores en procesos de beneficio y comercialización de cafés especiales. Anteriormente ha trabajado en la asesoría en comercialización y exportación de cafés especiales, así como barista y catadora.



PRESENTADO POR:
HONORIO GARCÍA

Honorio García es juez de Fórum Cultural del Café y asesor barista en Cafés Foronda. Cuenta con los títulos de AST y Q Grader y su pasión por el café lo ha llevado a participar en numerosos eventos cafeteros.

CON LA COLABORACIÓN DE:



III CAMPEONATO NACIONAL DE AEROPRESS FÓRUM CAFÉ

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 III 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.

COORDINADO POR:
MARÍA YERALDIN POSADA

PRESENTADO POR:
HONORIO GARCÍA

CAFÉ DEL CONCURSO
BOURBON ROSADO
(COLOMBIA)

FINCA : SAN LUIS
MUNICIPIO: LIBANO TOLIMA
AGRICULTOR : OMAR ARANGO TINOCO

Variedad: bourbon rosado
Altura: 1900 msnm
Fermentación: anaerobia 36 horas
Secado: marquesina
Tiempo de secado: 25 días aprox
Almacenado: bolsas grainpro y saco de yute

PROGRAMA DE LA COMPETICIÓN

JUEVES

16 DE MAYO

16:30 a 17:30h
Semifinal III Campeonato Nacional de Aeropress
Sala Pílares

SÁBADO

18 DE MAYO

10:00 a 11:30h
Final III Campeonato Nacional de Aeropress
Sala Pílares

11:30 a 12:00h
Entrega premios III Campeonato Nacional de Aeropress
Sala Pílares



EL PREMIO

Trinity One

fórumcafé
XIIICAMPEONATO BARISTA

PATROCINADO POR:



Promerca

CON LA COLABORACIÓN DE:



II PREMIO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND COMERCIAL

y I PREMIO FÓRUM CAFÉ AL MEJOR BLEND DE ESPECIALIDAD

MECÁNICA DEL CONCURSO

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

Para reconocer este trabajo Fórum Café convoca por segunda vez consecutiva a todos aquellos tostadores y profesionales del país al II Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial, y por primera vez, el I Premio Fórum Café al Mejor Blend de Especialidad, que valorará el café que mejor responda a las exigencias de los paladares expertos.

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 de jueces de la competición. Será una cata a ciegas y no se informará 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

Inscripciones abiertas a través de www.forumdelcafe.com

JUEVES

16 DE MAYO

17:30 a 19:00h

II Premio al Mejor Blend Comercial y I Premio al Mejor Blend de Especialidad
Auditorio

EL PREMIO

El blend ganador recibirá el galardón acreditativo del **II Premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial** y al **Mejor Blend de Especialidad**.

SELLOS MEJORES BLENDS





CAMPEONATO BARISTA **DOWN** FÓRUM CAFÉ

Fórum Café celebra la primera edición del **Campeonato Barista Down Fórum Café** en colaboración con Fundación Down Compostela, Fundación Down Vigo, Cafento y Delikia, empresas pioneras en la celebración de campeonatos down desde el año 2012, con el fin de dar visibilidad a este colectivo y formar a personas con Síndrome de Down para facilitar su inserción en el mercado laboral.

Durante la primera edición del Campeonato Down Fórum Café, los baristas realizarán su ejercicio que será valorado por Jueces homologados Fórum Café. El ejercicio lo realizarán de forma conjunta y prepararán 4 espressos, dos cappuccinos arte y dos bebidas con o sin alcohol en 16 minutos de tiempo.

SÁBADO
18 DE MAYO

11:30 a 12:30h
Campeonato
Barista Down
Auditorio

En esta edición participan:

ALEXANDRO LADO DURÁN
DANIEL LÓPEZ BLANCO
FRANCISCO JOSÉ FIANZA DOMÍNGUEZ
MIRIAM RODRÍGUEZ MUÑOZ
ANDREA ARROYO GIGANTO
ROBERTO ROQUE PEREIRA SIENES

CON LA COLABORACIÓN DE:



COORDINADO POR:
MARCOS GONZÁLEZ

Es el actual Campeón Nacional Barista Fórum Café. Después de trabajar como barista y formador de Delikia Fresh, actualmente es el Responsable de Calidad de Delikia y colabora como trainer en la Asociación DOWN Vigo.



COORDINADO Y PRESENTADO POR: DIEGO LÓPEZ

Es juez coordinador, técnico y sensorial de Campeonatos de Baristas, reconocido por Fórum Cultural del Café y la Speciality Coffee Association of Europe (SCAE). Después de ser participante en varios campeonatos, combina su labor de asesor barista en Cafento con la formación de nuevos profesionales y la preparación de otros baristas. Desde hace años, López colabora activamente en la Asociación Down Compostela.

FOTOGRAFÍA FÓRUM CAFÉ

El café se bebe y se disfruta por los sentidos, ¡Incluida la vista! Fórum Café convoca la tercera vez consecutiva el Concurso de Fotografía sobre café y cultura de café abierto a todo el público, aficionados, profesionales y, sobretodo, amantes y apasionado de esta bebida.

La fecha límite de recepción de imágenes será el próximo 26 de abril. A partir del 29 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 Afundación Obra Social ABANCA de Vigo.

El día 20 de mayo, la fotografía que cuente con más votos será proclamada ganadora y será portada del número de septiembre 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**

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.

PREMIO

Polaroid Snap Touch Instant



Vigo 16 al 18 Mayo 2019
Afundación Obra Social ABANCA

SOBRE FÓRUM CAFÉ

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

YOLANDA BAÑOS | info@forumdelcafe.com

Administración

MANUELA | administracion@forumdelcafe.com

Prensa y Comunicación

CARLOTA SAÑA | comunicacion@forumdelcafe.com

Coordinación, Inscripciones y Accesos

PATRICIA GARCIA | patricia@forumdelcafe.com

SÍGUENOS



Vigo 16 al 18 Mayo 2019
Afundación Obra Social ABANCA