



Mundo Barista

La importancia del barista cada día es más relevante. La cultura del café, entendida en este caso, como la divulgación del conocimiento de que el café es algo más que una bebida, de color negro y de sabor amargo, que se toma en el desayuno y después de las comidas, tiene en la persona que lo prepara y sirve, el barista, su mayor exponente para que el consumidor la conozca y la comprenda.

Es evidente que es necesario que el café en origen tenga un proceso que se preocupe de obtener un estándar de calidad alto, pero eso ya existe en muchos países productores y en otros ya están actuando en ese sentido. También es evidente que es necesario que las empresas que lo adquieren, tuestan, envasan y comercializan deban presentar una gama de productos que incluya cafés de alta calificación, pero eso también existe. Y no debemos olvidar las máquinas para preparar la infusión, en donde, de nuevo es evidente, que podemos encontrar verdaderas maravillas de la tecnología, tanto entre las destinadas para el sector de la restauración, como en las que se utilizan para preparar el café en el hogar.

Pero todo este esfuerzo no serviría de nada, si en el momento de la preparación, un profesional no nos sirviera una excelente taza de café. En España existen más de 300.000 bares y restaurantes, que sirven más de 30 millones de tazas de café diarias. No es esta nueva sección, que iniciamos en este número de la revista, el lugar indicado para hablar de las calidades de los cafés que se preparan, que en otros artículos se habla de ello, sino de los profesionales encargados de preparar y servir el café: los baristas.

En Mundo Barista ofreceremos a los lectores información, sugerencias, explicaremos las actividades que se desarrollen y daremos conocimiento de los eventos previstos, como, por ejemplo, los Campeonatos de Baristas Fórum Café, una de las formulas más indicadas para demostrar los conocimientos y capacidades de los participantes y, como no, incorporaremos entrevistas con diferentes baristas, ya que, en definitiva, ellos son los verdaderos protagonistas de esta sección.





El pasado año 2006, el Fórum Cultural del Café inició en nuestro país las competiciones de baristas, que tanto éxito tienen en otros países del mundo. Como ya informamos en el anterior número de esta revista, se celebraron siete Campeonatos Regionales de Baristas en diferentes ciudades españolas, concretamente en A Coruña, a cargo de Cafés Veracruz, Vitoria, organizado por Cafés la Brasileña, Barcelona, que organizó directamente el Fórum, Madrid, organizado por la Asociación Madrileña de Tostadores de Café (Amic), Lleida, que corrió a cargo de Cafés Batalla y Cantabria, organizado por el Grupo de Cafés el Dromedario.

1er. Campeonato Nacional de Baristas

Compak
COFFEE GRINDERS

QUALITY ESPRESSO®
Quality Espresso

water + more

Estos campeonatos, además de elegir el campeón o campeona de la región, dieron paso a los ganadores y finalistas para participar en el 1er. Campeonato Nacional de Baristas, que se celebró en el Salón Hostelco, que tuvo lugar en Barcelona los días 22 y 23 del pasado mes de octubre, organizado por el Fórum Cultural del Café con la colaboración de Fira de Barcelona, Ayuntamiento de Barcelona (Año del Comercio 2006) y el soporte de las marcas patrocinadoras Quality Espresso, Compak y Water+More, además de la colaboración de las empresas VFA, Torani y Probat, que obsequiaron con lotes de sus productos a los participantes. El Campeonato tuvo un notable éxito tanto de participación de concursantes como de asistencia de público y una significativa repercusión en los medios de comunicación.

De lo acontecido en la semifinal, en donde participaron 17 concursantes, así como de la final, a la que llegaron 6 baristas, de este 1er. Campeonato Nacional de Baristas ya informamos en la revista anterior, pero parece oportuno, ya que estas líneas van dirigidas a los baristas, conocer de primera mano las opiniones y sensaciones de los principales actores del Campeonato.

Resultado de la final del 1er. Campeonato Nacional de Baristas

Ganadora del Campeonato	Chiara Nicolini	presentada por Central Café
2ª clasificada	Mónica López	presentada por Cafedor / Café Veracruz
3er. clasificado	Xavier Boschmonart	presentado por Cafés Saula
4º clasificado	Gary Enríquez	presentado por Faborit Café
5º clasificado	Marcos Vicente	presentado por Restaurante Txemari / Delta Cafés
6º clasificado	Manuel Rubio	presentado por Cofeetech

La ganadora del campeonato, Chiara Nicolini, representará a España en el Campeonato Mundial de la WBC, que se celebrará en Tokio (Japón), a finales del próximo mes de julio

Xavier Boschmonart
3er. clasificado en el 1er.
Campeonato Nacional de Baristas
presentado por Cafés Saula



Xavier Boschmonart Xaubet, es un profesional de la hostelería de 31 años, regenta, desde hace 11 años, una cafetería de su propiedad en Calella, población de la costa del Maresme en la provincia de Barcelona. Se presentó al campeonato celebrado en Barcelona y se clasificó para la final del Campeonato Nacional, en donde logró alcanzar un muy meritorio tercer puesto.

Señor Boschmonart, ¿Qué supuso para Ud. participar en un concurso de baristas?

Para mi fue una gran sorpresa, descubrir un mundo nuevo, aprender unas técnicas que me permitían mejorar el resultado final del café y del servicio. Siempre me ha interesado mucho aprender todo lo relativo al mundo del café. Tanto en el Campeonato de Baristas de Cataluña, en el que quede segundo, como en el de España, que quede tercer clasificado, me abrieron las puertas de este apasionante mundo del café que yo desconocía.

Haber llegado hasta esta final supone practicar y decidir la bebida libre, ¿le ha supuesto un gran esfuerzo personal? ¿Cuanto tiempo ha practicado?

Para mi no supuso un gran esfuerzo prepararme para el Campeonato, una vez aprendidas las técnicas teóricas en Café Saula y en el Forum del Café, sólo era cuestión de practicar sin cesar en mi cafetería, y eso para mi era un placer.

¿Qué bebida preparó en la final? ¿Como y por qué decidió esta bebida?

La bebida libre fue un cóctel caliente servido en copa, un café espresso con naranja, chocolate y leche emulsionada. El resultado fue una bebida amarga con predominio del café, que era uno de los requisitos del campeonato. Creo que una bebida de café debe de ser sencilla, sin demasiada complicación, y con un óptimo resultado final.

¿Cree Ud. que haber llegado a esta final le reportará algún beneficio profesional?

Para mi el beneficio es sobretodo a nivel personal, las experiencias vividas, los conocimientos aprendidos, y la gente que conocí, a la que quisiera agradecer todo su apoyo.





A Xavier Boschmonart le presentó al concurso su proveedor de café: la empresa torrefactora Café Saula. Hemos conversado con Luis Saula Puig, su director general, para conocer su opinión sobre los concursos de baristas.

Sin duda estos concursos pueden motivar a muchos profesionales que hasta ahora sólo veían al barista como un camarero que hacía cafés, ahora lo contemplarán como si fuera un artista que prepara espressos perfectos y elabora cappuccinos con lo que se conoce como Latte Arte. Todo el sector, con el tiempo, se vera beneficiado.

Y los establecimientos en donde trabajan, ¿cree usted que se beneficiaran?

El Latte Arte es una técnica que el cliente no tiene la costumbre de ver con frecuencia, por tanto, donde se está aplicando dicha técnica, el resultado es espectacular, y como consecuencia el consumo de café en dicho establecimiento aumenta en poco tiempo, y esto es lo que también se persigue con estas competiciones.



¿Continuará participando y aportando concursantes?

Café Saula seguirá aportando concursantes mientras nuestros clientes se ilusionen con el Concurso y quieran aprender las técnicas.

Es el caso de Xavier Boschmonart que al enterarse del concurso nos pidió que le formáramos, y su ilusión fue también la nuestra.

Mónica López **2ª clasificada en el 1er. Campeonato** **Nacional de Baristas** presentada por Cafedor / Café Veracruz



La coruñesa Mónica López García, de 26 años, llegó al Campeonato Nacional después de haber ganado la competición celebrada en A Coruña, en la final de Barcelona consiguió un magnífico segundo lugar. Mónica ha conseguido una dedicación para la que parece predestinada, ofrece sus conocimientos para la formación de nuevos baristas, después de haber recibido, así mismo, formación de barista, en los niveles de iniciación, avanzada y profesional, en el Centro de Formación Cafedor y actualmente colabora en la organización de campeonatos de baristas en la Comunidad Gallega.

En la entrevista que le hemos realizado, la primera pregunta parece obligada, ¿qué le ha significado participar en la final del Concurso Nacional de Baristas?

En primer lugar, un reto personal de perfeccionar mi técnica como barista y especializarme en café, desde la cata, conocimientos de orígenes, hasta su proceso como bebida a través de la máquina de café. En resumen una motivación para seguir trabajando apasionadamente con el café.

Haber ganado el concurso de A Coruña y obtener el segundo lugar en el Campeonato Nacional, con unos contrincantes muy competitivos, supone haber practicado durante mucho tiempo, ¿le ha supuesto un gran esfuerzo personal? ¿Cuanto tiempo ha practicado?

Evidentemente participar en un campeonato lleva detrás de sí un gran esfuerzo personal, dedicación de horas, pruebas de ingredientes, diseño de presentaciones y obviamente, la ayuda de mis más cercanos colaboradores, quienes también pusieron su granito de arena para que fuese al campeonato y representase a Galicia de la mejor manera posible.

En cuanto al tiempo que he dedicado es prácticamente imposible determinarlo con exactitud porque son meses en los que la preparación para el campeonato ocupa buena parte del tiempo de un barista profesional.

¿Qué bebida preparó en la final? ¿Como y por qué decidió esta bebida?

En la final, opté por un Café Frappe con Plátano porque como hice mención en su momento, quise relacionar al plátano con la única zona de España y Europa donde se produce café. Se

trata del Café de Agaete, originario de las Islas Canarias. Fue un homenaje a ese café.

Parece evidente que Ud ya ha obtenido el beneficio profesional que perseguía...

Si, ya lo estoy viviendo. Y desde aquí me gustaría invitar a los profesionales de la hostelería especializados en el espresso, es decir a los "baristas", a que se den cuenta que estos campeonatos son la puerta a nuevos horizontes profesionales relacionados con el mundo del café. Pero con una obligación, se tiene que conocer y amar el café.





Augusto Morales Torres, gerente de Cafedor, S.L. / Café Veracruz, fue quien presentó a Mónica López al Campeonato Nacional de Baristas. La empresa que dirige el señor Morales tiene un programa de formación que, entre otros temas relacionados con el café, prepara a los profesionales para confeccionar un correcto café espresso, en sus cursos enseña los parámetros perfectos del café espresso, la puesta a punto de la maquinaria, la manipulación de los factores físico-químicos, así como la elaboración y presentación de los cócteles para confeccionar una carta de cafés. Como experto en la formación de baristas le hemos preguntado, ¿este tipo de concursos pueden mejorar la capacidad y calificación profesional de los baristas?

Es importantísimo y clave para el futuro del café en la hostelería mejorar la profesionalidad de la última persona que toca el café. Pero no olvidemos que lo que también hay que mejorar es la taza, es decir, no nos perdamos en las formas y nos olvidemos del fondo, que es la bebida.



¿Afecta de alguna manera a los establecimientos tener personal experto, es decir lo que ahora se conoce como barista?

Para mi, hoy en día, un establecimiento que no tenga personal que prepare el espresso con la profesionalidad de un barista, acompañado de una determinada calidad de café, tiene un futuro complicado.

¿Continuará participando y aportando concursantes?

Sí. Los resultados han sido muy satisfactorios y gratificantes desde el punto de vista personal y profesional.

Chiara Nicolini Ganadora del 1er. Campeonato Nacional de Baristas presentada por Central Café



Una joven de 23 años, Chiara Nicolini, es la ganadora del 1er. Campeonato Nacional de Baristas. Trabaja como barista en uno de los establecimientos de la cadena Central Café de Barcelona. La historia de Chiara difiere de lo que podría imaginarse de una persona que ha obtenido el reconocimiento de su labor profesional, y es que hace poco más de dos años, lo único que conocía del café es que se bebía y que le gustaban los cappuccinos.

Chiara reside en Barcelona desde hace esos poco más de dos años, a donde vino para acabar la carrera de Administración y Dirección de Empresas, que había comenzado en Perú. Como tantos otros estudiantes buscó y encontró un trabajo, que el destino quiso que fuera en Central Café, una empresa que tiene como norma hacer un buen café y servirlo con esmero.

Con la primera ganadora del campeonato español de baristas, Chiara Nicolini, más que una entrevista, propiamente dicha, hemos mantenido una agradable conversación, mientras, como no podía ser de otra manera, tomábamos una taza de café, en uno de los establecimientos de la empresa en la que trabaja. Parece necesario comenzar por preguntarle como una estudiante de empresariales, que hasta hace unos cuantos meses no sabía preparar un café en una máquina profesional, ha podido conseguir ser la ganadora de una competición en la que la pericia en la preparación del espresso es básica, entre otras muchas habilidades...

La verdad es que cuando comencé a trabajar en esta empresa, hace unos dos años y cuatro meses, no conocía nada del café. Pero aquí tienen la norma de preparar bien el café y enseguida me interesé y comencé a preparar cafés y cappuccinos y me gustó. Pregunté a unos y a otros y empecé a conocer lo que significaba el punto del molido, la preparación y puesta a punto de la máquina, la importancia del agua y como conseguir la emulsión adecuada de la leche y, de pronto me salió un dibujo. Ese fue el principio, después, practicando y practicando, llegué a hacer los dibujos cada vez mejor y, la verdad es que me sentía satisfecha y me gustaba.

Pero el paso de saber hacer unos dibujos con la leche en una taza de café a presentarse a un concurso en donde la perfección es toda una exigencia es muy largo y no parece nada fácil. ¿Como es que te decidiste a presentarte

a un concurso? ¿Considerabas que tus conocimientos y tus habilidades te permitirían, quizás, ganar?

Decidirme no fue ni fácil ni difícil, fue inesperado. El encargado de mi trabajo, el señor Eduard Gómez, me propuso presentarme a un concurso y eso, me sorprendió, pero me gustó. Y ahí es cuando comencé a investigar y practicar más. Leí en internet todo lo que pude sobre los concursos de café y lo que no sabía lo preguntaba, no me cansaba de preguntar y de experimentar, de hacer prácticas, una detrás de otra, comprendiendo cada vez más al café y lo que significa.





Y llegó el primer concurso...

Sí me presenté al Campeonato que se celebró en Barcelona en septiembre del año pasado, pero me descalificaron porque superé el tiempo permitido para preparar los cafés y las bebidas. Así que pensé que ahí se acababa mi carrera.

Se dice que así es como se aprende, pero es evidente que ahí no acabó todo...

Sí, es verdad, eso le puede pasar a cualquiera. Yo estaba muy nerviosa, era la primera vez que preparaba los cafés delante del público y de los jueces, la verdad es que impone mucho. Hay muchos nervios, detrás, entre todos los concursantes.

Eduard Gómez insistió en que volviera a presentarme. Yo no estaba segura de hacerlo, me decía: si ya me han descalificado una vez, ¿por qué voy a presentarme?, pero lo hice, porque estaba convencida de que lo hacía bien y esta vez no volvería a pasarme en el tiempo.

Y volviste a presentarte a un campeonato, esta vez fue en Lleida, en donde, es evidente, te fue mejor que en el anterior. ¿Como es que te presentaste en Lleida?

Eso fue a indicación del señor Gómez y del señor Sans, de Cafés El Magnífico, que es quien me facilitó el café para concursar, creo que era el último que se hacía y yo no dudé en aprovechar la oportunidad. Allí, en Lleida me fue bien, quedé segunda y me clasifiqué para la semifinal del Campeonato Nacional de Hostelco, en donde llegué a la final y gané. Creo que a cada competición iba mejorando, cada vez que concurso me voy acostumbrando más al ambiente, ya no pienso en nada más que en lo que estoy haciendo.

¿Qué bebida de especialidad presentaste en el Campeonato?

En Lleida, presenté como bebida de especialidad un café frío con menta y jengibre, pero para Hostelco la cambié. Allí presenté un café al curry con explosión de coco, que estaba compuesto por un café espresso, servido en una tacita transparente, con una pequeña cobertura de una salsa cremosa de curry y acompañado por unas bolitas esféricas de coco, que son como de gelatina y que explotan en la boca, en donde se mezclan con el café, aunque se notan todos los sabores separados. Es muy agradable, aunque no estaba segura que les gustara a los jueces, porque es muy diferente a las bebidas más habituales.

Pues debió gustarles, ya que ganaste. Pero ahora viene una prueba todavía más difícil, representarás a España en el próximo Campeonato Mundial de Baristas, que se celebrará a principios de julio en Tokio. Es todo un reto competir con los baristas campeones de países en donde ya llevan mucho tiempo compitiendo y, es de suponer, con una gran preparación.

Sí, gané y estoy muy contenta, pero tengo que seguir aprendiendo y practicando. En Tokio voy a dar lo mejor que pueda de mí, además, voy acompañada de personas que saben mucho del tema, como Josep Rovira, del Fórum del Café, que me está enseñando todo lo que se debe saber para estar bien preparada para Tokio y además yo tengo muchas ganas de aprender.

¿Y después? Pase lo que pase, tú estas estudiando una carrera...

Yo creo que me voy a quedar en el mundo del café. El año que viene voy a acabar empresariales y después... El café es todo un mundo, en realidad, y me gustaría trabajar en él.



Guillem Bosch, gerente del grupo de establecimientos Central Café y Eduard Gómez, director de productos y personal, fueron quienes tuvieron el acierto de presentar a Chiara Nicolini al Campeonato Nacional de Baristas. La empresa que dirigen, tiene a gala ofrecer un café de calidad y un servicio "como debe ser" para satisfacer a los clientes y de esta manera fidelizarlos. La política de personal se basa en formar adecuadamente al personal que contratan y en convencerles de que en la preparación y servicio de una taza de café, también puede haber arte. Por el resultado que han obtenido con la campeona de España, se desprende que no es una mala política.

El hecho de que Chiara ganara el Campeonato es importante para nosotros, nos dice el señor Bosch, para nosotros que perseguimos ofrecer un producto y un servicio de calidad a nuestros clientes, el que una de las personas que trabajan en nuestra empresa haya ganado en un campeonato de baristas y más en este que es el Campeonato Nacional, supone un aliciente importante para el resto de sus compañeros y para nosotros mismos.

¿Qué opina Ud. de estos campeonatos? ¿Aportan algún beneficio a los establecimientos que participan, o al sector, en general?

Estos campeonatos aportan la divulgación de unas maneras de hacer, en la preparación de los espressos, en la creatividad en la presentación y en la búsqueda de nuevas composiciones, que, sin dunda, servirán para mejorar la profesionalidad de los baristas, algo que es muy importante para todo el sector y esto es realmente un beneficio para todos.



¿Volverán a participar?, o mejor dicho, ¿volverán a presentar a uno o más concursantes de su empresa?

Naturalmente, el éxito de la competición fue extraordinario y si a eso se le une la victoria de Chiara, ¿como no vamos a continuar?

II CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS



Después del éxito de participación y de asistencia de público del 1er. Campeonato Nacional de Baristas, ya está convocado el II Campeonato, que se celebrará los días 5, 6 y 7 del próximo mes de octubre de este año en A Coruña.

Se abre, pues, una nueva oportunidad para los baristas para demostrar su pericia y conseguir el preciado honor de ser el campeón de los baristas de España en este año 2007. Para esta segunda edición del Campeonato Nacional, así como en las competiciones regionales, entraran en vigor una nueva reglamentación propuesta por el Fórum Cultural del Café, la entidad que gestiona y homologa estas competiciones en España, que modifican parcialmente las normas del concurso. En el próximo número de la revista, informaremos ampliamente al respecto y publicaremos la nueva normativa para que los baristas que quieran presentarse puedan prepararse convenientemente.

La fase final de este II Campeonato Nacional de Baristas será organizado por la Asociación de Baristas de Galicia (ABG), que preside Augusto Morales, y se celebrará en coincidencia del primer Salón Internacional del Barista, SIBARISTA.

SIBARISTA será un lugar de encuentro donde todos los profesionales del sector tendrán la oportunidad de participar, debatir y contactar entre si y con diferentes proveedores y clientes.

En los tres días que durará el Salón SIBARISTA, los mismos del Campeonato Nacional de Baristas, se debatirán diferentes temas con el objetivo de dar respuesta a las inquietudes del sector cafetero. Del programa inicial destacamos las siguientes áreas temáticas:



- Conferencias de especialistas invitados
- Laboratorio del gusto. Un área especial para jugar con el paladar
- Mesas redondas. Interesantes debates dirigidos por expertos
- Catas Probar, conocer y entender productos del mundo barista
- Noches de Café. Un espacio para disfrutar, relajadamente, de todo lo que rodea una taza de espresso.

SIBARISTA contará también con un área de Exposición Comercial, para más información sobre SIBARISTA y la Exposición Comercial se puede consultar la web www.sibarista.com