



## LA FICHA

Nombre:

**Javier Carrión Lozano**

Lugar de nacimiento:

**Villena (Alicante).**

Edad: **29 años**

Inicios como barista:

**Escuela barista Fussion (Zaragoza)**

Sponsor:

**D-Origen Coffee Roasters**

Lugar de trabajo:

**Thalys Café-Pub (Villena)**

Café preferido:

**Etiopia, variedad Heirloom**

Método de preparación preferido:

**Espresso**

**Javier Carrión,**  
Subcampeón Nacional  
de Baristas 2014

Javier Carrión Lozano es de Villena (Alicante). Tiene 29 años y hace apenas dos que entro en contacto con el mundo barista. Lo hizo de la mano de Héctor Hernández y de Mario González, formadores de la escuela barista Fussion en Zaragoza. Ellos le formaron y “me transmitieron su pasión por el mundo del café”, asegura el campeón barista valenciano y desde el pasado mes de octubre, subcampeón nacional.

Cuando empezó en este mundo, asegura desconocía la cantidad de gente que participa, influye e interviene en cada proceso del café. Fue un gran descubrimiento y hoy tiene la máxima admiración de Carrión por la oportunidad explica, “que nos dan a diario de poder disfrutar de esta bebida”.

Javier Carrión ha recorrido el camino hasta lo más alto del barismo español, de una forma bastante rápida, algo que sin embargo no significa que haya sido fácil. En Abril se proclamó Campeón de Baristas de Valencia y desde entonces ha estado preparando su ejercicio para la Final, durante un mes de forma intensiva, tiempo durante el cual, asegura, “tanto yo como mi trainer, Héctor Hernández hemos puesto todo nuestro corazón para conseguir trasladar a los jueces nuestra pasión transformada en taza de café”.

Y es precisamente bajo esta premisa, el empeño de transmitir su pasión por el café a los demás, que Javier Carrión plantea su trabajo diario en su cafetería Thalys Café-Pub de Villena, la única diferencia

dice, “es que en el caso de la competición, los jueces son nuestros clientes, y al igual que en nuestros negocios, lo único que tenemos que hacer es hacerles sentir sensaciones únicas, explicándoles que origen están degustando, como deben de beberlo, etc.”.

En la cafetería de este villenense de pro, la preparación con café que tiene más éxito es el cappuccino. El hecho de estar situado junto a la estación, los nutre de un público pasante, aunque el buen hacer de Javier ha favorecido, también, una parroquia muy fiel. “La verdad es que tenemos la suerte de poder servir a gente de todos lados y estamos muy agradecidos de que valoren nuestro trabajo. Los clientes habituales son los que nos hacen crecer día a día exigiéndonos un producto de calidad y cosas nuevas. De ese modo estamos en constante aprendizaje para complacerles a diario”.

Preguntado por el gran sueño por cumplir relacionado con el café, Javier Carrión lo tiene claro, “dedicarme a esto el resto de mi vida. Lo demás (campeonatos, logros, premios...) es circunstancial, ni tan siquiera se marca objetivos concretos, disfrutar del café a diario le vale, “solo hay dos días en los que no puedes a hacer nada. Ayer y Mañana. Por lo tanto personalmente pienso solo en el día a día. Pienso que con esfuerzo y pasión podemos conseguir lo que queramos en la vida”.

**Violant Giner**