



**El Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café es una de las pocas competiciones baristas a nivel mundial que tiene como premio un viaje a un país productor. El objetivo es que el vencedor/a disfrute del café en origen. El viaje está abierto a la participación de todo el sector**

Javier Carrión, nuevo campeón nacional de Baristas volará a finales del próximo mes de junio a Brasil donde disfrutará de su premio en calidad de Mejor Barista de España. Carrión viajará al país carioca por gentileza de Icona Café que prepara un itinerario por los enclaves cafeteros más importantes de este importante origen cafetero. Como en las dos últimas ediciones, el viaje se abre al sector, de modo que todos los interesados pueden acompañar y disfrutar con el campeón de esta gran experiencia cafetera brasileña. Allí descubriremos algunos de los cafés brasileños más especiales; visitaremos fincas tradicionales y también otras tecnológicamente muy avanzadas; conoceremos como trabajan en las plantas procesadoras; como funciona toda la logística de envío del grano hasta nuestro país; que es para los brasileños el café, como están educando a su población en cultura cafetera y como han conseguido que más del 56% de los jóvenes señalen hoy, al café, como su bebida preferida.

A falta de cerrar los detalles, la previsión del viaje apunta a finales de junio – inicios de julio, coincidiendo con la época de cosecha en Brasil. El itinerario previsto, en estos

momentos, es de 8 días, con paradas en el Puerto de Santos, principal dársena brasileña, líder en el tránsito de café desde Latino América a todo el mundo, la histórica Bolsa de Café de esta población, y también en diferentes fincas, beneficios y almacenes de café repartidos en la ruta entre los estados de Sao Paulo y Minas Gerais, en localidades de la microrregión de la Baja Mogiana, en Varginha y alrededores.

Actualmente, Brasil es con mucha diferencia, el mayor país productor de café, con un 30% de producción mundial. El café de este origen es dulce, de baja acidez y con cuerpo sedoso y aunque no destaca por su fragancia resulta equilibrado. Su postgusto es prolongado y las notas a nuez y miel son comunes en este origen.

Fórum Café invita a todos los interesados en vivir una experiencia cafetera única en Brasil, conocer más de este origen y degustar un cafezinho en las fincas que proveen de café a todo el mundo, a participar en este viaje. Que no te lo cuenten. ¡Ven!

**Pre-inscripciones en: [info@forumdelcafe.com](mailto:info@forumdelcafe.com)**