

Javier Carrión, Subcampeón Nacional de Baristas 2015

Cómo has vivido este año de subcampeón y como afrontas este segundo periodo en la élite del barismo?

Para mí ha sido todo un honor y un privilegio poder estar entre los mejores baristas de España. La verdad es que estoy muy agradecido a Forum Café por organizar este tipo de campeonatos, ya que hacen que nuestros clientes, nos valoren un poco más día a día. Juntos, organización, patrocinadores, jueces y baristas, hacemos que cada día crezca más el mundo del café. Esto nos tiene que permitir ofrecer a nuestros clientes un producto de calidad y que estos aprendan a valorarlo. Sinceramente creo que cada año, el nivel es mayor, eso significa que cada año, juntos, hacemos que el mundo del café este más reconocido.

Qué proyectos relacionados con el café has materializado durante este último año?

Gracias a nuestro esfuerzo a nivel de competición y reconocimiento nacional, hemos podido abrir un nuevo coffee shop en Villena, donde cada día la gente va conociendo que el café es todo un mundo.

¿Después de tu experiencia del año pasado, cómo has visto el nivel de la final de este año?

El año pasado estaba en una nube, ya que era mi primer nacional y no me imaginaba la repercusión que

genera poder estar en una final. Este año, con algo más de experiencia, he podido disfrutar aún más, y darme cuenta del gran nivel de todos y cada uno de los baristas. Se nota que en cada edición que pasa se preparan más y eso es muy bueno, ya que conseguimos que la competición gane prestigio e importancia, y nos obliga a todo a trabajar, a investigar sobre el café, a buscar nuevos métodos de elaboración y nuevas recetas con las que conseguir las máximas puntuaciones y con las que sorprender y hacer disfrutar a nuestros clientes.

¿Cómo ves al sector barista español?

Hace justo un año, pensaba pensaba que justo habíamos arrancado y que estábamos en un proceso de crecimiento, dándonos a conocer, pero a medida que han pasado los meses y he viajado por España, me he dado cuenta que ya hay muchísima gente que conoce lo que significa un barista y que dan ya mucha importancia al producto.

¿Cuáles son tus objetivos futuros?

Poco han cambiado desde que me inicié en este mundo... mis únicos objetivos son poder hacer disfrutar a mis clientes y poner un granito de arena para poder hacer que al café se le valore como se merece. Detrás de una taza de café hay muchísima gente que se merece el mismo protagonismo que nosotros los baristas.

café
Cornellà



“Una manera especial de entender el mundo de la cafetería”

MUNDO ESPRESSO



café
Cornellà

C/ Llevant, 4-6 17458 Fornells de la Selva GIRONA (Spain)
Tel.: +34 972 476 300 Fax: +34 972 476 617
www.cafescornella.com

sucrefi

Azúcar

Bolsita Tubo Piramidal Con agitador Terrón



Tipos de azúcar:

Blanco

Moreno

De colores

Ecológico

Comercio Justo

Con Aromas

Funcionales



Envasado en polipropileno blanco, transparente o biodegradable, y papeles obtenidos de madera sostenible con certificado FSC.



Edulcorantes tradicionales y de Stevia



* Todos los productos están fabricados con las máximas exigencias de Seguridad Alimentaria bajo la certificación internacional IFS.



Promerca
T. 902 12 21 12

comercial@promerca.com
www.promerca.com

Sigue a Promerca en:

