

Después de cuatro días de competencias

Tres jóvenes son los nuevos campeones de barismo, catación y tostión

- *La Federación Nacional de Cafeteros (FNC) promueve estos eventos con el objetivo de seguir resaltando el café de Colombia en el ámbito nacional e internacional, involucrar a las nuevas generaciones con el sector y aumentar el consumo de la bebida.*
- *Los asistentes a la feria también fueron ganadores. La pareja de amigos Edna Claros y Anderson Penagos fueron los mejores preparadores de café en el concurso Café x 2, quienes se llevaron un gran kit de preparación de café.*

Bogotá, octubre 20 de 2019 (Prensa FNC) – La edición 2019 de Cafés de Colombia Expo, la feria de cafés especiales más importante de América Latina y el Caribe, eligió hoy a tres jóvenes como los nuevos campeones nacionales de barismo, catación y tostadores, lo que confirma que el café cada vez toma más fuerza entre las nuevas generaciones.

Diego Campos, es el nuevo campeón colombiano de baristas



“Se vale soñar y si las cosas se hacen con el corazón llega la recompensa por más sacrificios que se hagan”, expresó Campos al recibir su título.

El tricampeón representa a la empresa Amor Perfecto y lleva más de 10 años como barista, se preparó por tres meses para la competencia nacional. El nuevo campeón obtuvo este premio trabajando con café de Quindío y Valle del Cauca y representará a Colombia en el campeonato mundial de la modalidad que tendrá lugar en Melbourne, Australia, en mayo de 2020.

Esta competencia consiste en preparar cuatro bebidas con leche, cuatro de espresso y cuatro de diseño en máximo 15 minutos.

El Campeonato Colombiano de Baristas es organizado cada año por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) con licencia de la *World Coffee Events* (WCE).

IX Campeonato Colombiano de Catadores eligió a Carlos Fernando Cerquera como el mejor del país



Carlos Fernando Cerquera, joven huilense de 26 años de edad y representante de la empresa SKN Caribe Café, se convirtió en el IX campeón nacional de catadores, con 8 aciertos en 3 minutos 7 segundos, en una competencia que busca reconocer la labor de los degustadores del café colombiano.

“Me siento muy feliz, ya que llevo seis años preparándome como catador y esta era la cuarta vez que competía, sentía que ya era el momento de ganar. No se rindan la primera vez, luchan hasta alcanzar la meta”, dijo Cerquera al recibir su premio.

Patrocina:



Copatrocinada:



Organizan:



El nuevo campeón representará a Colombia el próximo año en el certamen internacional de la modalidad en Polonia. Esta competencia premia el conocimiento y la habilidad de quienes, con el sentido del gusto y el olfato, descubren la riqueza y diversidad de sabores y aromas que el café puede ofrecer.

La competencia también busca estimular el interés de las nuevas generaciones por la catación de café, que requiere tener muy desarrollados los sentidos gustativos y olfativos para poder diferenciar, en ocho juegos de tres tazas (triangulaciones), cuál es distinta de las otras dos en el menor tiempo posible.

Juan Carlos Espinel gana primer Campeonato Colombiano de Tostadores



Otro joven, Juan Carlos Espinel, de 24 años y tostador de la tienda de café especial Café Cultor, de Bogotá, es el ganador del primer Campeonato Colombiano de Tostadores, organizado por la FNC en el marco de la 12^ª versión de Cafés de Colombia Expo.

Visiblemente emocionado por haber obtenido el primer puesto entre 20 competidores, Juan Carlos, quien representará a Colombia en el Campeonato Mundial de Tostadores en 2020, dijo: “No lo creo todavía. Llevo tostando año y medio y me mentalicé que no importa los años de experiencia, sino la entrega que uno le ponga a lo que hace. Para mí el café es mi estilo de vida”.

En esta competencia, los jueces evaluaron el conocimiento técnico que el maestro tostador tuviera de la materia prima, además de que supiera clasificar los defectos del café y finalmente la destreza en la tostión para desarrollar y potencializar sus atributos.

Patrocina:



Copatrocinada:



Organizan:



Por último, en pruebas de taza el jurado, en una catación a ciegas, describía el café, el cual debía coincidir con las características dadas por el participante al inicio de la prueba.

Estos eventos, que convocan a profesionales y público en general, confirman la gran destreza, pasión e interés de los colombianos por un producto que nos hace mundialmente famosos.

Mayor información en
<https://cafesdecolombiaexpo.com>