



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /



Foto de familia de los ganadores, jurados y organizadores. ©Rest_colectiva

Cristian Ramirez (Joviat) gana la final del concurso *Maestro del espresso junior*

02-05-2013

El pasado viernes 3 de mayo, se celebró en el hotel Le Meridien de Barcelona la final de la décima edición del concurso *Maestro del espresso junior*. En ella participaron los 30 mejores alumnos de las escuelas de hostelería de España y Portugal.

Con el objetivo de difundir la cultura del café *espresso* en las escuelas de hostelería, **Illycaffè**, empresa italiana líder en café de alta calidad y **La Spaziale**, empresa italiana líder en el sector de máquinas profesionales de café *espresso*, han formado en esta décima edición a más de 350 alumnos en la cultura del café, repasando los conceptos teóricos para reconocer un producto de calidad y los parámetros para la correcta transformación y elaboración del *espresso* perfecto.

Un *espresso* y un *cappuccino* perfectos

Cristian Ramírez, de la escuela **Joviat** de Manresa (Barcelona), ha resultado el ganador absoluto de esta décima edición del premio; en segundo lugar se ha clasificado **Marina César** del **CIFP Cartagena** (Murcia); y en tercer lugar **Fátima Coello** del **IES Foz** (Lugo).

Durante toda la mañana ocho jurados, expertos cafeteros, capitaneados por **Massimo Saggese** (director general de Illycaffè España y Portugal) y **Sergio Margaria** (responsable de La Spaziale España), han valorado el trabajo de los 30 alumnos. Han sido así mismo, los encargados de seleccionar entre todos, a los cuatro finalistas que han tenido que competir mostrando sus habilidades ante un jurado formado por **Julio César Aguilera** (My Buffer Guest) y **Josean Alija** (chef estrella Michelin del restaurante Nerua del Museo Guggenheim de Bilbao).

Los alumnos han tenido que demostrar sus dotes y aptitudes preparando dos *espressos* y dos *cappuccinos* en un tiempo de 10 minutos. Para conseguir un buen resultado en taza, los participantes han tenido que poner a punto la maquinaria y encontrar el perfecto punto de molienda del café para trabajar con la dosis necesaria para extraer en un tiempo determinado el volumen de café en taza correspondiente al perfecto *espresso*. Una vez preparado los dos *espressos*, los concursantes han tenido que montar

correctamente la leche, buscando la textura adecuada para elaborar los dos *cappuccinos*.

Los premios

El concurso ha otorgado tres premios en becas de estudios de 2.000 €, 1.000 € y 500 € para el ganador, segundo y tercer clasificados respectivamente. El alumno ganador ha obtenido además un curso de *Coffee expert* de dos días en la *Università del caffè di Trieste* en Italia; y la segunda clasificada disfrutará del mismo curso en la *Università del caffè di Spagna e Portogallo*, en Barcelona. La escuela ganadora recibe también una máquina profesional de café de La Spaziale y el suministro de 60 Kg de café Illy durante un año.