



Lavazza celebra, en colaboración con Áreas y La Spazziale, la 'Il Tazzina d'Oro'

16-12-2014

Lavazza celebró el pasado 11 de diciembre en Barcelona, el segundo campeonato de baristas 'Tazzina d'Oro', en busca del mejor 'chef del café'. El concurso nació el año pasado con el apoyo de Áreas y La Spazziale.

La organización de 'Tazzina d'Oro' ha buscado durante un año por toda la geografía española al mejor barista y 'chef del café'. La primera evaluación fue on line y los participantes compitieron a través de la web con el fin de completar con éxito ocho pruebas en el menor tiempo posible.

En una segunda fase, ya con carácter presencial, tuvieron lugar las semifinales (entre el 28 de octubre y el 24 de noviembre). Un total de 133 semifinalistas tuvieron que mostrar su ambición por convertirse en el mejor 'chef del café' y preparar y servir en 15 minutos, tres *espressos*, tres *cappuccinos* y tres recetas originales cuya base fuese el café Lavazza. De esta segunda fase salieron los seis finalistas que concursaron el pasado 11 de diciembre en la final de Barcelona.

Noelia Zaragoza, ganadora; Albert Adrià, en el jurado

Un jurado compuesto por **Albert Adrià** y distintos expertos en el mundo del café, otorgaron el premio 'Tazzina d'Oro' a **Noelia Zaragoza**, del restaurante Son Sant Joan del aeropuerto de Palma de Mallorca. La 'Tazzina de Plata' fue para **María González** y la 'Tazzina de Bronce' para **Fuad Ouchen**.

Albert Adrià entregó el premio a la 'Mejor receta creativa' elaborada con café, a **Antonio Ruggieri**; y se entregó también, el 'Premio especial al mejor capuccino', a **Elitsa Petkova**, premio patrocinado por Central Lechera Asturiana.

Según palabras de **Santiago Ros**, director de Lavazza AFH Península Ibérica, "desde Lavazza seguimos firmes con nuestra apuesta por 'Tazzina d'Oro', un proyecto diseñado con el objetivo de motivar, profesionalizar y formar a baristas de toda España a través del know how de Lavazza. El certamen nació el año pasado junto a Áreas y La Spazziale, compañías con las que estamos encantados de trabajar conjuntamente en pro de la cultura del café. Un barista debe preparar y servir un café tan bien como un chef de cocina lo hace con sus platos en su restaurante. Por eso queremos convertir a los baristas Lavazza en 'chefs del café', maestros que dominen

el arte de su profesión y practiquen la alta cocina del café”.

Por su parte **Óscar Vela**, director general de Áreas en España y Portugal, aseguró que *“poder repetir experiencia en este nuevo concurso es todo un lujo para Áreas; y que baristas de nuestros locales sean reconocidos por su talento es un gran estímulo para seguir mejorando en nuestra voluntad de alcanzar la excelencia en nuestros servicios y productos”.*

www.lavazza.es