

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Novedades y tendencias del café en el primer Fórum Coffee Festival en L'Hospitalet

Novedades y tendencias del café en el primer Fórum Coffee Festival en L'Hospitalet

Martes, 26 de septiembre 2023

Esta semana se celebra el primer Fórum Coffee Festival en La Farga de L'Hospitalet, un evento que busca ser el mayor certamen de café en España y en el que se espera a más de 10.000 visitantes. El festival ofrece una oportunidad única para conocer la cadena de valor del café y explorar tendencias. Contará con numerosas actividades, talleres y exhibiciones para aprender sobre el mundo del café, así como descubrir las últimas novedades en equipamiento y productos relacionados.

El primer Fórum Coffee Festival, que reunirá a expertos de toda la cadena de valor del café, se celebrará desde el viernes 29 de septiembre al domingo 1 de octubre en La Farga de L'Hospitalet. Nace con el objetivo de convertirse en el mayor certamen dedicado al café celebrado en España, esperando congregarse a más de 10.000 visitantes, entre profesionales y amantes del café. El certamen será inaugurado oficialmente por la alcaldesa de L'Hospitalet de Llobregat, **Núria Marín Martínez**, el viernes a las 10.30 h.

El festival se presenta *“como una ventana abierta al trabajo que realiza todo un sector para conseguir la excelencia en la experiencia del consumidor con el café”*, en palabras de su directora **Yolanda Bolaños**. Y es que, el Fórum Coffee Festival no tiene precedentes. *“Surge con el objetivo de fomentar el contacto real entre todos los eslabones de la cadena del café, en beneficio de los productores, la industria y los consumidores. Es un nuevo evento en el que compartir conocimiento sobre café, un fórum donde industria y consumidores podrán intercambiar inquietudes sobre este producto, aprender, descubrir y dejarse sorprender por las nuevas tendencias”*.

En el Fórum Coffee Festival se podrá descubrir y probar algunos de los cafés de mayor calidad que se producen actualmente en el mundo. Productores, exportadores, empresas logísticas, tostadores, fabricantes de maquinaria, baristas... descubrirán al público visitante cuál es su trabajo y cómo se ocupan para que toda la calidad de un pequeño grano de poco más de tres milímetros que se produce en la otra parte del mundo, se vea reflejada en cada taza de café.

Symposium y el 'Campeonato nacional barista'

El Fórum Coffee Festival será un punto de encuentro para productores, distribuidores, importadores, exportadores, tostadores, fabricantes de maquinaria, estudiantes, baristas, gastronomos, hosteleros y, por supuesto, para todos aquellos aficionados y *coffee lovers*.

La agenda de actividades alberga citas imprescindibles, como el primer Coffee Symposium, el apartado más profesional del Fórum Coffee Festival con ponencias, mesas redondas y charlas. Destaca la celebración del 'Campeonato nacional barista pro Fórum Café', que dará a conocer al mejor barista del país. Son 16 los participantes que se presentan a este campeonato en el que tendrán que demostrar que son los mejores en siete disciplinas: cata, comanda, café filtro, bebida de autor, origen, *latte art* y *espresso blend*. Un premio que pretende distinguir al barista más completo, según la organización. Los concursantes son: **José M^a Álamo** (Las Palmas de Gran Canaria), **Rubén Pérez** (Navata, Girona), **Francisco José Lorca** (Santa Fe, Granada), **Daniel García** (Huesca), **Jose Manuel Garcia** (Murcia), **Javier Carrión** (Albir, Alicante), **Rufus Blad** (Gijón, Asturias), **Sara Ruiz** (Basuri, Vizcaya), **Rakel Basterretxea** (Getxo, Vizcaya), **Sofía Prieto** (Pontevedra), **Luis Blanco** (Vigo, Pontevedra), **Francisco Tovar** (Málaga), **Ivan Alves** (Baiona, Pontevedra), **Raúl Alonso** (Saro, Cantabria), **Víctor Bolea** (Zaragoza) y **Andreea Dutu** (Zaragoza).

Actividades y protagonistas

Profesionales prestigiosos del sector compartirán con los asistentes sus conocimientos. Por ejemplo, se contará con **Yassir Rais**, CEO y fundador de Syra Coffee; **Lauro Fioretti**, de Simonelli Group; **Robert Eveson**, analista de investigación en Euromonitor International; **Salvador Sans**, de Cafés el Magnífico; **Daniela Nowitzki**, formadora en el Centro de Formación PROBAT de Emmerich (Alemania); o **Pablo García**, responsable de calidad en Icona, entre otros.

El 29 de septiembre llegará el chef **Elías del Toro**, del restaurante Abades Triana (Sevilla), para ofrecer un *showcooking* y demostrar que el café es un ingrediente de cocina versátil y que aporta toques sutiles o con carácter a cada plato, ya sea dulce o salado. El mismo día, el cocinero compartirá mesa redonda sobre este tema con otros colegas, los chefs **Toni Romero** (Bart Burger Gastronomic), **Ada Parellada** (Semproniana), **Carlota Claver** (La Gormanda), y **Oriol Casals Mestre** (Teòric Taverna).

Otras de las actividades previstas en el Fórum Coffee Festival serán los diferentes concursos que se celebrarán a lo largo de los tres

días y que seleccionarán al mejor *espresso home*, al mejor *cappuccino* con bebida vegetal, a la mejor receta de café bombón, a la mejor fotografía con motivo de café, a los mejores maestros tostadores (mejor *blend* y mejor café de especialidad), y al mejor café de origen (con catas de los mejores y más exóticos cafés de Perú, Honduras, El Salvador, Brasil y Guatemala).

Todos los ganadores de estos certámenes, así como el ganador/a del Campeonato Nacional Barista Pro Fórum Café serán, sin duda, los protagonistas de la Barista Party, 'la fiesta' dedicada a los especialistas en elaborar café, un evento que nace en este primer Fórum Coffee Festival para reconocer a los baristas campeones nacionales e ibéricos de todas las ediciones del concurso celebradas entre 2006 y 2021.

Escaparate de las últimas tendencias y novedades

El Fórum Coffee Festival será, además, un escaparate de las últimas tendencias en el sector. Más de 65 stands mostrarán las novedades en máquinas *espresso* tradicionales, *vending*, super automáticas, máquinas domésticas y de café filtro, molinillos, menaje barista, *packaging*, filtros de agua, máquinas de tostar, servicio técnico, vajilla... También habrá expositores de *micro roaster*, cafeterías de especialidad, productores e importadores.

El Fórum Coffee Festival contará con otras actividades, talleres, masterclass y exhibiciones. Así, por ejemplo, **Karen Quiroga**, campeona nacional de *latte art* 2021, enseñará algunos trucos y técnicas de *latte art*. **Oriol Coll**, *head roaster*, *quality control* y formador en Cafés el Magnífico, explicará los perfiles del tueste. **Francisco Villar**, *national key account* en Brita Group & *water sommelier*, hablará sobre la importancia del agua en los cafés especiales. **Alexandra Witty**, Directora de Sans&Sans y *tea sommelier*, nos desvelará algunos de los secretos del té. **Endika Montiel**, técnico superior en nutrición y campeón Mr. Olympia en Europa, hablará sobre el café en la dieta de los deportistas. Y **Diana Ayala** y **Chantal Demonty** traerán al certamen el tema del rol de la mujer en la industria del café.

Noticias Relacionadas

- ['Restauración en colectividades: meeting point', el punto de encuentro que le hacía falta al sector](#)
- [BioCultura Bilbao mira hacia la restauración colectiva en una de sus jornadas profesionales](#)
- [Alimentaria FoodTech mostrará lo último en tecnología y sostenibilidad para la industria](#)
- [La 'Semana Bio 2023': una iniciativa para impulsar el consumo de productos ecológicos](#)