

## **BARISTAS COMPARTEN CON EXPERTO ESTADOUNIDENSE**

Como parte de las actividades previas al *Campeonato de Baristas Costa Rica, 2010*, promovidas por el Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE, y la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, SCACR, un grupo de baristas nacionales compartió experiencias y conocimientos con Todd Mackey, Gerente de Apoyo al Consumidor y Entrenador de Baristas en la empresa tostadora *New Harvest Coffee Roasters* de Rhode Island, Estados Unidos.

En la actividad, que tuvo lugar en las instalaciones de la Asociación de Productores Agropecuarios de Acosta y Aserri, ASOPROAA, en Potrerillos de Acosta, Mackey enseñó sobre las técnicas para la obtención de un excelente espresso y cappuccino para el entrenamiento del panel de jueces y fortalecimiento de conceptos de un desempeño profesional para los futuros competidores; así como el servicio de espresso a los asistentes y el trabajo en máquina y con lotes de café finos.

Adicionalmente disertó sobre tipos de tueste; tiempos de reposo; técnica de molienda con molino automático y de ajuste micrométrico y las técnicas de compactación. Toda la presentación, que además incluyó sesiones de discusión grupal e individual, se llevó a cabo con café de varios orígenes de ASOPROAA.

“Ha sido un honor estar aquí y trabajar con tantos baristas extraordinarios que me desafiaron y también me enseñaron. Al regresar a los Estados Unidos espero llevar toda esta información a mis clientes para incrementar constantemente, y aún más, la emoción y el conocimiento sobre el excelente café de Costa Rica”, señaló el señor Mackey.

Su visita se produjo por iniciativa de ASOPROAA y en coordinación con la Gerencia de Promoción del ICAFE y la SCACR se invitó a todos los baristas interesados en participar.

Para Ricardo Azofeifa, Instructor Barista del ICAFE, uno de los aspectos más enriquecedores de la experiencia es que *Todd* tiene un amplio dominio del tueste. Recordó que “este barista aprecia mucho nuestro café y lo describe de una forma muy sencilla y elegante, lo que le permitió al barista nacional tener referencia para cuando sea el que describa nuestro café”.

ICAFE  
Tel. 2243-7866