



**TAZZINA D'ORO** SEGUNDA EDICIÓN DEL CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS LAVAZZA

## Lavazza y Albert Adrià eligen a Noelia Zaragoza como mejor 'chef del café' de España

Adrià, recientemente premiado con una estrella Michelin por su restaurante Pakta, ha entregado el premio a la Mejor Receta Creativa en un acto celebrado en la Casa Batlló

Barcelona, 11 de diciembre de 2014.- **Lavazza** –compañía de café líder en Italia– ha impulsado la segunda edición de **Tazzina d'Oro**, el Campeonato Nacional de Baristas que ha rastreado la geografía española con el fin de encontrar al mejor chef del café.

La **gran final** del certamen se ha celebrado hoy en un escenario muy especial: la barcelonesa **Casa Batlló**. Un jurado compuesto por distintos expertos en el mundo del café ha elegido a la **ganadora**, **Noelia Zaragoza** (restaurante Son Sant Joan del aeropuerto de Palma de Mallorca), que disfrutará de un **gran premio**: un viaje a Turín –incluyendo varias actividades para conocer el mundo Lavazza y esta ciudad piemontesa– y un Curso Master Coffee en el Innovation Center Lavazza.

Por segundo año consecutivo, el cocinero y repostero **Albert Adrià** –su restaurante Pakta ha conseguido recientemente una estrella en la Guía Michelin– ha sido el encargado de entregar el **premio a la Mejor Receta Creativa**, que en la presente edición ha recaído en **Antonio Ruggieri** (restaurante Saboramar del aeropuerto de Alicante) con su receta “Caffè in sospensione”, que disfrutará de una *masterclass* y una cena en otro de los restaurantes de Adrià en Barcelona, el **Tickets**.

Lavazza y **La Spaziale** han entregado la Tazzina de Plata a **María González** y la Tazzina de Bronce a **Fuad Ouchen Mohatar**. El **Premio Especial al Mejor Cappuccino** –patrocinado por **Central Lechera Asturiana**– lo ha recibido **Elitsa Petkova**.

Cada uno de los participantes ha contado con **14 minutos para preparar 3 espressos, 3 cappuccinos y 3 unidades de una receta creativa a base de café espresso Lavazza**. Todos ellos han hecho gala de sus conocimientos como baristas y de su profesionalidad e inventiva en el arte de preparar un café perfecto y experimentar con su sabor.

**“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 Lavazza. El certamen nació el pasado año junto a Áreas y La Spaziale, compañías con las que estamos encantados de trabajar conjuntamente en pro de la cultura del café”**, explica **Santiago Ros**, Director de Lavazza AFH Península Ibérica. **“Un barista debe preparar y servir un café tan bien como un chef de cocina lo hace con la comida de un buen restaurante. Por ello, queremos convertir a los baristas Lavazza en chefs del café, maestros que dominan el arte de su profesión y practican la alta cocina del café.”**

*“Poder repetir la experiencia de 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 productos y servicios”*, afirma **Oscar Vela**, director general de Áreas en España y Portugal.

*“La ilusión, la humildad, creo que son necesarias para levantarte cada mañana feliz y creer más en tu trabajo y gracias a la ilusión y a la humildad se puede ganar un concurso como este”*, afirma **Albert Adrià**.



Abierto a todos los clientes con café Lavazza en grano, como es el caso de Áreas, el certamen **Tazzina d'Oro se propone reconocer a los baristas que mejor preparen un auténtico espresso italiano y un perfecto cappuccino, además de dar rienda suelta a su creatividad.**

Además, entre los principales colaboradores del concurso también se encuentra **La Spaziale**, la prestigiosa firma de tecnología, equipos y formación acerca del espresso para el torrefactor y el barista profesionales.

## Tazzina d'Oro 2014: los premios

- **Tazzina d'Oro** Viaje a Turín –incluyendo varias actividades para conocer el mundo Lavazza y esta ciudad piemontesa– y un Curso Master Coffee en el Innovation Center Lavazza.
- **Tazzina de Plata** Máquina Lavazza A Modo Mio.
- **Tazzina de Bronce** Lavazza Espresso.
- **Mejor Cappuccino** Viaje a Venecia para dos personas.
- **Mejor Receta Creativa** Jornada gastronómica en el restaurante Tickets de Barcelona, ganador de una Estrella Michelin.

## Funcionamiento del certamen

El periodo de inscripciones al concurso en la página oficial [www.tazzinadoro.com](http://www.tazzinadoro.com) tuvo lugar desde julio a septiembre. Durante una primera fase de evaluación *on line*, los participantes compitieron a través de la web con el fin de completar con éxito 8 pruebas en el menor tiempo posible.

En una segunda fase de carácter presencial, entre el 28 de octubre al 24 de noviembre tuvieron lugar las semifinales. Los 133 semifinalistas tuvieron que mostrar su ambición por convertirse en el mejor 'chef del café' y preparar y servir –en solo 15 minutos– 3 espressos, 3 cappuccinos y 3 recetas de elaboración propia a base de café Lavazza. Un jurado de expertos – jueces sensoriales y técnicos– valoró la correcta preparación, presentación y el sabor de las diferentes recetas, otorgando una nota a cada participante. Los 6 participantes que recibieron mayor calificación pasaron al último estadio del campeonato para competir contra el ganador del año pasado: **la gran final Tazzina d'Oro.**

## El compromiso por un café siempre perfecto

**Tazzina d'Oro**, el **Campeonato Nacional de Baristas de Lavazza**, supone una oportunidad única para que los candidatos liberen al chef del café que llevan dentro y así, haciendo gala de su pasión por el café, conseguir el reconocimiento que merecen.

**El concurso se enmarca en el compromiso de una compañía histórica como Lavazza por buscando la excelencia en el café.** *“Desde el principio hemos querido que Tazzina d'Oro se convierta en un sello de calidad, un compromiso que se extiende al barista y al cliente para que el usuario final comparta nuestra pasión por el café”,* afirma Santiago Ros.



## El barista, una figura poco reconocida en España

Un barista es aquel profesional especialista en la preparación de bebidas a base de espresso; un experto en la combinación exacta de la presión del agua, temperatura y la dosificación del café, que cuida todos los elementos y que crea nuevas y diferentes bebidas basadas en el café utilizando para ellos diferentes tipos de leche y sabores.

***“En nuestro país todavía hay mucho por hacer en el campo de la cultura del café y es nuestro compromiso profesionalizar la figura del barista y darla a conocer”, afirma Ros. “Ha habido un cambio de tendencia en el mundo gastronómico, contamos con algunos de los mejores restaurantes del mundo y podemos decir que nos estamos gourmetizando. Pero, ¿qué pasa con el café? Desde Lavazza apostamos por la figura del ‘chef del café’, un barista especialista en el arte del café, apasionado y fascinado por cuidar cada detalle, un profesional que sigue una elaboración rigurosa y refinada y es fiel a los estándares de calidad de la marca, siempre teniendo en cuenta el resultado final con una presentación impecable, cuidada e incluso artística.”***

### Acerca de Lavazza

Lavazza es uno de los tostadores de café más importantes del mundo, con presencia en más de 90 países y líder en Italia. En España, Lavazza está presente como operador de 360° en la categoría de café y opera en las divisiones de Horeca, Coffee Shops, Retail y Vending.

Lavazza - el especialista italiano del café - ofrece desde hace 115 años la mejor selección de café proveniente de diferentes orígenes para disfrutar cada día el placer de un espresso excelente. Lavazza controla cada fase durante el proceso de producción, desde la meticulosa selección de los frutos, el tueste y la composición ideal del Blend, hasta el envasado a prueba del tiempo: cada paso es importante para garantizar el único e inconfundible aroma del café Lavazza.

Más información sobre la compañía en [www.lavazza.es](http://www.lavazza.es)

---

Para más información acerca de Lavazza España: **IT Comunicación**

Josep M. Iglesias/Anna Castro ([jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com); [acastro@itcomunicacion.com](mailto:acastro@itcomunicacion.com))

Tel. +34 93 362 10 34