

BARMANIADA 2010: A avut loc concursul de cafea!

Locul desfasurarii: Palatul Ghika

Organizator: Barmania si Tonka Soul Cafe



Marti - 21 septembrie - a fost ziua cafelei la BARMANIADA 2010: a avut loc etapa barista. Evenimentul - al doilea dintr-o serie de cinci - s-a desfasurat la Palatul Ghika si a reunit 15 dintre cei mai priceputi barmani intr-ale cafelei, cunoscuti si sub denumirea de barista. Acestia au impresionat juriul cu metode si retete inedite pe baza de espresso, respectand standardele internationale. Concursul s-a desfasurat pe parcursul intregii zile, iar seara cei mai buni sase barista au concurat din nou, de aceasta data in finala.

Misiunea lor a fost prepararea a 4 espresso, 4 cappuccino si 4 bauturi creatii proprii - pe baza de espresso, evaluate dupa regulamentul international al Campionatului Mondial de Cafea. Daca probele de espresso si cappuccino presupun parcurgerea unor pasi standard - accentul fiind pus pe partea tehnica mai mult, cea de-a treia proba - reteta proprie - lasa loc imaginatiei si permite jonglarea cu ingredientele, metodele de preparare si chiar cu designul bauturii. Unele dintre cele mai apreciate si surprinzatoare retete inventate de concurenti au continut ingrediente la fel de neobisnuite si rareori asociate cu ideea de cafea. Esenta din coaja de portocala, nectar de agave, galbenus de ou, ghimbir sau sirop de artar au fost numai cateva dintre ingredientele alese de participanti pentru obtinerea unui gust cat mai placut, iar infuziile au fost preferatele concurentilor - cea mai interesanta fiind infuzia cu fructul goji, in miere, seminte de cardamom, muguri de brad si espresso. Nici in ceea ce priveste tehnicile de preparare nu s-au lasat mai prejos, imbinand metodele traditionale precum bain-marie, cu cele moderne - french press sau noua metoda numita aeropress. Juriul a fost format din patru specialisti care au evaluat aspectul degustativ, doi specialisti care au urmarit partea tehnica si presedintele juriului - Stefanos Domatiosis (Grecia) - barista profesionist, care a iesit pe locul 6 la World Barista Championship 2010, sustinut la Londra. Printre membrii juriului s-au numarat Sherif Abdala - coordonator SCAE Romania, Ioana Mocanu, Alina Capra si Cornel Teban - de la Doncafe, Vasi Andreica (Moak) si Costin Gache, barman profesionist si fondator al Interbelic Cocktail Bar. Castigatorii au fost: Paul Ungureanu - locul I, Floriana Vlaicu - locul II si Alexandru Buda - locul III. Desi punctul de atractie al evenimentului a ramas scena, cu competitorii sai, pe langa concurs s-au desfasurat multe alte activitati, precum demonstratii de cappuccino si un mini-workshop despre cafea si latte art - sustinut impreuna cu Revista Tabu. In urma unui concurs care a provocat cititoarele Tabu sa dezvalui motivele pentru care iubesc cafeaua, zece castigatoare au avut ocazia sa isi personalizeze propriul cappuccino, sub atenta indrumare a trainerilor profesionisti (Make - Barmania si Stefanos Domatiosis). Rezultatul a fost unul colorat, spre incantarea celor prezenti care au putut admira o varietate de modele de latte art, obtinute prin turnarea

cremei de lapte in ceasca de espresso, dar si cu ajutorul ustensilelor speciale de latte art sau al sabloanelor personalizate. Despre competitie BARMANIADA este prima competitie anuala completa, dedicata barmanilor din intreaga tara. Concursul - organizat de BARMANIA si TONKA SOUL CAFE - se afla anul acesta la cea de-a doua editie si vine cu noi provocari pentru barmanii interesati de a se perfectiona in meseria pe care o practica, dar si cu multe surprize pentru toti cei pasionati de bartending - fie ca vorbim de degustari de cocktailuri, retete ingenioase pe baza de cafea sau soiuri de vin. Urmatoarele etape BARMANIADA 2010: - Mixologie - 19 octombrie, Tonka Soul Cafe - Somelier - 16 noiembrie, Palatul Ghika - Working & Exhibition Flair - 14 decembrie, Tonka Soul Cafe Pentru confirmare de participare, rezervari si detalii ne gasiti la numarul 0757 086 687. Pentru inscrieri la BARMANIADA 2010 - barista - accesati www.barmaniada.ro

Despre Barmania Action

Barmania este o echipa de oameni pasionati de bartending, existenta de trei ani pe piata romaneasca, ce ofera servicii profesionale de bar ce const? în cursuri profesionale pentru barmani, consultan?? pentru baruri ?i cafenele, catering pentru evenimente si organizare "Cocktail team-buildings". Ideea Barmania apar?ine lui Mihai Panfil ?i lui Bogdan Nicolae, doi barmani de renume cu numeroase competi?ii na?ionale ?i interna?ionale la activ ?i o experien?? acumulat? de 20 de ani în industria barului.

Barmania organizeaza lunar cursuri specializate adresate atat barmanilor incepatori, cat si celor cu experienta, care doresc sa isi dezvolte cunostintele, sa se specializeze si sa investeasca in imaginea lor.

De la cursurile complete de barmani, pana la cele specializate pe mixologie, flair, barista sau somelier, sesiunile de training se desfasoara in conditii optime pentru participanti, folosindu-se logistica necesara si mijloace specifice pentru asigurarea unui mediu propice de invatare. Cursantii vor avea la dispozitie o sala de studiu pentru asimilarea notiunilor teoretice si o sala de practica dotata cu statii individuale de lucru si echipament profesional.

Accentul este pus pe invatarea prin exercitiu, respectiv 60% din activitati sunt rezervate practicii. Astfel asimilarea cunostintelor este mai eficienta, asigurand un nivel superior de în?elegere si accentuand leg?tura dintre cuno?tin?e ?i experien?a personal?.

\Am creat Barmania pentru a reîmprosp?ta conceptul actual de bar si tot ceea ce implic? el. Ne-am propus s? contribuim la cre?terea nivelului serviciilor pentru horeca, s? promov?m ?i s? dezvolt?m ideea de profesionalism în spatele barului ?i, totodat?, s? educ?m barmanii prin programe de training ?i consultan??. Mergem pe ideea "nu servim b?uturi, ci oameni!\

- Mihai Panfil, barman profesionist.

Participare: Intrare libera

Pentru confirmare de participare, rezervari si detalii n
miruna@barmania.ro

BARMANIA ACTION

Locul desfasurarii:

Palatul Ghika