

Conoce a Fabrizio Sención, Barista Campeón 2009-2010

1. Nombre completo

Fabrizio Sención Ramírez

2. Fecha de nacimiento

11 agosto 1982

3. ¿Cuál y cuándo fue tu primer contacto con el café?

Mi primer contacto con el café seguramente fue con mis abuelos en las mañanas era café de ley. Mi primer contacto con una máquina fue en Montréal, era mesero y barista sin saberlo.

4. ¿De dónde viene tu café favorito?

El mejor que he probado hasta ahora han sido los de Etiopía (Harrar y Yirga) y de México me gustan mucho los de Chiapas y Guerrero naturales.

5. Bebida con café favorita

Mi bebida con café favorita es un espresso macchiato.

6. ¿Tienes algún recuerdo particularmente agradable que relaciones con el café?

Recuerdo cuando trabajaba en un mercadito de Londres (spitafields market) donde estaba yo solo con mi máquina y una cola como de 15 personas esperando tomar café. Nadie se salía de cola, eso animaba.

7. Para ti ¿qué significa ser un barista?

Integrar todos mis conocimientos y habilidades todas las tardes tras una barra y frente a una máquina en Cafetería 5pm.

8. ¿Qué es lo que más te gusta hacer cuando estás atendiendo algún cliente?

Recomendar. Hablarles un poco más del café que tomarán, orígenes, niveles de tueste, variedades, lo que sentirán al probarlo. Me gusta detallar elementos del café.

9. ¿Qué es lo que más te disgusta de un cliente?

La apatía por probar cosas nuevas.

10. ¿Cómo te preparaste para ganar la Competencia Mexicana de Baristas 2009? ¿Cuánto tiempo? ¿Qué sacrificios tuviste que hacer?

Fue muy duro. Llevo 6 años siendo barista, hay mucho que leer, mucho que entender, cada día se aprende algo. Dos meses antes de la competencia, el entrenamiento se intensificó, había días que paraba a las 4 de la mañana y empezaba a las 9. Más que sacrificio se requirió de mucha disciplina.

11. En todo este proceso ¿Quiénes han sido los que más te han apoyado, incondicionalmente?

5pm definitivamente ha sido muy importante. Mi familia y amigos baristas. Mi tostador (Alberto Song), el catador (Manuel Díaz) y mi coach (Javier Gamboa).

12. ¿Qué se siente ser un Campeón?

Me siento igual de comprometido que siempre con el café. Motivado y emocionado.

13. ¿Cuál fue tu bebida de especialidad y cómo surgió?

Se llama Tamoka. Surgió por mi necesidad de querer utilizar mi postre favorito, Tapioca, la bebida fue evolucionando y adaptándose a parámetros de la competencia, el chef de 5pm Fabián Delgado, me ayudó a concretar las ideas y ponerlas en la mesa, la bebida involucra bastantes conocimientos de cocina.

14. ¿Qué fue lo que más te gustó de la CMB?

Convivir con gente igual o más clavada en esta profesión.

15. ¿Qué tal te pareció el nivel de los demás baristas de la competencia?

Muy bueno, se notaba que había varios baristas muy bien preparados y con ideas nuevas para la rutina.

16. ¿Tienes algún mensaje para los dueños de las barras y cafeterías en relación al valor que les dan a sus baristas?

Somos la última mano en contacto con el café antes de llegar al consumidor final, de nosotros depende si la persona regresa. Hay que actualizarse para poder crear un estilo que identifique a los clientes.

17. A un año para la Competencia Mundial de Baristas en Londres ¿Cómo piensas prepararte?

Mucha práctica, hay mucho por leer y muchas ideas que llevar a cabo, con el apoyo de la CMB y de la AMCCE trataré de poner el nombre de México en los primeros planos.

18. ¿Qué barista mexicano o extranjero admiras más?

Admiro mucho la disciplina y orden de Salvador Benítez. Y Klaus Thomsen significó un despegue en mi carrera.

19. ¿Piensas seguir compitiendo después de Londres?

Probablemente. Lo que sí, es que seguiré en el mundo de café un buen rato más.

20. ¿Cuáles son tus planes a futuro en el café?

Quiero tostar, quiero aprender a ser un buen catador, compartir conocimientos y crear una generación que marque tendencias.

21. ¿Cómo se ve Fabrizio Sención en 10 años? ¿Qué deseas a nivel personal?

Igual, con el mismo entusiasmo, atrás de una máquina de café y utilizando granos tostados por mí. Deseo conocer todo el proceso productivo del café.

22. ¿Qué mensaje le transmite a los baristas que comienzan en esto del café?

Que disfruten cada taza, que somos un país productor y por lo tanto tenemos un privilegio, sólo depende de nosotros mismos para poder ser los mejores.