



MEJOR CAFÉ CON LECHE DE ESPAÑA BY CENTRAL LECHERA ASTURIANA

BASES LEGALES — SÁBADO 14/02/2026 (15:00–18:00)

1. CONDICIONES

Todos los concursantes deben leer detenidamente y comprender las normas indicadas. No se harán excepciones con aquellos participantes que manifiesten no comprender las normas y el Reglamento.

Se anima a los competidores a plantear sus dudas antes del campeonato.

2. LA COMPETICIÓN

Este campeonato pretende encontrar al mejor café con leche de España, evaluando conocimientos y habilidades de cada participante.

Cada competidor deberá realizar dos cafés con leche iguales utilizando para su receta:

- **Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica**
- Una de estas dos opciones de lácteos:
 - **Leche Pascual Extra Creme** (botella 1,2 L)
 - **Vivesoy Avena Barista** (brik 1 L)

Los concursantes serán juzgados por un panel selecto de jueces. Cada concursante servirá dos cafés con leche individuales, lo más iguales posibles, que serán evaluados en:

- Técnica
- Receta
- Consistencia entre bebidas
- Creatividad
- Tiempo
- Presentación y habilidades de latteart
- Sabor
- Balance
- Ejecución
- Descriptores adecuados

Los estándares deben cumplirse estrictamente.

3. DEFINICIÓN DE CAFÉ CON LECHE

Para este campeonato, un café con leche es una bebida con proporciones armónicas entre:

- Una extracción de **Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica**

- **Leche Pascual Extra Creme o Vivesoy Avena Barista**
texturizada correctamente

El objetivo es evaluar la receta, técnica de latteart y la consistencia entre bebidas.

4. LATTEART

- El patrón de latteart es **de libre elección**.
 - Solo se puede usar **la jarra de leche**.
 - La organización proveerá jarras si el competidor no trae la suya.
 - NO está permitido el uso de: cacao, canela, etching, pinceles, siropes, toppings u otros ingredientes.
-

5. TIEMPOS DE COMPETICIÓN

Los tiempos serán:

- **10 min** – Preparación y calibración del espresso
- **6 min** – Preparación y entrega de los dos lattes
- **3 min** – Limpieza

No habrá tiempo previo para pruebas con leche, solo con espresso.

6. ESTÁNDARES OBLIGATORIOS

- Portafiltros de dos picos
 - Ratio entre **1:1.5 y 1:3**
 - No se puede modificar la presión de la bomba
 - Uso exclusivo de **Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica**
 - Uso exclusivo de **Leche Pascual Extra Creme o Vivesoy Avena Barista**
 - Uso del molino oficial
 - Se puede ajustar molienda solo en los tiempos oficiales
 - Se permite espresso simple o doble
 - No se permite ningún añadido
 - Las bebidas se servirán en tazas oficiales de **150–230 ml**
-

7. MECÁNICA DEL CONCURSO

- Competición **de una sola ronda**
- Participan **12 competidores**
- Deben entregar **dos cafés con leche idénticos**
- Solo se permite **una texturización** por ronda
- El orden se sorteará el mismo día del campeonato

8. PREVIO AL TIEMPO DE PREPARACIÓN

El competidor debe estar **30 minutos antes** de su turno.

La ausencia implica **descalificación**.

El staff preparará la estación y verificará los equipos.

El speaker confirmará si el competidor está listo.

Una vez confirmado, **comienzan los 10 minutos de calibración**.

9. TIEMPO DE COMPETICIÓN

El tiempo empieza cuando el competidor dice en voz alta “**TIEMPO**”.

El tiempo finaliza cuando el competidor repite “**TIEMPO**” levantando la mano.

Penalizaciones:

- **–1 punto por segundo extra**
- **Más de 20 segundos de sobretiempo = descalificación**

El competidor es responsable de controlar su tiempo.

Las bebidas se colocarán únicamente en la mesa de jueces.

10. TIEMPO DE LIMPIEZA

Al terminar la ronda, comienzan **3 minutos obligatorios** de limpieza.

- El competidor limpia su estación
 - El asistente solo despeja la mesa de jueces
 - Si no está bien limpio, podrá ser obligado a regresar
-

11. JUECES

Tres jueces evaluarán a los competidores.

11.1 Juez Principal

Responsable de:

- Resolver cualquier incidente
 - Asegurar el cumplimiento del reglamento
 - Tomar decisiones finales
-

12. PUNTUACIÓN

Escala de evaluación:

- **3 puntos:** Muy bueno
- **2 puntos:** Bien
- **1 punto:** No conseguido
- **0 puntos:** Nada a evaluar

Evaluación individual

- Técnica de texturización
- Creatividad
- Dificultad del patrón
- Balance
- Sabor

Evaluación de ambas bebidas

- Consistencia
- Tiempo

Impresión total

- Presentación global
- Técnicas
- Sabor

- Profesionalidad del competidor
-

13. LUGAR DEL CONCURSO

Pabellón 14 – IFEMA Madrid

14 de febrero de 2026

STAND DE CENTRAL LECHERA ASTURIANA Dentro del Coffee Fest

14. ESPACIO DE PREPARACIÓN

Zona exclusiva para:

- Competidores
- Acompañantes
- Personal de la organización

Los competidores podrán guardar equipo allí.

15. DERECHOS DE IMAGEN

Los concursantes ceden sus derechos de imagen a la organización para uso promocional en redes y medios.

16. MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS

La organización suministrará:

- Mostrador y mesa de jueces
- Máquina espresso 2 grupos
- Molino
- Cubos de desagüe y basura
- Agua
- **Leche Pascual Extra Creme**
- **Vivesoy Avena Barista**
- **Café Mocay Maestro Ecológico Colombia 100% Arábica**
- Tazas y cucharas
- Paños, bayetas, microfibras

No se permite modificar la máquina.

Cualquier intento resultará en descalificación.

Los competidores son responsables de su propio material adicional permitido.

17. PROBLEMA TÉCNICO

Si un competidor detecta un fallo técnico:

- Levantará la mano
- Se detendrá el cronómetro
- El juez principal validará el problema

- Si procede, se otorgará tiempo adicional
 - Si no se resuelve, se reprogramará su actuación
-

18. QUEJAS O PROTESTAS

Las quejas se dirigirán al **Director del Concurso**.

Este decidirá si resolver en el momento o solicitar un recurso escrito.

La decisión final será conjunta entre Director y Juez Principal.

19. CONCURSANTES

Pueden participar baristas de todo el mundo.

Requisitos:

- Ser barista en activo
- Mínimo **1 año de experiencia**
- Trabajar con café de especialidad

Una vez cerrada la inscripción:

- Se seleccionarán **12 participantes**
- Se enviará un correo que **debe ser confirmado**
- Quien no confirme **al menos una semana antes**, no podrá competir

El día del concurso habrá una reunión **30 min antes** con:

- Aspectos técnicos
 - Sorteo del orden de participación
-

20. PREMIOS

Los **3 mejores puntajes** serán premiados.

- **1º puesto:** 300 € + regalos patrocinadores
 - **2º puesto:** 150 € + regalos patrocinadores
 - **3º puesto:** 50 € + regalos patrocinadores
-

21. PAGO DE PREMIOS

Los premios económicos serán gestionados por **Neodrinks**, organizador del festival.

Los ganadores deberán entregar el mismo día:

- Nombre completo
- Teléfono
- Correo electrónico
- Instagram

Plazo estimado de pago: 15–45 días naturales.

Para cualquier consulta sobre pagos, los ganadores deberán comunicarse directamente con Neodrinks.

Los jueces y la coordinación no gestionan pagos ni incidencias económicas.