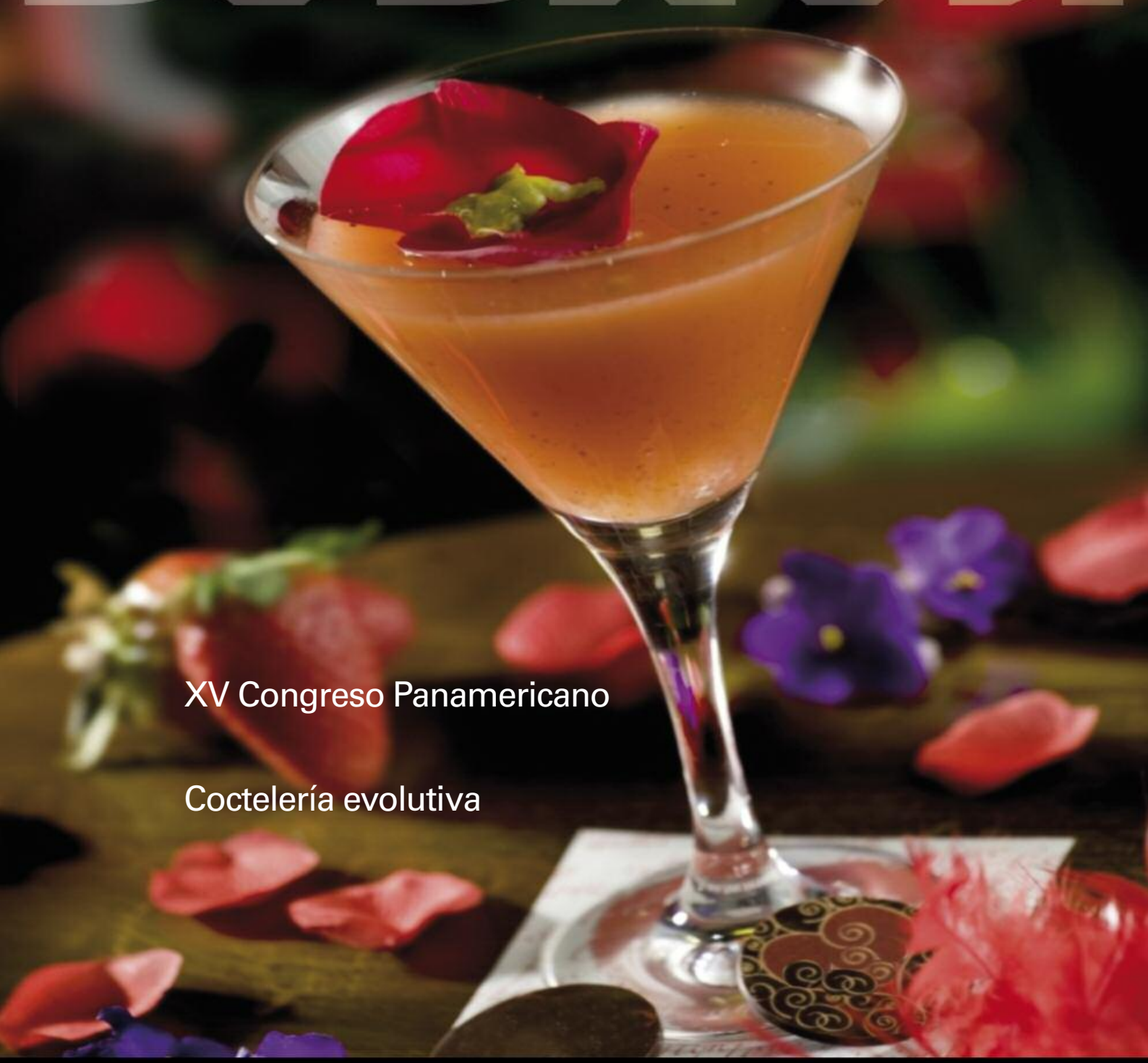
Revista de la Federación
de Asociaciones de Barmans Españoles

Nº 53
Abril 2011

BARMAN



XV Congreso Panamericano

Coctelería evolutiva

Homenaje jóvenes campeones • Directivos FABE • Al otro lado del Charco • Cafelandia • Una experiencia enriquecedora • Flair Zone • Asociaciones • Noticias IBA y FABE • Novedades

www.federacionabe.com

RTINI *Frappé*

UNA NUEVA FORMA DE DISFRUTAR TU MARTINI®

MARTINI® ROSATO
- Mucho hielo.
- Rodaja de limón y hoja de menta.

MARTINI® BIANCO
- Mucho hielo.
- Rodaja de limón.

MARTINI® ROSSO
- Mucho hielo.
- Rodaja de naranja.

Disfruta de un consumo responsable.

MARTINI y el logo MARTINI son marcas registradas. Martini Rosso / Bianco 15° y Martini Rosato 14,4°

Nº 53
Abril 2011

Editorial

Si queremos excelencia, éste no es el camino

En estas fechas, próximas a las elecciones, es el momento de llamar a cada cosa por su nombre y de exigir un respeto a nuestro colectivo, a los profesionales. Es increíble la cantidad de invasores que sin los mínimos conocimientos de nuestra profesión, se permiten el lujo de enseñar lo que no saben, amparados en títulos que no sé quién concedió y de amigos con poder.

Evidentemente el resultado es el que sabemos, jóvenes sin conocimientos pero con un título, "Papel Mojado", que no sirve para nada y que rápidamente pierden valor, ante la cara atónita del profesional, que alucina con el atrevimiento de algunos en ciertas materias.

En esta época en la que sólo la calidad puede mantener nuestro Turismo, en precios existen muchos países más competitivos y lo serán más. Lo primero que se debe cuidar es la educación profesional en las escuelas de Hostelería, en los estudios profesionales y en las propias barras. Lo que se debe buscar es la Excelencia en el servicio, la calidad en el Trabajo, para mantener el estatus preferencial en nuestra oferta.

Si el profesorado está mal preparado, el resultado será nefasto, se debería exigir unos conocimientos, controlar la calidad de las Escuelas de Hostelería, preferentemente las no oficiales y de su profesorado. Si la elección de los docentes recae en los profesionales que se retiran o que tienen tiempo libre, mejor que mejor.

A finales de marzo, gracias a una información que nos llegó, nuestro abogado, Fernando Pérez Pardo, consiguió desmontar un bochornoso fraude que se estaba produciendo en Gerona. Con el nombre de Coctelería Sinatra, un supuesto ganador de todos los campeonatos y socio de Clubs y Asociaciones de Barmen, incluso de alguna que no existe, todo mentira, se permitía el lujo de hacer publicidad, con engaños, de su Academia y de sus clases.

La rápida actuación del Club del Barman de Cataluña y de la propia Federación de Asociaciones de Barmans Españoles ha desmontado la estafa y ha permitido que varios alumnos que habían pagado sus buenos dineros y no recibido los conocimientos ofertados, recuperaran lo pagado.

En este caso la denuncia de los alumnos fue a parar a manos de nuestra Asociación catalana pero ¿Cuantas escuelas falsas, se llamen Coctelerías Sinatras, o como se llamen, existen en España? Se debería inculcar al alumnado para que se dirijan a las Escuelas Profesionales y al Estado que se preocupe por la calidad del profesorado de estos centros.

El futuro del Turismo depende de la calidad de los servicios, algo que fue bandera de nuestra profesión, ahora se pierde con el riesgo que eso trae consigo. Estamos a tiempo de mirar por nosotros mismos y de luchar por el futuro de nuestra profesión.

Aquellos que velen por los intereses de los profesionales, por su preparación, estarán velando por el futuro de nuestra preparación, por el futuro de nuestro Turismo y contarán con todo nuestro apoyo.

José Dioni
Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE
www.federacionabe.com

Sumario y Staff

Editorial. 3

Actualidad

XV Congreso Panamericano de Coctelería. 6

Coctelería evolutiva. 14

Homenaje a los jóvenes campeones del Congreso. 26

Asociaciones. 32

Reportaje

El Costa Adeje Gran Hotel, sede del Congreso. 9

Opinión

Soy cubano, me llamo Daiquiri. 10

Una experiencia enriquecedora. 20

Al otro lado del Charco

Misteriosa y seductora Buenos Aires I. 12

Cafelandia

El café en capsulas. 18

Directivos FABE

"Los barmans de Lanzarote no tienen nada que envidiar". Wenceslao Gil. 19

Flair Zone

Puntos clave para la preparación de un torneo. 22

Noticias

¡Los Hermanos Troitiño vuelven a la carga!. 42

Noticias IBA y FABE. 44

Novedades 46

Edita

Federación de Asociación de Barmans Españoles
C/ Ferrerías 19. Apto 9
Telf.: 649 08 92 55
E-mail: fabe16asociaciones@gmail.com
20011 San Sebastián

Junta Directiva

Presidente: Pepe Dioni Fayos.
Vicepresidentes: Jesús Fernández (Cantabria - Península) y José Antonio Mesa (Tenerife - Canarias).
Secretario General: Juanjo Fernández (Galicia).
Vicesecretario: José Soto.
Tesorero: Ignacio San José.
Vicetesorero: César Ortiz.
Relaciones Públicas: Emilio Vivanco.
Colaboradores Junta Nacional: Juan Carlos Muñoz, Patxi Troitiño.
Presidente de Honor: Félix Artalejo.
Vocales: Alberto Fernández (Asturias); Antonio Barea (Baleares); Agustín Gil (Bizkaia); Félix Garzón (Castilla-León); Manel Tirvió (Catalunya); Ángel Puertas (Gipúzkoa): Ángel Marrero (Gran Canaria); Wenceslao Gil (Lanzarote); José Antonio Mena (Málaga); Juan Carlos Muñoz (Madrid); Carlos Rodríguez (Navarra); Mario Navas (Sevilla); Eugenio Garcés (Valencia).

Consejo editorial:
Juanjo Fernández y José Dioni.

Colaboradores:
Osvaldo Álvarez, Javier Caballero, Nahuel Frumboli, Wenceslao García, Marcos Martínez Iglesias, José Antonio Mesa, Juan Carlos Muñoz Zapatero, Oscar Pardo Jurado, Laura Pelarda Fernández, Alberto Pizarro Flores, Javier Pont Díaz, Ramón Ramírez Fresneda, Marcel Schaal y Héctor Talens Gómez.

Producción Editorial

Ediciones Hidalsa S.L.
Director: Fernando Hidalgo.
Coordinación: María José Sanz Gallego.
Redacción: Silvia García.
Diseño y Maquetación: Manuel Rodríguez C.
C/ Mantuano 32. Local 3
Telf.: 91 510 27 28-29
ediciones@hidalsa.com
www.hidalsa.com
28002 Madrid

Impresión: Villena
Depósito Legal: M-1826 -1965

Ultimate

CREATIVITY

Un mundo de inspiración

www.monin.com

Importador exclusivo para España

info@otcgroup.es | **www.otcgroup.es**

On Trade Cocktail Group

XV Congreso Panamericano de Coctelería

Troféo Internacional "Islas Canarias 2011"
Copa Amistad Isla de Tenerife Europa-América-Canarias

5 al 10 de Mayo del 2011
Costa Adeje Gran Hotel. Tenerife, Islas Canarias

PROGRAMA

Jueves 5 de Mayo

Llegada y recogida de las distintas asociaciones y delegaciones en el aeropuerto, traslado al Costa Adeje Gran Hotel.

- Check in. Entrega de acreditaciones y documentación.
- Cóctel Bienvenida ofrecido por Costa Adeje Gran Hotel en Terraza de la Fuente.

Traslado en guagua (autobús) al Centro de Desarrollo Turístico de Adeje, donde se ofrecerá la *cena de bienvenida ofrecida por el Ilustre Ayuntamiento de Adeje*. (Vestimenta: uniforme asociación o traje oscuro para demás invitados).

Viernes 6 de Mayo

7:30 – 9:30:
Desayuno en el hotel, restaurante La Finca II.
Mañana libre. (Shopping). Congresistas y concursantes.

11:30:
Rueda de prensa: *Presentación Oficial del Panamericano y del Internacional Islas Canarias, Copa Amistad Isla de Tenerife Europa-América-Canarias. Lugar: Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje.*

12:30 – 16:30:
Beach Party/almuerzo ofrecido por la "Terraza del Mare" en Playa de Las Américas.

17:00 – 20:00:
Canarias Bar Show en la sala Garajonay.

20:00 – 21:00:
Copa Presidentes (Garajonay).

21:30:
Cena en Hotel.

Durante el día se intercalarán 2 Master Class de expertos acorde a la temática del Evento.

Sábado 7 de Mayo

7:30 – 9:30:
Desayuno en el hotel.

9:00:
Briefing del concurso Panamericano Clásico con los jueces.

10:30 – 12:00:
XV Panamericano de Coctelería Clásico en Sala Taburiente.

12:30 – 13:30:
Master Class Finest Call en Piano Bar.

14:00 – 15:30:
Almuerzo en el hotel.

15:00:
Briefing del concurso de Flair con los jueces.

16:00 – 20:00:
XV Panamericano Concurso de Flair. Hall principal-Lobby Bar.

20:30:
Gran Final Flair Panamericano con los Top Five.

22:00:
Cena en el hotel.

Durante el día se intercalarán 2 Master Class de expertos acorde a la temática del Evento.

Domingo 8 de Mayo

7:00 – 9:30:
Desayuno en el hotel.

09:30:
Briefing de la Copa Amistad Clásico con los jueces.

10:30:
Copa Amistad Europa-América-Canarias Clásico. Semifinal y final.

14:00 – 15:30:
Almuerzo en el hotel.

14:30:
Briefing del concurso de Flair con los jueces.

15:30:
Concurso de Flair *Copa Amistad Europa-América-Canarias.*

20:30:
Gran Final Flair. Copa Amistad Europa-América-Canarias.

22:00:
Cena en el hotel.

23:30:
Fiesta Vip Finest Call en El Faro Chill Art.

Durante el día se intercalarán 2 Master Class de expertos acorde a la temática del Evento.

Lunes 9 de Mayo

Excursión: *Vuelta a la Isla de Tenerife y visita al Parque Nacional del Teide.*

8:00 – 10:00:
Desayuno en el hotel.

10:15:
Salida guaguas (autobuses).

- 11:00: *Visita Basílica de Candelaria, Patrona de Canarias*.
- 13:00: *Recepción y almuerzo campestre tradicional ofrecido por la Consejería de Agricultura Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife en Parque Etnográfico Pinolere, La Orotava*.
- *Subida al Parque Nacional de Las Cañadas, El Teide*.

1830:
Regreso al hotel.

21:30:
Traslado en guagua (autobús) a la *Cena de Clausura y entrega de premios del XV Congreso Panamericano de Coctelería, Internacional Islas Canarias y de la Copa de la Amistad, Europa-América-Canarias*. (Traje oscuro)

Martes 10 de Mayo

7:00 – 9:30:
Desayuno en el hotel.
Salidas: Transfer Hotel - aeropuerto.

**Este programa podría estar sujeto a cambios por necesidades de programación.*

XV Congreso Panamericano de Coctelería

Bienvenidos al
XV Congreso Panamericano de Coctelería
y a la
I Copa de la Amistad Isla de Tenerife

En representación del Comité Organizador del XV Congreso Panamericano de Coctelería, y de la I Copa de la Amistad isla de Tenerife: Europa-América-Canarias es un placer poderme dirigir a todos mis compañeros e integrantes de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE. Mi deseo es reiterar una vez más nuestro agradecimiento y felicitación a todos los profesionales, marcas y firmas comerciales que nos han apoyado para la organización de este Congreso y especialmente a nuestros principales colaboradores como la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias, el Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento de Adeje, el Ayuntamiento de Arona y La Hora del Turismo. Así como al resto de sponsors que han contribuido a la celebración de este histórico e importante evento internacional de la Internacional Bartender Associaton, IBA.

Acontecimiento que, sin duda, lucirá de forma extraordinaria en el principal sector económico de Canarias: El Turismo. Contribuyendo a potenciar y fortalecer la imagen y el prestigio de nuestra querida y admirada profesión, que a tantos y tantos miles de profesionales nos une en todo el planeta y de la que seguimos sintiéndonos orgullosos.

¡Brindo por ustedes, salud!!

José Antonio Mesa, *Presidente ABE Tenerife y Vicepresidente FABE Canarias.*

Entidades Patrocinadoras

Islas Canarias

Gobierno de Canarias
una tierra única

Ayuntamiento de Arona

Ayuntamiento de Adeje

La Hora del Turismo

El Costa Adeje Gran Hotel, sede del Congreso

El XV Congreso Panamericano de Coctelería, y la I Copa de la Amistad isla de Tenerife: Europa-América-Canarias tiene como escenario uno de los establecimientos hoteleros más importantes de las Islas Canarias, el Costa Adeje Gran Hotel.

Muy próximo a la Playa del Duque y a la de Fañabé, ambas de arena fina en la isla de Tenerife, se alza Costa Adeje Gran Hotel, un cinco estrellas de gran lujo. Los clientes de este establecimiento pueden disfrutar de un entorno tranquilo y residencial, al alternarse paisajes de gran belleza al amparo de las aguas atlánticas, con numerosas boutiques de lujo, restaurantes y locales de ocio. Lo que convierte al hotel en un lugar privilegiado para descansar y organizar reuniones de trabajo.

Costa Adeje Gran Hotel, de más de 4.000 m², característico por su hall acristalado. Posee 10 salas equipadas con todo el material audiovisual necesario para conferencias, reuniones de trabajo y eventos, además de tener wifi gratuito. Los salones tienen diferentes tamaños, desde 17 m² el más pequeño hasta 857 m² el mayor. También posee amplios espacios para el descanso de los conferenciantes.

Las cenas de gala en el hotel se pueden celebrar en un amplio solárium con vistas al Atlántico y a la isla de la Gomera. Anualmente, se celebran en este hotel eventos de gran calado, por ejemplo, el XV Congreso Panamericano de Coctelería.

Una vez finalizadas las reuniones, Costa Adeje Gran Hotel propone diversas alternativas. Por un lado, gracias a la temperatura de las islas Canarias -entre 20 y 25 ºC todo el año- se pueden degustar en el snack bar de la piscina, el bar-hall, la zumería o la discoteca sugerentes zumos, tentempiés y copas. Además, existe a disposición de todos sus clientes una sala de televisión, un cibercafé, una sala de lectura y salones para juegos de mesa y billares.

Los restaurantes del hotel basan su éxito en la calidad de los ingredientes estrictamente seleccionados de los productos y en un servicio exclusivo. Para los amantes de la buena cocina, el restaurante La Laja abre sus puertas por las noches presentando una sugerente cocina mediterránea y de autor. El buffet restaurante, La Finca, abre para las tres comidas del día ofreciendo amplios buffet temáticos con cocina en vivo, en donde los maestros del fogón cocinan al gusto del cliente.

Otras alternativas son su spa e instalaciones deportivas dotadas de gimnasio, sauna, hidromasaje, hidroterapia, aparatos de musculación, canchas de tenis, pádel, squash, pista multifuncional, minigolf de 18 hoyos y petanca. Todo ello da pie a realizar un sinfín de actividades y propuestas para el tiempo libre.

La mejor manera de finalizar un día ajetreado es en el confort de la habitación. Para ello, Costa Adeje Gran Hotel dispone de 458 habitaciones –de 40 a 170 m²– entre habitaciones estándar y suites, todas con camas tamaño 2x2 metros, televisión vía satélite, hilo musical, mini bar, internet sin cables, teléfono directo, albornoz, aire acondicionado, caja fuerte, baños completamente equipados y balcones con vistas panorámicas. Además del equipamiento estándar, las suites ofrecen un elegante salón, bañera con hidromasaje y varios balcones con vistas al mar. La Suite Real consta de 2 habitaciones completas con sus correspondientes baños, ambos con bañera de hidromasaje, gran terraza con tumbonas de teca y maravillosas vistas al Océano Atlántico. La Suite Imperial, cuenta con un exclusivo jacuzzi exterior y privado, con madera de teca, tumbonas y sombrillas desde donde se puede degustar uno de sus deliciosos cócteles y disfrutar al mismo tiempo de excelentes vistas a la isla de la Gomera.

Costa Adeje Gran Hotel pertenece a la cadena tinerfeña GF Hoteles, que está integrada por cuatro hoteles. Tres de ellos en la lujosa zona de Costa Adeje y otro en el mítico Puerto de la Cruz. En el sur de Tenerife, GF Hoteles dispone de otros dos establecimientos familiares de cuatro estrellas, Fañabé CosTaSuR y Hotel A. Isabel, reformados recientemente. En el norte de la isla posee el Aparthotel Noelia Playa, de tres estrellas.

Soy cubano, me llamo Daiquiri

A usted, que tiene la voluntad de leer mi corta autobiografía, le chocará como petulante el primer párrafo. Pero, asimismo sabrá que por ahí especulan los que pescan en río revuelto y trafican al estilo de los falsos monederos. Además, usted sabrá por sus lecturas anteriores, que a la ciudad Esmirna le disputaron la ciudadanía de su hijo Homero, el recio poeta inmortal de la Ilíada y la Odisea, cuando aún el orbe occidental conocido –Grecia y todo el mar Mediterráneo- cabía en un puño.

Ramón Ramírez Fresneda, *Secretario Club del Barman ABE Sevilla.*

Pero las aguas se abrieron en océano y las proas de la flota de Colón ensancharon el mapamundi. Entonces, también a Génova le negaron ser la cuna del Gran Almirante.

Dispensando mis paralelos tan insignes, por el gusto que se paladea en mi cuerpo líquido, he circulado el planeta de manera victoriosa, girando cual un trompo rumbero, combustionado con alcohol dulce de caña de azúcar. Ese triunfo de mi país me ha costado que pretendan confundir la buena calidad internacional, intentando borrar mi identidad nacional. Aquí protesto, porque me llamo Daiquirí en todos los puntos del globo, pero soy nativo de Cuba. Y no olvide usted ni cuando le disipen los traviesos espíritus de muchas copas alegres, que mi patria chica me estampó su nombre, y que mi patria grande me añadió el digno gentilicio de cubano.

Mi patria chica, mi solera, radica en el barrio Daiquirí de la viejísima comarca de El Caney, donde todavía hay caneyenses que muestran en sus rostros las pintadas cobrizas de los indígenas. Es tierra de mango bizcochuelo, pero también de hierro profundo. Caney de Cuba que cantara en un pregón de frutas el inolvidable paisano Félix B. Caignet.

Con fecha exacta -1899 -, un capitán del Ejército Libertador visitaba al gerente, en las minas ferrosas de Daiquirí. Luego de las caminatas y charlas, coincidieron en la urgencia de un trago frío, revolviendo y agitando lo que tenían cerca: ron azúcar, limón y, necesariamente hielo abundante. Batieron en una coctelera aquella liga improvisada y resultó ser una sorpresa gloriosa. Allí mismo bautizaron el novato, el novísimo cóctel: me llamaron Daiquirí, en honra a mi suelo natal. Esa palabra taína, esa palabra amada, me abanderó, y la he paseado entre las banderas de la humanidad.

Desde El Caney, llevaron hasta Santiago de Cuba mi inscripción de nacimiento, y el primer santiaguero que embarcó en un tren hacia la Capital, trajo a La Habana la primicia de mi receta. Primero me hice moda, y luego y siempre, hábito en los cafés y en las fiestas. Recuerdo con especial memoria a Maragato, el famosísimo cantinero del hotel Plaza, que me impuso en su barra como estrella de su repertorio, frente a la competencia extranjera de coñacs, vermuts, ginebras y whiskys. En el Plaza conquisté mi título nacional.

Pero estaba reservado a más altos destinos, y a dos esquinas del templo pagano de Maragato, me fui creciendo en edad y prestigio, ahora en las manos del mago Constante, amo total del Floridita. Aquello fue para mí una escuela y al final una graduación, y hasta unas gotas de Cointreau para algunos que así me paladeaban, me empinaron a la fama. En el bar Floridita, servido por Constante Ribalagua, o por Antonio Meilán, su discípulo estelar, conquisté mi título internacional.

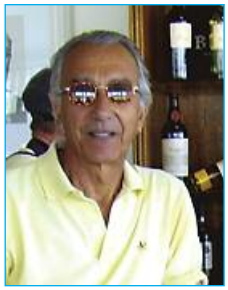
Por acá y por allá me reportaban que estaba en los labios de gente importante: reyes y príncipes, duques y archiduques, condes y vizcondes, barones y lores, landgraves y margraves, fendis y efendis, bajás y mandarines, rajás y maharajás, excelentísimos y eminencias, magníficos e ilustrísimos, obispos y cardenales, y el Papa Hemingway con coro de curas vascos republicanos.

La liturgia de Constante se hizo universal, y por La Habana desfilaron los técnicos y sabios en bebidas, los autores de textos para barmans y los reporteros más brillantes. Sonaron las horas, los días, los meses y los años, el epinicio del Daiquirí. Las palabras éxito, conquista, premio o palma, tan íntima para los insulares-, eran sinónimos de mi triunfo; mejor, del triunfo profesional de los señores que mezclan, de los "psiquiatras del bar" que elogiaba nuestro Félix Soloni. Algunos se permitieron licencias de artistas en el ligazón de los ingredientes, y me reputaron de versátil. En fin, hasta me sacaron de la copa clásica de 6 onzas, y me bebieron en un copón frozen como Hemingway Special. Pero respetaron y respetan mi sitio entre los diez Grandes: Old-Fashioned, Whiskey Sour, Jack Rose, Manhattan, Stinger, Martini, Chanpagne Cocktail, Sherry Flip, Scoth-on-the- rocks, y yo, el caneyense, el oriental, el cubanísimo Daiquirí.

COINTREAU
COINTREAU
L'ESPRIT D'ORANGE,
HARMONIE
SUBTILE ET NATURELLE
DES ÉCORCES
D'ORANGES
DOUCES ET AMÈRES.
L'UNIQUE
Angers-France
40% vol.
℮0,70L
COINTREAUPOLITAN
Mezclar en la coctelera con cubitos de hielo:
5 cl. de Cointreau.
3 cl. de zumo de arándanos
2 cl. de zumo de limón
1 cáscara de naranja
Servir en copa cocktail helada.
www.cointreau.com
Disfruta de un consumo responsable. 40º

Misteriosa y seductora Buenos Aires I

La París Sudamericana, la Gran Aldea, la Reina del Plata, la Ciudad que nunca duerme. Definiciones que dibujan en parte a una ciudad cautivante, misteriosa en muchos casos y con infinitos atractivos, muchos de ellos apenas conocidos hasta por los propios porteños.

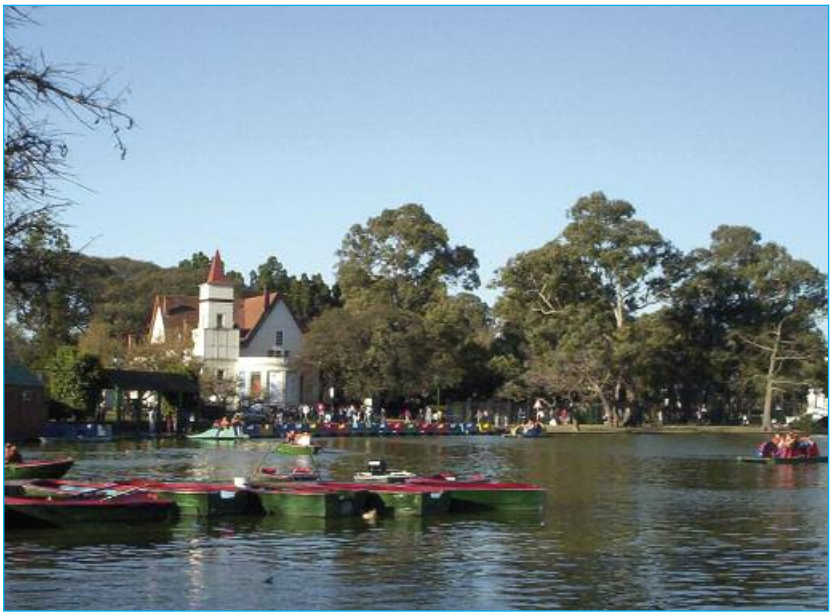


Osvaldo Álvarez, *Director de Ediciones Mayo, Buenos Aires.*

Una ciudad donde las transformaciones se han dado a la velocidad de un video clip, pero que en muchos de sus rincones atesora bellezas arquitectónicas diseñadas por los más prestigiosos arquitectos europeos de comienzos del siglo XIX (edificios de la Avenida Alvear, la Avenida de Mayo, Barrio Parque), bares de recuerdos centenarios (el Tortoni, la Ideal, Las Violetas, los 36 Billares), calles morosas con los frentes de las casas pintadas por un artista plástico (calle Lanín, en Barracas), fastuosos hoteles (Plaza, Alvear, Claridge, Faena, Park Hyatt) y el barrio más moderno de la ciudad (Puerto Madero), desarrollado sobre los antiguos docks, construidos entre 1900 y 1905.

Para los turistas extranjeros es la ciudad del Tango, de Gardel, de Evita y de Borges. Para quien tenga ganas de conocerla un poco más, de caminarla con mirada inquieta, es mucho más que eso. Buenos Aires es dueña de una pintura urbana de gran personalidad, fundamentando su seducción en cosas visibles y otras no tanto, a menos que nos preocupemos por encontrarlas. Intentémoslo.

Esquina Portea.



Lago y Museo Sívori.

Museo Eduardo Sívori, en los bosques de Palermo

Tambo modelo, confitería tradicional y museo de artes plásticas. Esa fue la trayectoria del actual Museo de Artes Plásticas Eduardo Sívori, ubicado en Infanta Isabel 555, en el Parque Tres de Febrero, popularmente conocido como los bosques de Palermo. Originariamente, como Tambo Modelo fue un lugar donde los más pequeños podían tener contacto con animales y personajes rurales. Años después funcionó allí el tradicional "Hostal del Ciervo", nombre que tomó de una excelente escultura que durante muchos años lució a un costado del edificio y que en el año 2008 fue trasladada a otro lugar del parque. El actual Museo Eduardo Sívori se especializa en arte argentino de los siglos XIX y XX.

Casa Mínima.

La Casa Mínima

¿Es una casa de sólo 2,5 metros de ancho? Efectivamente: la llamada Casa Mínima, ubicada en San Telmo, en el Pasaje San Lorenzo 380, es la más angosta de Buenos Aires. No se está seguro de sus orígenes, pero se afirma que fue parte de una construcción mayor de fines de 1700. Sus paredes, de adobe y ladrillo, tienen un ancho de 70 centímetros.

Según indica la revista Buenos Aires «en general estas casas de reducidas proporciones eran para los esclavos "libertos" a quienes sus antiguos dueños les asignaban, dentro de su propiedad, un espacio reducido para que levantaran sus viviendas de hombres libres». Pero, cuando los «libertos» fallecían, la propiedad volvía a sus propietarios originales.

El Tigre: encanto isleño

Convertido en un poderoso atractivo de turistas nacionales y extranjeros, la ciudad de Tigre (a poco más de media hora de tren del centro porteño) goza de gran esplendor. Modernos catamaranes realizan visitas por las islas del delta del río, donde hay buenas confiterías y hospedajes para todos los gustos y presupuestos. A esto se suman los innumerables negocios del Puerto de Frutos, el Casino y la amplia propuesta gastronómica del Paseo Victorica, a orillas del río.

Pero tal vez uno de los aspectos más destacables, sea la recuperación del espléndido edificio del Tigre Club, actualmente sede del Museo Municipal de Bellas Artes.

El proyecto original es de dos arquitectos franceses, Pablo Pater y Louis Dubois y las obras comenzaron en 1910, finalizando en 1913, con la construcción del puente-terraza hacia el Río Luján. Aquí se estableció el primer casino del país y la sociedad de Buenos Aires disfrutó de sus 25 mesas de ruleta y punto y banca, así como de las fiestas realizadas en sus amplios salones, decorados al estilo belle epoque, con estatuas, arañas, muebles y vitrales traídos de París.

Es importante destacar que el primer tren eléctrico de Argentina (y de América del Sur) fue precisamente el que unió la capital federal con Tigre.

Todo ello ha sido restaurado minuciosamente y el visitante puede disfrutar de este espléndido representante de una época y de una selecta colección de pintura figurativa de artistas argentinos o residentes en Argentina en el momento que se realizó la obra.

Tigre.

Coctelería evolutiva

La coctelería ha de ser el resultado de la fusión de la coctelería moderna y evolutiva con las técnicas clásicas, pero ninguna de ellas ha de sobresalir sobre la otra, simplemente se han de compenetrar. Es fundamental conocer y controlar las técnicas de los cócteles clásicos para predecir el futuro de la coctelería.

Javier Caballero - *Bartender*

En primer lugar deseo presentarme, soy un bartender de Barcelona, al que el Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, José Dioni, me ha invitado a escribir un artículo. Deseo agradecerle desde estas páginas que se acordara de mí y me haya ofrecido la posibilidad de escribir en la revista Barman. Inicialmente me sorprendió, al no ser asiduo a participar en eventos de la Federación y no pertenecer a ninguna entidad, pero por otro lado, me ha demostrado su seriedad, al comprobar lo que dijo en una mesa redonda que organizó una revista del sector, con la que colaboro, que FABE esta abierta a nuevas ideas, técnicas y formas de entender el bartending.

Tras meditar el tema del que escribiría, finalmente he decidido explicar lo que intento que sea mi coctelería, una coctelería moderna y evolutiva, donde se mezclan técnicas clásicas con otras más modernas, ninguna más importante que la otra, simplemente complementarias.

Para mí, como refleja el concepto Coctelería evolutiva, tiene que ser una evolución de la coctelería, hay que mirar siempre al futuro, pero con el pasado muy presente, o lo que es lo mismo hay que conocer bien las técnicas y los cócteles clásicos para poder predecir la proyección de la coctelería. Esta evolución parte en un porcentaje muy alto de I+D (investigación y desarrollo), de la utilización de la tecnología y de la ciencia para mejorar los cócteles, ya sea utilizando nuevos ingredientes, nuevas maquinas o nuevas herramientas, que se han mejorado o incluso inventado para realizar técnicas sin ellas imposibles.

El I+D permite un mejor control técnico de las creaciones. Con esto no quiero decir que todos los cócteles que prepare tienen que ser sofisticados y técnicamente difíciles. Aunque a mi personalmente, en algunos casos, me gusta y me parece divertido llevar las técnicas al extremo, para conseguir texturas, de otra forma, imposibles; en cambio en otras ocasiones opto por técnicas más sencillas y no por eso peores. Lo fundamental es que los cócteles estén técnicamente bien hechos y elegir la técnica adecuada para unos ingredientes determinados.

Un punto muy importante en esta evolución, es el conocimiento. Cuanto más se sepa de los ingredientes y de las técnicas que se utilizan, mayor rendimiento podremos obtener, por ejemplo cuanto más sepamos sobre la clara de huevo, podremos hacer unas espumas más estables y para conseguirlo se ajustara la técnica para conseguir el efecto deseado, ya sea; hacer una batida en seco, utilizar distintos tipos de cocteleras o hielo, utilizar algún tipo de batidor o preparar tu propia clara de huevo con albúmina en polvo.

Otro punto importante, aunque parezca obvio y a veces se nos olvida, es que el sabor del cóctel es la prioridad absoluta, todo lo demás, la presentación, las técnicas y la estética aunque también esencial; es un medio para conseguir el sabor deseado.

Otro factor que para mi le da valor y complejidad al cóctel es que tenga un "discurso" detrás, ya sea un concepto, una idea, un punto divertido, un argumento que una todos los ingredientes, que el cóctel no sea sólo una mezcla de unos cuantos ingredientes, es decir ha de tener un por qué.

A los que le interese ver mi definición de trabajo pueden consultar la página web www.javiercaballero.es

Gin&Tonic en Texturas

El concepto de este cóctel es incorporar la utilización de las gelatinas al bar, con una presentación atractiva. Para ello se ha creado una copa que es solamente el tallo, y de éste es donde se crea el cóctel, con una gelatina de ginebra, caviar de tónica y un aire de zumo de lima. (Foto de Patricio Conde).

Caviar de Fever Tree

Mezcla de tónica Fever Tree

Ingredientes:

1,5 g alginato de sodio.
1 g citrato de sodio.
200 ml tónica Fever Tree.
1 g citrato de sodio.
Baño cloruro de calcio:
2,5 g cloruro de calcio.
500 ml agua mineral.

Elaboración:

Batir la tónica para eliminar el carbónico. Agregar el citrato de sodio con un turmix. Añadir el alginato de sodio también con un turmix. Dejar reposar.

Mezclar los ingredientes con una varilla.

Elaboración del Caviar:

Introducir la mezcla de Fever Tree en un biberón o jeringuilla desechable, apretar con cuidado y dejar caer pequeñas gotas de la mezcla dentro del baño de alginato de sodio, también se puede utilizar un caviar box. Dejar dentro del baño entre 20 y 30 segundos.

Extraer del baño con un colador o con una cucharita especial con agujeros.

Limpiar con agua fría, o si se desea potenciar aún más el sabor de la tónica y de su carbónico limpiar directamente en las burbujas de una tónica servida sobre

mucho hielo. *(Con este proceso se elimina el sabor a salado del cloruro de calcio, y el caviar queda impregnado con el carbónico de la tónica)*.

Gelatina de Tanqueray London Dry Gin

Ingredientes:

1,4 g Kappa.
1 g citrato de sodio.
0,4 g xantana.
Haba Tonga.
135 ml Tanqueray London Dry Gin.
120 ml Tónica Fever Tree.
70 ml agua.
50 ml jarabe de azúcar (partes iguales de agua y de azúcar, llevar a ebullición y dejar enfriar).

Elaboración:

Mezclar el jarabe de azúcar, el agua y la tónica e ir mezclando con un turmix en este orden, citrato de sodio, Kappa y xantana. Dejar hidratar.

Calentar y llevar a ebullición. Retirar del fuego y sin dejar de remover añadir despacio el Tanqueray London Dry Gin. Introducir en un molde semicircular, añadir la haba tonka rayada en cada semicírculo y conservar en la nevera para gelificar.

Aire de Lima

Ingredientes:

2´5 g lecitina.
500 ml agua.
250 ml zumo de lima.
100 ml sirope de azúcar.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente rectangular y con profundidad. Tapar la mitad del recipiente con papel film (para que no salpique al meterle aire con el turmix).

Introducir con un turmix la mayor cantidad de aire posible, para ello colocar el turmix en la superficie del líquido. Dejar reposar unos minutos para que el líquido suba y quede la espuma seca.

Efecto efervescente

Ingredientes:

6,2 g ácido cítrico.
4,2 g bicarbonato de sódico.
0,7 g azúcar glasé.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y conservar en recipiente hermético.

Presentación:

Disponer la gelatina de Tanqueray London Dry en la base de la copa diseñada para este cocktail. Realizar un pequeño agujero en la parte superior con una cuchara especial para hacer bolas con la fruta, poner en este agujero el caviar de tónica Fever Tree, y finalizar con una cuchara pequeña de aire de lima, procurar dar el máximo volumen.

Peaty Honey Texturizado dentro del panal y ahumado

En este cóctel he deseado dar protagonismo a uno de mis ingredientes favoritos, la miel. Lo que he hecho ha sido quitar la miel de un panal, gelificar el cóctel e introducirlo en el panal. A continuación he colocado el panal dentro de una campana y lo ahumeado con madera de barrica de Jack Daniels, con el objetivo de ahumar el panal para que se vayan las abejas. (Foto de Patricio Conde)

Gel

Ingredientes:

1,2 g carragenato Iota.
0,4 g xantana.
110 ml agua.
50 ml Chase Gin.
21 ml sirope de miel infusionado con jengibre.
15 ml zumo de pomelo.
10 ml zumo de manzana ácida.
7 ml Peat Monster "Compass Box" (whisky ahumado).

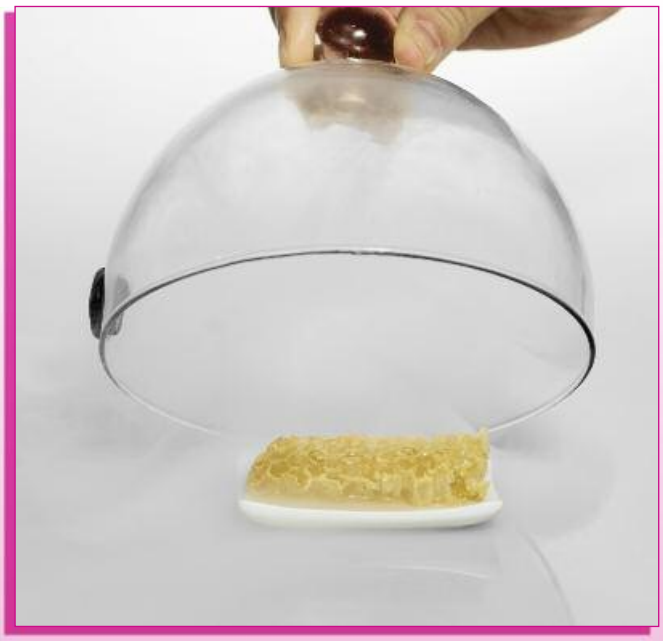
Elaboración:

Mezclar en agua la Iota y la xantana, poner a ebullición la mezcla y dejar gelificar en la nevera.

Mezclar el Chase Gin, el Peat Monster, el sirope de miel, el zumo de pomelo y la manzana ácida.

Con la ayuda de un turmix mezclar las dos preparaciones anteriores y conservar la mezcla en la nevera para que gelifique. Con una jeringuilla rellenar con el gel el panal de miel vacío y cortado en trozos de 4 cm de largo por 2 de ancho y 1 de alto. Introducir en la nevera para que la mezcla gelifique dentro del panal.

Dar al panal un baño fino de miel.



Humo

Tras rallar la madera de barrica de Jack Daniels humedecerla antes de meterla dentro del quemador del Super Aladín. *(Al humedecer las virutas de madera se consigue un humo más pesado y aromático, al no llegar las virutas a quemarse y soltar un aroma más limpio).*

Presentación

Tras disponer un trozo del panal gelificado en un plato recubrir con una campana Aladín Cover de 14 cm. Rellenar la campana con el humo de madera de la barrica de Jack Daniels ayudándonos del super aladín.

Spice Isles

Es uno de mis cócteles favoritos, en él hidrato unas pasas con un sirope de 5 especias, para potenciar el sabor del whisky, lo decoro con un crujiente de nuez y unas pasas hidratadas maridándolos con los whiskyes. (Foto de Alberto Moreno)

Ingredientes:

6 pasas hidratadas en sirope de especias "pimienta de szechuan, anís estrellado, clavo, haba tonka y canela".
3 pasas hidratadas.
45 ml The Six Isles, Island Blended Malt Scotch Whisky.
15 ml vino de miel seco "hidromiel".
15 ml St-Germain (licor de los Alpes, elaborado con un Eau de Vie y maceración de flor de saúco, eldelflower).

Crujiente de nuez

Ingredientes:

140 g nueces peladas.
15 g glucosa.
240 ml agua.
100 ml azúcar.

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes juntos 5 minutos en un blender, poner en un bol y dejar reposar 3 horas en la nevera. Estirar sobre un silpax y meter en la deshidratadora 24 horas a 45ºC.

Elaboración:

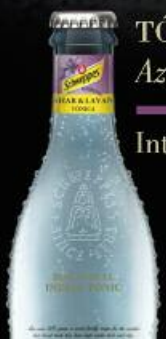
Machacar las pasas y servir en un vaso mezclador con el St-Germain y el vino de miel, agregar el Six Isles y remover, una vez fría colar doblemente sobre un vaso on the rocks frío.

Decorar con las pasas hidratadas, sobre un crujiente de nuez y pasas.

Más placer para tu Gin Tonic, descúbrelo con Tónica Schweppes.

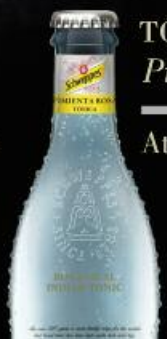
TÓNICA SCHWEPPES
Ginger & Cardamomo

Frescor exótico en una copa



TÓNICA SCHWEPPES
Azahar & Lavanda

Intensidad floral en una copa



TÓNICA SCHWEPPES
Pimienta Rosa

Atrevimiento en una copa

El café en capsulas

Una vez analizados los aspectos básicos en los campeonatos de baristas, me centraré en un formato de café que está dando y dará mucho que hablar; el café en cápsula. Éste sistema en Hostelería ofrece múltiples ventajas.

Marcel Schaal. *Asesor - Barista Cafento Norte*

Imagino que casi todos se acordarán de George Clooney y Nespresso. Actualmente existen distintos tipos de café en monodosis (filtro, cápsula dura, entre otros) siendo el sector doméstico en estos momentos el mercado principal de estos cafés. El motivo es sencillo, disfrutar del espresso de calidad en nuestros propios establecimientos.

Como introducción a este concepto de café y para seguir una guía utilizaré, como ejemplo, el café Stracto (www.stracto.com). Café Stracto surge de la premisa de ofrecer café de calidad, el que a todos nos gustaría tomar en cualquier lugar y a cualquier hora. Debido a eso, Stracto va más allá del hogar y se introduce en Hostelería. Mi primera reacción fue de sorpresa y de escepticismo respecto a este sistema, al eliminar parte de la labor del Barista, como es el control estricto del molino, la molienda y por supuesto del prensado. Otros opinan que se pierde la parte "romántica" de elaborar el espresso; todo esto sin haberlo probado y utilizado.

El café en monodosis aporta una serie de ventajas:

En primer lugar la calidad; en segundo lugar, la calidad y en tercer lugar, a ver si lo adivináis, la calidad. ¿Cómo no va a estar bueno un café con la molienda adecuada, ocho gramos de café por taza y café seleccionado? A esto hay que añadir la atmósfera modificada en la que viene protegido nuestro antaño oro verde. Esto le confiere un plus a la hora de su conservación, no corriendo nunca el café el riesgo de oxidarse, importante detalle a tener en cuenta sobre todo en el café descafeinado, que suele ser el más descuidado.

Otra ventaja de las monodosis es poder ofrecer a nuestros clientes cafés de distinto tipo y de calidad.

¿Le apetece a Usted un Nicaragua?

Ahora mismo se lo preparo…

Esto supone un valor añadido, porque ¿a quién no le gusta que le pregunten como quiere el café? y qué decir cuando podemos ofrecer un café a la medida de cada cliente.

Una característica nada desdeñable es que no influye la destreza de quién lo prepara a la hora de elaborar el espresso. Por supuesto que este hecho resta profesionalidad a la elaboración del café, pero siempre habrá que saber cremar bien la leche y maridar el tipo de café con la comida, cena, postre o incluso como ya se viene haciendo con la copa. Recordemos que el trabajo del Barista no es sólo darle a un botón y extraer café. Poniéndome en la piel del cliente, que también lo soy, ¿cómo no voy a querer que independientemente de la persona que esté haciendo el café éste siempre salga perfecto? Este sistema nos asegura la calidad del café servido en taza, que a veces no se obtiene por falta de esmero o desconocimiento de quién lo prepara.

Otra ventaja es el control absoluto del gasto. Por ejemplo, si compramos cien cápsulas siempre tendremos 100 cafés. La limpieza en general de la zona de trabajo se simplifica al eliminar los molinos, al mismo tiempo que ganamos espacio y eliminamos su ruido.

Éstas son sólo algunas de las características de este tipo de café. Por su idiosincrasia resulta perfecto para el consumo en los establecimientos de Hostelería. Existen distintos tipos de máquinas para trabajar las monodosis que varían notablemente en función del volumen de trabajo. Incluso es posible adaptar las cafeteras convencionales a este sistema con unos kits de portabilidad.

El otro día leí que se estima que el consumo de café en cápsulas en Europa para el año 2015 será del 30 % del total.

Conclusión. ¿Cómo no nos va a interesar utilizar este sistema, sabiendo que nos va a responder siempre que lo necesitemos con independencia de factores externos? ¿Algún nostálgico se acordará de la parte de moler el café? Habrá quien sí y quien no, yo por mi parte creo que no son sistemas incompatibles el uno con el otro, y sea cual sea el sistema elegido debemos seguir esforzándonos día a día para ofrecer un servicio de calidad.

"Los barmans de Lanzarote no tienen nada que envidiar"

El Presidente de la Asociación de Barmans de Lanzarote, Wenceslao Gil, es una persona inteligente que tiene muy clara las necesidades de su entidad y de sus componentes, entre las que destaca la formación. Uno de los objetivos de Wenceslao Gil es que Lanzarote acoja la organización de un campeonato del mundo de Coctelería.

Wenceslao Gil es el actual Jefe de Bares del Hotel Fariones de la localidad lanzaroteña del Puerto del Carmen, es un ejemplo de profesional que se ha formado a si mismo, al pasar por diferentes cargos (aprendiz, ayudante de barra, camarero) hasta llegar al Hotel Fariones hace 43 años. En él se ha convertido en uno de los profesionales con mayor reputación de la Hostelería canaria, prueba de ello ha sido la distinción que le ha otorgado el Cabildo Canario al Premio Turístico. Actualmente, Wenceslao Gil combina su profesión y las tareas de la asociación con la impartición de cursos en la Escuela de Hostelería.

¿Cómo fueron sus primeros pasos en la coctelería?

Fueron otros tiempos, era una época en la que los clientes conocían la coctelería tradicional y yo en esos momentos acababa de empezar, eso fue aproximadamente hace 40 años.

¿Cómo se encuentra la profesión de barmans en Lanzarote, con respecto al resto de las Islas Canarias y la península?

Los barmans de Lanzarote no tienen nada que envidiar a los profesionales de las otras islas, tenemos muy buenos profesionales en el gremio. Esto se puede comprobar cuando salimos de la isla, un ejemplo de ello ha sido que nuestro representante, Andrés Francisco Medina, se haya clasificado tercero en el último Campeonato Nacional de Barmans en la Fase Cocktail Long Drink.

¿Usted fue uno de los fundadores de la Asociación de Lanzarote?

Efectivamente, cuando se creó la Asociación de Barmans de Lanzarote en 1987 yo era el Delegado en Lanzarote de la Asociación Autonómica de Barmans de Canarias, AABC Gran Canaria. Entonces un grupo de barmans de la isla decidimos defender los intereses de los barmans de nuestra isla y creamos nuestra asociación con sus propios estatutos.

¿Cuáles son los secretos de un buen cocktail y de un buen barman?

Los secretos de un buen cocktail y de un buen barman son saber ligar bien las bebidas y hacerlo con cariño cuando un cliente solicita un cocktail.

¿Qué actividades desarrolla su Asociación? ¿Es activa?

Nos gustaría organizar más actividades pero hacemos lo que podemos, al colaborar con Ayuntamientos, Cabildos y firmas comerciales. Además la Asociación organiza casi todos los concursos que se celebran a nivel insular.

Tras la organización en Gran Canaria del Congreso Nacional y en Tenerife del Panamericano. ¿Organizará Lanzarote algún evento importante a nivel nacional?

La Asociación de Barmans de Lanzarote ya ha organizado en el año 2002 el concurso nacional. Pero como hay que mirar al futuro, nuestra ilusión es trabajar, y si nos apoyan las casas comerciales, autoridades y empresarios; estamos preparados para organizar un campeonato del mundo si nos lo permite la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE.

¿Existen centros de formación para barmans en Lanzarote?

Sí, tenemos la Escuela de Hostelería y otros centros privados, de los que han salido barmans de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional.

¿Hacía donde se dirige la coctelería?

La coctelería está perdiendo muchos conceptos tradicionales, porque muchos barmans se dedican a elaborar cocktails de fantasía. Aunque esto lo puedo entender desde el punto de vista comercial.

¿Por qué parte de la coctelería se inclina por la "tradicional", la de flair zone o la mixología?

La tradicional, aunque respeto todos los tipos de coctelería, siempre que esté bien hecha. La tradicional aporta mayor categoría al profesional y al establecimiento que la elabora.

¿Cómo calificaría la cualificación profesional de los barmans? ¿Les faltaría algo en su formación?

Siempre falta algo, nunca está todo aprendido, siempre es bueno aprender diariamente cosas nuevas.

¿Desea añadir algo más?

Agradecer a la revista Barman, de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, la gentileza que ha tenido de entrevistar a este profesional del bar. Asimismo, deseo agradecerle especialmente la posibilidad de que se escuche en el resto de España el nombre de Lanzarote y de su Asociación de Barmans.

Una experiencia enriquecedora

Llevo cuatro años trabajando para Brugal, siempre he vivido con esta firma momentos interesantes y enriquecedores, pero la experiencia que me ha ofrecido vivir en la República Dominicana ha sido especial para mi formación profesional y humana.

Juan Carlos Muñoz Zapatero, *Presidente AB Comunidad de Madrid.*

Todo comenzó en enero cuando la firma Brugal me ofreció la posibilidad de viajar en marzo a la República Dominicana para presentar Brugal 1888, país creador de este nuevo ron. Me encantó la idea, especialmente porque así podría conocer con mayor profundidad la elaboración de este destilado.

El producto ya lo conocía, porque a finales de año cuando se realizó la presentación en España, recibí muestras de este ron probándolo en cata a ciegas, lo que aún me atraía más.

El caso es que tuve la oportunidad de viajar para presentar un producto que me parecía extraordinario y poder vivir una manera diferente de sentir el ron, los dominicanos lo conceptúan como algo propio, sintiéndose muy orgullosos de él, pero desconociendo la fuerza real que tiene en Europa y especialmente en España.

Mi sorpresa, y alegría, fue enorme cuando me indicaron que sería yo la persona que desarrollaría la coctelería con Brugal 1888 en su país y que también realizaría demostraciones y formaciones en diferentes bares, pubs y restaurantes de moda, además de en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo. También tendría que presentar a nuestros compañeros los barmans de la República Dominicana, las tendencias de la coctelería clásica en el resto de paises y mi experiencia laboral sobre Mixología.

A pesar de la ilusión que me hacía, pensé en cambio en mi trabajo y lo ocupado que estaba, como casi todos nosotros, pero lo que de verdad me importaba era dejar una semana entera sin ver a mi mujer y a mi hijo y especialmente a mi pequeña recién nacida. Finalmente y conjuntamente con mi mujer, gracias a su apoyo, decidí que no debía dejar pasar esta oportunidad y me fui no muy convencido del todo.

Cuando llegué a la República Dominicana todo fue amabilidad y respeto, me sentí como si fuera una personalidad, en un sitio donde era yo quien realmente debía rendir pleitesía a tantas personas por su buen hacer y total disposición.

El día de la presentación estuve nervioso, sentía que si algo salía mal era culpa mía y que si todo salía bien se lo debía a los 24 barmans que trabajaban el día entero para que el evento fuera un éxito.

No fue difícil que los cócteles salieran bien ya que el producto con el que se trabajaba, Brugal 1888, era muy versátil y de calidad, propio de uno de los mejores destilado del mundo,¡ ya me diréis!

Al finalizar el acto los Maestros Roneros y los asistentes al evento nos felicitaron, lo que me ha supuesto la mayor recompensa que he recibido en mis años de profesional.

Durante mi estancia en la República Dominicana también tuve la oportunidad de comentar, diversas ocasiones, las posibilidades del producto con el Presidente de la empresa y con los Maestros Roneros. Estos encuentros me sirvieron para aprender e incluso conocer algunos de los secretos mejor guardados de Brugal 1888.

Mi estancia en la República Dominicana se completó con la visita a diferentes lugares del país presentando el nuevo ron y elaborando numerosos cócteles, entre los que deseo destacar el Mojito de Chinola y Ginger y el Alexander 1888 con licor de caramelo y ralladura de cacao.

No menos apasionante fue el intentar comunicar mis experiencias y conocimientos a los alumnos de las escuelas de Hostelería, a los operarios de la fábrica de Brugal y a los bartenders de diferentes establecimientos nocturnos donde se práctica la Coctelería.

Han sido unos días inolvidables y he aprendido infinidad de cosas que intentaré contar y transmitir, comenzando con los jóvenes barmans que asisten a los cursos que impartimos en la sede de ABE Comunidad de Madrid.

Puntos clave para la preparación de un torneo

Los bartenders han de cuidar al máximo todos los detalles de su ejercicio para los concursos de Flair. He apreciado que muchos concursantes cometen errores en el escenario resultando devastadores para su puesta en escena, pero con una preparación adecuada en los entrenamientos son fácilmente subsanables.

Nahuel Frumboli

¿Cuantas veces han visto a un concursante que lo ha pasado mal al estar finalizando su tiempo de rutina y aun no ha batido el cocktail?, ¿cuantas veces han visto a un bartender, que al comenzar el show lo ha hecho a destiempo? Esto es consecuencia de realizar cosas que no están acostumbrados a practicar en los entrenamientos. Estos errores se pueden subsanar con la preparación adecuada.

Respetar los siguientes puntos es clave para el éxito en los concursos:

Leer con atención los puntos de los reglamentos.

Es importante leer y comprender cada uno de los puntos de los reglamentos, porque recogen los datos necesarios para realizar un digno papel. Es decir nos indican los productos que se pueden o no utilizar, ya sean de sponsors o productos elaborados en casa. Además, nos informan del tiempo disponible para la elaboración del cocktail y de todos los condicionantes de la prueba que hemos de realizar en el show.

El conocimiento del reglamento es esencial para nuestra disciplina con ello se podrán conseguir "puntos fáciles".

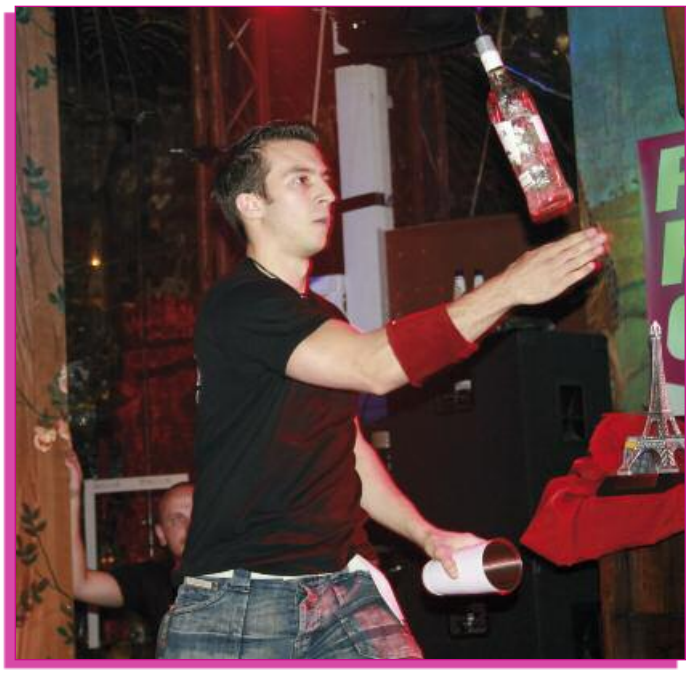
Obtención previa de puntos fáciles.

Conocer el reglamento nos aporta la forma de saber ganar "Puntos Fáciles", ¿que son y como conseguir estos puntos?

Estos "Puntos Fáciles", como indica la misma expresión, son los más sencillos de conseguir y lo podemos hacer desde casa. Cada torneo dispone de uno o más sponsors, estas empresas son las que sufragan los gastos de los concursos y una de las exigencias que realizan generalmente es que los barmans utilicen sus productos, aportando bonus o puntos extras a los concursantes que los empleen.

Por ejemplo, se puede practicar Flair con los elementos que deseen y con un bastón o pequeño mástil que a la hora de desplegar se convierte en una bandera desplegable de alguna de las marcas patrocinadoras. Esto es un mero ejemplo, aunque lo mejor es que cada uno desarrolle su imaginación para sorprender al jurado.

Lo importante es recordar que se pueden ganar puntos desde casa, porque al implementar ese tipo de sorpresas a nuestro show son puntos seguros que obtendremos.

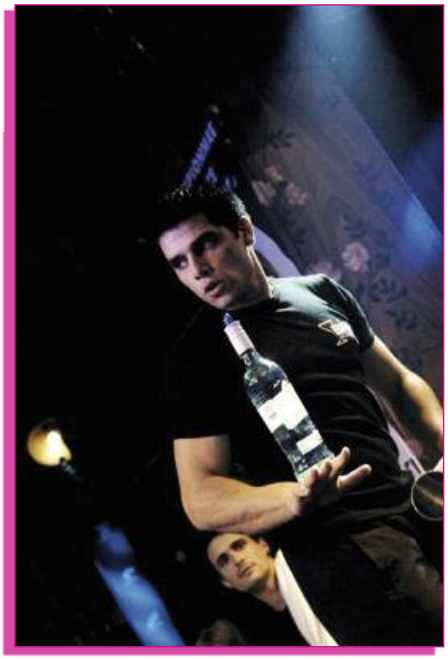


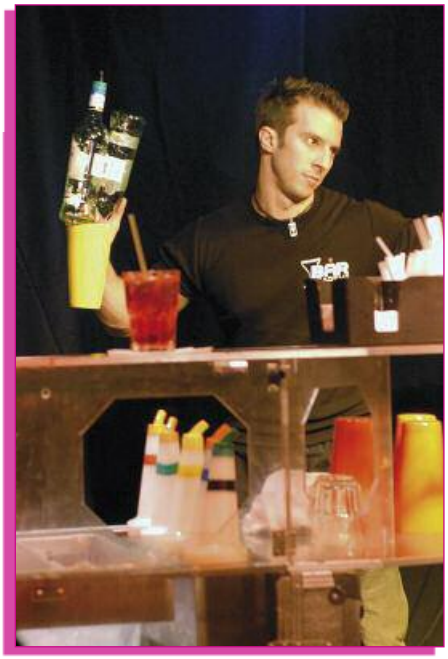
Entrenamiento con mímica

El entrenamiento de la rutina de un torneo tiene que ser el mismo que se hará posteriormente en el escenario. Hay muchos concursantes que cometen el error de entrenar solamente sus movimientos de Flair, olvidándose que en el escenario se pierde tiempo en preparar la cristalería, colocar el hielo, machacar los ingredientes (en el caso de tener que hacerlo), secarse las manos, hacer la rutina, realizar los servicios (pours), mantener el orden y la continuidad tanto de la rutina como de la técnica de trabajo. Además de batir, servir en las copas (se tarda más tiempo si se realizan filtrados), decorar y colocar las servilletas y pajitas.

En definitiva, todo eso lleva tiempo que no forma parte de la rutina de Flair, consiguientemente lo mejor para tener control de todo es entrenar realizando cada uno de esos pasos, como si los hiciésemos en el escenario, y con la música que se vaya a utilizar para conocer los tiempos que se precisan para realizar cada acción.

Si se actúa así, se conseguirá evitar pasarnos del tiempo disponible para realizar el show y la posible pérdida de puntos.





Construir una rutina y trabajar en ella

Muchos bartenders cometen el error de cambiar rutina y música en cada torneo, Esto trae consigo no conocer la música a la perfección y al cambiar la rutina utilizar movimientos nuevos que no se tienen 100% asimilados. Por eso es importante tratar de armar una rutina incluyendo los movimientos que más nos guste y dominemos, combinada con una música que se pueda trabajar en conjunto con la rutina y entrenarla una y mil veces.

Es importante utilizar esta misma rutina en todos los torneos, porque a medida que se compite con ella se observarán fallos subsanables. Mantén la misma rutina y trata de solucionarlos para no cometerlos en los siguientes concursos.

Si lo deseas, trata de usar esa rutina durante un año y entrenar de forma paralela tus nuevos movimientos para utilizarlos en próximos concursos. No hace falta cambiar las rutinas completamente. Si lo haces así, verás como subes al escenario cada vez más seguro.

Análisis de los torneos

Este punto consiste en identificar el torneo en el que se va a participar. Existen diferentes tipos de concursos, por ejemplo: torneos estilo IBA, estilo Flair Extremo y estilo Head to Head (uno a uno). En el momento de armar tu show o prepararte para alguno de estos estilos, debes saber bien a lo que te enfrentas.

Estilo IBA: este tipo de torneo juzga el show y el cocktail. Esto significa que hay que preparar un buen show y un cocktail de calidad, tanto en el aspecto como en la técnica de elaboración.

En este tipo de campeonatos, hay que saber dosificar el tiempo, para ello no hay que hacer movimientos difíciles o tratar de incorporar muchas acrobacias en la rutina, trata de distribuir el tiempo del show con la preparación del cocktail, No caigas en el defecto de muchos concursante que al final de sus rutinas, por la falta de tiempo, se aceleran para batir, servir, decorar y presentar en los últimos 15 segundos.

Esta aceleración perjudica el show porque muestra falta de control en la rutina, además por hacerlo rápido se puede cometer el error de tumbar una copa en los últimos segundos y con eso, seguro que has arruinado tu trabajo. Por eso, es fundamental saber distribuir bien el tiempo para realizar la rutina del show y dedicar un tiempo razonable para elaborar correctamente, y de forma controlada las técnicas, del cocktail.

Estilo Flair Extremo: en él se valora más el show que el cocktail. Aquí, si se puede demostrar completamente los movimientos y combinaciones que es capaz de realizar cada concursante. Es conveniente presentar los cocktails dentro del tiempo estipulado en el concurso, si no no serán juzgados y contrarrestará puntos.

Existen torneos de este tipo, que puntúa los cocktails, utiliza en ellos la técnica del los torneos estilo IBA.

Estilo Head to Head (uno a uno): éste es uno de los nuevos estilos que se pueden encontrar en una competición. En ellos no hay que preparar ningún cocktail, consiste en un enfrentamiento de un concursante contra otro, en el que cada uno de ellos ha de elaborar sus mejores combinaciones en 3 o 4 pasadas (la cantidad de pasadas la decide la organización) cada una tiene una duración de 30 segundos. Éste concurso tiene carácter eliminatorio hasta llegar a la final.

Este estilo se puede realizar con botellas de entrenamiento o de cristal (lo decide siempre la organización).

Estos son algunos de los consejos que les puedo dar para mejorar sus estrategias en los concursos. Espero que les hayan sido utiles.

Deseo concluir este artículo con una frase de una persona, José Dioni, a la que admiro y quiero mucho, y a quien considero un gran amigo: *"No olvides que estas en un concurso de Coctelería y el cocktail tiene que terminar con una presentación perfecta"*.

FINEST CALL Y COCO REÁL LLEGAN A ESPAÑA

Como todos sabemos la cultura del cocktail se está expandiendo por todo el mundo, es posible disfrutarlos desde en las ciudades más cosmopolitas hasta en los bares de pequeños pueblos. Todo ello gracias a los bartenders profesionales que velan por el auge de la coctelería y sorprender con nuevas recetas y métodos de elaboración. Los cócteles más populares nacieron hace muchos años en Estados Unidos y las Islas del Caribe, si pensamos en el Daiquiri, Piña Colada, Cosmopolitan o Margaritas, son cócteles que en Estados Unidos y gran parte del mundo encontraremos normalmente en las cartas de restaurantes, bares y discotecas… estando estos totalmente implantados en muchos países. Gracias a la cultura americana de beber cocktails y el auge en muchos otros países ha fomentado que las empresas se concentren en la búsqueda y creación de nuevos productos para este sector.

American Beverage Marketers es la empresa líder en ventas y distribución de Premiun Cocktail Mixes a nivel Mundial. Abarcan infinidad de productos destinados a la coctelería. La sede central se encuentra en Louisville Usa y ha sido recientemente renovada para duplicar su capacidad de producción y distribución.

Puree Collection

American Beverage Marketers produce diferentes tipos de productos para el sector de la restauración, dentro del mercado europeo distribuye ***Finest Call Premium Cocktail Mixes***. Finest Call está orientado para bartenders profesionales, el envase esta especialmente diseñado para facilitar su manejo durante el trabajo y además cuenta con tapones dosificadores clasificados por código de colores para su rápido reconocimiento. Los envases son de plástico y 100% reciclables.

All Natural Flavours
All Natural Colours

Finest Call dispone de una gama de 17 sabores cuya principal virtud es que están compuestos por sabores y colores naturales únicamente, sin colorantes o saborizantes añadidos. Esta acertada formula ha logrado un gran éxito en toda Europa y sin duda tendrá un gran impacto en España. Finest Call se compone de tres líneas diferentes de productos: Purees de frutas, Pre-Mixes, y Base Mix, el gran éxito de Finest Call se debe a la meticulosa búsqueda de las materias primas. La fruta es seleccionada por todo el mundo y recolectada en su mejor momento de maduración, todo ello junto con un proceso de cocción a baja temperatura nos permite conservar todo su sabor y color. Esta amplia gama nos da la oportunidad estar presentes en infinidad de locales como cafeterías, bares, discotecas, eventos y coctelerías. Gracias a una continua formación y promoción , Finest Call Cocktail Mixes es la marca número 1 en ventas en el mundo, exportando a más de 60 países.

Specialty Cocktails

American Beverage Marketers es conocida por su innovación en la distribución y empaquetado de sus productos, esto les permite marcar diferencia respecto a sus competidores y facilita el proceso de cara al cliente. En una era donde prima la diversificación, Amercian Beverage Marketers se centra exclusivamente en la elaboración de Cocktail Mixes, ofreciendo la mayor calidad desde el proceso de elaboración hasta la distribución final.

Daiquiri de Mango

Ingredientes:
1 ½ oz. Ron Blanco
½ oz. Finest Call Lime Juice
2 oz. Finest Call Mango Puree
Método de elaboración: Frozen, en Batidora.
Decoración : Gajo de lima
Elaboración:
Añadir todos lo ingredientes junto con una pala de hielo picado en la batidora.
Servir en el vaso especial de la casa, y decorar con lima.

Coco Reál es la primera y única crema de coco con sistema de fácil dosificación y anti goteo.

Una exclusiva crema de coco, digna de Gourmets, de fácil manejo y almacenamiento.
Coco Reál esta compuesto por auténticos cocos de la república dominicana, otorgándole todo el sabor que tus cócteles necesitan. Su especial diseño, permite una fácil dosificación, limpieza en su uso y conservación sin necesidad de frio. A su vez este diseño permite su máximo aprovechamiento, evitando la pérdida de producto.

Gran calidad y sencillez de uso, hacen sin duda de Coco Reál el producto ideal para tus cócteles, no olvides consultar nuestras recetas en:
www.cocoreal.com

- *Contiene solo cocos reales, no leche de coco como otros productos similares.*
- *Sistema sencillo y limpio de dosificación.*
- *Diseñada para su máximo aprovechamiento*
- *Nada de engorrosas latas o desperdiciar en porciones.*
- *Simplemente cerrar y guardar, sin necesidad de conservar en frio.*
- *Un 40% más de productos que las latas standard.*
- *Cocos reáles para deliciosas Piñas Coladas y mucho más!*

Ultimate Piña Colada

Ingredients:
1 Pala de hielo
1½ oz. Ron Blanco
2 oz. Zumo de piña
3 oz Coco Reál, crema de coco .
Vaso: Hurricane/Piña Colada
Decoración: Bandera de piña y cereza.
Elaboración: Añadir todos los ingredientes en la batidora, en último lugar el hielo , batir, servir, y añadir la decoración.

Radical Bartending School

RBS abrió sus puertas en Junio del 2003, desde entonces se han formado más de 2000 bartender de toda España tanto en su sede de Gran Canaria como en cursos formativos para empresas públicas y privadas a nivel nacional e internacional. Con formaciones en Europa y Sudamérica. En Enero del 2011 RBS abre su segunda sede en Barcelona con una gran acogida y múltiples proyectos en España y Europa.
RBS se disgrega en tres divisiones, formación profesional, venta de menaje de coctelería y servicio de eventos y catering.

Dentro de la venta de material de coctelería introduce Finest Call Premium Cocktail Mixes. Productos que lleva distribuyéndose en Canarias desde hace varios años con gran éxito, desarrollando de esta manera la coctelería en las islas canarias con ayuda de formaciones continuas a los clientes finales.
2011 es el año en que Finest Call llega a península y Baleares una vez más con el apoyo de RBS. Nuestra misión es la de llegar a tantos profesionales como sea posible y por lo tanto a los bares donde estos trabajan. Radical Bartending School es el importador oficial para toda España y busca del apoyo de los bartender profesionales para hacer llegar a los clientes cocktails de alta calidad llenos de sabor, aroma y color.

Finest Call y Coco Reál son productos importados exclusivamente por R.B.S. para Península, Baleares y Canarias más información en www.rbsflair.es o al mail victorcastro@rbsflair.es

American Beverage Marketers — Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.cocoreal.com

Homenaje a los jóvenes campeones del Congreso

La Coctelería tiene un futuro muy prometedor, prueba de ello ha sido el elevado nivel demostrado por todos los participantes en el Campeonato Nacional de Coctelería para Jóvenes Barmans en Gran Canaria. También deseamos destacar la labor de los barmans que se han impuestos en los concursos de Gin& Tonics, Coctelería sin Alcohol y Tiraje de Cerveza.

Javier Pont Díaz, Campeón Nacional de Coctelería de Jóvenes Barmans

Javier Pont representante de la Asociación de Barman de Baleares, AB Baleares, y barman del Hotel Hospes Marycel ha sido el vencedor absoluto del Campeonato Nacional 2010 para Jóvenes Barmans al elaborar los mejores cocktails de ambas pruebas, "Sunny Island" en Aperitivo y "Orange Dream" en la fase de Long Drink.

Javier Pont Díaz

¿Cuando comenzó en la Hostelería?

A los 16 años comencé a estudiar en la Escuela de Hostelería y Turismo. Tras finalizar los estudios, comencé a trabajar realizando prácticas en el Hotel Maricel en el que todavía continuo.

¿Ha realizado algún curso de formación?

He realizado varios cursos, entre ellos, destacaría para mi trayectoria profesional uno de Flair (coctelería acrobática) y otro de Dirección y Gestión de Bares y Restaurantes.

Pero con quienes realmente he aprendido ha sido con los propios clientes. Al comenzar a trabajar muy joven he tenido la oportunidad de tratar con una gran variedad de ellos, quienes me han enseñado a tratarles, atenderles y satisfacerles.

¿Que es el Flair?

No es una postura del Kamasutra jejejejejeje. Se trata de una modalidad del cocktail que ha llegado a España hace poco, es una forma de hacer cócteles "a la americana" de forma llamativa y espectacular.

¿Cuanto tiempo lleva realizando Flair?

Llevo aproximadamente un año, mi primera competición fue cuando tan solo llevaba 3 meses aprendiendo esta modalidad, concretamente en Gran Canaria organizado por Radical Bartender School.

También tuve la oportunidad de acudir y concursar en el Campeonato Nacional de Flair, celebrado en San Sebastián, representé a Baleares, fue una experiencia inolvidable, había grandes profesionales.

¿Cuál es su cocktail favorito?

Mi cocktail preferido es Sanny Island, gracias a él me he impuesto en la modalidad de Cocktail Aperitivo, en el LVII congreso de Gran Canaria.

¿Sólo elaborando este cocktail se ha proclamado Campeón Nacional Absoluto?

No, para proclamarte campeón, tenías que adquirir la mayor puntuación en la suma de las puntuaciones de las modalidades de Coctel Aperitivo y de Long Drink.

¿En la modalidad Long Drink que cóctel ha presentado?

Un coctel a base de ginebra, licor de mango, zumo de mango, zumo de naranja, azúcar líquido y tónica.

¿A cuantos concursos de coctelería se ha presentado?

A tres campeonatos regionales, dos nacionales en modalidad Clásica; a un nacional de Flair y a otro de Flair, organizado por Radical Bartender School.

¿Cuál es el secreto para hacer un buen cocktail?

Como los buenos magos no se puede desvelar pero lo más importarte es ponerle mucho empeño, ganas y añadirle un extra.

¿A que se refiere con añadirle un extra?

A darle un toque personal a cada cocktail, propio de cada barman profesional. Éste se perfecciona con los años.

¿Se liga con los cócteles?

Ligar se liga poco, pero enamorar se enamora mucho.

¿Hay alguna persona que desee agradecer su apoyo?

Si hay muchas pero especialmente a mi familia, ya que muchas veces hubiera dejado todo pero por ellos no lo he hecho. Deseo destacar especialmente a mi padre que ha sido una de las personas que más me ha motivado, después a mis amigos y compañeros que siempre están a mi lado ayudándome y aguantando mis bromas. A mis jefes que cada día me enseñan algo nuevo y a la Asociación de Barman de Baleares.

¿A quién dedicaría la victoria en el Campeonato Nacional?

El Campeonato Nacional deseo dedicárselo a Juan Villalonga, que ha sido el mejor presidente de Coctelería que ha tenido Baleares.

Laura Pelarda Fernández, Campeona Nacional de Coctelería de Jóvenes Barmans Categoría Aperitivo

Laura Pelarda Fernández, representante de ABE Navarra, ha desarrollado un gran campeonato nacional al clasificarse vencedora en la modalidad de Aperitivo, segunda en la clasificación general absoluta del campeonato nacional y quinta en la de Long Drinks.

¿Cuando comenzó a concursar?

Llevo tres años concursando, este gusanillo me entró viendo a mi padre haciendo esos cócteles con los que tanto disfrutaba con sus clientes.

He participado en dos campeonatos de España, uno en Mallorca, que quedé tercera, y este en Gran Canaria, del que me siento muy orgullosa.

También he participado en otros concursos y festivales, pero los dos campeonatos nacionales han sido los más importantes.

Laura Pelarda Fernández

¿Ha habido algún concurso que le haya dejado una huella especial?

Si, el Forum Marie Brizard, en Burdeos, donde he conocido gente estupenda como Leyre, representante de Marie Brizard, a la que agradezco toda la atención y ayuda que me ha ofrecido. Además deseo nombrar a mis compañeros Michel y Fabián con los que he disfrutado estos días inolvidables y hemos conocido y aprendido juntos a utilizar nuevos licores de Marie Brizard y las formas de trabajar en otros países. Ha sido fantástico, gracias.

¿Qué le diría a los jóvenes barmans?

A los barmans que están empezando, como yo, les diría que lo más bonito no son los premios y trofeos que puedes obtener, si no los amigos que puedes hacer en el camino. Es una experiencia inolvidable esos ratos que pasas en el office preparando con tus competidores, pero a la vez compañeros, los cocktails antes de los concursos, los vives como si fuese una fiesta. En ellos no existe rivalidad, todo son ayudas, sugerencias y consejos de los más veteranos, donde compartes todo, utensilios, frutas y elementos decorativos. Tras ello, toca el turno de participar.

¿Destacaría alguna evolución de los concursos?

Si, especialmente la del jurado técnico, que no son tan serios como antes, nos hablan y nos aconsejan dándonos confianza y tranquilidad, No por ello dejan de quitarnos esos puntos que tanto nos hacen falta y nos ayudan a aprender de nuestros errores.

A la vez que jueces son amigos y compañeros.

¿Hay a alguien que desee agradecer su apoyo?

A todos los socios y compañeros de la Federación nacional, en especial a esos amigos que han compartido esos buenos momentos conmigo, al Presidente de FABE, José Dioni, por su accesibilidad y disposición. Además de a los socios y amigos de A.B.E. Navarra, Jose, Xabi y a su junta directiva con su presidente, Carlos Rodríguez, al frente.

Oscar Pardo Jurado, Campeón Nacional de Coctelería de Jóvenes Barmans Categoría Long Drink

Oscar Pardo inició su andadura profesional hace siete años, actualmente trabaja junto a Patxi Troitiño en el Stick de San Sebastián. Ha disfrutado de buenos momentos en el mundo del cocktail, el más reciente en el Campeonato de España de Cocktail Long Drink en la categoría Jóvenes Barmans, que se ha proclamado campeón de España en representación de la Asociación de Barmans de Guipuzcoa.

Oscar Pardo Jurado.

¿Como se ha vinculado a la Coctelería?

La verdad es que mi inclinación inicial era la Cocina, por eso comencé a estudiar Restauración en una escuela de Hostelería; desde pequeño siempre me gustaba, disfrutaba haciendo de pinche en casa con mi padre. La Cocina también me sirvió para obtener algún dinero extra, mientras estudiaba, lo que combinaba con otros trabajos detrás de una barra. Entonces, en uno de ellos conocí a Patxi Troitiño, y con él lo que supone la Coctelería.

¿Y cambió los fogones por la coctelera?

Pues si, me enganchó. Tanto Patxi Troitiño como su hermana Yoli sienten mucho la profesión, son gente creativa que realmente disfrutan creando cócteles y eso se contagia. Por aquel entonces en el Stick trabajaba un buen amigo mío, Iñigo Terrón, otro crack del mundillo. Todo era nuevo y demasiado divertido como para dejar escapar la oportunidad.

¿Con anterioridad al Campeonato Nacional de Gran Canaria ha participado en otro?

Efectivamente, participé en el Campeonato Nacional de Tenerife en 2007. En aquel campeonato estaba empezando en la Coctelería y me pilló muy verde. Pero todo lo que viví y disfrute despertó en mi la curiosidad y las bases de mi formación, para ser el barman que soy actualmente.

Participar en un campeonato nacional es una experiencia que renueva tu perspectiva de la profesión de Barman, es recomendable para todos los que deseamos aprender. Siempre recordaré 2010 como un año de mucha e intensa coctelería.

¿Intenso por que?

En noviembre fui con el equipo nacional a Singapore a ver el mundial de la IBA como espectador. Coincidieron profesionales de todo el mundo cada una con sus técnicas, productos, perspectivas y experiencias diferentes, era un espectáculo que no me quería perder. Si a eso le sumas las grabaciones de "Cócteles a domicilio" un programa de televisión dedicado exclusivamente a la coctelería y el libro que hemos publicado "Cócteles internacionales y nuevas creaciones" para el Stick ha sido un año que ha dado mucho de si.

De todos estos momentos, ¿Cuál es el que más destacaría?

No podría elegir solamente uno. El campeonato nacional de Flair que se celebró en el Bataplan de San Sebastián fue uno de esos momentos intensos. Ver a los mejores flair bartenders del mundo haciendo una exhibición a 5 metros de ti es algo que te marca. Conocer a Javier de las Muelas en persona y visitar el Dry Martini fue otro de esos grandes momentos para mí.

¡Ha habido tantas cosas que no sabría escoger solamente una!

Alberto Pizarro Flores, Campeón Nacional de Gin & Tonics, Trofeo The London nº1- Schweppes

Alberto Pizarro Flores, Jefe de Bares del Hotel Diagonal Zero de Barcelona, no ha tenido excesiva suerte en el Campeonato Nacional de Coctelería posiblemente por los nervios o tal vez por mala suerte, pero en el concurso donde ha realizado un magnífico trabajo ha sido en el Campeonato Nacional de Gin & Tonics, Trofeo The London nº1- Schweppes obteniendo la victoria. Su cóctel destacó especialmente por su sabor, fruto de una gran combinación.

¿Cómo valora la experiencia del Congreso Nacional de Canarias?

He disfrutado mucho la experiencia que aporta un Congreso Nacional, lo que más me ha gustado ha sido poder compartir esta experiencia con grandes personas, comenzando por mis compañeros de asociación, toda la Junta Directiva, los "incansables" canarios y barmans, como Patxi Troitiño y Héctor Monroy.

Alberto Pizarro Flores.

¿Podría explicarnos su Gin & Tonics y en que se inspiró para la elaboración?

El proceso creativo comenzó mucho antes de abrir la botella, investigando sobre las materias primas que utilicé, sobre sus componentes y procesos, seleccionando sólo aquellos botánicos que más juego podían darme y buscando alguna forma diferente de utilizarlos que la simple infusión.

En el caso de London Nº1, encontré fascinante el uso de la bergamota, que es un producto que conocía por su uso en cosmética y que utilicé para perfumar un twist de piel de naranja que luego encendí sobre la copa con una vela. También aumenté la presencia del enebro mojando los hielos de la copa con una esencia de enebro que posteriormente deseché. En la copa incluí también una rodaja de una variedad canaria de naranja y una rama de canela que espolvoreé con Campari en polvo a modo de decoración.

¿Utiliza siempre este método para los Gin&Tonics?

No. A cada Gin&Tonics, al igual que a cada cocktail, les imprimo una personalidad y unos atributos propios, eso me marca el proceso y los ingredientes. Con algunas ginebras, por ejemplo, me gusta exagerar su perfil más seco añadiendo algunas gotas de jerez y con otras su lado más místico con la madera de sándalo. Para mí un buen Gin&Tonics debe ser seco y transparente.

¿No tiene miedo de que sus copas resulten demasiado personales para el jurado?

Precisamente eso es lo que busco, crear un cocktail a la medida de un jurado, para ganar un concurso me parece una tontería. Para mí es una oportunidad de que un panel de expertos juzgue si vas por buen o mal camino.

¿Cambiaría algo de los concursos de coctelería?

Puntuaría positivamente en Destreza en lugar de ir restando puntos. He visto videos de concursantes que, aún realizando tareas que rozan la perfección, me dejan indiferentes, es como si les faltara alma. Para mí elaborar un cocktail ha de suscitar interés en el público por tomarlo y a mí, desde luego, un robot no me lo suscita. Sí deseamos que nuestra profesión siga viva hemos de inyectarle energía.

¿Hacia dónde se dirige la Coctelería en España?

En mi opinión se va a agudizar la segmentación del sector. Habrá coctelerías de "marca blanca", otras centradas en un tipo de coctelería determinada y surgirán espacios gastronómicos que incluyan una oferta de coctelería ultra-premium. La mejor estrategia para los barmans es no dejar de adquirir conocimientos ya sea de gastronomía, destilados, molecular, vinos, flair, entre otros aspectos. Afortunadamente, cada vez hay más barman llevando las riendas de los establecimientos donde trabajan y eso ha de repercutir en la calidad del servicio y de la oferta.

FEDERACION ABE

Socios Protectores

BACARDI

DIEGO ZAMORA

José María RESTAURANTE

VARMA

Marcos Martínez Iglesias.

Marcos Martínez Iglesias, Campeón Nacional de Coctelería sin Alcohol, Trofeo Zumos Pago

Marcos Martínez Iglesias es uno de los barmans más queridos de Galicia por su carácter y compañerismo. Marcos Martínez actualmente desempeña labores de formador en distintas entidades a nivel autonómico y nacional, con anterioridad ha estado ligado al Hotel Melia Araguaney de Santiago de Compostela durante casi diez años. A pesar de sus apenas treinta primaveras, Marcos Martínez concursa en la categoría de Jefes de Bar desde el año 2005.

¿Cuando comenzó en la Hostelería y concretamente en la Coctelería?

A los dieciséis años, comencé a estudiar Hostelería en el Instituto Compostela, donde tuve también mis primeros contactos con el mundo de la Coctelería.

¿Cuando empezó a participar en concursos de Coctelería?

En el año 2000 y de la mano de mi gran mentor José Soto Soengas comencé a participar en los primeros concursos de coctelería.

¿Desde cuando lleva ligado a AGABA?

Llevo en la asociación prácticamente desde que se creó, en 2003, de ahí que sea el segundo barman de AGABA que más he participado en los campeonatos gallegos de Coctelería, ya he disputado nueve ediciones, a pesar de tener treinta años.

¿Ha participado en más concursos?

Sí, en varios. Mi primer gran éxito fue en el Campeonato de Bacardi Martini del año 2003 en el que me proclamé campeón nacional de la modalidad de Gin Tonic.

Ya en Galicia, como socio de AGABA, he conseguido numerosos premios, en los distintos certámenes convocados por la asociación. Tres campeonatos gallegos de Coctelería, una Coctelera de Oro y tres Campeonatos al mejor Cocktail con Orujo de Galicia.

¿Y a nivel nacional has participado en más concursos?

He tenido la suerte de participar y de representar a la Asociación Galega de Barmen en los Congresos Nacionales de Barcelona 2004, Tenerife 2007, Galicia 2008 y Gran Canaria 2010, proclamándome en éste último ganador del I Campeonato de Coctelería Sin Alcohol – Trofeo Zumos Pago.

Por otro lado, en el año 2007 me impuse en el Concurso Nacional de Segovia, organizado por la Asociación de Camareros Monte Pio.

¿Qué destacaría de su cocktail vencedor en Gran Canarias?

Elaboré el cóctel "Pena", que se basa en la combinación de un zumo de Cramberry, de Zumos Pago, de sirope de violetas de Monin, de jarabe de azúcar, decorado con twist de lima, naranja, fresa y piña.

Héctor Talens Gómez, Campeón Nacional de Tiraje de Cerveza Trofeo Cruzcampo

Héctor Talens, barman valenciano del Hotel Neptuno de Valencia, es el flamante campeón de España de Tiraje de Cerveza, en representación de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana.

¿En que consistió el Concurso de Tiraje de Cervezas?

El concurso consistió en servir dos cañas en la mayor brevedad posible de tiempo e igualar el nivel tanto la primera caña como de la segunda.

¿Como se consigue?

Tirar bien una caña es casi como un ritual. Sólo una crema con el cuerpo necesario mantendrá su originario sabor durante más tiempo. El trasvase del contenido del barril de cerveza al vaso del consumidor debe realizarse de manera que la cerveza exprese todas sus características al degustarse.

¿Es importante la copa?

La copa debe estar perfectamente limpia y sin restos grasos o detergentes. Se ha de refrescar previamente con agua muy fría evitando el uso de copas heladas, ya que éstas impiden la formación de la corona de espuma o crema.

¿Que temperatura es la ideal para servir las cervezas?

La temperatura ha de ser de 4ºC a 7ºC, teniendo en cuenta que a mayor cuerpo y menor temperatura la crema será menos consistente.

¿Qué nivel tuvo el Concurso?

En el concurso participaron tanto los jóvenes barmans como los jefes de bar, fue difícil proclamarse campeón ya que el nivel de todos los concursantes fue muy alto, sobre todo teniendo en cuenta que España tiene gran tradición y cultura cervecera.

¿En el resto de los concursos de Canarias como se clasificó?

A pesar del gran nivel existente, me clasifiqué por la mitad de la tabla, realicé un mejor campeonato en la Fase Cocktail Long Drink que en la de Aperitivo, clasificándome en séptima posición.

Hector Talens Gómez.

Ibiza celebra su VII Concurso de Coctelería

La Delegación de Ibiza de la Asociación de Barmans de Baleares ha organizado el 30 de marzo en el Hotel Pacha el VII Concurso de Coctelería para Barman y Jóvenes Barmans 2011.

Entre el Comité organizador figuraban el Presidente de la Asociación de Barmans de Baleares, Antonio Barea, su Secretario, Luis Martí, y el Presidente de la Delegación de Ibiza, Juan Carlos Cortez, que actuó de anfitrión.

La jornada comenzó con una agradable y fructífera comida en el Hotel Pacha entre los directivos de los barmans baleares y directores de F & B de diversas cadenas hoteleras con el objetivo de establecer o potenciar el vinculo de sus establecimientos y equipos humanos con la asociación ibicenca.

Ya por la tarde se celebró el VII Concurso de Coctelería para Barmans y Jóvenes Barmans 2011 de Ibiza, teniendo como escenario el bar del Hotel Pachá. La expectación entre los asistentes era total, tan solo se escuchaba el sonido de los hielos o el ruido de las cocteleras. No en vano, estaba en juego convertirse en el representante en el torneo provincial que se celebraría posteriormente en Palma de Mallorca, éste ya clasificatorio para el Concurso Nacional que se disputará el mes de noviembre en Valencia.

Once han sido los concursantes, seis en la categoría de Barmans y cinco en la de Jóvenes Barmans, Todos ellos también han tenido que participar en el concurso novedad de este año al del mejor Gin & Tonic, en el que se ha impuesto Ángel Carrasco.

Ángel Carrasco ha sido el gran triunfador, al vencer también en la categoría de Barmans, mientras que Diego Pereira, ha sido el vencedor en el Concurso de Jóvenes Barmans. Ellos dos representarán a Eivissa en Palma de Mallorca, junto a los dos segundos de cada categoría, Antonio Mantinello y Michelle Rodrigues, respectivamente.

Ibiza organizó brillantemente su concurso.

El presidente de Baleeares, Antonio Barea, con los vencedores.

IX Concurso de Cocktelería de Menorca

La Delegación de Menorca de la Asociación de Barmans de Baleares ha organizado el 9 de abril su IX Concurso de Coctelería para Barmans y Jóvenes Barmans. El Presidente de la Asociación de Barmans de Baleares, Antonio Barea, y su Secretario, Luis Martí, al igual que han realizado con Ibiza se desplazaron hasta Menorca para fomentar la importancia de pertenecer a la Asociación de Barmans de Baleares entre los profesionales y empresarios del sector. Además de para ayudar en la organización de los concursos y asesorar con sus bases.

Buen nivel de los concursantes de Menorca

A primera hora de la tarde, los quince concursantes, ocho en la Categoría de Barmans y siete en la de Jóvenes Barmans, prepararon sus cócteles ante un cualificado jurado para dictaminar los cuatro representantes de Menorca en la final de Palma de Mallorca.

Los barmans clasificados han sido en la categoría de Jefes de Bar o Barmans Andreu Genestar Femenies y Juana Mari Company Juanico y en la de Jóvenes Barmans Carlos Eduardo Coronado Melgar y José Alberto Fernández Carmona.

La jornada se cerró con la disputa de un Campeonato de Tiraje de Cerveza, en la que los concursantes demostraron también su profesionalidad.

LVIII Concurso Regional de Coctelería Primer Memorial Juan Villalonga

La Asociación de Barmans de Baleares ha organizado el 19 de abril en la Escuela de Hostelería de la Universidad, EHIB, su Concurso Regional de Hostelería. Este ha coincido con el homenaje realizado a los recientemente fallecidos Juan Villalonga, ex presidente de AB Baleares, y al cocinero Tomeu Esteba, ambos compañeros de trabajo en el Hotel Meliá Mallorca y en la Escuela Sindical de Hostelería de Palma.

Bonito Homenaje a Juan Villalonga.

Baleares ya tiene a sus representantes para el Campeonato Nacional

El acto, celebrado en el aula magna del centro y con la asistencia de más de 250 personas, ha sido eminentemente emotivo. Entre los asistentes han destacado la presencia de la Consellera de Turismo de Baleares, Juana Barceló, del Director de la Escuela, Francesc Sastre, del cocinero mallorquín Toni Piña y del Presidente de la Asociación de Baleares, Antonio Barea, todos ellos han coincidido en elogiar a los homenajeados. También han asistido en representación de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, su Presidente, José Dioni, y el Presidente de Gran Canaria, Ángel Marrero, amigo íntimo del que fuera Presidente de Baleares más de veinticinco años, Juan Villalonga.

El homenaje se cerró con la entrega por los barmans veteranos de Mallorca, pertenecientes a la Junta Directiva de Juan Villalonga, a las hijas del homenajeado de un pergamino personalizados con sus nombres, hecho artesanalmente por el artista valenciano y miembro de AB Valencia, Francisco Albaladejo. Por su lado, a la viuda, Caty, se le entregó también una foto de los dos, hecha a fuego.

El LVIII Concurso Regional de Coctelería Primer Memorial Juan Villalonga ha contado con la participación de 18 concursantes en la categoría de Jóvenes Barmans y de otros 18 profesionales en la Categoría de Barmans, incluidos los cuatro clasificados de Ibiza y los cuatro de Menorca.

El Jurado Degustador ha estado constituido por 16 sumilleres de la Asociación de Sommeliers de Mallorca y el Jurado Técnico por cuatro profesionales de Hostelería instruidos para el concurso con las bases de la Internacional Bartender Association, IBA.

El LVIII Concurso Regional de Coctelería ha contado con la presencia de la Presidenta del Consell de Mallorca, Francisca Armengol Socias, a quién AB Baleares le ha entregado la Coctelera de Oro de la Asociación y un pergamino personalizado como agradecimiento a su apoyo. También, ha asistido la Consellera de Economía del Consell de Mallorca, Isabel María Oliver Sagueras.

Tras finalizar los campeonatos se han entregado las Cocteleras de Oro a Damián Binimelis, por su fidelidad y ser socio fundador de AB Baleares; y a José Luis Saavedra, por su apoyo continuo. Además a ambos se les ha entregado un pergamino personalizado.

Por su lado, todos los concursantes han recibido un pergamino trofeo Juan Villalonga, el libro "Cócteles sin alcohol" y diversos regalos de las firmas colaboradoras.

La clasificación final de los concursos ha sido la siguiente:

En *la categoría de Jóvenes Barmans*, la vencedora ha sido Ursula Truyols, alumna de la Escuela de Hosteleria de la UIB. En *la categoría de Barmans* el campeón ha sido Rafael Martín, barman ejecutivo del grupo Cappucino. Consiguientemente los barmans que representarán a Baleares en el Campeonato Nacional de Valencia en noviembre son Ursula Truyols y Rafael Martin.

También se ha celebrado el premio al mejor Gin Tonic, en Jóvenes el primer puesto ha correspondido a Javier Pont y en Barmans al gran triunfador del LVIII Concurso, Rafael Martin.

Asimismo, indicar que los segundos y terceros clasificados de las dos categorías han recibido una distinción por Degustación y Destreza. En Jóvenes los galardonados han sido Laura Barrero y Mariela Jiménez, las dos son de Mallorca, y en Barmans Ángel Carrasco, de Ibiza, y Andreu Genestar, de Menorca.

"La clientela prefiere la calidad"

Jesús Mínguez es un barman con mayúsculas, es uno de los barmans más conocidos de Segovia al llevar más de 31 años en la profesión. Para él la atención al cliente es la clave del éxito de un establecimiento y donde se demuestra la profesionalidad.

¿Cuál es para usted el secreto de la fidelidad de sus clientes?

Inicialmente simpatía, amabilidad y buen servicio. A continuación nuestra variedad de tapas de temporada y ¡como no podía faltar! el típico osito, ya popular de la casa.

A la clientela le debo mucho y le agradezco su presencia en nuestro establecimiento.

Es evidente que dentro de la Asociación se mantiene al margen, salvo en determinados momentos ¿Qué le motiva a seguir apoyándola?

La vida te enseña las dificultades y eso es precisamente por lo que no me gustaría que pasaran los jóvenes barmans. Espero que con el tiempo se encuentren las cosas mejor que en mis comienzos. Mi limitada aportación no llena el granero pero ayuda al compañero.

> *"La Junta Directiva está muy bien organizada y reconozco el esfuerzo y el tiempo que dedican desinteresadamente"*

Usted ha vivido y seguido desde su creación la Asociación ¿Qué cambiaría? ¿Cree necesaria una renovación?

Nunca segundas partes han sido buenas. Creo que existe una buena disposición, considero que la Junta Directiva actual está muy bien organizada y reconozco el esfuerzo y el tiempo que dedican desinteresadamente sus integrantes para que todo salga lo mejor posible. Nunca es fácil que llueva a gusto de todos y eso lo sabemos.

¿En que aspectos ha cambiado la Coctelería actual respecto a la de sus inicios?

(Tras tomarse unos segundos para meditar la respuesta indica)

He participado en unos catorce concursos de Coctelería en diferentes puntos de la geografía nacional, entre ellos en Madrid, Valladolid o Segovia. Recuerdo

que en mis inicios realizaba diariamente veinte o treinta San Franciscos ahora, quizás por la edad, mi clientela prefiere tan solo dos o tres combinados de calidad.

¿Qué opina de la ley Antitabaco y hasta que punto afecta al sector?

Es evidente, esta ley Antitabaco no ha llegado en el mejor momento y si es realmente la responsable del descenso en parte de la facturación. Especialmente en mi caso al ser un bar de copas.

El estado de ánimo de los clientes se reflejan en nuestra actividad.

Nosotros nos debemos al público y su estado de ánimo se refleja en nuestra actividad.

De todas formas, creo que con el tiempo mejorará y nos acostumbraremos al espacio sin humo, a la vez que a la calidad de servicio y a la calidad en su conjunto.

¿Nos puede realizar un balance de estos 31 años como gerente del Pub Oso Blanco?

Mi balance es positivo. Es cuestión de paciencia y de no tener prisa en la vida, cada día se aprende una cosa más.

"En la vida se aprende cosas nuevas diariamente"

SAN MARTIN
Cervezas y Comidas
Coctelería de Autor Internacional
Pruebe nuestro Gin-tonic
el mejor de la ciudad
Plaza de San Martín, 3 · 40001 Segovia
Teléfono 921 46 24 66

KOMODIK
PARA TODOS LOS GUSTOS
C/ CURTIDORES Nº 3
TELF. 921 43 44 31

AGABA celebra los campeonatos de su X aniversario

La Asociación Galega de Barmen, AGABA, ha celebrado el 16 de abril en la Capilla Real del Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela la X edición del Campeonato Gallego de Coctelería Clásica, la IX del Trofeo al Mejor Cocktail Con Orujo de Galicia y el II Campeonato Gallego de Flairtending valederos para sus campeonatos nacionales.

El incomparable marco del Parador de Santiago de Compostela ha acogido por sexta edición consecutiva este clásico evento galaico, en el que se han dado cita más de 250 personas para ver las evoluciones de los barmans gallegos. Este año en Clásico, que se ha desarrollado en categoría open, han participado 23 concursantes.

Tras la participación de todos ellos, el jurado dictaminó que la clasificación en Clásico fuera la siguiente: Campeona Gallega 2011, (Trofeo Schweppes), Ana María Martínez Núñez; subcampeón (Trofeo Marie Brizard), Cristian Rodríguez Díaz. El tercer escalón del podio, (Trofeo Bacardí Martini) ha correspondido a Pedro Tomás Sestayo Riveiro.

También se han entregado los premios a la Mejor Técnica (Trofeo Zumos Pago) a Cristian Rodríguez Díaz; el de Mejor Degustación, (Trofeo Royal Boundary) a Ana María Martínez Núñez y el de Mejor Decoración, (Trofeo Global Premium Brands) también a Cristian Rodríguez Díaz. Lo que demuestra que los dos primeros clasificados han realizado un gran trabajo para obtener los principales premios, aunque el resto exhibiera también un meritorio nivel.

Durante el descanso entre los concursos la Asociación Galega de Barmen, AGABA, entregó los diplomas y trofeos a los ganadores del I Campeonato AGABA de Fotografía, (Temática "El Cocktail"). Las fotos vencedoras, que se publicarán en los próximos números de la revista Barman, han sido "Último Trago" de Martín Pérez Fernández, seguida de "Mix It!", realizada por Roberto Rodríguez Prada; y "Con Tacto" de "Soula".

Tras el Concurso de Clásico, los seis primeros clasificados tuvieron que elaborar un cocktail con orujo de Galicia, patrocinado por el Consejo Regulador de Aguardientes y Licores tradicionales de Galicia. Los tres primeros premios han correspondido a Pedro Eléxpuru Zabaleta, seguido de Ángel Camiña Corés y Carlos Abilleira Freijeiro, respectivamente.

Como colofón del evento, las más de 250 personas que han asistido a la Capilla Real del Hotel de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela presenciaron con entusiasmo el espectáculo de Flair, en el que 7 bartenders hicieron las delicias de los asistentes con sus increíbles rutinas. Además, esta segunda edición ha contado con la presencia de Nahuel Frúmboli, (campeón de España de Flair 2009 y 2010) y de Noel Vela, (subcampeón 2010), quienes aparte de ejercer la difícil misión de juzgar técnicamente a los participantes realizaron una exhibición.

La clasificación final ha quedado de la siguiente manera: campeón gallego de Flairtending 2011 (Trofeo Zadibe – Skyy

Ana María Martínez, campeona absoluta en Cocktail Clásico y Premio a la Mejor Degustación.

Isabel López entrega, junto al Presidente de AGABA, el trofeo Schweppes de Campeona de Cocktail Clásico a Ana María Martínez.

El Delegado de la firma Global Premium Brands entrega a Cristian Rodríguez el premio a la Mejor Decoración.

Julio Castro, Director del Hostal Reyes Católicos, y el Presidente de AGABA, Juanjo Fernández, entregan el trofeo Royal Boundary de "Mejor Degustación" a Ana María Martínez.

Eduardo González, de Marie Brizard, entregó el trofeo al segundo clasificado en Clásico.

Cristian Rodríguez, subcampeón absoluto en Clásico, Mejor Técnica y Mejor Decoración.

Vodka) Enrique Romaní Rodríguez; subcampeón Pedro Eléxpuru Zabaleta; y tercero Carlos Abilleira Freijeiro. Pedro Eléxpuru Zabaleta también ha obtenido la distinción a la Mejor Técnica Flair, (Trofeo Finest Call).

Antes de la entrega de trofeos, en homenaje a los diez años de la creación de AGABA, se proyectó un video realizado por Adrián Villa y Eva Piñeiro eminentemente emotivo, en el que se recordaba la evolución y desarrollo de los diez años de vida de AGABA, recogiendo las principales vivencias y momento especiales de la Asociación y de sus integrantes.

Tras la entrega de trofeos el acto finalizó con un aperitivo ofrecido por cortesía del Hostal de los Reyes Católicos y de las firmas patrocinadoras que llenaron la sala de stands, quienes hicieron posible que el X Campeonato Gallego de Cocktelería tuviera un merecido y exitoso fin de fiesta.

La Asociación Galega de Barmen, AGABA, desea agradecer al Hostal de Los Reyes Católicos su continua y desinteresada colaboración; así como a Julio Castro, Manuel Quintanar y a todo su equipo su apoyo desinteresado. Asimismo, desea hacer extensible este agradecimiento a las firmas comerciales y a sus representantes, porque sin ellos no sería factible que los campeonatos tuvieran la magnitud que tienen.

También AGABA, en su decimo aniversario, agradece la colaboración del Consejo Regulador de Aguardientes y Licores de Galicia, Marie Brizard, Bacardí - Martini, Schweppes, Royal Boundary, Redoma Calidad, Global Premium Brands, Zadibe - Skyy, Platu Gin, Zumos Pago, Artesa Rías Baixas, La Gula Del Norte, Finest Call, Ish Gin y Fussion Drin.

David Fernández, de Zumos Pago, su Delegado en Galicia y Juanjo Fernández con Cristian Rodríguez, vencedor del trofeo a la "Mejor Técnica en Clásico".

Pedro Tomás Sestayo, tercer clasificado en Clásico.

Diego Mosquera, de AGABA, entrega a Pedro Sestayo el trofeo Bacardí al tercer clasificado en Clásico.

Enrique Romaní se impuso en Flair por segundo año consecutivo.

Pedro Eléxpuru, subcampeón en Flair y Premio a la "Mejor Técnica en Flairtending".

Tercer clasificado en Flair, Carlos Abilleira.

El representante de Zadibe entrega a Enrique Romaní el trofeo de Campeón de Flair, en presencia de Nahuel Frúmboli y Noel Vela.

Víctor Castro, Delegado Nacional de Finest Call, y Juanjo Fernández entregan a Pedro Eléxpuru el Trofeo Finest Call a la "Mejor Técnica en Flair".

Pedro Eléxpuru realizó el mejor cocktail con orujo.

Nahuel Frúmboli encandiló al público con su actuación.

Noel Vela realizó una ilustrativa exhibición.

Nace el primer certificado de calidad de sagardoa o sidra vasca

La sidrería Zelaia, de la localidad guipuzcoana de Hernani (considerada por el periódico británico The Guardian la mejor sidrería de España), ha acogido el 3 de marzo el primer certificado de calidad de Sagardoa, o sidra vasca de la historia: "Gorenak, sidras selectas del País Vasco". "Gorenak" significa en euskera "supremas", "sublimes", "las más altas", "las más elevadas".

Los vascos, que llevan siglos produciendo sagardoa o sidra en sus caseríos, han dado en los últimos años unos pasos cualitativos hacia la profesionalización del sector y una calidad superior. Para ello han realizado un plan estratégico y fundado Euskal Herriko Sagardo Mahaia ("La Mesa de la Sidra del País Vasco"), desarrollando investigaciones de mercado, de manzanales y de bodegas. También han sido pioneros en la aplicación de I+D+i en el proceso de elaboración de la sagardoa (sidra).

Como resultado, han creado e implantado un Reglamento de Garantía, por el que se establecen criterios y modos de trabajo en todo el proceso de elaboración de la sagardoa: manzanas de calidad, control de densidad, analítica de PH y control de la acidez volátil, entre otros aspectos. Todos los productores de sagardoa que deseen obtener el certificado de garantía Gorenak deben cumplir el reglamento.

Además, el certificado cuenta con la colaboración del Laboratorio Fraisoro de la Diputación Foral de Gipuzkoa, centro en el que realizan los controles y analíticas de todos y cada uno de los lotes de sagardoa.

Por ahora son 13 las sidrerías que han obtenido dicho distintivo: Alorrene, Altzueta, Barkaiztegi, Begiristain, Egi-Luze, Gartziategi, Gaztañaga, Gurutzeta, Isastegi, Olaizola, Sarasola, Zapiain y Zelaia. Todas ellas mantienen sus etiquetaje original, pero se distinguen del resto de sidras del mercado por llevar una cápsula negra con el sello de "Gorenak, sidras selectas del País Vasco".

Gracias a las medidas adoptadas, estas trece sidrerías están consiguiendo sagardoa de la máxima calidad. Asegurando que también trabajarán duro con el fin de garantizar al consumidor esa calidad superior en cada una de las botellas que llevarán la marca "Gorenak, sidras selectas del País Vasco".

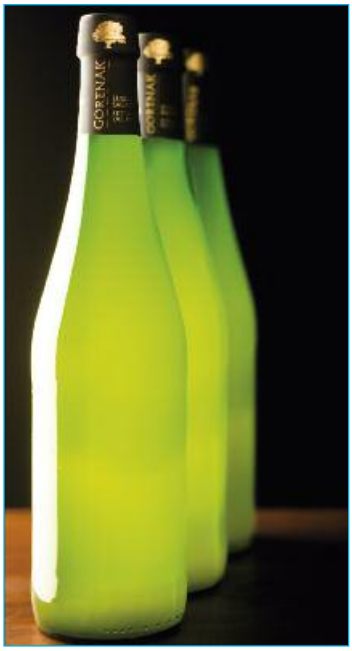
La sagardoa es un producto que reúne valor gastronómico, historia, tradición y cultura. Ahora, gracias a la nuevas técnicas de I+D+i, y a la aplicación de la innovación en el proceso de elaboración de la sagardoa, se podrá disfrutar de una sagardoa de calidad superior.

Para consultar el Reglamento de Garantía se puede realizar en la página: www.sagardogorenak.com

Euskal Herriko Sagardo Mahaia
"La Mesa de la Sidra Vasca"

Productores de sagardoa Gorenak.

Sello de calidad que distingue a las mejores sagardoa o sidras vascas.



Trece son las marcas que llevan el distintivo Gorenak en una cápsula negra.

La sidra vasca se distingue por su sabor, cultura e innovación.

La Asociación es de los barmans madrileños

He de confesar que creía que presidir una asociación iba a ser mucho más sencillo, pero todo exige un esfuerzo y yo junto a mi Junta Directiva estoy dispuesto a realizarlo por el bien de la Coctelería y barmans de Madrid.

Juan Carlos Muñoz Zapatero, *Presidente AB Comunidad de Madrid.*

Si algo tengo claro, es que deseo luchar y desarrollar la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid. Para ello he tenido un gran maestro que ha sido Félix Artalejo, Presidente de Honor de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles. A él le debo mucho de mis conocimientos y de lo que soy, esto es para mí lo realmente importante.

Una de las claves para incrementar el número de asociados en la Asociación de Barmans es la docencia. Prueba de ello es que en estos momentos estamos impartiendo el segundo curso que empezó en febrero, en él estamos intentando transmitir el conocimiento de nuestros profesores a los alumnos que se han inscrito en los talleres. Deseo y debo destacar el papel primordial e imprescindible que está realizando mi Vicepresidente, Eduardo Barrios, no sólo en estos cursos si no también en el conjunto de la Asociación.

También, para ser justo, he de hacer referencia al resto de la Junta Directiva, que se caracteriza por su juventud y ganas de trabajar. Esta está configurada, además de por el Vicepresidente Eduardo Barrios, por Sergio Freile, Israel Gómez, Laura Reverte y Fermín Román.

Sigo recalcando que la formación es imprescindible y por ella apuesto desde hace años. Aunque es cierto que, desgraciadamente, nos falta tiempo para potenciar los cursos talleres, abriéndolos a otras áreas, siempre necesarios para la formación de un barman.

Otro aspecto que nos preocupa es evolucionar de forma paralela a las exigencias del mercado, y estar al día en cuanto a nuevos productos. Para ello, intentaremos presentar, al menos una vez al mes, las técnicas y artículos nuevos. Esto se conseguirá con la colaboración de las firmas comerciales, quienes presentarán a nuestros asociados sus novedades y las posibilidades de sus productos, con el objeto de que éstos las puedan aplicar en sus establecimientos.

En este primer trimestre la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid, ABE Comunidad Madrid, ha asistido de forma activa a ferias tan importantes como Madrid Fusión, Fitur o el Salón Internacional del Gourmet y próximamente asistirá a otros eventos, como al Master de Tenis de Madrid.

Un aspecto que deseo aclarar es que todas las personas que trabajan en mi empresa están asociadas a la asociación y tienen claro que es fundamental respetar lo que significa pertenecer a ABE Comunidad Madrid.

Por otro lado, deseo agradecer a las firmas comerciales del sector la confianza que depositan en nosotros, los barmans integrantes de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles y en especial por mostrar su apoyo a los de ABE Comunidad de Madrid. Un ejemplo de ello, es Schweppes que al presentar sus nuevas tónicas al mercado ha confiado en los barmans de FABE para realizar las presentaciones en España. Asimismo, otras importantes firmas están pendientes de colaboraciones conjuntas, inicialmente en Madrid y posteriormente en el resto del país.

Como conclusión, deseo indicar que la nueva Junta Directiva de ABE Comunidad Madrid tiene muchas ganas de trabajar por y para la Asociación, especialmente para recibir como se merece la nueva era de la Coctelería, ya que con el esfuerzo conjunto con los asociados y su colaboración seguro que llegaremos lejos.

Gracias a todos por vuestro apoyo y espero que tengáis presente que ABE Comunidad Madrid está y estará abierta para todos los barmans.

R.B.S.
Radical Bartending School S.L
Tel. 928 562 318
www.rbsflair.es

46 Concurso de la Comunidad Valenciana

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana ha organizado su XLVI Concurso de Coctelería, en él ha designado a sus representantes para los próximos concursos nacionales. Los representantes valencianos en el Campeonato Nacional serán en Barmans, Juan Fernández López, y en Jóvenes Barmans Hilario Fombuena Adsuara. Además, Valencia y Murcia ya tienen representación para la final nacional de Flair.

El Hotel Valencia Palace ha acogido el 18 de abril el XLVI Concurso de Coctelería de la Comunidad Valenciana que ha servido como ensayo de la organización del LVIII Concurso Nacional de Coctelería que se celebrará en el mismo hotel del 21 al 25 de noviembre.

El XLVI Concurso de Coctelería de la Comunidad Valenciana ha despertado gran interés en la capital del Turia al contar con trece concursantes en la categoría de jefes de Bar y once en la de Jóvenes Barmans. En la primera categoría se ha apreciado la experiencia de los participantes con un nivel de exigencia, profesionalidad y destreza elevada.

Tras intervenir todos los concursantes el jurado, configurado por profesionales cualificados y de prestigio, ha designado como vencedor a Juan Fernández López, del Hotel Servigroup Venus de Benidorm, al presentar el cóctel "Manzana de Liria" en la fase de Aperitivo.

En la categoría de Jóvenes Barmans, se ha de destacar, a pesar de la juventud, la técnica y habilidad de los concursantes. El vencedor ha sido Hilario Fombuena Adsuara, alumno del CdT Valencia, quien ha elaborado un gran cóctel "Mango obsesión" en Longdrink.

A continuación, se celebraron los siguientes concursos, el de Tiraje de Cerveza Gran Reserva de Cerveza Cruzcampo, en el que se ha impuesto Sergio Edo, del restaurante Sabarini, de Burriana; y el Concurso de Zumos Pago sin Alcohol, siendo el vencedor Jesús Rodríguez, del Hotel Diplomatic de Benidorm,

El Hotel Valencia Palace también ha acogido la entrega del premio al mejor cóctel elaborado con Zumo de Naranja, que ha correspondido a Antón Zacarov, del restaurante El Origen, de Port Saplaya.

Por su lado, Iván Talens representará a la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana en el Trofeo Montepío de Camareros de Segovia, que se celebrara en mayo. Blanca Infante, del pub Radio Transito, participará por Valencia en el concurso Bacardí Martini.

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana ha entregado también otros premios como el de Destreza en la categoría de Jefes de Bar a Vicente Meliá, del Hotel las Arenas, y de Degustación al campeón absoluto Juan Fernández. Las distinciones de Destreza y Degustación en la categoría de Jóvenes Barmans han correspondido a Antón Zacarov e Hilario Fombuena, respectivamente.

Tras la entrega de premios los asistentes al Concurso de Coctelería tuvieron la oportunidad de presenciar la demostración del barman Enrique Gisbert, que realizó moldeado y elaboración de postres de naranja, haciendo las delicias del público. Los asistentes también fueron muy participativos en la elaboración de un coctel para 200 personas al tener que batir dicho cóctel en unas cocteleras que se les había entregado previamente. Lo que ha supuesto un record.

Buen momento del Flair valenciano

Otro de los alicientes del XLVI Concurso de Coctelería ha sido el campeonato de Flair, especialidad que cada vez tiene mayor número de seguidores en la comunidad valenciana.

A diferencia de los concursos de Clásico, Barmans y Jóvenes Barmans, que ha sido exclusivamente para barmans de la Comunidad Valenciana, éste de Flair ha acogido la participación de concursantes de Valencia y Murcia, habiendo dos plazas para los concursantes valencianos en la final nacional de A Coruña y otra para Murcia.

Hilario Fombuena flamante campeón de Jóvenes Barmans.

Juan Fernández, campeón de Coctel Aperitivo en Jefe de Bar.

Vencedores de Clásico que representarán a Valencia en el campeonato nacional, junto a directivos de FABE y AB Valencia.

La responsable de Flair, Pilar Jorcano, con Lucciano Perellano, tercer clasificado en flair.

La responsable de la Asociación de organizar el concurso ha sido la delegada de la sección de Flair de ABE Valencia-Murcia, Pilar Jorcano, que ha conseguido celebrar un espectacular concurso y reunir un buen nivel de participación. Los patrocinadores del evento han sido Finest Call y Zumos Pago.

Los encargados de amenizar la fiesta del Flair han sido Quique Peña, presentador del programa matinal de Radio 7 Valencia, y Carlos Reyes, del pub Chocolate Granate, responsable de la animación musical.

Por su lado, el jurado contaba con la presencia de Domingo Sorrenti, juez de penalizaciones, Matias Esperoni, juez de Destreza, y Mary, somelier, jueza de Degustación.También se ha contado con la presencia de honor del Presidente de FABE, José Dioni, y del Presidente de AB Comunidad Valenciana, Eugenio Garcés.

Una vez finalizada la actuación de los concursantes, se procedió a la entrega de premios, Los tres primeros clasificados han sido Leo Gálvez, de Flair Club, vencedor del torneo, seguido de Flavius Lupus, de Flair Conexion, y Luciano Pellerano, de El Autobús. El primero representará a Murcia y los otros dos a Valencia en la final patrocinada por Bacardi Martini en A Coruña.

También, es destacable la buena actuación de Antonio del Giudice, David Cueva y José Conesa, que demuestra el excelente nivel del Flair en Valencia y Murcia.

Como colofón, la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana ha rendido homenaje a Francisco Albaladejo, reconocido profesional que se proclamó campeón de España de Barman el año 1971 en Barcelona, campeón de España en el Festival Drambuie de Málaga, además de diez veces campeón regional.

Los campeones de Flair participarán en el concurso nacional de Flair.

Jesús Rodríguez ganador del concurso patrocinado por Zumos Pago, con David Fernández.

Blanca Infante e Iván Talens con los presidentes de FABE y de AB Comunidad Valenciana.

Jesús Rodríguez Campeón de Tiraje de Cerveza en Barmans.

Campeón Concurso de Coctelería sin Alcohol.

Homenaje a Francisco Albaladejo, uno de los grandes barmans de Valencia.

La Secretaria de Turismo de Valencia, Victoria Palau, junto al Presidente de FABE y Francisco Albaladejo.

Firmas colaboradoras de 46 Concurso:

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana agradece la colaboración de las siguientes firmas comerciales: Fotur; Zummo; Coca Cola; Schweppes; Cruzcampo; Zumos Pago; Cervecería Don Pablo; Pub Radio Transito; Bacardi-Martini; Bodegas Francisco Gómez; Cafés Marqués; Cavas Codorniu; Consejo Regulador Horchata Valenciana; Crisberlín; Destilerías Ferri; Destilerías Monforte del Cid; Destilerías Sinc; Finest Call; Grupo Vichy Catalán; Hotel Las Arenas; Hotel Tryp Oceanic; Hamilton Beach; Marie Brizard España S.A.; Ovel S.A; Pub Gasoil; Restaurante Alameda Palace; "Les Graelles"; Restaurante Chicote; SGI Drinks S.L.; Shaman Ibérica; Sirope Monin; Varma; Pernod Ricard; Hielo Shay y Ginself.

¡Los hermanos Troitiño vuelven a la carga!

Patxi Troitiño y Yoli Troitiño que hace poco nos sorprendían con el programa de televisión "Cócteles a domicilio", espacio dedicado exclusivamente a la Coctelería, lo hacen ahora presentando su primer libro "Cócteles internacionales y nuevas creaciones", un título que en pocos meses se ha asentado en el mercado convirtiéndose en un éxito de ventas.

"Cócteles internacionales y nuevas creaciones" ha salido a la venta en octubre de 2010 y en cinco semanas se ha agotado la primera edición, todo un record de ventas en un libro del sector. Este libro de cócteles de los hermanos Troitiño consta de 120 páginas, bien clasificadas por temas y con múltiples recetas que embriagan al lector introduciéndoles en el mundo de la coctelería, enriqueciendo a la vez el conocimiento de los profesionales. En *Cócteles internacionales y nuevas creaciones* se presentan datos básicos del mundo de los combinados y los cócteles más populares, los que aparecen como *cócteles internacionales*, muchos de ellos versionados con productos actuales adaptándolos a las nuevas tendencias del sabor.

El capítulo titulado *Las llaves del Stick* recoge las elaboraciones y fotografías de los cócteles de los hermanos Troitiño galardonados en distintos certámenes a lo largo de su carrera.

Como jóvenes, inquietos y apasionados de su profesión, en el *Stick* se investiga y se trabaja también en la vanguardia del cóctel, por eso sorprenden con la *Coctelería molecular*. Como explican los autores del libro, nunca hay que dejar de ser barmans, ni hay que colgarse etiquetas de barman molecular, mixólogo, flair-tending o clásico, un barman debe ser todo eso y más, no estancarse con las fórmulas clásicas, hay que crear y modernizar el recetario, y no se puede ser coctelero molecular sin conocer las fórmulas clásicas.

En el libro también existe una sección de *coctelería doméstica* y un pequeño recetario para elaborar pulpas de frutas, siropes y decoraciones.

Como nos explica el propio Patxi Troitiño no es un libro orientado a profesionales del sector o a amateurs que se estén iniciando, es un libro para *curiosos* que sienten algo por el mundo de sabores y aromas que es la coctelería.

Quizás precisamente esa ha sido la clave por la que *Cócteles internacionales y nuevas creaciones* hayan recibido este año el Premio Gourmand al mejor libro de coctelería del mundo 2011.

Los Premios Gourmand se crearon en 1995 por Edouard Cointreau, recompensando cada año los mejores libros de cocina, vino y coctelería. Se les considera los Oscars de la literatura gastronómica y una recopilación de los mejores libros del año.

Patxi Troitiño y Yoli Troitiño, pioneros una vez más, son los primeros españoles en obtener este premio por escribir un libro vinculado a la Coctelería. La distinción la recogerán dentro de unas semanas en una gala que se celebrará en París.

Cada año, Gourmand entrega sus galardones en una capital gastronómica. La ceremonia es una oportunidad de cruzar experiencias con editores, autores, chefs, propietarios de viñedos o de licores y periodistas.

SUN BEACH COCKTAILS
COCKTAILS
!LISTOS PARA DISFRUTAR!
READY TO ENJOY!
colors
CAIPIRINHA
DAIQUIRI STRAWBERRY
COSMOPOLITAN
PIÑA COLADA
LOVE ON THE BEACH
COCO LOCO
MOJITO
www.sunbeachcocktails.com
DESTILERÍAS
Joaquín Alonso

¡Fe de erratas! A Jaume Vilanova

JÓVENES BARMANS TOTAL GENERAL CAMPEONATO GRAN CANARIA 2010

PTO.	NOMBRE	ASOCIACION	APERITIVO+ TECNICA	LONG DRINK + DECORACION+ TECNICA	TOTAL
1	JAVIER PONT DIAZ	BALEARES	111	130	241
2	LAURA PELARDA FERNANDEZ	NAVARRA	101	117	218
3	YONATHAN RODRIGUEZ MESA	TENERIFE	93	118	211
4	BORJA GUTIERREZ AGUIRRE	CANTABRIA	99	108	207
5	JAUME VILANOVA REYES	CATALUÑA	85	122	207
6	OSCAR PARDO JURADO	GUIPUZKOA	83	124	207
7	FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA	SEVILLA	100	105	205
8	DANIEL JIMENEZ PEREZ	MALAGA	99	98	197
9	ISRAEL ORTIZ CASARES	CASTILLA LEON	87	109	196
10	JUAN MANUEL DIAZ SANTOS	GALICIA	87	100	187
11	FRANCISCO MEDIA AÑO	VALENCIA	96	90	186
12	SERGIO ANTONIO TAZZA MORENO	LANZAROTE	94	92	186
13	PATRICIO GUTIERREZ SORIANO	GRAN CANARIA	88	96	184
14	SOFIA GARCÍA EGEA	ASTURIAS	85	97	182
15	ION IONUT	MADRID	87	93	180
16	ANDER MARTINEZ ZAMACONA	BIZKAIA	88	91	179

Querido Jaume es curioso, tenía que pasar contigo, hasta hoy, seguro que a partir de ahora cambia, eres como "el pupas" de la Asociación. Sin tener culpa de nada siempre estás en medio de hechos casuísticos.

Un baile de dos nombres en la confección de las clasificaciones para la revista cambió la de la final de los Jóvenes Barmans. Sofía García de Asturias ocupaba el puesto de Jaume y Jaume el de Sofía.

Hoy como es lógico y con nuestras disculpas le damos a Dios lo que es Dios y a Jaume lo que es de Jaume.

Un abrazo.

Pepe Dioni.

Presidente FABE.

Origins Master Class 2011

Descubre los combinados que marcarán tendencia, las últimas novedades en combinados y gastronomía, en las Origins Masterclass by Schweppes. Una experiencia que pudieron disfrutar mas de 2000 profesionales del sector durante el año pasado y que vuelven en 2011 para seguir ampliando el universo Origins by Schweppes.

Una vez mas once serán las ciudades que acojan estas ponencias magistrales, realizadas y elaboradas por Javier de las Muelas y su equipo, que han confeccionado una vez más, un contenido atractivo y de sumo interés para todos los profesionales y sibaritas apasionados del mundo de la Coctelería. Durante la actual edición de Madrid Fusión, Javier de las Muelas, de la mano de Schweppes como patrocinador del evento, ya ha dejado algunas muestras y pistas de lo que vamos a poder experimentar en las Origins Masterclass 2011.

Coolers, Bitters y Collins, han sido algunos de los conceptos que se han dejado ver en Madrid Fusión 2011 y que formarán parte fundamental de estas nuevas Masterclass.

Los barmans que lo deseen podrán participar en la segunda edición del Premio Origins by Schweppes, donde un año más se elegirán los dos mejores Gin Tonic del panorama nacional.

Mantente informado sobre, las ciudades y fechas de los eventos, en *www.originsremix.com* o suscríbete al Newsletter de Schweppes para estar informado de las novedades en Origins by Schweppes.

El primer Master Class Origins se celebrará el 17 de mayo en el Palacio Miramar de San Sebastián, seguirá por otras ciudades españolas y finalizará en Madrid el 16 de junio.

Cambio de fechas de los campeonatos del Mundo y del Nacional

El Campeonato del Mundo de Varsovia ha cambiado de fechas, obligando a Valencia a cambiar las fechas de su LVIII Congreso Nacional de Barmans y consiguientemente los Campeonatos de España de Coctelería.

El Campeonato del Mundo se disputará del 5 al 10 de noviembre pasando el Campeonato de España de Valencia a celebrarse del 21 al 25 del mismo mes.

Nuevos pins y sujeta corbatas de FABE

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, cambia de imagen popular, nos volvemos de la roja, como no podía ser de otra manera y como lo veis aquí.

Ya están a vuestra disposición los nuevos pins y sujeta corbatas.

Calendario de los Campeonatos del Mundo 2011 - 2016

La Internacional Bartender Association, IBA, ha aprobado el calendario de los Campeonatos del Mundo para los 5 próximos años. Cada país competirá en una disciplina cada año y además tendrá la suerte, que al repartirse todos los países participantes entre 5 especialidades, solo se competirá los cuatro próximos años contra 11 países y probablemente, el quinto, nos toque uno de los nuevos, Korea, en la disputa del Fancy.

El país vencedor de cada especialidad será nombrado Campeón del Mundo de su especialidad y participará en una gran final entre los 5 ó 6 campeones, si se incluye el Flair, solo con Degustación.

En el Meeting Europeo de Presidentes que se celebrará en Tenerife con motivo del XV Panamericano de Coctelería, se plantearán las novedades necesarias para desarrollar esos cambios.

El recuadro adjunto plasma las especialidades en las que España participará y los países a los que se enfrentarán en los próximos años.

1. UBCG	Montenegro	2011-Pre	2012-After	2013-Spark	2014-Fancy	2015-Long
2. NBF	Norway	2011-Pre	2012-After	2013-Fancy	2014-Long	2015-Spark
3. LBA	Latvia	2011-Pre	2012-After	2013-Long	2014-Spark	2015-Fancy
4. CyBA	Cyprus	2011-Pre	2012-Spark	2013-After	2014-Long	2015-Fancy
5. ABB	Brazil	2011-Pre	2012-Spark	2013-Long	2014-Fancy	2015-After
6. IGBS	Israel	2011-Pre	2012-Spark	2013-Fancy	2014-After	2015-Long
7. SBSG	Vietnam	2011-Pre	2012-Fancy	2013-Long	2014-After	2015-Spark
8. NZBG	New Zealand	2011-Pre	2012-Fancy	2013-Spark	2014-Long	2015-After
9. ABPR	Romania	2011-Pre	2012-Fancy	2013-After	2014-Spark	2015-Long
10. UBB	Belgium	2011-Pre	2012-Long	2013-Spark	2014-After	2015-Fancy
11. CBA	Czech Rep.	2011-Pre	2012-Long	2013-After	2014-Fancy	2015-Spark
12. HKBA	Hong Kong	2011-Pre	2012-Long	2013-Fancy	2014-Spark	2015-After
13. BAI	Ireland	2011-After	2012-Spark	2013-Fancy	2014-Long	2015-Pre
14. HBA	Greece	2011-After	2012-Spark	2013-Long	2014-Pre	2015-Fancy
15.SKBA	Slovak Rep.	2011-After	2012-Spark	2013-Pre	2014-Fancy	2015-Long
16. FBSK	Finland	2011-After	2012-Fancy	2013-Spark	2014-Pre	2015-Long
17. ABV	Venezuela	2011-After	2012-Fancy	2013-Pre	2014-Long	2015-Spark
18. BAS	Serbia	2011-After	2012-Fancy	2013-Long	2014-Spark	2015-Pre
19. ABE	Spain	2011-After	2012-Long	2013-Pre	2014-Spark	2015-Fancy
20. ABM	Macedonia	2011-After	2012-Long	2013-Fancy	2014-Pre	2015-Spark
21. ABC	China	2011-After	2012-Long	2013-Spark	2014-Fancy	2015-Pre
22. ARBA	Armenia	2011-After	2012-Pre	2013-Fancy	2014-Spark	2015-Long
23. PRBA	Puerto Rico	2011-After	2012-Pre	2013-Spark	2014-Long	2015-Fancy
24. Mexico	Mexico	xxx	xxx	2013-Long	2014-Fancy	2015-Spark
25. BAT	Taiwan	2011-Spark	2012-Fancy	2013-Long	2014-Pre	2015-After
26. DBL	Denmark	2011-Spark	2012-Fancy	2013-Pre	2014-After	2015-Long
27. SBU	Switzerland	2011-Spark	2012-Fancy	2013-After	2014-Long	2015-Pre
28. AUDEB	Uruguay	2011-Spark	2012-Long	2013-Fancy	2014-After	2015-Pre
29. BAB	Bulgaria	2011-Spark	2012-Long	2013-After	2014-Pre	2015-Fancy
30. USBG	USA	2011-Spark	2012-Long	2013-Pre	2014-Fancy	2015-After
31. SBG	Sweden	2011-Spark	2012-Pre	2013-After	2014-Fancy	2015-Long
32. DBS	Slovenia	2011-Spark	2012-Pre	2013-Long	2014-After	2015-Fancy
33. ACC	Cuba	2011-Spark	2012-Pre	2013-Fancy	2014-Long	2015-After
34. OBU	Austria	2011-Spark	2012-After	2013-Long	2014-Fancy	2015-Pre
35. PBL	Philippines	2011-Spark	2012-After	2013-Fancy	2014-Pre	2015-Long
36. KBG	Korea	xxx	xxx	2013-After	2014-Long	2015-Fancy
37. SBH	Hungary	2011-Fancy	2012-Long	2013-Pre	2014-After	2015-Spark
38. DBU	Germany	2011-Fancy	2012-Long	2013-After	2014-Spark	2015-Pre
39. UKBG	Great Britain	2011-Fancy	2012-Long	2013-Spark	2014-Pre	2015-After
40. AUBA	Ukraine	2011-Fancy	2012-Pre	2013-Long	2014-Spark	2015-After
41. MBG	Malta	2011-Fancy	2012-Pre	2013-Spark	2014-After	2015-Long
42. NBC	Netherlands	2011-Fancy	2012-Pre	2013-After	2014-Long	2015-Spark
43. ALB	Luxemburg	2011-Fancy	2012-After	2013-Spark	2014-Long	2015-Pre
44. NBA	Japan	2011-Fancy	2012-After	2013-Pre	2014-Spark	2015-Long
45. ABEC	Ecuador	2011-Fancy	2012-After	2013-Long	2014-Pre	2015-Spark
46. ABG	Australië	2011-Fancy	2012-Spark	2013-Pre	2014-Long	2015-After
47. AMBA	Argentina	2011-Fancy	2012-Spark	2013-Long	2014-After	2015-Pre
48. BAM	Monaco	xxx	xxx	2013-After	2014-Fancy	2015-Long
49. ABSS	Singapore	2011-Long	2012-After	2013-Pre	2014-Spark	2015-Fancy
50. BCI	Iceland	2011-Long	2012-Pre	2013-Spark	2014-Fancy	2015-After
51. APB	Peru	2011-Long	2012-After	2013-Fancy	2014-After	2015-Spark
52. ABP	Portugal	2011-Long	2012-After	2013-Pre	2014-Fancy	2015-Spark
53. ABF	France	2011-Long	2012-After	2013-Fancy	2014-Spark	2015-Pre
54. PBA	Poland	2011-Long	2012-After	2013-Spark	2014-Pre	2015-Fancy
55. HUB	Croatia	2011-Long	2012-Spark	2013-Fancy	2014-Pre	2015-After
56. BAR	Russia	2011-Long	2012-Spark	2013-After	2014-Fancy	2015-Pre
57. SABA	South-Africa	2011-Long	2012-Spark	2013-Pre	2014-After	2015-Fancy
58. TBD	Turkey	2011-Long	2012-Fancy	2013-After	2014-Pre	2015-Spark
59. EBA	Estonia	2011-Long	2012-Fancy	2013-Pre	2014-Spark	2015-After
60. AIBES	Italy	2011-Long	2012-Fancy	2013-Spark	2014-After	2015-Pre

Orangina Schweppes amplía su gama

Tónica Schweppes, propiedad de Orangina Schweppes, ha ampliado su gama de productos con la creación de tres nuevos sabores "botánicos" para su tónica original. Para ello, ha rescatado de los archivos históricos de la Compañía los aromas y sabores que su fundador, Jacob Schweppes, había creado y conservado. Pimienta rosa, Ginger & Cardamomo y Azahar & Lavanda son las tres nuevas versiones botánicas que forman parte de la nueva gama de bebidas de Tónica Schweppes.

En esta ocasión, la Compañía ha contado con la colaboración y el asesoramiento de la chef Elena Arzak, quien ha aportado su experiencia en la creación de los nuevos sabores con el objetivo de acercar a los amantes de la tónica los valores organolépticos de Tónica Schweppes.

Las tres nuevas tónicas de la línea "Heritage" acompañan a la clásica Original Indian Tonic en un nuevo formato de botella, de forma ovoidal y que recupera el diseño original del envase.

La Compañía, consciente de las tendencias actuales en coctelería, ha apostado por la creación de nuevos aromas y sabores de tónicas –combinables con las ginebras más selectas- y fomentar así la relación existente entre gastronomía y coctelería.

ACE Rojo de Zumos Pago

Zumos Pago complementa su gama ACE con ACE Rojo, fruto de una atrevida combinación de ciruela, zanahoria y lima. Se caracteriza por su sabor afrutado, equilibrado y formidable textura. Hasta ahora sólo existía un sabor Naranja. No se trata sólo de combinar frutas, el desafío del concepto ACE es aportar el 30% de las necesidades diarias de vitaminas A, C y E a nuestro organismo con solo una botella de "fruta líquida".

Este nuevo sabor está disponible en los principales puntos de venta de Hostelería y en la tienda online www.pago.es

Hola SR xx
¡¡Experimenta con Zumos Pago!!

Zumos Pago desea estar a vuestro lado, apoyando de forma activa la Coctelería.

Hace tiempo parecía extraño poder celebrar el **I Campeonato Nacional de Coctelería Sin Alcohol**. Nada más lejos de la realidad, gracias a vosotros y a las sinergias que existen entre el zumo y la coctelería lo conseguimos en el Nacional de Canarias.

Es hora de trasladar ese entendimiento entre la FABE y Zumos Pago a los campeonatos regionales.

Como ya sabes el zumo es parte importante dentro de un cóctel y Zumos Pago lo quiere ser dentro de FABE.

Os invitamos a *Experimentar, Sugerir y Mezclar* con nuestros zumos, porque hemos desarrollado acciones específicas para los barmans:

1º) Comparte tus recetas en: http://www.pagomixing.com/ y nosotros les daremos la difusión que se merecen en la red.

2º) Coméntanos la receta del cóctel de la semana que preparas en tu establecimiento y compártelo con nosotros en: http://www.facebook.com/ZumosPago. Tenemos más de 10.000 fans, podemos generar tráfico hacía tu establecimiento con acciones específicas para ti.

3º) Te invitamos a que pruebes la variedad de sabores de Zumos Pago:

Entra en http://www.pago.es accede a la Tienda Online.
Introduce este código: xxxxxxx
y recibe una Caja Totalmente Gratis con los sabores que prefieras.

¿Éstas preparado?
Zumos Pago te espera en el próximo Concurso.

SAN SEBASTIÁN

MÁS QUE UN MARCO INCOMPARABLE

Una ciudad viva, que busca, experimenta, crea y te invita a disfrutar los pequeños placeres de la vida, como el sabor de sus pintxos.

SAN SEBASTIAN DONOSTIA 2016

Donostia Turismoa
san sebastián

CALIDAD TURÍSTICA

Entidades Conveniadas:

EUSKADI

TURISMO GIPUZKOA

www.sansebastianturismo.com
www.sansebastianreservas.com

Calidad y gama para los mejores cócteles

Mojito

Margarita

Cosmopólitan

Mango Mojito

Caipirinha fresa

Mango Mojito

40ml Pago Mango
40ml Ron blanco
10ml Pago Lima-limón
10ml Triple Seco
15ml sirope de azúcar

Descubre todas las recetas en:
www.pago.es
www.pagomixing.com

ACE, ACE Rojo, Naranja, Lima- Limón, Mango, Piña 100%, Melón, Plátano, Fresa, Arándano, Melocotón, Tomate 100%, Manzana Natural 100%, Uva Blanca 100%, Pera- Piña, Pera, Cóctel Tropical, Multired, Granada- Frambuesa.

Ahora disponibles en www.tiendazumospago.com