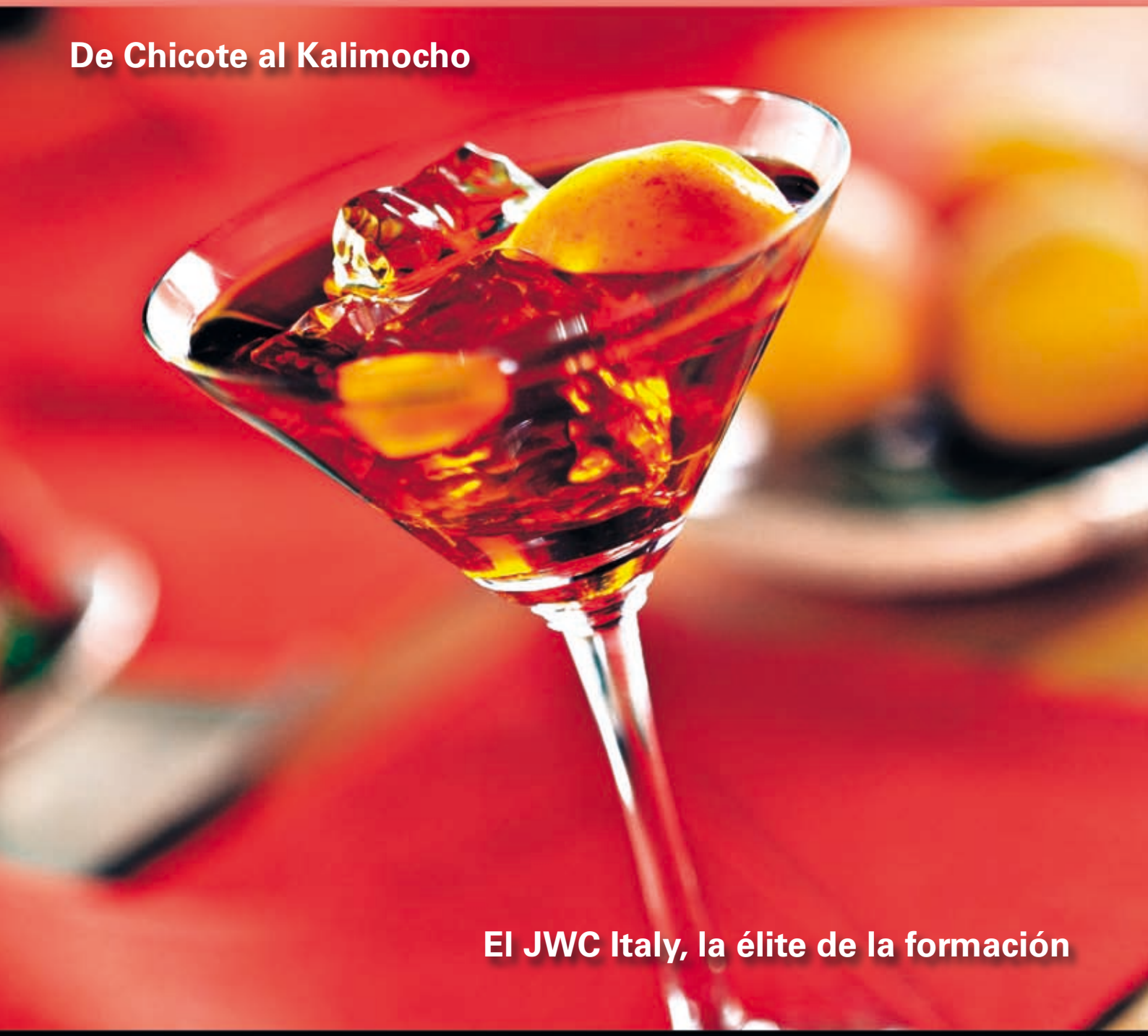
Revista de la Federación
de Asociaciones de Barmans Españoles

Nº 61
Junio 2013

BARMAN



De Chicote al Kalimocho

El JWC Italy, la élite de la formación

Vendedor proactivo • Directivos FABE • Asociaciones • Perrier • Orujos Panizo

www.federacionabe.com

Est. 1862
BACARDÍ
NUEVO
BACARDÍ
CAÑA DE AZÚCAR TOSTADA
ELIXIR
1862
CASA FUNDADA EN CUBA
ESENCIA DE BACARDÍ CON CAÑA DE AZÚCAR TOSTADA*
CÓMPLICES DEL SECRETO DESDE 1862.
Hace 150 años Don Facundo Bacardi creó BACARDÍ Elixir, una edición limitada que sólo compartía con sus amigos más íntimos, en secreto y en los momentos más especiales. La receta original ha sido custodiada durante el último medio siglo. Hoy BACARDÍ Elixir, la secreta esencia de BACARDÍ con aroma de caña de azúcar tostada, vuelve en su versión más contemporánea para que celebres con tus amigos más íntimos... aquella misteriosa complicidad de 1862.
www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 20°
BACARDÍ y la figura del murciélago son marcas registradas de Bacardi & Company Limited.
*BACARDÍ Elixir es una bebida espirituosa a base de ron con aroma de caña de azúcar tostada.

BARMAN

Editorial

Cóctel sí, Bartender no

Nosotros nunca hablamos de los mejores Bartenders, lo hacemos de los mejores cócteles. Es triste que el valor de tu carrera dependa sólo de un cóctel. Para nosotros es mucho más.

Ser Bartender o Barman es una profesión en la que siempre estás aprendiendo y nunca terminas de formarte. Además no conozco a nadie que sea capaz de juzgar quién es el mejor. No os engañéis por cantos de sirenas y por historias de la publicidad, eso sólo es papel y no sirve para nada, bueno sí para engañar al que tiene poca sesera y no es capaz de darse cuenta que exclusivamente ha elaborado un cóctel. Por favor volar más bajo, que tus pies toquen el suelo, por el bien de todos. Odio esas publicaciones en las que se alardea de ser los mejores profesionales.

¿Os someteríais a una prueba de capacitación? Evidentemente con todo tipo de preguntas, ¿En inglés? ¿Sobre costos? ¿Sobre cómo gestionar una bodega? ¿Selección de personal?

O acaso no piensas que si llevas una buena política de compras, con rotaciones antes de pago, probablemente no comprarás ninguno de los productos que ahora tienes en tu estantería, de los que no has vendido ni una copa y te han costado un potosí.

Eso sí te han lanzado a la fama, han dicho que eres el mejor, te han dado un título falseado, ¿y qué?

¿Te crees Campeón de España? Campeón de España de compras, de gastarte una "pasta gansa". A cuantos clientes tienes que atracar para servirles tu cóctel. ¿O vas a perder dinero?

Eso sí fotos preciosas, parece un campeonato de decoradores. Y tu bar precioso, estanterías llenas de productos carísimos sin rotación, ya las puedes limpiar porque de lo contrario se notará que ya no eres tan buen Bartender.

¿Por qué estoy enfadado? Porque he leído un artículo sobre los supuestos mejores Bartenders de España y os aseguro que sin entrar a valorar si lo son o no, los hechos que aluden para darles esa mención, para nada justifican el título.

"No os engañéis por cantos de sirenas y por historias de la publicidad, eso sólo es papel y no sirve para nada, bueno sí para engañar al que tiene poca sesera y no es capaz de darse cuenta que exclusivamente ha elaborado un gran cóctel".

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

Sumario y Staff

Editorial 3

Opinión

De la Piña de Plata a Floridita 6

Las 30 conductas de un vendedor proactivo 8

De Chicote al Kalimocho, un siglo de Coctelería en España I 10

Gastrosexología 12

El JWC Italy la élite de la formación 16

Una enriquecedora experiencia 17

Directivos FABE

"La apuesta por el Flair es total". Eugenio Garcés 14

Al Otro lado del Charco

El Tango, la música de Buenos Aires 18

Actualidad

Asociaciones 26

Campeones de España de Coctelería Históricos 45

Empresas

Perrier Jazmin cóctel, la alternativa saludable 44

El Concurso de Orujos Panizo para Ander Danel Sánchez 46

Edita

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

Junta Directiva

Fundador: Pedro Chicote, en 1964.
Presidente: Pepe Dioni Fayos.
Presidente de Honor: Félix Artalejo.
Vicepresidentes: Jesús Fernández de A.B. Cantabria y Ramón Ramírez, del Club del Barman de Sevilla.
Secretario General: Juanjo Fernández de A.B. Galicia.
Tesorero: Ignacio San José de A.B. Guipúzcoa.v
Relaciones Públicas: Alberto Fernández de A.B. Asturias.
Vocal Jurídico: Fernando Pérez Pardo.
Vocales: Carlos Orgaz (Aragón), Antonio Barea (Baleares); Agustín Gil (Bizkaia); Félix Garzón (Castilla y León); Manel Tirvio (Catalunya); Sergio Castillo (Extremadura); Ángel Puertas (Guipúzcua); Ángel Marrero (Gran Canaria); José María Rello (La Rioja); Wenceslao Gil (Lanzarote); José Antonio Mena (Málaga); Juan Carlos Muñoz (Madrid); Carlos Rodríguez (Navarra); José Antonio Mesa (Tenerife) y Eugenio Garcés (Valencia).

Consejo editorial:

Juanjo Fernández y Pepe Dioni.

Colaboradores:

Osvaldo Álvarez, Domènec Biosca, Javier Caballero, Hilario Fombuena, Eugenio Garcés, Alberto Gómez Font, Juan Carlos Muñoz Zapatero, Mónica Novas, Ramón Ramírez, Cristóbal Srokowski e Iván Talens.

Producción Editorial

Ediciones Hidalsa S.L.
Director: Fernando Hidalgo.
Coordinación: María José Sanz.
Redacción: Karen Apple.
Diseño y maquetación: Mª del Mar Calvo Collantes.
C/ Corazón de María, 82. Bajo.
Telf.: 91 510 27 28 - 91 116 87 09
ediciones@hidalsa.com
www.hidalsa.com
28002 Madrid
Impresión: Siglo Digital.
Depósito Legal: M-1826-1965

Simply Squeeze

COCO RE'AL™

Real Gourmet Cream of Coconut

FOR THE ULTIMATE PIÑA COLADA AND MORE!

- Contiene solo cocos reales.
- Sistema sencillo y limpio de dosificación.
- Diseñada para su máximo aprovechamiento.
- Simplemente cerrar y guardar, sin necesidad de conservar en frio.
- Deliciosa crema de coco, ideal para piñas coladas, postres y mucho más!

American Beverage Marketers
www.finestcall.com

www.rbsflair.es
victorcastro@rbsflair.es
telf.: 933 013 759 • 677 548 484

R.B.S.

Floridita de Hemingway

De la Piña de Plata a Floridita

El dueño sagaz de "La Piña de Plata" se sintió advertido y se adelantó a la molicie oficial, promoviendo reformas en el viejo bodegón, ahora convertido en una cantina de coñac, vermut y ginebra, con ensayos de "compuestas" que eran anticipos del cóctel moderno.

Ramón Ramírez Fresneda
Presidente del Club del Barman ABE Sevilla

El ron se había afinado, sin pérdida de su enérgico espíritu. Se bebía directo o ligado, como en el caso del veterano trago que los habaneros llamaron "Draque", en honor a su autor, el pirata Francis Drake, posteriormente Sir del imperio británico.

Mientras que la juventud masculina consumía y admiraba a las doncellas, a la vez que estas departían alrededor de las mesas de mármol adornadas con sifones de agua de Seltz y fuentes de panales, consumiendo pastillas de frutas, malvasías y altos vasos refrescantes. La fisonomía urbana y el paisanaje evolucionaban en sus costumbres.

Con el paso del tiempo, se gastaron 3 millones de pesos en las inservibles murallas, donde se arrimaban a bailar los cabildos de negros con sus "diablitos" y farolas. Más de una vez en caso de fuego por el barrio, repicaban siete veces las campanas de la ermita de Monserrate, las que también prohibían canciones y música después del "toque de ánimas".

La Plaza de Arman, célula materna de la villa de San Cristóbal de la Habana, iba quedando en progresivo silencio, relevada por los generosos portales del pardo. La política y la guerra encendían oportunamente brasas de polémica.

Cuando "la Piña de Plata" andaba en vísperas de su centenario, la afluencia del turismo norteamericano decidió al nuevo dueño un cambio de nombre pasando a denominarse "La Floridita" renegando de su buena estirpe. (Al fundarse el bodegón, en la época de los fogosos aguardientes, el estado de la Florida dependía administrativamente de la Habana. En la Guía de Forasteros de 1821 se incluía su población de 3.742 habitantes. España se deshizo de aquella península por casi nada). Pero el común de las gentes impuso un diminutivo, quizá con eufemismo cordial: "El Floridita". Desde los cayos floridianos - por los rumbos de Bimimi y de key West- llegó después un personaje que, de la mano de Constante, ganó una valoración universal para la venerable casa plantada como una ceiba omnipotente junto a la amable plazoleta de Monserrate.

Constante, barman universal

Al reventar la I Guerra Mundial, en 1914, ingresó como cantinero -todavía no se decía Barman ni Bartender- en "El Floridita", el catalán Constantino Ribalaigua Vert, oriundo de la playa de Lloret del Mar e hijo de familia de pescadores. La conducta invariable de respeto a su oficio dio categoría inmediata a Constante, que era su nombre popular. Todavía cada cóctel se batía a mano y algunos clientes anacrónicos pedían refresco de cebada o el clásico "colonial". La casa se rotulaba entonces con el número 557 de la calle del Obispo, donde también operaba como restaurante con sazón de Lapont, un chef francés.

"El Floridita" pasó a ser propiedad de Constante en 1918, a partir de ahí obtuvo gran crédito por la pureza de sus bebidas y por un trato risueño además de respetuoso. Fue una escuela de cantineros, de barmans calificados, legítimos alumnos de Constante, el silencioso y tenaz maestro que hizo de su arte de mezclar una liturgia de ceremonia alquimista, un espectáculo de dignidad profesional.

Con las puertas abiertas al paso libre del público, a la vista del tranvía que cruzaba con su graciosa campanilla, y de opulentos carros de frutas, decorados con pencas de palmas en túnel, "El Floridita" era un imán demasiado poderoso. Grupos de amigos, contertulios habituales, tenían su convite a "tomarla mañana" o "tomar la tarde" alrededor de su barra barnizada. Se comentaba todo, por el buen gusto de conversar civilizadamente, sobre el mostrador alternaban las fuentes de ostiones, camarones y langostinos acreditando la rica fauna marina de nuestra plataforma insular, mientras lascas profundas de jamón, lomo y quesos, provocadores de sed, cedían espacio a las aceitunas de más variada pinta.

Eran peñas de altura, de las que se leen en las historias literarias y mundanas de Europa, un "rendez-vous" de comerciantes, profesores, diplomáticos, artistas, funcionarios, políticos y turistas. !Vamos al "Floridita"! Era un santo y seña de camaradería urbana.

Cuando Joseph Hergersheimer dedicó su libro a La Habana, no olvidó frases ceremoniales para la coctelería nativa. Incluso un escritor al otro lado del Atlántico, André Demasien, reportaba desde las páginas exclusivas de Lews Nouvelles Litteraires haber pasado jubiloso por "El Floridita", donde se toman las mejores bebidas del mundo y el inolvidable "Daiquiri" preparado con ron blanco.

A la sombra ilustre de su propia vida longitudinal, "El Floridita" fue encarnando en fábula y nadie cruzaba por La Habana sin perder la ocasión de comprobar el aura de la "catedral del Daiquiri"

Opinión

Las 30 conductas de un vendedor proactivo

La experiencia tiene que servir para acumular conocimientos, reflexión, autocrítica y, especialmente, las reacciones antes los riesgos porque en estos años de veloces cambios sociales tecnológicos y económicos, si no hemos acumulado experiencias, difícilmente sabremos porqué no podremos convertirnos en emprendedores.

Domènec Biosca
Autor del libro: "Como aprender a vender, vender y vender en Hostelería"

Ser emprendedor, ya sea por cuenta ajena o propia nos costará. Rechazaremos una y otra vez los cambios que nos proponen dejar creencias, hábitos y privilegios para aprender y dejar surgir otras oportunidades. Bloqueando a los no habituados a crear originales al ser expertos en pensamientos y conductas de fotocopias que las convierten en sus derechos, olvidándose de que los derechos no caen del cielo sino son fruto del esfuerzo de cambio de cada uno, pasando épocas de recogida y otras de volver a sembrar para poder volver a recoger.

Para conseguir el éxito de cualquier proyecto debe sentirse el valor del compromiso que debe ser potente, de los contrario, ante las adversidades abandonaremos el reto. El compromiso debe ser auténtico, no postizo, como una fe positiva que debe salir del alma, formando parte de tu forma de ser, como luchador de verdad, ambicionando tus proyectos sin fisuras, con total sinceridad.

La lectura, la formación y la observación son tres potentes herramientas para construir e ir acumulando experiencias vividas por uno mismo o por terceros que nos darán, por un lado la fuerza para crecer en los compromisos que nos generan seguridad al tener memorizadas cantidad de vivencias como si fueran películas que hemos visto, facilitándonos soluciones para cada riesgo porque ya los hemos vivido. Así como credibilidad para obtener el crédito de los demás. Sin credibilidad no tendremos prestigio, sin éste no poseeremos la marca suficiente para ser atractivos.

Aquellas personas que hayan despreciado las experiencias de los demás, que no hayan creído en su formación constante, que no hayan sido suficientemente autocríticos para aprender de sus éxitos y de sus errores, y obviamente también de los del prójimo. *"No habrán memorizado las películas vividas porque no habrán comprendido los argumentos"*. Por esta razón hay personas que tanto en el ámbito privado como en el profesional tropiezan en la misma piedra. *"Parece que no se enteran"*.

Le invito a que averigüe si sus compañeros de viaje tanto personal como profesional se enteran o no, porque si no se enteran son un grave riesgo para su felicidad personal y también para los éxitos profesionales, porque han acumulado sus experiencias. ¡Peligro!

Con el deseo de pasar de la reflexión conceptual a la experiencia práctica les propongo que formen a su equipo en las conductas consiguiendo que las adquieran y las memoricen.

	Sí	*No*
¿Se adelanta siempre al saludo del cliente presentándose?	☐	☐
¿Lleva siempre su nombre bien visible y con la dimensión suficiente para que el cliente pueda leerlo?	☐	☐
¿Trata siempre al cliente por su nombre?	☐	☐
¿Se interesa siempre por la situación del cliente?	☐	☐
¿Domina siempre el álbum de caprichos del cliente?	☐	☐
¿Satisface siempre excepciones posibles de los clientes?	☐	☐
¿Busca siempre "sustitutos" a los deseos de los clientes no satisfechos?	☐	☐
¿Vende siempre complementos a los clientes?	☐	☐
¿Está siempre atento para vender "Repeticiones" a los clientes cuando estos muestran su satisfacción y/o cuando finalizan la estancia?	☐	☐
¿Vende siempre al cliente los "servicios y ocios internos"?	☐	☐
¿Vende siempre al cliente los otros "servicios y ocios externos"?	☐	☐
¿Se adelanta siempre a solucionar las dificultades del cliente?	☐	☐

	Sí	*No*
¿Acompaña siempre al cliente a los destinos internos del hotel?	☐	☐
¿Explica siempre al cliente el funcionamiento de las instalaciones de la habitación?	☐	☐
¿Se interesa siempre por la satisfacción del cliente una vez ha llegado a la habitación y/o durante la comida y/o estando en el bar?	☐	☐
¿Felicita siempre al cliente por sus efemérides?	☐	☐
¿Evita las colas, avisando siempre a otros anfitriones vendedores de otros departamentos?	☐	☐
¿Se presta siempre para evitar las colas?	☐	☐
¿Acelera siempre sus actuaciones para ganar agilidad en el servicio?	☐	☐
¿Comprueba siempre la resolución de las solicitudes del cliente?	☐	☐
¿Saluda siempre al cliente con rictus amable y verbalización del saludo cuando se cruzan?	☐	☐
¿Trata siempre a los componentes del resto de los departamentos como clientes internos?	☐	☐
¿Forma y consigue que los componentes de los departamentos sientan, quieran y sepan actuar como un solo equipo de anfitriones-vendedores?	☐	☐
¿Avisa siempre con tiempo suficiente a los clientes de los posibles inconvenientes?	☐	☐
¿Su personal cuida siempre su higiene personal?	☐	☐
¿Su personal cuida siempre el estilo estético de su empresa?	☐	☐
¿El personal tiene siempre una postura adecuada, sin cruzar brazos ni meter las manos en los bolsillos, ni apoyarse sobre aparadores y paredes, evitando los corrillos entre compañeros?	☐	☐
¿El personal se relaciona siempre de forma amable y entusiasta?	☐	☐
¿El personal está siempre visible, atento y saluda y se despide de los clientes dando las "gracias" ya sea vía telefónica o directamente?	☐	☐
¿Todo el personal cuando se encuentre por los pasillos con clientes los saluda y les ofrece una sonrisa?	☐	☐

Si usted ha contestado afirmativamente a todas las preguntas ha conseguido *"fidelizar a los clientes"*, consiguiendo que le recomienden en su círculo social y en las redes sociales, mejorando sus ventas, sus precios y su aportación al margen porque cuando se doblan las ventas internas se multiplica por tres la aportación al margen. Si por el contrario ha contestado de forma alterna entre el SÍ y el NO, estará cayendo en la necesidad de *"salir a vender a desconocidos"*, que siempre le pedirán *"precios de subasta"* al conocer sus valoraciones.

Como obviamente estoy convencido de que los empresarios, los directivos, los mandos intermedios y el personal desean *"el éxito sostenido"* en su trabajo diario le recomiendo que *"forme a sus directivos, a sus jefes y a todo su personal"*, para que quieran y sepan *"actuar como unos verdaderos anfitriones vendedores proactivos"*.

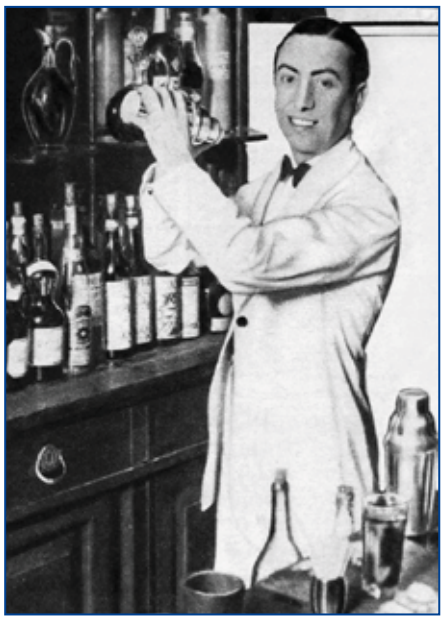
Opinión

De Chicote al Kalimocho, un siglo de Coctelería en España I

La Coctelería ha marcado gran parte de la historia española, fruto de la labor de grandes barmans como Pedro Chicote.

Alberto Gómez Font

Al escribir este artículo siento más o menos la misma sensación que experimentó el profesor Miguel Cruz Hernández, eminente filósofo, cuando, en octubre de 1977, entró en el aula donde le esperábamos los alumnos de cuarto curso de Filología Árabe de la Universidad Autónoma de Madrid para que nos diera la primera clase de Historia de la Filosofía Islámica.



Miguel Cruz, tras saludarnos y presentarse, nos confesó la emoción que sentía en ese instante, era la primera vez que iba a dar una clase sobre la materia que más le entusiasmaba, pues aunque esa era su especialidad, hasta ese momento su labor docente se había centrado en la facultad de Psicología.

A mí me pasa algo parecido, es la primera vez que escribo un artículo sobre Coctelería. Mis conferencias, los cursos que he impartido, han versado siempre sobre mi especialidad, mi trabajo cotidiano, que no es la Filología Árabe, sino el estudio del uso del español en los medios de comunicación.

Lo más probable es que la señora Serrano, doña Rufina, no supiera leer, y si hubiese sido de los pocos afortunados que en su época habían ido a la escuela, es casi seguro que ni ella ni su marido hubieran tenido dinero para comprar libros de recetas de aguardientes. Pero en los años en los que fueron novios, en los años en que vivieron casados, en los años en que criaron a sus hijos, se vendía en la librería de Cuesta, frente a las gradas de San Felipe el Real, en Madrid, un manual titulado "El perfecto licorista ó arte de destilar y componer aguardientes y licores". En él aparecen dos recetas que bien pudieran haberles servido para fabricar el aguardiente de moras que vendían en la taberna contigua al Mercado de los Mostenses.

Una receta es de licor de moras hecho por infusión de las frutillas ¾ previamente machacadas, ¾ en aguardiente de veintidós grados, que se filtraba al cabo de quince días y se mezclaba con azúcar desleído en agua de la fuente.

La otra es de aguardiente de moras elaborado destilando las frutas machacadas y fermentadas.

El primer trabajo de su hijo Pedro, nacido en martes y trece un año antes de terminar el siglo, fue vender aguardiente de moras a los trabajadores del mercado. No se podía imaginar aquel niño que la mayor parte de su vida estaría ligada a los aguardientes y licores y a mezclarlos con otros ingredientes.

Comenzó a trabajar cuando tuvo que ayudar a la economía familiar, pues su padre murió cuando él tenía apenas ocho años. Su madre preparaba el aguardiente y Pedro lo vendía en las heladas madrugadas de los inviernos madrileños a los asentadores del mercado que llegaban con la carga a hombros o en carros, a los barrenderos, faroleros, verduleros, carniceros, pescaderos, carteros, mozos de carga y demás parroquianos de aquella taberna de la plaza de los Mostenses.

En verano también ayudaba a su madre en un puesto que montaba para vender agua de cebada y horchata que ella misma preparaba.

Poco antes de nacer Pedro, se inauguró en la calle de Amaniel, no muy lejos de la plaza donde comenzó a trabajar, la fábrica de cerveza Mahou donde, además de fabricar esa bebida, también pusieron una cervecería. Allí fue donde nuestro personaje tuvo su segundo trabajo, como vendedor de cacahuetes y almendras ¾tostados por su madre, ¾ en un rinconcito de aquel bar frecuentado por un tipo de bebedores muy poco habitual en aquellos años, los bebedores de cerveza.

Su tercer empleo fue un paréntesis en la relación que ya había comenzado con el mundo de las tabernas y los bares: repartidor de telegramas con una bicicleta; el repartidor número 85.

Le robaron su medio de locomoción, logró conseguir otra y también se la robaron (muchos ladrones de bicicletas debía haber en Madrid a principios del siglo XX), terminó repartiendo los telegramas a pie.

El paréntesis telegráfico duró poco y el destino volvió a colocarlo en un establecimiento relacionado con las bebidas, esta vez un lugar más privilegiado y elegante que los anteriores: el bar del Hotel Ritz, donde entró como ayudante de barman a la edad de 17 años.

Allí, en una fiesta, el embajador del Brasil obsequió con una botella de aguardiente de caña a cada uno de los bármans y camareros.

Pedro la conservó y fue la primera de una colección que llegaría a superar las veinte mil botellas.

No sólo trabajaba como ayudante de barman, sino que en el mismo hotel, en el gimnasio, servía de sparring al Marqués de Portago, famoso piloto de automóviles de carreras.

Cuando le tocó cumplir con sus deberes con la patria no era precisamente el mejor momento para los jóvenes españoles que entraban en filas, pues en esos años la guerra contra los rifeños acaudillados por Abdelkrim estaba en pleno apogeo, con miles de muertos en ambos bandos.

Allí tuvo que ir el joven Pedro, a África, a luchar contra unos hombres que nunca le habían hecho daño. Llegó como soldado raso y volvió a España con el grado de sargento, ganado gracias a su valentía, a los servicios prestados a la patria y también a los cócteles servidos a los oficiales. Pues estando allí, poco después del tristemente famoso desastre de Annual, lo reconoció el corresponsal de guerra del diario ABC, Gregorio Corrochano, que había sido cliente suyo en el bar del Ritz, y de inmediato se lo dijo a los jefes de su batallón. Así Pedro pasó de cavar trincheras bajo el fuego enemigo a servir dry martinis bajo ese mismo fuego de los fusiles moros.

Resulta muy extraño que ningún director de cine se haya inspirado en esa anécdota para crear alguna escena y que en ninguno de los muchos y muy buenos libros ¾ novelas, ensayos, relatos autobiográficos, ¾ que generó aquella guerra aparezca la figura de un soldado sirviendo cócteles a los oficiales en el campo de batalla.

En cambio, mi abuelo Andreu Font Aguilá, que también estuvo en la Guerra del Rif, sí me habló de un soldado madrileño encargado de atender el bar de campaña de los oficiales, que le enseñó a servir el vermú con un pedacito de naranja y unas gotas de ginebra. Las naranjas las compraba mi abuelo en los zocos de las cavilas amigas.

Muchos años después y ambientada en otra guerra, la de Corea, se rodó una película titulada Mash que luego fue también una serie de televisión, cuyos protagonistas eran un equipo de médicos militares. Éstos en el quirófano de campaña, montado bajo una tienda, tenían una destilería clandestina que les permitía preparar algo parecido al dry martini mientras le gastaban bromas pesadas a la exuberante doctora Morritos Calientes.

Fuera del cine, aunque también sea una escena muy cinematográfica, son famosos los setenta y un dry martinis que pidió el corresponsal de guerra Ernest Hemingway al entrar en el bar del Hotel Ritz de París con un grupo de partisanos que acababan de participar en la liberación de la ciudad.

De nuevo en Madrid, en 1923, se hizo cargo de la barra del recién inaugurado Hotel Savoy, de allí pasó al Gran Kursaal de San Sebastián y de vuelta a Madrid, al Cock Bar de la calle de la Reina. Muy bien pagado debía de estar el oficio de barman en aquellos años, pues en 1925 Pedro Chicote adquirió un bar en San Sebastián, donde pasaba los veranos; los inviernos trabajaba en el Bar Pidoux de Madrid.

También tuvo un bar en el Teatro Alcázar y otro en La Gran Peña y, apenas seis años más tarde, en 1931, abrió el Bar Chicote en la Gran Vía de Madrid (yo tengo la suerte de vivir en una casa diseñada por el mismo arquitecto que hizo el Bar Chicote: Luis Gutiérrez Soto).

Lo cierto es que Perico era un pluriempleado, o quizás un empresario, pues también explotaba el bar de Las Cortes y el Cock Bar. Ese pluriempleo le llevó a dejar tierra firme y convertirse durante una época en barman flotante, como encargado del bar de algunos paquebotes en los que recorrió muchos países y el Marqués de Comillas lo nombró barman honorario de la Compañía Trasatlántica.

En uno de esos barcos, el Ciudad de Toledo, fue el encargado de dar a conocer los vinos de Jerez en diecisiete países de América.

El primer cóctel que creó lleva su apellido, el chicote, y es una mezcla de vermú, ginebra y Gran Marnier de cinta roja.

Después vendrían muchos otros, entre ellos el que podríamos considerar como primer caso conocido de dopaje en una vuelta ciclista, que además fue un dopaje colectivo. Ocurrió en la primera edición de la Vuelta a España, en 1935, cuando algunos ciclistas tomaron un cóctel preparado por Perico Chicote para superar la dureza de algunas etapas.

El cóctel era una mezcla de orange bitter, Grand Marnier, curaçao anaranjado, ginebra inglesa y vermú italiana. Una bomba que servía como cohete reactor en aquellas pesadas bicicletas.

Además de ser un gran aficionado al ciclismo, aunque le robaran las bicicletas cuando fue repartidor de telegramas, también le gustaba el fútbol y era forofo del Real Madrid, al que dedicó el cóctel Madrid Fútbol Club, preparado con media copita de ginebra, media de vermú italiano, una cucharadita de Dubonnet y unas gotas de curaçao blanco.

No sabemos si también los jugadores de ese equipo se tomaban el cóctel antes de salir al campo a regatear y meter goles.

Opinión

Gastrosexología, el delantal

El mandil, faldar o delantal, dentro y fuera de la cocina condiciona o predispone para el placer. El simbolismo gastrosexual del mandil nos adentra en diversas funciones, utilidades y sensaciones que nos puede deparar el simple gesto de ponerse un delantal.

Mónica Novas Dios
Psicóloga, sexóloga y creadora gastronómica

El mandil no se debe relacionar simplemente con la utilidad básica para la que ha sido concebido, que es su función higiénica, sino también como un símbolo que desde siempre se ha relacionado con una satisfacción de nuestras necesidades y en muchas ocasiones con el placer de comer, beber, degustar, paladear, compartir una buena conversación, excitarse ante nuevos sabores y experiencias en la mesa.

El delantal también se puede ver como un preliminar para el placer, este trozo de tela, aunque pueda tener diversos diseños más o menos insinuantes, más o menos grandes, siempre nos invita a pensar que la persona que se pone el delantal desea provocar placer, que se está preparando para satisfacer alguna de nuestras necesidades.

El delantal puede ser un simple y funcional trozo de tela o, dependiendo de la situación, puede indicar que la persona que se lo coloca desea comenzar a proporcionarnos placer, a estimular nuestros sentidos, a invitarnos a descubrir nuevos sabores que desconocemos o rememorar sabores que anhelamos volver a saborear.

No debemos considerar al delantal como una imposición para la cocina o una simple cuestión de higiene. Desde nuestra infancia un mandil ha significado en la mayoría de las ocasiones placer culinario, nuevos descubrimientos y nuevas sensaciones.

Al llegar a una edad madura hemos aprendido en algunas ocasiones a relajarnos ante la expectativa de una placentera comida; todas estas relaciones de placer positivas y de estimulación relajante rodeados de un lugar agradable y una buena compañía hace que deseemos alargar ese placer gastronómico que nos ha proporcionado esa persona con delantal con cualquier otra práctica que nos siga provocando placer, emociones y sensaciones más allá de la gastronomía.

Podemos relacionar directamente este simbolismo del delantal con unos preliminares sexuales, una preparación para las fases del orgasmo y uno de los caminos hacia el clímax. Toda relación sexual requiere de una relajación previa y un comienzo con estímulos positivos. Podríamos darle por tanto al delantal una función de estímulo positivo en los preliminares hacia el clímax.

Los pequeños placeres que nos incitan a comenzar una relación sexual siempre estarán relacionados con estímulos que a cada uno de nosotros nos han parecido o hemos experimentado como placenteros.

El delantal es uno de los pequeños placeres, pero podríamos tener cientos de estímulos placenteros que nos ayudan a estar predispuestos al sexo. Un sabor, un olor, un lugar, una situación, una postura, un comentario, una textura, una temperatura, un recuerdo placentero del pasado, entre otros aspectos. El mandil es uno de esos estímulos placenteros que pueden incitar a comenzar esa relación sexual.

Disfruta, cocina y sobre todo ponte el delantal....

Socios Protectores

COINTREAU
QUATRE COINS DU MO
COINTREAU
L'ESPRIT D'ORANGE,
HARMONIE
SUBTILE ET NATURELLE
DES ÉCORCES
D'ORANGES
DOUCES ET AMÈRES.
L'UNIQUE
Angers-France
40% VOL.
e 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

Directivos FABE

"La apuesta por el Flair es total"

Eugenio Garcés, Presidente de La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana, es un perfecto conocedor de la Coctelería y apuesta por la juventud. Prueba de ello es la importante proyección que tienen muchos de ellos en diferentes especialidades.

¿Cómo fueron sus inicios en la Coctelería?

Empecé a trabajar muy joven en el Hotel Inglés de Valencia entonces era un establecimiento emblemático por su emplazamiento y calidad de servicio. En el bar se reunía la alta aristocracia de Valencia.

En él tuve como jefe a José Romero y aprendí a preparar cocteles clásicos, entre ellos el Roca full, gran coctel valenciano, elaborado a base de brandy, clara de huevo y que se batía en la coctelera. Se caracteriza por ser refrescante y digestivo.

También elaboraba el "Agua de Valencia", que representa la naranja de esta tierra, al llevar su composición zumo de naranja, licor de naranja, brandy, hielo y cava.

¿Cómo se encuentra la Coctelería en Valencia? ¿Qué especialidad considera que tiene mayor aceptación y proyección?

Hemos apostado mucho por la gente joven, especialmente por los alumnos de las Escuelas de Hostelería y de los centros de Turismo. Creo que a corto y a largo plazo dará sus resultados. En la Junta Directiva tengo compañeros que también se dedican a la enseñanza lo que contribuye a la hora de establecer una base sólida. Somos conscientes que un buen barman no se forma realizando un solo curso si no trabajando cierto tiempo en establecimientos de coctelería.

Lo importante es la base, prueba de ello es que en la Asociación tenemos varios campeones de España en la categoría de Jóvenes Barmans; de la de Barmans no puedo decir lo mismo al costar mucho llegar, a pesar de ello Valencia tiene dos campeones de España, Juan Bautista Gómez, Rene, que se impuso en 1966 y Javier Borja Giménez en 1987.

Las especialidades que más interés despiertan son la coctelería clásica, la molecular, la coctelería sin, el flair en sus diferentes facetas y el moldeo de frutas para decoraciones. En cuanto al cóctel más solicitado destaca el gin tonic.

La verdad es que nos ha costado introducir su nueva forma de preparación y presentación en una copa de balón con 5 o 6 cubitos de hielo cristalino y consistente, perfumado con cortezas de limón 5 cl. de ginebra y tónica Schweppes.

Actualmente, la coctelería en la comunidad valenciana está muy bien reconocida, se abren negocios en puntos estratégicos de las ciudades con nuevos proyectos y con carácter más innovador, una mezcla entre la clásica, el flair y la molecular. Además la coctelería presenta mayor número de referencias, purés, jarabes zumos, naturales y concentrados permitiendo elaborar un sin fin de cócteles y combinados.

En Valencia al ser una de las zonas más calurosas de España predominan los cocktails long drink, con mucho hielo y frutas.

Recientemente le han reelegido Presidente de la Asociación valenciana? ¿Quiénes forman su Junta Directiva? ¿Qué destacaría de ellos?

La nueva Junta Directiva está integrada por barmans en activo, varios con su propio negocio y otros trabajando en establecimientos de referencia.

Mi intención era dejar paso a esta nueva y valida juventud, pero el Presidente de FABE, Pepe Dioni, nos convenció a presentarnos para poder continuar con el objetivo de preparar a los nuevos dirigentes con nuestra experiencia. Creo que es la mejor solución, especialmente en estos tiempos, contar con una Asociación fuerte. La de Valencia tiene 48 años de existencia y ha sido referente en España.

También, en la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles debemos continuar trabajando, como hasta ahora, reconociendo el trabajo y esfuerzo realizado por las personas que integran su Junta Directiva.

¿Qué objetivos y proyectos tiene su asociación, además de la organización del Campeonato de Flair el próximo año?

Es cierto, que el Campeonato de Flair de 2014 se le ha concedido a Valencia en el Congreso Nacional de Oviedo. Nosotros, la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana queríamos organizarlo este año, pero el Presidente de la Asociación de Barmans de Tenerife, José Antonio Mesa, solicitó su organización al cumplir su entidad 50 años de historia y contar con el apoyo de la Administración, por eso me pareció justo que lo organizaran ellos; además no todos los días se

cumple medio siglo y cuando nosotros los cumplamos también nos gustaría celebrarlo con un Campeonato de España.

El problema ha surgido cuando José Antonio Mena, Presidente de la Asociación de Barmans de Málaga, también ha pedido su organización al cumplir su entidad sus bodas de plata. De momento, he dejado la solución en el tejado de los presidentes y amigos, estoy esperando su contestación y si no se deciden lo organizaremos nosotros.

¿Cómo involucran a los jóvenes?

Para involucrar más a la juventud estamos organizando cursos de Flair, la idea es tener dos categorías (Jóvenes Barmans y Barmans) como en la modalidad de Clásica. Tengo la suerte de contar como vocal con Domingo Sorrenti, que tiene una empresa de coctelería y se encarga de todo lo relacionado con el Flair.

¿Cuentan con el apoyo de la Administración?

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana está involucrada en diferentes mesas de trabajo dentro del sector y en la de negociación de los cursos en el CDT de Valencia. Esta entidad es la que organiza y la Asociación es la que imparte los diferentes cursos de Coctelería en nuestra sede. Pertenecemos a FOTUR (Federación Ocio Turismo) como el resto de asociaciones de Hostelería de esta Comunidad. La unión es la mayor fuerza cara a la Administración.

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana con el respaldo de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, va a solicitar la organización del Campeonato del Mundo de la IBA de 2016. Para ello estamos buscando apoyos oficiales y de empresas de Hostelería y Turismo. Consideramos que sería una buena inversión para Valencia.

"Nuestro deseo es organizar el Campeonato del Mundo de 2016"

Usted es profesor ¿Qué le falta y que le sobra a la formación de Coctelería? ¿Existen suficientes centros de formación especializados en la Comunidad Valenciana?

En la comunidad valenciana tenemos centros de Turismo públicos en diferentes localidades, que están haciendo una labor inmejorable por el bien de la Hostelería, en la que se encuadra la Coctelería.

También existen escuelas de Hostelería privadas o semi privadas en las que también la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana participa en los cursos y concursos que realizan. Tenemos suerte al solicitar los alumnos el incrementar las horas de práctica en Coctelería, esto significa mayor involucración al resultar cursos amenos con imaginación y en los que aprenden cosas nuevas.

¿Qué grado de motivación tienen los jóvenes para aprender de los concursos?

La mayoría de los jóvenes barmans cuando concursan han pasado por una Escuela donde han realizado un ciclo de Coctelería. Esto significa que han tenido tiempo para pensar su presentación, siguiendo las tendencias actuales.

En cambio, esto no evita la preparación previa y los nervios, al saber que te van a observar numerosos ojos, además de tener que demostrar en 7 minutos el trabajo de muchas horas. Es complicado y hay que pasar por este momento, no todos pueden superar esta prueba.

La recompensa se encuentra en la satisfacción personal de la presentación de su cóctel, de darlo a conocer bajo el nombre y composición que han ideado y creado personalmente.

Ya no hablemos si se clasifican, saben que representarán a su comunidad en los campeonatos nacionales, eso es un honor para ellos. Debemos incentivarlos más con concursos especiales y darles la posibilidad de conocer a otros compañeros, eso les ayudará a mejorar.

¿Valencia y Murcia tienen buena relación? ¿Qué se aportan mutuamente?

Efectivamente, llevamos trabajando con Murcia varios años en diferentes cursos y concursos, sobre todo en Flair, Éste ha sido el año de acuerdos balidos para todos, incluso representantes de las dos comunidades forman parte de la Junta Directiva de la Asociación. Tenemos el proyecto de crear una Escuela en nuestra sede para los cursos de Flair, que por supuesto impartirán los mejores.

Deseo recordar que en los años 2011 y 2012 nuestros asociados Flavius Lupu y Leo Gálvez se han proclamado campeones de España. La apuesta por el Flair es total.

¿Hacía donde tiende la Coctelería?

La Coctelería tiene un mercado infinito, está en auge. A pesar de la crisis se están abriendo negocios nuevos que funcionan y que dan trabajo a gran número de barmans. No olvidemos que la juventud está bien preparada, con una base que nosotros no teníamos, Nuestra obligación es ayudarlos.

Hasta ahora nos faltaba una ventana de colocación en internet, que ha venido a cubrir Barman House, concebida como una bolsa de trabajo online internacional independiente, que en colaboración con diferentes instituciones, facilita y establece contactos laborales entre profesionales.

¿Desea indicar algo más?

Deseo felicitar a José Antonio Mena por los triunfos de sus barmans en las competiciones nacionales. Es la primera vez que en un mismo año los tres campeones de España pertenecen a la misma Asociación. Os deseo suerte en los mundiales.

Finalmente, agradezco a todos los presidentes su apoyo y consideración. Deseo que Juan José Fernández se recupere lo más rápido posible y le pido a nuestro Presidente Nacional Pepe Dioni, que siga trabajando por el bien de la Federación, ya sabe que puede contar conmigo.

Opinión

El JWC Italy, la élite de la formación

En primer lugar deseo dar las gracias a todas las personas que me han aconsejado y apoyado para realizar el curso JWC Italy en el IBA Training Center en Bari, Italia. Para mi carrera profesional su realización significa un punto y aparte.

Hilario Fombuena Adsuara

Tras transcurrir unas semanas de mi vuelta de Italia y tomar contacto con la "vida real", comienzas a valorar y apreciar todo lo aprendido y vivido en el Curso de la IBA.

Mi interés por el Curso comenzó durante la celebración del Campeonato del Mundo en China, concretamente en esas largas noches donde conoces y te relacionas con tus compañeros de profesión. Es ahí donde muchos de ellos me aconsejaron que realizara el JWC Italy, planteándole a Pepe Dioni, Presidente de FABE, la posibilidad de realizarlo y él a pesar de indicarme que no era muy económico me animo a que lo realizara. Su opinión me inclinó para matricularme.

En el curso no iba a ser el único español, ya que también lo realizaba Cristóbal Srokowski, campeón de España de Long Drinks, con quien tuve el placer de concursar en el Campeonato Nacional de Valencia por lo que ya nos conocíamos.

Llegó el día de partir hacia Italia, a la región de Puglia. Mi hotel estaba situado en un pueblo costero llamado Bisceglie cerca de Bari.

Desde el principio, tanto Cristóbal Srokowski como yo nos dimos cuenta de que el curso iba a ser duro y exigente. Nos puntuaban por diferentes conceptos, como la vestimenta, realizábamos test todos los días de las lecciones impartidas, durante diez o más horas al día lectivas. Teníamos que desarrollar pruebas de rapidez a la hora de crear cócteles y elaborarlos, Aparte de tener que participar en concursos y eventos de equipo sorpresa, efectuar pruebas por equipos de creación de un local; realizar trabajos personales y deberes; pero al fin y al cabo, nos encontrábamos en el curso de Elite de I.B.A, estábamos allí para aprender y superarnos como bartenders y seguir los pasos de todos los que han realizado el curso y actualmente son profesionales de reconocido prestigio a nivel mundial.

Impresionantes los docentes y bartenders invitados que realizaron el curso, sobran los comentarios y presentaciones cuando hablas de Andrea Barelli, Mauro Mahjoub, Jorge Alberto Soratti, Leonardo Leuci, Fabio Bacchi, Ron Busman y Davide Cobelli. Todo ello dirigido por Andrea G. Pieri y Giorgio Fadda, siendo éste último parte fundamental de la docencia.

No me gustaría explicar con pelos y señales lo que vivimos e hicimos diariamente, ya que romperíamos la magia que se vive en esos días tan intensos.Todo forma parte de la formación que se imparte en el curso, tanto a nivel lectivo como profesional.

A parte de las lecciones aprendidas del mejor de la clase, junto con el mejor grupo, de las puntuaciones y resultados de las pruebas y test finales, destacaría lo más importante, los compañeros.

La realidad es que pasas once días conviviendo día a día, hora tras hora con barmans de diferentes países, compartiendo culturas, costumbres, conocimientos y experiencias. Al fin y al cabo se crea una atmosfera de buen rollo y compañerismo que sabes que durará para toda la vida. Tengo dos hermanas y trece hermanos repartidos por toda Europa.

Por ello animo a todos aquellos que tengan, un nivel alto de inglés, a realizar este curso. Finalmente deseo dar las gracias a Cristóbal Srokowski por acompañarme y ayudarme en este curso, "sin ti nada hubiera sido lo mismo".

We are eagles.

Una gran formación entre amigos.

Una enriquecedora experiencia

Incertidumbre, fuerte motivación, cosquillas en la nuca y, por supuesto, grandes expectativas fueron los sentimientos de mi estado de ánimo antes de aterrizar en Bari. Satisfacción y alegría que provocaron una explosión de energía y espíritu ambicioso fueron el resultado al volver a Barcelona.

Cristóbal Srokowski

Explicaré el por qué. Lo asombroso de la carrera de un barman son las numerosas lecciones de humildad que ese recorrido profesional te aporta. Claro está, has de saberlo encajar y aprovechar. A cada paso que das, descubres la cantidad de conocimientos que te faltan y el montón de cosas que puedes aprender si abres bien los sentidos.

El JWC de la IBA ha sido esa gran lección en mayúsculas que comento. Te enfrentas a un nivel muy alto, tienes algún que otro tropiezo que te hace estar alerta, aprendes de profesionales de talla mundial y lo más importante compartes una experiencia inolvidable con otros barmans de todo el mundo.

Las personas mostramos nuestra naturaleza bajo presión. Al igual que la profesionalidad de un barman se demuestra diariamente detrás de una barra y con el establecimiento a tope, la resistencia mental y capacidad de concentración y liderazgo realmente las pones encima de la mesa en el Elite de la IBA. Te ves sometido diariamente a mucha presión; estás controlado, observado, examinado y evaluado a todas horas. Él objetivo es que aprendas a lidiar todo tipo de situación, ya sea individual o en grupo, y te conviertas en el futuro en un buen líder. No es un curso para principiantes, tampoco para aprendices, es para afilar tus cualidades como bartender profesional y extraer al manager/jefe de bar que llevas dentro y en el que te tienes que acabar convirtiendo en tu carrera profesional.

Tanto para Hilario Fombuena, compañero de viaje excepcional, como para mí este curso ha sido una lección muy positiva. Hemos de decir que los representantes de España, una vez más, hemos luchado y demostrado el nivel de coctelería de nuestro país.

Agradezco infinitamente a FABE y en especial a nuestro Presidente, Pepe Dioni, la posibilidad de brindarnos esta increíble oportunidad. Ha sido una experiencia inmejorable pues como nos dijo el mismísimo Ron Busman, Vicepresidente mundial de la IBA, «*Aquellos que hacen este curso vuelven sin ser la misma persona. Acaban convirtiéndose en un increíble líder*». Inolvidable, pues me tomo al pie de la letra los montones de consejos como el de Ron Busman, para seguir aprendiendo. En el momento en el que dejas de absorber conocimientos: te detienes y te quedas atrás.

Ánimo a todos los Jóvenes Barmans de España a luchar y a prepararse, pues aún estando en un momento económico difícil tenemos un futuro brillante.

Lo importante del JWC es su formación humana y profesional.

Al otro lado del Charco

El Tango, la música de Buenos Aires

Melancólico y nostálgico como el habitante de Buenos Aires, el tango disfruta de un extraordinario auge y gran entusiasmo tanto de porteños como de extranjeros llenando las academias y salones de la ciudad ávidos de tango.

Osvaldo Álvarez

Para encontrar la esencia del tango, se debe definir qué es el tango. Básicamente es danza, música y poesía. Es una melodía y una danza sensual, exhibicionista; un diálogo entre un hombre y una mujer que deslumbra y atrae a espectadores de todo el mundo. A ello se suma una poesía interesante y particular, que fundamentalmente en las primeras décadas del siglo XX se nutrió de extraordinarios poetas.

El tango es la música representativa de la ciudad de Buenos Aires, porque allí nació, se desarrolló y se fue enriqueciendo con el aporte de talentosos músicos, cantantes y escritores.

Nació como música hacia finales de 1800 en los conventillos del arrabal, en los suburbios de la ciudad, con el ritmo de la habanera, el candombe de los negros y el carácter orillero de la milonga criolla. Era una música y una danza marginal, no aceptada por la sociedad elegante. De ahí que al principio sólo se tocara en burdeles y cabarets; generalmente lo bailaban los hombres.

Los primeros conjuntos musicales que popularizaron las primitivas composiciones estaban integrados por flauta, violín y guitarra. Posteriormente el bandoneón (de origen alemán) sustituyó a la flauta y tiempo después se incorporó el piano.

La gran inmigración europea que recibió Buenos Aires a finales de 1800 y comienzos del 1900, trajo consigo su bagaje cultural aportándolo a la cultura argentina. Contribuyó notablemente en la composición de nuevas melodías y letras tangueras que, lógicamente, en un principio fueron algo elementales. Es así que los primeros tangos carecían de letras o estas no tuvieron ningún valor. El primer letrista de tango serio fue Pascual Contursi (autor de "Mi noche triste").

El tango ha ido evolucionando. Músicos y letristas con talento conforman a partir de la segunda década de 1900 y hasta 1940, la época más sustancial del tango con gran éxito en París y Nueva York. De la mano del incomparable Carlos Gardel, el Tango provocó, junto a otras circunstancias sociales, su aceptación por las clases más distinguidas de Buenos Aires.

Desde ese momento, composiciones musicales de alto vuelo se complementan con excelentes letras que descrien las vivencias, sentimientos y las características más sobresalientes del porteño y su hábitat. Notables cantores y cancionistas cobraron cada vez más importancia y de todo ello se nutrió el tango para cubrir su etapa más gloriosa.

Varias décadas después, a partir de 1955, comenzó la nueva generación del tango, Astor Piazzolla, revolucionario, innovador, atrevido y talentoso, dejó su sello inconfundible en la historia del Tango, logrando una destacada fama internacional.

Como no podía ser de otra manera, el Día del Tango es el 11 de diciembre, fecha de nacimiento de Carlos Gardel (conocido entre los tangueros como "el morocho del Abasto", "el zorzal criollo" o "el mudo"). Filosóficamente, los porteños afirman que "cada día canta mejor"…

Disfruta de un consumo responsable. 37,5º
DESDE 1908
Ron
ABUELO
AÑEJO
PRODUCTO DE PANAMÁ
DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA
www.ronabuelopanama.com - Importado por José Estévez, S.A. - www.grupoestevez.com

Servicio responsable de bebidas alcohólicas

La Asociación de Barmans de Baleares conjuntamente con la Federación Española de Bebidas Espirituosas han impartido el primer curso a los hosteleros baleares para promover un servicio responsable de bebidas alcohólicas, a través del programa "Tú sirves, tú decides".

Durante dos días, un total de 70 alumnos, entre estudiantes de hostelería y profesionales del sector, han realizado este programa de formación especializado en fomentar un servicio responsable a la hora de vender o servir bebidas alcohólicas. Así el 19 de marzo se realizó una sesión con alumnos de la Escuela de Hostelería IES Juniper Serra y otra con los alumnos de la Escola d´Hoteleria de Illes Balears, EHIB, dependiente de la Universidad de Ias Islas Baleares. El día siguiente fueron los responsables de bebidas de la cadena de Hoteles Meliá en Baleares quienes realizaron el curso.

El objetivo principal de estas formaciones es que los profesionales de Hostelería sepan proporcionar a los clientes una experiencia social saludable y responsable si deciden consumir bebidas alcohólicas, evitar consumos indebidos, sobre todo en menores y otros colectivos de riesgo. Durante las sesiones, los alumnos han aprendido habilidades de comunicación y conceptos básicos sobre las leyes de alcohol y normas de admisión, cómo evitar situaciones de consumo abusivo de alcohol o cómo promover un ocio con responsabilidad.

Disputados concursos de Coctelería

La Asociación de Barmans de Baleares ha organizado el 9 de abril en el aula magna de la Escuela de Hostelería, de Palma de Mallorca, el LX Concurso Balear de Coctelería Modalidad Sparkling, el I Concurso de Cóctel sin Alcohol Coca Cola y Minute Maid y el II Concurso de Tiraje de Cerveza "Brabante".

El primer campeonato en entrar en liza ha sido el LX Concurso Balear de Coctelería Modalidad Sparkling, que ha sido un éxito al contar con la participación de 20 barmans procedentes de diferentes puntos de las Islas Baleares y una asistencia de público de más de doscientas personas, animadas por el spiker Xisco Barcelo.

Concursantes frente al escenario.

Los 20 barmans tuvieron que elaborar sus cócteles con productos de marcas de reconocido prestigio, una de ellas ha sido el cava Torello, bodega con excelentes puntuaciones en la Guía Parker.

Como ya es costumbre los concursantes pasaban al salón de cuatro en cuatro, con sus bandejas llenas de utensilios, botellas y frutas, para preparar sus decoraciones frente al público asistente, expectantes de cómo se manejaban en su espacio, cortando y montando pequeñas obras de arte que colocarían sobre su cóctel. A continuación, se desplazaron al escenario para elaborar sus cocktails.

El vencedor de la categoría Barmans ha sido Enrique Bayano Martin, seguido de Felipe Daviu Garcia y Andreu Genestar Femenias.

Una vez finalizado el concurso se procedió a un show cooking, donde representantes de las firmas Import Moca S.A y Marcilla elaboraron mini aperitivos, que servidos en vasitos hizieron las delicias del público.

A continuación, se celebró el I Concurso de Coctelería sin Alcohol de Coca Cola y Minute Maid, en el que únicamente han participado cuatro concursantes, tras una exhaustiva selección de todas las formulas presentadas. Éstas han destacado por su elaboración y originalidad. Los finalistas fueron Andreu Genestar, Juan Antonio García, Javi Pont y Toni Salas. Este último ha sido el flamante campeón.

El siguiente campeonato en disputarse fue el II Concurso de Tiraje de Cerveza "Brabante". Tras el éxito obtenido el año pasado Cervezas Brabante decidió repetir la organización de este certamen, que una vez más ha demostrado la profesionalidad de los concursantes y los

El Presidente, Antonio Barea, y el Secretario de ABB entregaron los premios.

excelentes tiradores de cervezas que hay en las Islas. El vencedor ha sido Felipe Daviu, seguido de Kike Bayano y Miguel Ángel Barcelo; el responsable de la firma cervecera Carlos Castillo fue el responsable de entregar las distinciones.

Firmas colaboradoras

La Asociación de Barmans de Baleares desea agradecer la colaboración de las siguientes firmas comerciales en la organización de los concursos.

Coca Cola y Minute Maid.
Cava Torello.
Cerveza Brabante.
Inport Moca.
Escuela de Hostelería de las Illes Balears.
Gran Casino de Mallorca.
45 minutos.net -Xisco Barcelo.
Comar.
Pimen Restauración.
Bacardi & Martini.
Finest Call.
Monin.
Varma S.L.
Bodegas Tunel.
Comercial Bordoy.
Bodegas Suau.
Seagran´s.
Tequila Hacienda Real.
Distribuidora Can Xisco.
Fussion Drink.
Mallorca Gelada.
Flores Abolengo.

Premiado del Concurso de Coca Cola.

Distinción a Ursula Truyols

Durante la entrega de trofeos, el Presidente de la Asociación de Barmans de Baleares. Antonio Barea, entregó, en representación del Presidente de FABE, Pepe Dioni, a la barman balear Ursula Truyols el Águila de la Internacional Bartender Association,IBA, en reconocimiento a su esfuerzo y aprovechamiento en la realización de los cursos organizados por la máxima entidad de la Coctelería a nivel internacional.

El Presidente de los barmans baleares, Antonio Barea, leyó una carta de Pepe Dioni, en la que explicaba el motivo de la distinción al tener la International Bartenders Association, (IBA) por norma entregar esta distinción a los barmans que hayan realizado alguno de los tres cursos de capacitación de Bartenders de élite que organiza en Singapur, Italia y Perú. En dichos cursos se concede una distinción a las personas cuyo aprovechamiento es más destacado. Todos aquellos que lo ganan, lo deben lucir en cualquier acto organizado por IBA o cualquiera de las Asociaciones que la componen.

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles premió en el Congreso Nacional de Valencia 2011 a Úrsula Trullols con la realización de uno de estos cursos por su excelente actuación en el Campeonato de Jóvenes Barmans. Por este motivo, la Junta Directiva de IBA ha decidido concederle el Águila de IBA.

Pepe Dioni se disculpó, a través de la carta, por no podérsela entregar personalmente. Pero si la ha felicitado a través de esta carta, concluyendo que esta es la segunda Águila obtenida por un español tras la conseguida por la navarra Laura Pelarda.

Antonio Barea entregó a Ursula Truyols el Águila de la IBA.

IX Concurso de Coctelería Ibiza y Formentera

La Asociación de Barmans de Ibiza y Formentera ha organizado el 20 de marzo en el Hotel Pacha el "IX Concurso de Coctelería 2013" para Barmans y Jóvenes Barmans, en el que han participado 10 concursantes. Entre el numeroso público asistente ha destacado la presencia del Conseller de Trabajo, Comercio, Industria y Nuevas Tecnologías, Vicente Roig.

Los vencedores han sido Edgar Manzanelli, en Barmans, y en Jóvenes Barmans, Carlos Martínez Roig. Seguidos respectivamente de Juan Carlos Leao y Florín Mitrascu. Éste último barman también se ha impuesto en el I Concurso de Tiraje de Cerveza Veltins.

El Presidente y Secretario de la la Asociación de Barmans de Ibiza y Formentera, Juan Carlos Cortez, y Daniel Martínez Roig, han resaltado la colaboración de empresas del sector y organismos oficiales para la organización del certamen como el Consell d´Eivissa, Ajuntament d´Eivissa, Pimeef Restauració, Buscastell Vins, Cobega SA, Sanfra SL, Familia Mari Mayans, Finets Call, Frutas Iborra Hermanos, Impacto Ibiza y Antonio Guasch Distribuciones y Exclusivas.

Organizadores del Concurso.

Congreso de Hostelería y Turismo Ciudad de Segovia

La Asociación de Barmans de Castilla y León ha participado activamente en el Congreso de Turismo y Gastronomía Ciudad de Segovia al organizar una mesa redonda sobre Coctelería y un Concurso en homenaje a Félix Martín Barcenilla.

El Hotel Cándido de Segovia ha sido el escenario del 16 al 18 de abril del I Congreso de Turismo y Gastronomía Ciudad de Segovia que a parte de acoger una serie de conferencias y una zona expositiva con la participación de trece firmas comerciales ha sido el escenario del X Campeonato Nacional de Profesionales de Sala Félix Martín Barcenilla y del XXXX Campeonato Nacional de Coctelería "Félix Martín Barnecilla" para Jefes de Bar.

El Congreso, organizado por la Asociación de Camareros de Segovia, lo inauguraron el Delegado de Cultura y Turismo de la Diputación Provincial de Segovia, José Carlos Monsalve, el Presidente de la Agrupación Industrial Hostelera de Segovia (AIHS), Julián Duque; y el Presidente de la Asociación de Camareros de Segovia y su Provincia, Pablo Martín.

Una de las primeras ponencias del Congreso, el 16 de abril, se centró en la Coctelería, actividad que Segovia ha contado tradicionalmente con grandes profesionales. Así el Presidente de la Asociación de Barmans de Castilla y León, Félix Garzón, realizó un recorrido por la historia de la Coctelería clásica desde 1933, recordando figuras míticas como Pedro Chicote y Manuel Villalante. También, comentó los escasos utensilios de la Coctelería a veces procedentes de otras actividades, como la Heladería.

Félix Garzón confirmó que actualmente se ha producido en la Coctelería una gran innovación que incluye las herramientas con las que trabaja el barman, destacando la variedad de cristalería que ha surgido para mejorar la presentación de los cócteles.

A continuación, le tocó el turno al Vicepresidente de la Asociación de Barmans de Castilla y León, Santiago Ortiz, que comentó su experiencia como representante español en el Campeonato del Mundo de Coctelería celebrado en Tokyo, Japón.

Mientras Oscar Díez, joven empresario de hostelería de Toro (Zamora), comentó las últimas tendencias en combinados con ginebra, especialmente del gin-tonic.

Antes del mediodía, se realizó una degustación de Dry Martini y cócteles aperitivos. Tras la comida destinada a la confraternización de Escuelas de Hostelería comenzó el Campeonato Nacional de Escuelas de Hostelería y el Campeonato Nacional para Jefes de Bar (ambos Memorial Félix Martín Barcenilla en reconocimiento a este profesional segoviano fallecido recientemente).

Entre los diez finalistas del Campeonato de Coctelería para Jefes de Bar había seis segovianos, tres de ellos conquistaron el "podio", concretamente el vencedor del Concurso fue Luis Martín Sanz, hijo del homenajeado. Tras el Jefe de Bar del San Martín, se clasificó otro profesional de este establecimiento Israel Ortiz y tercero Fabián Duque, de la Concepción.

Ponentes de la mesa redonda de Coctelería (Félix Garzón, Santiago Ortiz y Oscar Díez).

Luis Martín Sanz dedicó el triunfo a su padre Félix Martín Barcenilla.

Concursantes del Campeonato de Sala.

Al día siguiente, el 18 de abril, se celebró el Campeonato Nacional de Profesionales de Sala en la que participaron concursantes procedentes de Aragón, Cantabria, Castilla la Mancha, Galicia y Segovia. Éstos tuvieron que realizar ocho pruebas, entre ellas, una de coctelería, servir un café, cortar jamón y presentar dos platos de cien gramos; cortar y catar quesos explicando sus cualidades, flambear un plato y realizar el montaje de una mesa.

Quedó campeón Marcos Martínez, de Santiago de Compostela, seguido de Enrique Durán, de Segovia, y en tercera posición Guillermo González de Vigo.

También, el último día estuvo protagonizado por una cata de cafés, una charla sobre Chivas de uno de sus embajadores, Diego González, y por un taller de afilado de cuchillos con piedra natural. Han sido numerosas las reflexiones que han aportado durante estos días los camareros, cocineros, empresarios y políticos que han participado en el Congreso.Todos han volcado sus pensamientos acerca del pasado, el presente y el futuro de un sector que es capital para la economía de la región y la provincia.

La integración laboral de personas en riesgo de exclusión social, las posibilidades formativas con las que cuentan los futuros profesionales y los retos a los que se enfrentan los cocineros y los panaderos y pasteleros centraron las ponencias de la segunda jornada del primer Congreso de Turismo y Gastronomía Ciudad de Segovia.

En ella se calificó como positiva la inserción en el mundo laboral de los alumnos del Centro Integrado de Formación Profesional de Nueva Segovia. Su Director, Juan José Escobar, subrayó la estrecha vinculación que existe entre su centro y la Hostelería. Algunos de los ciclos formativos que imparte, fomentando la integración, son Auxiliar de restauración, Cocina y Gastronomía, Servicios en Restauración, Dirección de Cocina, Guía Turístico y Gestión de Alojamientos Turísticos son algunos de los ciclos formativos que ofrece el Centro Integrado de Nueva Segovia, que imparte, además, certificados de profesionalidad.

Cándido López a la hora de recordar cómo se construyó la historia de Cándido apuntó:«Los comienzos de Segovia fueron muy duros. No existía el concepto de Turismo que hay ahora». Actualmente, tanto Castilla y León como Segovia son «una de las mayores potencias de restauración de España», según el Presidente de la Asociación de Maestres de Castilla y León, César Boal.

El debate se centra ahora en saber qué pasos conviene dar para dejar atrás la crisis y conseguir que el turismo y la gastronomía sigan siendo ejes principales de la economía. «No sé si hay que hacer una cocina evolucionada o tradicional, pero hay que escuchar al que se sienta en la mesa. Darle lo que le apetezca comer», aseveró Pedro Mario Pérez, delegado en Castilla y León de Eurotoques.

«La calidad y la profesionalidad tienen que ser nuestras armas», expresó el Presidente de la Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León, Antonio Cristóbal. Por último, tanto el Presidente de la Asociación de Cocineros, Ignacio García, como el de la Asociación de Pasteleros y Reposteros, Jesús Manso, invitaron a los integrantes de la Hostelería a no desanimarse y a mantener el mismo grado de calidad y profesionalidad en el servicio.

El Congreso finalizó con la primera fiesta del cochinillo, a los pies del acueducto y con grupos regionales de música y danzas. Se cortaron a la manera tradicional de Segovia una docena de cochinillos que los asistentes pudieron degustar.

Félix Garzón, Francisco Maroto y Pablo Martín con los primeros clasificados del Concurso de Escuelas de Hostelería.

Finest Call
Premium Cocktail Mixes
Nº
Finest Call es Sponsor Oficial de IBA, FBA, FABE y numerosas competiciones a nivel nacional e internacional.
Puré de frutas y Premixes de alta rentabilidad y ahorro.
Cuidadoso proceso de selección de las materias primas.
Simply Squeeze
COCO REAL
Real Gourmet Cream of Coconut
American Beverage Marketers
www.finestcall.com

1 EN VENTAS

· Código de colores de facil identificación.
· Sistema antigoteo.
· Fácil dosificación.

Colores reales y sabores naturales hacen de Finest Call un producto inigualable y de gran calidad.

· Envasado al vacío.
· Larga vida útil.

Importador Oficial:
www.rbsflair.es
info@rbsflair.es
telf.: 933 013 759 · 677 548 484

V Concurso de Coctelería Villa de Noja

La Asociación de Barman de Cantabria ha organizado en colaboración con el Ayuntamiento de Noja el V Concurso de Coctelería Villa de Noja y el II de Escapada libre. El vencedor de la primera prueba ha sido el barman cántabro Saturnino Fernández.

El hotel Viadero de Noja ha acogido el 23 de abril el V Concurso de Coctelería Villa de Noja y el II de Escapada libre para barmans de la localidad cántabra.

Al concurso han asistido representantes de las asociaciones de barmans de Asturias, Guipúzcoa, Navarra y Vizcaya, además de la anfitriona Cantabria. Por su puesto no faltó a la cita el Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles F.A.B.E, Pepe Dioni.

Diecisiete barmans han competido para conseguir el ansiado trofeo de este campeonato, certamen ya consolidado que como ha confirmado el Alcalde de la villa marinera, Jesús Díaz, continuará organizándose.

Tras la comida ofrecida por el hotel Viadero a las autoridades, delegaciones invitadas y medios de comunicación comenzó el concurso con la preparación de las decoraciones. Como establecen las normas, disponían para ello de quince minutos.

El jurado ha estado configurado por reconocidos barmans y profesionales de Hostelería. Así los jueces de observación han sido Pepe Dioni y José María Merino; Francisco Saiz García se ha encargado de la mesa de trabajo; Sinforiano Fernández ha sido el cronometrador y Jacinto Fernández se ha encargado del control de los concursantes. Todos ellos bajo la dirección del Presidente de la Asociación de Barman de Cantabria, Jesús Fernández.

El jurado se ha completado con los jueces degustadores Antonio Serrano, Martín Briongo, Orencio Ruiz, Estrella Pérez, Agustín Gil y Celia González. Además en la mesa regidora se encontraban Antonio Fernández y Manuel Herrerías.

Concursantes con Jacinto Iglesias, Secretario de AB Cantabria.

Saturnino Fernández junto a los otros premiados Borja Gutiérrez, Laura Merino y David Bueso.

El Alcalde de Noja, Jesús Díaz, entregó el premio al vencedor Saturnino Fernández.

El periodista Jose Ramón Fernández Revuelta, de Radio Tres Mares de Reinosa, presentó el concurso amenizando la velada con sus explicaciones y comentarios.

Los concursantes fueron pasando por la mesa de trabajo demostrando sus cualidades profesionales. Una vez pasadas las ocho de la tarde, la suerte ya estaba echada.

El vencedor del V Concurso de Coctelería Villa de Noja ha sido Saturnino Fernández Aguirre, quien recibió el preciado trofeo de manos del Alcalde, Jesús Díaz. El ganador del II Concurso de Escapada Libre ha sido David Bueso.

El campeón en Jóvenes Barmans de Villa de Noja ha sido Borja Gutiérrez, a quién le entregó el trofeo el Presidente de A.B Cantabria, Jesús Fernández. El premio a la Destreza ha sido para Laura Merino, distinción entregada por José María Merino Diego.

El certamen se clausuró con las palabras del Alcalde de Noja, Jesús Díaz, elogiando al Hotel Viadero por su buena organización y retando a la Asociación de Barman de Cantabria para la celebración del VI Concurso de Villa de Noja. También se dirigió al público asistente el Presidente de AB Cantabria, Jesús Fernández, quien agradeció la numerosa asistencia y el apoyo de las firmas comerciales.

Gran nivel en la competición gallega

La Capilla Real del Hostal de Los Reyes Católicos, en Santiago de Compostela, ha acogido el 23 de marzo la XII Edición de Campeonato Gallego de Coctelería Clásica, el XI Trofeo al Mejor Cocktail con Orujo de Galicia y el IV Campeonato Gallego de Flairtending.

Por octavo año consecutivo, el Parador de la capital gallega ha sido el escenario de la fiesta de la Coctelería organizada por la Asociación Galega de Barmen, AGABA. Unas 350 personas siguieron in situ las evoluciones de los diferentes concursos.

El primer campeonato en disputarse la XII edición del Campeonato Gallego de Coctelería Clásica, en categoría Open. En él han participado 12 concursantes procedentes de diferentes puntos de Galicia y en el que se ha impuesto Juan Manuel Díaz Santos.

Los vencedores han sido:

Campeón, (Trofeo González Byass): Juan Manuel Díaz Santos.

Subcampeón, (Trofeo Pink Cow): Guillermo González Gómez.

Tercer clasificado, (Trofeo Sobieski): Pedro Sestayo Riveiro.

Mejor Técnica, (Trofeo Nordés Gin): Guillermo González Gómez.

Mejor Degustación,(Trofeo Schweppes): Juan Manuel Díaz Santos.

Mejor Decoración,(Trofeo Gin Platu): Ana María Martínez Núñez.

Capilla Real del Hostal de Los Reyes Católicos.

Ana María Martínez, Mejor Decoración en Clasico.

Guillermo González consiguió el subcampeonato en Cásico, el Premio a la Mejor Técnica y el Trofeo al Mejor Cocktail con Aguardiente de Galicia.

Pedro Sestayo realizó un gran papel en el Concurso de Coctelería Clásica.

José Ángel Lence y el Presidente de AGABA, Juanjo Fernández, entregan el trofeo González Byass al vencedor en Clásico, Juan Díaz Santos.

Flavio Morganti, de Pink Cow, y Diego Mosquera felicitan al subcampeón de Clásico Guillermo González.

Pedro Sestayo recibe de Diego Mosquera el Trofeo Sobieski al tercer clasificado.

Cristina Codesido, de Gin Platu, y Juanjo Fernández entregan a Ana María Martínez el trofeo Platu a la Mejor Decoración.

Juan Díaz recoge el Trofeo Schweppes a la Mejor Degustación, de Andrés (Barman de Schweppes) y de Diego Mosquera.

El Trofeo Nordés a la Mejor Técnica para Guillermo González. Entregan la distinción Xoan Cannas, propietario de Nordés y Juanjo Fernández.

Tras el concurso de Coctelería Clásica, los seis primeros clasificados disputaron el XI Trofeo al Mejor Cocktail con Orujo de Galicia, patrocinado por el Consejo Regulador de Aguardientes y Licores tradicionales de Galicia. Esta prueba consistió en la elaboración de un cocktail con aguardiente gallego.

La clasificación final ha sido:

Mejor Cocktail con Orujo de Galicia: Guillermo González Gómez.

Subcampeón del Trofeo al Mejor Cocktail con Orujo: Juan Manuel Díaz Santos.

Tercer clasificado al Mejor Cocktail con Orujo: Tania González García.

José Antonio Feijoo, Presidente del CR de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia, entregan a Guillermo González el Trofeo de Mejor Cocktail con Orujo.

Un poco más tarde llegó el turno del IV Campeonato Gallego de Flairtending con una sala al completo de público expectante del espectáculo del Flair. En él 5 bartenders ejecutaron sus rutinas y movimientos para deleite del público. De nuevo este año Noel Vela, (Subcampeón de España 2010 y 2011), y Enrique Romaní, (Campeón Gallego de Flair 2010 y 2011) han ejercido de jueces técnicos.

Los campeones en Flair han sido:

Campeón Flairtending (Trofeo Havana Club 3): Petr Hozak.

Subcampeón Flairtending (Trofeo Marie Brizard): Carlos Abilleira Freijeiro.

Tercer clasificado Flairtending (Trofeo Bacardí): Juan Martí Cano.

Mejor Técnica Flair. (Trofeo Finest Call): Petr Hozak.

Carlos Abilleira ejecutando su rutina.

La Galería de Arte acogió la exposición de firmas comerciales.

Chus Rivas (Pernod Ricard), Noel Vela y Juanjo Fernández entregan a Petr Hozak el Trofeo Havana Club 3 como vencedor de Flairtending.

Juanjo Fernández y Quique Romaní entregan al subcampeón en Flairtending, Carlos Abilleira, el Trofeo Marie Brizard.

Sergio Soto, de Bacardí, y el Presidente de AGABA conceden al tercer clasificado en Flairtending, Juan Martí, el Trofeo Bacardí.

Petr Hozak, Trofeo Finest Call a la Mejor Técnica en Flairtending, con Quique Romaní. Delegado de Finest Call, y Juanjo Fernández.

La Asociación Galega de Barmen, AGABA, ha contado con la colaboración de Belén Baños, conocida periodista y presentadora de la Televisión de Galicia, quien demostró su profesionalidad y saber hacer.

Tras la entrega de premios y las palabras de agradecimientos del Presidente de la Asociación Galega de Barmen, AGABA, Juan José Fernández, a los concursantes por su participación, a las firmas comerciales por su colaboración y al público por su asistencia; se procedió a la apertura de la feria con más de una docena de stands patrocinadores. Éstos mostraron y dieron a degustar sus productos, resultando un extraordinario colofón.

La Junta Directiva de la Asociación Galega de Barmen, AGABA, desea agradecer, desde estas páginas, a Julio Castro, Manuel Quintanar y a todo el equipo humano del Hostal de Los Reyes Católicos que hayan estado una vez más al lado del la Coctelería gallega. Este agradecimiento también lo desean hacer extensible a las firmas comerciales patrocinadoras del evento. Es decir, al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aguardientes y Licores de Galicia, Marie Brizard, Bacardí - Martini, Schweppes, Nordés Gin, Pink Cow, Monín, González Byass, Gin Sea, Global Premium Brands, Platu Gin, La Gula Del Norte, Finest Call, Pernod-Ricard, Varma, Vaová Gatro SQC y Requeixo e Mel de Galicia.

Finalmente, también desean felicitar a los barmans gallegos por el excelente nivel exhibido.

Gipuzkoa crea un nuevo campeonato

La Asociación de Barmans de Gipuzkoa ha organizado con gran éxito de participación y asistencia el XV Concurso de Pintxos de Gipuzkoa, el 60 Campeonato de Gipuzkoa de Coctelería, el IX Campeonato de Gipuzkoa de Gin Tonics Master Gin Schweppes y la gran novedad de este año el I Campeonato de Cuba Libres Ron Barceló Gran Añejo Coca Cola Zero.

La Asociación de Barmans de Gipuzkoa ha organizado el 3 y 4 de junio en el Hotel Palacio de Aiete de San Sebastián sus tradicionales concursos. En la primera jornada se ha centralizado los concursos de Coctelería, en los que los 21 concursantes han demostrado su gran proyección profesional.

Los vencedores en los diferentes concursos han sido:

LX Campeonato de Gipuzkoa de Coctelería

Categoría Jóvenes Barmans:

Premio a la Destreza: Pol Delsans, de la Escuela de Hostelería Luis Irizar, San Sebastián.

Vencedor: Javier García Quiñones del Stick y del Basque Cullinary Center, San Sebastián.

Segundo clasificado: Luis E. Mercado, de las Escuela de Hostelería Luis Irizar, San Sebastián.

Tercer clasificado: Antonio Navarro, del Basque Cullinary Center, San Sebastián.

Categoría Barmans:

Premio a la Destreza: Mikel Diaz del Rio, del Boulevard 9, San Sebastián.

Vencedor: Javier Ochoa, del Meet, San Sebastián.

Segundo clasificado: José María Rodríguez, del Dioni´s, San Sebastián.

Francisco Javier García Quiñones, campeón de Jóvenes Barmans, recoge los trofeos y la Txapela de manos del Presidente de la Asociación de Empresarios, Mikel Ubarrechena, de Ángel Puertas y Aurelio Palacios.

El Presidente de la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, Ángel Puertas, y Patxi Troitiño entregan a Pol Delsans el Premio a la Destreza de Jóvenes Barmans.

*Tercer clasificado:*Juanjo Muñoz, del Stick, Renteria.

IX Campeonato de Gipuzkoa de Gin Tonics Master Gin Schweppes.

Vencedor: Javier García Quiñones del Stick y del Basque Cullinary Center, San Sebastián.

Segundo clasificado: Gorka Souto, del Sargía, Irún.

Tercer clasificado: Dani Orquera, del Dioni´s, San Sebastián.

I Campeonato de Cuba Libres Ron Barceló Gran Añejo Coca Cola Zero.

Vencedor: Ander Sanchez (S.M.), San Sebastián.

Segundo clasificado: Javier Ochoa, del Meet, San Sebastián.

Tercer clasificado: Ander Diez Sanz del Basque Cullinary Center, San Sebastián.

Mikel Ubarrechena y Angel Puertas entregan las distinciones al campeón de Barmans, Javier Ochoa.

Mikel Díaz del Rio, Premio a la Destreza de Barmans recoge el Diploma y el Trofeo.

Gonzalo Fuentes entrega el Premio al Mejor Cuba Libre Ron Barceló Gran Añejo - Coca Cola Zero.

Francisco Javier García Quiñones recibe de Ángel Puertas el Premio al Mejor Gin Tonic, Master´s Gin-Schweppes.

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

Plato de Oro y Txapela para el Bar Terranova de Trintxerpe

La Asociación de Barmans de Gipuzkoa, en colaboración con la empresa Baseclick, dedicada a la realización de eventos gastronómicos, ha organizado el 4 de junio la disputa del XV Concurso de Pintxos de Gipuzkoa.

Los 21 concursantes tuvieron que presentar en el Hotel Palacio de Aiete de San Sebastián un pintxo que "se pudiera comer en dos o tres bocados, que no fuera media ración" y cuyo coste no superará los 2,20 €.Posteriormente, los pintxos se han tenido que poner a la venta en los establecimientos con un precio inferior a 3,20 euros.

El jurado que ha tenido una difícil tarea ha estado compuesto por Silverio Álvarez Almeida, de Casa Latores de Oviedo; Sebas Vilar, de Casa Maruxa; Pedro Muñagorri, del Restaurante Gastrobar Muñagorri; Cesar Hevás, del Bar Orbaneja de Basauri; Manu Eduardo, del Haritza de Mungia; Guillermo Rodríguez, de Pintxos - Gastrobar de Albacete; Lucio Pastor, del Restaurante Lucio de Palencia; Estrella Pérez, de La Cañia de Santander; Pelayo Botas, de Morgana Le Fay de Oviedo; Nan Ferreres, Directora Escola CETT d´Hoteleria i Turisme de Barcelona; Sergio Castillo, Presidente de Absumex - Extremadura; y Carl Borlg, Asesor Gastronómico de CABG.

Álvaro Baraciarte y Carlos Nuez celebran su triunfo.

El jurado, tras valorar los pintxos, dictaminó que el ganador del Plato de Oro y la Txapela del concurso fuera ¡Y punto pelota! Creación del uruguayo de origen vasco Álvaro Baraciarte, propietario del bar Trintxerpe, quien ha contado con la colaboración del que fuera subcampeón de España Carlos Nuez.

Los otros premiados han sido Casa Vergara, de Álvaro Manso, con el Plato de Plata y El Café de la Concha con el Plato de Bronce.

El premio al Label Vasco lo ha obtenido el Batzoki de Errenteria, del cocinero Iñaki Gezala; el galardón a la Originalidad se lo ha adjudicado "Hidalgo 56", de Juan Mari Humada.

También se ha de mencionar el excelente papel desarrollado por los bares y restaurantes donostiarras Ametzagaña, Boulevard 9, Mesón Martín y Zeruko, Además de Orrua y Di Benedeto, de Irún, y Gran Sol, de Hondarribia.

El concurso ha contado con el patrocinio de la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de San Sebastián, San Sebastián Turismo, Master´s Gin, Schweppes, Coca Cola Zero, Barceló Gran Añejo, Fernando Peña, Comercial Pulet, Insalus, Finest Call, Bacardí, Monin, Bilbo Gela, Heineken España S.A, Tía María, Cointreau, Di Saronno, Amer Gourmet, Cafés La Brasileña, Hermeneus, Gesalaga y Hotel Palacio de Aiete.

Grupo de premiados.

Jurado 2013.

Pintxo vencedor

¡Y punto pelota!

Este pintxo consiste en una bola sonrosada presentado sobre una pala de frontón. El objetivo de sus creadores era elaborar uno que representase un concepto puramente vasco. Como comentaron Álvaro Baraciarte y Carlos Nuez "qué mejor que una pala de un pelotari de frontón que representa la competición y una sabrosa pelota". Las palas, en las que se presentan los pintxos en el bar, son obra del antiguo harrijasotzaile Iñaki Gorostidi.

La bola está compuesta de Txangurro a la Donostiarra y Chipirón en gelatina, por separado.

Método de elaboración:

Freír la gelatina de chipirón hasta que se derrita. Reservar junto al txangurro, sin mezclar.

Al cortar la bola por la mitad cada componente (el txangurro y el chipirón) conservan su sabor al estar separados. Una vez cerrada la bola, espolvorear con queso Idiazabal realizando una cama de queso rallado.

La igualdad impera en los concursos

La Asociación de Barmans de Lanzarote ha organizado el 10 de mayo en el Vik Hotel San Antonio su XXXI Concurso Insular de Coctelería. Medina Venegas y Mustafa Mohamed representarán a Lanzarote en el Congreso Nacional.

El Vik Hotel San Antonio, ubicado en el Puerto del Carmen, ha acogido por sexto año consecutivo una nueva edición del Concurso Insular de Coctelería.

El campeonato ha contado con la participación de 14 concursantes, tres de ellos de Gran Canaria, en las dos categorías Barmans y Jóvenes Barmans. Éstos además de pugnar por el título lo han hecho por representar a Lanzarote en el Congreso Nacional de Coctelería, que se celebrará durante el mes de noviembre en Bilbao.

Tras elaborar todos los barmans sus cócteles y valorarlos, el jurado, se comprobó la igualdad entre los cinco primeros clasificados, a los que sólo les separó un punto de diferencia.

Ante la expectación de las autoridades, concursantes y público asistente, la Junta Directiva de la Asociación de Barmans de Lanzarote, encabezada por su Presidente Wenceslao Gil dio a conocer la clasificación final.

Los vencedores del XXXI Concurso Insular han sido en la categoría de Barmans Andrés Medina Venegas, del Grand Teguise Playa, con su cóctel "Garajonay"; y en la de Jóvenes Barmans, Mustafa Mohamed. Por su lado, Susana Goncalves Pedra y Evel Anchon Cespedes, ambos del Vik Hotel San Antonio, se han clasificado segunda y tercero respectivamente en la categoría de Barmans.

Al finalizar el concurso se celebró, como en ediciones anteriores, una cena buffet gentileza del Vik Hotel San Antonio.

La Asociación de Barmans de Lanzarote desea agradecer, desde estas páginas, a la dirección y empleados del Vik Hotel San Antonio su desinteresada colaboración.

La Junta Directiva de AB Lanzarote con el Alcalde de Tías, Francisco Hernández, la dirección del VIk Hotel San Antonio y los concursantes.

Andrés Medina Venegas, campeón en Barmans.

El Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Tías, Jerónimo Robayna, con Javier Delgado, de Bodegas Torres, y Mustafa Mohamed campeón en Jóvenes Barmans.

La Dirección de Vik Hotel San Antonio con la corporación municipal y la Junta Directiva de A.B. Lanzarote.

Cóctel vencedor "Garajonay"

Barman: Andrés Medina Venegas

Ingredientes:
7cl zumo piña,
7cl zumo plátano.
3cl vodka cristiania,
1,5cl licor 43,
0,5cl granadina.
Golpe pulco.

45 Concurso Insular de Coctelería

La Asociación de Barmans de Gran Canaria ya ha designado a sus concursantes para el Campeonato Nacional de Coctelería. Son Julio César Rodríguez Aguilar, en Jóvenes Barmans, y Gustavo Romero Guedes, en Barmans, al vencer en sus respectivas categorías en el Concurso Insular de Coctelería.

El hotel H-10 Playa Meloneras Palace de Maspalomas ha acogido el 23 de mayo el 45 Concurso de Coctelería para Barmans y Jóvenes Barmans. Éste ha despertado gran expectación en cuanto a participación, al concursar 10 profesionales en la categoría de Barmans y 5 en la de Jóvenes Barmans procedentes de los mejores establecimientos y Escuelas de Hostelería de Gran Canaria. También ha congregado numerosa asistencia de público para presenciar las diferentes modalidades a concurso, es decir los campeonatos de Coctelería Clásica, con sus dos modalidades Aperitivo y Long Drink para Jóvenes Barmans y Barmans, además del Campeonato de Gin Tonic.

Entre el público asistente, se encontraban el Alcalde del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Marco Aurelio Pérez Sánchez, los Concejales de Cultura, Elena Vega Alamo, y Turismo, Ramón Suárez Ojeda; quienes estuvieron acompañados por la Junta Directiva de la Asociación de Barmans de Gran Canaria comandados por su Presidente, Ángel Marrero Rivero.

Asimismo, arroparon con su presencia a todos los participantes el staff del hotel, con su Director al frente, Miguel Corbatón. El público invitado no sólo llenó por completo la sala sino que animó a los concursantes reconociéndoles continuamente su esfuerzo.

La Asociación contó con el apoyo de las administraciones.

El escenario permitió trabajar cómodamente.

Elevado nivel de los concursantes.

Los cócteles hicieron las delicias del jurado.

Junta Directiva de la Asociación y concursantes con el Alcalde de San Bartolomé de Tirajana, Marcos Aurelio Pérez.

Las decoraciones resultaron atractivas.

El público animó continuamente.

Tras celebrarse los diferentes concursos, el jurado dictaminó que los vencedores fueran:

Campeones Absolutos:
Jóvenes Barmans: Julio César Rodríguez Aguilar.
Barmans: Gustavo Romero Guedes.

Concurso Jóvenes Barmans
Modalidad Aperitivo: Evel Achón Céspedes.
Modalidad Long Drink: Farid Beucharki.

Concurso Barman
Modalidad Aperitivo: Marcos Toledo Navarro.
Modalidad Long Drink: Juan Arráez Ortega.

Concurso Gin Tonic
Vencedor: Gustavo Romero Guedes.

Tras la entrega de premios las autoridades y el resto del público se dirigieron a los jardines del hotel, donde las empresas colaboradoras montaron sus stands para presentar sus productos y darlos a degustar. La velada finalizó con un ágape en la terraza del establecimiento.

El consumo responsable está en nuestra mano

La Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid organizó el 29 de abril en colaboración con la Federación Española de Bebidas Espirituosas, FEBE, en su sede una jornada sobre consumo responsable.

Juan Carlos Muñoz Zapatero

La Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid invitó al responsable de formación nacional de la Federación Española de Bebidas Espirituosas, Jacobo Peña, para que presentase el programa orientado a profesionales de Hostelería, denominado "Tú sirves, tu decides, por un ocio responsable".

Los asistentes pudieron conocer las tendencias actuales sobre consumo responsable, datos científicos sobre el alcohol y efectos perjudiciales a corto, medio y largo plazo. También se desmitificaron algunas creencias equivocadas de como rebajar los niveles de alcoholemia. El objetivo del programa es que los profesionales del bar ofrezcan un servicio responsable.

El cometido principal de FEBE es generar conductas de responsabilidad entre los diferentes colectivos, para ello cuentan con la colaboración de los profesionales y asociaciones del sector, por ejemplo la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE.

El consumo responsable es una tendencia que comienza a introducirse rápidamente en la sociedad española. Quizás debido a la severa subida de las cuantías de las multas de tráfico por conducción cuando se superan los niveles permitidos de alcohol o por una mayor atención en el cuidado de la salud. Es cierto que en España se está imponiendo la cultura de beber menos pero con más calidad y mayor conocimiento del producto.

Este aspecto resulta importante debido al papel de liderazgo de nuestro país en oferta internacional de turismo y ocio. Asimismo, el patrón mediterráneo de consumo propone esa cultura del ocio ligado a las relaciones sociales, la Hostelería y el consumo moderado.

Desde FEBE se entiende que imponer patrones adecuados de consumo es cuestión de tiempo. Esto generaría beneficios económicos a los establecimientos que apoyen esta cultura. Así, la reputación de los locales aumentaría debido a la ausencia de problemas derivados del consumo abusivo de alcohol o al consumo por parte de los colectivos de riesgo. Además tendrían clientes más fieles y satisfechos, un mejor ambiente de trabajo y ausencia de problemas legales derivados.

A excepción de entornos como el "botellón", el bebedor español busca, reclama y exige cada vez más productos "premium" y unos combinados con la cantidad justa de alcohol.

Esa cultura tan usada en España representada por expresiones como: "echa más que te lo estoy pagando", "¡echa, echa!, que así me emborracho antes…", ya no se escuchan tanto en los bares de copas de nuestro país. En este sentido, debemos aclarar que, cuando hablamos de bares nos referimos a todos aquellos establecimientos que se precian de serlo y cuentan en sus brigadas con profesionales del "bartending" (sobretodo si pertenecen a FABE) dispuestos a demostrar su técnica y creatividad.

En la actualidad, el cliente ya tiene cierta cultura en el mundo de los destilados y desea mostrarla cuando se acerca a la barra de nuestro cocktail bar. Así, nos solicitarán su combinado con su nombre y apellidos, dando a entender que conocen el producto.

Esto ha propiciado que muchos bares hayan dado un paso adelante en cuanto a formación y han buscado asesoramiento profesional para mejorar sus procedimientos dentro de la barra. Se trata de un plan de mejora general donde se atrae a ese público, cada vez más numeroso, que conoce los productos de alta gama y está dispuesto a pagar por ellos.

Esta corriente de consumo responsable está siendo favorable para la industria del bar, al estar el público ávido de conocimientos y necesitar profesionales que le asesoren, expliquen y les transmitan sus conocimientos.

Además, las marcas y firmas de los productos de calidad también se ven beneficiadas si saben divulgarlos y mostrarlos a través de los barmans profesionales, que son quienes realmente crean opinión entre el público.

Nadie debe desaprovechar esta oportunidad ya que en poco tiempo se impondrá en la sociedad la cultura del consumo moderado.

El consumo responsable es la mejor manera de disfrutar de los productos de calidad, ya que en el término medio está la virtud, según decía Aristóteles, y la moderación es el camino hacia el disfrute pleno de la vida. Es mejor tener un buen cliente habitual que uno solo un día.

Breve:
Ejemplo práctico

La Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid ha organizado el 5 de junio con la Distribuidora Pernod-Ricard, una presentación. En la que Jacobo Peña y la firma comercial han dado la oportunidad a los asociados de transmitir sus experiencias sobre el consumo responsable desde detrás de la barra.

Navarra "las tres caras del Barman"

La Asociación de Barmans de Navarra en su interés por fomentar las novedades del mercado entre sus asociados, ha organizado el nuevo concurso Vodka& Tonic Gran Premio Schweppes en el que se ha impuesto David Igoa.

La Asociación de Barmans de Navarra ha organizado el 22 de abril en el Hotel Castillo de Gorraiz Golf & Spa el IX Concurso de Expertos Tiradores de Cerveza Gran Premio San Miguel, el I Concurso de Vodka &Tonic Gran Premio Schweppes y el XXXIII Campeonato de Cocktails de Navarra.

La primera prueba en celebrarse ha sido la de Tiradores de Cerveza, en la que se ha impuesto Iñigo Cochero, del Bar Subsuelo, por delante de Jaime Moneo y David Igoa. María Mayora, campeona nacional de Tiraje de Cerveza 2012 actuó como uno de los miembros del jurado.

El siguiente concurso en celebrarse ha sido el I Concurso de Vodka&Tonic Gran Premio Schweppes. Éste campeonato ha ofrecido a los concursantes la posibilidad de introducir los nuevos combinados que están llegando al sector. Ejemplo de ello son los ingredientes utilizados en los cócteles, nitrógeno líquido, mango deshidratado, baya de vainilla, pitahaya vietnamita, menta, tabasco y siropes.

El campeón nacional de Cócteles Sin Alcohol David Igoa se ha alzado con el triunfo, seguido de Iñigo Cochero y de Jaime Moneo. Igoa ha obtenido la distinción también en las modalidades de Mejor Sabor Gran Premio Reyno Gourmet y Decoración Gran Premio Cooperativa de Hostelería de Navarra.

El Premio en Técnica Gran Premio Pacharán Navarro ha recaído en su compañero Jaime Moneo, ambos en representación del Hotel Castillo de Gorraiz Golf & Spa.

El XXXIII Campeonato de Coctelería de Navarra ha tenido como campeones a José Mutilva, del Bar Sitio, en la modalidad de Barman y a Laura Pelarda, actualmente en el Brassclub de Palma de Mallorca, como Joven Barman.

El Presidente de FABE siguió muy de cerca los concursos.

Algunos de los campeones.

La prueba que han tenido que realizar los concursantes en esta especialidad ha consistido en elaborar un cocktail elegido de forma aleatoria entre: Margarita, Dry Martini, Daiquiri, Whisky Sour y Cosmopolitan.

Para ello los concursantes debían saber la receta internacional, según el Presidente de la Asociación de Barmans de Navarra, Carlos Rodríguez, "porque queremos que estén preparados para salir al extranjero y puedan servir estas bebidas sin ningún problema".

La Asociación de Barmans de Navarra desea agradecer la colaboración a los miembros de FABE que actuaron como jurado y colaboraron en los concursos. Éstos se desplazaron desde Cantabria, Guipúzcoa, Rioja, Aragón y Vizcaya.

Asimismo la Asociación desea suerte al campeón nacional de Coctelería Sin Alcohol, David Igoa que en agosto representará a España en el Campeonato del Mundo de Praga.

Breve

"El Pacharán tiene su punto", premiado

La iniciativa propuesta por la Asociación de Barmans de Navarra, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pacharán Navarro y la Asociación de Hostelería Navarra "El Pacharán tiene su punto" ha sido premiada con el Premio Massnoche, a la actividad nocturna del año ".

I Master Class de Coctelería Evolutiva

La Asociación de Barmans de Málaga Costa del Sol ha organizado el 21 de mayo el I Master Class de Coctelería evolutiva organizado en la provincia andaluza. En él se han dado cita grandes barmans para presentar nuevas tendencias, técnicas en la elaboración y presentación de cócteles.

La Asociación de Barmans de Málaga Costa del Sol en colaboración con el Ayuntamiento de Benalmádena, a través de las Concejalías de Turismo y del Área de Juventud, ha dado un paso más para fomentar la formación de sus asociados y promocionar la Coctelería en todas sus especialidades.

Ramón Ramírez (IBA Trainner) explicó las normas de los campeonatos de Coctelería.

El Presidente de la Asociación, José Antonio Mena, entrega al Concejal de Turismo una placa en agradecimiento.

Grandes Barmans asistieron al Master.

La celebración de este I Master ha resultado un éxito al completarse el aforo de la Sala Innova de Arroyo de la Miel, al asistir empresarios y profesionales del sector, alumnos y profesores de diferentes escuela de Hostelería, entre las que se encontraban la Fonda de Benalmádena, La Cónsula de Churriana, la Escuela de Hostelería de Benahavis, Jacaranda y Jabalcuza.

Los ponentes deI Master Class de Coctelería han sido profesionales de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional del mundo del cóctel. Entre ellos se encontraban el Presidente del Club del Barman de Sevilla y Jefe de Bares del Hotel Macarena de Sevilla, Ramón Ramírez que a su vez es Trainer of trainer de la Internacional Bartender Asociation I.B.A, y Juez Técnico de la I.B.A. Ramírez es además responsable de Relaciones Internacionales de FABE para IBA y Vicepresidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE.

Los otros ponentes fueron Mario Navas, Campeón de España 2007 y del Mundo de Técnica 2008; Juan Miguel Moreno, Campeón de España de Coctelería, Subcampeón Meeting Mundial Marie Brizard y actual Barman del Hotel Meliá Costa del Sol; Manuel Martín, Campeón de España de Coctelería, Campeón del Mundo de Coctelería y Barman del Cocktail Bar Bécquer en Arahal, Sevilla. Asimismo se pudo disfrutar de dos campeones malagueños, Francisco Javier Lucas, Campeón Nacional que representará a España en el próximo Campeonato del Mundo y que trabaja en el Hotel Bali-Med Playa de Benalmádena. El segundo es Antonio García Doblas Campeón Nacional de Jóvenes Barmans.

También han participado diversas personalidades de la Restauración y bares de la Costa del Sol, como Juan García Postigo, barman, sumiller y gerente de la Terraza Oasis de Málaga; Luis Manoja, Nariz de oro y gerente del restaurante los Tres Barriles de Málaga; y Antonio Muñoz Urbaneja. En definitiva toda la élite del mundo de la restauración y del cóctel malagueño.

Tampoco debemos olvidarnos de las viejas glorias del mundo de la barra como Francisco Barrionuevo, Campeón de España en 1984, Carlos Montes, Antonio Jiménez, Emilio Moleón y Antonio Márquez, ex presidentes de ABE Málaga Costa del Sol.

Los conductores del Master Class han desarrollado un recorrido por la Coctelería Internacional hasta llegar a la actualidad, con los diferentes movimientos, técnicas y normas que hacen posible este mundo de sabores y sensaciones. Todo ello convertido en una auténtica experiencia al comprobar el ritual con el que acariciaban las copas y cada utensilio.

El Master acogió demostraciones prácticas.

Estos grandes barmans han presentado desde la Coctelería clásica hasta los nuevos conceptos de Frozen (cócteles que se caracterizan por la emulsión del hielo picado con los ingredientes seleccionados dentro de una blender o batidora americana), Sparkling Cocktails (cócteles elaborados con algún ingrediente carbónico), moleculares (cócteles que cambian su estado de presentación y están vinculados con la alta cocina) y Fancy cocktails (máxima expresión de la creación libre de Coctelería).

Durante esta jornada se han mostrado también los principales utensilios de Coctelería, desde los clásicos hasta los más modernos, resaltando la necesidad de utilizar medidores en la elaboración de cócteles, garantizándose así al cliente la exactitud de la receta y al empresario el uso justo de los ingredientes y su mayor rendimiento.

El último apartado tratado ha sido alta competición. En él se comentaron las técnicas a desarrollar y la actitud que se debe tener detrás de una barra en un campeonato. A continuación, el vigente campeón de España, Francisco Lucas, elaboró el cóctel que representará a España en el próximo Campeonato del Mundo en Praga.

Al acto de clausura asistió la Alcaldesa del Ayuntamiento de Benalmádena, Paloma García Gálvez, acompañada por el Concejal de Turismo, Adolfo Fernández, y por el de Juventud, Rafael Obrero, quienes se interesaron por las últimas novedades en Coctelería y por la formación continua. Asimismo dejaron claro la apuesta de Benalmádena por el sector servicios y su implicación en el desarrollo y avance de la Hostelería.

El broche de oro lo puso la Asociación de Barmans de Málaga Costa del Sol con la distinción y entrega de un reconocimiento a los dos Concejales del Ayuntamiento de Benalmádena y al Presidente del Club del Barman de Sevilla, Ramón Ramírez, por su ponencia y colaboración.

III Campeonato Provincial de coctelería acrobática

La Asociación de Barmans de Málaga Costa del Sol ha organizado el 12 de abril el III Campeonato Provincial de Coctelería Acrobática en el Lounge Bar Copacabana de Torremolinos. Los tres primeros clasificados tenían derecho de representar a Málaga en la final del Campeonato de España de Flair, celebrado recientemente en Tenerife.

El ambiente, la temperatura y la atmosfera creada por la organización han sido espectaculares. Esto dio paso a los concursantes para que mostraran su destreza y profesionalidad detrás de la barra.

Los concursantes procedentes de Murcia, Extremadura, Málaga y Córdoba deleitaron al público con sus creaciones y puestas en escena.

El presentador y principal valedor para que este evento se celebrase en el Lounge Bar Copacabana fue Juan García, Mister España y Mister Mundo, además es un gran amante de la Coctelería.

Tras superar las exigencias técnicas marcadas por los jueces técnicos que fueron el Presidente de FABE, Pepe Dioni, Sergio Fernández, y Juan Miguel Moreno. A parte de sorprender a los jueces degustadores, el vencedor fue Pedro García, seguido de Sasha Winzerd y David Cuevas,

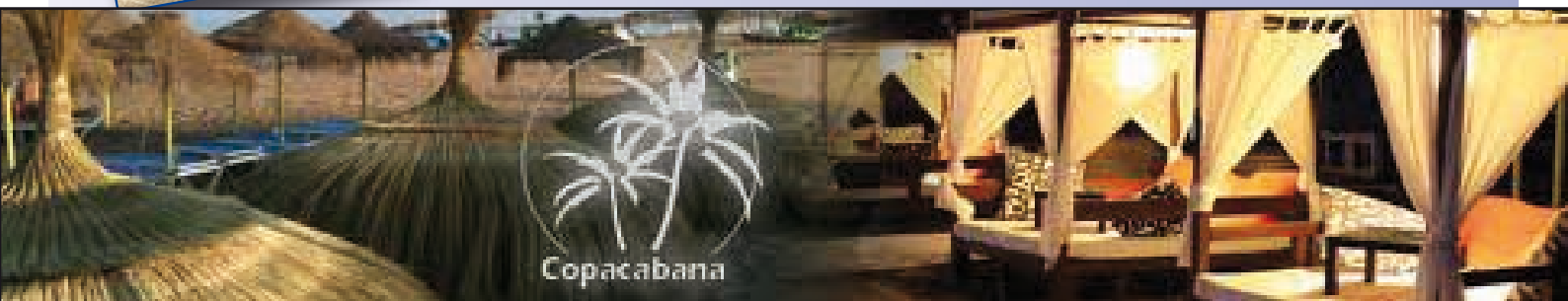
El evento finalizó con la actuación del vigente campeón de España de Coctelería Acrobática, Leo Gálvez, quien representará a España en el próximo Campeonato Panamericano, que se celebrará en Puerto Rico.

Los concursantes con Míster Mundo, Juan García, José Antonio Mena y el Presidente de FABE.

Juan García, Míster Mundo, ejerció de presentador.

El vencedor, Pedro García, en plena actuación.

Sasha Winzerd, segundo clasificado, demostró profesionalidad.



Sevilla reconoce a sus profesionales

El Club de Barman de Sevilla coincidiendo con la organización el, 7 de junio, de sus campeonatos provinciales ha rendido un emotivo homenaje a Francisco Delgado Pérez, maestro de maestros de la coctelería sevillana.

El Club de Barman de Sevilla, presidido por Ramón Ramírez, ha organizado en las instalaciones del hotel Al Andalus Palace el 42 Concurso Provincial de Coctelería y el IV Campeonato de Gin&Tonic.

El Concurso Provincial de Coctelería, como es tradicional, ha constado de dos categorías, Jóvenes Barmans y Barmans, En ambas han concursado profesionales y estudiantes de Sevilla y Cádiz.

Según el jurado esta edición ha destacado por el alto nivel de los concursantes, al comentar que cada año cuentan con mayor cualificación profesional. Esto no sólo se aprecia en la técnica de preparación de los cócteles y en las decoraciones, sino también en las combinaciones de sabores, aromas y colores.

Este año, también se debe destacar la presencia y colaboración en la organización y desarrollo del campeonato de la Asociación de Barmans de Málaga Costa del Sol que ha enviado una delegación para presentar en público el cocktail que el campeón de España Francisco Javier Lucas presentará en el Campeonato del Mundo de Praga, que se disputará en el mes de agosto.

Tras elaborar los concursantes sus cócteles, el jurado configurado por grandes profesionales dictaminó la clasificación final. Los primeros puestos en las diferentes categorías ha sido:

Categoría:

Jóvenes Barmans

Campeón: Séfora Polvillo, de la Escuela de Hostelería Heliópolis.

Segundo clasificado: Francisco Blanca de Castilla, Escuela de Hostelería Heliópolis.

Tercer clasificado: Daniel Acosta Montalban, Escuela de Hostelería de Heliópolis.

Jefes de Bar o Barman

Primer clasificado: Cesar Eduardo de la Vega Guim, del Hotel Center.

Segundo clasificado: Miguel Ángel Carmona, del Hotel Al Andalus Palace.

Tercer clasificado: Raúl Navas, de Barman 76 Cocktails.

IV Campeonato de Gin&Tonic

Campeón: José Villar.

Sefora Polvillo flamante vencedora en Jóvenes Barmans.

El subcampeón en Jóvenes Barmans, Francisco Blanca, realizó un buen campeonato.

El tercer clasificado en Jóvenes Barmans, Daniel Acosta.

Elaboraciones de Sefora Polvillo.

El Club de Barman de Sevilla desea agradecer a las siguientes firmas comerciales su colaboración: Schweppes, Fifty Pounds Gin, Mamont Vodka, Bacardí, Café Borrás, Finest Call, Barconsult, Monin, Marie Brizard, Cervecería el Pezcaito, Sobieski, Atarazana Olivares, Cafetería Becquer, Restaurante Nuria, Cafetería Orfila, Tofeos Sevilla. Así como a las Escuelas Atenea, Heliópolis, Taberna el Alabardero y Gambrinus.

José Villar vencedor en el Campeonato de Gin Tonic.

Miguel Ángel Carmona sorprendió con su cóctel.

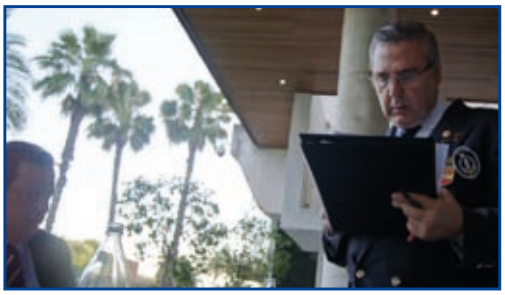
César Eduardo de la Vega campeón en Barmans.

Algunas elaboraciones presentadas.

Daniel Acosta, Sefora Polvillo, Francisco Blanca y César Eduardo de la Vega con un profesor de Heliopolis.

42 CONCURSO PROVINCIAL DE COCTELERÍA BARMANS Y JÓVENES BARMANS 2013
CLUB DEL BARMAN DE SEVILLA

Nº		J/B	NOMBRE	ESTO.	Te.	D1	D2	D3	D4	Des	TE	TOTAL	LG.
2	31	B	ANTONIO SALAS RUIZ		59	13	25	18	17	19	72	151	12
5	35	B	ALVARO RODRIGUEZ MUÑOZ		52	17	31	14	17	22	76	153	14
6	36	B	MIGUEL ANGEL CARMONA		58	33	25	35	11	28	104	190	18
8	38	B	RAUL NAVAS		59	27	32	29	18	23	106	188	22
11	41	B	CESAR EDUARDO DE LA VEGA		60	20	29	23	32	28	104	192	22
12	42	B	JODE VILLAR CASTRO		52	28	26	27	31	14	112	178	24
13	43	B	ELISABETH PEREZ MONFORTE		60	18	16	27	14	25	72	160	18
14	44	B	ADRIAN AZCONA DE CASTRO		53	27	29	17	26	17	99	169	12
15	45	B	JESUS MONTERO DE RIO		59	28	21	10	32	16	93	166	14
1	30	JB	MIGUEL ANGEL RUIZ	DESTREZA	62	21	17	10	21	23	72	162	14
3	33	JB	ALEJANDRO ALAMO		54	16	10	11	28	10	65	129	12
4	34	JB	FRANCISCO JAVIER DORADO		59	12	12	10	14	17	48	124	8
9	39	JB	SEFORA POLVILLO		57	20	29	34	34	24	117	202	22
10	40	JB	FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA		59	25	17	30	27	27	99	185	18
16	46	JB	ISAAC LANGOSTENA UTRERA		57	21	32	31	21	10	105	172	26
17	47	JB	DANIEL ACOSTA MONTALBAN		61	24	11	24	24	30	83	174	12
18	48	JB	INGRID HURTADO PARRALLO		51	12	29	9	31	9	81	143	14
19	49	JB	MANUEL CALVO FRANCO		57	34	12	20	32	15	98	179	20
7	37	JB	CARLOS BOUZO		50	11	9	14	24	11	58	133	8



Ramón Ramírez durante la deliberación del jurado.

Homenaje a Francisco Delgado Pérez

Uno de los momentos más emotivos del certamen fue el homenaje ofrecido por el Club de Barman de Sevilla a Francisco Delgado Pérez maestro de maestros de la coctelería sevillana.

El Presidente del Club de Barman de Sevilla, Ramón Ramírez, entregó a Francisco Delgado una placa de reconocimiento a su labor y trayectoria y el Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, Pepe Dioni, le concedió la Coctelera de Oro de FABE.

Ramón Ramírez tuvo cariñosas palabras para el homenajeado.

Pepe Dioni distingue a Francisco Delgado.

Expectación en los concursos

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana y de la Región de Murcia ha celebrado el 22 de abril el 48 Concurso de Coctelería y Flair de ambas autonomías. Iván Martínez, Natalia Peralta y Sergio Valls representarán a Valencia en los Campeonatos de España.

Iván Talens.

La sala Alameda Palace del Grupo Barrachina en Valencia ha sido el escenario de los campeonatos de la Comunidad Valenciana. El encuentro se ha desarrollado en un ambiente inmejorable y profesional, prueba de ello ha sido la participación de cinco barmans campeones de ediciones anteriores en diferentes categorías. La expectación ha sido otro de los detonantes del certamen, al ir subiendo a lo largo de la tarde con las espectaculares actuaciones de los concursantes.

El encuentro se ha desarrollado ante una gran afluencia de público, entre los que se encontraban numerosos profesionales del sector del ocio y turismo.

En total se han diputado cuatro concursos, la modalidad clásica para Jóvenes Barmans y Barmans, Flairtending y el de Tiraje de Cerveza patrocinado por Cruzcampo.

Ante la presencia y apoyo de numerosas firmas comerciales, el Presidente de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana, Eugenio Garcés, dio la bienvenida a los asistentes agradeciendo el esfuerzo que supone la realización de este evento.

El primer campeonato en celebrarse ha sido el de Jóvenes Barmans en el que se ha impuesto Sergio Valls, seguido de Antón Zacaroff y Alfonso Tarraso.

El torneo de Jefes de Bar también ha estado muy disputado por la exigencia de los más veteranos. En esta prueba la casualidad hizo que se unieran, gracias a un sorteo, los tres últimos campeones de la Comunitat Valenciana y Murcia Vanesa Pérez, Iván Talens e Iván Martínez lo que propició un campeonato de infarto por el alto nivel y profesionalidad de los participantes. Resultó vencedor Iván Martínez, tras él se han clasificado Iván Talens y Jesús Rodríguez.

Numerosa asistencia del público.

La última competición en entrar en liza ha sido la modalidad de Flair, donde 8 concursantes han deleitado al público con movimientos acrobáticos. Curiosamente la ganadora ha sido la única mujer que ha competido, Natalia Peralta, de Flairclub. Luciano Perellano y David Mengoni se clasificaron segundo y tercero respectivamente.

Por su lado, Enrique Singol ha obtenido el premio de campeón de Tiraje de Cerveza e Iván Martínez el de Destreza.

La Asociación de Barmans ha contado con el apoyo de la Federación de Ocio y Turismo de la Comunitat Valenciana, FOTUR. Ambas entidades están colaborando conjuntamente para que Valencia acoja el Campeonato del Mundo de Coctelería de la Internacional Bartender Association, IBA, del año 2016.

Sergio Valls, el mejor Joven Barman.

Iván Martínez campeón en Jefes de Bar.

Iván Talens subcampeón en Jefes de Bar.

Elaboraciones presentadas en Aperitivo.

Cócteles de Long-Drink.

Natalia Peralta demuestra su maestría en Flair.

Flair-Show de Leo Galvez.

Quique Singol vencedor en Tiraje de Cerveza.

Campeones de Flair y Clásico.

Los ganadores con la Junta Directiva valenciana.

Composición de la nueva Junta Directiva de AB Valencia

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana y de la Región de Murcia celebró elecciones el 21 de enero en la que se reeligió como Presidente a Eugenio Garcés.

La Junta Directiva queda configurada por:
Presidente: Eugenio Garcés.
Vicepresidente: Paco Albaladejo.
Secretario: Eusebio Chico.
Tesorero/ Social Media: Hlario Fombuena.
Contador: Héctor Talens.
Relaciones Públicas: Diego Infante.
Coordinador Junta Directiva: Ivan Talens.
Coordinador Barmans: Javier Borja.
Coordinador Alicante- Benidorm: Juan Fernández López y Enrique Peran.
Coordinador de Escuelas: Daniel Galy.
Asesor jurídico: Juanjo Carbonell.
Vocal Flair: Domindo Sorrenti.
Vocal de Murcia: Oscar Guanuco.

Resto de componentes:
Enrique Gisbert.
Anton Zacaroff.
Vicente Meliá.
Oscar Laveda.
Juan Carlos Dacosta.
Iván Martínez.
Robert Sánchez.

Perrier Jazmín cóctel, la alternativa saludable

Perrier y Liquid Experience coinciden en dar la máxima importancia al consumo responsable de alcohol y a la coctelería sin alcohol. Por este motivo, os presento una propuesta sin alcohol que he realizado con Perrier para el canal de de Youtube Nestlé TV.

Javier Caballero, *Bartender*

Aunque los que me conocen saben que soy un amante del café, debo reconocer que de vez en cuando me gusta tomar un buen té. Y siguiendo la línea de cócteles frescos, naturales y saludables, qué mejor que preparar un cóctel con una base de té de jazmín, *Perrier Jazmín Cóctel.*

Cada uno de los ingredientes de este cóctel lo convierten en una bebida muy saludable. Desde la fruta o el té de jazmín hasta el agua **Perrier,** al tratarse de un agua mineral con carbónico natural.

El té de jazmín está compuesto por una mezcla de té verde con hojas secas de jazmín. Esto hace que, además de tener las propiedades relajantes y antioxidantes del té verde, posea las propiedades calmantes del jazmín.

Otro de los ingredientes de este cóctel es la stevia. Como puede ser complicada de encontrar, este edulcorante es un ingrediente opcional que merece la pena incluir. Las hojas de stevia contienen de forma natural una sustancia 15 veces más dulce que el azúcar de mesa tradicional no siendo tan calórico como el azúcar.

Perrier Jazmín Cóctel
Barman: Javier Caballero.

Perrier Jazmín Cóctel

Ingredientes:
45 ml té de jazmín.
40 ml zumo de lichis.
30 ml clara de huevo.
15l zumo de pera.
Hojas de stevia seca o 21ml de sirope de azúcar (1:1).
Hojas de té de jazmín.
Citronela (opcional).
Agua Perrier.
Hielo.

Elaboración:
Machacar la citronela en el vaso de la coctelera. Agregar todos lo ingredientes excepto el agua Perrier; realizar un dry shake.

Agregar hielo en la coctelera y volver a batir.

Si se ha utilizado citronela, hacer un doble colado en una copa de cava, previamente enfriada. En caso contrario, hacer un colado normal.

Añadir el agua para refrescarlo.

Decorar con las hojas té de jazmín.

Té de jazmín:

Ingredientes:
Teaspoon de té de jazmín (2/3 gramos por taza).
½ teaspoon de hojas de stevia.
250 ml agua.

Elaboración:
Calentar el agua en una tetera. Agregar el teaspoon de té de jazmín y el teaspoon de hojas de stevia.

Agregar el agua y calentar a 75ºC. Infusionar 2 minutos y dejar enfriar.

La elaboración de esta receta se puede ver paso a paso, junto a muchas más,en el apartado de Perrier en liquidexperience.es o en los canales de Youtube Nestlé TV *y* Liquid Experience, *www.javiercaballero.es/es/Recetas/jazmin-cocktail y en www.youtube.com/user/NestleTVCocina - La coctelería- Té de Jazmín*

Campeones de España de Coctelería Históricos

AÑO	NOMBRE	ASOCIACIÓN	ESPECIALIDAD
1964	Miguel Ángel Boldu	A.B. Comunidad de Madrid	Open
1965	Manuel Peces	A.B. Comunidad de Madrid	Open
1966	Juan Bautista Gómez	A.B. Comunidad de Valencia	Open
1969	Francisco Baldomero	A.B. Málaga Costa del Sol	Open
1971	Miguel Sánchez	A.B. Málaga Costa del Sol	Open
1973	Antonio Jiménez	A.B. Aragón	Open
1975	Francisco César	A.B. Sevilla	Open
1977	Fortunato Pérez	A.B. Comunidad de Madrid	Open
1978	Joaquín Pollos	A.B. Guipuzkoa	Open
1979	Juan Gutiérrez	A.B. Cantabria	Open
1981	Antonio Aguilar	A.B. Tenerife	Aperitivo
	José Pardal	A.B. Tenerife	Digestivo
	Jose Ramón Bustillo	A.B. Cantabria	Long Drink
1983	Manuel Pedraza	A.B. Comunidad de Madrid	Aperitivo
	Franciasco Barrionuevo	A.B. Málaga Costa del Sol	Digestivo
	Salvador Mingorance	A.B. Málaga Sosta del Sol	Long Drink
1985	Maximino Espinosa	A.B. Comunidad de Madrid	Digestivo
	Vicente Castillo	A.B. Aragón	Long Drink
1987	Francisco García Borregón	A.B. Castilla y León	Aperitivo
	Ángel Puertas	A.B. Guipuzkoa	Digestivo
	Javier Borja	A.B. Comunidad de Valencia	Long Drink
1991	Jesús Martínez	A.B. Cantabria	Aperitivo
	Paula Yenes	A.B. Bizkaia	Digestivo
	Antonio Sánchez	A.B. Aragón	Long Drink
1994	Luis Blanco Mediavilla	A.B. Cantabria	Aperitivo
	Gregrorio González	A.B. Tenerife	Digestivo
	Santiago Ortiz	A.B. Castilla y León	Long Drink
1996	Salvador Mingorance	A.B. Málaga Costa del Sol	Aperitivo
	Ángel Casas	A.B. Aragón	Digestivo
	Joaquín Fernández	A.B. Guipuzkoa	Long Drink
1999	Antonio Muñoz	A.B. Málaga Costa del Sol	Aperitivo
	Chema Merino	A.B. Cantabria	Digestivo
	Jony Porto	A.B. Guipuzcoa	Long Drink
2001	Manuel Cuenca	A.B. Sevilla	Aperitivo
2002	Carlos Rodríguez	A.B. Navarra	Digestivo
	Juán Rodríguez	A.B. Sevilla	Long Drink
2005	Saturnino Fernández	A.B. Cantabria	Open
2006	Juan Luis Padilla	A.B. Tenerife	Open
2007	Mario Navas	Club del Barman de Sevilla	Long Drink
2008	Fermín Román	A.B. Comunidad de Madrid	Long Drink
2009	Patxi Troitiño	A.B. Guipuzcoa	Digestivo
2010	Manolo Martín	Club del Barman de Sevilla	Digestivo
2011	Rafael Martín	A.B. Baleares	Long Drink
2012	Francisco Javier Lucas	A.B. Málaga Costa del Sol	Aperitivo

ASOCIACIONES	TÍTULOS
A.B. Málaga Costa del Sol	7 Títulos
A.B. Comunidad de Madrid	6 Títulos
A.B. Cantabria	6 Títulos
A.B. Guipuzkoa	5 Títulos
A.B. y Club del Barman Sevilla	5 Títulos
A.B. Aragón	4 Títulos
A.B. Tenerife	4 Títulos
A.B. Valencia	2 Títulos
A.B. Castilla y León	1 Título
A.B. Bizkaia	1 Título
A.B. Navarra	1 Título
A.B. Baleares	1 Título

CAMPEONES DE ESPAÑA DE FLAIR		ESCENARIO
2009	Nahuel Frumboli	Sitges
2010	Nahuel Frumboli	San Sebastián
2011	Flavius Lupu	Santiago de Compostela
2012	Leo Gálvez	Badajoz

CAMPEONES DEL MUNDO		ASOCIACIÓN
1967	Enrique Bastante	A.B. Comunidad de Madrid
2011	Manolo Martín	Club del Barman de Sevilla

CAMPEONES PANAMERICANOS		ASOCIACIÓN	ESCENARIO
2010	Víctor Suarez	A.B. Tenerife	Quito, Ecuador
2011	Rafael Martínez	A.B. Baleares	Tenerife
2011	Pepe Dioni	A.B. Guipuzkoa	Tenerife
2012	Ana María Martínez	AGABA	Arequipa, Perú

CAMPEÓN DEL MUNDO DE TÉCNICA		ASOCIACIÓN
2008	Mario Navas	Club del Barman de Sevilla

CAMPEONA DEL MUNDO MENORES DE 27 AÑOS		ASOCIACIÓN
2005	Yoli Troitiño	A.B. Guipuzkoa

SÓLO UN CAMPEÓN EN DOS OCASIONES		ASOCIACIÓN
1983, 1996	Salvador Mingorance	A.B. Málaga Costa del Sol

El concurso de Orujos Panizo para Ander Danel Sánchez

Orujos Panizo ha celebrado el 9 de abril con gran éxito su IV Concurso Nacional de Cócteles en el Salón Internacional del Gourmets de Madrid. El vencedor Ander Danel Sánchez Irigoyen, ha presentado el cóctel "Poseidón".

La prueba ha consistido en la elaboración por los 10 concursantes finalistas, en un tiempo máximo de 7 minutos, de un cóctel compuesto por un máximo de 6 productos, siendo el ingrediente principal cualquiera de los orujos de la firma zamorana. Era obligatorio presentar el cóctel en 5 copas o vasos.

El jurado, que ha destacado el alto nivel de los concursantes, ha estado compuesto por el Presidente de Honor de la Asociación Madrileña de Sumilleres, Custodio López Zamarra; el Jefe de Sala del Restaurante Zalacaín, Carmelo Pérez; la Directora de la Escuela de Hotelería y Turismo-CETT de Barcelona, Nan Ferreres; el periodista Javier Pérez de Andrés; el Presidente de la Asociación Extremeña de Sumilleres, Sergio Cáceres; y el Relaciones Públicas y Gastrónomo Marcelino Rodríguez. El Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, Pepe Dioni, ha sido el responsable de presentar y comentar el certamen.

Jurado del Concurso.

Tras la elaboración de los cócteles y la deliberación del jurado, se entregaron los premios correspondiendo los 2000 euros de vencedor al guipuzcoano Ander Danel Sánchez por su cóctel Poseidón.

El segundo premio, dotado con 1000 € en metálico lo ha conseguido el Campeón de España de Jóvenes Barmans el malagueño Antonio García Doblas, con su cóctel "Sweet Panizo". Esta elaboración ha consistido en un long drink decorado con una cuna de hielo picado sobre la que descansan 3 pasas de Málaga y con una brocheta de uvas pasas y hierbabuena.

Por su lado, el zamorano Oscar Díez, con su cóctel "Trinidad Tiki" se ha clasificado tercero alzándose con los 500 euros del premio. El castellano leones ha elaborado un trago largo refrescante compuesto por Orujo de Miel, Orujo Tostado, Orujo Verdejo, sirope de almendra, zumo multifrutas y vino Tinto de Toro.

Las fórmulas presentadas en el concurso se pueden consultar en la página web de **Orujos Panizo** y en sus páginas de las redes sociales durante todo este año.

"Poseidón"

Barman: Daniel Sánchez Irigoyen.

Ingredientes:

7 cl zumo de mango Pago.
2 cl aguardiente de Orujo Panizo.
2 cl orujo con limón Panizo.
2 cl lima Rose´s.
2 cl orujo con miel Panizo.
1 dl sirope de curacao azul Monin.
Decoración: flores comestibles y gominolas.

Elaboración:

Elaborado: coctelera.
Presentación: copa cocktail,

Mezclar el aguardiente con el orujo, el zumo y la lima. A continuación, con el sirope de curacao azul directo in glass. Decorar con las flores y las gominolas dándole forma de peces de colores.

Ultimate

CREATIVITY

Un mundo de inspiración

www.monin.com

Importador exclusivo para España

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

On Trade Cocktail Group

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