

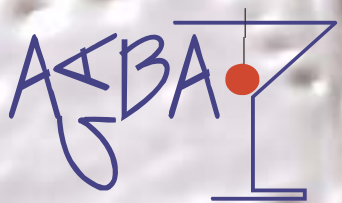
OROLOS

Número 19
Enero 2006

La Revista de los Barmans Gallegos



LII Congreso Nacional de Cocktelería en Málaga
Campeonato del Mundo Helsinki 2005
Cocktails con Orujo en la Ciudad Condal
Conoce Las Bebidas
Los Licores y su Clasificación
Cocina Para Todos
“Trucha y Muñeira de Mar”
La Sugerencia del Barman
“Sueño”
Al Otro Lado del Atlántico
“Trinidad y Tobago”
Frutas Tropicales
El “Caqui”



Asociación Galega de Barmen

ARROLOS

Número 19
Enero 2006

En Este Número.....

Junta Directiva de AGABA

Presidente

Juan José Fernández Morales

Vicepresidente

Diego Mosquera Miramontes

Secretaría General

Ana Liste Villanueva

Tesorero

Ignacio González González

Vocales

Natalia Seoane Pintos

Margarita Jiménez de Valenzuela

Ramón Montaña Hernández

Diego Fernández Pérez

Vocal Provincia de Pontevedra

José Soto Soengas

Vocal Provincia de Lugo

Alejandro Gómez Blanco

Asesora Legal

Beatriz Cristina Estévez Fontenla

3 - Editorial

Un Lustró Mezclando

Noticias AGABA

4 - **LII Congreso Nacional de Cocktelería**

6 - **Campeonato del Mundo Helsinki 2005**

8 - Conoce las Bebidas

Los Licores y su Clasificación

11 - Cocina Para Todos

Trucha y Muñeira de Mar

13 - La Sugerencia del Barman

"Sueño"

15 - Al Otro Lado del Atlántico

Trinidad y Tobago

17 - **Cocktails con Orujo en la Ciudad**

Condal

19 - Una Nueva Incorporación

Otro Punto de Vista

21 - ¡¡¡Shake - Shake!!!

Los Errores de Los Reyes Magos

24 - El Socio Escribe

Torremolinos "Grand

Prix"

25 - Frutas Tropicales

El Caqui



Un Lustrro Mezclando

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA - FABE Galicia



Lo primero de todo, deseamos a todos un Feliz Año nuevo en mi nombre y en el de toda la Junta Directiva de AGABA.

Quiero dedicar este editorial al quinto cumpleaños que AGABA celebrará en breve el próximo mes de febrero. Corría el año 2001, y llevaba años con la ilusión de iniciar este proyecto y es algo de lo que, inevitablemente me siento tremendamente orgulloso. Parece que fue ayer cuando "cinco locos" nos sentamos en un bar a tomar un café. Cuatro estudiantes de hostelería escucharon la idea que les expuse y me alegró poder apreciar como se les iba iluminando el rostro a medida que, al igual que yo, se imaginaban el reto que suponía embarcarse en esta andadura.

Mucha gente puso en duda la viabilidad del proyecto, en parte por lo desconocido de la cocktelería, en parte por la falta de continuidad y compromiso que podría darse al trabajar con gente joven que está estudiando y que aún no tiene las ideas y las prioridades claras. Nada mas lejos de la realidad, porque la ilusión y el toque fresco que da la juventud suple en gran parte la experiencia y sabiduría que da la edad; además, creo sinceramente que ese es uno de los puntos fuertes de AGABA, que es una Asociación joven.

Quizás el punto débil de todo esto sea que es bastante complicado conseguir una Junta Directiva estable y es por ello que muchas son las personas que han colaborado hasta la fecha en la misma. Esa frecuente rotación se debe a que la gente, al terminar sus estudios, comienza a orientar su vida, lejos en muchos casos de Galicia. De hecho, de aquellos "cinco locos del bar" solamente queda en Galicia un servidor. Natacha trabaja actualmente en Suiza, Sonia en México y Raúl y Pablo se encuentran en Mallorca.

Quiero agradecerles públicamente que aquella tarde tuvieran ganas de tomar ese café y también hacer extensivo ese agradecimiento a todas las personas que han dirigido AGABA durante este primer lustro de vida, puesto que todos ellos han sido el auténtico motor de la Asociación y que han conseguido darle fuerza a la cocktelería gallega. Ellos han hecho posible que AGABA tenga una estructura cada vez más estable y que, en la actualidad ya rondemos el centenar de socios.

Por supuesto, no puedo olvidarme de todas las entidades y empresas colaboradoras que, desinteresadamente aportan su ayuda porque sin ellos tampoco hubiese sido posible escribir ahora estas líneas.

El 8 de abril celebraremos el V Campeonato Gallego de Cocktelería en el Hostal de los Reyes Católicos y sin duda, será un momento fantástico para entonar el "Cumpleaños Feliz".

Bueno queridos socios, después de este lustro agitando y mezclando en Galicia voy a ir cerrando los ojos para formular el deseo de turno al soplar las velas de nuestro "cumple". Se que este deseo debe ser secreto, por si no se hace realidad, pero seguro que puedo compartirlo con vosotros. Deseo poder escribir durante muchos cumpleaños de AGABA editoriales similares a esta. Entretanto muchas gracias a todos por estos maravillosos 5 años de vida.

Hasta el próximo número:

LII Congreso Nacional de Cocktelería para Jefes y Jóvenes Barmans

Málaga fue el escenario del LII Congreso Nacional de Cocktelería. Más concretamente, el Hotel Amaragua de Torremolinos, (un espléndido establecimiento de 4 estrellas situado en primera línea de playa y restaurado recientemente), hizo de marco incomparable para tal evento al que asistieron cerca de 300 personas entre concursantes, directivos e invitados.

La semana de la cocktelería en España, (del 7 al 11 de noviembre), estuvo repleta de visitas y actos de confraternización entre las diferentes asociaciones componentes de FABE. La asociación anfitriona, ABE Málaga, organizó diferentes actividades, como la visita realizada a las bodegas González Byass, propietaria del conocido fino Tío Pepe, brandies como Lepanto o Soberano y rijoas como Beronia, o la visita a la

Los representantes gallegos, Alejandro Gómez y Ana Belén Morán no pudieron conseguir el triunfo en esta ocasión, pero han regresado encantados de la experiencia obtenida en este Nacional y de haber participado con los mejores barmans españoles



Alejandro Gómez, (Categoría Jefes de Bar)



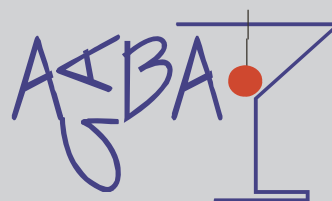
Ana Belén Morán, (Categoría Jóvenes Barmans)

catedral y centro histórico de Málaga.

De igual forma, hubo la oportunidad de probar la gastronomía regional con la comida que la organización ofreció en la caseta de la tercera edad a base de "pescaito frito".

El día 7 de noviembre tuvo lugar la tradicional Asamblea General de Presidentes y Secretarios, en la que se aprobaron las cuentas generales y se discutieron cuestiones de diferente índole. El día del campeonato, celebrado el día 9, se estructuró juntando las dos categorías, Jóvenes Barmans y Jefes de Bar. Desgraciadamente Galicia perdió en la primera ronda a nuestros dos representantes, Alejandro Gómez blanco, en Jefes de Bar, y Ana Belén Morán, en Jóvenes Barmans. Tras la segunda ronda se dieron a conocer los 12 finalistas, 6 de cada categoría, del los cuales salieron los campeones, que este año fueron para Saturnino Fernández de Cantabria en Jefes de Bar y Juan Miguel Moreno de Málaga en la categoría de Jóvenes Barmans. Como no podía ser menos en un evento de estas características, el nivel presentado y la creatividad demostrada, (tanto en los cocktails, como en las decoraciones), por los participantes fue maravillosa.

Como punto final del Campeonato se celebró



Asociación Galega de Barmen

una gran cena de gala en los salones del hotel Amaragua, en el cual se procedió a la entrega de premios y de distinciones. La Delegación Gallega estuvo compuesta por Ana Liste, Secretaria, Ignacio González, Tesorero, José Soto, Vocal, Alejandro Gómez y Ana Belén Morán como concursantes y Marcos, Ricardo y Raquel como socios invitados por AGABA.

Queremos agradecer a los componentes de ABE Málaga, todo su trabajo que sabemos que ha sido intenso para poder organizar un acto de tan gran calibre y por su disponibilidad y amabilidad en todo momento para hacer que nos sintiéramos como en casa. Desde ABE Galicia: ¡¡¡MUCHAS GRACIAS!!!



La Delegación Gallega en el Campeonato Nacional de Málaga al completo

Campeonato del Mundo Helsinki 2005

Entre los temas más destacados que se trataron en este congreso está la inclusión de Armenia como nuevo miembro de la I.B.A. y la elección del nuevo presidente de la IBA. Deja el puesto "Umberto Caselli" que ocupaba este cargo desde 1999, y entra como nuevo presidente "Derrick Lee", el que hasta ahora era presidente de la "A.B.S" Asociación de Barmen de Singapur.

Junto con el congreso, se celebró también el 31º campeonato mundial de cocktelería.

Este año como novedad se introdujo la categoría "Fancy Cocktail", y se eliminó la categoría de "Clásico".

La diferencia entre estas dos categorías, es básicamente, que en la nueva categoría "Fancy Cocktail" se pueden utilizar hasta 7 ingredientes, mientras que en el clásico, se utilizaban como máximo 5 y había prohibiciones, como mezclar dos destilados entre sí.

Esta nueva categoría abre la posibilidad de crear nuevas mezclas con las últimas novedades en bebidas que tenemos en el mercado, como las ginebras, vodkas, rones aromatizados, etc.... y así poder añadir hasta 7 ingredientes.

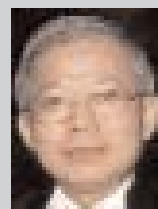
Nuestro representante en esta categoría fue Juan Rodríguez Espinosa, Campeón de España Long Drink en Lanzarote 2004, que participó con el cocktail "Sevilla Fresh", y aunque no pudo alcanzar el podio, obtuvo un decimocuarto puesto de un total de 47 participantes.

La otra categoría, fue el 6º Campeonato Mundial de "Flair", que ya es clásico dentro del campeonato mundial de la IBA.

En esta edición, España no tuvo ningún representante en esta original y vistosa categoría.

El primer puesto, por segundo año consecutivo recayó en el Uruguayo, Danilo Oribe, que se ha vuelto a proclamar, (después de hacerlo en Las Vegas en el 2004), nuevo Campeón del Mundo en esta modalidad, con un total de 498 puntos y a tan solo un punto del argentino Christian Delpech, que respresentaba a USA.

El LIV Congreso mundial de la IBA se celebró en Helsinki, capital de Finlandia entre el 19 y el 24 del pasado mes de octubre.



DERRICK LEE
Nuevo Presidente
de la IBA



SEVILLA FRESH

- 3 cl. Absolut Mandarina
- 3 cl. Monin licor-crema de Fresa
- 3 cl. Monin jarabe de sandía.
- 3 cl. Di Saronno - liva Saronno
- 5 cl. Zumo de Naranja
- Picadillo de frutas, (Limón, Menta y Cereza.

Los Campeones del Mundo

FANCY COCKTAIL

1º Puesto, Sergio Pezzoli, de nacionalidad italiana, representando a Bélgica".
2º Puesto, Suiza, Óscar Hernández
3º Puesto, Finlandia, Harri Tormanen

Sergio Pezzoli

Danilo Oribe

CATEGORÍA FLAIR

1º Puesto, Danilo Oribe, Uruguay.
2º Puesto, Christian Delpech, argentino representando a Estados Unidos.
3º Puesto, Hasan Sivrikaya, Suiza.



Foto de los tres Finalistas en la Categoría Fancy



Foto de los tres Finalistas en la Categoría Flair

El Cocktail Campeón del Mundo 2005

“STRAWBERRY NIGHT”

Sergio Pezzoli

- 2 cl. Absolut Vainilla.
- 2 cl. De Kuyper Fruta de la Pasión.
- 2 cl. Manzanita Marie Brizard.
- 2 cl. Zumo de Fruta de la Pasión.
- 4 cl. Zumo natural de Fresa.
- 1 cl. Azúcar líquido de Monin.

DECORACIÓN: Kumquat, physalis, hojas de piña y vaina de vainilla.

Los Licores y su Clasificación



Mar Vilanova de la Torre

Doctora en Ciencias Biológicas. Enóloga

Investigadora de la Misión Biológica de Galicia. (CSIC)

Queridos Socios:

Continuamos en este número abordando el mundo de los licores.

Son las bebidas alcohólicas obtenidas tras procesos de destilación y que fueron aromatizadas y endulzadas. Son de colores vivos, brillantes y su sabor dulce y fuerte suele ocultar su alta graduación alcohólica, que varía entre 27 y 55% vol, según sea la mezcla y el productor.



Se debe tener cuidado con la ingesta de estas bebidas, ya que dado su fuerte sabor, quien la bebe no percibe su alta graduación ni aporte calórico por lo que sus efectos son los del consumo de alcohol más su gran aporte calórico en una cantidad reducida de líquido.

Existen tres tipos distintos de licores:

- Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma.
- Los que están elaborados a partir de una sola fruta.
- Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas.

A nivel de su producción, existen dos métodos principales. El primero, que consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego siendo esta destila-

ción endulzada y algunas ocasiones coloreada. El segundo consiste en añadir las hierbas o frutas a la destilación base y endulzar. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y aroma de los ingredientes.

Según la combinación alcohol/azúcar los licores pueden ser:

- Extra seco: Hasta 12% de azúcar.
- Seco: Con 20-25% de alcohol y de 12-20% de azúcar.
- Dulce: Con 25-30% de alcohol y 22-30% de azúcar.
- Fino: Con 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar.
- Crema: Con 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar.

Conoce Las Bebidas



Los licores son conocidos por sus nombres genéricos, su aroma, color y graduación alcohólica. Entre los numerosísimos licores podemos nombrar los siguientes como los más conocidos:

Alkermes: Licor elaborado en Florencia, de 30% vol, macerando en alcohol, canela, clavo y ámbar, perfumado con extractos de planta como el lirio y coloreado con "cochinilla".

Amaretto: Licor de almendras de 28% vol, se elabora con los huesos del albaricoque, muy dulce, pero con el aroma amargo de la almendra, se produce en Saronno (Italia).

Angostura: Amargo del tipo Bitter que sirve para añadir a los combinados, su nombre proviene de la ciudad de Angostura en Venezuela.

Benedictine: Licor que fue inventado por el moje benedictino Bernardo Vincelli para paliar el cansancio de sus hermanos. La formula que aún se guarda en secreto por sus actuales propietarios, se elabora a partir de aguardiente de vino macerado con 27 hierbas específicas, cortezas y raíces. Tiene 45% vol.

Bernhardiner: Licor elaborado por los frailes de San Bernardo, con 38% vol, es



el resultado de la maceración del coñac con hierbas, raíces y plantas.

Buchu: Licor sudafricano, elaborado con hierbas digestivas.

Cachiri: Licor de mandioca, elaborado en Guayana.

Cacao: Licor de cacao de 28° muy dulzón y perfumado.

Calisay: Licor español, según una antigua formula de los monjes de Bohemia, elaborado a base de hierbas y plantas aromáticas y balsámicas.

Cantueso: Licor levantino, de 27% vol, elaborado mediante la destilación de la flor de cantueso y envejecido en barricas de roble.

Cassis: Es un licor de grosellas, elaborado en Francia y muy especialmente en Dijón. De poca graduación alcohólica, (no supera 16% vol), obtenido por maceración de grosellas negras en alcohol neutro, con el añadido, a veces, de bayas.

Cointreau: Licor del tipo Triple Seco, elaborado con cortezas de naranja verde, naranjas dulces y limón, triple destilación y de 40% vol, muy aromático. Es de origen francés.

Chartreuse: Celebre licor elaborado por los cartujos, en su elaboración interviene más de 130 hierbas y especies maceradas en aguardiente de vino y envejecidas posteriormente, con una graduación elevada de 43 a 55% vol. Atribuido su invento al padre Jerome Maubec con la sana intención de fortalecer los cuerpos de sus hermanos cartujos ubicados en el pleno corazón de los Alpes.

Curaçao: es un licor elaborado por maceración en alcohol de las cortezas amargas del "Citrus curassaviensis" una variedad de naranja originaria de la isla Curaçao. Hoy se elaboran distintos tipos, con graduaciones alcohólicas que oscilan entre 20 y 29% vol y van desde los muy dulces a completamente secos. Se

Conoce Las Bebidas

produce en diferentes tonalidades que van del blanco, (transparente), hasta el azul, pasando por el amarillo, naranja, verde y rojo.



Drambuie: Licor de whisky, realizado a base de whisky de malta, hierbas y miel de brezo, según fórmula secreta del siglo XVIII conservada por los escoceses.

Frambuesa: Licor obtenido de la maceración de la fruta en alcohol y el líquido obtenido se destila posteriormente.

Galliano: Licor italiano, de 40% vol, que se obtiene a base de hierbas aromatizadas con vainilla.

Grand Marnier: Licor francés elaborado a partir de la maceración de cortezas de naranja con coñac.

Izarra: Licor vasco-francés de hierbas y plantas maceradas en armagnac y endulzado con miel de 40 a 50% vol.



Kornschnapps: Licor alemán, obtenido de cereales fermentados.

Kümmel: Licor báltico, obtenido de cereales aromatizados con comino y endulzado con azúcar, con una graduación alcohólica de 50% vol.

Mandarine: Licor Belga, es un aguardiente de mandarinas, mezclado con brandy y endulzado, de 40% vol.

Maraschino: Licor elaborado en Dalmacia, hoy se hace en Italia, es un licor de cerezas silvestres, de 30% vol.



Pacharán: Licor elaborado en Navarra, se obtiene de la maceración de las endrinas en un alcohol azucarado y anisado.

Parfait Amour: Licor fran-

cés de 36% vol, uno de sus ingredientes es la violeta.

Peppermint: Licor de menta de unos 30% vol, de graduación alcohólica.

Southern comfort: Se elabora macerando melocotones y naranjas en whisky

(Bourbon), de 50% vol, se produce en Estados Unidos.

Strega: Licor italiano, elaborado con hierbas y endulzado, de 40% vol, su invención se le atribuye a las brujas (strega).

Tepache: Licor mexicano obtenido de la fermentación de la piña y endulzado con azúcar moreno.

Tía María: Licor de café de 30% vol, elaborado con ron y especias jamaicanas.

Zebib: Licor egipcio, anisado.



Bueno, creo que ya tenéis unas cuantas opciones para ir probando sabores nuevos. En el próximo número trataremos en profundidad uno de los licores con más historia, "El Chartreuse"

Hasta el próximo número:



Trucha y Muñeira de Mar

Xosé Torres Cannas

Propietario del Restaurante Pepe Vieira



¡Hola a todos de nuevo! Queridos socios de AGABA, después de un par de números ausente, vuelvo a estar con vosotros a nuestra sección culinaria "Cocina Para Todos" y para ello he elegido he elegido la receta que presenté en el VIII Campeonato de Cocineros Bocuse d'Or 2002 en el que tuve el orgullo de representar a Galicia como finalista. Quizás encontréis la receta un poquito complicada, pero os garantizo que merece la pena observar el resultado en el que la trucha sale claramente beneficiada.

Ingredientes Para 4 Personas

- 0,5 grs. De alga Agar - Agar.
- 1 Unidad de Almeja.
- 5 grs. De Ajetes.
- 5 grs. De Arroz.
- 1 Unidad de Berberecho.
- 1 Unidad de Bogavante.
- 1 Unidad de Calamar.
- 1 Unidad de Camarón.
- 1 Unidad de Centollo.
- 1 Unidad de Cigalas.
- 2 grs. De Espagueti de Mar.
- 5 grs. De Garbanzos EEUU, (Washington o California)
- 7 Hojas de Gelatina.
- 2 Hojas de Laurel.
- 5 grs. De Mantequilla.
- 1 Unidad de Mejillón.
- 1 Unidad de Navaja.
- 5 grs. de Sal.

- 2 grs. de Touca.
- 1 Unidad de Vieira.
- 10 cl. de Vinagre de Módena.
- 75 cl. Albariño.
- 1 Unidad de Zamburiña.
- 4 Truchas.

Elaboración:

- **Trucha:**

Deslomar y desespinar. Desprender el lomo de la piel. Hacer un rulo introduciendo ajetes en el interior. Cocer a 50°C.

- **Crustáceos:**

Llenar una marmita con agua, introducir laurel y sal en la misma. Llevar hasta punto de ebullición y añadir los crustáceos. Enfriar y reservar hasta el emplate.

- **Moluscos:**

Introducirlas en el horno con vapor durante unos segundos hasta que comiencen a abrir. Enfriar y reservar hasta el emplate.

Cocina Para Todos



- *Espanja de Albariño:*

Calentar parte del vino y diluir la gelatina en él. Dejar gelatinizar y batir, (a ser posible), en la termomix con la palomita. Introducir en moldes y enfriar en cámara.

- *Para los Garbanzos:*

Cocer los garbanzos hidratados a partir de agua templada. Enfriar y desprenderlos de su piel. Utilizar la piel, previamente frita para el emplate.

- *Espuma de algas:*

Cocer el arroz. Pasar por un chino reservando el agua de la cocción. Añadir el agua, triturar y espumar.

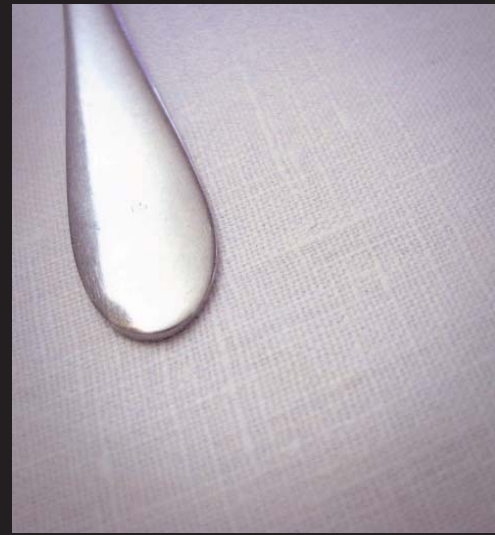
- *Papiro de Agar - Agar:*

Cocinar el Agar - Agar al vapor en molde previamente impregnado en aceite.

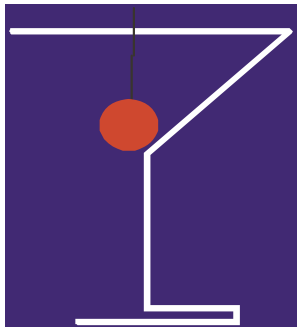
Bueno amigos, solo falta poner vuestro puntito de imaginación a la hora de emplatar y tener la mesa preparada.
Buen provecho.



Pepe Vieira
Pepe Vieira
Pepe Vieira
Pepe Vieira
Pepe Vieira
Pepe Vieira
Pepe Vieira



tel. 986 691 749
Pza. Constitución 2, 36960 Sanxenxo
e-mail. pepevieira@terra.es



Sueño

Barman: Marcos Martínez Iglesias



Ingredientes:

- 2 cl. de Ron Bacardí 8 años
- 2 cl. de Manzanita M. Brizard
- 5 cl. de Zumo de Mango Lambda
- 5 cl. de Zumo de Maracuyá Lambda
- 1 cl. de Jarabe de Grosella

Decoración:

Calabaza y Guinda

Preparación:

Cocktelera

Servir en Vaso de Long Drink



V Campeonato Gallego de Cocktelería

ASBA

Modalidad Cocktail Long Drink
Asociación Galega de Barmen



50 Aniversario
2001 - 2006

¡¡¡Celebralo con Nosotros!!!



Sábado 8 de Abril de 2006
Hostal de Los Reyes Católicos
Pza. del Obradoiro
Salón Capilla Real 16:00 hrs
Entrada Libre

Trinidad y Tobago

Natalia Seoane Pintos

Vocal de AGABA - FABE Galicia



¡Hola a todos de nuevo! Queridos socios, antes de nada, quiero desearos un Feliz Año 2006.

En este nuevo viaje por "El otro lado del Atlántico"

os voy a llevar a 23 islas. Sí son 23 las islas que forman Trinidad y Tobago. Están situadas al sur del Mar Caribe y muy cerca de la costa de Venezuela.



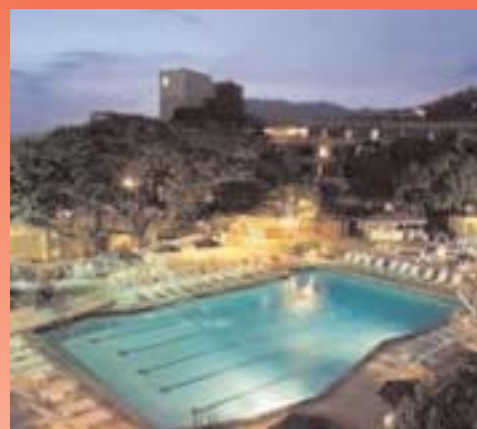
Creo que a todos os sonarán estas islas, pues se ha oído hablar bastante de ellas en los últimos meses, tanto en radio como en televisión, ya que era la primera vez que jugaban la Copa Mundial de Fútbol, y ya sabéis que cuando se trata de fútbol...

Su nombre completo es República de Trinidad y Tobago y su Presidente es George Maxwell Richards. Allí se habla inglés como lengua oficial pero también hindi, francés, español y chino. ¡Sí, chino!

Podríamos decir que la isla más importante en cuanto a dimensiones y población es Trinidad cuya capital es Puerto España. También se dice que Trinidad es una de las islas más cosmopolitas del Mar Caribe mientras que Tobago es más tradicional tanto en su gente como en cultura. Trinidad y Tobago, como el resto de islas caribeñas, han estado dominadas por Europa después de que Colón las descubriera, por Francia en este caso, desde



Al Otro Lado del Atlántico



1650, y desde mediados del siglo XVIII por los británicos. La independencia de estas islas no se alcanzó hasta el 31 de agosto de 1962, después de más de 300 años dominados por europeos.

Son dos los grupos étnicos que predominan en la demografía de estas islas; los indo-trinitaños, descendientes de trabajadores de la India, y los afro-trinitaños, descendientes de esclavos africanos. Cada uno de estos grupos ocupa alrededor de un 40% de la población, el 20% restante lo forman europeos, chinos, sirio-libaneses y caribes.

Si queréis ir a pasar unas vacaciones a una de estas islas no va a ser muy caro, el precio por habitación y por noche ronda los 30 euros, pero no esperéis dormir en un hotel de 5 estrellas. Los "hoteles" que más abundan y los de este precio son lo que aquí llamaríamos un apartamento. Aún así, se ubican en primera línea de playa y en las mejores playas de la isla. Sin duda podría ser una experiencia única en lo que a paisaje se refiere.

Otra opción sería ir hasta la capital, Puerto España, y reservar habitación en el Trinidad Hilton & Conference, nada que ver con el hotel anterior en cuanto a infraestructura pero tampoco nada que ver con el precio, aunque si buscáis en Internet podréis buscar vuelo + estancia de 4 noches desde 772€. Bueno, como veis, podemos realizar un maravilloso viaje al Caribe por un módico precio, que, aunque no sea con alojamiento de lujo, seguro que compensará, y ya nos contaréis a vuestro regreso. Hasta aquí el viaje de este número, hasta la próxima.



Cocktails con Orujo en la Ciudad Condal



José Soto y Natalia Seoane, Vocales de la JD de AGABA, elaboraron algunos cocktails con Orujo de Galicia, comentando las características apropiadas para la cocktelería de este maravilloso producto gallego

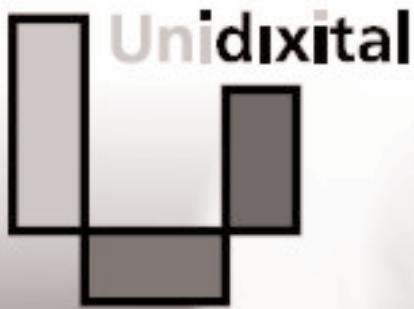
El 14 de Noviembre se celebró en el Museo Marítimo de Barcelona una ponencia del Consejo Regulador de la Denominación Específica Orujo de Galicia en el que se hacía una pequeña reseña de cómo se elabora el Orujo en Galicia y las características que tienen que tener para poder formar parte del Consejo Regulador. También se hizo la presentación de los tres nuevos productos derivados del Orujo, que son la Crema de Orujo, Licor de Orujo y el Licor de Hierbas, que empiezan a ser regulados por la D.O. Acudieron al evento personas relacionadas con la hostelería catalana y, cómo no, compañeros del Club del Barman de Barcelona. El acto estuvo presidido por Isabel Salgado de Andrea, Presidenta del Consejo. También



Jordi Estadella condujo el acto como maestro de ceremonias. El popular presentador es un enamorado confeso del mundo de la cocktelería



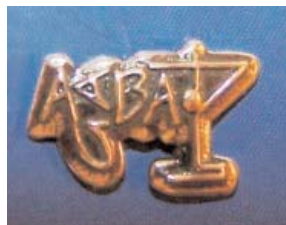
estuvo presente Ana Fernández González, Secretaria del Consejo regulador y Jordi Estadella, presentador catalán muy apegado a la hostelería y encargado de presentar el evento y darle un toque de humor. Después de la presentación de los productos, José Soto y Natalia Seoane, en representación de AGABA, se encargaron de realizar una demostración de cocktails con orujo al mismo tiempo que comentaban las propiedades de éstos y su realización. Al finalizar el evento, todos los invitados pudieron degustar estos cocktails con orujo de la mano de nuestros barmans.



Impresión digital en color y blanco y negro
 Impresión Offset
 Cartelería
 Escaneos, para offset, documentos,
 negativos, diapos y microfichas

Servicio de Edición Dixital da Universidade de Santiago de Compostela
 Rosalía de Castro, 45 • 15706 Santiago de Compostela
 Teléfono e Fax 981 55 30 32
 www.unidixital.com
 E-mail: info@unidixital.com - maquetación: maqueta@unidixital.com

Productos AGABA



Pin AGABA en Plata
 12 €



Escudo
 FABE
 Galicia
 6 €



Escudo
 AGABA
 6 €



Pin FABE 10 €

Si estás interesado, haznos tu pedido por la vía más cómoda, (teléfono, Email o correo) y te haremos llegar tu producto lo antes posible. En el caso de los Escudos, el precio solo incluye el bordado sobre tela. Si lo quieres sobre una camiseta, camisa o polo, consúltanos precio.

Una Nueva Incorporación

Otro Punto de Vista

Ramón Montaña Hernández

Vocal de AGABA - FABE Galicia

Ante todo compañeros de Grolos, me gustaría felicitar el año que estamos comenzando.

¡¡Una nueva incorporación!! Bueno, tampoco es realmente así, cierto es que me incorporé a esta asociación desde sus comienzos, pero de una forma diferente a la nueva etapa que comienza para mi.

Antes, podemos decir que era la parte pasiva del socio, sí me interesaba el mundo de la coctelería pero para ser sincero era como un hobby que en el fondo, en el fondo... estaba ahí. Me presenté a unos cuantos concursos donde jamás conseguí una victoria, bueno ni siquiera he llegado a pasar a la última fase de ninguno de estos.

Pero aquí estoy, en vez de arrojar la toalla, pensé ¿Por qué no participar de otra forma? Tras un periodo de descanso en tierras extranjeras es cuando el Presidente de esta asociación me propuso participar en la Junta Directiva como vocal, y analizando las posibilidades que podría tener en un nuevo concurso me dije "mira nene; de los concursos has aprendido mucho, (cada vez que me presentaba a uno nuevo, cierto es que quería ganar) pero esa etapa había finalizado ya para ti". Se presentaba entonces para mí la manera de desarrollar la parte activa del socio de AGABA participando en las decisiones que se han de tomar para que todos juntos podamos ir mejorando y creciendo, ¿No os parece interesante?

Llevo tan solo un par de meses y dentro de la Junta y lo que en este momento más me agrada es la posibilidad de poder organizar los concursos a los que yo antes me presentaba, para que la opinión que tengo de ellos como participante pueda ayudar a que cada día nos superemos.

Sin más, deciros que seguramente ahora me veáis más a menudo en estas paginas de nuestra revista para informaros de todo lo que sucede, y que podéis contar con mi ayuda para lo que queráis. ... ¡¡nos vemos pronto!!

...Un saludo compañeros...



Avda. de La Coruña 107
27370 Rábade - Lugo
Tlf. 982390012
www.cotoreal.net



Socios Protectores de AGABA



CONSEJO
REGULADOR

*C.R. para la D.E.
Orujo de Galicia*



BACARDI

CASA FUNDADA EN CUBA EN 1862

Bacardi - Martini



Marie Brizard



TURGALICIA

Dirección Xeral de Turismo

Turgalicia



*Centro Superior
de Hostelería de Galicia*



Larios Pernod Ricard



Los Errores de Los Reyes Magos

¡¡Hola a todos y Feliz Año nuevo!! Se acabaron las fiestas, la Navidad, la Nochevieja y, cómo no, los Reyes Magos ya volvieron a Oriente dejando cargadas de regalos e ilusión los hogares de todo el mundo. Este es, sin duda un momento que todo el año esperamos con ilusión, pero, es tanto el trabajo que tienen los Magos, que muchas veces cometen pequeños errores que debemos disculpar y que hacen que nos encontremos con regalos que no esperábamos.

Pero no hay problema, porque hoy en día los Reyes se han modernizado y nos ofrecen la posibilidad de cambiar esos presentes por otros que nos ilusionen mucho más, y este es por lo tanto, el objetivo de este artículo. En "Grolos" ya nos hemos puesto manos a la obra para echaros un cable, buscando para vosotros en la red esos regalos curiosos con los que siempre lograrás sorprender y arrancar una sonrisa a los tuyos.

Mascotas acuáticas para los pequeños

Empezamos proponiendo el regalo ideal para



los pequeños de la casa. Un tipo de mascotas acuáticas con las que los dejarás boquiabiertos. Solamente hace falta un pequeño recipiente de agua y tres sobres preparados para que los niños puedan disfrutar en casa de estos simpáticos animales, parecidos a los caballitos de mar. Los bichos te llegan en tres sobres: uno con solución para purificar el agua del recipiente, otro con los huevos vivos que eclosionarán al tocar el agua y el último con la comida para un año. Son simpáticos animales que viven en el agua y no paran de moverse con su graciosa cola, les gusta nadar contra corriente y pueden vivir hasta dos años. Nacen en 74 horas, un milagro de la naturaleza con la que dejarás encantados a tus peques, bien sean hermanos, primos, etc.

Precio: 16 euros

Un alcoholímetro útil para los colegas

Para los amigos, qué mejor que un regalo

!!!Shake - Shake!!!



que les sorprenda y al mismo tiempo les resulte de utilidad. Es el caso de este "alcoholímetro", con el que en tan sólo cinco segundos se puede obtener el nivel de alcohol en el aliento. Teniendo en cuenta las consecuencias dramáticas que tiene beber cuándo se conduce, este regalo puede ser muy bien acogido por tus colegas conductores. Con este aparato, sabrán cuando deben parar de beber si luego van a conducir, evitando de este modo posibles accidentes. Es cómodo de usar, con una

pantalla muy fácil de leer y con un tamaño pequeño para poder guardar en el bolsillo o en el bolso.

Precio: 37 euros

Pulpo masajista para el padre

Una idea muy original para obsequiar a nuestro padre es el pulpo de varitas de cobre, ideal para darse masajes luego de



las duras jornadas de trabajo. El llamado "pulpo masajista" es ideal para darse un buen masaje de forma natural y sin conocimientos previos. Estando el cabeza de familia relajado y con los ojos cerrados, procederemos a realizar el masaje durante unos cinco minutos, (que menos, teniendo en cuenta todos los disgustos o preocupaciones que le hemos ocasionado a lo largo del año). Con movimientos de arriba a abajo y dándole vueltas al objeto, se encuentran los mejores puntos de relajación de la cabeza. ¡Los efectos son inmediatos!

Precio: 19 euros

Un antirronquidos para la madre



¿Y para la madre? Pues una vez habiendo relajado previamente al padre, debemos pensar en cómo lograr que nuestra madre también pueda gozar de un mejor nivel de vida. Para ello, es ideal un "antirronquidos", con el que recuperará el plácido sueño, sin tener

que escuchar al roncador de su marido toda la noche. Se trata de uno de los primeros dispositivos que resulta eficaz, discreto y de fácil utilización. Recomendado por el "Centro Francés de investigación sobre el ronquido", este aparato educa al roncador, con estimulaciones indoloras, a cambiar de postura sin despertarle. La estimulación está basada en una tecnología clínicamente probada, por lo que tu padre no correrá peligro alguno y tu madre te lo agradecerá eternamente.

Precio: 45 euros

Para los abuelos, un "fraile del tiempo"

Para los abuelos, siempre tan preocupados por el tiempo, "saca el paraguas, que me da que va a llover", hemos encontrado el regalo perfecto. Un "fraile que predice el tiempo" con un margen de error mínimo. Es un higrómetro fiel a su misión de señalar el tiempo que hará al día siguiente, indicando ocho posiciones como húmedo, seco, lluvia, revuelto, etc. El

¡¡¡Shake - Shake!!!

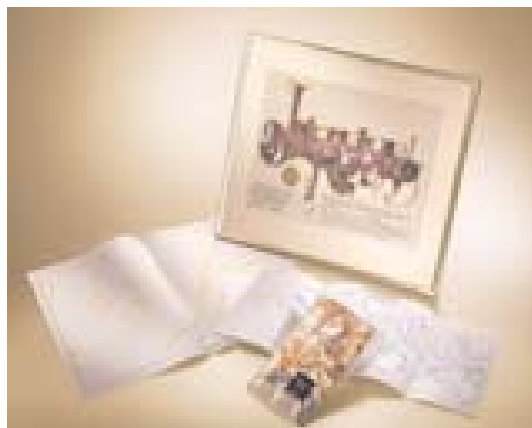


fraile es eficaz, pero se debe tener en cuenta, esto hay que decírselo a los abuelos, que no puede dejarse en una habitación cerrada y sin ventilación, obvio por otra parte. Ellos estarán a la mar de contentos y entretenidos con su nuevo regalo y tú, pues la próxima vez que te avisen del tiempo, lo tendrás más en cuenta.

Precio: 26 euros

Regálale una estrella

Y, falta la novia o novio.... Si lo que quieres es hacerle un regalo inolvidable, ¡regálale una estrella! En serio, puedes poner su nombre a una estrella y obsequiarle por Navidad con un regalo súper romántico. Desde luego, especial, bonito y original va a ser, sin duda. Piénsatelo, desde 1979, la International Star Registry ha registrado más de un millón de estrellas con el nombre de personajes famosos y personas privadas de todo el mundo. Ya



que eso de "te regalaría el cielo si pudiera" por ahora no es posible, empieza por bautizar una estrella con su nombre. Además le enviarán a casa un pack que incluye certificado, carta estelar y libro de astronomía.

Precio: 120 euros

GELUCHA

**Mercado Municipal
Ramón Cabanillas
Teléfono 981244487**



NEPTUNO I

**Ronda de Monte Alto 109
Teléfono 981210205**

NEPTUNO III

**Gral. Sanjurjo 253 Bajo
Entrada por Travesía Bella
Vista
Teléfono 981132483**

NEPTUNO II

**Mercado Municipal Monte
Alto 109
Teléfono 981210423**

NEPTUNO IV Y CHARO

**Mercado Municipal
San Agustín 30 y 31
Teléfono 981205780**



Torremolinos “Grand Prix”

Este año ha sido un orgullo para mí participar en el Campeonato Nacional de Cocktelería celebrado en Torremolinos, Málaga. Yo nunca me había imaginado poder concursar en un Nacional pero la experiencia ha sido un poco negativa, por un lado, pero al mismo tiempo bastante gratificante y seguro que me ayudará a mejorar en mi futuro.

Lo primero que quiero hacer es dar las gracias a AGABA por confiar en mí y deciros que aunque no sea gallega me he sentido como si realmente lo fuera ¡gracias!

Lo segundo que hay que hacer es darle las gracias a la asociación organizadora del evento sobre todo por la elección del Hotel Amaragua. Además no solo nos han ayudado a conocer un poco Torremolinos sino también Málaga capital y la magnífica bodega de Tío Pepe en Jerez de la Frontera.

El concurso fue como todos los concursos, nos reunimos los concursantes en una sala, nos explican las reglas de puntuación, el orden de salida... y comienza en concurso. A mi me tocó salir en el puesto número 4 ¡Vaya suerte!, de los primeros ¡Jo! ¡Que nervios! Sin embargo, una vez que subí al escenario se pasaron

Ana Belén Morán

Subcampeona Gallega 2004

todos de golpe, pero pasó lo que pasó, cuando me di cuenta en vez de 5 vasos ¡¡Había hecho 4!!

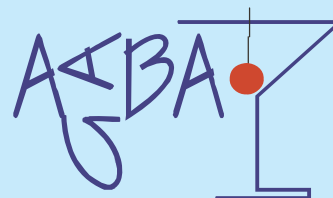
Se me cayó el mundo encima, y a partir de ahí, un error tras otro... Vaya decepción para mí y para mi asociación, qué rabia me dio porque hasta ese momento iba todo perfecto...

Al final ganaron los representantes de Málaga y Cantabria y a todos los demás nos dieron los respectivos trofeos.

Para acabar tengo que dar las gracias a mis compañeros de viaje (y a los que no pudieron ir también), y deciros a todos vosotros que me lo pasé genial, a pesar de todo, y que me reí muchísimo (sobre todo como mi compañera de habitación, je, je) y que me ha servido como experiencia, porque jamás me volverá a pasar lo que me paso el 9 de Noviembre de 2005 en Torremolinos.

Un saludo a todos

**Espacio reservado para
vuestra publicidad
Consultar tarifas en:**



Asociación Galega de Barmen



**Asociación Galega de Barmen
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km. 3
Apartado Postal 571
15896 Santiago de Compostela
Teléfono 637809183**

E-Mail: agabamail@terra.es

Página web: En espera de registro de dominio

**Ayúdanos a financiar nuestra revista
De vosotros depende que “Grolos”
salga a la luz cada trimestre**

Diego Mosquera Miramontes
Vicepresidente de AGABA - FABE Galicia



El Caqui

El Caqui es un fruto tropical de origen asiático, que ha sabido adaptarse perfectamente al clima ibérico.

Su árbol puede alcanzar unos 8 metros de altura y es la planta cultivada más antigua de Asia Oriental



riamente formada por plantas leñosas de la que proviene por ejemplo la famosa madera de Ébano. El árbol del caqui puede alcanzar hasta unos 8 metros de altura y es la planta cultivada más antigua del Asia Oriental. Los caquis se cosechan en Italia y España de octubre a diciembre; y en Brasil y parte de Sudamérica entre marzo y julio.

El Caqui, es un fruto tropical de origen asiático, aunque hoy en día se ha adaptado a casi la totalidad del clima de la península Ibérica.

En la actualidad cualquiera de nosotros puede tener un árbol de Caqui en nuestros huertos, y poder degustar en estas fechas de una fruta con todo el sabor tropical cuando esté realmente madura.

El caqui es un fruto anaranjado o rojizo con una piel lustrosa y fina que envuelve una pulpa jugosa que puede albergar en su interior semillas, aunque normalmente no las tenga. Tiene un sabor dulce con notas de melocotón y pera.

El árbol del Caqui pertenece a una extensa familia llamada "Ebenaceae" mayorita-



Frutas Tropicales

El caqui es una baya parecida al tomate que no desprende sus mejores cualidades gustativas cuando el fruto está blando al tacto y la piel es ligeramente translúcida, es decir, cuando ya está casi pasado. Por eso la mejor manera de disfrutarlos sea como fruta fresca, y para ello podemos partirlo a la mitad y extraerle la pulpa con una cuchara.

Si alguien ha probado alguna vez un caqui y este no estaba lo suficientemente maduro, es posible que no le queden ganas de volver a hacerlo, ya que éste contiene un alto contenido en tanino que produce un efecto muy astringente, que solo lo pierde cuando está plenamente maduro. Se ha creado un cruce para eliminar algunos defectos del Caqui, eliminando el tanino, la piel correaosa y las semillas. Este cruce toma el nombre de "Fruta de Sharon" y se puede consumir cuando su textura es aún dura y firme, sin que carezca del delicioso sabor del caqui.

El caqui ofrece multitud de preparaciones, como cremas, jaleas, sorbetes, helados, y por supuesto con su pulpa podemos hacer excelentes cocktails y combinados exóticos.



TROPIC STAR

- 3 Cl. de ron blanco.
- 3 Cl. Pulpa de caqui tamizada.
- 2 Cl. Zumo de naranja.
- 1 Cl. Zumo de lima

Mezclar todos los ingredientes en túrmix con hielo picado.

Fe de Erratas

Queremos Pediros disculpas por la errata que se publicó en el número anterior de Grolos dentro de esta sección.

El artículo de la sección Frutas Tropicales hablaba del "Zapote", mientras que el título de dicha sección enunciaba el de la revista anterior, (Kiwano).

Queda entonces subsanado el error en esta Fe de erratas, pidiendoos de nuevo disculpas por el mismo.

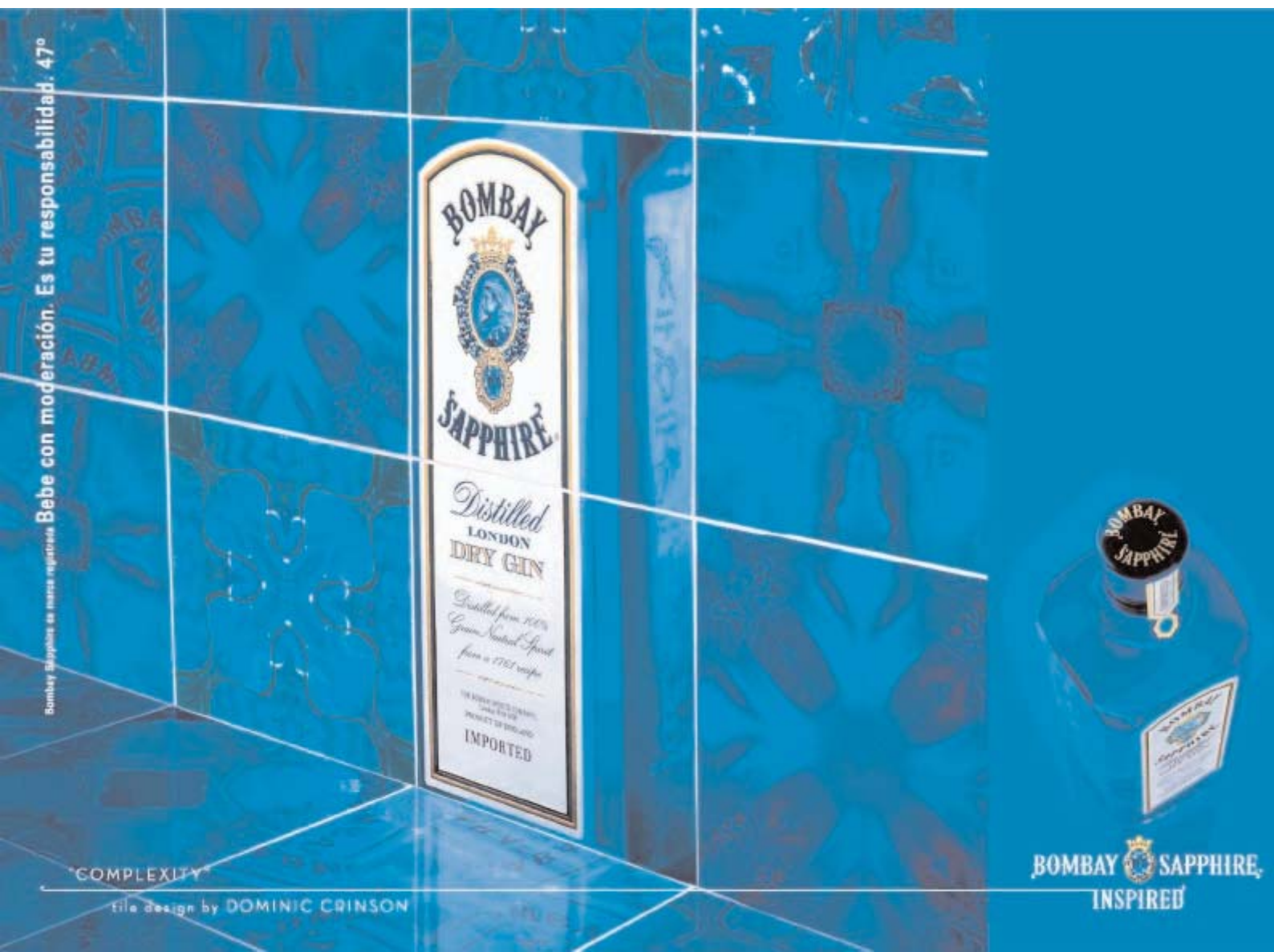
Muchas Gracias.

Curso de Cocktelería

Entre los días 21 al 30 de Noviembre, se celebró un curso de "INICIACIÓN A LA COCKTELERÍA", en el pub "UFO" de Pontevedra. El curso con una duración de 22 horas, financiado por el "Fondo Social Europeo", fue impartido por nuestro vicepresidente, Diego Mosquera, a través de "FEPROHOS" (Federación de Empresarios de Hostelería de Pontevedra).

Al curso acudieron unos 15 alumnos, la mayoría de ellos empresarios de la zona, que intentarán poner en práctica los conocimientos adquiridos en este curso, en sus propios negocios.

Además de la cocktelería clásica los alumnos tuvieron la oportunidad, de realizar, nuevas y novedosas bebidas como sorbetes de mojito y gin-tonic, o técnicas nuevas de decoración.



Bombay Sapphire es marca registrada. Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 47º

COMPLEXITY

file design by DOMINIC CRINSON

BOMBAY SAPHIRE
INSPIRED



"Aquí a auga non se bebe: vívese"



Prepárate para descubrir unha nova cultura: a cultura da auga. Vinte balnearios, repartidos entre o interior e a costa e máis de 2.000 prazas hoteleiras compoñen a oferta termal máis completa e variada de España, onde todo o mundo pode encontrar un lugar á súa medida para relaxarse, esquecerse de todo e non pensar en nada que non sexa gozar.

Fuxe da rutina. Sínte Galicia.