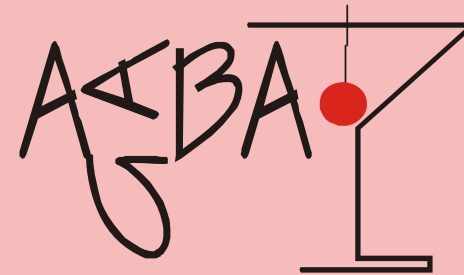


Publicación Bimensual  
para Asociados



Asociación Galega de Barmen



Delegación Oficial en Galicia de F.A.B.E.,  
Federación de Asociaciones de Barmen Españoles.

Número 5  
Noviembre 2002



Asociación Galega de Barmen  
 A Barcia, Carretera Santiago - Noia km3  
 Apartado Postal 571. 15896 Santiago de Compostela

## Editorial. Vamos de Novatos

Boletín  
 Bimensual nº 5  
 noviembre 2002



Queridos socios: Un nuevo número de vuestro dossier vuelve a ver la luz después del parón veraniego. Nos ha costado un poco recomponernos, es más, aún hoy no hemos podido reunirnos toda la Junta Directiva, pero la revista de noviembre ya está aquí. Como sabéis, el pasado 18 de octubre se celebró el primer concurso oficial de cocktailería de Galicia. En dicho certamen se clasificaron los dos socios de AGABA que representarán a Galicia en el Campeonato de España organizado por la Federación Nacional que tendrá lugar en Lanzarote del 9 al 13 de diciembre del presente año coincidiendo con la celebración de la

Asamblea General de Asociaciones de Barmans. Así es que, queridos socios, ¡Allá vamos los novatos! y eso lo digo para todos los que vamos a tener la suerte de disfrutar de esta experiencia. Evidentemente, los concursantes deberán dominar los nervios que supone

*(Continúa en la página 3)*

Editorial: Vamos de 2 Novatos.	
Noticias A.GA.BA.	4
De películas va la 5 cosa. James Bond	
En la Red. Webs de Cocktelería.	7
Conoce las bebidas. El Vodka.	8
A Menudo he Pensa- 9 do.....	
Aprendamos poco a 10 poco. El Jarabe.	
Una Anécdota Más	11
1º Campeonato 13 Gallego de Cocktelería	
Cocktails + Aperitivos	15
El Trotabares. En Antibes.	16
Los Clásicos y sus 17 Recetas. Bloody Mary.	
Gracias Natacha	20

En este número.....



★ ★ ★ ★ ★  
 ★ Bloody ★  
 ★ Mary. ★  
 ★ Antiresacas ★  
 ★ ★ ★ ★ ★



(Viene de la página 2)

participar en un evento de estas características. Tendrán que competir con algunos de los mejores barmans de toda España, la mayoría de ellos curtidos en muchos concursos y de los que por supuesto nuestros representantes intentarán aprender todo lo posible.

Pero esta, no solo es la primera vez para ellos, sino que también lo es para los representantes de AGABA. Los dos miembros de la Junta Directiva que acudiremos, nos impregnaremos del ambiente de estas Asambleas y presentaremos oficialmente en sociedad a la Asociación Galega de Barmen ante el resto de Asociaciones Regionales que, unificadas en FABE tuvieron a bien aceptarnos hace ya casi un año.

De todo lo que acontezca en la Asamblea General, os informaremos puntualmente en nuestra Asamblea anual que celebraremos en enero de 2003. No obstante, en nuestro próximo número, encontrareis información del Campeonato de España y de la experiencia que nuestros representantes han tenido la posibilidad de vivir. Somos conscientes de la dificultad de conseguir una clasificación para el mundial de 2003 representando a España, pero lo que si os aseguro es que vamos con toda la ilusión del mundo a participar y sobre todo a aprender para los próximos años.

Queremos agradecer la confianza que depositáis en nosotros para llevar el rumbo de vuestra Asociación. Esperemos poder seguir asistiendo durante mucho tiempo a las Asambleas Nacionales, pues eso significará que AGABA se consolida, que los barmans gallegos tienen inquietudes y que vuestra Asociación crece.

Y, como ya os dije antes..... ¡Allá vamos los novatos!

Hasta pronto.

### **Junta Directiva de A.GA.BA.**

#### **Presidente**

Juan José Fernández Morales

#### **Vicepresidente**

Raúl Alejandro

Álvarez Fernández

#### **Secretario General**

Diego Montes Fornos

#### **Relaciones Públicas**

Diego Mosquera Miramontes

#### **Tesorera**

Natascha López del Río

#### **Vocales**

Silvia Taboada García

Ana Liste Villanueva

#### **Asesora Legal**

Beatriz Cristina

Estévez Fontenla

**Juan José Fernández Morales.**

**Presidente de AGABA**

## NOTICIAS DE A.G.A.B.A.

*El pasado 18 de octubre, se celebró el Primer Campeonato Gallego de Cocktelería organizado por AGABA. Dicho evento tuvo lugar en el Aula de Bar-Cafetería del Centro Superior de Hostelería de Galicia. Los concursantes debieron realizar dos recetas. La primera de ellas fue a sorteo de entre nueve recetas de cocktails internacionales. La segunda, fue un cocktail de trago largo inventado por los participantes. El campeón gallego fue Luis Riobó Llorens que representará a Galicia en el Campeonato de España en la modalidad de cocktail de trago largo. En segundo lugar quedó clasificado Alejandro Gómez Blanco, que en el certamen Nacional participará en la modalidad de cocktail digestivo de trago corto. Nuestra más sincera enhorabuena a ambos y desde aquí les deseamos mucha suerte para el Campeonato de España.*



*Aprovechamos esta sección para recordaros una vez más a todos los que faltáis que nos remitáis una fotografía tamaño carné, ya que sin ella nos es imposible emitir los carnés de A.G.A.B.A. Y de la Federación Nacional.*



*Os comunicamos que nuestra página web ya ha sido renovada. La dirección continúa siendo la misma, [www.agaba.cjb.net](http://www.agaba.cjb.net). Hemos añadido nuevas secciones y cambiado el formato anterior. Esperamos que en ella podáis ir encontrando toda la información que necesitéis sobre AGABA. Por supuesto que aceptamos sugerencias sobre la misma en lo referente a secciones que os gustaría que apareciesen. Esperamos vuestra opinión.*



*Os anticipamos que a principios de 2003 celebraremos nuestra Asamblea General. Recibiréis con tiempo suficiente el orden del día de la misma, con el fin de que podáis incluir en la misma todos aquellos puntos que penséis que son de interés para todos y que no estén refleja-*



*dos anteriormente en el mencionado orden del día.*



*También para principios de 2003 tenemos pensado ofertar nuevos cursos de iniciación a la coctelería clásica para asociados. Si estáis interesados, os rogamos que os pongáis en contacto con nosotros para comunicarnos vuestra intención de asistir. Os recordamos que los cursos son de grupos reducidos (6 personas) y que la duración es de 15 horas repartidas en cinco días y en horario de tarde.*



*Queremos enviar un fuerte saludo a Natacha López del Río, que hasta este mes ha sido nuestra tesorera y una de las fundadoras de AGABA que se despide de su cargo ya que ha decidido marcharse a trabajar a Francia. Te deseamos lo mejor y esperamos que no nos olvides. ¡Mucha Suerte!*



*Por último, os recordamos que aún nos quedan ejemplares del libro “El Agua en la Coctelería del Siglo XXI” patrocinado por Vichy Catalán al precio de 25€ para todos los asociados.*

De Películas va la cosa. Bond.....James Bond



Volvemos a “De Películas va la Cosa” y hemos pensado que es un buen momento para desearle un feliz 40 cumpleaños y darle un fuerte tirón de orejas a uno de los personajes más inmortales de la gran pantalla y por el que no parece pasar el tiempo. Como habréis adivinado, se trata del sibirita número uno del séptimo arte. Su nombre es Bond.....James Bond. Hemos querido dedicarle un espacio en esta sección con todo merecimiento a este agente secreto con licencia doble 00 para matar que ha encandilado a un sinnúmero de chicas a lo largo de sus 21 películas incluida la recién estrenada “Muere otro Día” en la que Pierce Brosnan encarna de nuevo a 007 rodeado de los encantos de la oscarizada Halle Berry.

Todos los que nos podemos considerar Bondmaníacos, hemos envidiado el estilo del agente del servicio secreto británico por el extenso elenco de chicas Bond que han sucumbido a sus encantos a lo largo de todas y cada una de las entregas de la serie filmográfica. Indudablemente, gran parte de este éxito se debe a los actores

*(Continúa en la página 6)*

(Viene de la página 5)

que han interpretado este personaje de Ian Flemmings a través del tiempo. Desde que David Niven comenzase la saga, Sean Connery, David Lazenby, Roger Moore, Timothy Dalton y el mencionado Pierce Brosnan han podido disfrutar de una vida elitista llena de peligros, de todos los adelantos tecnológicos inventados en la sección “Q”, de coches míticos entre los que destaca el Aston Martin y de las mejores exquisiteces gastronómicas de casi todas las partes del mundo.

Y es que James Bond, entre misión y misión siempre ha encontrado un hueco para tomar una copa. En ocasiones un gran cognac francés, otras veces un sake japonés y algunas veces café tipo turco con poca azúcar. Pero hay dos copas que 007 no perdona en la mayoría de sus aventuras. Una es el Dom Perignon del 46 (en las novelas) o del 53 (en las películas) y otra es el que, gracias a él, se conoce en ocasiones como el cocktail de los espías. Estamos hablando del Martini con Vodka, también conocido como Vodkatini.



El Vodkatini es un cocktail seco de trago corto que se debe elaborar en vaso mezclador, en el que enfriamos una copa de vodka, la cual aromatizamos con unas gotas de vermouth francés seco para “endulzar” de alguna manera la mezcla. Se sirve en copa de cocktail con una cortecita de limón. Como veis, se trata de un cocktail muy similar al Dry Martini, pero cambiando la ginebra como componente principal por el vodka. Esta que os hemos puesto sería la receta más correcta. Pero como no podía ser de otra forma, Bond tenía que darle su toque especial en la elaboración. Veremos siempre

pedir que le realicen la mezcla en coctelera en lugar de en vaso mezclador. Su famoso “*Shaken, never Stirred*” (agitado, no mezclado) fue una manera de llevar la contraria a los puristas de la coctelería.

Sin duda, debemos perdonar esta pequeña incorrección a un personaje de estas características, y aunque en algunas de las últimas películas Bond modificó sus costumbres y pidió su Vodkatini batido, no agitado, los admiradores del doble 00 más famoso, siempre nos quedaremos con su “particular” receta.

Bond, no cambies nunca y sigue haciendo que tus seguidores sueñen con ser espía durante el tiempo que duran tus películas. Hazlo por nosotros al menos durante otros 40 años.

Muchas Felicidades y.....muchos, que cumplas muchos.

**Juan José Fernández Morales.**  
**Presidente de AGABA**



## En la Red



Queridos socios, continuamos con nuestra recién estrenada sección dedicada a las páginas web que vamos encontrando en la red. Esperamos que sigáis disfrutando y encontréis en estas webs todo lo que busquéis.

Las webs seleccionadas para este número son:

<http://loschupis.iespana.es/loschupis/inicio.htm>

En esta página podrás encontrar una selección de cocktails clasificados por la bebida alcohólica que llevan y de los cuales nos ofrecen además de las recetas, una pequeña explicación de su elaboración y una fotografía del cocktail.

Además en esta página encontrarás un pequeño diccionario con algunas de las bebidas utilizadas en coctelería y también algunas recetas de chupitos. Es una página muy completa.

<http://www.recetario.com/recetario/cocteles/default.htm>

Esta página nos muestra una amplia selección de cocktails aunque no nos explica muy bien como se elaboran. Encontrarás también una interesante descripción de técnicas así como consejos y una introducción a las distintas familias de coctelería.

<http://www.coctelweb.es.vg/>

Página en la que encontrarás información sobre cocktail y coctelería de una manera fácil y rápida. La selección de recetas no es muy amplia pero podrás encontrar otro tipo de información que te ayudará a resolver posibles dudas sobre métodos de coctelería.

<http://www.sistenet.com/molina/html/cocteleria.html>

Es una página mucho más limitada que las anteriores. Nos muestra primero un glosario en el que nos explica, un poco a broma, las distintas medidas que nos podemos encontrar en recetas de cocktails. A continuación nos muestra una serie de cocktails, que, aunque no muchos, vienen todos ellos muy bien explicados, además esperamos que con el tiempo la amplíen ya que es una página en construcción

**Ana Liste Villanueva.**  
**Vocal de AGABA**

## Conoce las Bebidas. El Vodka



Hablar del Vodka, es pensar inevitablemente en la cultura rusa. Sin embargo, también se elabora en Polonia, país del que se piensa que es el país de origen de esta bebida, y Finlandia. En cada uno de estos países se encuentran indicios de épocas primitivas que los acreditan como país de origen. Su nacimiento es antiquísimo y se remonta a la época prehistórica de la Europa Oriental.

El término Vodka significa “*agüita*”, diminutivo de Voda (“*agua*”). La denominación original del Vodka era “*Zhiznennia Voda*” es decir, “*agua de vida*”

El Vodka es un alcohol joven, incoloro, neutro e insípido. A diferencia de otras bebidas destiladas, no posee por si solo un olor y un sabor específico, lo que le da la posibilidad de ser mezclado con una gran variedad de ingredientes consiguiendo que la mezcla sea

perfectamente homogénea. Se consigue con la fermentación y destilación de patata y de diversos tipos de cereales, como por ejemplo el centeno, la cebada malteada, el trigo, y el maíz.

Una vez destilado, el Vodka sufre una serie de filtraciones mediante aparatos que contienen carbón vegetal de árboles frutales, en especial del manzano y del abedul, aunque en este último caso en menor proporción. Como dijimos anteriormente, en la mayoría de los casos el Vodka es un alcohol neutro, pero existen algunos tipos con mezcla, adicción o maceración de hierbas, especias, frutas y otros ingredientes.

Su graduación oscila aproximadamente entre los 37° y los 59 ° dependiendo de la marca, aunque 40° es el porcentaje que más estandarizado podemos encontrar.

**Raúl Alejandro Álvarez  
Fernández  
Vicepresidente de AGABA**



---

## A Menudo he Pensado.....

A menudo he pensado, que de no haber estudiado derecho, hubiera sido actriz. Pero no cualquier actriz. Siempre me imagino como Lauren Bacall, si Dios hubiera sido más generoso con mi físico y mi talento interpretativo. En mis sueños, tengo una larga y ondulante melena rubia de bote, una mirada cargada de intenciones, y la voz ronca de las niñas malas. Lo que nunca falta en mis imaginaciones, es una copa de alcohol, entre unas manos vacilantes, rematadas en larguísimas uñas rojo sangre. Y el cigarrillo, claro, sostenido por unos dedos largos que rasgan el aire saturado de humo y alcohol. Cuando el sueño es benévolo, soy esa rubia matadora que sostiene negligentemente una copa helada de Dry Martini. Estoy en la barra de un bar inglés pero en Manhattan, y llevo ya varios Martinis en el cuerpo. Tengo un largo vestido de satén blanco ceñido, y continuamente se desliza de mis hombros una estola de martas cibellinas de un blanco centelleante. Los tipos malos que me rodean, llevan horas intentando ligar conmigo, pero invariablemente, yo estoy esperando al que aún no ha llegado y que es el peor de todos. Después los capítulos se enredan y tienen finales diferentes según mi imaginación y estado de ánimo.

Porque otras veces, normalmente si ando un poco derrotada, el sueño glamuroso es sustituido por otra de mis pesadillas recurrentes. En ésta, también soy rubia de bote. Pero se me notan las raíces mal teñidas y soy gorda. Tengo estilo, pero estoy acodada en la barra de un bar de mala muerte y tengo el aire inconfundible de los perdedores. En esta última fantasía, me acompañan el whisky con hielo, y el tabaco, que mancha mis dedos de manchas amarillentas de nicotina. Lo único bueno de la situación, es que en ella, soy una escritora de fama, autodestructiva y mordaz, cuyo mérito sólo se apreciará cuando me encuentren muerta de una cirrosis pertinaz que he alimentado amorosamente. Mis compañeros son una mezcla de Truman Capote y Montgomery Cliff, y todos nos dedicamos a emborracharnos en silencio. Con la complicidad que dan los hábitos compartidos durante años. El bar se puede llamar algo así como “Las almas perdidas”, y siempre hay una comedia en Broadway a punto de estrenarse, pero que no he escrito yo.

*(Continúa en la página 10)*

---

El otro día en el concurso de coctelería, el ambiente de la cafetería tenía algo de litúrgico. Todos los concursantes tan concentrados, tan precisos. Acariciando apenas con hielo las copas antes de verter el brebaje adornado con pericia y mano experta, o que está en ello. Los que estuvimos presentes, guardamos un silencio respetuoso, conscientes de la importancia del detalle, de la muñeca, del hielo tintineante. No era un bar del West End, pero en un momento dado, con el silencio roto solo por los hielos arrojados a la cubitera, me vi desdoblada en mis dos personajes de sueños. La alta y sensual rubia que yo era, y la gorda frustrada y brillante, sonreían. Las dos sostenían un vaso en la mano, ya saben: Dry Martini una y whisky la otra, pero en un momento que duró una eternidad, las dos levantaron sus bebidas y brindaron ¡a mi salud!...

**Beatriz Cristina Estévez Fontela.**  
**Asesora Legal de AGABA**

---

## Aprendamos poco a poco. El Jarabe de azúcar



También denominado en ocasiones *“jarabe de goma”*, Existe diversidad de criterios entre algunos barmen en cuanto a si es mejor utilizar azúcar en polvo o jarabe de azúcar para endulzar los cocktails. Todas las ventajas apuntan hacia el jarabe, pues nos permite endulzar el cocktail disolviéndose perfectamente con el resto de los ingredientes, cosa que no ocurre con el azúcar en polvo, pues aún endulzando ésta, es imposible de disolver en un líquido frío e inevitablemente acabará siempre al fondo del vaso o copa. Sin embargo, hay ocasiones en las que es necesario utilizarla en polvo, y es cuando tengamos que majarla con otros ingredientes antes de mezclarlo con el líquido, como por ejemplo cuando tengamos que realizar un Old Fashioned, un Mojito o una Caipirinha.

Centrándonos en el jarabe, debemos realizarlo hirviendo agua. Una vez llevada a ebullición, le añadiremos el azúcar a la vez que lo retiramos del fuego. Por último, remover bien hasta que se disuelva todo el

*(Continúa en la página 11)*

---

(Viene de la página 10)

azúcar y dejarlo enfriar. Una vez enfriado, lo conservaremos en jarras o botellas en cámara. Si lo mantenemos bien, nos aguantará en la cámara más de una semana sin ningún tipo de riesgo. En cuanto a la consistencia y densidad, los jarabes se diferencian en lo que se llama “*punto de hebra*”, punto que conocemos si ponemos una gota en el dedo pulgar y la juntamos con el índice. Cuando separamos los dedos, se produce una hebra que, según la cantidad de azúcar que hallamos empleado al elaborarlo, se rompe con mayor o menor facilidad. A nosotros nos interesará el jarabe con “*punto de hebra floja*” que es la que se rompe fácilmente. Las proporciones aproximadas para realizar este jarabe es 1 litro de agua por 1,1 kilogramos de azúcar. No olvidar, que debemos mantenerlo tapado y en cámara frigorífica.

**Juan José Fernández Morales.**  
**Presidente de AGABA**

---

## Una Anécdota Más



Empezaré por agradeceros de antemano vuestra atención. Todo empezó con la propuesta de un amigo, dueño de un cibercafé. Se que no es el lugar más apropiado pero por algo hay que empezar. La idea era hacer un cocktail más o menos popular, para que la gente lo aceptase. Me decidí por la Caipirinha. Admito que la preparación del cocktail no es de lo más ortodoxa, pero se trataba de hacer entre 150 y 200 en dos horas, tres como mucho. La solución más sencilla era adelantar todo el trabajo posible: tener el hielo preparado, ya que tenía que picarlo, etc.

Como sabéis, la receta que tenía de la Caipirinha era:

Dos o tres cucharadas de azúcar en un vaso On The Rocks.

Una lima cortada en cuartos junto con el azúcar.

Se maja bien todo esto con un mortero.

Se rellena el vaso con hielo frappé.

Rellenar con Cachaça y colocar otro vaso invertido para mover la mezcla a modo de cocktailera.

Servir con cucharilla y pajita corta.

(Continúa en la página 12)

(Viene de la página 11)

La preparación es muy fácil:

Echar el azúcar en un vaso on the rocks, a continuación majar la lima. A continuación, añadir el hielo. Después se hecha la Cachaça y por ultimo se coloca el otro vaso on the rocks dando un par de golpes secos en vertical, se sirve en el mismo vaso que se utiliza y se decora con un par de pajitas cortas.

Decidí hacer algunos cambios en la receta del cocktail ya que sabía que me esperaba algo tipo batalla. Hice almíbar en lugar de añadir el azúcar al principio, por dos razones: el azúcar se disuelve muy mal en frío y en segundo lugar ganaba algo de tiempo, por otra parte usé cocktelera en lugar de los dos vasos para poder hacer cuatro dosis de una sola vez. Se puede observar que esperaba una avalancha de gente, y así fue. En dos horas había despachado 100 cocktails, para gente

con tablas esto sería un chiste, pero puedo asegurar que no fue un paseo. Adjunto la receta por si tenéis curiosidad.

¼ de lima

1 dl de almíbar

4 dl de cachaça

Una hoja de hierba buena

Hielo pilé

Preparado en coctelera

Se sirve en vaso on the rocks

Como veis, tuve que adaptar la receta para poder hacer frente a la demanda que me esperaba y decidí meterle el toque de la hierbabuena.

El cocktail tuvo buena aceptación y os puedo garantizar que la experiencia fue muy gratificante. Ahora solo falta darle un nombre a mi adaptación de la Caipirinha. Dad por hecho que cuando me decida, os lo haré saber. Un efusivo saludo para todos.

**Daniel Feira Senra.**  
**Socio de AGABA nº 7**



## Primer Campeonato Gallego de Cocktelería

Campeón de Galicia, Luis Riobó Llorens, Cocktail "Yakitu"



Entrega de Premios. De izquierda a derecha: Luis Riobó Llorens (Campeón de Galicia) Juan José Fernández (Presidente de AGABA) Luis Alberto Gómez Zaragoza (Propietario del Café de Oslo en Ferrol) y Diego Montes Fornos

Viernes 18 de octubre. Centro Superior de Hostelería de Galicia



Subcampeón de Galicia. Alejandro Gómez Blanco



De izquierda a derecha: Juan José Fernández, Alejandro Gómez Blanco

## Cocktails + Aperitivos



Tomar un aperitivo con un cóctel siempre ha sido un gran placer que se vuelve a poner de moda en los bares y restaurantes más “In” de Europa. A continuación, os daremos algunas fórmulas para que puedas practicarlos con tus invitados.

Una excelente manera de empezar una cena o comida para 6 puede ser:

### **Cocktail tropical con gambas al sésamo.**

*Para el cocktail:* 5 partes de zumo de frutas tropicales, 2 de ginebra, 2 de vermouth seco. Mezclar todos los ingredientes en coctelera con hielo, agitar y servir en vaso ancho, con hielo, decorando con una rodaja de naranja y otra de papaya.

Acompañar con colas de gambas empanadas al sésamo: pelar 10 colas de gambas y empanarlas en huevo y una mezcla de sésamo y pan rayado. Freírlas en aceite caliente, escurriéndolas bien y servir con una mayonesa mezclada con azafrán disuelto en agua caliente y zumo de limón.

### **Cocktail de naranja con pinchitos**

*Para el cocktail:* 6 partes de zumo de naranja, 2 de vermouth rojo, 1 de Pernod. Mezclar todos los ingredientes en coctelera, agitar y servir en vaso de long drink con hielo. Añadir una cucharadita de granadina en cada vaso y servir adornado con una guinda, una naranjita china y un hoja de menta.

Acompañar con pinchitos de carne y verduras, que se preparan con 2 filetes de ternera partidos en trocitos y marinados durante media hora en zumo de limón con una cucharada de salsa de soja, un poco de pimienta y una cucharada de jengibre. Aparte partir una zanahoria en rodajas y saltearla acompañada de un pimiento rojo, uno verde y uno amarillo cortados en pequeños trozos. Salpimentar y añadir la carne marinada. Una vez salteado formar los pinchitos colocando un trozo de carne, una rodaja de zanahoria y trozos de pimiento.

### **Martini con bocaditos de queso**

*Para el cocktail:* 3 partes de vermouth seco y 7 de ginebra. Mezclar estos ingredientes en vaso y servir en copa de cocktail. Decorar con una cortecita de limón y una aceituna.

Servir con bocaditos de queso hechos con bollitos de pan dulce rellenos de una mezcla hecha con queso fresco, unas cucharadas de queso rallado y un poco de pimienta que se dividirá en tres partes. Con cada una se harán bolitas que se empanarán: un tercio en almendra muy picada, otro en perejil picado y el último en párika en polvo.

### **Cocktail de grosella con bastoncitos**

*Para el cocktail:* 5 partes de zumo de grosella, 3 de coñac, 3 de bitter en vaso mez-



---

clador y mezclar bien. Servir el cóctel en copa alta, rellenar con champán y decorar con un ramito de grosellas.

Servir con bastoncitos agrídulces que se hacen con tiras de tostada. En una mitad se coloca un dátil deshuesado y en la otra un orejón. Envolver con una tira de bacon y meter al horno hasta que se doren ligeramente.

#### **Cocktail de mandarina con mini sandwiches**

*Para el cocktail:* 6 partes de zumo de mandarina, 3 de zumo de fresa, 1 de granadina en cocktelera, agitar y servir en copas altas. Rellenar con champán y decorar con una rodaja de mandarina y una fresa.

Acompañar con mini sandwiches hechos con tostaditas de pan de ajo, rociadas con aceite. Rellenar la mitad con queso de cabra y la otra mitad con salami. Pinchar encima un corazón de alcachofa y atarlos con 2 tiras de cebollino hervido.

**Ana Lago García**  
**Socio 20 de AGABA.**

---

## El Trotabares. En Antibes.



¿Que tal compañeros? Aquí estamos de nuevo tras el descanso vacacional ... deseosos (al menos yo) de saber que nos depara este nuevo año laboral.

Hoy no os tengo preparada ninguna entrevista, espero me disculpéis, así que llenaré este hueco con la visión que me he traído de tierras lejanas en donde también los barmans son las figuras estrellas de las noches veraniegas.

Éste verano lo he pasado en tierras francesas, en Antibes, un pequeño pueblito vacacional de la costa azul muy cercano a Cannes. No vayáis a pensar que he estado de cachondeo, ya quisiera, pero estuve trabajando en la cocina de un hotel. Tenía una jornada laboral muy completa y la verdad no pude conocer todo aquello que me hubiera gustado, pero mi tiempo libre intente distribuirlo para que me diese tiempo de ver el máximo de cosas a mi alcance.

Lo cierto es que no estuve en muchos bares, pubs o discotecas, pero de los que puedo hablar me he llevado una sensación muy grata, sobre todo en lo

*(Continúa en la página 17)*



(Viene de la página 16)

que respecta a los profesionales que en ellos trabajaban. Por lo que pude ver, allí casi todos los barmans (hombres y mujeres) que trabajaban detrás de una barra tenían conocimientos de cocktelería. En cualquier bar al de la zona se sirven cocktails a cualquier hora del día, diría más, a la hora de salir de marcha los cocktails son mucho más apreciados que los combinados, sin duda debido al trago tan corto que supone el combinado en comparación con nuestro país. Por el contrario el cocktail suele ser un trago más largo y elaborado, más gustoso y que se disfruta de forma más grata. Por otro lado, me quede sorprendido por el hecho de que allí la mayoría de las playas o parte de ellas, se explotan de forma privada, solo permitiéndose el acceso previo pago de la correspondiente entrada (nada barata, por cierto). Pues bien, en este tipo de establecimientos dedicados al ocio estival, se sirven comidas y bebidas a lo largo de todo el día y el cocktail, como podréis suponer es el invitado estrella y por supuesto el barman que los elabora el autentico anfitrión de las fiestas diarias que se organizan. Por ultimo nada que decir de los establecimientos hoteleros de lato standing, desde luego son los lugares elegidos por los grandes profesionales de la cocktelería para desempeñar su profesión. Lo cierto es que me quede con ganas de hacerle alguna entrevista a uno de estos magos de la cocktelería para poder ofrecérsola en esta sección, pero debido a la precariedad de mi francés, me quede con ganas y así tendréis que conformaros con estas letras, a la espera de una próxima entrevista que os ofreceré en el siguiente numero de nuestra revista. Saludos compañeros...

**Diego Montes Fornos.**  
**Secretario General de AGABA**

## Los Clásicos y sus Recetas. Bloody Mary



Para continuar la tradición que venimos siguiendo en esta sección de comentar un cocktail clásico cuyo ingrediente principal coincida con el tratado en *“conoce las bebidas”* vamos a hablar del *“antiresacas”* más conocido del mundo. Como ya habréis imaginado, estamos hablando del Bloody Mary. Cocktail fuerte y sabroso donde los haya, es una de las bebidas más indicadas

(Viene de la página 17)

para ese “*día después*” en el que nos ataca la resaca debido a los excesos del día anterior. En ese momento en el que por regla general nos sentimos arrepentidos y nos juramos (a la vez que cruzamos los dedos) que la de ayer fue la última vez que bebemos, es cuando debemos pedir un buen Bloody Mary para mitigar parte de ese resonar de tambores que tenemos en la cabeza.

Sin embargo, no debemos dejar aparcado este cocktail solamente para esas ocasiones. Hablar del Bloody Mary, es hablar de un cocktail equilibrado ideal para tomar durante el aperitivo, principalmente a mediodía y siempre acompañado de algún picoteo a base de frutos secos, olivas, y otras variantes avinagradas.

Como en todos los clásicos, es muy posible que, si recavamos información, podamos encontrar diferentes historias y matices sobre la historia y creación del Bloody Mary. En varias de esas historias aparece el nombre de Fernand Petiot, famoso barman norteamericano como creador de la base del Bloody Mary. Sin embargo, se dice que fue un barman del Harry's Bar de París el que bautizó la mezcla en honor a la reina María Tudor, apodada “*María la Sanguinaria*” por su persecución encarnizada contra los protestantes en el siglo XVI.

Según nos dictan los ingredientes de su receta, debemos prepararlo en vaso mezclador con hielo y según gustos podemos prepararlo como trago corto, en cuyo caso el zumo de tomate y el vodka van a partes iguales y se presenta en copa de degustación, o como trago largo, en el que generalmente añadimos una mayor proporción de tomate para que la bebida sea más suave. En este último caso, lo presentaremos en vaso on the rocks o en vaso alto de long drink.

En cuanto a la decoración, hay barmans que lo presentan sin nada y otros que lo terminan con una ramita de apio introducida en el vaso.

Bloody Mary:

Vaso mezclador con hielo.

**Sal o sal de apio al gusto.**

**Pimienta al gusto.**

**5 ó 6 gotas de Tabasco.**

**2 ó 3 gotas de salsa Worcester.**

**1 chorrito de Zumo de Limón (se puede sustituir por un chorro de**

*(Continúa en la página 19)*

(Viene de la página 18)

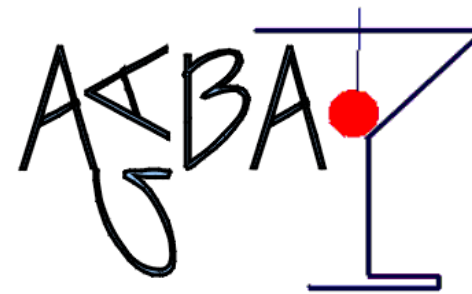
**jerez)**

**1/2 Vodka.**

**1/2 Zumo de Tomate**

Presentar en copa de degustación.

**Juan José Fernández Morales.**  
**Presidente de AGABA**



Espacio reservado para vuestra publicidad.  
Si estáis interesados, consultar tarifas en:

Asociación Galega de Barman  
A Barcia, Carretera Santiago - Noia km3  
Apartado Postal 571,  
15896 Santiago de Compostela  
Telf.637809183  
E-Mail: agabamail@terra.es

## Gracias Natacha

Basten estas pocas líneas para agradecer a, la que hasta hoy ha sido nuestra tesorera Natacha López del Río su labor para con AGABA. Sentimos su marcha y, aunque vaya a continuar como socia, no poder continuar trabajando con ella. Fue una de las seis personas que, hace ahora ya casi dos años, nos juntamos en un bar para echar a andar y a dar forma al proyecto AGABA. Desde ese momento, ha sido miembro de la Junta Directiva y ha contribuido con su granito de arena a que nuestra Asociación haya ido hacia delante. Aunque, como ya he os he comentado, toda la Directiva lamenta profundamente no seguir con ella, apoyamos y entendemos su decisión de dar por finalizada su etapa de estudiante en el Centro Superior de Hostelería de Galicia y comenzar en Francia su andadura profesional.

Es seguro que seguiremos en contacto contigo, pero desde aquí, queremos desearte la mejor de las suertes en tu nuevo trabajo y que sepas, que por descontado nos tienes aquí para todo lo que necesites.

Gracias por tu ayuda, ánimo y.....¡mucho suerte!

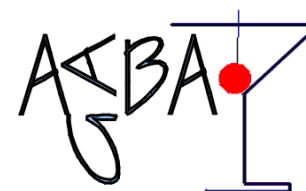
**La Junta Directiva.**



Nuevos socios de A.G.A.B.A.  
Desde la Junta Directiva, os queremos dar la  
bienvenida a los nuevos socios de A.G.A.B.A.

Nº Socio.	Nombre.
38	Cristina V. González Piño.
39	Francisco José González Rodríguez.

**No olvides enviarnos tus  
recetas, artículos o impre-  
siones a nuestra dirección  
de correo electrónico:  
agabamail@terra.es**



Asociación Galega de Barmen  
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km3  
Apartado Postal 571.  
15896 Santiago de Compostela  
Telf. 637809183  
E-Mail: agabamail@terra.es  
www.agaba.cjb.net