

ARROZOS

La Revista de los Barmans Gallegos

AGBA

Asociación Galega de Barmen



Número 9
Julio 2003

Junta Directiva de AGABA

Presidente

Juan José Fernández Morales

Vicepresidente

Raúl Alejandro Álvarez Fernández

Secretaria General

Ana Liste Villanueva

Relaciones Públicas

Diego Mosquera Miramontes

Tesorero

Francisco José González Rodríguez

Vocales

Diego Montes Fornos

Laura Arias Cubría

Natalia Seoane Pintos

Ignacio González González

Marcos Martínez Iglesias

José Soto Soengas

Asesora Legal

Beatriz Cristina Estévez Fontenla

Revista
Grolos
Número 9
Julio 2003



- 3 - Editorial. "A Pequeños Sorbos"
- 5 - Noticias de AGABA
- 6 - 5º Certamen de Cocktelería Fontdor - Vichy Catalán
- 7 - De Películas va la Cosa. "El Gran Lebowski"
- 8 - Conoce las Bebidas. "La Cerveza"
- 10 - Cocina Para todos. "Tarta Esponjosa de San Simón y Mirabeles"
- 12 - De Bañerarios.....
- 15 - Concurso Nacional Bacardí - Martini Grand Prix 2003
- 16 - Aprendamos Poco a Poco. Decoraciones Más Comunes I
- 18 - El Rincón Jurídico. "Delitos Ecológicos"
- 21 - Sorbos Regionales. "El Zurracapote"
- 22 - El Trotabares. "Cocktelería El Pirata"
- 25 - Premio de Investigación Agraria de Galicia 2003
- 26 - La Cocktelería en las Ondas.
- 26 - Diario de un cocktelero. Segunda parte

Editorial. A Pequeños Sorbos



Queridos Socios:

Un nuevo número de nuestra revista sale a la luz y ya son nueve. Probablemente, cuando nos planteamos la idea de hacer una publicación para nuestros socios, no teníamos muy claro la imagen, el sentido y la utilidad que ésta podía tener. Quizás pensamos en una actividad más a realizar, para que nuestros socios comprobasen que teníamos la intención de ser una Asociación dinámica, con ilusión y con muchos proyectos, pero seguramente no le dimos más importancia con respecto a otras actividades que pretendíamos realizar. Sin duda, el paso del tiempo ha hecho que nos diésemos cuenta de que nuestra revista empieza a ser algo mucho más importante. Pretendemos ser un hilo permanente de información por, para y entre los socios de AGABA, al que todos pueden tener acceso, expresar sus opiniones y estar en todo momento al corriente de lo que ocurre en vuestra Asociación y creo sinceramente que estamos en camino de conseguirlo.

Hace pocos días, en una reunión de la Junta Directiva, recordábamos con cariño el día (todavía cercano) que imprimimos nuestro primer número. Posiblemente los socios más antiguos lo recordéis. Se trataba de 5 fotocopias en formato A4 con una grapa y que a la mayoría de los socios les fue entregada en mano. Quizá más de uno pensó ¡¡¡Vaya cosa que me han dado estos de la Asociación!!! Nosotros éramos conscientes, pero habíamos conseguido ganar el primer asalto. A partir de ahí, decidimos pasar al formato A5, más manejable para llevar y para leer, pensamos. Pero seguíamos haciendo la tirada en fotocopias y doblando uno a uno los ejemplares a mano. Algunos socios nos decían ¡Muy bien, dobladita y con sobre! ¡Pero le falta una grapa que sujete las páginas! Así que, fuimos a por la grapa y los números 4,5 y 6 ya no fueron en fotocopia y salieron de imprenta, con la “grapa” bien puestecita y con un papel de mayor grosor para la portada. No nos lo creíamos pero habíamos ganado el segundo asalto. Lo próximo fue pensar en color, y la 7ª, 8ª y esta 9ª han lucido la portada y contraportada en color más alguna página en el interior.

La verdad es que estamos muy orgullosos del cambio que ha dado la revista en tan poco tiempo. No os imagináis el trabajo que da realizar una revista compuesta, maquetada y realizada íntegramente de forma casera por nosotros, pero la verdad es que estamos viendo los resultados y, pensamos que número a número estamos mejorando poco a poco.

Uno de los objetivos principales que tenemos en mente para el año que viene es el de dar el salto definitivo con la revista. Vamos a ir cambiando el formato y vamos a intentar pasar de la actual tirada de unos 80 ejemplares a sacar unos 500. Si lo conseguimos, nuestra humilde publicación ya no solo será para los socios, sino que se podrá ver en muchos de los locales más representativos de Galicia, de manera que empezaremos a llegar a todos los empresarios y cómo no al público, que a fin de cuentas es el que nos va demandar esos cocktails que tanto nos gusta preparar.

Para conseguir esto, tenemos las ideas muy claras, pero nos topamos con un

serio inconveniente al que creo que iremos venciendo. Como habréis podido adivinar se trata del económico. Necesitamos anunciantes que crean en nosotros y que estén dispuestos a apostar por nuestra revista. Estamos muy animados porque, aunque pocos, ya hemos conseguido algunas empresas que están con nosotros, aunque de momento no es suficiente. Desde este editorial hacemos un llamamiento para que vosotros, como socios, nos informéis de cualquier persona o empresa que podría estar dispuesta a colaborar de cualquier manera con nuestro dossier. Por poca que pueda parecer, cualquier ayuda será buena para nosotros y estamos seguros que entre todos conseguiremos sentirnos orgullosos de este nexo de unión que hemos creado para todos los aficionados a la Cocktelera en Galicia.

Vamos a ir incorporando nuevas secciones a la revista de manera que resulte más atractiva y, a partir de este noveno número, hemos decidido bautizar el proyecto para que empiece a tener su propia identidad. Desde hace tiempo, observamos que “Publicación Bimensual para Asociados” carecía de gancho. Nos costó muchos quebraderos de cabeza pues buscábamos un nombre corto, pegadizo y, por supuesto en gallego. Durante esta editorial, hemos utilizado mucho el término “poco a poco”, “a pequeños sorbos” como podríamos decir haciendo un símil con las bebidas. Y ese fue el nombre por el que nos decidimos “Grolos” (Sorbos en gallego).

Esperamos de corazón que os guste el nombre que hemos elegido y que sigáis disfrutando periódicamente de nuestros artículos.

Con este número de julio nos despedimos hasta noviembre, puesto que, al igual que el año pasado, el parón veraniego nos obliga a dejar libre el mes de septiembre. También hemos decidido que a partir del año 2004 la periodicidad pasará a ser trimestral, con el fin de poder ampliar las secciones. Recordad que cualquier ayuda para la revista será un mundo para nosotros, y que solo así podremos crecer, desde la humildad y el cariño con el que hacemos las cosas, “poco a poco”, “sorbo a sorbo”.....”GROLO A GROLO”.

Muchas Gracias por vuestra atención, buen verano y hasta el número de noviembre.

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA – FABE Galicia

Nuevo Vocal de AGABA de la Provincia de Pontevedra

José Soto Soengas
Hotel Louxo de La Toja
Nuevos Socios. Damos la Bienvenida a
Ana Belén Morán Álvarez
Almudena Muñoz Oliveira
Manuel Arias Ferreiro

NOTICIAS DE AGABA

La Federación Nacional, (FABE) ya ha comenzado la elaboración del nuevo carné de FABE. Se trata de un nuevo formato sin foto y bastante más pequeño que el antiguo. La realización tardará algún tiempo, por lo que no os preocupéis si veis que nos retrasamos al enviároslo. El nuevo carné, se os entregará a todos a medida que nos sea remitido, incluyendo a todos aquellos que ya tenéis el formato antiguo. Asimismo, os entregaremos el carné de A.G.A.B.A. a todos los socios que no lo tengáis. Una vez más, os rogamos encarecidamente a todos los socios que no hayáis enviado la foto, lo hagáis a la mayor brevedad posible.

Una vez más, la Junta Directiva os recuerda que esta es vuestra revista y que de vuestra colaboración depende su realización. Nos gustaría poder crear un "rincón del asociado" en el que todos expreséis las inquietudes que tengáis. De la misma forma, sería fantástico empezar a contar con artículos para publicar. Recordad que no es necesario ser un maestro de la literatura para expresaros y poder llegar a todos los socios con esta publicación y con la revista de la federación Nacional. Una vez más, gracias por anticipado.

El Pasado 28 de mayo, tuvo lugar en Málaga la Final Nacional del Concurso Bacardí - Martini Grand Prix. AGABA estuvo representada por Ana Belén Morán Álvarez, Ignacio González González, Iñigo Martínez Berjano y Marcos Martínez Iglesias. Este último, resulto vencedor en la categoría "Mejor Gin Tonic de Bombay del 2003" Nuestra enhorabuena a los cuatro por el alto nivel demostrado en el concurso.

Los días 16, 17 y 18 de junio se celebró el V Certamen Nacional de Cockteletra para profesionales organizado por Fontdor - Vichy Catalán. Natalia Seoane Pintos fue la representante gallega en el evento. A última hora, hubo de realizar un cambio por enfermedad del concursante Alejandro Gómez Blanco que en principio iba a concursar. Natalia obtuvo un 10º puesto muy meritorio teniendo en cuenta que hubo de preparar el concurso con menos de un día de antelación. Agradecemos al Grupo Vichy Catalán el interés que pone año tras año con todos los barmans españoles.

En principio, AGABA y Radio Obradoiro posponen hasta agosto su pequeño espacio en "Made in Santiago, (102.1 del dial) presentado por Álvaro Veiga. Continuaremos en antena los miércoles sobre las 18:30 hrs. Por otro lado, estamos a la espera de comenzar espacios similares en otras dos radios gallegas, así como en la Televisión de Galicia. Esperemos que todo esto vaya para adelante y, en próximos números os mantendremos informados de estas nuevas actividades de la Asociación.



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

INFORMACIÓN DE CONCURSOS

5º TROFEO FONTDOR - VICHY CATALÁN PARA PROFESIONALES

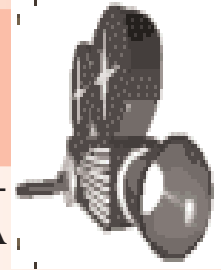
Los días 16,17, 18 y 19 de junio tuvo lugar en el Balneario Vichy Catalán de la localidad gerundense de Caldas de Malavella el 5º Concurso de Cocktelera Fontdor - Vichy Catalán para profesionales. El certamen supuso el debut de AGABA y a él acudieron representantes de todas las delegaciones de FABE.

La modalidad de este concurso es la de trago largo a rellenar obligatoriamente con un mínimo de un 15% con agua Vichy Catalán. Nuestra representante Natalia Seoane quedó clasificada en 10º lugar.

La experiencia ha sido francamente buena y esperamos repetir en años venideros.



El Gran Lebowski



Pues aquí estamos otra vez con nuestra sección DE PELÍCULAS VA LA COSA, creo que esta semana hemos hecho un elección que os sorprenderá porque ¿sabéis esa película que acabas

de ver y no te importaría ver de nuevo? Pues la que hemos elegido es una de esas: El Gran Lebowski. La paranoia va en aumento hasta el ultimo minuto de la película, aunque puede que a muchos de vosotros os resulte un humor un tanto absurdo esta es una de las mejores producciones de los hermanos Coen, que con un argumento simple han conseguido una puesta en escena muy interesante.



La verdad es que lo que más destaca de este film son las magníficas actuaciones de Jeff Bridges y sobretodo de un enorme John Goodman. Jeff Bridges encarna a “el Nota”, un tipo de apellido Lebowski que vive en los Ángeles hacia el 91 y que un día es confundido por un par de matones con Jeff Lebowski, quien, supuestamente es rico, pero que en realidad es bastante pobre. Tras propinarle una paliza y orinarle en la alfombra, El Nota iniciara la búsqueda de El Gran Lebowski para que le compre una alfombra nueva. A partir de aquí, risas mil, y multi-paranoia a todo gas. Y ya tenéis al Nota, un vago donde los haya, que se ha quedado anclado en los setenta: fuma porros, viste con exagerada informalidad, sujeta su melena con orquillas. Además disfruta jugando a los bolos y bebiendo cocktails entre los que destacan el WHITE RUSSIAN.

Estelar la aparición de un par de minutos de John Turturro, el jugador de bolos.

Bueno espero que disfrutéis viendo esta película si es que no la habéis visto aún, y espero que, a los que ya la habéis visto os entraran ganas de

volver a verla. Aquí os doy la receta del White Russian para que lo disfrutéis como lo hace nuestro protagonista, o mejor disfrutarlo pero con más moderación.

¡Hasta la próxima!

WHITE RUSSIAN

Cocktelera con hielo.

1/3 VODKA

1/3 KAHLÚA

1/3 CREMA DE LECHE

Ana Liste Villanueva

Secretaria General de AGABA

CONOCE LAS BEBIDAS

A CERVEZA



La cerveza es una bebida alcohólica que se produce por fermentación alcohólica a partir de un mosto de cereales. Esta bebida elabora desde hace 5.000 años en las civilizaciones egipcia y babilónica, aunque fueron los griegos los que, posteriormente, le dieron importancia internacional.

Su elaboración fue considerada un misterio hasta el siglo XIX, ya que no era posible explicar como sucedía la fermentación, ni se conocían las levaduras. El lúpulo utilizado hoy para aromatizar prácticamente todas las cervezas, tiene su origen en el siglo XVI y fue introducido desde Gran Bretaña.

Cuando Pasteur descubre como se producía la fermentación alcohólica y cual era la función de las levaduras en el proceso, se empieza a hablar de levaduras altas y levaduras bajas en la elaboración de la cerveza.

Hoy el término cerveza es una expresión genérica que abarca tanto la cerveza elaborada con levaduras que ascendían a la superficie al final del proceso (levaduras altas) a las que se les denominó cervezas tipo ALE en Gran Bretaña, como aquellas que al final de la fermentación se van al fondo (levaduras bajas) denominadas LAGER y utilizadas por primera vez en Baviera. Estas últimas son las más difundidas y han ido reemplazando progresivamente a las levaduras altas en la mayor parte del mundo.

En el proceso de elaboración de la cerveza entran en juego cinco elementos indispensables, que son el agua, la cebada, las levaduras, el lúpulo y los adjuntos (otros cereales).

El proceso es sencillo, y consiste en maltear la cebada para transformar el almidón que contiene, en azúcar. Con la malta de cebada se elabora un mosto y se le añade flores de lúpulo, que además de aromatizar, van a aportar sabor amargo a la cerveza. Este mosto dulce y muy aromático se fermenta con levadura altas o

bajas y se deja reposar durante un periodo de tiempo que va de 6 meses a un año. La cerveza ya está elaborada, sólo queda realizar los procesos de filtración, pasteurización y carbonatación para, por último envasarla.

En función de las levaduras que se utilicen en el proceso, las cervezas se van a clasificar en tres tipos:

De fermentación Baja, que engloba varios tipos de cerveza en función del método de elaboración:

Tipo Pilsen (checoslovaca), Tipo Munich (alemana), Tipo Lager (alemana), Tipo Bock (cervezas de doble fermentación), Tipo Porter (Inglesa)

De fermentación Alta, con varios tipos también:

Tipo Stout (cerveza negra de origen Inglés), Tipo Trapense o de Abadía (Belga), Tipo Alts (alemana), Tipo Kölsch (método alemán también), Tipo Ale (americana) y Tipo Weissbier (cerveza de trigo Alemana)

De fermentación Espontánea, un método muy antiguo utilizado en Bélgica, que consiste en no añadir levadura, sino que se deja actuar a las levaduras salvajes.



Tipo Lambic (de cebada y trigo, arroz o maíz), Tipo Gueuze (doble fermentación en botella) y Tipo Kriek (maceración con cerezas)

En **España** las cervezas son de *fermentación baja*, elaboradas por cualquiera de los métodos de fermentación baja vistos anteriormente. La legislación Española clasifica las cervezas en función del Extracto Seco Primitivo (ESP) que expresa el cuerpo o densidad de la cerveza, y así tenemos:

Corriente, con un ESP superior al 11%

Especial, con un ESP superior al 13%

Especial Extra, con un ESP superior al 15%

El ESP debe figurar en la etiqueta, y además también debe figurar el método de fermentación baja utilizado.

Desde hace algunos años también están legisladas las cervezas sin alcohol, definida como una cerveza elaborada de forma normal, a la cual se le elimina el alcohol que contiene mediante un proceso de ósmosis inversa.

Por último, solo queda decir que la cerveza es una bebida que contiene una cantidad moderada de alcohol, muy rica en vitaminas, y que es muy saludable cuando se consume con moderación.

Hasta el próximo número:

Mar Vilanova De la Torre
Doctora en Ciencias Biológicas. Enóloga
Profesora de Enología de C.S.H.G

COCINA PARA TODOS

TARTA ESPONJOSA DE SAN SIMÓN Y MIRABELES



Inauguramos esta nueva sección de “Cocina Para Todos” en la que podréis encontrar una receta que, a buen seguro, será ideal para tomar antes o después de nuestros queridos cocktails. Xosé Torres Cannas, propietario y Cheff del conocido Restaurante gallego “Pepe Vieira” nos va a enseñar las nuevas tendencias de la cocina gallega a través de estos platos que esperamos que os resulten fáciles de preparar y os hagan disfrutar.

Pepe Vieira ha elegido para comenzar un postre que os servirá como fantástico colofón para vuestros invitados.

TARTA ESPONJOSA DE SAN SIMÓN Y MIRABELES

Para el esponjoso de San Simón:**Ingredientes:**

La corteza de un queso San Simón (250 gr.)

1/2 l. de leche

1/4 l. de nata

50 gr. de glucosa

2 hojas de gelatina

Elaboración:

Infusionar la corteza del queso San Simón con la leche, la nata y la glucosa durante 20 minutos. Añadir las dos hojas de gelatina, previamente remojada, introducir la mezcla resultante en un sifón con dos cargas, y dejar enfriar.

Para los mirabeles:**Ingredientes:**

250 gr. de mirabeles limpios y pelados

50 gr. de azúcar moreno

50 gr. de mantequilla

70 gr. de pectina

Ron

1 ramillete de tomillo limonero

Elaboración:

Poner lo mirabeles en una placa de horno, espolvorear con el azúcar moreno, la pectina, la mantequilla y el tomillo limonero. Hornear durante unos 25 minutos con el horno a unos 180°. Flambear con ron y glase-

ar con el caramelo resultante de la cocción.

Para la galleta Streuzzel:

Ingredientes:

100 gr. de mantequilla
100 gr. de azúcar moreno
100 gr. de almendra en polvo
100 gr. de harina floja

Elaboración:

Mezclar la mantequilla, el azúcar moreno, la almendra y la harina, y congelar la masa. Una vez congelada, rayarla e introducirla en un molde. Hornear a 170 ° durante 8 minutos.

Montaje:

En un bol o plato sopero disponer la galleta Streuzzel y los mirabeles calientes, cubrir con el esponjoso de San Simón y terminar con una hoja de anís salvaje.

Pepe Vieira

Restaurante “Pepe Vieira” Sanxenxo

Profesor de Cocina del CSHG

Pepe Vieira
r e s t a u r a n t e

tel. 986 691 749

pza. constitución, 2 • 36960 sanxenxo

e-mail: pepevieira@terra.es

De Balnearios.....



Rondaban las 6 de la tarde cuando me sonó el teléfono. Era el presi: “Natalia, tengo que darte una mala noticia, Alex está enfermo y no puede venir al concurso”. ¡¡¡Oh no!!! ¿Y ahora que hacemos? No había muchas opciones, puesto que salíamos el domingo y no daba tiempo a avisar a nadie. Así que, o concursaba yo o no había balneario. ¡¡¡Pero, si ni siquiera sé lo que lleva la receta de Alex!!! ¿Cuándo iba a practicar? ¿Y las medidas? La respuesta era sencilla: “Que Dios nos coja confesados”

Así fue, el domingo salimos como estaba previsto, nada más y nada menos que 10 horitas de viaje. Por fin llegamos, no me lo podía creer, no me respondían las piernas pero eso no era lo peor. El balneario estaba situado en Caldas de Malavella, un pueblecito Gerundense que apenas tenía comercios y, claro, ¿quién encuentra Phisalys y plátanos baby en un sitio así? Nada, a coger otra vez el coche y hasta Girona. Las cosas seguían torciéndose, ni Phisalys, ni plátanos baby ni nada de nada. Pensé que tenía que recurrir al Valium para tomar y para decorar el cocktail, los nervios se me salían ya no sé por donde.

Al final, peras de San Juan, naranjas chinas y cerezas, que sea lo que Dios quiera. Volvimos al Balneario Vichy (bueno Balneari).

Poco a poco van llegando los participantes, no me lo podía creer, más adelante lo entenderéis.

Por la noche, cena de bienvenida. Os pongo en ambiente: un salón más bien pequeño, 50 personas, mesas redondas de 10 comensales, vamos entablando conversación. Hasta ahí todo va bien.

Al final de la cena se acerca un chico llamado Jordi, que era Vocal de ABE Catalunya, a nuestra mesa y pregunta: ¿Participantes en esta mesa? Van confirmando su asistencia uno, dos, tres y...yo. Se hizo el silencio en la mesa. “¿Tú?”. Sí. Me sentí como un Pokemon de esos en el medio de la selva. No se lo creían, no me extraña. Yo les explicaba: “bueno, yo es que venía como vocal de Galicia pero...”

Queridos lectores, la extrañeza e incredulidad en los componentes de la mesa era comprensible. Todos los concursantes eran hombres y además, mucho más mayores que yo. Yo era la única de sexo femenino, “la niña”. Ahora me entendéis, ¿no? ¡¡¡Pero si yo sólo iba para hacer bulto...!!! pensé.

Llegó el día D y ahora si que me planteaba en serio lo de tomarme un

Valium, y además de los fuertes.

Nos metieron a todos en una sala y venga, a preparar las decoraciones, a cada cual más original y preparada. Teníais que ver aquellos maletines. Que pasada, tenían de todo, desde una simple puntilla hasta un cuchillo filetero pasando por infinidad de artilugios que todavía no sé para que sirven, pero...¡¡¡ya quisiera yo uno así!!! Y allí estaba yo, con mi bolsita del Hipercor con mi cocktelera, puntilla, pinzas y poco más.

Después de mucho divagar hice mis decoraciones: una pera con dos palillos y clavadas las naranjas y las cerezas, todo esto acompañado de un Padrenuestro y dos Ave Marías.

Bueno, vamos al lío, orden de participación. Me acercan la típica cubitera con los papelitos y ... ¡¡¡BINGO!!! El 1, mi racha de suerte continuaba.

Que le vamos a hacer, a romper el hielo que me decían. Cojo mi bandeja y me voy. Ya sabéis lo típico, saludo con sonrisa incorporada y hago el cocktail.

Ya pasó todo, no fue para tanto. Ahora les toca a los demás.

Al final, las fotos de rigor, de perfil, de lado,... y a esperar a las 12, después de la cena, momento en el que dicen los resultados.

Ya conocemos los resultados, décima, no está mal, diploma y trofeo. Fotos otra vez y al Karaoke, sin duda, lo mejor de la noche.

Ya acabo, de verdad. Desde aquí aseguraros que la experiencia ha sido fantástica y que, aunque con tanto incidente, os garantizo que volvería a repetir. Para terminar, sólo poder haceros llegar la frase más sonada: ¡GRACIAS A VICHY CATALÁN!

Natalia Seoane Pintos
Vocal de AGABA

Productos AGABA

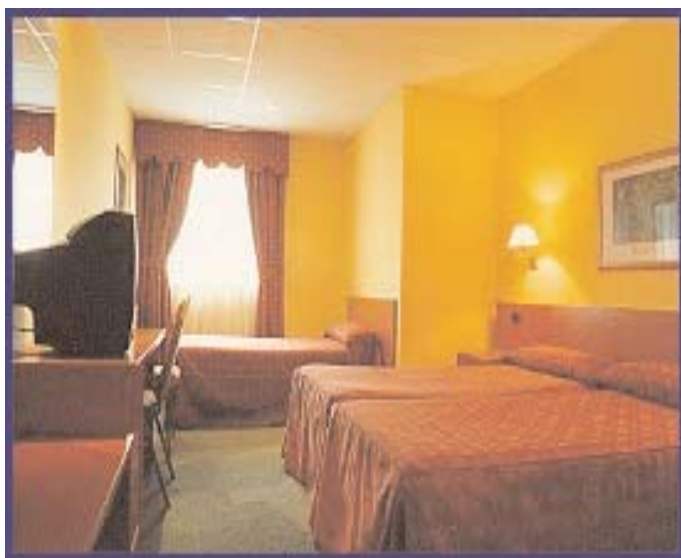
Corbatas FABE	15 €
Escudo FABE Galicia	6 €
Escudo AGABA	6 €
Pins Plata AGABA	12 €

Asociación Galega de Barmen



EN EL RESTAURANTE ASADOR COTO REAL ENCONTRARÁ LAS MEJORES CARNES GALLEGAS DE BUEY Y TERNERA, PERO LO QUE LO HACE ÚNICO ES SU ESPECIALIDAD, EL CORDERO LECHAL ASADO EN HORNO DE LEÑA AL ESTILO CASTELLANO, LA CUAL PODRÁ ACOMPAÑAR CON UNO DE LOS NUMEROSOS VINOS DE LA MAGNÍFICA BODEGA QUE DISPONE.

y tambien en Rábade...



EN EL HOTEL MANUEL FRANCISCO ENCONTRARÁ UN EQUIPO DE PROFESIONALES Y TODAS LAS COMODIDADES NECESARIAS PARA QUE DISFRUTE DE SU ESTANCIA CON NOSOTROS.



Avda de la Coruña 107
27370 Rábade - Lugo
TLF : 982 39 00 12
www.cotoreal.net



INFORMACIÓN DE CONCURSOS

CONCURSO NACIONAL BACARDÍ - MARTINI GRAND PRIX 2003



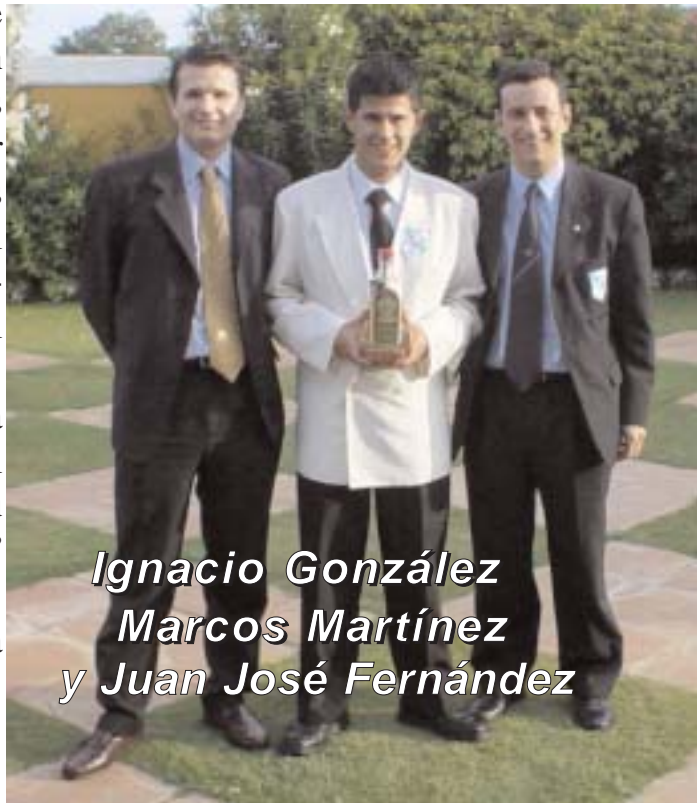
Ana Belén Morán

El pasado 28 de Mayo se celebró en el Cortijo Bacardí de Málaga, El Concurso Nacional de Cocktelera Bacardí - Martini Grand Prix 2003. Dicho certamen acogió las categorías habituales de otros años que son "Junior Prix" para estudiantes de escuelas de Hostelería, "Premio Paisa" para barmans profesionales menores de 28 años, "Open Classic" para barmans profesionales mayores de 28 años, "Open Discoteca" para barmans que realizan acrobacias en sus actuaciones y "El Mejor Gin Tonic de Bombay del 2003".

AGABA participó en tres de las categorías anteriormente citadas. Ana Belén Morán Álvarez en "Junior Prix", Ignacio González González e Íñigo Martínez Berjano en "Premio Paisa" y Marcos Martínez Iglesias en "El Mejor Gin Tonic del 2003". Todos nuestros barmans dejaron el pabellón muy alto con sus actuaciones y Marcos obtuvo el Premio en su categoría.

El ganador de cada fase viajará a Turín para la Final Internacional a excepción de Marcos, pues su categoría de "Mejor Gin Tonic" no participa en dicha fase.

Nuestra más sincera Enhorabuena a todos ellos.



*Ignacio González
Marcos Martínez
y Juan José Fernández*

A PRENDAMOS



En esta ocasión vamos a tratar las decoraciones más comunes y más utilizadas en la Cocktelera clásica. En este apartado, una vez que tenemos clara la utilización de las mismas, dejaremos volar nuestra imaginación para dar el toque final de originalidad a nuestras creaciones, atreviéndonos incluso con otro tipo de materias primas mucho más difíciles de ver en los cocktails. Empezaremos hablando de las tres más básicas. Recordad que la decoración es uno de los elementos que hace distintos a los cocktails en relación a otro tipo de bebidas y preparados.

GUINDAS.

Las guindas o cerezas han de tenerse siempre en almíbar para que no se sequen. Cuando estemos trabajando **DECORACIONES M `S** las tendremos cerca de nosotros en un bol o cuenco. Podemos utilizarlas tanto verdes como rojas. A la hora de decorar un cocktail con una guinda, cogeremos ésta con una cucharilla o pinza y una vez bien escurrida, la apoyaremos en la pared del vaso o copa más cercana a nosotros y en contacto con el líquido, dejando que se deslice posteriormente por la misma a fin de evitar que salpique cuando la pongamos. Una vez finalizado el trabajo, debemos conservarlas tapadas y dentro de una cámara. No olvidemos la importancia de escurrir bien las guindas antes de ponerlas en la bebida, pues de no ser así, el almíbar que las conserva, modificaría notablemente el sabor de la bebida endulzándola en exceso.



RODAJAS Y MEDIAS RODAJAS DE CÍTRICOS.



Hemos de cortarlas a diario para que estén en buen estado y no se sequen. Las conservaremos siempre con cierto grado de humedad. Para colocarlas, las cogeremos por la parte superior con la pinza y la colocaremos pegada a cualquiera de las paredes del vaso o copa excepto la que más cerca quede del cliente para que éste no se encuentre con la decoración cuando vaya a beber su primer trago o tenga que girar el vaso o copa para evitarlo.

En primer lugar, cortaremos el cítrico en dos mitades de polo a polo. A continuación, le cortamos los dos extremos a cada una de las dos mita-

des. En tercer lugar, cortamos una a una las ½ rodajas de manera que en cada una se aprecien los triángulos que forman los gajos. Hemos de cerciorarnos de que el corte se realiza por completo para que queden todas bien separadas. Por último, colocamos en un plato bien separadas todas las ½ rodajas y las tendremos a mano para utilizarlas.

CORTEZAS, PIELES Y CORTECITAS DE CÍTRICOS.



Parte importantísima en los cocktails. Tanto las cortezas como las cortecitas, se han de preparar al momento con la ayuda de una puntilla para que estén frescas, ya que si las tuviésemos preparadas con demasiada anterioridad, éstas se secarían y perderían gran parte de sus propiedades. Por lo tanto, hemos de tener siempre a mano cítricos enteros para cortarlas en el momento de utilizarlas, e intentaremos que los cítricos tengan la piel



con poro grande y que el fruto no esté demasiado blando. El tamaño de una corteza será de polo a polo del fruto y con un ancho aproximado de un dedo. En el caso de las cortecitas el tamaño adecuado será como el de una uña del dedo pulgar. Existe un corte intermedio entre los anteriores que llamaremos piel y que viene a ser

la mitad de tamaño de la corteza. El corte ha de ser muy fino e irregular, de manera que por el contorno de estas pieles no se ve ningún corte recto y que todos estén redondeados. En cuanto al grosor, sabremos que es el adecuado cuando podamos ver mientras realizamos el corte el filo de la puntilla por los lados de la piel. Asimismo, la cutícula blanca que existe debajo de la piel de los cítricos, no debe estar presente en gran cantidad en el reverso de la corteza o cortecita. La función que desempeñan en una bebida estas pieles es doble. Por un lado hacen la labor de decoración y por otro la de aromatización. Para aromatizar, exprimiremos estas pieles con la parte exterior hacia abajo en dirección al líquido. Al doblarlas, sale de los poros de la piel un líquido aceitoso muy aromático denominado "Ceste" que cambia por completo el aroma y el sabor a cualquier bebida. Podemos decir que en un mismo cocktail, el hecho de exprimir o no una simple cortecita, hace que hablemos de dos bebidas completamente distintas. Al exprimir las pieles pondremos el dedo índice entre el pulgar y el corazón para que no se nos raje y nos estropee la decoración. Una vez exprimidas, las cortezas las dejaremos deslizar por una de las paredes del vaso o copa. Las cor-

tecitas, las estiraremos con la mano para que vuelvan a quedar planas y tirarlas sobre la superficie de la bebida, intentando que quede flotando sobre la misma y con la parte de exterior hacia arriba. Tanto las cortezas como las cortecitas han de exprimirse con las manos. A pesar de que el hecho de hacer esto delante del cliente puede significar algo poco higiénico, existe un dicho cocktelero que dice que *“las manos del barman son sagradas.”* Esto quiere decir que hay ciertas cosas en las que el barman puede utilizar las manos para tocar algunos ingredientes delante del cliente. Esto es algo que podemos hacer con las cortezas y cortecitas porque si la exprimiéramos con pinzas, no conseguiríamos extraer la mayoría del ceste de las mismas. Por último, decir que en ocasiones las pieles han de *“majarse”* (machacarse) con otros ingredientes para mezclar aromas y sabores durante la elaboración del cocktail.

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA.

El Rincón Jurídico

Delitos Ecológicos

Bienvenidos de nuevo queridos socios a nuestro rincón jurídico en el que nos iremos acercando de forma sencilla al mundo de las leyes. Os recordamos, que como socios de AGABA, tenéis dere-

cho a Asesoría Jurídica con una primera consulta gratuita. Para este número, vamos a conocer parte de la legislación vigente sobre los Delitos Ecológicos.

Dentro de este concepto, se incluyen los siguientes tipos delictivos:

-Los delitos que afectan a la Ordenación del territorio.

-Los que afectan a la Ordenación del Patrimonio histórico.

-Los delitos contrarios a los recursos naturales y al medio ambiente.

-Los que atacan a la flora y a la fauna.

Veremos cómo es la protección penal que nuestras leyes dan a los daños al medio ambiente y las disposiciones comunes a todos los delitos anteriores.

Lo primero, es ver ejemplos de cada tipo de delito, con el fin de poder identificarlos por separado. Seguro que más de uno los ha visto en la vida real y ha tenido de *“padecerlos”*, como funcionario y como ciudadano de a pie.

•Delitos que afectan a la Ordenación del territorio:

Las construcciones no autorizadas en suelos destinados a viales, zonas verdes, bienes de dominio público (un camino, p.e.), o bien otros bienes de valor paisajístico, ecológico, artístico, histórico o cultural. O bien quienes construyan, una edificación no autorizable, en un suelo no urbanizable. . (Art. 319 y 320 del CP)

-¿Quiénes pueden cometer este delito? Son sujetos activos de este delito:

-Promotores, constructores, técnicos directores, autoridades y funcionarios que hayan informado favorablemente a sabiendas de su injusticia.



-¿Qué “bien jurídico” se está dañando con estos delitos?:

-Lo que se llama, “la correcta ordenación del territorio”, especialmente importante en sociedades muy urbanizadas como la nuestra.

Delitos contra la Ordenación del Patrimonio Histórico.

Veamos unos ejemplos de este tipo de delitos:

Derribar, alterar gravemente edificios protegidos por su interés histórico, artístico, cultura o monumental, O causar daños a archivos, registros, museo, biblioteca, centro docente, gabinete científico, bienes de valor artístico, histórico, cultural o monumental, yacimientos arqueológicos. (Artículos 321 a 324 CP)

-Sujetos activos de estos delitos:

Particulares y funcionarios o autoridades que hayan informado a favor de las obras a sabiendas de su injusticia. Y quien causen los daños aunque sea por imprudencia grave siempre que el daño supere las cincuenta mil pesetas de multa (300.5€).

-Bien jurídico protegido: El Patrimonio Histórico español.

•Delitos contra los recursos naturales y el Medio Ambiente.

-Ejemplos de este tipo de delitos:

Provocar o realizar directa o indirectamente emisiones, vertidos, radiaciones, extracciones excavaciones, aterramientos, ruidos, vibraciones, inyecciones o depósitos en la atmósfera, el suelo, el subsuelo, las aguas terrestres, marítimas o subterráneas, espacios transfronterizos, captaciones de aguas que puedan perjudicar gravemente el equilibrio de los sistemas naturales (art. 325 CP al 331).

-Sujetos activos: Cualquiera puede cometer este delito, pero además, autoridades o funcionarios que informen favorablemente a sabiendas de la injusticia de la decisión, cualquiera que en un espacio natural protegido, dañe gravemente alguno de sus elementos.

-Hay otras circunstancias que pueden **agravar** este delito, como por ejemplo, que la industria o actividad contaminante, funcione clandestinamente, o bien que se haya falseado u ocultado información sobre los aspectos contaminantes, que el riesgo sea catastrófico o irreversible, o que la extracción ilegal de agua, se produzca en período de restricciones.

-Bien jurídico protegido: Los espacios naturales protegidos.

•Delitos relativos a la flora y a la fauna:

-Veamos un ejemplo de este tipo de delitos:

El que corte, tale, queme, arranque, recolecte o efectúe tráfico ilegal de alguna especie o subespecie de flora amenazada o destruya o altere gravemente su hábitat, o el que introduzca o libere especies de flora o fauna no autóctona, así como los delitos contra las especies amenazadas, o realice caza o pesca no autorizada, o con medios ilegales tales como venenos o explosivos (art. 332 al 337 del CP).

-Son sujetos activos de estos delitos: Cualquier particular puede en un momento dado cometer este tipo de delitos. Especialmente, los cazadores o pescadores, pero, sin que sea necesaria una dedicación profesional a estas actividades.

-Bienes jurídicos protegidos: Especies de flora y fauna.

-Especialidades: En este delito se agrava la pena si el daño causado fuera de notoria importancia.

-Las penas también son especiales, porque a los responsables se les inhabilitará para la caza y la pesca de tres a ocho años.

LA PROTECCIÓN PENAL DEL MEDIO AMBIENTE.

Pena tipo: Prisión de seis meses a cuatro años + multa de ocho a veinticuatro meses + inhabilitación especial para profesión u oficio de uno a tres años. Si se

produce riesgo de grave perjuicio para la salud de las personas, la pena de prisión será en su mitad superior.

Pena agravada: Todas las penas anteriores se imponen en su superior grado si concurren circunstancias tales como:

- Actividad clandestina.
- Desobediencia expresa.
- Falsificación u ocultación de información.
- Obstaculización de la actividad inspectora.
- Riesgo de deterioro irreversible o catastrófico.
- Extracción ilegal de aguas cuando es un período de restricciones.

Además, el Juez podrá acordar alguna de las siguientes medidas: clausurar la empresa, locales o establecimientos de forma temporal (no más de cinco años) o definitiva, o bien intervenir la empresa para salvaguardar los derechos de los trabajadores.

Pena especial: Si el hecho delictivo consiste en realizar depósitos o vertederos, la pena es especial: multa de dieciocho a veinticuatro meses y arresto de dieciocho a veinticuatro fines de semana. Si el daño se causare a algún elemento que haya servido para calificar un espacio natural protegido como tal, la pena será de prisión de uno a cuatro años y multa de doce a veinticuatro meses.

Pena para funcionarios: En el caso de que a sabiendas se hubiera informado favorablemente la concesión de licencias ilegales que autoricen el funcionamiento de las industrias o actividades contaminantes, o bien hubieran silenciado la infracción de Leyes u otras disposiciones, serán castigados con la pena de prisión de seis meses a tres años o bien multa de ocho a veinticuatro meses, también con inhabilitación especial para empleo o cargo público de siete a diez años.

Penas atenuadas: Si los hechos delictivos son cometidos por imprudencia grave, la pena se disminuye, imponiéndose la inferior en grado en cada supuesto.

DISPOSICIONES COMUNES AL TÍTULO XVI

Todos los delitos que hemos visto están en el mismo lugar del Código Penal. En el título XVI. Son delitos distintos pero relacionados entre sí, es decir: forman parte de la misma familia de delitos.



Veamos ahora cuáles son las disposiciones comunes a todos ellos.

Se protegen muy especialmente, los espacios calificados de “espacios naturales protegidos”.

Se permite a los Jueces adoptar medidas encaminadas a restaurar el equilibrio ecológico perturbado.

Si el culpable, procede de forma voluntaria a reparar el daño causado, los Jueces le impondrán la pena inferior en grado a las previstas respectivamente.

FÍJATE EN ESTO: TODOS los delitos que hemos visto, nos están remitiendo a otros preceptos, por ejemplo, cuando habla de “espacios naturales protegidos”, lo que obliga a estudiar estos delitos, junto a las normas que contienen estas definiciones. Esta técnica puede ser peligrosa en el Derecho Penal.

Beatriz Cristina Estévez Fontenla
Asesora Legal de AGABA



SORBOS REGIONALES EL ZURRACAPOTE

El aislamiento secular de la Altiembeseta soriana hasta fechas recientes en la Historia, puede o no gustar, ser beneficioso o no serlo, mas no cabe duda: ha supuesto el principal factor de preservación de ritos y costumbres en estado casi puro.

Se puede hablar de una **gastronomía**, pobre desde luego, pero autóctona. La principal vía por la que hubieran podido colarse influencias de otras comunidades, es decir la trashumancia, ha hallado en otros lugares a otros pastores portadores de unas formas y modos de guisar y comer autóctonos también, pero similares, si no iguales, por lo que la posible reciprocidad de influencias apenas tiene importancia. Algo lógico si se tiene en cuenta que, para todos los colectivos de pastores, trashumantes o no, incluso beduinos del vecino continente africano, la materia prima es la misma y los recursos posibles transportables para elaborar esa materia, parecidos.

Podría decirse que el zurracapote, la limonada y otras bebidas más o menos espirituosas tienen su antecedente en el zumo de uva fermentado, endulzado con miel, aligerado con agua y especiado con arrayán o tomillo, propio de

la antigua Grecia. Pero en el mundo Mediterráneo, donde crece la uva, a cualquier comunidad se le ocurre aderezar el vino. Aunque en la Altiembeseta es posible que la bebida más importante fuera la caelia, con el tiempo utilizaron técnicas vinícolas y aromatizaron el vino. El zurracapote se bebe en San Pedro Manrique durante las fiestas. Se trata de vino con frutas y azúcar. El remojón de vino se toma el día de San Juan, también en la villa sampedrana; se trata, asimismo de otra variante de vino especiado a la que se le añade el rosco de correr la Caballada.

Ahora os adjuntamos la receta del Zurracapote para que os animéis a probar esta bebida tan típica de Soria y de los antiguos pastores.

Ingredientes

1´6 litros de vino tinto

200 grs de azúcar

2´25 litros de agua

Canela en rama

500 grs de limón

Preparación

En mitad del agua cocer la canela y colar el líquido. Mezclar el vino con el azúcar disuelto en la mitad de agua que resta, y agregar al agua ya aromatizada y al zumo de limón. Se puede hacer una bolsita de tela y colocar en ella la canela y una corteza de limón, y dejarla dentro del zurracapote ya preparado si se quiere aportar más aromas a la bebida. Dejar enfriar para servir.

Mónica Morcillo y Ana Lago
Socias de AGABA

EL TROTABARES



COCKTELERÍA EL PIRATA



En este número, el "Trotabares" ha hecho su parada en uno de los locales referencia de la Cocktelera de Galicia que, además desde hace poco, es uno más de nuestro socios. Este local tan especial es la Cocktelera El Pirata en Santa Cristina (Oleiros) cerca de A Coruña. Un lugar especial cuya actividad fundamental se centra en los cocktails de elaboración propia y Cocktelera internacional. Este local, cuenta con un ambiente cálido donde la música se funde en perfecta armonía con su caracte-



rística y cuidada decoración, lo que lo convierte en el sitio perfecto para degustar uno de los cocktails que prepara su barman y propietario Manuel Arias, al que hoy le dedicamos esta sección.

Se confiesa amante de la Cocktelera tradicional y devoto de la buena hostelería.

Manuel intentará explicarnos un poco el mundo de la Cocktelera desde su curtida experiencia detrás de la barra.

- **¡Buenas noches Manuel!**

¡Buenas noches!

- **¿No le importa si le tuteo verdad?**

Por supuesto que no.

- **Bueno pues vamos allá, entonces con la entrevista. ¿Que edad tienes?**

49 años

- **¿Profesión?**

Barman

- **¿Por qué te decidiste a ser barman?**

Porque desde mis inicios en este fabuloso mundo, sentí en mi interior la necesidad de hacer algo diferente a lo que hacia todo el mundo, y admiraba a las personas que pedían Dry Martinis, Manhattans, etc y que exigían pulcritud en su elaboración.

- **¿Cuáles fueron tus inicios en esta profesión?**

Empecé con 12 años en una cafetería en Lugo donde se servían cocktails, sobre todo aperitivos, cuando la hora del vermouth era un momento especial y señalado en los años 70. Este hecho engendró en mí el gusanillo de la cocktelera.

Después de esto fue el restaurante "Porton do Recanto", uno de los mejores restaurantes de la época en Galicia, de ahí al Hotel Embajador en Coruña (hoy desaparecido), el Bora Bora en Santa Cristina y diversas cocktelerías de Barcelona, y Madrid completaron mi currículum y formación en esta profesión.

- ¿Quién fue para ti tu maestro?

La persona más señalada en mi trayectoria profesional, posiblemente fuese un Maitre alemán que tuve en Barcelona. Su mayor inquietud era la de intentar acostumbrar al cliente a tomarse un Dry Martini o un Manhattan acompañado de unas almendras, sustituyendo el pan con mantequilla y la cerveza mientras esperaba por la comida.

- ¿Cómo crees que se hace un buen barman?

Creo que para ser un buen barman primero hay que sentirlo, ser creativo, tener la necesidad de mezclar y de mimar la bebida, para corresponder a cada cliente con su trago particular.

- Cuéntame un poco la historia de El Pirata. ¿Cómo nació?

Tenía yo unos 22 años, aquí ya había uno o dos locales que empezaban a tener algo de Cocktelería como complemento, pero yo sentí la necesidad de crear algo distinto algo enfocado específicamente hacia el mundo del cocktail que, hasta el momento no se veía por aquí, quería crear algo con lo que yo me sintiera realizado e identificado y marcar un poco la diferencia, de ahí nació la idea de El Pirata.

- Defíneme en tres palabras a un barman.

¡Huy! Me coges de sorpresa, quizás podrían ser psicólogo, amante de la mezcla y sobre todo un buen alquimista.

- ¿Cuál es para ti el cocktail perfecto?

Todos son perfectos elaborados con pulcritud, sin embargo considero el Manhattan bien equilibrado y en su justa medida como uno de los cocktails en el que mejor se armonizan todos sus ingredientes.

- Y ¿Cuál es el que mejor preparas?

Creo que el Gin Fizz o el Tom Collins

- ¿Qué cocktails son los que más se piden?

Sobre todo las combinaciones de elaboración propia que nuestros clientes conocen, de Cocktelería internacional, el Manhattan, Daiquirí, Gin Fizz, y últimamente también Mojito, Caipirinha, y Piña Colada.

- ¿Tienes algún cocktail de cosecha propia?

Si, tengo varios que he ido creando a lo largo de los años con mi experiencia detrás de la barra.

- ¿Alguno en especial?

Bueno creo que podría destacar dos muy especiales para mí.

- ¿Me dirías que es lo que llevan?

Por supuesto, uno es el "Goleta", con whisky irlandés de base, licor de naranja, Martini rojo, Martini seco y un golpe de Angostura. Y otro también muy espe-

cial para mí es el "Manantial", hecho a base de zumo de lima natural, ginebra, un poquito de azúcar y se termina con agua Vichy Catalán.

- ¿Qué es lo que más te gusta de ser barman?

Estar en contacto constante con la gente, y descubrir sensaciones nuevas cada día.

- ¿Me contarías alguna anécdota que te haya ocurrido a ti?

Si hay muchas..... bueno, aunque ahora solo me viene a la cabeza una que me ocurrió con un cliente, empezamos hablando de fútbol y terminamos enfadadísimos, el cliente se marchó sin tomar su Daiquirí. Este hecho hizo que aprendiera a no hablar nunca más de fútbol con los clientes. Situaciones como estas son los que van formando a un barman poco a poco y a saber como tiene que actuar en cada momento.

- ¿Qué es con lo que más disfrutas?

Hacer lo que hago me satisface plenamente, combinar la hostelería con el deporte y con poder disfrutar de la buena mesa, lo que considero uno de los mejores placeres del mundo.

- ¿Destacarías algún momento especial detrás de la barra?

Sin duda la noche, nos envuelve con su magia y su encanto y crea un momento de inspiración, con un ambiente cálido y acogedor.

Bueno, pues creo que esto es todo.

- Para terminar, ¿Qué le dirías a las personas que no conocen todavía el mundo de los cocktails o que se están iniciando en esta profesión?

Que la respeten muchísimo, que sigan los pasos de este mundo tan fantástico. Que respeten los productos nobles y de calidad y que vivan el arte de mezclar las bebidas, con pasión y delicadeza, porque considero que la Cocktelera merece ese trato esmerado y delicado.

**Diego Mosquera Miramontes
RR.PP. AGABA**

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

*Asociación Galega de Barmen
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km3
Apartado Postal 571.
15896 Santiago de Compostela
Telf.637809183*

E-Mail: aqabamail@terra.es www.aqaba.cjb.net

*Ayúdanos a financiar nuestra revista.
De vosotros depende que el Dossier salga a
la luz cada dos meses*

PREMIO DE INVESTIGACION GALICIA



El premio de Investigación Agraria de este año que otorga la Consellería de Política Agroalimentaria de la Xunta de Galicia, ha sido entregado a la Doctora en Ciencias Biológicas y Enóloga, Mar Vilanova de la Torre.

El trabajo presentado, “La biotecnología aplicada a la elaboración del vino Albariño en la Denominación de Origen Rías Baixas”, ha sido el resultado de 10 años de investigación en temas relacionados con el vino Albariño, pero incidiendo, sobre todo, en las levaduras autóctonas que se emplean en la elaboración de estos vinos.

La finalidad de este trabajo era mejorar la calidad de los vinos Albariños dentro de la D.O. Rías Baixas y preservar la tipicidad aromática de esta gran variedad de uva que es la Albariño.

Desde aquí felicitar a esta gran profesional por la labor realizada a lo largo de todo este tiempo y por su dedicación y especialización en todo lo relacionado a la enología.



La Cocktelera en las Ondas



...Quizá pudiera parecer algo insólito en un primer momento o algo inalcanzable. Pero la actual realidad es que sí ha sido posible introducirnos en un mundo de divulgación informativa desde el cual podemos acercar los placeres de la Cocktelera a mucha gente, aunque en estos primeros programas todo pueda parecer un poco básico, lo cierto es que vamos creciendo paso a paso y para esa gente que desconocía este noble arte creo que les estamos poniendo en contacto con algo productivo de cara a su vida social, no sólo porque el saber de este tema dice mucho de una persona en cuanto a su estatus, sino también en cuanto a la hora de hacer una cena en casa o dedicarse a la restauración dando un aire de distinción e innovación con algo a lo que la gente no está demasiado acostumbrada.

Así pues, amigos, una nueva era ha comenzado para nosotros desde la que intentamos que el mayor número de gente conozca cosas nuevas y curiosidades de algo tan sugerente como un buen cocktail.

Quien sabe si tal vez dentro de poco saltaremos a otras emisoras o a otros medios informativos pero por el momento gracias Marconi.

Ignacio González González
Vocal de AGABA



Diario de un Cocktelero Capítulo Segundo



"Mi segundo concurso". Eso fue lo que pensé al subirme a la furgoneta de la escuela dos horas antes de que comenzara el concurso. Y allá fuimos, eso sí, bien concienciados de que no éramos ni mejores ni peores que los demás y que ganar o no, era cuestión de que la suerte nos acompañase lo suficiente en el momento preciso.

Este año el concurso regional Bacardí - Martini Grand Prix, que era al que nos

presentábamos se realizaba en el colegio Aloya de Vigo. Allí llegamos una hora antes de comenzar el concurso, es una cosa que no olvidaré nunca íbamos todos con el uniforme de la escuela y recuerdo que todo el mundo nos miraba como a los del equipo de los malos en Karate Kid y comentaban por lo bajini "esos son los de hostelería de Santiago". Quizá por todo aquello, porque ya se acercaba la hora de poner en práctica todo aquello que había aprendido o porque era mi primer concurso oficial los nervios comenzaban a ponerse a flor de piel. En la acogida de los participantes nos dejaron ver la barra donde íbamos a tener que trabajar y luego nos llevaron a un salón de actos, donde deberíamos permanecer hasta la hora de salir a participar o realizar una incursión al baño, de las Cuáles yo realicé unas cinco.

Una vez todos en el salón se realizó el sorteo de orden de participación; primero la categoría Junior Prix y después la Paises en la cual concursaba yo y todos aquellos barmen profesionales menores de 28 años. En categoría Junior Prix había unos 15 concursantes mientras que en Paises solamente ocho. Así pues, una vez hecho, éste dictaminó que saldría de último, ya podía ponerme cómodo.

Uno a uno mis colegas y rivales fueron saliendo hasta que me vi en la más dura e irremediable soledad. Por fin mi turno iba a llegar tras haber esperado y desesperado durante casi dos horas.

¡¡¡Aleluya!!! pensé una vez vinieron a buscarme para salir a concursar. Cocktelera y Vaso Mezclador en mano atravesé el umbral de la estancia en la que se celebraba el concurso, me acerqué a la improvisada barra y me preparé, me acercaron una cubitera con papelitos doblados en los que figuraban los cocktails a realizar y cogí uno, un Scotch Sour. Sin más dilación comencé a preparar el cocktail que se me había asignado, primero colocando todo lo necesario, las copas, los ingredientes, la cocktelera que es donde se hace este cocktail; una vez todo preparado enfrié las copas y la cocktelera, tiré el hielo de la misma y puse uno nuevo, luego los ingredientes en su justa medida y a darle movimiento. Para finalizar quité el hielo de las copas y las llené procurando igualarlas y, por último una guinda y ya estaba.

La verdad es que estaba contento con mi actuación, todo había salido como esperaba. Para finalizar mi participación sólo me quedaba la prueba de inglés la cual creo realicé con mucho éxito.

Una vez acabada nuestra categoría concursaron las categorías de Mejor Gin Tonic del 2003, el Open Classic y la de Freestyle o discoteca. Finalmente y para acabar el concurso, una vez recopiladas todas las puntuaciones y deliberado el jurado, se pasó a la entrega de premios en la cual para mi sorpresa resulté ...

¡¡¡Ganadoooooooooor!!! Próxima parada el concurso gallego.

Hasta la Próxima.

Ignacio González González
Vocal de AGABA



GOBIERNO DE GALICIA
COMISSIÓN XERAL DE CULTURA



“Fast Food” en Galicia

En Galicia, cuando se trata de saborear la vida, el tiempo no cuenta. Deléitarse con camaróns ante cada copa de un buen Ribeiro o de un Albariño... Olvidarse del mundo ante un buen plato de peixeada, marisco o carne... Por eso, el único pecado que encontrarte con el “fast food” es te repetir con que desprecias lo que Regu a la mesa.



Participa de las tradiciones gallegas, de sus fiestas populares y gastronómicas, donde la variedad no conoce límites. Pero si alguna vez quieres conocer el secreto de la cocina gallega, no lo busques en los platos; lo encontrarás en las personas que te brindan la oportunidad de disfrutar, brevemente, las placeres de la buena mesa.

INFORMA IL EN IUNGALICIA 902 208 543

