

ARROZOS

La Revista de los Barmans Gallegos

AGBA

Asociación Galega de Barmen



Número II
Enero 2004

Junta Directiva de AGABA**Presidente**

Juan José Fernández Morales

Vicepresidente

Diego Montes Fornos

Secretaria General

Ana Liste Villanueva

Relaciones Públicas

Diego Mosquera Miramontes

Tesorero

Ignacio González González

Vocales

Laura Arias Cubría

Natalia Seoane Pintos

Marcos Martínez Iglesias

Vocal Provincia de Pontevedra

José Soto Soengas

Asesora Legal

Beatriz Cristina Estévez Fontenla

Revista
GROLOS
Número 11
Enero
2004



- 3 - Editorial. "Cumpleaños Feliz"
- 4 - Noticias de AGABA
- 5 - ¿Verdad o Mentira?
- 6 - De Películas va la Cosa. "La Gran Evasión"
- 8 - Conoce las Bebidas. "Bebidas Espirituosas I"
- 10 - Cocina Para todos. "Chocolate Novo con Helado de Pan de Millo"
- 12 - "Días de Vendimia"
- 15 - "Barman.....el Superhéroe"
- 16 - Los Clásicos y sus Recetas. "Stinger"
- 18 - La historia del café II. "Tipos de Café"
- 20 - Barra & Vinilo. "El Caribeño y Dizzy Gillespie"
- 22 - "Terapia de Grupo"
- 23 - "Pop Art"
- 26 - Sorbos Regionales. "La Cazuela de La Rioja"

Editorial. "Cumpleaños Feliz"



Queridos Socios:

Ante todo, quiero desearos en nombre de toda la Junta Directiva de AGABA un Feliz Año nuevo y que se cumplan gran parte de vuestros deseos y expectativas para este 2004.

También esperamos de todo corazón que sea una año fantástico para nuestra Asociación y que, como siempre, con pequeños pasos, podamos seguir creciendo y acercando a todos los gallegos la magia del cocktail. Vamos a continuar ofertando cursos para socios, organizando nuestros concursos y ayudando a todos los que se decidan a organizarlos y soliciten nuestra colaboración e intentaremos llegar al fin a superar los 100 socios.

En breve tendrá lugar nuestra tercera Asamblea General, de la que recibiréis el correspondiente orden del día, lugar y fecha de celebración. Nos gustaría mucho contar con vuestra presencia puesto que, es prácticamente la única ocasión que tenemos al año para poder vernos todos y comentar vuestras inquietudes e ideas con respecto a AGABA. Expondremos nuestras actividades para el presente año y explicaremos el rendimiento de las cuentas del año 2003, de las que, a día de hoy, podemos decir orgullosos se encuentran totalmente saneadas y con un saldo positivo que va creciendo año a año.

En definitiva, queremos entonar un "Cumpleaños Feliz" muy fuerte para celebrar nuestro tercer aniversario el próximo mes de febrero.

Un saludo muy fuerte para todos.

Hasta el próximo número.

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA – FABE Galicia

NOTICIAS DE AGABA

Os comunicamos que, tanto la Federación Nacional (FABE), como AGABA, ya tienen su nueva dirección de página Web. La página de FABE se encuentra en la siguiente dirección: www.fabe.biz. Nuestra página ha pasado a formar parte de dominio web adquirido por FABE y podéis localizarla en fabegalicia.biz

Para acceder a nuestra dirección es importante que tecleéis la misma sin las tres www delante, puesto que, al tratarse de un subdominio, no se podría entrar.

Como siempre, esperamos cualquier sugerencia que nos permita mejorarla.

Agradecemos la colaboración de los socios en esta revista. Parece que poco a poco os vais animando a escribir en la misma. Desde AGABA os animamos a continuar para que la revista pueda seguir creciendo.

En pocos días, recibiréis el orden del día de la tercera Asamblea General de AGABA, en la que se incluirá la hora y el lugar de celebración. Os recordamos que es muy importante vuestra asistencia.

El próximo 3 de febrero tendrá lugar en el Hotel - Escuela de la Comunidad de Madrid, la Asamblea General de FABE para Presidentes y Secretarios. Os mantendremos informados en próximos números de lo que se decida en dicha reunión y que afecte a nuestra delegación.

Productos AGABA

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

Asociación Galega de Barmen

Estamos empezando con la organización de nuestro Tercer Campeonato Gallego de Cocktelería. Recibiréis las bases casi con toda seguridad antes del mes de febrero de 2004, a fin de que tengáis el tiempo suficiente par poder enviar la receta y participar. La fecha del concurso está aún por determinar pero será probablemente antes de Semana Santa.

Como habréis podido comprobar, lamentablemente no hemos tenido suerte con la lotería de navidad. Esperemos tener más fortuna en otra ocasión. Queremos agradeceros la colaboración que habéis tenido al adquirir las participaciones.

Para terminar, recordaros que vuestra revista Grolos, cambiará su periodicidad bimensual, para ver la luz a partir de este año cada tres meses.

¿Verdad o Mentira?

Parece ser que en la localidad de Dawson City (Canadá), existe una Asociación Cocktelería un tanto particular. Allí tiene la sede el *World Famous Sour Toe Cocktail Club*, cuya traducción literal sería *El Famoso Club Mundial del Cocktail Agrio del Dedo*

Leer este nombre puede parecer una idea divertida de los creadores de un club hecho para los amantes de la cocktelería y eso resultaría estupendo. Pero nada más lejos de la realidad. Parece ser que para formar parte de este grupo, (con certificado oficial y carnet de socio), se ha de pasar por una original a la par que terrible prueba. Los aspirantes han de tomar un cocktail en el que no existen guindas, aceitunas, cortecitas, escarchados o cualquier otra decoración convencional, sino que la mezcla contiene un dedo pulgar humano. ^{ooo}SI AMIGOS!!! Habéis leído bien ^{ooo}UN DEDO!!! y la gracia hay que completarla hasta que el apéndice roce los labios del consumidor aspirante a nuevo miembro del club.

Lo verdaderamente triste de todo es que son ya unos 18000 los clientes que han degustado la siniestra bebida.

La verdad es que cuando me enteré de lo que os voy a relatar, decidí contrastar la información por diversas vías y resultó que parece ser cierto. Como amigo del cocktail, no puedo por menos que espantarme ante la idea de que todo esto sea cierto. Prefiero aferrarme a un pequeño pice de reticencia a creer mis contrastadas informaciones, porque de lo contrario, ya sea verdad o mentira, solo sería capaz de hacerme esta pregunta: ¿nos estaremos volviendo locos?

Ahí van estas líneas anónimas para los lectores de Grolos deseando que, en nuestro afán por lo nuevo, nunca perdamos los papeles.

Anónimo



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

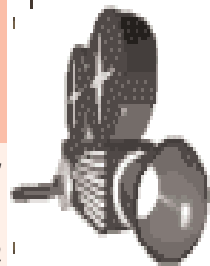
E-mail: info@unidixital.com - maquetación: maqueta@unidixital.com

De Películas vai lei Gosa!

La Gran Evasión



Hola a todos de nuevo en nuestra sección dedicada al cine en Grolos. Hemos elegido para este número un clásico del cine bélico, "La Gran Evasión". Esta cinta, nos narra, aunque con bastantes toques de humor, el drama que viven los prisioneros de guerra en un campo militar. La trama se desarrolla en un nuevo campo de prisioneros construido por los alemanes en el que pretenden meter a todos los que se han fugado repetidamente de otros campos. Dicho recinto, que consta con las mayores medidas de seguridad, albergará a todas las "Manzanas Podridas" para evitar nuevos intentos de fuga. Como es de suponer, todos los presos se ponen manos a la obra para idear planes de evasión. Richard Attenborough interpreta a Bartlett, el "Gran X", cerebro de una operación en la que pretenden sacar mediante tres túneles, bautizados como "Tom", "Dick" y



"Harry", a más de trescientos hombres del campo. El reparto es impresionante y cada uno de ellos tiene un papel determinante en el plan de fuga. Aparte del mencionado Attenborough, caben destacar a Gordon Jackson, (McDonald de Inteligencia), James Coburn, (Sedwick el "Manitas"), Donald Pleasence, (Blythe el falsificador), Charles Bronson, (Danny el "Rey del Túnel"), James Garner, (Hendley el "Conseguidor") y Steve McQueen, (Hilts el "Rey de la Nevera").

Dentro del film, hemos resaltado dos momentos en los que la bebida toma protagonismo. El primero de ellos, es cuando Garner y McQueen, aviadores americanos abatidos en combate, deciden celebrar dentro del campo el 4 de julio. Para ello, preparan semanas antes en un rudimentario alambique, un brebaje destilado de patata, tremendamente fuerte y que ellos mismos bautizan como "Licor Clandestino". Durante la celebración, sirven en tazas metálicas a todos los prisioneros del campo



una degustación de esta bebida mientras advierten que no se debe fumar mientras de bebe, lo que nos permite hacernos una idea de la rudeza que contenía. Esto ocurre momentos antes de que los alemanes descubran accidentalmente uno de los túneles y que Ives, uno de los

presos, carcomido por la desesperación, intente saltar las alambradas a plena luz del día y sea abatido por el centinela de la torre.

El segundo de estos momentos tiene lugar en París. Sedwick, (James Coburn), ha conseguido llegar hasta allí y se encuentra tomando tranquilamente un café en una terraza a orillas del río. De pronto llegan al local tres oficiales alemanes que, intentando acostumbrarse a las costumbres francesas, piden tres Pernods, (45% vol. Se trata de un aperitivo anisado de origen francés. Esta casa producía antiguamente la prohibida Absenta. Después se creó el Pernod, que aunque mantiene

bastantes características de la anterior es bastante menos dañina. Se toma igual que el Pastis diluido con agua muy fría en una proporción aproximada de cinco partes de agua por cada una de Pernod.) Poco se imaginan que esos tres Pernods van a ser las últimas consumiciones que estos oficiales pidan, puesto que, compinchados con los camareros, la resistencia aliada les ametralla poco después desde un coche. Sedwick, ayudado por el barman consigue por fin su propósito de llegar a España.

La verdad es que os recomiendo esta película, bastante larga pero nada pesada y muy entretenida. Si os decidís a verla, os aconsejo tomar a su vez un buen vodka frío para poder meternos, aunque sea un poquito, en la piel de esos militares desesperados que alegran su estancia en el campo por unos minutos, celebrando gracias a Garner y McQueen la fiesta americana.

Un saludo para todos y ¡¡¡Qué os fuguéis bien!!!

*Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA*

B CONOCE LAS BEBIDAS EBIDAS ESPIRITUOSAS I



Un saludo muy fuerte para todos los socios e **AGABA**. Quiero deseáros un feliz año nuevo. En nuestra sección de bebidas, vamos a hablar esta vez de las bebidas espirituosas, término que para alguno de vosotros puede que sea desconocido.

Se entiende por bebida espirituosa, el líquido alcohólico destinado al consumo humano, de características organolépticas especiales y con un grado alcohólico mínimo de 15% vol, obtenido bien directamente por destilación de productos naturales fermentados, o por maceración de sustancias vegetales u otros productos agrícolas en alcohol etílico.

(Reglamento de la CEE nº 1576/89).

Dentro de las bebidas espirituosas, existen tres grandes grupos que son los aguardientes, los licores y las cremas.

Los aguardientes son bebidas de gran riqueza alcohólica que se obtienen por destilación de otros líquidos o mezclas de débil concentración de alcohol, el cual es separado por la acción del calor, basándose en que la evaporación del alcohol se realiza a una temperatura más baja que la de evaporación del agua.

Los líquidos que se someten al proceso de destilación para obtener alcohol etílico pueden ser: vino, residuos obtenidos de éste, mezclas obtenidas por maceración de frutos o granos triturados que han sufrido una previa fermentación alcohólica o cuantos productos sean susceptibles de producir alcohol. Si se parte de un vino, se obtendrá un alcohol de vino: brandy, cognac, armag-

nac... y también algunos alcoholes de los llamados blancos como los anisados.

Si se utilizan frutas, se obtendrá un aguardiente de frutas: de cerezas, de fresa, de manzana...

Si se emplean diversos cereales, se consiguen los alcoholes de grano como el whisky, vodka, gin y otros. Y si se parte de la melaza de caña se obtendrá el ron.

También existen vodkas que se obtienen de las patatas.

Los licores son bebidas obtenidas por maceración en alcohol de sustancias vegetales aromáticas y su siguiente destilación, o por simple adición de los extractos de aquellas a los alcoholes o aguardientes, o combinando ambos procedimientos. Pueden ser coloreados y son endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel, con riqueza en azúcares totales superior a 100 g/l. La denominación "crema de" seguida del nombre de la fruta o de la materia prima empleada, queda reservada a los licores con un contenido mínimo de azúcar de 250 g/l.

No obstante, la denominación "crema de cassis" queda reservada a los licores de cassis que contengan como mínimo 400 g/l de azúcares.

Muchos de los licores y cremas se preparan macerando frutas en alcohol.

El aguardiente de albaricoque, llamado apricot, en algunos casos no es más que un licor obtenido por maceración de este fruto en un alcohol aromatizado.

El cassis se elabora también, muy raramente, como aguardiente destilado de las grosellas negras. A menudo se consume como "crema de cassis", un licor obtenido por maceración del fruto.

Con cerezas se elaboran algunos aguardientes famosos (kirsch), pero también algunos licores de color rojo y consistencia siruposa que los anglosajones llaman cherry brandy.

El pachar n se obtiene macerando las endrinas o ciruelas silvestres en un licor anisado. A este mismo tipo pertenece el sloe-gin, de gran tradición británica.

Igualmente, el aguardiente alsaciano de frambuesas tiene una versión licorosa que se obtiene macerando los frutos.

También están los licores de naranja como son el Grand Marnier, Aurum, Pomeneranzen, Curaçao (de origen holandés, por maceración o destilación de naranjas amargas), Cointreau. El Grand Marnier se elabora en versión más dulce (Cordon Rouge) y más seco (Cordon Jaune). A la misma familia pertenecen los licores de mandarina.

T pico de Módena es el Nocino, licor de nueces que suele tomarse como digestivo en los postres.

En Alsacia se obtiene, por maceración de las ciruelas, un licor llamado Quetsche; de estas mismas frutas puede destilarse también un buen aguardiente.

Los licores elaborados con hierbas aromatizantes son aún más numerosos.

El Alkermes se prepara con clavo, canela, ámbar y otras sustancias maceradas en alcohol azucarado. A la misma familia pertenecen los amaros y amarretos, que se aromatizan con hierbas, especias, bayas y cortezas. Un amaro muy oscuro y denso es el Fernet.

Por maceraci3n de cereales y comino en alcohol se obtiene el Kummel (origen alem3n).

Licores de hierbas son tambi3n el Benedictine, el Chartreuse, el izarra, la calisaya y el ajeno. Tambi3n est3n algunos licores de whisky como el Drambuie (whisky escoc3s, miel de brezo y determinadas hierbas), aromatizado con especias.

A partir de la menta puede destilarse un aguardiente, pero normalmente se preparan licores y cremas de coloraci3n verde.

Entre las cremas pueden distinguirse diferentes tipos: de caf3, de cacao, de pl3tano, de vainilla, etc; algunas de ellas tienen como base whisky o ron.

El ponche espaol, es en realidad un licor obtenido con vino de jerez destilado, huevo y az3car.

La Mar3a es un licor antillano (Jamaica) con graduaci3n alcoh3lica de 34% y est3 elaborado a base de ron, caf3 y especias.

Bitters son licores amargos entre los que destaca el bitter holand3s, que se elabora por maceraci3n en alcohol de corteza de naranja amarga, c3rcuma, genciana, etc. entre los bitter est3 tambi3n el Amer picon (franc3s), Angostura, Campari, etc..

Continuaremos en el pr3ximo n3mero con la segunda parte en la que hablaremos de otras bebidas espirituosas famosas en el mundo

Hasta la pr3xima:

Mar Vilanova De la Torre
Doctora en Ciencias Biol3gicas. En3loga
Profesora de Enolog3a de C.S.H.G

COCINA PARA TODOS

C HOCOLATE NOVO CON HELADO DE PAN DE MILLO DE ONTE



Bienvenidos de nuevo, queridos socios de AGABA a la secci3n de "Cocina para todos". Espero que os guste este apetitoso y sencillo postre que he elegido para esta ocasi3n.

Ingredientes

- 36 gr. de Nata.
- 70 gr. de Mantequilla.
- 110 gr. de Miel.
- 270 gr. de Cobertura chocolate. (m3nimo 55% cacao)
- 90 gr. de Chocolate con leche.
- 200 gr. de Pan de Maiz.
- 1 litro de Leche.
- 2 Cucharadas de Az3car.
- 100 gr. de Piñones.



Para el Chocolate

Poner la mantequilla, nata y miel en un recipiente. Calentar hasta derretir.

Trocear los chocolates y añadir a la mezcla anterior cuando ésta hierva. Retirar del fuego y remover hasta derretir el chocolate.

Verter la mezcla en recipientes individuales, cubrir con papel film y congelar.

Para el Helado

Calentar ½ litro de leche, mezclar el pan hasta deshacer. Cuando esté sin grumos, congelar.

Para la Leche de Piñones

½ de leche, 100 gr. de piñones y dos cucharadas de azúcar. Llevar a ebullición, colar y por último espumar la leche en caliente.

*José Torres Cannas
Restaurante "Pepe Vieira" Sanxenxo
Profesor de Cocina del CSFG*

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

Días de Vendimia

En los días de Vendimia el pequeño labrador armaba su carro con la pareja de vacas y empezaba la larga caminata hacia las viñas. Como solían ser pequeñas parcelas, tomaba la estrategia pertinente para que el recorrido tuviera su lógica y así acabara la faena con el mínimo desgaste de brazos y animales. Sobre el piso del carro solían ir los carriegos o cestos grandes (hacían unos 80 kilos), los cunachos o cunachos (hacían unos 14 kilos), los guantes, navajas, tijeras, etc. Es decir, todo lo relativo a esa labor de vendimia. Más recientemente, las lonas y los tractores han suplantado este sistema tradicional.

Una vez en la viña o barcillar, se formaban parejas para la recogida de la uva, empezando siempre desde la mayor distancia del carro, a fin de que el transporte siempre fuera cómodo y corto. Uno de la pareja -generalmente, el hombre- era el encargado del transporte, a no ser que hubiera especialistas por las calles de la viña y lo hicieran ellos.

El acarreo de los cunachos, todo hay que decirlo, es de lo más duro, a pesar que en un ambiente familiar nada se hace cuesta arriba. Cuando la vendimia se formaba por cuadrillas era típico que se dieran las lagaretas o friegas, broma que consistía en embadurnar unos a otros con uva tinta. Tenía que reinar el buen humor para este tipo de fechorías, pero eran frecuentes, sobre todo entre grupos próximos y algo amigos.

El corte de la uva a primera hora invitaba a echar algún que otro bocado, sobre todo si la uva ese año mostraba un semblante excelente de color y maduración. Se decía que la misma uva pedía ese beso del vendimiador, refrescante y tonificador a más no poder. Y, poco a poco, con el acarreo de cunachos los carriegos se iban llenando y el carro quieto dejaba asomar la plenitud blanca o negra. Era una satisfacción plena ver cómo asomaba por el carriego el racimo, momentos antes de convertirse en mosto y luego en vino.

A mediodía venía la comida. Si la vendimia se hacía lejos de la casa se comía en torno al carro. Si no, se acercaba uno a casa y volvía luego a la tarea. En el campo prestaba más, porque se formaba un corro y se comía a rancho, a cuchara o tenedor limpio, pero con el bullicio por medio. De vez en cuando saltaba el chiste o la anécdota o el recuerdo y la comida humeaba risa hacia lo alto. Pero, en todo caso, no había tiempo que perder y enseguida se ponía cada cual

manos a la obra.

La tarde daba poco de sí, pues el sol se apresuraba a marchar. Ya el carro estaba casi a tope, rebosando, con los cestos atestados. Quedaba, pues, recoger algunos racimos buenos, selectos, para la mesa y para el vendimiador. También se recogían en muchas casas racimos para extender y más adelante, una vez hechos pasa, extraer el famoso y dulcísimo tostadillo. Las mujeres, generalmente, se encargaban de esta delicada selección.

Y venía el final, el acarreo hasta la bodega. Solían ir solo los hombres, ya que decían que las mujeres, si tenían el periodo podían estropear el vino y bajo ese pretexto ninguna se acercaba por allí, no se gafara ese proceso misterioso de la conversión del mosto en vino. Pero lo cierto es que había que voltear los carriegos desde el ventano de la bodega y hacía falta mucha fuerza. La uva iba cayendo al lagar desde cierta altura y enseguida se oía el río de mosto camino del pilo o depósito. Era el nacimiento de un río sin mucho color que corría presuroso hacia el mar allí pegado. Algunos bodegueros extraían parte de ese mosto y lo metían en unos toneles pequeños. De aquí salía un excelente vino blanco o de yemas que nada tiene que envidiar a otros con más solera. Los bodegueros decían que lo guardaban para las mujeres, pero merecía la pena probarlo en su momento

Más tarde, la viga -antes, quizás se pisaba- se encargaba de exprimir el jugo de la uva en un goteo incesante. Se formaba una especie de queso grande y luego se ponían en cima un entreverado de maderos -los marranos- con el entremiso coronando este enredo y entonces se hacía girar la viga con el canto que de manera paulatina oprimía esa formación pintoresca. Sólo quedaba ir echando el mosto en las cubas para su fermentación y transformación en vino. Hay quien, amén de probar el mosto, hacía con la mortera la sopavino, esto es, una especie de cazuela con pan y vino y se lo comía como si se tratara de unas sopas de ajo. Los residuos del apretón -el escobajo- serviría más adelante como materia prima para destilar el aguardiente.

Sientan, a propósito de la viga, que, a veces, a algún muchacho novato le mandaban por unto para la viga, ya que chirriaba. Y con toda la inocencia del mundo lo pedía. Como broma le cargaban con un saco con ciertas piedras y las acarrea hasta la misma bodega con la consiguiente risa del respetable y vergüenza del muchacho. Era días de risa y alborozo, especialmente si el año venía bien de calidad y prestancia.

(Continuará)

Manuel Arias

*El gusto por
la tradición*



¿BARMANÍ.....EL SUPERHÉROE



PENSAD SÓLO UN MOMENTO: BARMAN, BARMAN, BARMAN. ¿QUÉ ES UN BARMAN? SI NOS QUEDAMOS CON EL SIGNIFICADO DEL INGLÉS ES BASTANTE FÁCIL, ¿NO? BAR - MAN: HOMBRE QUE ATIENDE UN BAR, MÁS O MENOS.

PUES YO NO ESTOY MUY DE ACUERDO Y OS VOY A EXPLICAR PORQUÉ, Y ME GUSTARÍA QUE DESPUÉS DE LEER ESTO, CADA VEZ QUE VAYÁIS A UN LOCAL Y OS PIDÁIS PUES... NO SÉ, PONGAMOS QUE UN MOJITO OS FIJARAIS EN ESA PERSONA QUE ESTÁ DETRÁS DE LA BARRA. QUE OS FIJARAIS EN CÓMO LO HACE, CÓMO ACTÚA, CÓMO SE DIRIGE A VOSOTROS, EN FIN, CÓMO HACE SU TRABAJO. Y QUE EN BASE A ESTO Y LO QUE VA A VENIR DESPUÉS SEÁIS VOSOTROS LOS QUE DECIDÁIS SI ES UN BARMAN O NO.

PODEMOS DECIR QUE UN BARMAN ES COMO LA TORRE EIFFEL PARA PARÍS; COMO LA ESTATUA DE LA LIBERTAD PARA NUEVA YORK; ESE PERSONAJE EMBLEMÁTICO QUE REPRESENTA UN LOCAL. PUES SÍ, ESO ES UN BARMAN PARA CUALQUIER BAR, PUB, DISCOTECA... Y PARA CUALQUIERA QUE ACUDA A ESTOS PARA TOMARSE UNAS COPAS CON LOS AMIGOS, PASAR UN BUEN RATO O SIMPLEMENTE DESPEJARSE DEL TRABAJO DIARIO.

NO ES NADA FÁCIL SER UN BARMAN, ASÍ QUE, LO MENOS AÚN SER UN "BUEN BARMAN". HAY QUIENES DICEN QUE ES EL QUE TE PONE LOS "CUBATAS" EN LAS NOCHES DE JUERGA O TODO AQUEL QUE ESTÁ DETRÁS DE UNA BARRA. A MÍ ME GUSTARÍA QUE FUÉRAMOS UN POCO MÁS ALLÁ Y LE BUSCÁRAMOS OTRO SIGNIFICADO MÁS AMPLIO.

UN BARMAN O BARTENDER ES AQUEL QUE SABE DE BEBIDAS, EVIDENTEMENTE, PERO ENCIERRA ALGO MÁS, ES EL SABER MEZCLARLAS, EL SABER VENDERLAS ADECUÁNDOLAS A CADA CLIENTE Y ATENDERLOS COMO SE MERECE PUES SIN ELLOS LA FIGURA DEL BARMAN NADA TENDRÍA QUE VER CON UN SUPERHÉROE.

ESTO ES LO QUE ES UN BARMAN EN CUANTO A LÍQUIDOS SE REFIERE, PERO HAY ALGO MÁS, ALGO SÓLIDO. ALGO TAN SÓLIDO COMO LO ES EL CONTACTAR CON TUS CLIENTES, EL SABER ESCUCHARLOS Y DARLES LO QUE NECESITAN (APARTE DE ALGO DE BEBER) QUE, EN MUCHOS CASOS, ES TAN SÓLO UN POCO DE COMPAÑÍA. ESTO SE VE EN MUCHAS PELÍCULAS Y A LO MEJOR OS LO ESTÁIS IMAGINANDO COMO YO. EL TÍPICO BARMAN DE CHAQUETILLA BLANCA SIRVIENDO Y "AGUANTANDO" AL "BEBEDOR SOLITARIO" DEL WHISKY DOBLE CON TANTOS PROBLEMAS Y QUE TANTO SE APOYA EN ESE AMIGO Y CONFIDENTE EN QUE SE CONVIERTE EL BARMAN.

EN FIN, QUE LO DE SER BARMAN TIENE TELA Y ANTES DE DESPEDIRME SÓLO DECIROS ALGO QUE UNA VEZ ME DIJERON A MÍ Y NUNCA SE ME VA A OLVIDAR. FUE EN UN HOTEL, EN UNA CENA DE GALA, YA ESTÁBAMOS TODOS LOS CAMAREROS LISTOS PARA SALIR CON EL PRIMER PLATO CUANDO ALGUIEN QUE ESTABA POR ALLÍ NOS DIJO:

"VENGA CHICOS, SALID AHÍ Y SONREÍD QUE ESTA GENTE NECESITA UNA SONRISA, NECESITAN VEROS FELICES". CREO QUE NO HAY NADA QUE COMENTAR. UN SALUDO PARA TODOS.

**NATALIA SEOANE PINTOS
VOCAL DE AGABA**

**AGABA en las ondas
Todos los lunes 18:50
Programa "Nunca es Tarde"
de Álvaro Veiga.
Radio Obradoiro 102.1 del dial.**

Los Clásicos y sus Recetas



UN BUEN BARMAN TRABAJA EN SILENCIO Y SOLO SE ROMPE CON UN SONIDO SORDO CUANDO AGITA SU COCKTELERA O REVUELVE EL VASO MEZCLADOR CON SU CUCCHARILLA. ESE TINTINEO DEL HIELO PRODUCE UN AGRADABLE EFECTO AL OÍDO DE LOS CLIENTES,

STINGER

EXPECTANTES POR VER LO QUE SE VIERTE EN LA COPA. SIN EMBARGO EXISTEN COCKTAILS QUE, EN SU ELABORACIÓN EXIGEN UN DELICIOSO ESCANDALO



QUE HACEN SUBIR LOS DECIBELIOS EN LA BARRA DONDE SE PREPARAN.

UN EJEMPLO MUY CLARO DE ESTE TIPO DE MEZCLAS ES EL "STINGER", COCKTAIL DIGESTIVO QUE NOS ACLARA LA BOCA CON UN FRESCOR INCREÍBLE PRODUCIDO POR LA MENTA, A LA

VEZ QUE PERCIBIMOS EL SABOR DEL BRANDY EN UNA BEBIDA PARA DISFRUTAR A PEQUEÑOS SORBOS, NADA EMPALAGOSA Y FASCINANTEMENTE REFRESCANTE.

EL ESCANDALO AL QUE ANTES HACÍAMOS ALUSIÓN ES NECESARIO PARA CONSEGUIR LA DECORACIÓN. DESPUÉS DE INTRODUCIR LOS INGREDIENTES EN EL VASO MEZCLADOR, DEBEMOS MEZCLAR MACHACANDO EL HIELO CON GOLPES ENÉRGICOS Y SECOS QUE RASPAN EL MISMO HASTA OBTENER DE ÉL UNAS PEQUEÑAS ESCAMAS QUE QUEDARÁN FLOTANDO EN LA SUPERFICIE AL SERVIR EN COPA DE COCKTAIL.

EL COLOR QUE VEREMOS ES UN ÁMBAR CRISTALINO PURO Y LIMPIO, SENCILLO PERO LLAMATIVO QUE OBLIGA A DIRIGIR LA MIRADA A LOS QUE PASAN POR DELANTE DE UN STINGER.

ES SENCILLO DE PREPARAR, ÚNICAMENTE DEBEMOS TENER CUIDADO AL GOLPEAR EL HIELO PARA NO CORRER EL RIESGO DE QUE

SE NOS ESTALLE EL VASO MEZCLADOR.

EN DEFINITIVA, OS RECOMENDAMOS ESTE COCKTAIL ORIGINAL PARA DESCUBRIR NUEVAS SENSACIONES. EN MUCHOS TRATADOS DE COCKTELERÍA VERÉIS QUE APARECE ELABORADO EN COCKTELERÍA Y QUIZÁS POR LA CREMA DE MENTA DEBERÍA HACERSE ASÍ, PERO SI LO PREPARÁSEMOS AGITANDO, NO OBTENDREMOS ESA ESCAMA DE HIELO QUE SE NOS QUEDARÁ ENTRE LOS DIENTES EN CADA SORBO.

LA RECETA ES LA SIGUIENTE:

SE PREPARA EN VASO MEZCLADOR.

Ω BRANDY O COGNAC.

Ω CREMA DE MENTA BLANCA.

RASPAR EL HIELO HASTA CONSEGUIR ESCAMAS QUE FLOTARÁN EN LA SUPERFICIE COMO DECORACIÓN.

SERVIR EN COPA DE COCKTAIL PREVIAMENTE ENFRIADA.

HASTA EL PRÓXIMO NÚMERO AMIGOS.

**Juan José Fernández Morales.
Presidente de AGABA - FABE Galicia.**

*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*

LA HISTORIA DEL CAFÉ II.

TIPOS DE CAFE



Después de haber sido el café, durante años, un comercio de estado que imponía las compras a unos países productores concretos, hoy se tiene la libertad de importar las mejores calidades de café y las que más se adecuan a nuestras preferencias. El café vuelve a estar de moda, y hoy en día, y cada vez más, es posible encontrar un buen café adecuado a nuestro paladar, o a la hora del día. Nos falta, no obstante, un mayor conocimiento de las múltiples variedades existentes de café y de sus diferentes sabores y cualidades.

Cometeremos un gran error si pensamos en el café como una única clase de bebida, esperando una mejor o peor calidad sólo en función del precio o del establecimiento donde lo adquirimos o degustamos.

Es fundamental conocer la relación calidad / precio al comprar un buen café, y no solamente su coste. Es una pena que la legislación vigente no defienda más al consumidor y obligue a exhibir claramente en los envases, la variedad de café o los porcentajes de la mezcla si es el caso.

La práctica totalidad de la producción de café en el mundo se concentra en la franja delimitada entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, siendo meramente anecdóticas las poquísimas plantaciones que existen fuera de estas zonas. Las condiciones climatológicas y también las geográficas hacen, sobretodo, de los países de América del Sur y de algunos africanos y del Extremo Oriente, lugares ideales para la producción de una amplia y variada gama de cafés, los aromas y sabores de los cuáles, los convierten en piezas únicas, objeto de deseo, a diario, de millones de paladares hambrientos de sensaciones agradables.

De entre las distintas especies del café, dos son las más extendidas: Arábica y Canéfora, esta última siempre confundida con el Robusta, en realidad una de sus subespecies.

CUALIDADES ARÁBICAS ROBUSTAS

CAFEÍNA	Poca	Importante
CUERPO	Liviano	Fuerte
PERFUME	Acusado	Débil
ACIDEZ	Bastante	Poca
AMARGOR	Poca	Acusada

Los arábicas (a destacar sus variedades de Java, Moka, Bourbon, Maragogype...) son responsables de casi el 70% de la producción mundial. Originarios de Etiopía, se cultivan principalmente en zonas húmedas y altas de -600 a 1.200 metros o más- de América Central y del Sur, África y Asia. Tienen un bajo contenido de

cafeína -0`3/1`2%-, son muy aromáticos, de un color claro, y tienen un cuerpo leve, son unos de los mejores cafés y los únicos que se beben sin mezclar. Son evidentemente los cafés más caros. Caben aquí dos grandes clasificaciones en función de su beneficiado: lavados, o tratados por vía húmeda en países o zonas con abundancia de agua y no lavados, procedentes de zonas más secas.

Café arábica no lavado.

Cultivado básicamente en Brasil, su cultivo se inicia en 1732 en las entonces colonias portuguesas de Pará, Amazonas y Marañón. En 1760 se introdujeron cafetos procedentes de la colonia portuguesa de Goa, en la India. Son granos ovalados, de coloración verde amarillenta y olor a hierba verde, con sabores muy variados en función de la región de cultivo.

Son típicos los Río, Riados y Riozonas por su característico y acusado sabor que recuerda el yodo.

Café arábica lavado.

Son grandes granos, de forma elíptica, de coloración verde-azulada y olor a verde.

Tostado desarrolla grandemente su volumen y en la taza es un café aromático de excelente sabor. Se produce fundamentalmente en países centroamericanos y este africanos.

Los Robusta.

(destacan las variedades Conilon, Kouiloi, Niaouli, Uganda...) aportan un 30% a la producción mundial. Especie descubierta al observar que era inmune a la plaga de hongos *Hemilia Vastatrix* que diezma a los arábicas, de ahí le viene el nombre.

Originarios del Zaire, los principales cultivos están en zonas bajas y secas de África, Indochina y Brasil. Son cafés con un mayor contenido de cafeína, del 2 al 4%. Presenta un grano redondo, regular, de color marrón amarillento y con olor a paja seca. El tueste es normal y da lugar a un café fuerte, de gran cuerpo, de color oscuro y de fuerte sabor con un punto amargo que se pega al paladar.

Café normalmente tratado en seco -no lavado-, que comporta la posible presencia de tierra en las hendiduras y otros defectos. A menudo se utiliza para alargar el sabor del café Arábica.

Café caracolillo.

(peaberry, caracoli o pearlcaffe). No es ninguna variedad, pero sí un tipo especial de grano. De hecho es un grano defectuoso que no crece normalmente al estar ubicado al final de las ramas y recibir poco aporte de savia. Crece sobre sí mismo, desarrollando un solo grano redondo dentro de la cereza en lugar de los dos medios granos normales.

Al estar localizado en la periferia del árbol, recibe la máxima aportación de lluvia y de luz solar. Es un café muy apreciado por su paladar maduro y afrutado.

**Diego Mosquera
RR. PP. AGABA**

Caribeño

Estamos hablando de una combinación donde los principales ingredientes son la variedad de frutas y el ron. Este cocktail nace merced las sugerencias de algunos de nuestros clientes, enamorados del mundo de la coctelería, y ha ido perfeccionándose con el tiempo y el gusto de nuestros amigos. Los cocktails a base de frutas y de ron son, sin duda, productos de las maravillosas islas del Caribe. Los ingredientes base pueden ser combinados hasta realizar verdaderas obras de arte como, sin duda son el Daiquiri y el Mojito si hablamos de Cuba, o la Piña Colada y la Caipirinha si hablamos de Brasil. Los conocimientos de nuestros clientes y amigos hacen que cada día se perfeccionen mucho más estos cocktails. Esto se debe, en gran parte, a la facilidad de viajar o conocer lugares tan maravillosos, famosos por su clima, sus playas, su música...., pero sobre todo por sus tragos, que han hecho historia a través de los años, y si no que se lo pregunten a al Daiquiri de Constantino Ribalaigua, rey de los cocteleros.

El Caribeño es una combinación en la que lo agridulce del limón, la piña natural y el ron joven de cinco años hacen un cocktail casi perfecto.

El limón es una parte importante en el mundo de la coctelería. Su fuerza agridulce nos permite matizas con otra gran variedad de frutas dulces, así como cremas, licores y una gran variedad de aguardientes. Este cocktail nos permite una pequeña transformación, en trago corto o largo.

Fórmula del Cocktail

Dos chorritos de azúcar líquido o almíbar macerado con limón

1/6 de zumo de limón natural.

1/6 de zumo de lima natural.

1/6 de zumo de piña natural.

3/6 de ron dorado de cinco años.

Agitar enérgicamente en coctelera y servir en vaso mediano con hielo.

Exprimir corteza de limón y adornar con una cereza. En trago largo, servir en vaso alto con hielo frappé y terminar de llenar con soda al gusto.

Manuel Arias

**Bat
&
Vin**



Un saludo para todos vosotros. En el nuevo nos encontramos en "Bat & Vin" que mezcla la música con la coctelería. En esta ocasión, hemos elegido el Caribeño. Una combinación personal de frutas naturales y ron. Gracias a la imaginación y cariño de los clientes. Nada mejor que paladear este trago con los grandes del Jazz como

*Barra
&
Vinilo*



...osotros, socios de AGABA. De
...en "Barra y Vinilo", la sección
...a la cocktelería. Para esta oca-
...aribeño, combinación muy per-
...es y ron dorado, nacida de la
...e los amigos a la cocktelería.
...r este cocktail al son de uno de
...z como es Dizzy Gillespie.

Dizzy Gillespie.

*John Birks Gillespie, naci-
do en Carolina del Sur, está
considerado como un trompetista de
una demoledora personalidad, dotado
de una exquisita técnica.*

*Su carrera musical se inicia tras los pupitres
de las grandes orquestas, donde los directores
exigían a sus músicos una férrea disciplina y en
donde las extravagancias del joven trompetista
estaban a la orden del día. Este carácter abierto le
convertiría en un showman, capaz de improvisar y
gastar bromas durante sus actuaciones.*

*Tras abandonar las grandes orquestas, crea (a
medias con Charlie Parker) el movimiento be-bop.
Su espíritu emprendedor le llevó a explorar los terre-
nos en busca de la unión de la música
Afroamericana y el Jazz, consiguiendo con su mili-
tar instrumento abrir numerosos senderos en la
tupida selva de la música afrocubana y convir-
tiéndose en uno de los mayores valedores del
Latin Jazz.*

*Entre sus anécdotas se cuenta que a
mediados de los años 50, tras una aca-
lorada discusión en un bar, golpeó
violentamente contra el mostra-
dor su trompeta, que se
dobló de una forma
irre-*

*parable, produciéndose de esta singular manera el nacimiento de su
peculiar trompeta periscópica, a la que permanecería fiel, pues consideraba
que de esta manera l sonido llegaba más nítido a sus oídos.*

Entre sus obras dentro del Latin Jazz destacan:

*Afro - Cuban Jazz Modos. Acompañado por la orquesta de Machito, Dizzy
Gillespie and The United Nation Osquesta. (Live at the Royan Festival Hall)*

Entre sus melodías, Cubana Be, Cubana Bop, Manteca.

Jorge Naveira

Terapia de Grupo



Hola. Me llamo Natalia y soy adicta.

Estoy desesperada. Ya no puedo más. Tengo que contárselo a alguien. De verdad, no duermo por las noches, no puedo dejar de darle vueltas, tengo ese pensamiento en mi mente a diario, a todas horas.

Pensé que no iba a poder conmigo. Yo decía: "¿A mí? Eso a mí nunca me va a pasar. Yo tengo mucha fuerza de voluntad". Pero... me confundí, me dejé llevar, en fin, me confié y pasó. Ahora no puedo dejarlo y estoy muy preocupada por eso desde aquí os pido ayuda a todos para que pueda superar esto.

Bueno, no os voy a hacer esperar más, soy una adicta, sí.

Soy adicta a inventar y hacer cocktails, no lo puedo evitar.

Tengo que hacer jarabe de azúcar todas las semanas, a mi madre la traigo de cabeza y claro, en mi casa no quieren que siga así. Dicen que ya no quieren probar más cocktails los domingos después de comer, que estoy acabando con las bebidas, que... bueno, que tengo que superarlo.

Pero... la verdad es que ¡¡¡NO QUIERO!!!. Si no los quieren probar, que no los prueben, ya me los beberé yo. ¿Sabéis la frase de "en

la salud y en la enfermedad"?. Pues yo igual, me los beberé estén buenos o no, pero los seguiré haciendo.

Ah!!! Y ya no quiero que me ayudéis a superarlo. Ahora quiero que os enganchéis conmigo; es divertidísimo.



**Natalia Seoane
Vocal de AGABA**



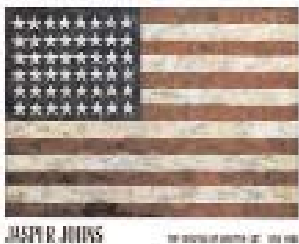

Avda. de La Coruña 107
27370 Rábade - Lugo
Tif. 982390012
www.cotoreal.net



El Pop Art es un movimiento artístico que comenzó en 1.960. Su nacimiento fue doble: primero en Inglaterra, y, casi simultáneamente, en Nueva York. Con su segundo movimiento, el Pop Art atrajo instantáneamente a gente de todas las edades; a los jóvenes les atrajo el contraste de lo caliente y lo frío como símbolo de equilibrio, y, los más mayores, descubrieron que este idioma artístico les devolvía la juventud que les faltaba gracias a la emoción de las artes y el espectáculo. Este nombre fue empleado por primera vez por el crítico Lawrence Alloway, en 1954, para

referirse al "arte popular" y al mundo de la imagen que atraía al hombre de la calle y, en especial, a la juventud.

Por estas fechas, el mundo de la coctelería ya llevaba muchos años recorridos y, tanto en Inglaterra como en Nueva York, sonaban nombres como Bronx, Dry Martini o Alexandra.



JASPER JOHNS

El Pop Art nació de la mano de Jasper Johns y Robert Rauschenberg para convertirse en una de las tendencias más genuinas de los sesenta, que, separándose del Expresionismo Abstracto, consiguió mover masas con la yuxtaposición de elementos como la cera o el óleo con materiales de desecho como fotografías o trapos viejos.

Algo parecido sucedió durante la Ley Seca, a principios del S.XIX. Una de tantas leyendas sobre el cocktail dice que con la pésima calidad de los destilados fuera necesario recurrir a zumos, jarabes, cremas,... para enmascarar su sabor. Así, podemos relacionar la yuxtaposición de materiales en el Pop Art con la mezcla de bebidas en los bares clandestinos de Norteamérica. Surge la cuna de la coctelería.

Pop Art

Los temas pictóricos del Pop Art están motivados por la vida cotidiana y reflejan las realidades de una Época marcada por la condición capitalista y tecnológica de la sociedad industrial. Norteamérica, como punto fuerte de esta corriente, produjo la americanización de la cultura de todo el mundo Occidental, en especial, la de Europa.

Siguiendo con la prohibición americana, y, aunque no se corresponde en fecha con el Pop Art, siguen la misma tendencia de realismo social. Había un grupo de gente que tenía que conformarse con esas mezclas (a veces imbebibles) y otro grupo de amantes ferozes de la coctelería que satisfacían sus caprichos con viajes a Cuba para poder disfrutar de un Mojito, una Caipirinha o un Daiquiri.

Gracias a las ideas de dos maestros europeos, Fernand LÉger y Marcel Duchamp, nacieron dos corrientes opuestas pero fundamentales para la aparición del Pop Art. De la mano de LÉger surgió una tendencia "limpia" y clásica, mientras que los sucesores de Duchamp (dadaístas, surrealistas, assemblagistes y los nouveaux réalistes) representan la corriente "sucia" y romántica.

Σ El Pop Art británico

El Pop Art se ha relacionado con la comunicación de masas de maneras más bien humorísticas, pero también con argumentos serios. Es aquí cuando se empieza a usar el término de "pop culture" para aludir a los productos de los medios de comunicación de masas, no a las obras de arte basadas en la cultura popular.

En Inglaterra, destacan Blake, Hamilton, Henderson, Paolozzi o Peter Blake.

Dentro de la coctelería británica, nos encontramos con el Grasshopper que significa saltamontes. Se le llamó así por el delicado matiz verde que hace inconfundible a este simpático animalillo. De la familia de los energy, parece ser que el culpable fue un barman londinense hacia los años 30. Dulce, perfumado y poco alcohólico se prepara a partes iguales.

1/3 crema de cacao blanca

1/3 crema de menta verde

1/3 crema de leche

Se prepara en coctelera y se sirve en copa de degustación.

Σ El Pop Art neoyorquino

Podemos decir que destacan cinco artistas pop puros y duros en todo Nueva York. Todos ellos usan técnicas y colores muy agresivos para transmitir sus imágenes. Los cinco de Nueva York son: Andy Warhol,



Roy Lichtenstein, Tom Wesselmann, James Rosenquist y Claes Oldenburg.



La tendencia principal es hacia el abstracto. Aparece el collage, según el cual el objeto o imagen se añade a la superficie del lienzo, fragmentado, disfrazado o sometido de alguna otra manera estética extraña al momento. También surgió el assemblage que se basa en el collage tridimensional, usando objetos en lugar de papeles pegados.

Del mismo modo, esa mezcla de frío y cálido como mezcla de colores que comentábamos al principio, toma, ahora, una gran personalidad, como también lo hace el Bull Shot. ...este es un clásico pick-me-up, es decir, de la familia de cocktails que se consideran como buen remedio para el dolor de cabeza del día siguiente. Originario de EEUU en torno a 1960 y que puede tomarse tanto frío como caliente. Sus ingredientes son:

3/10 vodka

6/10 caldo de carne

1/10 zumo de limón

gotas de Tabasco

sal y pimienta

Para la versión fría, usamos vaso mezclador

con hielo y para la caliente directamente en vaso on the rocks.



Σ Nuevo Realismo

Esta corriente tiene importantes semejanzas con el Pop Art, pero no deja de ser un fenómeno con carisma propio y, podemos decir, que mucho más abstracto y realista. La idea es innovadora y sorprendente pues, el neorrealismo juega con las poubelles: basura tomada de papeleras y transformada en arte. Si bien el Pop Art es un claro reflejo de la realidad social llevada a la obra, más lo es el Nouveaux Réalisme. Chapas, perchas, bolsas, platos, alambres,... y una infinidad de materiales más hacen que esta técnica no pase desapercibida.

Así, podemos decir que el Pop Art y sus tendencias no dejan indiferente a nadie, pues, es una audaz aparición de lo cotidiano traspasado a un plano artístico y reproducido con muchísima minuciosidad y que nunca nadie antes se había atrevido a darle el valor estético que alcanzó a mediados del S.XX.

...nacen los hippies...

Os contaré más en el próximo número.

Natalia Seoane
Vocal de AGABA



SORBOS REGIONALES

LA CAZUELA DE LA RIOJA

Bebida típica de Navidades, en algunas localidades de la Rioja Baja, con la que era costumbre recibir a las cuadrillas que cantando de casa en casa animaban los pueblos en unas fechas tan entrañables. Fue a orillas de Linares, en Igea, donde esta bebida descubrimos.

Ingredientes

(por litro de vino):

- 1 litro de vino clarete
- 2 manzanas peronas (Perona o Parda manzana autóctona de Linares y Alhama)
- 1 puñadito de anisetes

- 1 palo de canela en rama
- 100 gr de azúcar

Forma de proceder:

Para empezar, asamos las manzanas, procurando que queden un poco duras, cortamos en varios trozos y reservamos.

Para continuar hervimos el vino añadiéndole los anisetes, el palo de canela y el azúcar.

Colamos el líquido resultante y lo echamos en una tinaja de barro.

Para terminar añadimos los trozos de manzana y guardamos en lugar fresco.

Mónica Morcillo y Ana Lago
Socias de AÇABA



Añejo 3

El Ron ideal para crear los auténticos cocktails: mojitos, daiquiris... Todos saben mejor con Añejo 3



Especial 5

Nuestro ron oscuro especialmente dirigido a jóvenes que saben cómo divertirse. Es el ron perfecto para tomar combinado



Añejo 7

Nuestro ron más exclusivo, líder indiscutible en su segmento. Sólo los mejores rones añejos forman parte de este selecto club.



GOBIERNO DE GALICIA
CONSEJO REGULADOR DO MARISMO DE GALICIA



“Fast Food” en Galicia

En Galicia, cuando se trata de saborear la vida, el tiempo no cuenta. Deléitarse con parsimonia ante cada sabor de un buen Ribeiro o de un Albariño... Olvidarse del mundo ante un buen plato de peixeado, marisco o carne... Por eso, el único pecado que encontrarte con el “fast food” es la rapidez con que desaparece: lo que llega a la mesa.



Participa de las tradiciones gallegas, de sus fiestas populares y gastronómicas, dando la bienvenida en un marismero. 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, los placeres de la buena mesa.

INFORMA IL EN TUR GALICIA 902 200 543

