

ARROZOS

La Revista de los Barmans Gallegos

AGBA

Asociación Galega de Barmen



Número 10
Noviembre 2003

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
GROPOS
Número 10
Noviembre
2003



- 3 - Editorial. "Una Oportunidad Perdida"
- 5 - Noticias de AGABA
- 7 - De Películas va la Cosa. "Dare Devil"
- 8 - Conoce las Bebidas. "Microbiología del Vino"
- 10 - Cocina Para todos. "Bonito con Pimientos y Mango"
- 12 - "Buen Camino"
- 16 - Los Clásicos y sus Recetas. "Bronx"
- 18 - La historia del café. "Esa bebida maravillosa"
- 20 - Barra & Vinilo. "Manhattan y Charlie Parker"
- 23 - El Rincón de la Alquimia.
- 24 - "Mi Primer Cocktail"
- 26 - Sorbos Regionales. "La Limonada y el Perolo"

Editorial. "Una Oportunidad Perdida"



Queridos Socios:

Parece mentira pero un nuevo número de nuestra revista "GROLOS" ve la luz y ya van diez. Debo pedir os disculpas por la espera veraniega desde nuestro último envío. Una año más, AGABA inicia la actividad después del pequeño "letargo estival", en el que las vacaciones nos dispersan por muy diferentes motivos.

Pensando en cual sería el contenido de esta nueva editorial, decidí no olvidarme del esfuerzo y trabajo que han tenido que realizar compañeros de otra Asociación, que no han podido a buen seguro, relajarse este verano todo lo que seguramente les hubiera gustado. Esfuerzo que seguro han ultimado estos últimos meses, pero que llevan realizando con la dedicación y profesionalidad que los caracteriza durante mucho más tiempo para que, cuando llegó el momento el pasado mes de octubre, todo estuviese listo y a punto.

Evidentemente, me estoy refiriendo a nuestros compañeros de la Asociación de Sevilla, que han sido los anfitriones el pasado mes del Campeonato Mundial de Cocktelería de la IBA. (International Bartenders Association).

Seguro que el próximo número de la revista de FABE "Barman", dará cumplida información de todo lo acontecido en Sevilla, del resultado de los concursos y de las experiencias que los asistentes han podido vivir durante esa semana mágica.

Sin embargo, no queremos, desde AGABA, dejar de rendir homenaje a los Bamans sevillanos que, seguro han organizado un Mundial del que han podido disfrutar los "cockteleros" de todo el mundo y del que todas las Asociaciones españolas nos podemos sentir orgullosos.

Toda esta alegría celebrada estos días en Sevilla, contrasta sin embargo con la tristeza que sentimos en la Junta Directiva de AGABA por la oportunidad que hemos perdido. Oportunidad perdida porque nuestros deberes laborales han impedido que ningún representante de AGABA acompañara a la Delegación Española en tan señalada cita. Oportunidad perdida porque pasará mucho tiempo hasta que se organice otro Mundial en nuestro país y oportunidad perdida porque, si la experiencia vivida en un Nacional nos resultó inolvidable, no podemos imaginar lo gratificante que hubiera podido ser asistir y disfrutar de un encuentro con los Bamans de todo el mundo. En fin queridos socios, de nada sirve ya lamentarse, pero no queríamos dejar pasar la oportunidad de felicitar a Sevilla por este Mundial y de paso disculparnos por no haber podido acompañarlos.

Recibid de vuestros amigos un saludo muy fuerte desde nuestro rinconcito gallego y hasta pronto.

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA – FABE Galicia

Nuevos Socios en AGABA Damos la Bienvenida a:

Horacio Manuel Mosquera Dopico
 José Ignacio Costoya Eyo
 Roberto Fernández Díaz
 José Ramón Labrada Castelo
 Azucena Silva Pampín
 Fernando Ferreira Freire



SEVILLA 2003

En el próximo número de la revista Barman tendréis cumplida información sobre el Mundial de Cocktelería celebrado en Sevilla del 18 al 23 del pasado mes de octubre

Productos AGABA

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

Asociación Galega de Barman

NOTICIAS DE AGABA

La Federación Nacional - FABE - ha cambiado su dirección antigua de web - www.abe-Barran.com - por una nueva que ya podemos visitar en www.fabe.biz. Al igual que al resto de las delegaciones, se nos ha reservado parte de ese dominio para que demos allí de alta nuestras páginas web. En el próximo número os daremos la nueva dirección de nuestra página, una vez introducidos en este nuevo dominio. De cualquier forma, a través de la página de FABE se puede acceder a las páginas regionales. Por el momento, tanto en nuestra dirección antigua como en el enlace en la de FABE no aparece todavía la actualización de nuestra página. Estamos a la espera de la respuesta del departamento informático de FABE para iniciar el cambio. Os pedimos disculpas por ello y esperamos que en breve podáis acceder a nuestro espacio web con las últimas modificaciones realizadas.

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.

El próximo 10 de noviembre, se celebrará en el Casino de Torrelodones en Madrid, la final del concurso de cocktelería de cocktails con Tabasco que, por correo se ha celebrado a nivel nacional durante los últimos meses y cuyas bases recibisteis todos a principios de verano. Se ha elegido un representante por cada Delegación Regional. Los premios de dicho concurso patrocinados por Tabasco son verdaderamente atractivos. Desde aquí deseamos toda la suerte del mundo a Diego Mosquera Miramontes, el representante gallego en esta final.

AGABA continúa con la colaboración en diferentes emisoras de radio. Durante todo el verano, Marcos Martínez tuvo unos minutos semanales en Radio Galega y Juan José Fernández hizo lo propio en Radio Lider. Ambos programas estuvieron en antena solamente durante el verano.

Por otro lado, hemos reiniciado a partir de octubre nuestra colaboración en el programa del locutor Álvaro Veiga de Radio Obradoiro (102.1 del dial). El nuevo programa de Álvaro ha cambiado su nombre de "made in Santiago" por el de "Nunca es Tarde". Agradecemos a Álvaro que, de nuevo haya contado con nosotros para el espacio de cocktelería de su programa. Os recordamos que estaremos en antena los lunes sobre las 19:00 horas aproximadamente.

El pasado mes de octubre, la Junta Directiva de AGABA, realizó una visita a las instalaciones de "El Correo Gallego" en Santiago. La visita fué de lo más interesante para todos los asistentes, puesto que en ella pudimos observar el funcionamiento interno de un periódico. Agradecemos a su RR.PP. Elba Vallejo la deferencia que tuvo con nosotros al invitarnos.

Vosotros, como socios de AGABA podéis asistir también a visitar la sede de este diario. Si estáis interesados, enviadnos una solicitud a nuestra sede para que podamos tramitar la visita cuando tengamos un número mínimo de gente interesada.

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.

Os informamos que AGABA tiene este año lotería de navidad. En breve tendremos el número y podréis reservar vuestras participaciones. Cada participación será de 5€ Poneos en contacto con nosotros si queréis reservar con antelación.

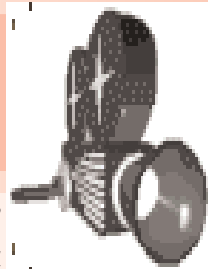


Impresión digital en color y blanco y negro
Impresión Offset
Cartelería
Escaneos, para offset, documentos,
negativos, diapos y microfichas

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@unidixital.com

Dare Devil



¡Hola a todos! Ya estamos aquí de nuevo con nuestra sección dedicada al cine. Después del parón vacacional, que seguro habréis aprovechado para aumentar un poquito

vuestros conocimientos en el Séptimo Arte. Yo también he aprovechado un poquito más el tiempo libre para ver películas. La verdad es que he recuperado el tiempo perdido y he podido ver un montón de películas nuevas y

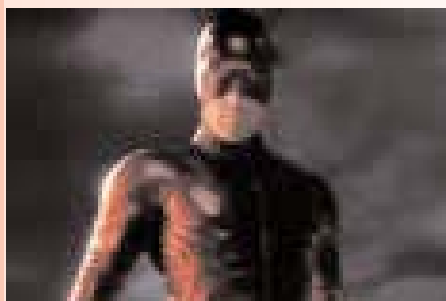


ver alguna que otra que ya había visto y me había gustado mucho. La falta de películas que ver me ha llevado a alquilar la que hoy os comento "Dare Devil", un poco por curiosidad, ya que yo no soy seguidora de los superhéroes del cómic, pero hay que ver un poquito de todo.

Os preguntaréis que hace un héroe del cómic en esta sección de cocktelería. Pues bien, he de decir que desde que tengo el placer de escribir esta sección, cuando veo una película no estoy viendo solo una película, busco ese cocktail que toda

película tiene escondido, aunque reconozco que, si esa búsqueda no siempre tiene éxito, otras sí, como es en esta ocasión.

Basada en el cómic del mismo nombre, "Dare Devil" nos presenta la historia de como un estudiante de abogado (Ben Affleck), después de que un material radioactivo cae en sus ojos pierde la vista, pero adquiere la capacidad de ver como si tuviese un radar. Este nuevo sentido, lo



ha ocultado a todos, y desde que lo obtuvo lo ha utilizado para luchar contra el mal, cuando por las noches termina su trabajo de abogado en Nueva York. Este nuevo súper héroe tendrá que enfrentar a dos peligrosos malhechores: Bullseye (Colin Farrell), y Kingpin (Michael Clarke Duncan).

A este último es al que quería llegar yo ya que es el "protagonista" de mi sinopsis particular.

Siento decir, que en esta ocasión los guionistas han metido un poco la pata, ya que a ojos de un espectador cualquiera podría pasar desper-

cibido, pero a ojos de un buen barman o un buen degustador de DRY MARTINI no. Os preguntaráis de qué estoy hablando, pues bien, ahora os lo voy a explicar.

Kingpin, el malísimo de la película, se muestra como un degustador de Dry Martini, que el mismo se sirve en varias ocasiones a lo largo de la película, pero lo curioso es que estos Dry Martini salen de una cocktelera. Sí, habéis leído bien, una cocktelera que no lleva ni hielos ni es agitada ni nada, por lo que podemos decir que ese brebaje debe ser cuando menos "difícil de beber", ya que un buen Dry Martini ha de estar bien frío. La verdad me entristece bastante tener que encontrarme cosas así en el cine, puesto que ya que incluyen una bebida tan elegante y un cocktail tan representativo en su película y que cada vez más, en el cine, cuidan todos los detalles al milímetro, sería de agradecer que los productores buscasen asesores para este tipo de "cosillas" que en muchos casos pasan desapercibidas para el espectador. Bueno la verdad es que no es para enfadarse, así que os invito a que la veáis, por lo menos para observar el detalle que aquí os narro. Por lo demás y aunque como os dije antes yo no soy muy aficionada a este género, podemos decir que la película resulta al menos bastante entretenida.

Hasta la próxima.

Ana Liste Villanueva
Secretaria General de AGABA

CONOCE LAS BEBIDAS

MICROBIOLOGÍA DEL VINO



La elaboración de vino es un proceso biológico, ya que, la transformación del mosto en vino, es realizada por microorganismos, levaduras, a través de la fermentación alcohólica aunque en muchos casos, se produce otra fermentación, la fermentación maloláctica, realizada por bacterias.

Fermentación alcohólica.

La fermentación alcohólica consiste en transformar el azúcar del mosto en alcohol etílico y anhídrido carbónico. PASTEUR demostró que la fermentación se produce por medio de las levaduras, hongos microscópicos, que se encuentran en estado natural en la capa superficial del suelo de los viñedos. Durante la época de maduración se adhieren a la película de cera que tienen los granos de uva (pruina) al ser transportadas por el aire y por los insectos. Así llegan a la bodega y al mezclarse con el mosto dulce empiezan a desarrollarse y multi-

plicarse.

Existen gran número de especies de levaduras que se diferencian por su aspecto, sus propiedades, sus modos de reproducción y la forma en que transforman el azúcar.

Las levaduras del vino pertenecen a una docena de géneros, entre los cuales destaca el género *Saccharomyces* por ser el más importante en la fermentación alcohólica.

Dentro de este género la especie más importante es *Sacharomyces cerevisiae*.

La fermentación alcohólica termina cuando prácticamente todo el azúcar ha sido transformado en alcohol. Queda siempre una pequeñísima parte sin transformar, llamado azúcar residual.

La vigilancia de la fermentación es imprescindible y consiste en controlar la densidad y temperatura principalmente. El control de densidad permite determinar la cantidad de azúcar que queda en el mosto en cada momento y también la velocidad de fermentación.

El control de la temperatura es muy importante ya que es un factor determinante en la vida de las levaduras. Estas solo se desarrollan bien dentro de una escala de temperaturas relativamente corta.

Fermentación Maloláctica.

Consiste en la transformación, por medio de bacterias, del ácido málico en ácido láctico y anhídrido carbónico. Constituye una verdadera desacidificación biológica del vino y un suavizamiento del mismo.

Los géneros de bacterias lácticas más comunes son *Leuconostoc*, *Lactobacillus* y *Pediococcus*.

De las dos fermentaciones por las que pasa el mosto y el vino, la más importante es la fermentación alcohólica, no solo porque sea la que transforma el mosto en vino, sino también por la influencia que tienen las levaduras en la tipicidad del vino elaborado.

La elección de una buena levadura autóctona de fermentación, dará lugar a vinos que sean respetuosos con la variedad de uva con que fueron elaborados y por lo tanto, más típicos en lo que se refiere a sus aromas. Solo de esta forma podremos conseguir vinos diferenciados por variedades de uva y por zonas geográficas.

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

BONITO CON PIMIENTOS Y MANGO



Bienvenidos de nuevo, queridos socios de AGABA a la sección de "Cocina para todos". En esta ocasión, vamos preparar un segundo plato con bonito. Además, os doy también unos trucos para la elaboración del marmitako.

Piel gruesa y morro afilado, con grandes aletas en sus costados, esbeltos y plateados. Cuando llegan a puerto ya huele a cebolla en el ambiente, a pimientos, a aceite de oliva y a patata. Huele a marmitako en el muelle. ¡¡¡Bienvenidos al puerto!!!

Ingredientes

- " 1 Bonito.
- " 1 Mango.
- " 4 Pimientos del Piquillo.
- " 1 docena de Pimientos de Padrón.
- " 1 manojo de Cebollinos.
- " 1 litro de Aceite de Oliva virgen.

Modus Operandi

Limpiar y deslomar. No cortar el bonito en rodajas, sino siguiendo el veteado de sus carnes para no romper así su estructura natural; resultará más jugoso. Retirar la piel con cuidado de desgarrar la carne del bonito. Cortar parte del lomo en cubos de aproximadamente tres centímetros de lado. Planchar por las dos caras del cubo por las que se ha hecho el corte para poder apreciar las vetas, dejando el centro del cubo de color rojizo.



Para el mango, cortar en rectángulos y saltear en la plancha. Picar finamente los pimientos del piquillo y saltear igual que el mango.

Para el aceite de cebollino, picar éste, triturar añadiendo aceite y colar para conseguir mayor homogeneidad.

Trucos para el marmitako

Si se va a hacer a la cazuela, cascar la patata de forma que libe-

re almidón. De esta forma quedará más sabrosa y espesará el conjunto de la cazuela.

En el caso de las cazuelas, añadir los dados de pescado en el último momento, ligeramente salteados, para que se terminen de hacer con las patatas y el caldo. ¡No pasar el pescado! El bonito tiene un punto de cocción muy delicado, pues si se deja muy hecho queda seco y estropajoso por lo que es muy importante respetar los puntos de cocción.

Mojar la carne del bonito antes de prepararlo en un caldo hecho de raspas y pieles del mismo.

La carne de la cola y la que va pegada a la cabeza se utilizan para trocearse en dados y guisar.

La parte más sabrosa y delicada es la ventresca. Esto es un conjunto de músculos cortos y gelatinosos que sujetan el abdomen.

Xosé Torres Cannas

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

Buen Camino

uenas experiencias son las que sin duda se viven durante la peregrinación a Santiago en su tortuoso camino. Como bien sabéis, el próximo 2004 es Año Santo y por supuesto GRO-POS rendirá más homenajes al Xacobeo. Para empezar, el escritor leonés, Manuel Arias, nos deleita con su comentario sobre la senda del Apóstol en su artículo "Buen Camino". Gracias Manuel por tu colaboración.

Con esta expresión, "buen camino", tan conocida por todos los peregrinos del Camino de Santiago, quiere un leonés dar una visión dulce y certera del camino francés, para que otros muchos prosigan estos pasos en busca de algo superior. Ese algo, no visible, es el afán de cualquier persona que un día se pone en marcha y sólo estalla cuando pisa la Plaza del Obradoiro, momento en el que todo su ánimo revierte en sonrisa y expansión. Momento cumbre en el que espera encontrar a otros caminantes que ha conocido por el camino. Para nada hay recuerdos ingratos o sinsabores sin nombre. El peregrino está allí con todo, ha dejado en el olvido el destempe y sólo aflora el buen humor, el abrazo, la felicitación sincera, el saludo, la foto prometida, en aquel recinto mágico de luz y sombra.

Partía de León unos días atrás, con el ánimo pronto al mejor desenlace. Y el camino se hizo grato en cada tramo, a su manera, con el acompañamiento constante de otros peregrinos. León quedó llena de luz, con su catedral pulcra leonina inigualable, su basílica isidoriana que guarda la capilla sixtina del románico español, la belleza de Gaudí a través de la casa de Botines y la fachada plateresca de San Marcos, con la que se enfila la salida de León atravesando el Bernesga y puestas las miras ya en el santuario de la Virgen del Camino. Avanzamos y en un recorrido llano y sin mayores contratiempos pasamos por Villadangos, pueblo que nos deleita con un templo del siglo XVII. Más adelante Hospital de Órbigo casi se impone como lugar de estancia, debido al ya largo kilometraje hecho -unos 30 kilómetros-. Merece la pena pasear por sus abundantes choperas, conocer de cerca el emblema del puente románico, deleitarse con las construcciones de Sierra Pambley, entrar en su iglesia parroquial y, si nos coincide, asistir a sus justas.

Al día siguiente, nos espera como primer plato la muy augusta y magnífica Astorga, sobre todo si no la conocemos. Murallas, ergástula romana, palacio episcopal y su catedral dan idea de que estamos ante una

ciudad de gran relieve e historia y que no podemos pasar por alto. Es parada obligada. Después el camino se hace algo árido, como queriendo introducirnos poco a poco en las maravillas que nos esperan. Quizás convenga hacer un esfuerzo y llegar a Rabanal del Camino, lugar donde conviene dormir. No tiene muchas cosas el pueblo: apenas alguna casa solariega, un roble centenario, una iglesia austera y el cántico de unos monjes.

La belleza -y dureza- vienen en la jornada siguiente, de Rabanal a Molinaseca: Foncebadón, la Cruz de Ferro, Manjarín, La Flor del Acebo, Riego de Ambrós... Y si disponemos de tiempo, tenemos desviaciones que ensanchan la belleza del paisaje como son Castrillo de los Polvazares y la herrería de Compludo. Pero quizás abarcar todo esto sea descabellado. Molina es sitio de parada obligada: el puente romano, el santuario, la casa de Alfonso Rojo y las numerosas tabernas o bodegas animan al más pesimista.

De Molina convendría ir hasta Villafranca, aunque tenemos lugares por el camino que merecen atención y mimo y estaría fuera de lugar perderse algún día por estas tierras bercianas. Ponferrada, con su castillo templario, su iglesia barroca de San Andrés, el Hospital de la Reina, la Torre del reloj, la basílica de la Encina, bien merece un lento recorrido. Más adelante Cacabelos acapara buena parte de la atención del peregrino, pues no deja de ser una importante villa romana en cuyas proximidades se sitúa la cuna del Bierzo. Y llegamos a Villafranca, lugar emblemático y merecedor de un amplio y detenido disfrute. Tiene castillo, la colegiata de Santa María, el convento de San José, la iglesia de San Francisco, San Nicolás el Real, etc. y la afamada calle del Agua, donde el peregrino come y bebe y admira las casonas y palacios de piedra. Aquí nació el novelista Gil y Carrasco.

De Villafranca nos iremos a O Cebreiro, etapa que tiene varias alternativas, pero que se hace bella y dura en su parte final. El paso de León a Galicia no puede tener mejor valedor que este trayecto empinado de belleza y esplendor. Y desde O Cebreiro el peregrino se queda mudo ante tanta montaña y colorido. Todo el pueblo es una joya de arte y sólo apena el hecho de ver algunas pallozas fuera de servicio.

Seguimos el camino hacia Santiago y la próxima parada será Triacastela. Prosigue el paisaje del día anterior, bello subido. Alguna que otra subida mayor corta el aliento del peregrino que va gozando de cada momento. Triacastela se presenta como un pueblo pequeño y armonioso, con la iglesia dentro del cementerio y un retablo digno de contemplar. Se come bien, como sucede en O Cebreiro.

De Triacastela podemos llegar hasta Ferreiros: ahora sí que aparecen los bosques de carballos, verdaderos gigantes de la naturaleza. Sarria es

*El gusto por
la tradición*



un pueblo digno de ser visitado por su torre del castillo, la iglesia de San Salvador, el convento de la Magdalena. Más adelante, la subida a Barbadelo es un festival de la naturaleza. Después se hace largo el camino hasta Ferreiros, lugar pequeño y rico en matices: iglesia románica, el roble del santísimo, una ermita... Y buen comer.

El paso siguiente puede ser Palas de Rei: también el camino se inicia con bosques de carballos de mil figuras. Portomarín llama la atención por el Miño y por sus iglesias, sobre todo la de San Juan. Palas, en sí, apenas tiene nada destacado, a no ser la portada de la iglesia de San Tirso.

De Palas nos iremos a Ribadiso, aunque Melide es un pueblo que merece la pena su recorrido. Y no sólo por su Cristo de Furelos, según entramos en su extrarradio, sino también por su iglesia de Santa María y del Sancti Spiritus y el buen pulpo que se degusta. Llegados a Ribadixo sólo cabe descansar en aquel remanso de agua y paz. Ya ha hecho su aparición el eucalipto y se nota en la respiración.

De Ribadiso, según lo andarín que se sea, podemos ya irnos hasta Santiago o al Monte o Gozo o, si queremos, hasta Pedrouzo. Quizás el llegar hasta el Monte o Gozo sea la mejor elección, ya que nos quedamos a las puertas de Santiago, pero con el ánimo propicio ya. Conviene descansar y levantarse sin más deseo que el de dar ese abrazo de bienvenida al apóstol. Es el final de unos días, de más o menos heridas físicas, pero con el alma llena de placeres espirituales que se abren, como una caja de Pandora, en la misma Plaza del Obradoiro, momentos antes del saludo del apóstol y a punto de regresar para casa, no sin antes despedirse de tantos encuentros del camino. El saludo de "buen camino" resonará muchos días después, porque su huella he quedado grabada en lo más hondo del alma.

Manuel Arias

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



De nuevo, tras un número de "descanso", volvemos con la sección dedicada a los clásicos, que esperamos se esté convirtiendo en una de vuestras secciones favoritas, puesto que os permite, poco a poco, en especial a los que os estáis iniciando en el mundo del cocktail, ir conociendo las recetas más famosas de todos los tiempos, lo que os dará la posibilidad de ir probando nuevas mezclas y sabores desconocidos hasta ahora para muchos de vosotros.

BRONX

A día de hoy, no podemos permitirnos el lujo de dudar que una de las cunas más grandes de la cocktelería, de la que salieron muchas de las famosas recetas que hoy en día seguimos disfrutando, son los Estados Unidos de la época de la Ley Seca. Y dentro de este país,



Nueva York, es una de las ciudades más representativas, con infinidad de Barran a los que adorar y agradecer por sus creaciones.

Hoy vamos a analizar el Bronx, uno de los cocktails más famosos de los que alardea "La Gran Manzana". Se dice que este cocktail, que data de principios de siglo, se debe a Johnnie Solon, camarero del "Bull and Bear", el bar del legendario hotel neoyorquino "Waldorf Astoria".

Se trata de una bebida que nos endulza muy gratamente la Ginebra con dos tipos de Vermouths y Zumo de Naranja, y que puede ser consumido como aperitivo o como digestivo, aunque está mucho más indicado para abrir boca antes de las comidas, puesto que estamos hablando que tres de sus cuatro ingredientes son bebidas que se encuentran en el bando de los aperitivos netos.

También existen leyendas que atribuyen el origen del Bronx en honor a la gran variedad de mejunjes que se preparaban clandestinamente en este barrio neoyorquino durante la Ley Seca, y que de ahí salió nuestro pro-

tagonista de hoy, con el fin de camuflar la mala calidad de la Ginebra durante la prohibición.

De cualquier forma, da igual que nos decantemos por Solon o por la mezcla creada en la clandestinidad, puesto que cuando hablamos del Bronx, nos referimos a una bebida muy redonda y agradable para nuestro paladar. Es un cocktail de trago corto que se realiza en cocktelera y servido en copa de cocktail.

Los ingredientes son:

1/4 Ginebra.

1/4 Vermouth Italiano. (Rosso)

1/4 Vermouth Francés. (Dry)

1/4 Zumo de Naranja.

Terminar decorando y aromatizando con una cortecita de naranja.

Esperamos que sea de vuestro agrado y que disfrutéis de él.

Hasta pronto.

**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. ESA BEBIDA MARAVILLOSA



El café es el segundo producto básico legal de exportación que existe en el mundo después del petróleo y proporciona uno de los estímulos más intensos de todas las drogas psicoactivas que se consumen legalmente, y es consumido diariamente por más de 30 millones de personas en todo el mundo. Desde su origen africano, el café se ha extendido por todo el globo terráqueo abarcando montañas y llanos enteros.

El café también está ligado directamente con la actividad profesional de un buen barman, puesto que además de cocktails, un barman debe saber muchas otras cosas y entre ellas por supuesto hacer un buen café.

Además de esto también utilizamos este producto o sus derivados en numerosos combinados y cocktails, como por ejemplo el Café Irlandés, o el Black Russian.

Tal vez la cuna de la humanidad, lo que hoy llamamos Etiopía, coincida también con el nacimiento del café. Los primeros cafetos de los que tenemos noticia fehaciente aparecen en las tierras altas de Etiopía, en la región de Kaffa.

Muchos expertos consideran que el nombre del "café" se deriva precisamente del nombre de esa región etíope.

Aunque no se sabe exactamente quién descubrió el café ni cuándo, la leyenda más extendida, cuenta que un cabrero llamado Kaldi, poeta por naturaleza, disfrutaba recorriendo los senderos abiertos con sus cabras mientras recorrían las montañas en busca de alimento. Al finalizar el día, las cabras seguían a Kaldi guiadas por las melodías que salían de su flauta. Pero una tarde las cabras no acudieron a su llamada. Kaldi volvió a tocar su flauta desesperado. Las cabras seguían sin aparecer. El muchacho, desconcertado, se subió a una colina y pudo ver a sus cabras a lo lejos bailando con las patas traseras, embistiéndose y balando sin parar. Sorprendido, Kaldi pensó que alguien las había embrujado y mientras las observaba, notó que las cabras comían unas brillantes hojas verdes y unas bayas rojas que arrancaban de un arbusto que él nunca había visto.

Kaldi corroído por la curiosidad, masticó también unas cuantas hojas, y mientras lo hacía sintió un cosquilleo, que le bajaba desde la lengua hasta las entrañas y se expandía por todo su cuerpo, enseguida probó las bayas. Según cuenta la leyenda,





poco después Kaldi estaba retozando con sus cabras. Los poemas y la música brotaban de su mente y tenía la sensación de que jamás volvería a sentirse cansado ni malhumorado. Le habló a su padre de los árboles mágicos, se corrió la voz y pronto el café se convirtió en parte esencial de la cultura etíope.

Las primeras documentaciones escritas sobre el café se remontan al siglo X aunque seguramente hacía cientos de años que se cultivaba deliberadamente.

Es probable que, como en la leyenda, los granos y las hojas del Bumm (nombre que recibía el café) al principio fueran simplemente masticadas, pero la inventiva de los etíopes muy pronto encontró formas más agradables de obtener cafeína. Cocían las hojas y los granos en agua hirviendo para obtener una bebida suave. Molían los granos, los mezclaban con grasa animal y preparaban así un bocadillo energético. Con la pulpa fermentada elaboraban vino. Tostaban ligeramente la cascarilla que recubre la semilla y hacían una bebida dulce llamada Qushr, que ahora se conoce como Kisher. Finalmente, tal vez en el siglo XIV, alguien tostó los granos, los molió y preparó una infusión. Y así nació el café (o una variedad de éste) tal como hoy lo conocemos. Su expansión no se llevaría a cabo hasta los siglos XV y XVI. Hasta entonces los árabes habían guardado muy bien este hallazgo, tanto que ni siquiera se dejaba salir del país sin antes haber hervido las cerezas y así destruir sus propiedades germinales. Por otra parte, era casi imposible vigilar a cada uno de los peregrinos que iban y venían a la Meca, de lo que se deduce la introducción del cultivo de café en La India en el año 1695, llevado a cabo por Baba Budan peregrino musulmán.

Fueron los holandeses quienes primero se inquietaron con las posibilidades de cultivo de esta desconocida planta. Allá por el año 1616 se consiguió transportar una planta de café desde el puerto de Moca hasta Holanda, lo que hasta entonces había sido casi imposible. En 1658, comenzaron los holandeses el cultivo de café en Ceilán, antigua Sri Lanka, aunque como era de esperar, el resultado fue un fracaso.

Digamos que el café se convierte rápidamente en la bebida más apreciada por los musulmanes y ante la prohibición coránica de ingerir bebidas alcohólicas, el café jugará en la cultura islámica un papel similar al del vino en la Europa Cristiana.

Posteriormente, en el siglo XVIII, el panorama cafetero queda definido prácticamente tal y como lo conocemos en la actualidad. Continuaremos hablando en los próximos números de esta extraordinaria bebida.

Hasta pronto.

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

Manhattan.

Un cocktail lleno de historia, decorando las barras más famosas de los bares americanos y grandes hoteles del mundo de la coctelería.

Nació a principios de siglo, totalmente americano, como la mayoría de los cocktails más clásicos que después se extenderían a Europa y al resto del mundo. Donde surgieron algunas variantes, como puede ser sustituir el whisky canadiense por el americano, también con mucho cuerpo.

Manhattan, como casi toda la coctelería, está presente en la historia americana, sobre todo en la época de la ley seca. En los más famosos locales de aquella época, los grandes Barran eran capaces de disfrazar los aguardientes y licores con frutas y otros brebajes; era todo un mundo de improvisación, y por supuesto, de arte y espectáculo.

Hoy hablamos de uno de los cocktails más serios y complejos, que admite muy pocas transformaciones.

Cómo se Hace:

Se prepara en vaso mezclador con hielo.

3/5 de Whisky Americano o Canadiense.

2/5 Vermouth Rosso.

Una Gota de Angostura.

Mézclese y sírvase en copa de cocktail previamente enfriada.

Adornar con una Guinda.

Manuel Arias



Esta sección nace con la intras grandes pasiones, el Co buscar lazos de unión entre ción y la personalidad de esta andadura, hemos seleccionado el Manhattan, que reúne en sutileza y que trataremos de clásico, Cho



atención de unir dos de nues-
cocktail y el Jazz, tratando de
el carácter de una combina-
un músico. Para comenzar
cionado un cocktail clásico,
n una misma copa fuerza y
degustar escuchando a otro
Charlie Parker.

Charlie Parker.

Kansas City (1920-1955).

Saxo Contralto.

Las leyendas tienden a multiplicarse, sobre todo en el caso de aquellos músicos de jazz cuyas vidas fueron cortas y temerarias. Charlie Parker fué algo más que el titán del bebop. Símbolo del desafío, fue el edonista negro que osó mofarse de la sociedad blanca. Aún precipitando su caída no se rindió jamas. Apodado "Bird" (pájaro), su personalidad viene marcada por una dura infancia. Trabajo de friegaplatos en un restaurante de Harlem, en donde por aquel entonces actuaba el pianista Art Tatum, de quien se empapó, imitando con su saxo los sonidos que emitía el piano. Su forma de tocar los solos abrieron un mundo hasta entonces desconocido. Charlie sentía la necesidad de encontrar un camino para salir del Swing y lo encontró dando rienda suelta a sus ideas, inventando siempre algo nuevo que los demás músicos se esforzaban después en imitar.

En 1945 su asociación con Dizzy Gillespie, introduce el bebop en los clubes de Nueva York. Una desafortunada estancia en Los Ángeles, con final en el hospital, le lleva de nuevo a

N.Y. Allí forma el más afamado de sus quintetos con Miles Davis y Max Roach como piezas claves. En su honor se construyó, a principios de los años 50, el Birland, sin duda alguna, el más hermoso local de Jazz de la época. Algunas de sus Melodías son:

"Moose The Mooch" - "Klactoveesedstene" - "Confirmation" - "Cheryl"

Albumes:

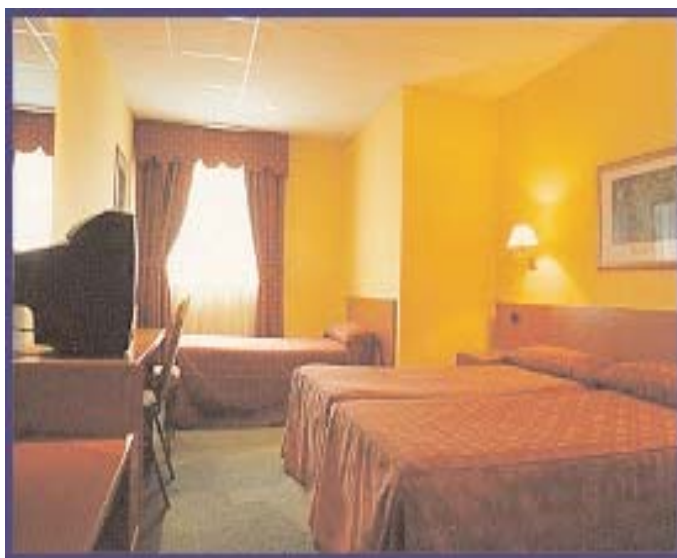
"The Dial Masters" - Live Perfomances" - "Jazz At Massey Hall"

Jorge Naveira



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 Rábadе...



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 Rábadе - Lugo
TLF : 982 39 00 12
www.cotoreal.net



EL RINCÓN DE LA ALQUIMIA



En esta nueva sección os daremos toda la información para elaborar licores caseros, y así dejar sorprendidos y fascinados a amigos, familiares e invitados.

Preparar licores en casa es un pasatiempo agradable que se puede realizar sin un gran gasto de tiempo ni dinero. A la vez que permite disponer siempre de una gran variedad de sanas bebidas con la que acompañarse en tranquilas veladas de invierno o en animadas noches de diversión.

Para elaborar nuestros licores utilizaremos siempre como base, nuestro querido y conocido "ORUJO GALLEGO", porque aunque se pueden elaborar con diferentes aguardientes, o con alcohol normal, el orujo gallego le dará ese toque de nuestra tierra que diferenciará al licor de cualquier otro del mismo sabor.

El método a utilizar será el de maceración ya que el destilado requeriría un alambique y más conocimientos sobre la alquimia. Os recomiendo utilizar orujo con sabor poco pronunciado, o de menos graduación.

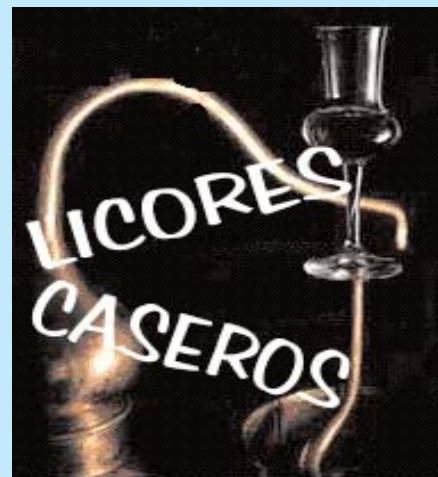
Hoy vamos a dar la receta para elaborar dos licores en casa, licor de moras y licor de hojas de cerezo.

Licor de Moras.

Ingredientes:

- 1 kg. de Moras.
- 1 L. de Orujo Gallego.
- 0,5 L. de Agua.
- 2 ramas de Canela.
- 2 Clavos.
- 750 grs. de Azúcar.

Se ponen las moras a macerar en aguardiente durante 40 días dentro de un recipiente cerrado herméticamente. Transcurrido este tiempo, se podrá preparar un almíbar disolviendo el azúcar en el agua, la canela y los clavos de especia hirviéndolo durante diez minutos. Cuando se haya enfriado, se agregarán las moras y el aguardiente, mezclando energicamente. Sólo queda filtrarlo con cuidado después de unos días, para obtener un licor con una pre-



ciosa nitidez.

Licor de Hojas de Cerezo.

Ingredientes:

21 hojas de Cerezo.

1 L. de Orujo Gallego.

1 rama de Canela.

0,5 kg. de Azúcar.

Este es un licor muy fácil de hacer y con un sabor característico y diferente.

Necesitaremos 21 hojas de cerezo por litro

de aguardiente que recogeremos en primavera, que es cuando están más verdes. Mezclaremos todos los ingredientes señalados en una olla grande, disolveremos el azúcar y herviremos durante 1 minuto. Después de todo esto dejaremos macerar durante un mes, lo filtraremos y obtendremos un licor de un precioso color verde translúcido. Podemos guardarlo en el congelador, esto hará que el licor adquiera una consistencia más espesa y se conservará mejor.



**Diego Mosquera
RR.PP. AGABA**

Mi primer cocktail

Corría el año..... bueno, la verdad es que ese dato no importa, y por nuestras mentes no pasaba otra cosa que llegar a la universidad. Aquel objetivo sobrepasaba todos los límites conocidos de libertad que jamás habíamos conocido, sin horas de llegada o de salida, sin clases obligatorias, sin padres, sin todo aquello que alguna vez nos había atado, en general sin NORMAS.

Pues bien, el destino nos brindaba la oportunidad perfecta de resarcir todos nuestros deseos en cuanto a investigación del ambiente universitario se refiere. Por una de esas casualidades de la vida aquel lunes llegamos a clase y vimos en el calendario que el renombrado santo de estudiantes nos daba el viernes libre y con lo cual la posibilidad de viajar a Santiago de Compostela a celebrarlo por todo lo alto.

Viernes, 21:15 de la noche. Todos mis colegas y yo nos encontrábamos en la estación de ferrocarril aguardando al viejo cercano que nos llevaría a nuestro destino más codiciado. Llegamos hacia las diez y media, ¡Cómo no!, cayendo chuzos de punta y con nuestras bolsas repletas de alcohol destilado y otros líquidos perfectos para hacer los brebajes más insospechados que nos transportarían al séptimo cielo.

Aquella noche íbamos a pasarla en casa del hermano de uno de mis buenos acompañantes, donde cenamos y nos acomodamos para degustar aquellas intrépidas combinaciones; después de no recordar cuantos cacharros había llegado la hora de conocer la renombrada movida compostelana. Salimos por el portal y pudimos observar las manadas de gente que coloreaban las calles, particularmente aquello me fascino.

Después de diferentes destinos en los cuales habían caído sus consiguientes copas nos ofrecieron la oportunidad de intentar algo nuevo y con ello no quiero decir algún tipo de estupefaciente de nueva generación que no hubiéramos probado ya sino algo más afaado, un genuino cocktail.

Llegamos a la entrada de unas pequeñas pero retorcidas galerías al final de las cuales encontramos una pequeña cocktelería desierta de gente y en la cual reinaba detrás de la barra un extraño personaje, todo de negro, al cual en su día se le había ocurrido montar aquel desgraciado negocio. Sentarnos en la barra y dejarnos aconsejar por aquel individuo fue todo uno, en primer lugar tomamos un cocktail de color azul, creo que era algo hawaiano, pero aun hoy no he conseguido acordarme del nombre, después de éste probamos otro de sabor menos dulce aunque sabrosón al igual que el anterior; fuera por la carga alcohólica contraída anteriormente o por la influencia de estos últimos sorbos no os puedo relatar lo que más tarde ocurrió puesto que por más que lo intento no consigo recordar nada exceptuando unos flashes de luz, una farola con un cartel de prohibido y los baldosines de un baño, y es que amigos las imprudencias se pagan aunque sólo sea con aspirinas y la estancia pagada en la suite del W.C.

Recordad siempre que la bebida con moderación os permitirá admirar la misma en toda su expresión.

“Un Amigo”



SORBOS REGIONALES

LA LIMONADA Y EL PEROLO

Uno de los mejores regalos que pueden llevarse los visitantes de Soria es algún producto de repostería: sobadillos, paciencias, yemas, tortas de chicharrones, harinosas... o, simplemente, los rosquillos en sartén fritos que las mujeres sorianas saben tan bien hacer.

Pero también de tierras sorianas podemos llevarnos exce-

lentes bebidas, como pueden ser "la Limonada" y el "Perolo" o "Tinada".

La "Limonada" es una bebida que elaboran en Soria, para Semana Santa con vino, limones, azúcar y canela. En la zona de la Ribera del Duero, es especialmente exquisita. A continuación vamos a dejaros la receta de la misma. Las cantidades son para gran número de personas, pero, si sois pocos, ya sabéis, sólo tenéis que dividir.

Ingredientes

Una cántara (16 litros) de vino "ojo de gallo"

Dos kilos y medio de azúcar

Zumo de cuatro limones

Cuatro ramas de canela.

Preparación

De la cántara se separan tres litros de vino, se disuelve en ellos el azúcar y se pone al fuego hasta que se deshace toda, momento que se conoce por la "llamatada" del líquido; eso

quiere decir que se ha quemado el alcohol, y según dicen los sorianos, dos vasos de limonada quemada saben y sientan mejor que uno sin quemar. Este líquido se une al resto del vino, con la canela y el zumo del limón. Cuanto más tiempo repose, mejor sabe.

Otra de las bebidas sorianas más típicas es la "Tinada" o "Perolo". Los ingredientes de esta bebida son:

Vino tinto

Higos pasos

Pasas

Manzanas reinetas

Azúcar.

Para prepararla, lo único que tenemos que hacer es cocer todos los ingredientes en el vino. Cuando este rompa a hervir, debemos quemarlo para que el alcohol se evapore. Dejaremos reposar dos días para obtener su máximo aroma.

¡Hasta la próxima socios!

Mónica Morcillo y Ana Lago
Socias de AGABA



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 GALEGO
CONSEXERARÍA GALEGA
DE TURISMO



“Fast Food” en Galicia

En Galicia, cuando se trata de saborear la vida, el tiempo no cuenta. Deléitarse con parsimonia ante cada sorbo 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 te repulca con que desperdices lo que hay en la mesa.



Participa de las tradiciones gallegas, de sus fiestas populares y gastronómicas, dando la bienvenida en un marisco liviano. 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

