

ARROLOS

La Revista de los Barmans Gallegos



Especial
Tercer
Campeonato
Gallego de Cocktelería

Asociación Galega de Barmen

Número 12
Abril 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 12
Abril
2004



- 3 - Editorial. "Parada y Fonda"
- 5 - Noticias de AGABA
- 8 - Conoce las Bebidas. "Bebidas Espirituosas II"
- 10 - Cocina Para todos. "Sardañas Lañadas con Pan de Millo"
- 12 - "La Noche de los Búhos"
- 13 - De Películas va la Cosa. "Ejecutivo Agresivo"
- 16 - Información de Concursos. "Tercer Campeonato Gallego de Cocktelería"
- 17 - "Campeonato Nacional FABE 2004"
- 18 - La historia del café III. "Recolección y Transformación"
- 20 - Barra & Vinilo. "El Goleta y Miles Davis"
- 22 - Un Merecido Homenaje. "Parador Nacional de Cambados"
- 23 - Recetas del Tercer Campeonato Gallego
- 25 - "Un E-Mail Sorpresa"
- 26 - Sorbos Regionales. "La Sangría Conejera"

Editorial. "Parada y Fonda"



Queridos Socios:

Os escribo estas líneas desde la tranquilidad que supone tener la satisfacción del trabajo realizado. Tengo que reconocer que necesitaba descargar tensión durante unos días, antes de poder valorar mejor lo que ha supuesto para AGABA la realización del tercer Campeonato Gallego de Cocktelería. La verdad es que los días antes del concurso han sido de locura para todos los miembros de la Junta Directiva. Ya os lo podéis suponer, nunca está todo bien atado y organizado, y casi hasta que no da comienzo el evento no empezamos a respirar tranquilos.

La pena es que casi no te da tiempo a disfrutar del concurso y, yo al menos, siento un vacío grande cuando todo a terminado, y eso es algo que me viene sucediendo todos los años. Es algo parecido a lo que dicen experimentar muchas parejas de novios al describir el día de su boda. Puede que os parezca un símil poco conveniente, pero la verdad es que no si os paráis a pensar no es tan descabellado, porque disfrutas nervioso de todos los preparativos viviéndolos con mucha intensidad y, cuando todo a pasado puedes hacer más fríamente una reflexión de todo lo que acaba de suceder. Es entonces cuando te das cuenta que te has perdido mucho del "durante" y que ya no hay marcha atrás. La gran diferencia es que en la mente de los novios no está nunca el pensamiento de volver a casarse y nosotros por el contrario, estamos ya maquinando donde podemos realizar el próximo Campeonato para volver a "casarnos".

Metáforas aparte, creo sinceramente que este ha sido nuestro Campeonato de la confirmación. Ya hemos recibido bastantes felicitaciones en lo que a organización se refiere y, aunque os garantizamos que no se nos subirá a la cabeza, sabemos que son opiniones de gente cercana que nos da su impresión con el corazón. En estos tres Campeonatos, han ido cambiando muchas cosas, el número de barmans que participan, la cantidad de público que asiste, la repercusión en cuanto a medios de comunicación y las firmas comerciales, empresas y estamentos que empiezan a trabajar con nosotros y que apuestan como patrocinadores por los barmans gallegos.

Este año han sido quince barmans los que se han decidido a inundar de sabor y color las maravillosas paredes de piedra del Parador Nacional de Cambados. Solo seis fueron los que tuvieron la suerte de ser finalistas y optar a las dos plazas que daban el pase al Nacional de Gran Canaria 2005, así como a demostrar que su cocktail elaborado con Orujo de Galicia era el más equilibrado de todos al participar también en esta cate-

goría especial. De verdad que no recurro al tópico si digo, plenamente convencido, que todos los participantes exhibieron un altísimo nivel y que sus creaciones fueron de lo más original, corroborando que la imaginación en el mundo de la cocktelería no tiene ni tendrá nunca fin.

Y por supuesto, no pueden faltar los agradecimientos, puesto que a fin de cuentas eso es lo que pretende esta editorial. Esto es una tarea peliaguda por el miedo que existe de olvidarnos de alguien o que parezca que unos tienen más importancia que otros. Agradecimientos en primer lugar a socios de AGABA como Carmen Vidal y Pilar Rodríguez que se pegaron un palizón totalmente desinteresado participando activamente con la Junta Directiva en la organización y desarrollo del concurso. Gracias a Javier Guldrís, que llevó a cabo la difícilísima tarea de presentar el evento. Gracias a nuestras firmas comerciales, Bacardí, Marie Brizard y Zadibe Maxxium, que habitualmente trabajan y colaboran con todas las delegaciones de FABE. Gracias también a Turgalicia. Gracias al Parador Nacional de Cambados y muy especialmente a su Director D. José Lorenzo, a su Maitre d'hotel Antonio Bono y a todo su equipo humano, no solo por la cesión de sus instalaciones del incomparable marco del Parador Nacional de Cambados para celebrar el Campeonato, sino por el fantástico trato recibido y por como se han volcado con AGABA para que todo saliese a la perfección. Y gracias como no, al Consejo Regulador de la Denominación Específica Orujo de Galicia con Isabel Salgado y Ana Fernández a la cabeza como Presidenta y Secretaria respectivamente por consolidar la colaboración con la cocktelería gallega que comenzó el año pasado con el Trofeo Especial al mejor Cocktail con Orujo de Galicia, que esperamos se consolide en años venideros.

Tal y como dije el pasado año sobre estas fechas, "GRACIAS, GRACIAS, MUCHÍSIMAS GRACIAS" a todos y por supuesto a la Junta Directiva de AGABA por estar ahí un año más dándolo todo en estos momentos en los que me hacen sentir plenamente orgulloso de ser Presidente de AGABA y de trabajar con ellos.

El Parador de Cambados ha sido el lugar de nuestra tercera "Parada y Fonda". Ahora, tras unos días de descanso, comenzaremos a trabajar en la próxima, esperando que haga posible que la editorial del año que viene sea mucho más extensa y satisfactoria.

Hasta el próximo número.

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA – FABE Galicia

NOTICIAS DE AGABA

Rectificamos la información errónea que os dimos el número anterior acerca de nuestra nueva dirección de página web. La dirección de la Federación Nacional si era correcta (www.fabe.biz). Sin embargo la nueva dirección de AGABA estaba incompleta. La dirección correcta es “abegalicia.fabe.biz” Recordad que es muy importante **NO PONER LAS WWW DELANTE** porque de lo contrario no podréis acceder. Como siempre, esperamos cualquier sugerencia que nos permita mejorarla.

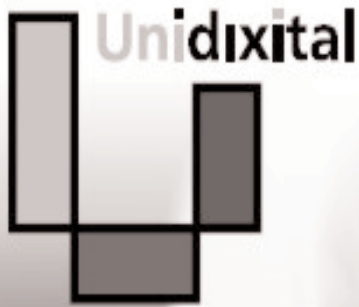
Agradecemos la colaboración de los socios en esta revista. Parece que poco a poco os vais animando a escribir en la misma. Desde AGABA os animamos a continuar para que la revista pueda seguir creciendo.

El pasado 19 de febrero tuvo lugar en el domicilio social de AGABA la tercera Asamblea General. En ella se trataron temas de actualidad de la Asociación y quedaron aprobadas por unanimidad las cuentas del ejercicio 2003, la modificación de los estatutos de la Asociación y el nombramiento de los nuevos Socios Protectores. (Zadibe Maxxium, Larios Pernod Ricard, Turgalicia y el Consejo Regulador de la D.E. Orujo de Galicia)



El 3 de febrero tuvo lugar en el Hotel - Escuela de la Comunidad de Madrid, la Asamblea General de FASE para Presidentes y Secretarios. Entre otros temas tratados, se acordaron los lugares de celebración de los próximos Campeonatos Nacionales. El de este año se realizará en junio en el Balneario Vichy Catalán, coincidiendo con el concurso de la firma comercial. En 2005 será Gran Canaria la organizadora, mientras que Málaga lo hará en 2006. Asimismo, de la Asamblea que se celebrará en junio en el Balneario Vichy, saldrá elegida la nueva Junta Directiva de FASE para los próximos cuatro años.

Bacardí - Martini celebró la Fase Regional en Galicia de su Concurso Bacardí - Martini Grand Prix el pasado 18 de marzo. El evento tuvo lugar en el Colegio Aloia de Vigo. Los ganadores de

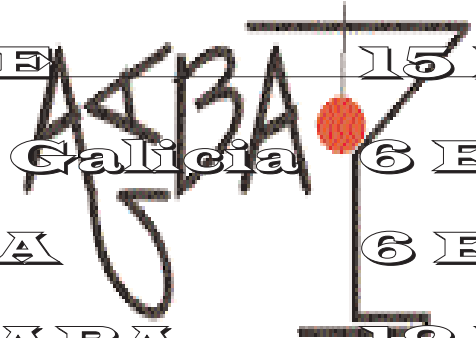


Impresión digital en color y blanco y negro
 Impresión Offset
 Cartelería
 Escaneos, para offset, documentos,
 negativos, diapos y microfichas

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

Productos AGABA

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



Asociación Galega de Barman

las categoría Junior, Paisa y Mejor GinTonic de Bombay, representarán a Galicia en el Nacional que se realizará en el Cortijo Bacardí de Málaga el próximo 19 de mayo. Mucha suerte a todos los vencedores.

El día 25 del pasado mes de marzo, Cafés Veracruz y el I.E.S. As Pontes de A Coruña organizaron por segundo año consecutivo un concurso de cocktails elaborados con café. Los concursantes tuvieron que preparar un cocktail inventado en los que el café o el té eran ingredientes obligatorios y otra prueba obligatoria en la que los participantes elaboraron un carajillo. Nuestro Presidente, Juan José Fernández y nuestro RR.PP. Diego Mosquera representaron en el evento a AGABA. Desde aquí, agradecemos a Augusto Morales de Cafés Veracruz, el que contase con nosotros para el certamen.



El 1 de abril, el Palacio de Congresos de A Coruña acogió “La Noche de los Búhos” patrocinado por la firma Licor 43. La fiesta fué amenizada por un grupo musical y por el conocido barman acrobático Basilio Heras, que realizará una gira por toda España con dicha firma comercial. Al acto acudieron en representación de AGABA, Natalia Seoane, Diego Mosquera y Juan José Fernández, Vocal, RR.PP. y Presidente respectivamente de la Asociación

El Parador Nacional de Cambados abrió sus puertas el 3 de abril a la celebración del Tercer Campeonato Gallego de Cocktelería organizado por AGABA para clasificar a los dos barmans que representarán a Galicia en Gran Canaria 2005. Alejandro Gómez Blanco y Ana Belén Morán Álvarez resultaron primero y segundo clasificados respectivamente. En el apartado especial al “Mejor Cocktail con Orujo de Galicia, premio especial patrocinado por el Consejo Regulador de la D.E. Orujo de Galicia el ganador fué Marcos Martínez Iglesias. Enhorabuena a todos los participantes y en especial los ganadores.



B CONOCE LAS BEBIDAS EBIDAS ESPIRITUOSAS II

Hola de nuevo a todos los socios de **AGBA**. Volvemos de nuevo a esta sección con la segunda parte de las bebidas espirituosas. Es evidente que nos queda mucho por tratar de este tema, pero espero que estos dos artículos os hayan acercado un poquito más a conocer lo fantástico de estas bebidas. En esta ocasión, comentaremos brevemente algunas de esas bebidas que se encuentran dentro de las mundialmente conocidas.



Absenta: licor elaborado con hierbas anís y ajeno. Prohibido en muchos países por su efecto sobre los nervios. En España está permitido su consumo.

Angelica: nombre de una planta con la que se elabora un aceite aromático que entra en la composición de muchos licores.

Angostura: Bitter amargo que se añade, a gotas, en ciertos combinados. Su nombre proviene de la ciudad de Angostura, en Venezuela, pero hoy se produce en Port Spain y Trinidad.

Benedictine: licor elaborado por los monjes benedictinos con una fórmula secreta y algunos ingredientes conocidos (mirra, azafrán, vainilla, clavo, etc.).

Bitter: bebida espirituosa, aromatizada con raíces, hierbas y cortezas.

Buchu: licor sudafricano, elaborado con hierbas digestivas muy utilizadas por los aborígenes de la región.

Buza: aguardiente egipcio obtenido por destilación de dátiles fermentados.

Byrrh: aperitivo típico de Thuir (Francia) que se obtiene por mezcla de vinos quinados y aguardiente de vino.

Cachiri: licor de mandioca, que se elabora en Guayana.

Cassis: licor obtenido con bayas de grosella negra. El más famoso se elabora en Borgoña: mezclado con vino blanco (Bourgogne Aligoté) recibe el nombre de kir y se toma como aperitivo.

Cointreau: célebre licor, del tipo curaao, elaborado en Angers por la familia Cointreau.

Curaao: el primitivo licor de naranja, elaborado en las Antillas Neerlandesas.

Chartreuse: célebre licor elaborado por los cartujos, con brandy y hierbas aromáticas. El verde es más fuerte y el amarillo es más dulce.

Cynard: Licor de alcachofa.

Drambuie: Licor de whisky escocés.

Frambuesa: el aguardiente de frambuesas no se destila directamente de la fruta. Las bayas se someten a una maceración en alcohol y se destila el líquido así obtenido.

Fresa: uno de los aguardientes más exquisitos y caros.

Galliano: licor italiano aromatizado con hierbas.

Ginger Brandy: aguardiente inglés, aromatizado con jengibre.

Houx: licor alsaciano que se obtiene por destilación de las bayas de acebo.

Qzarra: licor vasco obtenido con armagnac y aromatizantes (miel, flores, hierbas).

Kislav: aguardiente ruso de sandía.

Kornschnapps: licor alemán de cereales fermentados.

Kummel: licor europeo, de cereales aromatizados con comino. Cuando el azúcar se deja cristalizar en la botella se llama kummel de cristal.

Mandarine: licor dulce, de mandarinas, que se elabora en Bélgica.

Maraschino: aguardiente de cerezas que se obtiene en la región de Dalmacia. Hoy se elabora en Italia.

Marc: aguardiente obtenido por destilación de orujos de uva.

Mezcal: nombre genérico de varios aguardientes mexicanos producidos a partir de distintas variedades de maíz. El tequila es una variedad de mezcal.

Pacharán: licor obtenido por maceración de los endrinos (ciruelas negras silvestres) en un alcohol azucarado y anisado.

Peppermint: licor de menta.



Pernod y pastis: son dos aguardientes blancos muy populares en Francia. El pernod está aromatizado con anís, mientras que el pastis suele contener regaliz.

Pisco: aguardiente originario de Perú. Se elabora en Chile, Argentina y Bolivia.

Poiré: bebida obtenida por fermentación del zumo de pera. Se elabora como la sidra y luego se destila.

Pulque: bebida fermentada, típica de México, que se obtiene del maíz. No es propiamente un aguardiente, ya que no se destila.

Sake: antiquísimo aguardiente japonés (citado ya en el siglo VII a. de C.) elaborado con arroz. Se sirve en pequeñas tacitas llamadas sakazuki.

Sochu: aguardiente chino obtenido por destilación del vino de arroz.

Sorbino: licor finlandés de cerezas.

Strega: licor italiano de hierbas, dulce.

Tepache: bebida mexicana obtenida por fermentación de la piña y del azúcar moreno.

Zebid: aguardiente anisado de Egipto, parecido al ouzo griego.

En los próximos números quizás abordemos de nuevo el tema de las bebidas espirituosas y comentemos muchas más o profundicemos un poco más en alguna de las comentadas, entrando en métodos o características de elaboración.

Hasta la próxima:

Mar Vilanova De la Torre
 Doctora en Ciencias Biológicas. Enóloga
 Investigadora Misión Biológica de Galicia. (CSIC)

COCINA PARA TODOS

SARDINAS LAÑADAS CON PAN DE MILLO



Queridos socios de AGBA: Ahora que se acerca el veranito vamos a ver en nuestra "Cocina para todos" una receta fácil de preparar porque el verano es una época de comidas fáciles, sencillas y, sobre todo campes-
tres.

Digo esto para que a nadie se le ocurra asar sardinas bajo techo, porque de lo contrario estará oliéndolas en casa hasta, por lo menos, Navidad.

Decía Julio Camba que "la sardina no es para tomarla en el hogar, con la madre virtuosa de nuestros hijos, sino fuera, con la amiga golfa y escandalosa".

Dentro de poco será cuando las sardinas estén en su mejor momento: de Cambados, Muxía, Malpica..., rollizas, de más de un dedo de largo, sabrosa y de carne generosa.

De todos los pescados éste es quizá del que guardo un buen recuerdo de la infancia. Mientras del resto sólo recuerdo la obligación de comerlos; de las sardinas recuerdo a mi abuelo con los carozos ya convertidos en brasa, vigilando en el horizonte la llegada del barco de Joaquín "O Rochín", el "Sirena do Mar".

Entonces, como un cazador que ha tirado su presa y suelta a su fiel perro para que se la traiga, mi abuelo me decía: "ahora ve al muelle y pídele al señor Joaquín una bolsa de sardinas".

Allí "O Rochín" me dejaba coger la bolsa o lo que necesitase, con un "colle as que queiras fillo" (tardé años en comprender que las sardinas costaban dinero).

Después, tal cual llegaban del barco, directas a la parrilla, asándose "al romance", poco a poco, y nada de dejarlas enfriar. Es uno quien, servilleta al cuello y pan de maíz en mano, tiene que esperar impaciente. Se mordisquea directamente el lomo, se da la vuelta, y el otro lomo, y así hasta que uno se canse..... ¡o maldición! Se acaben.

Modus Operandi

Se desespinan teniendo cuidado de no estropear los lomos.

Envasar al vacío y cocer a 50° grados durante tres minutos y medio. Hacer un aceite de sardinas, ¿Cómo? Muy sencillo, meter las raspas en el horno, churruscar, retirar y meter en aceite, dejándolas macerar a fuego suave. Empapar el pan de millo con el aceite de sardinas y freír ligeramente en la plancha. Para aquellos que no tengan los medios para envasar al vacío. Cocer las sardinas en agua salada.



Por último, colocar los lomos encima del pan de millo y..... ¡A Disfrutar recordando al patrón del "Sirena do Mar".

Hasta el próximo número:

*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

La Noche de los Búhos



con la inestimable ayuda del conocido barman



acrobático Basilio Heras, cuya espectacular actuación mientras realiza fantásticas mezclas con Licor 43, deja atónitos a todos los asistentes. A G A B A estuvo en la fiesta celebrada en el Palacio de Congresos de A Coruña el pasado 1 de abril. Allí acudieron en representación de la Junta Directiva, Natalia Seoane, (Vocal), Diego Mosquera, (R.R. P.P.) y Juan José Fernández, (Presidente). Tuvieron la ocasión de compartir momentos mágicos con Basilio, viejo amigo de los integrantes de A G A B A. Felicitamos a Licor 43 por esta original idea en la que hacen llegar la coctelería al público.

Licor 43 está realizando una nueva gira promocional por toda España con el nombre de "La Noche de los Búhos" en la que se promociona en forma de fiestas el conocido Licor. Las veladas están amenizadas por un original grupo que con su particular música y coreografías hace las delicias de los asistentes.

También cuentan

con la inestimable ayuda del conocido barman acrobático Basilio Heras, cuya espectacular actuación mientras realiza fantásticas mezclas con Licor 43, deja atónitos a todos los asistentes.

A G A B A estuvo en la fiesta celebrada en el Palacio de Congresos de A Coruña el pasado 1 de abril. Allí acudieron en representación de la Junta Directiva, Natalia Seoane, (Vocal), Diego Mosquera, (R.R. P.P.) y Juan José Fernández, (Presidente). Tuvieron la ocasión de compartir momentos mágicos con Basilio, viejo amigo de los integrantes de A G A B A.

Felicitamos a Licor 43 por esta original idea en la que hacen llegar la coctelería al público.

Ejecutivo Agresivo



Hola amigos, la película que he elegido para esta revista es *Ejecutivo Agresivo*, una comedia con la que seguro pasaréis un buen rato.

David Buznick (Adam Sandler) es un hombre tímido e inseguro al que le da vergüenza besar a su novia Linda (Marsa Tomei) en público a causa de un trauma infantil. Este es uno de los muchos problemas que tiene a causa de su personalidad ya que las relaciones con su jefe en su trabajo (diseñador de ropa para gatos gordos) tampoco van muy bien. En un malentendido producido en un avión será arrestado, y tras el juicio será condenado a seguir una terapia contra su agresividad, algo increíble y bastante ridículo, teniendo en cuenta que David no tiene ni pizca de agresividad.

El encargado de su terapia será el excéntrico Buddy Rydell (Jack Nicholson) un doctor que lejos de calmar su agresividad, pondrá patas arriba la vida de David, al tener este que pasar las 24 horas del día junto a su doctor. Ante esta situación serán



muchas las situaciones comprometidas, sobretodo para David, a las que tendrán que enfrentarse. Una de ellas es la vivida en un bar, donde David obligado por su doctor, se acercará a una rubia con la intención de ligarla y a la cual deleitará con una frase cosecha del doctor. Pero si nos fijamos bien esta guapa señorita no está sola en la barra sino que la acompaña un refrescante COSMOPOLITAN que ella misma pide al camarero. Se suele decir que este es un cocktail para mujeres,

ya que tiene mucho éxito entre estas, pero yo os invito a todos a probarlo. Como dato curioso, os digo que la que popularizó este cocktail en Norteamérica fue Madonna, ya que es su mezcla favorita, y sale bebiéndolo en algunas de sus películas.

Bueno, centrándonos otra vez en nuestra película, os aconsejo que si no la habéis visto aún y queréis reiros un poco, no lo dudéis. Aquí os dejo la receta del Cosmopolitan, por si os da envidia. Hasta la próxima.

COSMOPOLITAN, (preparado en cocktelera)

2/4de vodka

1/4 de zumo de arándanos

1/4 de zumo de lima o limón



Ana Liste Villanueva *saas*
Secretaria General de AGABA



Tercer Campeonato Galego de Barmen 3 de abril de 2004, P



Alejandro Gómez Blanco
Campeón Galego Cocktelería 2004



Juan José Fernández y Diego Montes
entregan el Trofeo de Ganador a Alejandro Gómez

Ana Belén Morán Álvarez



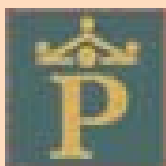
Subcampeona Galega Cocktelería 2004



Juan José Fernández y Diego Montes
entregan el Trofeo de Subcampeona a Ana Belén Morán

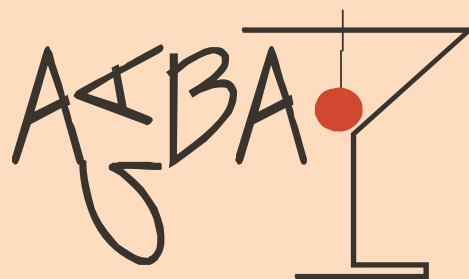


Cocktail Subcampeón



zadibe

Gallego de Cocktelería Parador de Cambados



Alejandro Gómez recibiendo de Juan José Fernández el Trofeo Especial del Jurado Técnico



"Deiki", El Cocktail ganador.



Morán



Marcos Martínez Iqlesias



Marcos Martínez recibe el Trofeo al "Mejor Cocktail de Orujo 2004" de manos de Isabel Salgado, Pta. del C.R. de Orujo de Galicia



be maxxium



"Tentación"
"Mejor Cocktail de Orujo 2004"

INFORMACIÓN DE CONCURSOS

TERCER CAMPEONATO GALLEGO DE COCKTELERÍA



El pasado sábado 3 de abril de 2004, tuvo lugar el Parador Nacional de Cambados, (Pontevedra), la tercera edición del Campeonato Gallego de Cocktelería organizado por la Asociación Galega de Barmen, (AGABA), y la segunda del "Trofeo Especial al Mejor Cocktail con Orujo de Galicia patrocinado por el Consejo Regulador de esta Denominación Específica.

El certamen clasificaba a los dos barmans que obtuviesen mayor puntuación tras una fase preliminar y un posterior final para el Campeonato Nacional de Cocktelería de 2005 que se celebrará en Gran Canaria.

Participaron quince barmans de toda Galicia con un cocktail de creación propia. La modalidad de este año fue la de digestivo de trago corto. Cada barman y su cocktail fueron evaluados por dos jurados, uno técnico y otro degustador.

A la Final accedieron los seis barmans con mayor puntuación obtenida de la suma de los dos jurados. Dicho Barmans fueron:

Alejandro Gómez Blanco, (Rte. Cotoreal de Rábade).

Ana Belén Morán Álvarez, (Estudiante de Hostelería en León).

Luis Riobó Llorens, (Estudiante del CSHG).

Lidia Souto Fernández, (Estudiante del CSHG)

Marcos Martínez Iglesias, (Hotel Araganey de Santiago).

Pablo Suárez Aspra, (Estudiante del CSHG)

Celebrada la Final, el Campeón fue Alejandro Gómez Blanco, natural de Rábade, (Lugo), y Gerente del Restaurante Cotoreal de la misma localidad lucense. La segunda clasificada fue Ana Belén Morán Álvarez, estudiante de hostelería en León, (Provincia que participa en Galicia al no tener delegación oficial de la Federación Nacional.)

Por otro lado, los seis finalistas accedían a participar en la Segunda Edición del “Mejor Cocktail con Orujo de Galicia”. En este apartado especial el ganador fue Marcos Martínez Iglesias del Hotel Araganey de Santiago de Compostela. El jurado técnico estaba compuesto por miembros de la Junta Directiva de AGABA y el degustador fueron miembros del Consejo Regulador para la D.E. Orujo de Galicia, Enólogos catadores de la D.O. Rías Baixas e investigadores de la Misión Biológica de Galicia, (CSIC).

Al evento asistieron unas 80 personas que pacientemente aguardaron hasta el final para conocer a los nuevos representantes gallegos de cocktelería.

Los más prestigiosos periódicos gallegos se hicieron eco en sus páginas de lo acontecido en Cambados. TVG y Tele Salnés hicieron lo propio enviando sus cámaras al Parador y Javier Guldrís, (Presentador del certamen), conecto en directo durante toda la tarde con el programa de Álvaro Veiga de Radio Obradoiro, con la que AGABA colabora semanalmente.

Desde “Grolos”, damos nuestra más sincera enhorabuena, no solo a los ganadores, sino a todos los participantes por el altísimo nivel exhibido y por deleitarnos con sus mágicas creaciones.

CAMPEONATO NACIONAL FABE 2004

Os informamos a todos que el Campeonato Nacional de Cocktelería 2004 para Jóvenes Barmans se celebrará del 7 al 10 de junio en el Balneario Vichy Catalán de la localidad de Caldas de Malabella, (Girona). La modalidad elegida este año para este Campeonato es la de “Cocktail Aperitivo de Trago Corto”.

Participarán tres barmans por cada una de las quince delegaciones de la Federación Nacional. AGABA acudirá con los tres barmans clasificados en el Campeonato Gallego de Cocktelería 2003. Dichos Barmans son, Marcos Martínez Iglesias, del Hotel Araganey de Santiago, Lidia Souto Fernández y David de Lorenzo Alba, Estudiantes de Hostelería del CSHG.

Los tres participantes deberán elaborar una receta de creación propia del tipo de cocktail antes mencionado, y en esta ocasión tendrán la suerte de poder participar en el concurso anual de cocktelería “Trofeo Fontdor - Vichy Catalán”.

Esta firma comercial ha tenido la gentileza de juntar ambas competiciones y de ceder sus instalaciones a para ello y corroborar la fantástica colaboración que lleva teniendo desde hace años con todos los barmans españoles. En este trofeo, nuestros representantes deberán preparar también un receta personal de trago largo en la que será obligatorio que se termine de rellenar con agua de Vichy Catalán.

Desde aquí, les deseamos toda la suerte a los tres representantes gallegos.

LA HISTORIA DEL CAFÉ III. RECOLECCIÓN Y TRANSFORMACIÓN



Seguimos una vez más conociendo el mundo del café en este número hablaremos de la recolección y diferentes transformaciones del café.

Los sistemas de recolección del café varían, y están más o menos mecanizados, pero siempre se hace con la precaución de que el fruto no sufra. La operación de separar la semilla de la carne de los frutos se realiza en seco o en húmedo.

El método de recolección en seco es muy sencillo, siendo Brasil el que más lo emplea. Consiste en extender el café en superficies preparadas especialmente para desecación, a base del calor del sol. En los últimos días, para que él secado sea uniforme, los frutos se cubren con paños. Cuando las semillas quedan sueltas y se consideran lo suficientemente secas se almacenan, conservándolas así el tiempo que se desee.




El método de recolección para el café en húmedo consiste en llevar los frutos a las máquinas estrujadoras, de cilindros verticales u horizontales, que separan la pulpa o carne. Debido a su rotación, los frutos son desgarrados y comprimidos contra unas placas, que dejan entre sí distancias suficientes para que pasen las semillas, pero no los frutos. Después de esto las semillas son llevadas mediante una corriente de agua al local donde han de sufrir una fermentación, mientras que otra corriente de agua lleva la carne o pulpa al punto donde debe ser conservada, para usarse más tarde como abono.

Las semillas se extienden en capas finas, y el agua que ha servido como vehículo de transporte se escurre por diferentes puntos de salida. Comunicando con los locales de fermentación están los lavaderos, siendo separadas las semillas que flotan en el agua. Cuando se han lavado pasan a una criba, para seleccionarlas, siendo llevadas a continuación a los secaderos. La desecación se hace al sol o con corrientes de aire caliente. Según la temperatura, esta operación dura de dos a cuatro semanas, siendo removido diariamente el café para que la desecación sea por igual cuando se hace al sol.

Una infusión de café verde sin tostar es imbebible. Es con la delicada y artesanal operación del tostado con la que el café desvela sus secretos. En el mercado podemos encontrar diferentes tipos de café según su transformación.

EL CAFÉ TOSTADO NATURAL: es el café tostado sin más, se consigue en los tostadores llamados de <fuego directo>, a una temperatura aproximada de 200 a 220 C, durante un tiempo determinado, y con un movimiento constante. Luego es enfriado en una máquina que lo va removiendo por medio de aspás y con un sistema de extracción de gases que hace pasar a través del café el aire. Al adquirir los granos un color marrón, esta operación finaliza.

EL CAFÉ TORREFACTO: es café al que le añadimos azúcar en su tostado. Los granos de café torrefacto son de color negro, pues el azúcar caramelizado recubre su parte exterior. Se elabora en unos tostadores llamados de bola, alterándose la composición de los granos al haber en la deshidratación de éstos, oxidación y una ligera carbonización. Los granos van pasando de verde, amarillo, castaño claro y al castaño oscuro brillante.



Por acción del calor, el café adquiere su olor aromático. Además el calor facilita la molienda, ya que en crudo sería difícil triturarlo. Si al torrefactar el café la temperatura ha sido suficiente, el grano no pierde sus propiedades, pero si ha sido excesiva pierde el aroma, adquiriendo, un sabor acre y amargo, debido a un exceso de quemado del azúcar.

El empleo del torrefacto se hace para conseguir dar más cuerpo y color al café, ya que cuando se emplea sólo café natural éste sale claro y menos denso. Desde luego, lo mejor sería el uso de café natural, pero aquí entra el gusto del consumidor. Además se rumorea que en pocos años el café torrefacto quedará prohibido en España como ya lo está en otros países de la Unión Europea, debido a que han encontrado sustancias cancerígenas en este tipo de café.

MEZCLAS: La adición de café torrefacto al café natural en distintas proporciones va a dar lugar a las mezclas, 80%-20%, 75%-25%, etc.

CAFÉ DESCAFEINADO: Es café natural sometido a un proceso en el cuál le eliminan la cafeína por debajo de un 0,1%

CAFÉ SOLUBLE: El café soluble se obtiene por extracción industrial de café tostado y molido. El extracto de café así obtenido es posteriormente concentrado siguiendo los siguientes métodos:

Spray drying: Se rocía sobre un flujo de aire a 250°C a contracorriente lo que hace que se evapore la parte líquida y se deposite el polvo.

Liofilización: El extracto acuoso del café se congela y posteriormente se sublima (paso directo de sólido a vapor), lo que hace que se separe el agua del polvo del café (en este caso es aún más concentrado).

Hasta pronto.

**Diego Mosquera
RR. PP. AGABA**

Goleta

Un aperitivo excelente, sin olvidar que posee un gran poder digestivo, ya que una parte de esta combinación es un licor de naranja. Es ideal como copa nocturna; y más si buscamos un trago corto, ya que en muchos casos no queremos estar con el estomago lleno porque la noche es muy larga. Es ideal, también si cabe, si apetece probar un trago nuevo, diferente de una suma exquisitez.

Nació como muchos otros, con tertulias de horas y tratando, como siempre, de satisfacer la demanda de nuestros amigos y clientes.

Combinación de línea muy clásica, de los 60', sí tenemos en cuenta que por aquel entonces los grandes maestros de la cocktelera utilizaban mucho el vaso mezclador y por tanto los vermouths en todas sus variedades, licores, whisky, brandies de Jerez (este ultimo casi olvidado con la llegada de nuevas bebidas con nuevos sabores)

Hoy en día la tendencia son los tragos mas largos y suaves, nosotros nos sentimos en este caso un poquito más clásicos y creamos este trago, sin sabor predominante pero potente y agradable a la vez.

Los ingredientes:

-El whisky irlandés, donde posiblemente existe la destilería más antigua del mundo, quizás los primeros en destilar cereales del mundo.

-Licor de naranja. Podemos hablar de muchos pero probablemente el mejor para este cocktail es el "Grand Marnier Amarillo", un poco más suave que el rojo.

-Vermouth blanco seco "Noilli Prat", producido en Francia, elaborado con base de vino blanco y una variedad importante de hierbas dejadas en infusión al menos un año y medio.

-"Martini Rosso", más conocido por todos, Italiano y dulce.

-"Angostura". Uno de los bitters amargos más famosos del mundo elaborado en la propia comarca de Angostura en Venezuela. Hoy en día se elabora en trinidad. La fórmula se le debe a un medico militar, su principal ingrediente es la genciana.

Fórmula del Cocktail

En vaso mezclador y copa de cocktail

4\10 de Whisky Irlandés

1\10 de licor de Naranja

3\10 de Vermouth blanco seco

2\10 de Vermouth Rosso



*De nuevo "Barra
asoman a Grolos
degustaremos un
"Goleta", un aper
la perfección con l
des trompetís
Milles Da*

Manuel Arias

**Barra
&
Vinilo**



Barra y Vinilo” se
Grolos. Esta vez
nos un fantástico
aperitivo que va a
con las genialida-
mpetísticas de
les Davis.

Miles Davis.

Trompeta (1926-1991)

Nacido en Illinois, ha sido uno de los músicos más carismáticos en la historia del Jazz, llegando a sobrepasar las a menudo estrictas barreras del Jazz, para estar en boca de toda la sociedad.

A los 18 años se trasladó a Nueva York a estudiar música, pero su afición a los ambientes nocturnos le llevó a clubs donde actuaba Charlie Parker, quién le procuró una formación musical imposible de adquirir en la mejor de las escuelas.

La primera grabación que realizó con Charlie Parker, se produjo de una manera muy singular, ya que "Parker", había convocado en los estudios Savoy a Dizzy Gillespie, Bud Powel, Max Roach y Curley Russel. El pianista Bod Powel, por entonces con numerosos problemas personales, no se presentó a la hora convenida, teniendo que hacerse cargo del piano, el trompetista Dizzy Gillespie y como solución de emergencia le llegaría la alternativa a un jovencísimo Miles Davis, quien realizaría un espléndido solo en " Now's The Time".

En lo musical el mayor logro de Miles fue crearse su propia sonoridad. Al contrario que otros trompetistas de la época que utilizaban sordinas móviles para lograr un sonido más "salvaje", Miles empleaba una sordina fija que pegaba contra el micro, consiguiendo una sonoridad tenue que nos sumerge en un agradable estado de soledad y relax.

Entre sus anécdotas se cuenta que en una ocasión un policía le propinó una brutal paliza, celoso al comprobar como un hombre negro, elegantemente vestido se hacía acompañar por una hermosa mujer blanca. En otra ocasión un mafioso le disparó en una pierna. En ambos casos, los implicados aparecerían

mueertos en extrañas circunstancias a las pocas semanas. Cosas del destino.

Su legado, aparte de las numerosas obras maestras que nos ha dejado, hay que mencionar el gran número de músicos que crecieron artísticamente a su lado y hoy son primeras figuras en la escena del Jazz mundial, como pueden ser:

El desaparecido John Coltraine, Dave Hollan, Chick Corea, Wayne Shorter, John Scotfield y un largo etc.

Entre sus obras destacaríamos: "Kind Of Blue" y "Birth Of The Cool".

Entre sus melodías: "Milestones" y "So What".

Jorge Naveira

Un Merecido Homenaje

Sabemos que es muy poco en comparación con lo que se han desvivido por nosotros y la colaboración que han tenido con AGABA, pero hemos querido rendir un caluroso homenaje en esta página al Parador Nacional de Cambados y a todo su equipo encabezado por su director D. José Lorenzo Bendaña que cedió sus instalaciones con todo tipo de facilidades para la realización de nuestro



Campeonato. Gracias también muy especiales para Antonio García Bono, Maitre d'hotel del Parador al que hemos "mareado" un poco en los últimos días. Todo el personal del Parador nos ha dado en todo momento, aparte de

su profesionalidad exquisita, un cariño y un trato que será difícil de olvidar para una Asociación joven como la nuestra y que estando en sus inicios, valora mucho más cuando se vuelcan con ella.

Difícil tarea es la de describir el Parador de Cambados en unas pocas líneas. Se trata del antiguo Pazo de Bazán, mansión del siglo XVII y se encuentra situado en el centro de Cambados, uno de las más bellas localidades que se asoman a la Ría de Arousa.

Puede que penséis que es un tópico, característico de Paradores, si os digo que lo que lo que a mi me encantó de este hotel, cuando tuve la suerte de visitarlo por primera vez hace ya unos años, fue la tranquilidad que se respira desde el momento en el que te ves dentro de sus cálidas paredes de piedra. Lo he visitado en varias ocasiones y, ya hubiera mucha o poca gente, notas presente un silencio y una tranquilidad que te acompaña durante tu estancia.



Queridos amigos, no hace falta que os diga que AGABA está a vuestra disposición para cualquier cosa que podáis necesitar y permitidme que peque un poco de repetitivo y, os agradezca de nuevo vuestra ayuda.

Juan José Fernández Morales
Presidente de AGABA




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

Delicatessen

Como colofón de este número de *Grolos*, vais a poder disfrutar de las maravillosas ideas que nuestros quince barmans hicieron realidad el pasado 3 de abril. Dichas recetas son propiedad de la Asociación Galega de Barmen desde el momento que participan en el Campeonato Gallego, pero, queridos socios, pensamos que lo bueno hay que compartirlo y estas quince recetas lo son sin duda alguna. Por tanto, tal y como venimos haciendo años atrás, podréis disfrutarlas tanto en este *Grolos* como en fechas próximas en nuestra web abegalicia.fabe.biz

“Deiki”

Barman: Alejandro Gómez Blanco

- 1cl. Ron
- 1cl. Licor de Manzana Verde
- 2cl. Apricot Brandy
- 4cl. Zumo de Mango
- 2cl. Zumo de Limón
- Guindas Rojas y Carambola
- 1er. CLASIFICADO

“Amarga Tentación”

Barman: Ana Belén Morán Álvarez

- 3cl. Brandy de Jerez
- 3cl. Di Saronno Originale
- 4cl. Zumo de Naranja
- Brocheta de Naranjas Chinas y Hojas Verdes
- 2ª. CLASIFICADA



“A Velas Vir”

Barman: Luis Riobó Llorens

- 4cl. Vodka
- 1cl. Zumo de Limón
- 2cl. Zumo de Mango
- 1cl. Granadina
- 2cl. Cointreau
- Piña
- 3er. CLASIFICADO

“Estrella”

Barman: Lidia Souto Fernández

- 2cl. Ron Bacardí Limón
- 2cl. Licor de Limón
- 2cl. Curaçao Azul
- 4cl. Zumo de Naranja
- Chorro de Jarabe de Azúcar
- Carambola, Physalis
- FINALISTA

“Assay”

Barman: Marcos Martínez Iglesias

- 2cl. Vodka
- 2cl. Licor de Fresa y Nata
- 3cl. Zumo de Fresa
- 3cl. Zumo de Mango

Carambola, Fresa, Lichis, Limón y Physalis

FINALISTA

“Nueva Cuba”

Barman: Pablo Suárez Aspra

- 4cl. Ron Añejo
 - 2cl. Zumo de Limón
 - 4cl. Ginger Ale
- Jarabe de Azúcar

FINALISTA

“Deep Blue”

Barman: Paloma Guede Vázquez

- 5cl. Ginebra
 - 2cl. Cointreau
 - 2cl. Zumo de Piña
- 1 Chorrito de Curaçao Azul
Jarabe de Azúcar
1cl. L. de Mora por copa servida
Carambola y Fresa

“Capricho”

Barman: Ricardo Lois Pedro

- 2cl. Vodka
 - 4cl. Zumo de Pomelo Roso
 - 2cl. Zumo de Mango
 - 1cl. Cointreau
 - 1cl. Jarabe de Azúcar
- Rabanito, Naranjas de la China, Limón y Pimiento

“Dolce Arancia”

Barman: Cristina Mosquera Astray

- 4cl. Ginebra
 - 1cl. Kirsch
 - 4cl. Zumo de Naranja
 - 1cl. Jarabe de Azúcar
- Guindas y Naranjas.

“Sober”

Barman: Margarita Jiménez de V.

- 5cl. Ron
 - 1cl. Brandy
 - 2cl. Crema de Coco
 - 1 Chorrito de Granadina
 - 2cl. Jarabe de Azúcar
- Naranja y Hojas de Menta

“Miami Sunrise”

Barman: Verónica Cabezas López

- 5cl. Ron
 - 3cl. Zumo de Fresa
 - 2cl. Dan Up de Fresa y Mora
- 2 Golpes de Zumo de Naranja
2 Golpes de Granadina
Escarchado con Naranja y Azúcar.
Fresa

“Five O’Clock”

Barman: Andrés Lamelas Fdez.

- 4cl. Bourbon
 - 3cl. Te de Frambuesa
 - 2cl. Te Cítrico
 - 1cl. Zumo de Limón
- Chorro de Jarabe de Azúcar
Corteza de Naranja, Limón y Guinda

Ajudanos con tu publicidad en “Grolos”. Consulta tarifas en:
Asociación Galega de Barman
A Barcia, Carretera Santiago - Nola km3, Apdo. Postal 571
15896 Santiago de Compostela
Telf. 637809183. E-Mail: aqabamail@terra.es web. abeqalicia.fabe.biz

“Corsario”**Barman:** Juan C. Blanco Rdguez.

4cl. Ron
 3cl. Maracuyá
 3cl. Lima
 Jarabe de Azúcar.
 Escarchado y Guinda

“Siberia Azul”**Barman:** Adrián Alonso Fernández

2cl. Vodka
 4 Hojas de Menta Fresca
 4cl. Curaçao Azul
 2cl. Zumo de Naranja
 2cl. Granadina
 Chorro de Jarabe de Azúcar
 Escarchado de Azúcar, Hielo
 Picado, Naranja y Guinda Roja

“Estrella”**Barman:** Lidia Souto Fernández

2,5cl. Ron Añejo
 1,5cl. Martini Bianco
 1,5cl. Zumo de Frutas del Bosque
 2cl. Zumo de Naranja
 2,5cl. Dan Up de Fresa
 Jarabe de Azúcar, Brocheta de
 Frutas, Virutas de Chocolate

“Tentación”**Barman:** Marcos Martínez Iglesias

2cl. Orujo de Galicia
 3cl. Zumo de Maracuyá
 2cl. Zumo de Mango
 Gotas de Granadina
 Gotas de Zumo de Limón
 Decorar con Piña, Naranja, Guinda
**MEJOR COCKTAIL
 DE ORUJO DE GALICIA**

Un E-Mail Sorpresa

Hola a Todos:

Soy Ana Belén, vuestra socia de León. Os escribo para daros las gracias por lo bien que lo he pasado en Cambados en el Campeonato de Cocktelería.

Si os digo la verdad al principio me daba miedo ir a concursar, por eso de que soy de León, y me decía a mi misma, ¿que va a hacer una chica de León en un campeonato gallego? Al final me lo pensé bien y me apetecía muchísimo, porque vivo la cocktelería, me encanta y me gustaría poder vivir de ello (un sueño un poco difícil)

Además pude comprobar que los concursos no se fijan en las personas sino en el trabajo de estas. Estoy contentísima con mi segundo puesto y muy orgullosa de poder representar a Galicia.

Os animo a que sigáis con vuestro trabajo, apoyando y promoviendo la cocktelería. Un beso y un saludo

**Ana Belén Morán
 Subcampeona Gallega 2004**



SORBOS REGIONALES

LA SANGRIA CONEJERA



En este número nuestros Sorbos Regionales proceden de nuestras lejanas Islas Canarias. Ellas son el punto más alejado de nuestra geografía, pero no por ello debemos olvidarlas. Por todos son conocidos platos y productos que forman parte de su extensa, variada y rica gastronomía, como pueden ser las papas arrugas con mojo picón, el baifo asado, los quesos de cabra, el gofio (harina) de trigo, millo, cebada o garbanzos y como no los plátanos canarios. Existe también en estas islas gran cantidad de bebidas. Podemos encontrar gran variedad de vinos como el malvasía, vinos tintos, rosados, vino de licor listán (ideal para postres) e incluso vinos medicinales como pueden ser el vino de palma guarapera o el vino de abeja.

Nosotros hemos decidido mostraros esta vez la receta de una bebida compuesta, que llama más la atención por la manera de servirla que por la propia bebida.

He aquí la receta para que disfrutéis de la Sangría Conejera y si os es posible de su curiosa presentación:

Sangría conejera siglo XIX (Propia de la Isla de Lanzarote)

Ingredientes

- 1 sandía grande
- 2 botellas de vino tinto de Lanzarote
- 1 botella de agua con gas
- 2 copas de coñac
- 1 naranja

- 1 limón
- 1 plátano
- 2 manzanas
- 1 papaya
- 1/2 rama de canela
- 4 cucharadas de azúcar

Forma de proceder:

Para colocar la sandía necesitamos un tripode de metal o hierro, cuyas patas han de estar unidas por un aro en la parte superior. El aro ha de ser de diámetro aproximado al de la sandía. Este soporte se forra de fibra vegetal (palma anea o junco) y las patas con caña. El tripode puede quedar sin forras, en cuyo caso no resultará tan típico. Para servir se debe usar un cucharón de madera de mediano tamaño.

Se pelan y se cortan en trocitos las frutas y se depositan en un recipiente. Se escancia el vino, agua y coñac en una tinaja de barro melada o en un recipiente de cristal, se le añade el azúcar y se disuelve batiendo suavemente. Verter las frutas y añadir bastante hielo. Dejar reposar una hora.

A la sandía, que ha debido estar en la nevera varias horas, se le corta la parte superior en forma de tapa. Se extraen las semillas, si es posible sin estropear la pulpa. A continuación se vierte la sangría en la sandía, se tapa y ya está preparada para servir. Se sirve con el cucharón intentando extraer un poco de pulpa de la sandía. A medida que se va consumiendo se añadirá más sangría.
¡Hasta el próximo número!

Mónica Morcillo y Ana Lago
Socias de AGABA



GOBIERNO DE GALICIA
CONSEJO REGULADOR DO MARISCADO DE GALICIA



“Fast Food” en Galicia

En Galicia, cuando se trata de saborear la vida, el tiempo no cuenta. Deléitarse con parsimonia ante cada bocado 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 mano.



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

