

# Bartales

## Lo mejor de

N. 3 | DICIEMBRE 2017

SUPLEMENTO DE BARTALES



BAR STORY 1 / EL FLORIDITA  
**LOS DOS SIGLOS DE LA PIÑA**



BAR STORY 2 / LA CONSTRUCCIÓN DE LA BEBIDA  
**POTENCIA DEL BLENDER (1)**



REPORT 1 / RUM LOVE FESTIVAL  
**WROCLAW UN MUNDO DE RON**



REPORT 2 / EVENTO SABATINI  
**PASIÓN DE FAMILIA**



HOW TO FEEL / TÉCNICAS BÁSICAS  
**LA FUERZA DEL ÁCIDO**

# VARNELLI

since 1868



SHALL WE MIX?

[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)



DRINK RESPONSIBLY

# BEBIDA RÁPIDA

**N**egroni, Manhattan, Vodka Sour. Es suficiente abrir, verter en un tumbler y llenar de hielo. Esperar un minuto y listo, el cóctel está servido. Simple, veloz, perfectamente equilibrado.

La que se anuncia como la nueva frontera del beber mezclado, que dicen estar destinada a revolucionar el mundo del beber social fue llamada NIO, acrónimo de Needs ice only, (porque el hielo es lo único que se debe añadir).

La idea, de una empresa italiana de reciente creación, sería transformar al consumidor final en un especialista de coctelería experto simplemente con un sobre que contiene todo lo necesario, con la perspectiva de llevar los cocteles fuera del área de pertenencia. Fuera de los bares, lejos de la competencia y de la fascinación de un bartender. En dirección opuesta a la cultura del beber que defendemos con orgullo. Pienso en el *Floridita* que acaba de cumplir dos siglos. En ese bar, que es uno de los más famosos del mundo, en ese rincón de La Habana que Hemingway eligió como templo del *sour* del Caribe, se ha hecho y se sigue haciendo la historia de la mezcla mundial. Pienso en el “Club de Cantineros”, ellos sí que hicieron una revolución estableciendo las reglas para una profesión finalmente regulada: ocho horas de trabajo y sueldo adecuado. Son sólo dos ejemplos, podríamos seguir a ultranza.

Estoy segura de que incluso el sobre para la “bebida rápida”, así como Makr Shkr, el barman-robot, entrarán con derecho en la historia del beber mezclado, pero como podrán comprender esa es otra historia.

**BarTales**  
*Lo mejor de*

N. 3 | DICIEMBRE 2017

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli, Marco**

**Graziano, Luca Rapetti, Gianni Zottola**

TRADUCCIÓN REALIZADA POR

**LMP International - Lonato (BS) Italy**

EDICIÓN DIGITAL REALIZADA POR

**SKILL LAB srl**

(assistenza@s-lab.it)

Registro. núm.35 del 8/7/2013 Tribunal de Nápoles

www.bartales.it

© copyright

**BARTALES – Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida de manera alguna ni mediante medio alguno. Cualquier violación será perseguida de conformidad con la ley.**

*Cualquier persona che reclame derechos de autor de fotografías no identificadas contacte con Bartales*

**BEBA DE MANERA RESPONSABLE**



# LOS DOS SIGLOS DE LA PIÑA

Celebra 200 años el templo del Daiquiri que Hemingway convirtió en leyenda

DE LUCA RAPETTI

«**M**y Mojito en *La Bodeguita*, My Daiquiri en *El Floridita*», esta famosa frase la habría pronunciado Ernest Hemingway respecto a sus dos bares preferidos de La Habana, en Cuba. Precisamente el 5 y 6 de octubre, en el bar restaurante El Floridita se llevó a cabo la competición de cocteles “Rey de Reyes”,

en la que se premió el mejor bartender en la preparación del clásico Daiquiri, uno de los cocteles símbolo de la cultura cubana. Esta también fue la ocasión para celebrar el 200° aniversario de El Floridita, que fue abierto en 1817 y que, sobre todo en la primera parte del siglo XX, se convirtió en uno de los lugares de referencia de la mezcla del Caribe y del mundo.

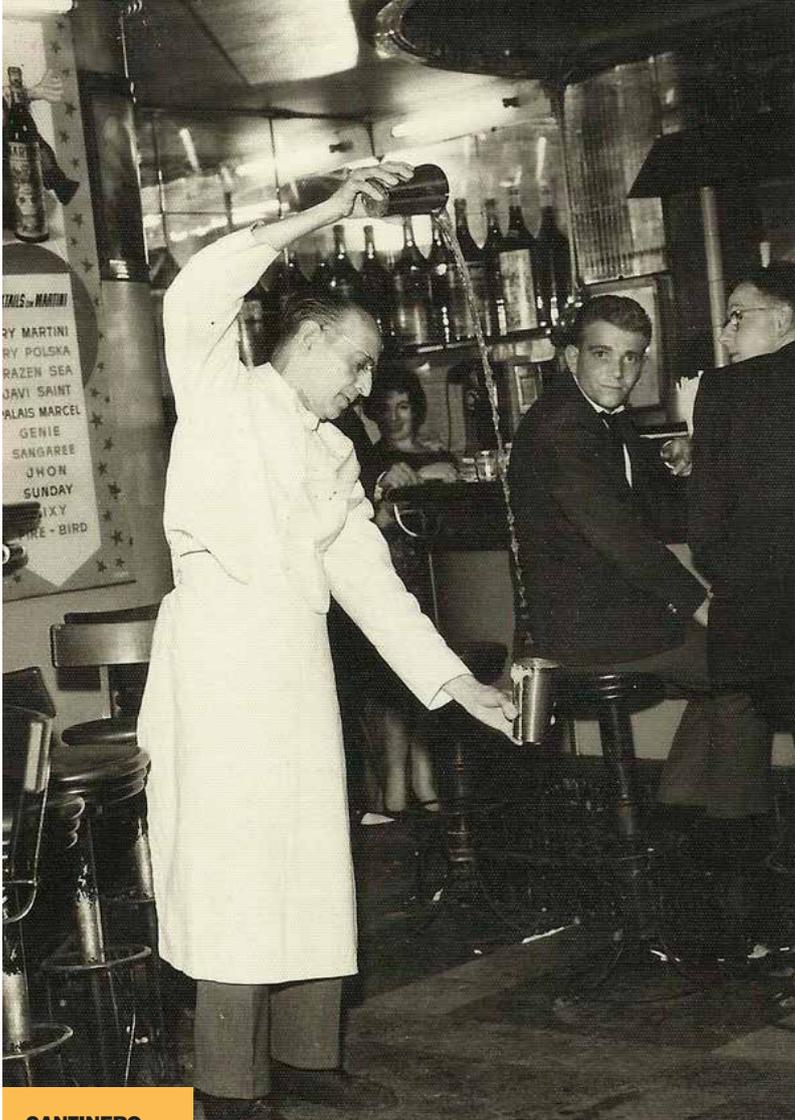


Situado en el cruce entre Calle Obispo y Calle Monserrate de la capital cubana, la historia de 200 años de este restaurante y coctelería comienza con un nombre muy diferente del actual. En efecto, inicialmente se llamaba “La Piña de Plata”, funcionaba como taberna donde se servían principalmente platos de carne, inspirados en la cocina española. Durante el siglo XIX se transformó gradualmente en un lugar de encuentro para la alta sociedad y miembros de la política cubana, en el periodo comprendido entre 1898 y 1902, correspondiente a la primera ocupación por parte del ejército estadounidense, La Piña de Plata experimentó la consiguiente llegada de la clientela estadounidense.

Este periodo de cambio fue sabiamente impulsado por Don Narcis Sala Parera (1879-1953), inmigrado de origen catalán, más precisamente de Lloret de Mar, que



mantuvo la propiedad del restaurante por veinte años. El destino de Narcis estuvo muy vinculado con el de su tío Serafi Parera, el primer miembro de la familia originaria de Lloret de Mar en dejar la tierra natal para aventurarse más allá del océano. Por muchos años Serafi desapareció, sin que

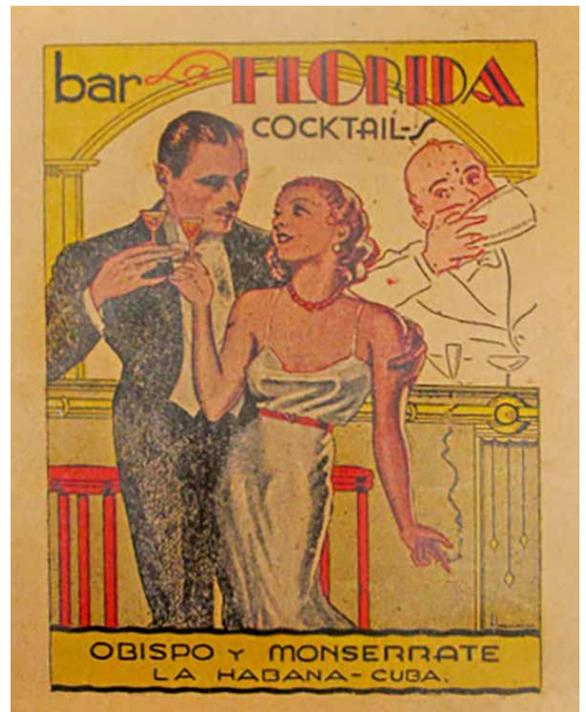


**CANTINERO**  
MIGUEL  
BOADAS.

se supiera nada de él.

Se estableció en México y, habiendo tenido éxito, después de aproximadamente cuarenta años contactó con su familia en España pidiendo que un miembro de ésta fuera a México y lo volviese a acompañar a su tierra natal, era un deseo muy fuerte ya que estaba gravemente enfermo. El joven Narcis fue el que aceptó este encargo. Durante el viaje de vuelta se pararon en la capital cubana y ahí Serafi ya no tuvo fuerzas para seguir su tan deseado viaje a casa.

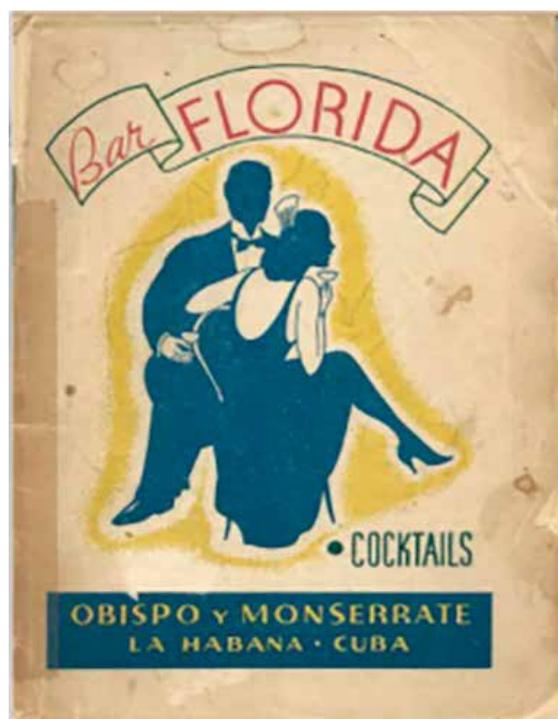
Como pariente más cercano de Serafi, Narcis heredó las propiedades del tío y, habiendo intuido en la capital cubana perspectivas mucho mayores que las que podía ofrecerle la Cataluña, decidió establecerse en La Habana y compró la propiedad de La Piña de Plata. Con él también estaban en sociedad sus hermanos Francesc, Concep-



ció y Mercé. Al mismo tiempo el nombre originario del restaurante se convirtió en “La Florida”, un término que seguramente habría sonado mucho más familiar para la clientela estadounidense.

Don Narcis se ocupó de formar constantemente a sus cantineros, enseñándoles la técnica rolling, hoy ampliamente utilizada por muchos bartender y que luego fue trasplantada a España por Miguel Boadas, cuando en la década de 1920 volvió a Barcelona.

También la historia de Miguel Boadas, bartender famoso a nivel internacional y fundador del Boadas Cocktail Bar de Barcelona, ubicado en La Rambla en la esquina con Carrer dels Tallers, está profundamente vinculada con Narcis Sala Parera y con La Florida. Nació el 24 de octubre de 1895 en Cuba, hijo de Miguel Boadas Guinart y Josefa Parera Marti, ambos procedentes de Lloret de Mar, Miguel Boadas Parera inicialmente creció en el bar que sus padres habían abierto en Calle de Empredrado, en la misma calle donde se encuentra la Bodeguita del Medio. Después de haber vuelto por un breve periodo con su madre a España, a la edad de trece años decidió



reunirse nuevamente con su padre que se había quedado en La Habana para gestionar el bar de familia. Después de sólo dos años fue acogido por el hábil primo Narcis, que mientras tanto gestionaba perfectamente La Florida. Aquí Boadas aprendió y perfeccionó todo lo que era posible saber para poder ser un cantinero profesional.

La creciente influencia cultural de Estados Unidos, debido también al inicio del Prohibicionismo y por lo tanto el consiguiente aumento de clientes estadounidenses que iban a Cuba para satisfacer su sed y disfrutar del clima del Caribe, representaron una gran oportunidad para Boadas y los demás cantineros cubanos. El joven Boadas transcurrió su juventud ampliando su bagaje cultural y creándose una excelente reputación que lo acompañó incluso cuando, en 1922, tuvo que regresar a España por motivos familiares.

Después de Narcis Sala Parera y el joven Boadas, llegó al mostrador de La Florida otro talentoso emigrado catalán para mezclar y entretener a los clientes del restaurante. En 1914 el joven Constantino Ribalaigua Vert emprendió su carrera

como cantinero de La Florida, una carrera transcurrida totalmente en esta pequeña joya cubana que se habría vuelto famosa en todo el mundo gracias también a la figura del carismático "Constante".

Constantino nació en Lloret de Mar y a la edad de sólo dos años se mudó con su familia a La Habana. Su padre comenzó a trabajar precisamente en La Piña de Plata, en ese tiempo ya de propiedad de Narcis Sala Parera, que sin duda era un excelente punto de referencia para los catalanes que llegaban a la isla en busca de oportunidades de trabajo. Como declaró el mismo Ribalaigua en una entrevista al autor estadounidense Thomas Sugrue en 1935, fue precisamente su padre, en



1904, que le preguntó si deseaba aprender la profesión de cantinero. La respuesta fue afirmativa. Exactamente diez años después, en 1914, Ribalaigua ya ocupaba la posición y compartía el mostrador del bar con Boadas bajo la supervisión de Sala Parera.

En sólo cuatro años del inicio de su carrera en La Florida, Constantino fue ca-

paz de adelantar una suma de dinero que le permitió comprar la propiedad del restaurante, que sin embargo se encontraba en graves dificultades económicas. A pesar de que se hicieron ingentes deudas con los proveedores del restaurante, Ribalaigua logró obtener su

confianza haciéndose cargo de toda la deuda y prometiéndoles que les habría pagado hasta el último centavo.

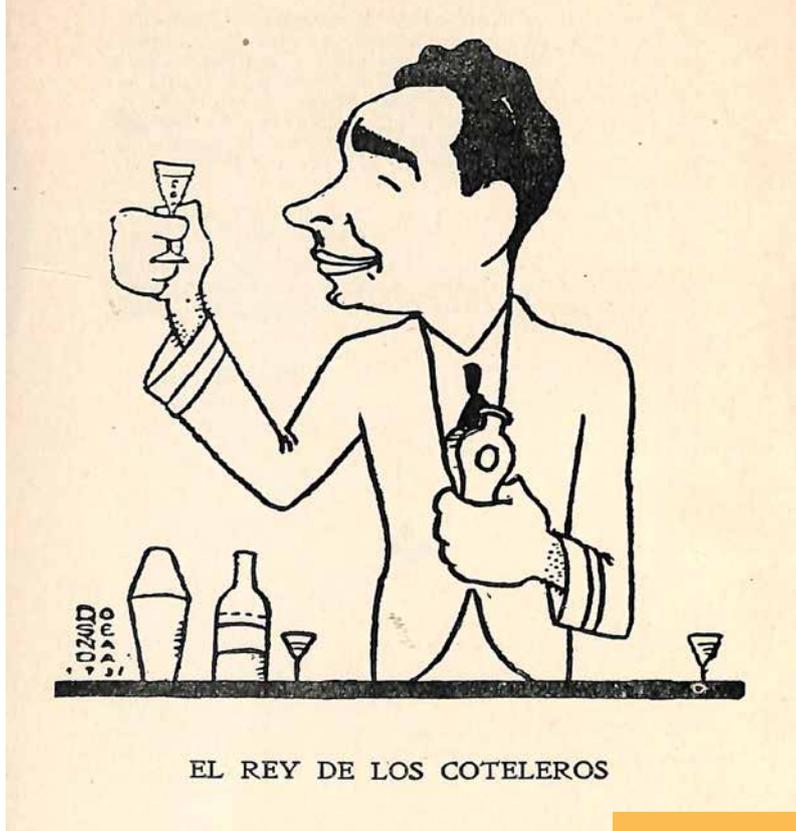
La historia de Ribalaigua en El Floridita, nombre que le dieron los mismos clientes al restaurante en los años siguientes, probablemente para distinguirlo del bar del cercano Hotel Florida, fue una cooperación

que duró hasta la muerte de Constantino en 1952. La pintoresca e interesante descripción de Ribalaigua compilada por el experto de Ron Fernando G. Campoamor pinta al cantinero catalán como un hombre muy educado, serio, tan incansable en el trabajo que a menudo llegaba al restaurante en las primeras horas de la mañana y se quedaba hasta saludar al último cliente por la noche. Gracias a su estilo continuo y refinado le fue atribuido el sobrenombre “Constante” que identificó a su figura profesional durante todos los años siguientes.

Ribalaigua publicó en 1935 el recetario “Bar La Florida Cocktails” en el cual, además de ofrecer algunas informaciones sobre la historia y la evolución del La Florida a partir de los inicios cuando era La Piña de Plata, proponía más de 100 recetas de los cocteles más solicitados en ese periodo con la particularidad de 4 recetas del coctel Daiquiri. Aunque haya varias versiones sobre el origen de este coctel, el Daiquiri probablemente fue introducido en la capital cubana por el cantinero de origen español Emilio Gonzalez, que trabajaba en el Plaza Hotel.

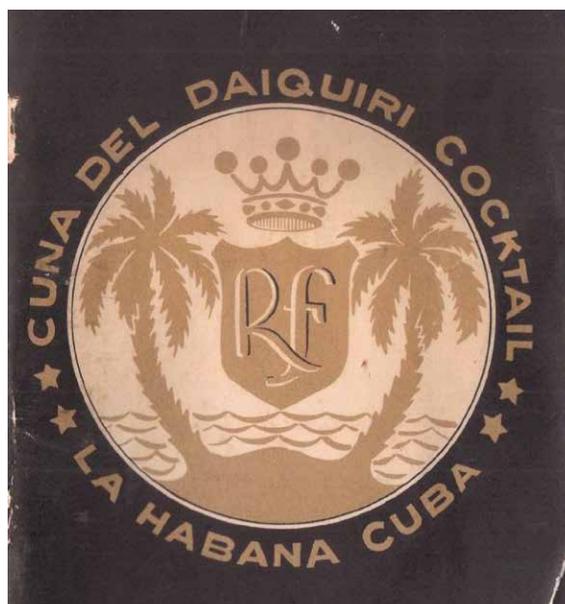
Sin embargo, el éxito de este coctel se debe a “El Grande Constante” el cual expe-

*Constantino compró el restaurante, con la confianza de los acreedores, haciéndose cargo de toda la deuda*



#### PERSONAJES

ALGUNAS IMÁGENES DE CONSTANTINO RIBALAIQUA VERT, LLAMADO "CONSTANTE", QUE EMPRENDIÓ SU CARRERA COMO CANTINERO DE LA FLORIDA.



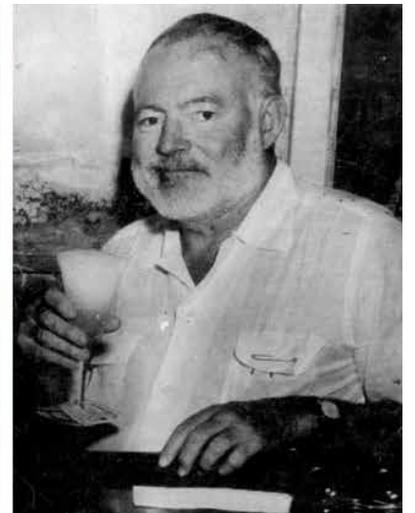
rimentó numerosas veces la receta, hasta encontrar una que luego fue denominada The Daiquiri Floridita y que contenía Ron, azúcar, Marrasquino y zumo de limón verde (lima). La particularidad de esta receta era su ejecución, completamente diferente respecto a las otras tres indicadas, en la que se utilizaba un blender eléctrico y hielo en escamas. El resultado era una bebida densa y fría que se servía en copa y que muy pronto se convirtió en el coctel símbolo de El Floridita. Para elaborar esta receta Ribalaigua adquirió una máquina para producir el hielo en escamas, el Flak Mark, que importó directamente de Estados Unidos. Además, construyó un contenedor de acero, dotado de numerosos pequeños orificios laterales y en el fondo, en el cual colocaba el hielo en escamas,

mientras que el agua de derretimiento podía ser drenada a través de los orificios para mantener el hielo el mayor tiempo posible.

Aunque a Ribalaigua se le atribuyen recetas de otros cocteles importantes se le recuerda especialmente por el Daiquiri ya que con este simple pero bien balanceado coctel, en 1932, capturó la atención del escritor, premio Nobel de Literatura, Ernest Hemingway, el cual residía en el Ambos Mundos, el hotel situado en la calle Obispo núm. 153, una de las calles más



**EL MITO**  
 ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DE LA ÉPOCA DE ERNEST HEMINGWAY EN EL FLORIDITA. EN LA PARTE SUPERIOR CON ERROL FLYNN; AQUÍ ARRIBA CON SPENCER TRACY.

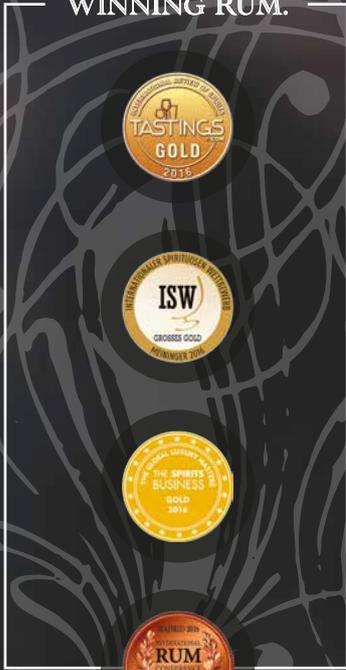


concurridas del centro de La Habana. En base al relato del primo de la esposa de Constantino, un día el escritor fue atraído por el elegante y refinado diseño del interior del Floridita, entró y se dirigió a los servicios. Al salir notó que todos los clientes estaban gustando este coctel invitante y fresco, parece que pidió uno y después

exclamó: «es bueno, pero lo prefiero sin azúcar y con doble porción de Ron». Constantino lo preparó según el gusto de Hemingway y así nació el Papa Doble, siendo “Papa” el sobrenombre que Ribalaigua le dio amigablemente a Hemingway y “Doble” en relación con la doble porción de Ron.

La relación entre Hemingway y El Flori-

JUST BORN IN 2016  
AND ALREADY A MULTI-AWARD  
WINNING RUM.



# Rum Malecon

RARE PROOF



MALECON RARE PROOF RUM...  
AS STRONG AS  
A GENTLEMAN!

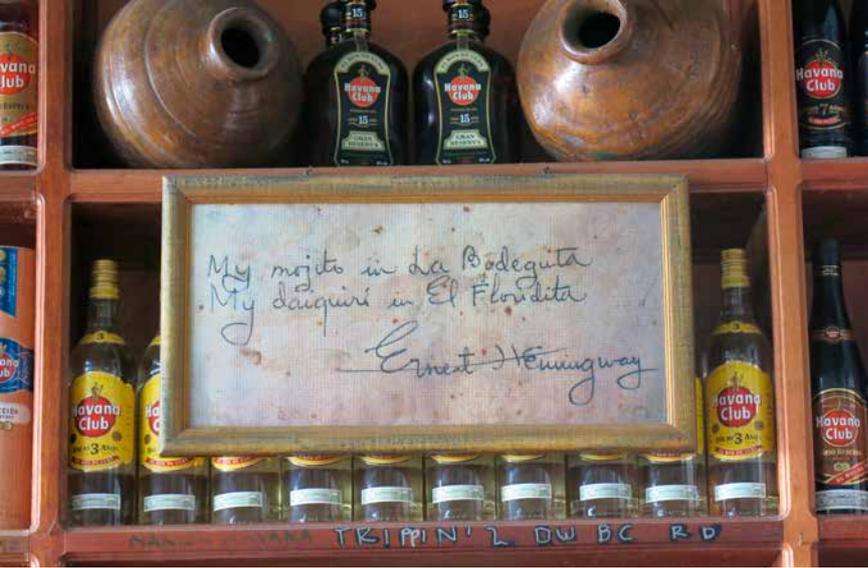
*Dedicated to the true lovers of the full proof...  
A brand-new family at the right high proof,  
with a strong but balanced alcoholic volume!*

DRINK RESPONSIBLY!

OUR COMPLETE RANGE:  
Aged 13 years - 50.5% alc. vol.  
Aged 18 years - 51.7% alc. vol.  
Aged 20 years - 48.4% alc. vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Italy - Tel. + 39 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

**SAVIO**  
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



El Floridita duró durante todos los años que el escritor residió en Cuba. Cada mañana a las diez en punto iba al bar restaurante de Ribalaigua, se colocaba en el primer asiento en la esquina del mostrador y transcurría ahí sus días pidiendo numerosos Papas Dobles. En 1954 Hemingway recibió el Nobel de Literatura y después de su muerte en 1961, la propiedad del restaurante encargó una estatua de tama-

ño real que representaba al escritor en su típica posición de pie en el mostrador de El Floridita. Esta estatua se colocó en el lugar que Hemingway acostumbraba ocupar en el mostrador, separada mediante un cordón, para que nadie pueda acercársele. Desde aquel día nadie más ha ocupado esa esquina del bar, para que el escritor estadounidense tan fiel al Floridita nunca sea olvidado.

Hemingway llevó a sus amigos y sus conocidos, que estaban de vacaciones o de paso en la capital cubana, a visitar a Ribalaigua y su restaurante. Entre los numerosos personajes importantes recordamos al Duca de Windsor, Gene Tunney, Jean-Paul Sartre, Gary Cooper, Luis Miguel Dominguín, Ava Gardner, Tennessee Williams y Spencer Tracy. El éxito y la fama del Floridita continuaron incluso después de la muerte de Ribalaigua en 1952, sólo un año después la revista *Esquire* lo incluyó en la lista de los siete bares más famosos del mundo y en 1992 la Academia Estadounidense de Ciencias Gastronómicas le otorgó el premio “Best of the Best Five Star Diamond Award” como “The King of the Daiquiri and Restaurant specializing in fish and seafood” (“El Rey del Daiquiri y Restaurante especializado en pescado y mariscos”). Los miles de clientes y curiosos que visitan cada año el templo de la hospitalidad cubana quedan sumamente impresionados por el encanto que todavía se encuentra en su mobiliario y en el servicio. Hasta los mismos bartender que se dedican a la preparación del Daiquiri llevan puesto el famoso uniforme rojo y blanco y representan todo el estilo y la teatralidad que fueron los pilares de esta institución cubana, cuyo origen remonta a la lejana Cataluña.

**Luca Rapetti**

Maraschino Luxardo.

# LUXARDO®

DRINK RESPONSIBLY

The essential  
ingredient  
for your  
Cocktails.



### The last word (classic)

$\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml Luxardo Maraschino  
 $\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml Luxardo Dry Gin  
 $\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml Green Chartreuse  
 $\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml fresh lime juice

**method** shake all ingredients with ice then strain into a chilled cocktail glass.

**garnish** fresh thin cut lime wheel or dehydrated one, which will float atop.

www.luxardo.it

# POTENCIA DEL BLENDER (1)

## El instrumento que ha revolucionado el arte de la mezcla

DE GIANNI ZOTTOLA

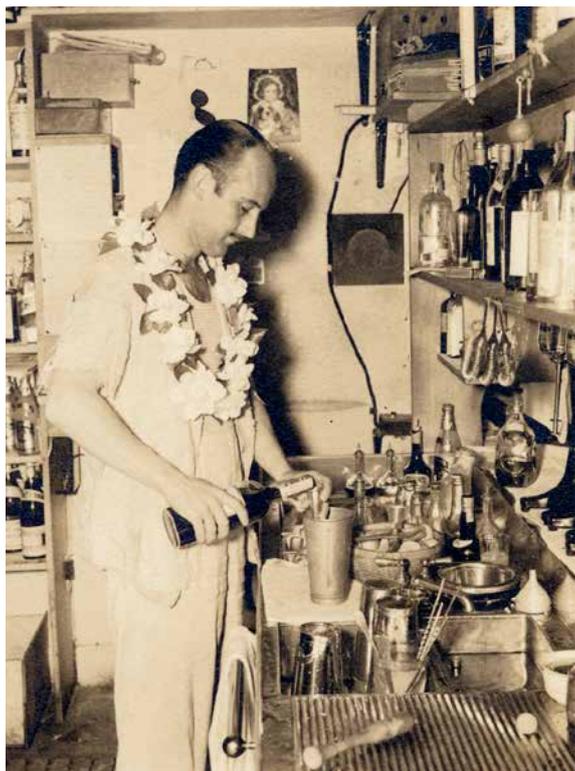


**D**esde el comienzo, la evolución de la mezcla está relacionada con la evolución técnica de sus principales protagonistas: los destilados. La “mezcla” ancestral nació hace siglos, casi de manera espontánea, debido a la necesidad de modificar la estructura misma del destilado todavía crudo, potente y no fácilmente bebible puro. Algunas gotas de azúcar, un chorro de bitter, la nota fresca de un componente cítrico, una especia o tal vez una fruta en infusión, hacían que el destilado fuera agradable ocultando sus defectos. Estas preparaciones de origen campesino se volvieron populares y parte de la cultura de todos los países en los que se producía un destilado. Una preparación “tradicional”, old fashioned, se convirtió en una bebida.

La evolución de la técnica de destilación permitió la difusión de producciones cada vez más precisas, agradables, atóxicas. Seguramente más apreciadas que un antiguo Kill Devil, que un Bathtub Gin o que un

Moonshine producidos clandestinamente. Los modos de beber tendieron cada vez más al “bitter sling”. Era la génesis del coctel que se presentaba con un preciso y concentrado balance de ingredientes específicos que globalmente tienen la función de realzar las características del destilado y crear sabor, aromas y notas particularmente originales y agradables. Ingredientes cada vez más rebuscados y diferentes llenaron las páginas de libros y recetarios para cada destilado conocido, pero la verdadera innovación se obtuvo con el desarrollo de nuevas técnicas de construcción de la bebida.

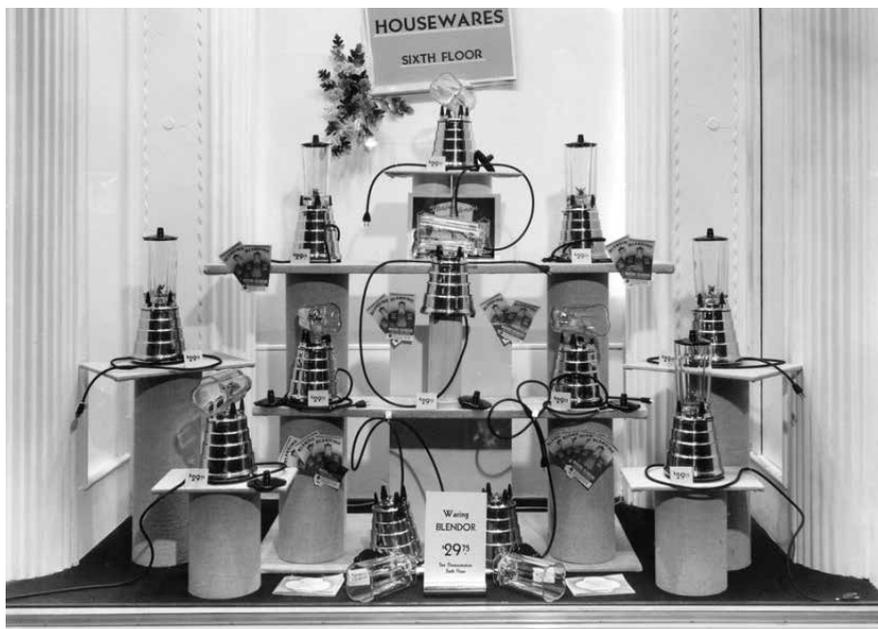
Mediante las diferentes técnicas, el bartender experto logra modificar, desarrollar y resaltar la percepción del gusto creando sabores y sensaciones diferentes con los mismos, y a menudo pocos, ingredientes. Esto se hace posible gracias al conocimiento del destilado y a la capacidad de uso de los instrumentos técnicos que el bartender tiene a disposición.



Tanto las técnicas de destilación como los instrumentos de los bartender, simples y rudimentarios, han experimentado un proceso de evolución de los materiales y de la forma. Cada herramienta es adecuada específicamente para una técnica de elaboración, entre éstas el antiguo “hot poker” caliente al rojo vivo para calentar los toddy, el shaker, el bar spoon y el mixing glass.

El instrumento del que hablaré en este artículo es quizás el más sofisticado y que probablemente ha revolucionado la mezcla en medida mayor, no siempre con acepciones positivas. El blender como lo conocemos hoy se convirtió en un instrumento de uso común en la década de 1940, es decir en un periodo bastante reciente. Al asociar el blender al periodo histórico estadounidense se entiende cómo y por qué haya logrado cambiar y modificar recetas y técnicas de mezclas comunes.

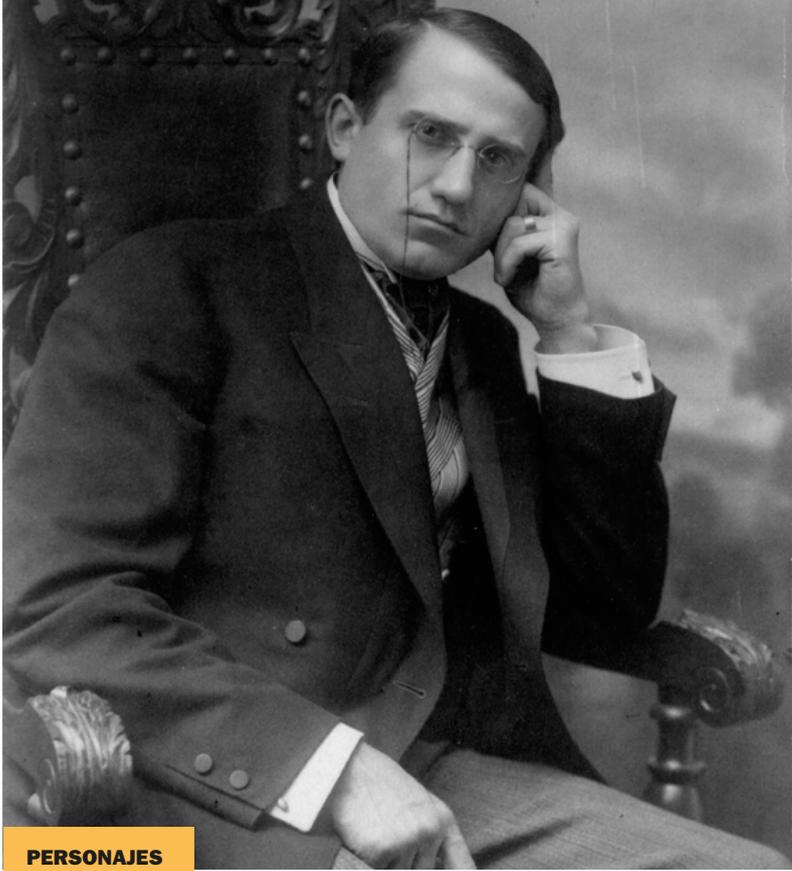
El primer blender comercializado era de marca Waring, el primero con las cuch-



**MEZCLAR**  
EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA DON MEZCLA CON MEZCLADOR; A LA DERECHA EL WARING BLENDOR. AQUÍ ARRIBA FILIPINOS Y MEZCLADORES EN SERIE.

llas en el fondo. Era el “Miracle Mixer” de 1933 de Frederick Osius, que luego se convirtió en “Waring Blendor” en 1937.

En realidad, el desarrollo del blender ha tenido varios orígenes. En efecto, el primer prototipo remonta a 1922, realizado por el inventor Stephen J. Poplawski con la finalidad de utilizarlo para licuar fruta y verdura. Poplawski fue el primero en intuir las potencialidades de las cuchillas colocadas en el fondo, pero seguramente dicho instrumento no había sido ideado para la creación de cocteles. Frederick Osius perfeccionó el blender defectuoso de Poplawski transformándolo en el más



#### PERSONAJES

A LA IZQUIERDA  
FREDERICK  
OSIUS. A LA  
DERECHA FRED  
WARING Y EL  
BLENDER.

fiable Miracle Mixer.

Por su trabajo Osius obtuvo una financiación por parte de la persona que todavía hoy en día da el nombre a uno de los blenders más famosos y de mayor calidad del mundo. Estamos hablando de Frederick Malcom Waring, un showman estadounidense, personaje radiofónico y televisivo que con la inversión de una cantidad equivalente a veinticinco mil dólares desarrolló la actividad comercial de la anterior Miracle Mixer Corporation.

*El blender es  
un instrumento  
flexible y versátil.  
Indispensable  
en la cocina  
y en el sector  
médico*

El blender es innovador, es un instrumento revolucionario, utilizado en la cocina, así como en el sector médico o para las investigaciones científicas y es precisamente por su versatilidad que es un producto único y casi indispensable. Su difusión ocurrió en poco tiempo. La distinción del producto resulta evidente a partir del nombre mismo, el "Waring Blendor",

como fue denominado poco después, ya lleva impresa en la marca la diferencia y la distinción respecto a cualquier otro blender. Pero el aspecto en el que insisto no es la historia del blender que se puede hallar fácilmente, sino la influencia que tuvo en la mezcla. Por mucho que el Waring Blendor haya entrado de manera poderosa también en los bares, no fue el primer instrumento eléctrico utilizado por los bartenders para preparar cocteles. En efecto, gracias a la intuición de algunos bartenders, fue introducido en las coctelerías el clásico mezclador vertical utilizado para la preparación de una de las bebidas preferidas por los estadounidenses, el batido. Resulta, como mínimo, curioso observar que la empresa líder del mercado de los mezcladores de batidos fue fundada en 1910 por el mismo Frederick Osius.

Esta empresa todavía existe en la actualidad, y lleva el nombre de dos empleados y colaboradores de Osius, Luis Hamilton y Chester Beach. Estamos hablando de la famosa Hamilton Beach. El éxito de este motor de cocina está particularmente relacionado con el Prohibicionismo. En



**INSTRUMENTOS**

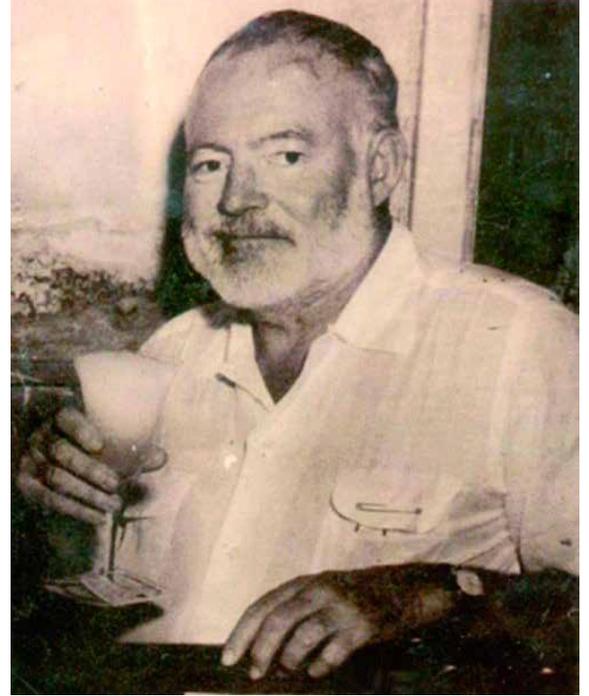
ARRIBA A LA IZQUIERDA, HAMILTON BEACH DÉCADAS DE 1920-1930 Y ABAJO, MALTED MILK HORLIK DEL MISMO COLOR QUE LOS HAMILTON. AQUÍ AL LADO EL PRIMER MIXER CYCLONE DE 1911. ARRIBA EL GRAN CONSTANTINO RIBALAIQUA.

cada local estadounidense el mezclador de batidos estaba relacionado simultáneamente con las fuentes de soda en todas las tiendas de refrescos. La afición de los estadounidenses por el Horlick malt milkshake aumentó la difusión del mezclador.

Existen fuentes sobre la preparación del primer batido que remontan a 1885, de una revista inglés que indica con este nombre un clásico Egnog con Whisky: “sturdy, healthful egnog type of drink, with eggs, whiskey, etc., served as a tonic as

well as a treat” (una bebida tipo el ponche de huevo fuerte, saludable con huevos, whiskey etc. servida como tónico y como algo que proporciona placer).

Este tipo de blender fue fundamental también para el gran Constantino Ribalagua e inspiró a muchos bartender de la generación del post-prohibicionismo. Constante difundió una nueva técnica que no había sido utilizada antes, la cual ofreció inspiración para una auténtica revolución de las técnicas de mezcla.



**LUGARES**

ARRIBA  
ALGUNAS  
IMÁGENES DEL  
FLORIDITA. A LA  
IZQUIERDA  
ERNEST  
HEMINGWAY.  
AQUÍ ARRIBA  
EL FROZEN (A  
LA IZQUIERDA)  
Y EL SHAKEN  
DAIQUIRI.

La mezcla de los tres ingredientes fundamentales del Daiquiri es sumamente meticulosa y la maestría del propietario del Floridita, que se percibía en la unicidad de sus cocteles, no tenía iguales. No obstante que el Daiquiri sea en teoría una bebida aparentemente muy simple, la técnica de Constante, aplicada con el nuevo blender, conocido todavía como el mezclador de

batidos, preveía la medición del hielo y un tiempo de elaboración preciso. La medición del hielo es fundamental y necesaria. En efecto, a diferencia de las demás técnicas de mezcla, resulta sumamente complicado gestionar manualmente la dilución de la bebida con un blender, tanto durante la construcción de la receta como en la evolución de ésta durante el consumo. Al contrario de un Old Fashioned que a través de la dilución evoluciona en el tiempo, el Daiquiri, servido en copa, es claramente corto, casi completamente sin hielo después de su preparación y por consiguiente no más sujeto a variaciones después del servicio. No está prohibido servir un Daiquiri con hielo, pero el resultado sería diferente. El Daiquiri de Constante podía contar con una textura particular que sólo el mezclador logra proporcionar. Esta es la razón por la cual Don Beach al proyectar su técnica de mezcla toma como referencia precisamente las técnicas que aprendió en el mostrador del catalán, y a pesar de la llegada del Waring Blendor el genio del Tiki insistió en utilizar el mezclador de batidos en lugar del nuevo y revolucionario Waring Blendor. La diferencia entre los dos objetos es evidente en el resultado.

**Gianni Zottola**

*(Fin de la primera parte – Continúa)*



# FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE  
**ORIGINAL**  
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

[www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



# WROCLAW

## UN MUNDO DE RON

Gran éxito para el primer festival de la Europa Oriental

DE MARCO GRAZIANO

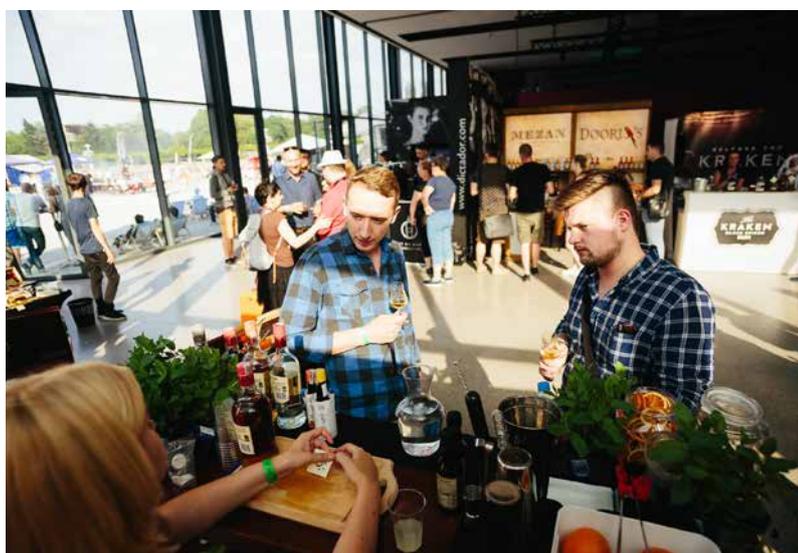
**P**olonia también cuenta con una manifestación totalmente dedicada al Ron y a juzgar por lo que se ha observado en esta primera edición, la impresión es que pronto pueda imponerse como una de las más interesantes a nivel europeo.

En efecto, la primera edición del “Rum Love Festival” que se llevó a cabo en verano en el Wrocławskie Centrum Congress de Wrocław en Polonia comenzó de la mejor manera. El evento tuvo éxito y estimuló curiosidad en la ciudad que representa el núcleo central, histórico y cultural de la



región de Silesia y es un destino turístico muy apreciado por los alemanes. La organización venció magníficamente la emoción de la primera aparición en ambas jornadas con la presencia de marcas como Plantation, Angostura, Dictador, Abuelo, Brugal, Zacapa, Centenario, Mount Gay, Foursquare, Matusalem, el estand de la Cigarro.pl con una excelente selección de puros premium extracubanos y los productos de los muchachos de Agricole Tour 2017, Benoit Bail y Jerry Gitany.

Centenares de visitantes pudieron descubrir y apreciar relatos y matices del célebre destilado del caribe. Las clases magistrales también resultaron sumamente apreciadas con algunas personas conocidas en el sector como Leonardo Pinto, director del festival internacional italiano ShowRum que se llevó a cabo el 8 y 9 de octubre, Cristóbal Srokowsky, el experto de esta materia y embajador global de la manifestación polaca, o el joven Christian



Seale de Foursquare de Barbados, al igual que sus padres, que se encontró perfectamente a gusto en sus comienzos en una escena internacional.

Precisamente los momentos de profundización con números clausus confirmaron toda la atención de un público ya competente o deseoso de penetrar en un mundo que tiene mucho que relatar incluso en



**EL EVENTO**  
 EN LA PARTE  
 SUPERIOR  
 MOMENTOS DE  
 RELAX EN LOS  
 ESPACIOS  
 EXTERNOS.  
 AQUÍ ARRIBA  
 BENOIT BAIL Y  
 JERRY GITANY  
 DE AGRICOLE  
 TOUR.

esta parte de Europa donde sólidas raíces históricas impulsan un gran fermento cultural y una energía juvenil perceptible incluso en la manifestación. Aquí, entre majestuosas fuentes y decenas de puentes, puede ocurrir también que se saboree una copa de Appleton Estate o Abuelo Centuria en espera de sentarse en la butaca del barbero o participar a una degustación pudiendo contar con una minuciosa selección de Ron, Coñac, Tequila, Whisky o Champán o tomar una cerveza artesanal reproducida siguiendo una antigua fórmu-

la cómodamente sentados en butacas de cuero.

Agradables costumbres que se difundieron gracias a la atracción a los licores del empresario Jacek Boniecki y de su hija Natalia con la colaboración de los bartender Patryk Kozyra y Tomasz Krzyk. Ellos tienen el mérito de haber pensado y organizado el “Festival” (con una evidente evocación del lugar de origen) y haber abierto el “Blackbeard”, local activo desde hace aproximadamente dos meses, a poca distancia del encantador paseo de la ciudad vieja.

De sus respectivas experiencias nació la idea de convertir la manifestación en un punto de referencia para el destilado de la Europa Oriental y ofrecer a los aficionados un puerto seguro para intercambiar puntos de vista, participar a los eventos y sobre todo comprar botellas pudiendo elegir entre una excelente variedad de etiquetas con precios realmente interesantes. «La idea de organizar un festival en Wroclaw se nos ocurrió aproximadamente hace un año e inmediatamente comenzamos a dedicarnos a la ubicación, a los visitantes, pero



también a todos los detalles que creemos hayan marcado la diferencia. La fórmula fue desarrollada con el objetivo de dejar una marca convincente y de buen nivel desde esta primera edición», declararon Tomasz y Natalia.

En cambio, en el espacio en que se une el diseño con los materiales “vividros” como hierro y madera se iniciaron a promover degustaciones y otros eventos, siempre junto a la “perla” de la barbería. «En Wrocław – señalan – nuestro local es el único que ofrece una variedad tan grande de etiquetas y marcas y estamos convencidos de que pueda tener éxito guiando al público hacia la que será la segunda edición del Rum Love».

Por lo tanto, la cosa va en serio y otra prueba más es el entusiasmo con el cual Jacek muestra las botellas de “WRCLW Barley Wine”, las primeras 4.000 unidades fueron producidas especialmente por la fábrica de cerveza artesanal local Browar Stu Mostów. «Se trata de una cerveza añejada en barriles procedentes de Jamaica que anteriormente habían contenido Bourbon y Ron con la adición de melaza Black Strap. Un producto en el cual creemos mucho también porque el mercado, y en particular el de los jóvenes, busca gustos y sabores nuevos y distintos de los de las marcas habituales», concluye el empresario.



**VISITANTE**  
AQUÍ ARRIBA  
CRISTOBAL  
SROKOWSKY  
DE RON  
ABUELO.

Tradiciones, calidad e innovación como rasgos distintivos que tanto en el festival como en el local dejan claro que se están sentando bases muy sólidas para el futuro.

**Marco Graziano**

**Ian Burrell, World Rum Ambassador**



**Crisp Apple Reàl**  
 Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States

**Piña Reàl**  
 Infused with premium pineapples from Costa Rica

**Black Cherry Reàl**  
 Infused with premium Chilean Black Cherries

**Blueberry Reàl**  
 Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

**Peach Reàl**  
 Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

**Mango Reàl**  
 Infused with Alfonso Mangoes from India

**Raspberry Reàl**  
 Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest

**Coco Reàl**  
 Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

**Strawberry Reàl**  
 Infused with hand-picked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California

**Pumpkin Reàl**  
 Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

**Agave Reàl**  
 100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

**Ginger Reàl**  
 Infused with premium Laivu Ginger puree

**Passion Reàl**  
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

**Kiwi Reàl**  
 Infused with premium Kiwi from New Zealand



# PASIÓN DE FAMILIA

## Entre los botánicos de Villa Ugo, la nueva sala dedicada a la mezcla

DE GIULIA ARSELLI

**E**l cálido verano italiano estuvo lleno de eventos relacionados con la coctelería. Entre estos se destaca el evento organizado por la familia Sabatini en el maravilloso marco de Villa Ugo en Cortona. En la exclusiva residencia, Sabatini inauguró la nueva sala bar dedicada al mundo de la mezcla y el jardín botánico en el que crecen los perfumes que caracterizan Sabatini Gin.

Entre el verde de las colinas toscanas, en la fracción de Teccognano en la provincia de Cortona, surge la residencia histórica Villa Ugo, lugar vacacional y turístico, testigo de la nueva gran pasión de la familia: el Gin. En una fiesta exclusiva personajes destacados, expertos del sector de las bebidas y amigos, saboreando bebidas a base de Sabatini Gin, transcurrieron las horas paseando entre los botánicos que representan la base del destilado.

Hoy en día, al pie de Villa Ugo se pueden ver y tocar con mano en grandes cubas los nueve botánicos espontáneos (cilantro, lirio, hinojo silvestre, lavanda, hojas de olivo, tomillo, verbena y salvia) y el apreciado enebro toscano. «Finalmente las personas podrán venir a visitarnos y conocer así la realidad de la que nace nuestro gin», dice Filippo Sabatini, cofun-





**SABATINI**

EN LA PARTE SUPERIOR, EL MOSTRADOR CON LAS ESPECIAS. AQUÍ ARRIBA UNA FOTOGRAFÍA DE FAMILIA.

dador de la marca Sabatini. «Quisimos dar un rostro a nuestro producto; en la coctelería que fue ubicada en el antiguo limonero de la villa podremos acoger a nuestros huéspedes y organizar eventos relacionados también con el mundo de la mezcla: por ejemplo, clases magistrales y competiciones», continúa Niccolò Sabatini.

Por lo tanto, el protagonista de la fiesta

fue Sabatini Gin que nació de la unión de cuatro personalidades: Ugo Sabatini, Niccolò Sabatini, Enrico Sabatini y Filippo Sabatini. Tres generaciones que tienen en común la pasión por la familia, por su tierra, pero sobre todo por el rito del aperitivo. En efecto, fue Guglielmo Giacosa, abuelo materno de Ugo Sabatini, enólogo y aficionado de los vermú italianos el que transmitió su gran pasión a la familia.

Nació a finales del siglo XIX en Alba, célebre localidad vitivinícola de las Langhe piemontesas, Guglielmo Giacosa se graduó en enología y fue enviado a Bolivia por la Cinzano para dirigir la fábrica local y comenzar la producción del vermú, del cual era uno de los pocos en tener la receta. Sucesivamente fue trasladado a la sede australiana de la Cinzano, en Melbourne. Al estallido de la segunda guerra mundial, Giacosa enfrentó un viaje lleno de aventuras hacia Italia para poder ingresar en el ejército. Sin embargo, fue capturado



e internado en un campo de prisioneros en Australia. Al final de la guerra fue liberado y volvió a Melbourne donde fue empleado por una de las más importantes empresas vinícolas australianas, la Wynns & Co, para la cual creó una línea de productos italianos como el Vermú y el Marsala, denominada Boronia. Volvió a Italia a mediados de la década de 1960, murió en Alba en 1973.

El empeño y la búsqueda de la calidad se traduce hoy en un London Dry Gin que se originó de la relación entre Toscana e Inglaterra. ¿Pero de dónde nace el proyecto Sabatini Gin? Enrico Sabatini tuvo la idea de un gin mientras estaba de vacaciones en Ibiza, en la España que fue la locomotora de la Gin Craze. Poco después fueron involucrados en el proyecto el hermano Niccolò y el padre. Un primo en Londres pidió un consejo a Alessandro Pallazzi, head bartender del Dukes bar, hoy en día testimonio excepcional, y la sucesiva



asesoría de Charles Maxwell fueron la base de un Gin de carácter mediterráneo que se puede percibir incluso por los colores de la botella. En efecto, mientras las materias primas son toscanas, la destilación y el embotellamiento fueron encargados a la Thames Distillers Ltd. de Londres, la empresa de la familia Maxwell que desde hace más de 300 años destila algunos de los mejores gin del mundo.

Maxwell, en colaboración con la familia Sabatini, supervisó la selección de los nueve botánicos y su combinación creando una receta que, de conformidad



### ESPECIAS

ARRIBA, ALGUNOS CONTENEDORES Y EL GIN PRODUCIDO POR LA FAMILIA. EN LA PARTE INFERIOR DERECHA ALESSANDRO PALAZZI.



con las reglas de la destilación clásica inglesa, ofrece también una experiencia sensorial que evoca inmediatamente la Toscana creando un nuevo episodio del importante vínculo histórico y cultural que une Toscana a Inglaterra. Un Gin con grado alcohólico 41,3° que es el resultado de una unión perfecta de historia, sabores, aromas y sugerencias italianas.

Ya se encuentra en todo el territorio nacional gracias a Spirits of Indipendence Italia, Sabatini Gin ya ha conquistado los paladares europeos y americanos con alma toscana que parece la tierra preferida para el Gin. El destilado tiene

un aroma intenso con notas de enebro predominantes, a las cuales se añaden matices cítricos, herbáceos y especiados. Al paladar Sabatini Gin presenta un gran cuerpo y resulta suave y equilibrado con un final prolongado y persistente. Los más atentos percibirán tonos casi balsámicos que contribuyen a darle una personalidad múltiple. Si definir el terroir de un Gin no resulta fácil, la composición de los botánicos puede dejar grabado en la mente del consumidor el recuerdo de una experiencia de consumo que deje imaginar el lugar de origen.

**Giulia Arselli**



**PALLINI**  
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY



### **MADAME SABATIER de Carlo Simbula** **The Spirit – Milán**

#### INGREDIENTES

- 45 ml Sabatini Gin
- 30 ml zumo de lima
- 12,5 ml spicy honey mix
- 25 ml licor de higo chumbo “Figu Morisca”
- 1 cucharadita polvo de merengue

Chorro Ajenjo.

Técnica: reverse dry shake.

Copa: copa de coctel.

Decoración: higo chumbo seco



### **SPRING MOOD de Nicola Ruggiero** **Katiuscia – Bari**

#### INGREDIENTES

- 40 ml Sabatini Gin
- 25 ml zumo de limón
- 25 ml honey mix (1 de extracto de albaricoques; 2 de miel polifloral)
- 15 ml Ratafía de cerezas
- 1 chorro de bitter de nueces

Técnica: shake & strain sobre hielo.

Copa: tumbler.

Decoración: hoja de limón y albaricoque deshidratado



### **FROM CORTONA WITH LOVE de Beatrice Marri** **Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)**

#### INGREDIENTES

- Dos rodajas de naranja trituradas con jarabe de romero y vainilla
- 50 ml Sabatini Gin
- Top Fever Tree ginger beer

Técnica: muddle & shake, doublestrain.

Copa: low tumbler.

Decoración: naranja deshidratada y ramo de romero.



### **COUNTRY BREEZE de Luca Rossi** **Muà – Genova**

#### **INGREDIENTES**

- 30 ml Sabatini Gin
- 30 ml shrub de frambuesas
- 20 ml zumo de lima
- 10 ml jarabe de tomillo

Top ginger beer

Técnica: build.

Copa: tall tumbler.

Decoración: lima deshidratada, frambuesa y tomillo.



### **SABATININVESPA de Massimo Dabbicco** **Mood – Bari**

#### **INGREDIENTES**

- 40 ml Sabatini Gin
- 5 ml vinagre sukangputi de piña de Filipinas
- 10 ml Tito's Vodka
- 5 ml Americano Cocchi bianco

Técnica: shake & strain.

Copa: copa de coctel.

Decoración: ralladura de limón, piña deshidratada.



### **PINK GIN TONIC de Giulia Zampieri** **Oh My God – Padua**

#### **INGREDIENTES**

- 1+1/4oz Sabatini Gin
- 3/4oz Eccentrico Liquore
- 1 oz jarabe butter biscuit hm
- 1 cucharadita miel
- 2 chorros chocolate bitter
- zumo de media lima

Top Fever Tree Aromatic tonic water

Técnica: shake & strain.

Copa: balloon.

Decoración: flor de lavanda, cáscara de naranja, migajas de galletas.

# LA FUERZA DEL ÁCIDO

## Equilibrio y gusto para una dosificación correcta

DE GIOVANNI CECCARELLI

Los ácidos son sustancias que forman parte de nuestra cotidianidad. Pueden ser sustancias utilizadas para la limpieza de la casa, como el ácido clorhídrico, o estar contenidos naturalmente en muchos alimentos o bien ser añadidos como conservantes, antioxidantes y correctores del gusto. Con el término ácido se indica también uno de los cinco sabores fundamentales.

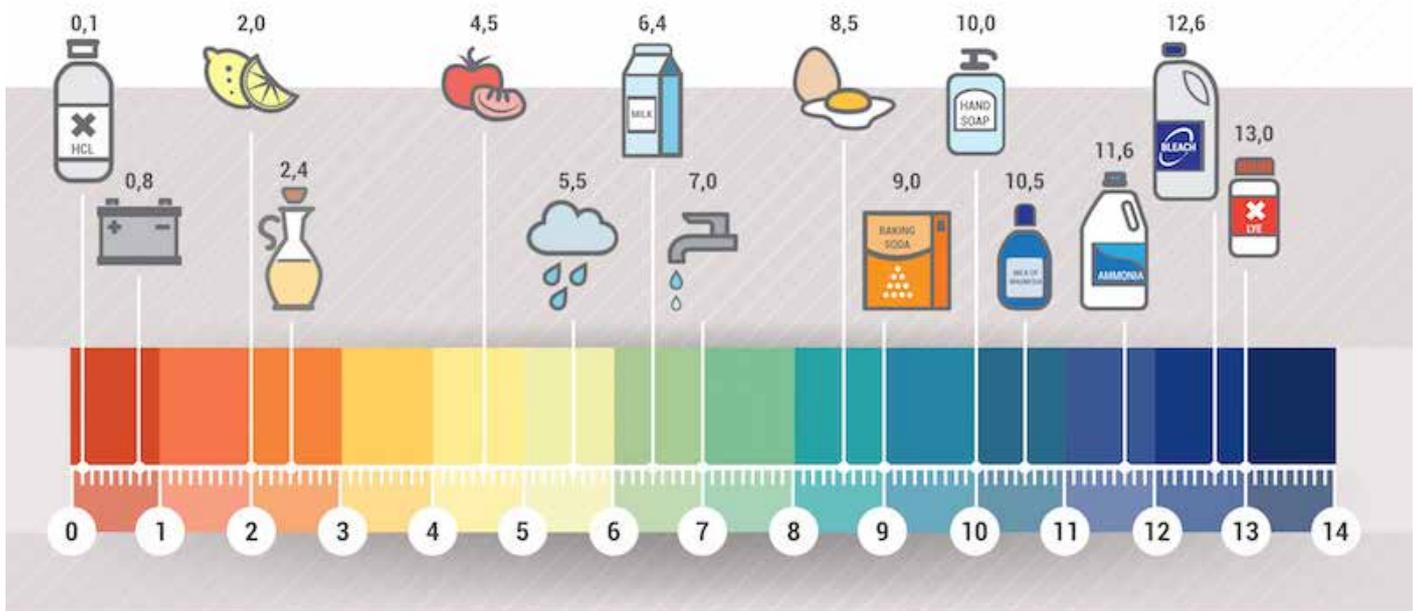
En la mezcla se utilizan desde siempre ingredientes ácidos como el vinagre o el zumo de cítricos y, desde hace unos años, algunos ácidos se utilizan puros porque son aditivos alimentarios. De esto ya habían hablado Antonio Parlapiano y Alessandro Palanca (Bartales de julio de 2014 y de agosto-septiembre de 2017). Antonio destacó la importancia de los ingredientes ácidos en las bebidas porque son necesarios para encontrar el equilibrio correcto en muchas recetas, mientras que Alessandro analizó detalladamente el uso de los ácidos puros, proporcionando algunos ejemplos de uso y combinación.

El tema de los ácidos es muy interesante, pero también muy complejo. Para comprender a fondo su uso es necesario conocer lo que son desde el punto de vista químico y sobre todo la fisiología del



sabor ácido. En química se han dado varias definiciones de ácido. En orden cronológico tenemos la teoría de Arrhenius, de Brønsted-Lowry y de Lewis; éstas no están en contraste entre sí, sino que cada una representa una extensión de la teoría anterior.

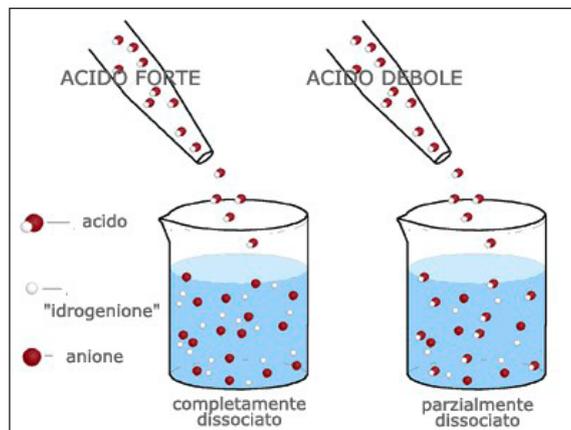
Según la teoría de Arrhenius un ácido es una sustancia que, disuelta en una solución acuosa, libera iones  $H^+$ . Supongan que se agarre un poco de ácido clorhídrico ( $HCl$  – formado por Hidrógeno y Cloro) y se



disuelta en agua. Apenas se encuentra en el agua la molécula se “rompe” (o, mejor dicho, se disocia) en dos componentes:  $H^+$  y  $Cl^-$ . Debido a que se libera un ion  $H^+$ , según esta teoría, HCl es un ácido.

La teoría de Arrhenius, así como las otras dos, también da la definición de “base”. Una base es una sustancia que disuelta en agua libera un ion  $OH^-$ . Una base muy conocida es la soda caustica ( $NaOH$ ) que, disuelta en agua, se disocia en  $Na^+$  y  $OH^-$ .

Como se indicó anteriormente, esta teoría contiene limitaciones porque considera ácidos y bases sólo en solución acuosa, sin embargo, ya es suficiente para describir el comportamiento de los ácidos utilizados en las mezclas y en la cocina. Cuando se habla de ácidos (y bases), se oye hablar a menudo de pH. El pH es una magnitud que mide la acidez. Simplificando, el pH mide la concentración de iones  $H^+$  en una solución. Cuanto mayor sea la cantidad



**ACIDEZ**  
 AQUÍ ARRIBA LA ESCALA DEL PH. A LA IZQUIERDA, LA DIFERENCIA ENTRE ÁCIDO FUERTE Y DÉBIL. AL PRINCIPIO, EL QUÍMICO SVANTE ARRHENIUS.

de iones  $H^+$  en una solución, por lo tanto, mayor sea la concentración, mayor será la acidez de esa solución. La escala del pH varía de 0 a 14; de 0 a 6 la solución es ácida, de 8 a 14 es básica mientras con pH 7 es neutra. Cuanto menor sea el valor del pH, mayor será la acidez. Hay que tener cuidado en no confundir el pH con la intensidad del sabor ácido.

Otro parámetro vinculado con la definición de ácido es la “fuerza”. Los ácidos pueden ser fuertes o débiles (así como



**SABOR**

AQUÍ ARRIBA  
EL ÁCIDO  
CÍTRICO. EN LA  
PARTE  
SUPERIOR  
DERECHA EL  
PH-METRO.

las bases). Un ácido fuerte es un ácido que disuelto en agua se disocia completamente mientras que un ácido débil es un ácido que se disocia sólo parcialmente. En condiciones de igual concentración, una solución acuosa de un ácido fuerte tiene un pH más bajo que una solución acuosa de un ácido débil. Los ácidos débiles más conocidos son el ácido cítrico, ascórbico, acético, málico, tartárico y láctico mientras

que los ácidos fuertes más famosos son el ácido clorhídrico (muriático), perclórico, nítrico y sulfúrico.

Los ácidos fuertes son los más peligrosos debido a sus propiedades cáusticas, corrosivas y se debe evitar totalmente cualquier uso alimentario. Son peligrosos tanto puros como en solución. La peligrosidad de un ácido fuerte no depende sólo de su capacidad de disociarse, sino también de otros factores como el fuerte poder oxidante y la afinidad con tejidos como la piel. Los ácidos débiles (en la mayoría de los casos) no son particularmente peligrosos, se pueden comprar y utilizar, sin embargo, pueden ser levemente irritantes.

Cuando se habla de ácidos en el mundo de la mezcla o de la cocina, no se debe confundir la acidez con el sabor ácido. Intuitivamente tendemos a pensar que una



solución con pH bajo (por lo tanto, acidez elevada) tenga un sabor muy ácido. Lamentablemente no es así. Acidez en química y acidez gustativa no son la misma cosa: el pH no mide la intensidad del sabor ácido. En efecto, se sabe que una solución de ácido acético o cítrico, dos ácidos débiles que generalmente se encuentran en los alimentos, tiene un sabor mucho más ácido, en condiciones de igual pH, que una solución de ácido clorhídrico (ácido fuerte, sumamente peligroso). Por ejemplo, piensen en la Coca-Cola. La famosa bebida estadounidense tiene un pH 2.4 (por lo tanto, químicamente es muy ácida), pero no tiene un sabor áspero como el zumo de limón que tiene pH similar. Esto nos hace comprender que un pHmetro (instrumento para medir el pH de una solución) es un instrumento que es importante tener, pero que no nos dará una indicación precisa del sabor de una determinada solución de ácidos.

Para evaluar la acidez de una solución a utilizar en la mezcla es necesario probar: ácido cítrico, málico, tartárico, láctico y ascórbico no son peligrosos si se utilizan y dosifican correctamente. El consejo es disolver aproximadamente 50 gramos de



ácido (o mezclas de ácidos) por cada litro de agua. Este dato toma como referencia la cantidad media de ácido cítrico que se encuentra en el zumo de limón, que sin embargo varía en base al punto de madurez. Por supuesto, si desean hacer más áspero el zumo de naranja, de pomelo o de cualquier otra fruta, reduzcan significativamente esta cantidad porque toda la fruta contiene ya ácidos disueltos.

Resumiendo, con respecto a bartender y cocineros, un ácido se puede describir como una sustancia que libera iones  $H^+$  en solución acuosa. El pH mide la concentración de estos iones sin embargo la acidez medida con un pHmetro no está vinculada en sentido estricto al sabor ácido; para evaluar la acidez gustativa es necesario probar. Los ácidos utilizables son los débiles incluidos entre los aditivos alimentarios. De todos modos, es necesario tener cuidado porque se deben dosificar y manejar correctamente.

**Giovanni Ceccarelli**

Bevi Responsabilmente  
*Drink Responsibly*

**AGAVE  
EARTH  
FIRE  
MEZCAL**



MADE IN MÉXICO