

Física, química y COCTELERÍA

Las nuevas tendencias en combinados, del *flair bartending* a la mixología molecular, están presentes en la 15 edición de Hostelco

E.H. JIMÉNEZ

Estamos aplicando a la coctelería las mismas técnicas que los cocineros aplican a la gastronomía y beneficiándonos del diálogo que ellos iniciaron entre elementos físicos y químicos. Utilizamos nuevas técnicas, ingredientes y texturas que van a suponer un cambio notable en el mundo de los combinados". El bartender gallego Javier Caballero, especialista en mixología molecular, comenzó a trabajar en este campo gracias al intercambio profesional que mantuvo con un cocinero de El Bulli, quien le introdujo en el mundo de las innovaciones culinarias, aportándole una nueva perspectiva que ha sabido concretar en combinados tan llamativos como el Gin&Tonic en texturas o el Perrier Watermelon Temptations. En el primero, explica Caballero, "juego con la idea de simular la copa balón. Corto una copa y encima pongo la gelatina de ginebra, que, al ser

SALUD. Aumenta la demanda de cócteles frescos y muy sanos, sin o con poco alcohol, en los que el I+D está muy presente

transparente, simula la copa balón. Hago un agujero en el centro, la lleno con el caviar de tónica Fever Tree y lo acabo con un aire de zumo de lima". El segundo es un cóctel muy fresco, "sobre una base de Bulldog London Dry, sandía y menta, al que le doy un twist más moderno con un deshidratado de merengue de fresa y un caviar de fresa. Así puedo jugar con las dos texturas, sólida y líquida".

Faltan medios técnicos

Si bien esta clase de coctelería todavía presenta problemas de tipo cultural —"no estamos acostumbrado a preparar los combinados el día antes, como requieren algunos de ellos"—, apunta Caballero, y otros infraestructurales —"las barras de la mayor parte de los establecimientos no están preparadas para las nuevas técnicas", añade—, lo cierto es que es muy improbable que se pueda detener la evolución iniciada en este sector. A corto plazo, asegura Javier Caballero, "vamos a ver cómo



PERRIER WATERMELON
TEMPTATIONS
Cóctel compuesto a base de Bulldog London Dry, sandía, menta, deshidratado de merengue y caviar de fresa

aumenta la demanda de cócteles frescos y muy sanos, sin demasiado gusto a alcohol, ya que la gente tiende a cuidarse mucho, y en los que el I+D va a estar muy presente".

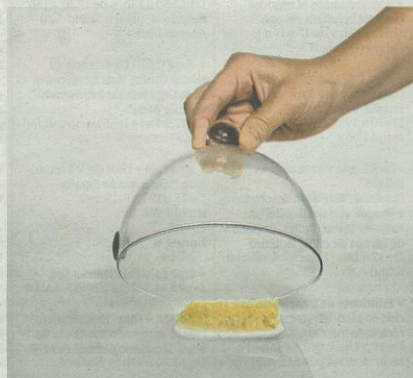
La innovación será también el tema central en Hostelco, tanto en lo referido a las nuevas tendencias como a la optimización de recursos en la producción de combinados. Se presentarán novedades. Así, además de la mixología molecular, otros conceptos como el *flair bartending* o el *amuse-bouche* estarán presentes en esta edición de Hostelco, donde también se contará con profesionales especializados como (además de Caballero) Christian Delpech, Joseph Trotta o los hermanos Talen.

Pionero en la decoración

Joseph Trotta, pionero en el campo de la decoración de cócteles, ha recibido 19 galardones nacionales e internacionales, entre los que figuran los títulos de campeón de Francia del Cóctel y campeón de Europa del Cóctel Dietético. En 2000, su libro *Cóctel y Amuse-Bouche* fue premiado como mejor obra del año por la Academia Nacional Francesa de Cocina. Trotta es especialista en la utilización de frutas y hortalizas.

Christian Delpech, 17 veces campeón mundial de *flair bartending*, la disciplina acrobática en la que se realizan rutinas de malabarismo mientras se preparan los cócteles, también estará presente en Hostelco, tanto para realizar demostraciones como para impartir sendas conferencias acerca de la evolución del *flair bartending* y del sistema americano de trabajo.

La presencia de ambos servirá para seguir dinamizando un sector, en el que, asegura Caballero, "todavía estamos un pelin atrasados. Contamos con *bartenders* de muy buen nivel pero la diferencia con países como Inglaterra o Alemania es que allí cuentan con muchos más profesionales de calidad. Todavía nos falta un poquito para alcanzar su cultura del cóctel, pero estamos haciendo cosas muy interesantes, sobre todo en Barcelona y Madrid".



COCINA Y COCTELERÍA

La innovación en la coctelería surge de la combinación de ingredientes insospechados, pero cuidadosamente escogidos. Así, Caballero realiza combinados muy llamativos, como el Peaty Honey, que lleva whisky, miel, zumo de pomelo y una base de Chase Gin y de Peat Monster, pero también sorprende con componentes inesperados. "En España estamos empezando a trabajar con productos propios de la gastronomía, como las hierbas. Antes era impensable ver la albahaca en un cóctel. Hoy es un ingrediente más".