



Los barmans se citan en Zaragoza

El próximo mes de noviembre se celebra el LXV Congreso Nacional de Coctelería. Esta vez su organización recae en el Club del Barman de Aragón. La ciudad de Zaragoza acogerá algunos de los mejores barmans del mundo y se convertirá en lugar de encuentro de profesionales del sector de la hostelería.

La profesión de barman ha cambiado mucho desde que se celebró la primera edición del Congreso Nacional de Coctelería. El presidente del Club del Barman de Aragón, Carlos Orgaz, recuerda que por aquel entonces “la coctelería era mucho más clásica y los barmans también. En cambio, ahora a la palabra barman incluso se le ha cambiado el

nombre, y se utiliza el término anglosajón de bartender, que no diferencia el género entre hombre y mujer. Y es que la palabra bartender representa la modernidad y la palabra barman, el clasicismo”. Por primera vez el Club del Barman de Aragón organiza este año el Congreso Nacional de Coctelería. Según su presidente, Carlos Or-

gaz, “este evento supone una gran responsabilidad, ya que vamos a tener en la capital de Aragón a lo más granado de la coctelería española durante cuatro días.” A parte de los barmans que han ganado en sus respectivos campeonatos regionales y que van a representar a sus comunidades autónomas en el concurso nacional, también asis-

tirán en Zaragoza empresarios del sector hostelero y representantes de Horeca y de la FEHR, junto a marcas comerciales e instituciones que ayudan al Club del Barman de Aragón para que este evento sea todo un éxito.

Los concursos de barman

Cada año la IBA (International Bartender Association) designa las categorías de los concursos que deben desarrollarse en cada uno de los países miembros. Por su lado, la FABE (Federación de Asociaciones de Barmans Españoles), como miembro de IBA, designa también la categoría de los diferentes concursos que deben realizarse en la respectivas asociaciones que componen la FABE.

En concreto, en Zaragoza se van a llevar a cabo las siguientes competiciones: Flairbartending, Tiraje y Servicio de Cer-

veza (La caña perfecta Ambar), Copa Monin, Concurso de coctelería TIKI, Campeonatos de Whisky&Ginger y Gin&Tonic; y Campeonato Nacional en la categoría Sparkling.

Los ganadores en el concurso nacional de Zaragoza representarán a España en los diferentes concursos que se realizarán a nivel internacional como el Panamericano o el Mundial, ambos organizados por IBA.

Según Orgaz, la coctelería española tiene un gran prestigio a nivel internacional y “algunos de nuestros bartenders son más conocidos fuera de nuestras fronteras que dentro. En los últimos años ha habido una gran eclosión de profesionales no exentos de calidad que están triunfando y posicionando a los barmans españoles en los primeros puestos de la coctelería mun-

dial.”

El presidente del Club del Barman de Aragón explica que un buen barman o un buen camarero especialista en la realización y servicio de cocteles o combinados, ante todo tiene que tener vocación y sobre todo pasión por su trabajo. Además, afirma que no sólo se le debe exigir el dominio de un idioma y el conocimiento exhaustivo del mundo de los alcoholes y destilados, sino también que sean gestores de su departamento y de que sean capaces de gestionar una cuenta de explotación. “Finalmente, el buen barman tiene que tener ciertas dosis de psicología y de mundología” añade Orgaz.



- NOSOTROS NO TRABAJAMOS PARA MAKRO -

TRABAJAMOS PARA **PEPA**,
QUE QUIERE RECUPERAR
SABORES OLVIDADOS
DE NUESTRA COCINA.



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO