

TALLER DE COCTELERÍA COMESTIBLE

El pasado día 7 de febrero de 2018, se desarrolló en las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, nuestro taller de “coctelería comestible”.

Esta acción formativa fue programada originalmente para impartirse el pasado 20 de enero, dentro del calendario de actividades de nuestro LI Congreso Anual, pero lamentablemente nos vimos obligados a aplazarlo debido a incidencias eléctricas. En esta nueva convocatoria completamos el aforo disponible contando con un total de 60 participantes.

Damos comienzo al curso con la presentación de D. Rafael Espantaleón, Director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT).



D^a. Araceli Conty (profesora de pastelería de la E.S.H.T) nos explicó como dio comienzo “la coctelería comestible” y como se han ido transformando los cócteles a lo largo del tiempo, empleando técnicas modernas para perfeccionar su sabor,

aroma y colorido. Nos habló de la introducción del nitrógeno, sifones, espumas, bebidas carbonatadas, aderezos... enfocado a darles una mayor vistosidad, llegando incluso a trabajar el hielo para darle forma e incorporar flores comestibles. Hoy en día nos encontramos ante una amplia variedad de cocteles dulces y salados, tradicionales y exóticos, aptos para todo tipo de público y paladar.

Para entrar en situación comenzamos con una breve ambientación histórica por parte de D. Ángel Sierra (profesor de servicios de la ESHT), de cómo dio comienzo ésta parte de la hostelería que actualmente está tan de moda.

Hace 8.000 años aparecen los primeros elaborados fermentados, es entonces cuando se pasa a buscar nuevas fórmulas de líquidos. En esa investigación por el elixir de la vida y a consecuencia de la destilación de antimonio para la pintura de los ojos de las mujeres de los harenes y de los niños, se llegó a crear el producto conocido como kohl. Fue al destilar los primeros vinos y observar que aquello podía parecerse al kohl, cuando comenzaron a denominarlo *alkohol*.

En el siglo XII se conoce en España, por medio de un monje ubicado en Córdoba, que ya comenzaba a destilar éstas bebidas. Aquí comienza la nueva era de los destilados, recibieron distinto nombre dependiendo del país en el que se crearan... “aguardiente”, “aqua de vita”, “eau de vie”, “usgi beata”, “akuavit”, “vodka”, “whisky”... y en el año 1906 aparece la palabra “*cocktail*” de donde viene la coctelería que ocupa nuestros días.

Las herramientas básicas para elaborar un buen cóctel son el vaso mezclador, la coctelera americana o coctelera Boston, y la coctelera clásica o de tres cuerpos (la más común y utilizada). Dependiendo del cóctel que queramos elaborar, se debe emplear una u otra.



¿Entonces de donde vienen los cocteles comestibles? Un cliente entró un buen día en un bar y pidió un vino, el camarero le sirvió la copa de vino colocando encima un platito con una tapa. De este peculiar incidente surgió el concepto que ha trascendido a nuestros días revolucionando la barra de muchos bares (¿por qué no hacer cocina en el mostrador de un bar?) y la cocina de muchos chefs (¿por qué no, hacer coctelería en una cocina?).



Pasamos pues a la degustación que nos tienen preparada nuestros tres ponentes, en la que D. Juan Carlos Carretero (profesor de pastelería de la E.S.H.T) comenzó explicándonos que

platos íbamos a probar y cómo los habían elaborado, mientras se sucedían las explicaciones detalladas a los asistentes que sentían especial curiosidad por alguno de ellos.

Para la creación de las bebidas y de las siguientes elaboraciones dulces y saladas que las fueron acompañando se emplearon productos de Goya, patrocinador del curso, y tuvimos la oportunidad de degustar:

- Blody Mari salado con su bizcocho de tomate, manzanilla, helado de wasabi y berberecho escabechado.
- Piña colada en diferentes versiones como una gominola, un crujiente y un postre de savarín a la piña colada.
- Un cremoso de pantera Rosa, que se confeccionó como a los legionarios les habría gustado.
- Cubalibre en forma de nubes, macarrón y gominolas.
- Para continuar con un San Francisco con esferificaciones de las diferentes frutas, espuma de piña y helado de mandarina.
- Terminando con un tamarindo de leche de coco
- Sin olvidarnos de un bocadillo basado en el Blodi Mari, para que nadie saliera mareado.

Finalizamos con la cata de un chupito “entre el sol y la luna”, éste último presentado, elaborado y servido por D^a. M^a García Marcuende, alumna de la futura promoción LVII Fundación Wellington, que lo ha confeccionado

para participar con él en el Concurso Interescolar “Espíritu de Equipo”.



Con esto concluyó nuestro taller. Esperamos que lo disfrutais todos los asistentes, y que os animéis a participar en futuros eventos. Por último agradecer al Grupo Goya Nativo su colaboración en éste magnífico taller, así como a los alumnos y alumnas de la E.S.H.T que nos prestaron su ayuda en el desarrollo de ésta actividad.

AAAHOSTUR
