

Los Cócteles del Vino, cuando el vino se pone cómodo en la barra

[@AsociacionBartendersTenerife](#)

Hay vinos que merecen silencio y una copa seria. Y hay días - que son muchos- en los que el cliente solo quiere algo fresco, fácil de entender y bien servido. ¿Adivina dónde se decide eso? en la barra. Por eso nace en [Canariasgourmet!](#) **Los Cócteles del Vino**, una nueva sección creada junto a la **Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT)** y su presidente, **David Arrebola**. La idea no es “hacer cócteles por moda”, sino poner el vino a jugar en el sitio donde hoy se forman los hábitos: aperitivo, tardeo, sobremesa y primera ronda.



Y aquí va la norma número uno, para que nadie se haga un lío desde el minuto uno: **no hay pasaporte obligatorio**. Los bartenders tendrán libertad total para trabajar con **vinos de Canarias o de cualquier origen**, según lo que pida la receta, la comida y el momento. Lo importante es el criterio: que el vino se note, que el trago sea gastronómico y que la mezcla tenga sentido. Además, esta sección trae un extra que se agradece porque no da trabajo: **cada entrega tendrá una ficha descargable en PDF totalmente gratis**. Sin registros, sin “déjanos tu correo”, sin rodeos. ¿te gusta? descargas y lo guardas. Así de simple.

Qué encontrarás en la sección (y por qué no es otro recetario más)

Los Cócteles del Vino no va de vasos bonitos para una foto, va de recetas que funcionan en la vida real. Aquí **el vino** es el protagonista: aporta acidez, aroma, burbuja, cuerpo o frescura, y el resto de ingredientes entran a hacer su trabajo sin taparlo.

Un cítrico debe tensar, no perfumar; un amargo debe alargar, no amargar por postureo; una soda debe dar ritmo, no aguar el conjunto. Y sí, hablaremos de lo que casi nunca se cuenta porque no queda “poético”: hielo, dilución, temperatura, cristalería y velocidad de servicio. **Porque un cóctel con vino puede ser elegante y fácil a la vez, pero solo si está bien pensado.** Además, cada receta se mirará con ojos de mesa: un buen trago no compite con la comida, la acompaña.





Por eso verás propuestas para aperitivos, frituras, platos especiados, pescados, carnes y sobremesas, con sugerencias

claras de maridaje. El objetivo es doble: que el lector aprenda a pedir mejor y que el profesional encuentre ideas replicables sin convertir la barra en un laboratorio de tres horas.

El PDF gratis: una ficha para beber mejor y servir mejor

Cada artículo presentará **un cóctel firmado por un bartender** y contará con una **reseña especial del autor** –su perfil, su enfoque y el porqué de esa receta– para poner rostro y valor al trabajo de la **Asociación de Bartenders de Tenerife**. Además, la entrega incluirá una **ficha descargable en PDF totalmente gratuita**: no será un “resumen”, sino una herramienta útil, lista para guardar o imprimir.

En ese PDF encontrarás la receta con proporciones exactas, vaso o copa recomendada, tipo de hielo, temperatura y punto de dilución; también una variante rápida para servicio (porque la barra manda), un bloque breve de “por qué funciona” explicado con claridad y una propuesta de maridaje con comida. De este modo, cada descarga no solo te llevas una receta, te llevas el criterio y el oficio de quien la sirve cada día.

ABT Tenerife y David Arrebola: poner rostro al oficio bartender

[@DavidArrebola](#)

Esta sección también nace para dar visibilidad a una realidad que **Tenerife** tiene y que no siempre se cuenta bien: hay un sector **coctelero profesional** que sostiene el estándar del destino con formación, disciplina y hospitalidad real. La [ABT](#) representa esa cultura de oficio y esa búsqueda de calidad constante.



David Arrebola Presidente Asociación de Coctelería de Tenerife
Y trabajar con **David Arrebola** al frente significa aterrizar el proyecto donde debe estar: en el servicio diario, no en el humo de la pose. Aquí vamos a poner nombres, criterios y escenas de barra. Porque el bartender profesional no es “el que agita”, es quien maneja ritmo, experiencia, consistencia, y convierte una recomendación en un recuerdo. **Si el vino quiere conectar con nuevos consumidores, la barra es clave por una razón simple: educa sin dar lecciones.**

El cliente entiende la acidez cuando la siente, aprende el valor de la temperatura cuando lo nota y descubre por qué un amargo limpia una fritura cuando quiere otro bocado. Eso, bien hecho, cambia hábitos.

Queremos que el vino deje de ser un examen y vuelva a ser un placer cotidiano. Y queremos que la coctelería deje de ser “decorado” para ser reconocida como lo que es: un oficio que educa, cuida y eleva un destino. Por eso cada artículo traerá un bartender, su firma y su receta, y un PDF gratis para que el conocimiento circule. Porque cuando el oficio se comparte, el consumo mejora y el territorio gana.

Costa Adeje alza la copa con la llegada del Clasificatorio Regional de Coctelería Tenerife 2025

Costa Adeje. Este 19 de junio, el arte líquido vuelve a ser protagonista en el sur de la isla. El Hotel Tivoli La Caleta será escenario del Clasificatorio Costa Adeje 2025, una cita imprescindible para los amantes de la coctelería, organizada

por la Asociación de Bartenders de Tenerife y avalada por la FABE (Federación de Asociaciones de Bartenders de España) y la International Bartenders Association (IBA).

Desde las 16:00 horas, el público podrá disfrutar con entrada libre de una tarde repleta de talento, técnica y sabor. Veinticinco bartenders competirán en tres categorías que definen la evolución y versatilidad del oficio: coctelería clásica, gin tonic creativo y flair, esa vertiente acrobática donde el espectáculo y la precisión se funden.

Pero aquí no se trata solo de mover la coctelera. El nivel es exigente: los aspirantes deberán superar pruebas que combinan cata, idioma y conocimiento técnico, en un formato que busca al profesional completo. Los campeones de las categorías de Clásica y Flair representarán a [Tenerife](#) en el próximo Campeonato Nacional de Coctelería que se celebrará este año en Mallorca.

Un evento con peso en la escena nacional

[@ABTenerife](#)

Este clasificatorio no es una cita más. La Asociación de Bartenders de Tenerife es una de las más premiadas y activas dentro de las 21 asociaciones que conforman la FABE. El prestigio de sus representantes ha dejado huella en campeonatos nacionales e internacionales, elevando el nombre de Canarias a nivel global.



TIVOLI
LA CALETA
TENERIFE RESORT

19 DE JUNIO

Te esperamos desde las **16:00h** en
Tivoli La Caleta Tenerife Resort
Calle La Enramada 9, Adeje

CERTAMEN REGIONAL DE COCTELERÍA

CLASIFICATORIO PARA EL NACIONAL

XVIII EDICIÓN COSTA ADEJE



**Ayuntamiento
de Adeje**



Además, este año el concurso contará con la participación institucional del Ayuntamiento de Adeje y Turismo de Tenerife, así como la presencia de directivos y presidentes de las asociaciones de Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura, consolidando la dimensión regional del evento.

Más que una competición: una fiesta del sabor

El Clasificatorio Costa Adeje 2025 será también una oportunidad para que el público general se acerque al mundo del cocktail con todos los sentidos. Más de 20 casas comerciales contarán con stands para que los asistentes puedan degustar sus productos y conocer de cerca ingredientes, técnicas y tendencias del sector.

Coctelería como cultura, como oficio, como arte efímero y apasionante. Un evento abierto, gratuito y pensado para sorprender tanto a profesionales como a curiosos. Porque si algo tiene la coctelería canaria es que sabe mezclar como nadie el sabor, el espectáculo y la identidad.

- **📍 Hotel Tivoli La Caleta, Adeje**
 - **📅 Jueves 19 de junio**
 - **🕒 Desde las 16:00 horas**
 - **🎟️ Entrada gratuita – Apto para todo público**
 - **Organiza: Asociación de Bartenders de Tenerife**
 - **Colaboran: FABE · IBA · Ayuntamiento de Adeje · Turismo de Tenerife · Tivoli La Caleta Tenerife Resort**
-

4 cócteles con Torres Brandy para impresionar a tus invitados estas navidades

[Torres Brandy](#) te propone 4 cócteles para preparar fácilmente en casa estas fiestas navideñas cuando quieras impresionar a tus invitados. Sírveles un cóctel refrescante a su llegada para animar el ambiente o un trago original para alagar la sobremesa. **Torres Brandy** es perfecto para cócteles por su versatilidad y elegancia. Descubre estas propuestas con las que disfrutar en buena compañía

Torres 20 & Ginger Beer



Este es un **cóctel** que combina la sofisticación del laureado **Torres 20**, con sus notas de [frutos secos](#) y vainilla, y la frescura vibrante de la **Ginger Beer**. El toque **cítrico del limón** lo convierten en un trago refrescante y equilibrado.

Ingredientes:

- 50 ml Torres 20
- 10 ml jarabe de azúcar
- 10 ml zumo de limón recién exprimido

- Ginger Beer
- Hielo
- Rodaja de naranja deshidratada o piel de naranja

Preparación:

Llena un vaso alto con cubitos de hielo; agrega Torres 20, zumo de limón y el jarabe de azúcar; mézclalo bien y completa con Ginger Beer (puedes añadir dos gotitas de Angostura); decora con una rodaja o piel de naranja.

Torres 15 Ginger Ale

Cóctel suave y delicioso. El versátil **Torres 15** combinado con **Ginger Ale** crean un **mix cítrico** y dulce con notas picantes del **jengibre**, que aporta vitalidad y frescura.



Ingredientes:

- 60 ml Torres 15
- 10 ml zumo de limón recién exprimido
- Ginger Ale
- Hielo
- Piel de limón

Preparación:

Llena un vaso alto hasta arriba con hielo; añade Torres 15, el zumo de limón y Ginger Ale; remueve con suavidad una sola vez y decora con piel de limón. @TorresBrandyOfficial #TorresBrandy

Torres Alta Luz Paloma

Otra forma de disfrutar de este **brandy** cristalino, además de 'On the rocks', es con este **cóctel** de inspiración **mexicana** que combina la **riqueza aromática** y suavidad de **Torres Alta Luz** y las notas cítricas del **pomelo** y del limón. Una propuesta ligera y refrescante.



Ingredientes:

- 50 ml Torres Alta Luz
- 25 ml zumo de limón recién exprimido
- Soda de pomelo
- Hielo
- Tajín
- Rodaja de pomelo

Preparación:

Pasa un limón por el borde de un vaso alto, y espolvoréalo con un poco de tajín; añade hielo abundante y vierte Torres Alta Luz, zumo de limón, y refresco de pomelo; remueve con suavidad y decora con una rodaja de pomelo.

Jaime I Old Fashioned

Esta versión del clásico **'Old Fashioned'** fusiona las notas de **vainilla, nuez y ciruela** del **brandy Jaime I**, con notas de **chocolate y naranja**. Una combinación para disfrutar de manera reposada, que encuentra en el chocolate su **maridaje perfecto**.



Ingredientes:

- 60 ml Jaime I
- Hielo
- Cáscara de naranja
- 10 ml jarabe de azúcar
- Bitter de chocolate
- Bitter de naranja
- Piel de limón

Preparación:

Llena de hielo un vaso mezclador y añade Jaime I, piel de cáscara de naranja, el jarabe de azúcar, dos golpes de bitter de chocolate y dos más de bitter de naranja; remueve, deja enfriar y diluye bien la mezcla; cuela dos veces sobre un vaso bajo y sirve con un gran hielo cuadrado; decora con piel de limón. Visita nuestra web para estos y otros cócteles con Torres Brandy: [Homepage Blog - Mixes - Torres Brandy](#)

Éxito Rotundo en el XVII Certamen de Coctelería Costa Adeje 2024

El municipio turístico de Adeje fue el escenario del prestigioso [XVII Certamen de Coctelería](#) Costa Adeje 2024, celebrado ayer en las lujosas instalaciones del Hotel Tivoli La Caleta Tenerife Resort. Con una asistencia de aproximadamente 300 espectadores, el evento se consolidó como un referente en la coctelería de la provincia de Tenerife, destacando por la calidad y el talento de los participantes y

la excelente organización.

El certamen reunió a 17 bartenders provenientes de toda la provincia, quienes compitieron en un ambiente vibrante y lleno de creatividad. Los asistentes tuvieron la oportunidad de disfrutar de un total de [14 stands](#) de diferentes marcas de productos de máxima calidad, donde pudieron degustar sus productos estrella y vivir una experiencia sensorial única. La velada estuvo amenizada por un DJ que mantuvo el ambiente festivo durante toda la jornada.



Campeonatos y Ganadores

El certamen constó de tres campeonatos principales:

1. Campeonato de Gin&Tonic:

1. 1º Sergio Gutiérrez Fernández – 422 pts
1. 2º Guillermo Pérez Fleitas – 401 pts
1. 3º Rossymar Gabriela Dugarte Cadenas – 389 pts

2. Campeonato de Coctelería Clásica-Digestivo:

Joven Bartender:

- **1º Iván Hernández Izquierdo – 595 pts**
- **2º Naim Thöni – 585 pts**
- **3º José Balza Araque – 524 pts**

ASOCIACIÓN DE BARTENDERS DE TENERIFE

Bartenders:

- **1º Claire Elise Lázaro – 732 pts**
- **2º Víctor Manuel Suárez Mora – 672 pts** **3º**
- **Alejandro Cuadrado Hernández – 668 pts**

3. Campeonato de Flair Bartender:

- **1º Mario Soto Molina – 1487 pts**
- **2º Cristo Jesús García Luis – 1126 pts**
- **3º Mario Rispoli – 1114 pts**

Premios Especiales

Además, se otorgaron premios especiales en diversas categorías:

- **Mejor Técnica:** Claire Elise Lázaro

Mejor Decoración: Pedro Rubén Santos Mora

- **Mejor Prueba de Cata:** Sergio Gutiérrez Fernández
- **Mejor en Conocimientos:** Víctor Manuel Suárez Mora

Representación Nacional

Los ganadores en las categorías de Coctelería Clásica (Bartender y Joven Bartender) y el ganador del Flair Bartender serán los representantes de AB Tenerife, representando a la provincia de Tenerife, en el LXIX Congreso Nacional de Coctelería 2024, que se celebrará en Lanzarote en diciembre. Los representantes son:

- **Iván Hernández Izquierdo**, en la categoría de Joven Bartender
- **Claire Elise Lázaró**, en la categoría de Bartender
- **Mario Soto Molina**, en la categoría de Flair Bartender

ASOCIACIÓN DE BARTENDERS DE TENERIFE

Distinciones

La ceremonia de entrega de premios comenzó con un emotivo reconocimiento al Hotel Tivoli La Caleta Tenerife Resort, al Ayuntamiento de Adeje y al Cabildo de Tenerife por su invaluable apoyo. Cabe destacar que el pasado 14 de abril se concedió la distinción de Socio de Honor a D. Francisco Belín, destacado periodista, en reconocimiento a su constante apoyo y cariño hacia esta asociación durante muchos años.

Autoridades Presentes

El evento contó con la presencia de destacadas autoridades, quienes respaldaron con su presencia este importante certamen:

- **D. Javier García Olivares**, Director General del Hotel Tivoli La Caleta Tenerife Resort
- **Dña. Patricia Paulsen**, Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Adeje
- **Dña. Acerina González Prieto**, Concejala de Servicios

D. Ayose Juan Medina Díaz, 3º Teniente de Alcalde, Área de Desarrollo Local, Promoción Económica, Comercio, Sector Primario y Turismo del Ayuntamiento de Guía de Isora

Conclusión

El XVII Certamen de Coctelería Costa Adeje 2024 no solo destacó por la alta calidad y profesionalidad de los participantes, sino también por la excelente organización y el apoyo de las instituciones locales. Este evento refuerza la posición de Adeje como un destino turístico de primera categoría, donde la coctelería y la gastronomía juegan un papel fundamental en la experiencia del visitante.

La Asociación de Bartenders de Tenerife celebra el 17º Certamen Regional de Coctelería

El 28 de junio, en el hotel resort Tivoli La Caleta, [la Asociación de Bartenders de Tenerife](#) celebrará su concurso regional de coctelería, clasificatorio para el **campeonato de España**. Este año, el concurso vuelve a **Canarias**, específicamente a la **isla de Lanzarote**, donde los campeones de cada categoría competirán por el título nacional. Un año especialmente significativo y conmemorativo para nosotros, ya que celebramos nuestro 60º aniversario de historia.



Celebrando años de creatividad e innovación

Durante 17 años consecutivos, el **Certamen Regional de Coctelería de Tenerife** ha sido un faro de creatividad e innovación en la industria de la **coctelería en Canarias**. El evento tiene como objetivo principal fomentar la **creatividad y la innovación**, desafiando a los participantes a crear los mejores y más sorprendentes cócteles en sus diversas categorías, incluyendo:

- Mejor Bebida
- Mejor Presentación
- Mejor Combinación de ingredientes

Un evento con prestigio y reconocimiento

Organizado por la **Asociación de Coctelería de Tenerife**, este certamen ha ganado prestigio a lo largo de los años por destacar las habilidades y la originalidad de los **bartenders** locales. Los ganadores recibirán premios y reconocimientos que subrayan su contribución a la industria de la coctelería.

Invitación a la comunidad

La comunidad de **Tenerife** está invitada a asistir al **Certamen Regional de Coctelería** y disfrutar de una amplia variedad de [cócteles innovadores](#). Este evento es una celebración de la cultura de la coctelería, una oportunidad para experimentar nuevas combinaciones de sabores y admirar el talento local.

David Arrebola Entrevista



David Arrebola Presidente Asociación de Coctelería de Tenerife

Canariasgourmet!. – A ver David, ¿cuál es la sensación de estar dando la bienvenida al décimo séptimo Certamen Regional de Coctelería a Tenerife este 28 de junio?

David Arrebola. – Estamos muy emocionados de dar la bienvenida al **Certamen Regional de Coctelería** a [Tenerife este 28 de junio](#). Este evento es una oportunidad única donde los talentosos bartenders de la región pueden mostrar su **creatividad y habilidad** en la preparación de **cócteles**. Este logro ha sido gracias al fruto de la constancia y la dedicación que todos en la **asociación** hemos puesto, destacando nuestro compromiso continuo con los más altos estándares en el arte de la **coctelería**.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál es el objetivo principal del certamen?

David Arrebola. – Nuestro objetivo con este certamen está claro, no es otro que promover la excelencia en la **coctelería** y **elevar los estándares de servicio en la industria**. Queremos que los bartenders se sientan inspirados a innovar y a superar sus [propios límites](#). Esperamos que el público disfrute de las innovadoras creaciones que presentarán los participantes y que se lleven una experiencia inolvidable de lo que la **coctelería en Tenerife** puede ofrecer.

Canariasgourmet!. – ¿Cómo crees que el certamen contribuye a fortalecer la promoción de Tenerife como destino turístico?

David Arrebola. – Desde la asociación, hemos trabajado

arduamente para posicionar a **Tenerife** como un destino de referencia en la coctelería. Este certamen es parte de nuestro compromiso continuo de fomentar el desarrollo profesional de nuestros **bartenders** y darles una plataforma para brillar. Son los **eventos** como este los que atraen a turistas interesados en la **gastronomía y la coctelería**, lo que ayuda a promover la **isla** como un [lugar](#) donde se pueden vivir **experiencias culinarias** únicas y que quieran volver. Te aseguro que un buen coctel en el momento adecuado es una gran postal.

Canariasgourmet!. – ¿Qué nivel de competencia esperan ver en el certamen de este año?

David Arrebola. – Estoy segurísimo de que este año veremos un nivel excepcional de competencia. Nuestros **bartenders** se han estado entrenando duro y están listos para impresionar al jurado y al público con sus habilidades únicas. Cada año, el nivel de **creatividad y técnica** sigue creciendo, y este año no será la excepción. Estoy seguro de que veremos un nivel excepcional de competencia. Nuestros **bartenders** han estado entrenando duro y están listos para impresionar al jurado y al público con sus habilidades únicas. Cada año, el nivel de **creatividad y técnica** sigue creciendo, y este año no será la excepción. La innovación y el talento que veremos en acción definitivamente captarán la atención de todos los presentes.

Coctelería: Óscar Lafuente...simplemente El Mejor

Bartender de Ron del Mundo

El mundo de la **coctelería** celebra un nuevo hito con el nombramiento de Óscar Lafuente como el mejor bartender con ron del mundo en 2024. Nacido hace 46 años en Soria, Óscar ha encontrado en Canarias su hogar y su inspiración durante más de una [década](#). Este talentoso y creativo bartender ha sabido destacar en un ámbito tan competitivo como es la coctelería, gracias a su pasión, dedicación y creatividad, actuando como embajador de **Ron Arehucas** y docente en los **Hoteles Escuela de Canarias**.

En el evento celebrado en el **Madrid Exposiciones y Eventos Urbanos** (MEEU) durante la feria Rum&Gin Expo, Óscar se alzó con el título, superando a otros 24 aspirantes internacionales seleccionados por **The Ultimate Awards**. Esta organización es una institución de referencia internacional en la [industria del ron](#), conocida por su rigurosa selección y evaluación de talentos en el mundo de la coctelería. Ganar un premio de **The Ultimate Awards** no solo celebra la habilidad detrás de la barra, sino también la innovación, la creatividad y el impacto en la industria.

Hoy tenemos el gusto de conversar con **Óscar Lafuente** para conocer más sobre su trayectoria, sus experiencias y sus planes futuros. Desde su rol como embajador de **Ron Arehucas** hasta su labor educativa, Óscar nos comparte su visión sobre la coctelería y el camino hacia este prestigioso galardón.

Canariasgourmet. – Oscar, en primer lugar, felicidades por tu reciente galardón como el mejor bartender con ron del mundo. ¿Qué significa para ti recibir

este reconocimiento, especialmente siendo, además el primer español en lograrlo?

Óscar Lafuente. – Al final, el significado de este premio es darle más valor a toda la trayectoria profesional que he llevado durante años, a todo el sacrificio, a todo mi recorrido a nivel mundial y sobre todo me enorgullece el poder haberlo traído aquí y señalar que en **España y En Canarias** tenemos grandes bartenders, tenemos productos de calidad y tanto el cliente local como internacional pueden estar seguros de que hay un producto, unas cualidades y unas características muy especiales que nos diferencian del resto del mundo.



Canariasgourmet. – Has mencionado que te presentaste con un ron de calidad como el Arehucas. ¿Qué hace a este ron tan especial para ti y cómo influyó en tu victoria?

Óscar Lafuente. – Como el propio nombre del galardón indica, soy el mejor bartender del mundo de ron y evidentemente si hablamos de ron estamos hablando de **ron Arehucas** porque para mí es un ron único, hace unos días que he cumplido 3 años trabajando con ellos y el haber podido conseguir este premio reconocido a nivel mundial, sólo en una trayectoria del mundo del ron en 3 años significa que detrás hay un equipo en **Arehucas** que es brutal, me han enseñado todo lo necesario, he tratado de absorber todo y la conclusión es que es un producto de alta calidad, es un ron único como no lo hay en ningún otro lugar en el mundo y desde luego agradecerles todo el trabajo que hacen conmigo, lo que hago con ellos, lo bien que lo pasamos y lo que aprendemos; todo esto nos ha llevado al final a conseguir esta súper victoria.

Canariasgourmet. – Llevas más de una década residiendo en Canarias. ¿Cómo ha influido esta región en tu desarrollo personal y profesional?

Óscar Lafuente. – Lo primero que quiero expresar es mi agradecimiento total a toda Canarias, a todos los compañeros, amigos, bartenders, a todos los que estuvieron un minuto conmigo, que asistieron a una charla mía, que estuvieron en una ponencia o que trabajaron y disfrutaron a mi lado, porque me he sentido y me siento super agradecido por cómo me han tratado, cómo hemos congeniado, la sinergia que hemos tenido, etc.

He aprendido millones de cosas de **Canarias**, millones, estoy súper feliz de estar en estas islas y cabe señalar también que he sido un poco el puente de Canarias hacia la Península, de Canarias hacia el resto del mundo, debido en gran parte a mis innumerables viajes a todo tipo de territorio, como pueda ser Hong Kong, República Dominicana, Suecia o Londres, mis últimos viajes, aparte de viajar por toda la Península, en los que siempre intento ver cómo puedo llevar el producto de aquí para allá y cómo puedo traer técnicas, innovación o vanguardia que se está desarrollando en otros lugares.



Cuando viajo siempre voy con papel y bolígrafo, intento

absorber lo máximo posible, porque creo que la formación es la base fundamental para ser un buen bartender profesional, pudiendo extrapolar esta idea a cualquier rama de cualquier profesión, por eso me parece importante el llevar y traer información para estar siempre a la última.

Canariasgourmet. – Además de ser embajador de Ron Arehucas, también impartes docencia en los Hoteles Escuela de Canarias y colaboras en el máster de coctelería del Basque Culinary Center. ¿Cómo balanceas estas responsabilidades y qué te motiva a enseñar a otros?

Óscar Lafuente. – Soy *FreeLancer*, es decir, soy un autónomo cuyo trabajo principal es en Arehucas, pero también llevo ligado a los Hoteles Escuela de Canarias cerca de 10 años, casi desde que llegué a Canarias ya que considero que es necesario tener una buena base, cuando buscamos bartenders, si no hay nadie que los guíe, que los oriente, que les encienda un poco la chispa de esta profesión, que les haga despertar ese sentimiento, que vean la parte más bonita, que les inculque esa pasión por la coctelería, todo árbol comienza su crecimiento desde la raíz.

Si al final nosotros que somos bartenders profesionales, no cuidamos el sector desde cero luego no podemos quejarnos de que no hay barmans, de que no encontramos

personal, por eso yo desde hace años me he enfocado en la formación.

Los Hoteles Escuela de Canarias HECANSA, me dieron la oportunidad de estar a su lado, que para mí es un privilegio porque creo que es una de las mejores escuelas a nivel nacional que he conocido, y tengo el privilegio de poder inculcar, introducir ese chispa, como dije antes, darles este tic a los alumnos de Restauración y Servicios, y de ahora en adelante, **os lo adelanto aquí como exclusiva, los estudiantes de Cocina tendrán una clase de coctelería como tal, incluida dentro de su módulo, dentro de sus asignaturas, que creo que será la primera escuela a nivel nacional en la que se hará durante todo el curso, no un master, no clases puntuales, sino una asignatura como tal, en la cual voy a estar yo como docente, e insisto que al final esto es lo principal, la capacitación y empezar desde cero.**

Como diría un cocinero, aprendamos a hacer lentejas primero, y luego a hacer esferificaciones, y como digo yo primero conozcamos el producto que tenemos en Canarias, y luego veremos todo lo que hay por ahí, y cuando ya sepamos qué es, cómo se elabora, etcétera, empecemos a mezclar, empecemos a pasárnoslo bien, siempre y cuando entendamos que quien manda es el cliente, con un personal bien formado.



Además de esto imparto una ponencia dentro del único máster universitario que existe actualmente de coctelería en toda España, que se lleva a cabo en el Basque Culinary Center liderado por mi gran amigo Patxi Troitiño, y la primera vez que me llamaron para ir, que creo que son ya 7 años, excepto la primera vez que no pude ir, he ido todos, cuando me llamaron y me dijeron Óscar, tienes que venir a impartir una ponencia de la materia que más me diferencia de otros bartenders que son técnicas de cocina adaptadas a la coctelería, todo ese mundo de los texturizantes, el nitrógeno, el hielo seco, etc. y pensé en que el Basque Culinary Center es el templo de las texturas y dije ¡vaya, voy a empezar a predicar dentro de la iglesia!.

Pero hay que tener en cuenta que al final es algo que ha calado mucho en los alumnos, al final del curso se hace una valoración de los ponentes que hemos participado y los tres mejor valorados pasan automáticamente al siguiente curso.

Hasta ahora he tenido la suerte de pasar siempre al curso siguiente, así que estoy muy contento y como he dicho antes, creo que es una apuesta muy potente por parte del Basque cursar este tipo de máster universitario, por lo que, si alguien quiere dedicarse 100% a la coctelería de verdad, a ser bartender profesional, le aconsejo que se apunte, porque creo que es el mejor y único máster que hay para ello. Yo le agradezco mucho que me dé esta oportunidad cada año para ir allí y poder desarrollar todo lo que mi cabeza está trabajando, que a veces en muchos lugares o no se entiende o no puedo lograrlo.



Canariasgourmet. – Has sido uno de los impulsores de la llamada gastronomía líquida. ¿Podrías explicarnos en qué consiste y por qué crees que es importante para la coctelería moderna?

Óscar Lafuente. – Uno de los impulsores, bueno actualmente puede que sea así, pero hay gente muy potente también. Mezclar esta gastronomía líquida surge porque siempre he tenido una gran admiración y un gran feeling por los chefs, esos cocineros que llevan años metidos en cocina y ahora están en todos los sitios, con cocinas abiertas, con salas, si hay un evento importante hay un cocinero, y es que los conocimientos de un chef son demoledores.

Cuando lo vi, cuando empecé a ser bartender, a hacer coctelería, a hacer mis primeras cartas, a formarme, a comenzar como docente, a cada lugar que iba veía que el que

estaba liderando todo esto es chef; soy muy observador y vi que la dinámica que tenía que seguir era la de los chefs, es decir, estudiar, capacitarme, conocer el producto, conocer la materia prima desde cero y dedicándole muchas horas, obviamente.

Entonces esto es lo que me llevó a tener un espacio muy potente a nivel nacional e internacional en lo que es la gastronomía líquida, unir esta fusión también. Como sabéis es raro que cada mes o cada poco tiempo no haga un cuatro manos, no haga esa sinergia con algún chef, porque sigo apostando mucho por la mezcla de la coctelería con cocina y sala ya que creo firmemente que este tridente es demoledor.

Cuando digo sala, coctelería, me refiero a baristas incluidos, reposteros incluidos y todos los profesionales que forman parte del mundo de la restauración y la hostelería. Desde que entras en un local hasta que sales de él hay que tener una percepción entera: la temperatura que hace, a qué volumen está la música, un montón de factores y todos ellos son la gastronomía líquida, no creo que consista simplemente en hacer un cóctel; con esto quiero decir que al final todo lo que implica un cóctel, la sonrisa, el intento de personalizarlo al máximo para el cliente, el servicio, etc., todo esto es gastronomía líquida.



La gastronomía líquida, desde luego, es esa parte tan moderna que hay como comentaba antes, de texturas, de aromas, de sabores, de nitro, de hielo seco, de experiencia, o sea algo que lleve al cliente a un sitio donde puedas decirle vas a estar conmigo dos horas en la sala, vas a estar conmigo una hora, pero ahora vas a ser mío, voy a hacer que a pesar de tus problemas o tus alegrías, tu cabeza se centre en esta experiencia y seas mío por completo y es por esto por lo que creo que hay que seguir impulsando la gastronomía líquida, hay que seguir dándole la publicidad que se merece, porque de verdad creo que es en el futuro donde los bartenders tenemos que centrarnos en esa concepto.

Canariasgourmet. – ¿Qué desafíos enfrentaste en The Ultimate Awards y cómo te preparaste para esta competencia tan prestigiosa?

Óscar Lafuente. – La verdad es que se reunió un grupo de expertos reconocidos a nivel mundial en el destilado de ron crearon estos premios en los que empezaron a descartar por trayectoria, por ímpetu, por conocimientos, y no sé exactamente cuántos empezaron, pero según iban descartando, nos fueron haciendo alguna prueba, tuvimos que mandar un vídeo haciendo un cóctel etc., quedé entre los 25 del mundo, entre los que solo éramos dos europeos.

¿Cómo me preparé? La verdad es que no me preparé nada, principalmente por falta de tiempo y la verdad es que desde el minuto 1 pensé que podía ganar porque me veo muy fuerte ahora mismo, como persona y como profesional, y sobre todo quería traerme aquí el título, y como decía antes, quería traerlo aquí para decir que tenemos grandes barmans y que hay que tener cuidado con España y Canarias que estamos aquí trabajando duro, y esto me hace inmensamente feliz.

Canariasgourmet. – No podemos terminar esta entrevista sin preguntarte, con tu experiencia y éxito, ¿qué consejo le darías a los bartenders que aspiran a seguir tus pasos y lograr un reconocimiento internacional?

Óscar Lafuente. – Lo primero es que te tiene que gustar, esto está más que demostrado, es decir, si no te gusta el bartender, no te gusta el trato con el público, no te gustan mil cosas, no te gusta el esfuerzo, no te gusta la limpieza, lo mejor es que no entres dentro de una barra porque lo único

que vas a hacer es molestar y enfadar a quienes te rodean.

Eso de decir he suspendido todo y me voy a trabajar al bar de abajo es lo que hay que cambiar, al final para ser un barman te tiene que gustar, tienes que tener en cuenta de que muchas veces tendrás que decidir entre el trabajo y la familia, la pareja, las amistades, porque esta profesión te exige hacer un sacrificio, que es trabajar muchas horas, fines de semana, festivos, etc. aunque por otra parte tiene una gran recompensa.

Y mi consejo es sobre todo humildad y formación. Si en una sala crees que el que más conocimientos tiene eres tú, tienes una idea equivocada, está en el sitio equivocado, necesita ir más arriba, cuando subas más, muchas veces tendrás que ir sin cobrar, tendrás que hacer muchos esfuerzos, pero, al final, ese esfuerzo que no te van a pagar es una parte de tu formación que te están dando gratis.



Es una formación gratuita que, por otro lado, no la tendrías, asistirías a un ponencia, irías a una charla de una hora de

vez en cuando y eso sería todo, sin embargo la Mise en Place, el recoger, el conocimiento detrás de ello, todo lo que ves y escuchas en Backstages, es donde aprenderás.

Parte de mi formación fue así, yendo por el mundo, yendo por toda España, yendo por todos lados, adquiriendo formación de unos y otros y puedo decirlo en voz alta, sin cobrar, pero sin cobrar económicamente, ahora bien, nutriéndome de conocimientos cobré lo que económicamente no hubiera podido afrontar, eso es muy seguro. Entonces, ¿qué les digo? Leerlos bien esto porque es muy, muy importante para que te conviertas en un gran bartender.

Canariasgourmet. – Finalmente, ¿cuáles son tus próximos proyectos y metas después de este gran logro?

Óscar Lafuente. – Sinceramente, como ya os he comentado antes, soy *FreeLancer*, es decir, aparte de ser embajador global de Ron Arehucas, trabajar como docente en las escuelas de hostelería HECANSA de Canarias, también me dedico a la formación y asesoramiento, sobre todo de grupos grandes de hostelería y cadenas hoteleras. ¿Y mis objetivos? Pues la verdad es que creo que cada día tengo un objetivo diferente.

Podríamos decir que soy una persona que constantemente está creando ideas, creando proyectos y creo que cada semana tengo una meta. Creo que tengo ganas de hacer esto esta semana y quiero llegar allí. La semana siguiente busco otra cosa, la semana siguiente busco algo.

Mi objetivo es intentar transmitir todos los conocimientos que

tengo a todo aquel que quiera escucharlos, de verdad, de forma solidaria y útil. No me gusta decir que le voy a enseñar a nadie porque creo que todos sabemos mucho, todos los que estamos en este sector, pero si a compartir y a pasar buenos momentos.

Mis proyectos siguen siendo los mismos: compartir, disfrutar, aprender y formar. Y, en resumen, todo esto es lo que transmite la palabra amistad de Óscar Lafuente

Juan Antonio Sotos, del Serenity Chillout Restaurant (Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Juan Antonio Sotos es el ganador de la quinta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” con su cóctel “Malpaís”, una original propuesta elaborada con Arehucas 7 años.

La quinta edición del concurso de coctelería **Arehucas Top Bartender** arrancaba el pasado 1 de octubre. En esta nueva edición *Grupo Arehucas* ha buscado el mejor cóctel elaborado con **Arehucas 7 años**, un ron cuidadosamente seleccionado con la mejor caña de azúcar de sus plantaciones en Arucas, un enclave

privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas para el cultivo de la caña gracias a la protección de la montaña y su cercanía con el mar. Este ron envejece durante 7 años en las barricas de roble de sus legendarias bodegas.



Juan Antonio Sotos, del Serenity Chillout Restaurant (Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Quinta edición de Arehucas Top Bartender

Esta nueva edición de **Arehucas Top Bartender** ha contado con 47 participantes de toda España que han tenido que elaborar un cóctel con **Arehucas 7 años**, además de un snack maridaje que lo acompañase. De entre todos los participantes, seis lograron destacar con sus propuestas.

Durante todo el mes de octubre los seguidores de la [marca](#) eligieron sus 3 cócteles favoritos, votando a través de la

página web del concurso. A estos seleccionados mediante el sistema de votación del público se sumaron otras 3 recetas elegidas por un jurado técnico compuesto por representantes de la compañía, quienes eligieron las tres más destacadas de entre 6 locales visitados.



Alejandro Luciano Rodríguez Rocktop La Peregrina – Gran

Canaria



Juan Antonio Sotos

Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote



Iñaki Atrián Burgaña Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño –

Gipuzkoa



Asdrúbal Santana Cabello
8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria



María Rodríguez

Kai Club – Gran Canaria



Óscar Pimentel González
Lido San Telmo – Tenerife

Los seis finalistas que han llegado a la final de la quinta edición del concurso han sido **Iñaki Atrián Burgaña** (Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño – Gipuzkoa) y su cóctel “Arehucas es la caña”, **Asdrúbal Santana Cabello** (8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria) y su cóctel

“Piñita Asá, piñita mamá”, **Óscar Pimentel González** (Lido San Telmo – Tenerife) y su cóctel “Tía Esmeralda”, **Alejandro Luciano Rodríguez** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria) y su cóctel “Nuestra Tierra”, **Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote) y su cóctel “Malpaís” y **María Rodríguez** (Kai Club – Gran Canaria) con su cóctel “Romeo y Julieta”.

Durante la final, los seis seleccionados han tenido que elaborar en directo sus recetas, enfrentándose a un jurado técnico y degustador que ha decidido a los 3 ganadores de esta edición:

- **1º: Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote)
- **2º: Iñaki Atrian** (Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño – Gipuzkoa)
- **3º: Alejandro Luciano Rguez.** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria)

El 2024 acogerá la que será la sexta edición de este prestigioso concurso de coctelería.









Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Hecansa aún en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro ‘Revoluzion Gastroliquid’, una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”,

una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del

libro han sido elaboradas gracias al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores, que, acogién dose a una estrategia multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido

bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en *"Honor al Pescador"* del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser *"Festival del Patudo Canario"*, *"Miss Gran Spain 2021"*, *"El festival de cine fantástico de Canarias"*, *"Madrid fusión 2022"* e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti

a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco** y **Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, Ginfizz, Mojito, Piña Colada, Good Father, Good mother, Negroni, Sacerac, Dry Martini y como no podía ser otro el **Mai Thai**.

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez** ([Junior Cóctel](#)), nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El [Barrel's Day](#) fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior Cóctel, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**. Hoy día representa la imagen de [La Vieja Licorería](#).

Barrel's Day By Junior Cóctel

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardbeg o un Lagavulin 16,

whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)

- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas grosellas que, si las mojamos en el cóctel iestán riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)



Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y

mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación... www.juniorcoctel.com/