

ABRIL 2018



# BAR BUSINESS



FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

**PLATOS  
PREPARADOS**

**Innovadores**

**MÁQUINAS  
DE HIELO**

**Conciencia  
ecológica**

**ESTUDIO**

**ENOLOGÍA**

**Crear cercanía con el consumidor**

Año 15 n. 118 Abril 2018 € 10

## SABOR A PORTUGAL en España

LA INICIATIVA TASTE PORTUGAL PRETENDE DIVULGAR LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA MEDIANTE LA CREACIÓN DE UNA RED DE RESTAURANTES PORTUGUESES EN EL MUNDO. YA SON NUEVE LOS RESTAURANTES CERTIFICADOS EN ESPAÑA: UNO EN BARCELONA Y OCHO EN MADRID

**Taste Portugal** es una iniciativa con la que se pretende divulgar la gastronomía portuguesa e internacionalizar las empresas nacionales mediante la creación de una **Red de Restaurantes Portugueses en el Mundo**.

Tras la fase de selección, el mercado español ya cuenta con nueve restaurantes certificados: **Oporto Restaurante**, en Barcelona, y **Atlantik Corner**, **Fado Português Restaurante**, **Frangus**, **La Portuguesa Taberna**, **La Vaguada**, **Mesón del Bacalao**, **Paullus** y **Tras-os-Montes**, en Madrid.

"Unos seis meses después de poner en marcha el programa Taste Portugal en España, anunciamos los nueve restaurantes que consideramos más fieles a los productos y las recetas de la gastronomía portuguesa. En ellos, cualquier persona podrá saborear los manjares más típicos con un servicio de gran calidad y en un ambiente totalmente portugués", ha comentado **José Manuel Esteves**, director general de la Asociación de Hostelería, Restauración y Similares de Portugal (**AHRESP**). Para **José Luis João Alves**, propietario del restaurante portugués **Tras-os-montes**, "aunque Portugal está en los últimos años dándose a conocer como destino turístico, con visitantes atraídos por su cultura y gastronomía, siempre ha sido un país muy desconocido. Con esta iniciativa pienso que la gente tendrá ocasión de conocer un poco más el país vecino y todo lo que puede ofrecer".

El programa Taste Portugal se inició en España en octubre de 2017 con la participación de Portugal en San Sebastián Gastronomika, uno de los congresos con mayor representación de las tendencias gastronómicas de todo el mundo. Los chefs portugueses **José Avillez** y **André Magalhães** dieron a conocer algunas especialidades lusas más atractivas e invitaron a todos los restaurantes portugueses a formar parte de esta red.

La Red de Restaurantes Portugueses en el Mundo es la iniciativa con la que la AHRESP participa en el **Programa Compete 2020** y cuenta con el apoyo de cuatro importantes entidades: el Ministerio de Asuntos Exteriores, la Agencia para la Investigación y el Comercio Externo de Portugal, el Ministerio de Economía y la Federación Portuguesa de Asociaciones de Desarrollo Local "Minha Terra".



## 'WHISKY' Premium en el restaurante

EL RESTAURANTE MADRILEÑO **Donde Marian**, RENOVADO EN 2016, CUENTA CON UNA AMPLIA SELECCIÓN DE LOS MEJORES 'WHISKIES' PREMIUM DEL MUNDO, DESDE ESCOCIA HASTA JAPÓN. SU ACTUAL PROPIETARIO, **ALFONSO LUCA DE TENA**, HA RECOPIADO ALGUNAS DE LAS MEJORES REFERENCIAS CON LAS QUE DISFRUTAR DE LARGAS SOBREMESAS

Pocos restaurantes clásicos pueden presumir de contar con una extensa carta de 'whiskies' Premium en su oferta, como es el caso de **Donde Marian**. Esta joya de la gastronomía del norte, conocida principalmente por sus platos de merluza, su chuletón a la brasa o la selección de verduras de temporada traídas de Navarra, ha ido ampliando su oferta de destilados hasta alcanzar una distinguida selección de los mejores 'whiskies' del mundo, entre los que destacan los japoneses y los escoceses.

Este año por una buena carta, más allá de la culinaria, se debe al gusto por esta bebida de su actual propietario, **Alfonso Luca de Tena**, que considera muy escasa la oferta de 'whisky' de los restaurantes. El placer de terminar una buena comida con una sobremesa pausada se corona ahora con esta selección de 'whiskies' Premium, preferiblemente para tomar solos o con un hielo. Los 'whiskies' procedentes de Japón son cinco: Hakushu Distiller's Reserve, Hibiki Harmony, Yamazaki 12 años, Nikka from the Barrel o Nikka Blended. La selección de 'whiskies' escoceses la componen once referencias: Glenkinchie 12 años, Oban 14 años, Lagavulin 16 años, Laphroaig 10 años, The Arán 12 años, Cragganmore 12 años, Dalwhinnie 15 años, Glenfarclas 17 años, Ardbeg 10 años, The Glenrothes' Vintage Reserve y Johnnie Walker Blue Label. A esta oferta de 'whiskies' se suman tres de ron negro: los guatemaltecos Zacapa Centenario y Zacapa 23 y el venezolano Roble Viejo Ultra Añejo.

Donde Marian, abierto desde 1994, lleva viviendo una segunda juventud desde que su actual propietario se puso al frente del negocio en 2016, tras la jubilación de su dueña, **Marian de la Peña**. Alfonso Luca de Tena reformó por completo el espacio, dotándole de un aire de club inglés, más elegante, contemporáneo y acogedor. Al cambio físico se unió un cambio en las cartas de platos y vinos, pero manteniendo el estilo clásico que es ya una marca de la casa.



## UN LUGAR muy creativo

EL HOTEL 'BOUTIQUE' **BOHEMIA SUITES & SPA**, EN MASPALOMAS, GRAN CANARIA, GALARDONADO POR LOS PREMIOS A LA EXCELENCIA CONDÉ NAST JOHANSENS 2017 Y 2018, ACOGE UN INNOVADOR CONCEPTO DE COCKTAIL BAR, **ATELIER**

**Atelier** es el innovador concepto de 'Cocktail Bar' del hotel 'boutique' **Bohemia Suites & Spa**, galardonado por los premios a la **Excelencia Condé Nast Johansens 2017 y 2018**, encontrándose ubicado en Maspalomas, Gran Canaria. En **Atelier**, el factor humano traducido en una atención cercana y muy especial, la materia prima de calidad, primando el producto local de estación, y la innovación en los cócteles son los cimientos de este concepto. **Raimondo Palomba** es el 'bar manager' de **Atelier**, cuya filosofía se basa en plantear un espacio ecléctico en el que fusionar las distintas artes partiendo de la coctelería, a la cocina, la repostería o la artesanía a través de una nueva y diferente forma de expresión. Un lugar donde sumergirse en el mundo de los sentidos, estimulando cada uno de ellos con el objetivo de crear una experiencia completa. La carta de cócteles de **Atelier** denominada "**Diario de un bartender**" está compuesta por originales creaciones de coctelería y reinterpretaciones de clásicos, potenciando y haciendo evolucionar sus aromas y sabores con maridajes que hacen que la experiencia sea aún más completa y divertida.

Tradición, innovación y creatividad son los tres pilares fundamentales que conforman el día a día de este 'Cocktail Bar'.