

There are no translations available.

El público llenó las instalaciones del Hotel Cándido en las que se celebraban las jornadas organizadas por la Asociación de Camareros.



Los salones del Hotel Cándido se llenaron ayer de un público muy interesado en seguir las experiencias y aportaciones de los expertos que participan en el I Congreso de Turismo y Gastronomía 'Ciudad de Segovia'. Entre los asistentes había alumnos de hostelería del Centro

Integrado de Formación Profesional de Segovia.

Tras la inauguración del congreso, que estuvo a cargo del delegado de Cultura y Turismo de la Diputación Provincial de Segovia, José Carlos Monsalve; el presidente de la Agrupación Industrial Hosteleros de Segovia (AIHS), Julián Duque, y el presidente de la Asociación de Camareros de Segovia y su Provincia, Pablo Martín, este último en representación de la entidad organizadora, hubo una degustación de cafés y los asistentes pudieron recorrer los trece 'stands' relacionados con la actividad hostelera que participan en la iniciativa.

La primera de las ponencias del congreso versó sobre la coctelería, actividad que en Segovia ha contado tradicionalmente con grandes profesionales. El presidente nacional de la Asociación de Barmen Españoles (ABE), Félix Garzón, hizo un recorrido por la historia de la coctelería clásica, recordando figuras míticas como Pedro Chicote y Manuel Villalante, pioneros en España en este arte propio del barman, desde Madrid y Barcelona. Así mismo, habló de los utensilios escasos y a veces procedentes de otras actividades, como la heladería, que utilizaban los profesionales en los primeros años.

Comentó, sin embargo, que en la actualidad se ha producido una gran innovación en todo el mundo de la coctelería que incluye también las herramientas con las que trabaja el barman.

Por su parte, Santiago Ortiz, vicepresidente de la ABE en Castilla y León, habló de su experiencia como representante de España en un concurso mundial de coctelería celebrado en Tokio (Japón), mientras Óscar Díez, joven empresario de hostelería de Toro (Zamora), comentó las últimas tendencias en combinados con ginebra, y especialmente de su especialidad, el gin-tonic.

El presidente nacional de ABE, comentó después a EL ADELANTADO, que en los últimos años los combinados han desplazado en cierto modo a los profesionales, debido a intereses comerciales, y adelantó que todo indica que la "moda" que ha vivido España en torno a la ginebra y el gin-tonic será sustituida por el vodka.

*Noticia publicada en El Adelantado de Segovia el día 17 de abril de 2013. *