

# ÍNDICE NARRADO

## CAPÍTULO 1

14

### EL SAPIENS DE LOS CÓCTELES



Este capítulo resume el proyecto global del Sapiens de los cócteles en el marco de la Bullipedia. Primero haremos un resumen a modo de síntesis de los dos volúmenes anteriores, ya publicados, para poner en contexto los próximos pasos a seguir y ofrecer un extenso conocimiento conectado sobre los recursos esenciales que necesita el bartender en el momento de elaborar cócteles.

La magnitud de este objetivo nos ha obligado a fraccionar los contenidos en diferentes libros. En este tercer volumen trataremos en detalle los productos gastronómicos comestibles; por un lado, los productos no elaborados y, por otro, los elaborados por la industria. El cuarto volumen estará dedicado a los productos gastronómicos no comestibles, es decir, las herramientas. Le seguirá un quinto volumen, a modo de ampliación, para profundizar en los productos comestibles líquidos elaborados por la industria y que el bartender utiliza, preferentemente como bebidas, en el momento de crear y elaborar cócteles. Y para cerrar esta serie trataremos, por una parte, las técnicas y, por otra, las elaboraciones intermedias, entendidas también como un recurso fundamental.

## CAPÍTULO 2

22

### NOS CENTRAMOS EN NUESTRO OBJETIVO: EL CÓCTEL, ELABORACIÓN QUE SE DEGUSTA

El siguiente paso en este volumen es centrar al lector en un objetivo concreto: comprender qué recursos son esenciales para el bartender en el momento de elaborar cócteles. Para ello, reflexionaremos en torno al cóctel y a todo lo que gira a su alrededor en la disciplina de la coctelería como actividad económica. Tomando, además, como ayuda distintos trabajos realizados por el equipo de elBullifoundation en este gran proyecto llamado la Bullipedia, estableceremos una visión holística del mundo del cóctel, planteando cuestiones que permiten establecer qué es exactamente un cóctel como elaboración que se degusta, cómo se llega a él y cuáles son sus características esenciales y los niveles de complejidad que lo definen en el marco de la oferta de una coctelería u otro establecimiento donde pueda tener un cierto protagonismo. En definitiva, una visión transversal del cóctel (como elaboración, como disciplina y como modelo de negocio), que prepara el terreno para abarcar los siguientes objetivos de este volumen.



## CAPÍTULO 3

60

### RECORDAMOS EL VOLUMEN II: LOS RECURSOS

Ya en el volumen II del Sapiens de los cócteles, *Cócteles, coctelería y bartenders. ¿Cómo funciona una coctelería?*, tratamos en profundidad este tema clave en la comprensión global que todo bartender debe tener sobre su sector profesional. Rescatamos esos contenidos para ofrecer una síntesis sobre qué son los recursos y cómo se pueden clasificar, de manera que sirvan de base a todos los lectores que no puedan acudir a aquellas páginas.



## CAPÍTULO 4

70

### ¿QUÉ SON LOS PRODUCTOS PARA UN BARTENDER?

Este capítulo es fundamental para comprender el grueso de los contenidos que siguen a continuación: qué son los productos gastronómicos, cómo se pueden clasificar y cómo se pueden comprender en función del enfoque que se dé.

Se trata, por tanto, de entender el concepto «producto» desde el ámbito de la gastronomía y comprender que en él podemos hablar de productos gastronómicos y productos no gastronómicos (también muy importantes para llevar a cabo todos los procesos que conforman una coctelería como empresa). Avanzaremos aún más para establecer

cómo se pueden clasificar, a su vez, los productos gastronómicos en dos grandes familias: los productos gastronómicos comestibles (que contendrán a su vez dos grandes subfamilias: los productos no elaborados y los elaborados por la industria) y los productos gastronómicos no comestibles, es decir, las herramientas que el bartender utiliza en el momento de elaborar los cócteles. Entramos, pues, de lleno en el objetivo de este volumen desde una comprensión general del concepto «producto», para después llevarlo al terreno de la gastronomía y enfocarlo en concreto desde la perspectiva de una especialidad como la coctelería.



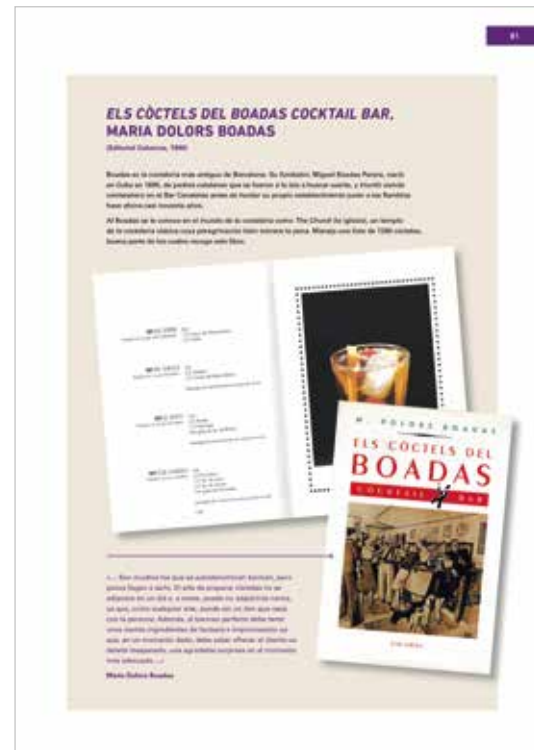
**LOS PRODUCTOS COMESTIBLES EN COCTELERÍA: DE LA COCTELERÍA «CLÁSICA» A LAS NUEVAS TENDENCIAS**

Este capítulo propone un análisis sobre los productos comestibles tradicionalmente más utilizados en coctelería, referencia básica sobre la que se centra el estudio desarrollado en este volumen.

Por supuesto, cuando se habla de productos comestibles podemos ampliar las miras todo lo que el nivel creativo, filosófico y económico de un bartender y la empresa que enmarca su actividad profesional deseen, lo que quiere decir que pueden utilizarse tantos como disponibles en un mercado cada vez más globalizado.

Pero la realidad es que, aunque ciertamente hay profesionales y establecimientos que apuestan por introducir nuevas tendencias en la disciplina, la gran mayoría de los productos gastronómicos utilizados en coctelería están acotados por una manera de hacer que venimos a llamar clásica o tradicional, y ese es nuestro marco de referencia principal.

En ese marco centraremos nuestro análisis para discernir cuáles son esos productos y el porqué de su importancia para todo bartender.



**COMPRENDER QUÉ SON LOS PRODUCTOS NO ELABORADOS Y SU ENFOQUE EN LA COCTELERÍA**

Una vez introducidos en el concepto de los productos y, dentro de estos, en los productos comestibles, toca ir un poco más allá para tratar las dos grandes subfamilias que los componen.

En este capítulo es el turno de los productos no elaborados, que denominaremos la mayoría de las ocasiones bajo las siglas PNE. ¿Qué son? ¿Cómo se obtienen? ¿De dónde proceden? ¿Cómo se pueden clasificar? ¿Cuáles son los más utilizados en coctelería?

El objetivo, cómo no, comprenderlos de una manera global y transversal, para lo cual presentaremos también unas fichas que permitan abrir un camino a los profesionales para crear su propio archivo de conocimiento conectado en función de cuáles sean sus productos de interés principal.



**COMPRENDER QUÉ SON LOS PRODUCTOS ELABORADOS Y SU ENFOQUE EN LA COCTELERÍA**

En este capítulo nos centraremos en los productos elaborados, cuyas siglas serán PE. En primer lugar, pondremos en contexto el concepto para comprender que los PE son, en definitiva, elaboraciones que realiza la industria alimentaria y de las bebidas, y las compararemos con las propias que realiza un bartender en una coctelería.

Posteriormente, y después de una breve pincelada sobre su origen y evolución, propondremos un estudio sobre los principales criterios que permiten clasificar los PE desde el enfoque de la coctelería, analizando así cuál es su valor para el bartender que los utiliza al elaborar o crear sus recetas.

Por último, estableceremos una taxonomía que nos permita estructurar correctamente todos los PE en base a los criterios esenciales que los diferencien en distintas agrupaciones básicas que conduzcan a una mejor comprensión de sus características, empezando por su estado de la materia y siguiendo por su uso habitual como bebida o comida, su contenido o no en alcohol, así como el PNE principal del que provienen y la técnica de elaboración definitoria aplicada.

**LOS PRODUCTOS ELABORADOS MÁS UTILIZADOS EN COCTELERÍA**

Este volumen de la Bullipedia dedica su parte final a cuatro grandes bloques para entrar en profundidad en los PE comestibles esenciales de la disciplina de la coctelería. En primer lugar, a modo de introducción, dedicaremos una atención especial a los productos esenciales para el bartender en el momento de elaborar cócteles. Le seguirá un análisis de las grandes familias en las que se estructuran los PE según la taxonomía propuesta desde el enfoque de la coctelería como disciplina especialista. Y, para terminar, ofreceremos unas secciones especiales centradas en seis productos mágicos que, junto con los PE líquidos con uso de bebida, forman lo que hemos venido a denominar el *Grand Slam* de los productos en coctelería.

clásica, nuestro principal enfoque. Pero, aun así, es imprescindible profundizar en ellos para comprender su riqueza y complejidad, que dará paso a elaboraciones con uso de comida (lo más normal) o bebida (como en el caso del café).

**LOS PE GASEOSOS EN LA COCTELERÍA**

Finalmente, dedicaremos un apartado a los PE que presentan el estado de la materia gaseoso y ofrecen al bartender la posibilidad de realizar elaboraciones gasificadas.

Para todos ellos, presentaremos, además, una serie de fichas de productos como ejemplo de una herramienta excelente que aplica las clasificaciones para comprenderlos mejor.

**LOS PE LÍQUIDOS EN LA COCTELERÍA**

Los diferenciaremos, a su vez, por el criterio clasificatorio que se establece como segundo pilar de la taxonomía de los PE: su uso preferente como bebida o como comida. Para los primeros, y dada su importancia determinante en el marco de los recursos esenciales del bartender para elaborar cócteles, desarrollaremos los criterios esenciales que nos permitan clasificarlos y emplazaremos al lector a acudir al volumen V del Sapiens de los cócteles, que estará dedicado exclusivamente a ellos para comprenderlos mejor y en mayor profundidad.

**LOS SEIS PRODUCTOS MÁGICOS**

Para cerrar este tercer volumen, dedicaremos unas secciones especiales a profundizar en los PE esenciales para la coctelería, introducidos al inicio del capítulo y que siguen a los PE líquidos con uso de bebida en el ranking de protagonismo e importancia como recurso para el bartender, en cuanto que todos ellos sustentan la esencia de la coctelería clásica como especialidad.

**LOS PE SÓLIDOS EN LA COCTELERÍA**

Es esencial poner en contexto esta familia de PE dentro de la coctelería como disciplina, donde tienen un menor protagonismo si hablamos de coctelería

Se trata del agua, el hielo, el azúcar, la leche y sus derivados, el huevo y la sal, todos ellos productos clave que merecen tener unos capítulos monográficos para comprenderlos en profundidad.